

Česko přivítá superstar švédské gastronomie!

14. září 2017, Praha – Do České republiky již brzy zamíří hvězda švédské gastronomie a mistr molekulární kuchyně Douglas Spiik! Tento fenomén skvělého a originálního jídla bude hostem kongresu v rámci pražského veletrhu FOR GASTRO & HOTEL, kde předvede své umění. Kongres, který je největší akcí svého druhu v Česku, se bude konat ve dnech 5. a 6. října.

Douglas Spiik je v odborných kruzích světové gastronomie považován za švédskou variantu britské legendy Hestona Blumenthala. Jeho doménou jsou inovativní kuchařské techniky a moderní molekulární gastronomie. Čeští profesionálové z oboru pohostinství se budou moci s Douglasem Spiikem potkat a seznámit s jeho uměním na odborném kongresu veletrhu FOR GASTRO & HOTEL, kde bude mít svou kuchařskou show. „*Je pro nás velkým potěšením, že můžeme hostům kongresu předvést program na evropské úrovni. Douglas Spiik patří k naprostým špičkám svého oboru, jehož jméno má velkou váhu mezi nejvýznamnějšími osobnostmi světa gastronomie. V České republice předvede svou show již 6. října v rámci kongresového programu,*“ říká generální ředitel pořadatelské společnosti ABF, a.s. Tomáš Kotrč.

Kromě originální kuchařské show ale nabídne kongres FOR GASTRO & HOTEL mnoho dalších zajímavých hostů, přednášek a workshopů. Již ve čtvrtek 5. října se uskuteční slavnostní galavečer s vyhlášením soutěže **Kuchař roku ČR 2017/2018**, kterou pořádá Asociace kuchařů a cukrářů ČR. V rámci slavnostního večera, který bude moderovat herečka a gurmánka **Markéta Hruběšová**, se představí se svou motivační přednáškou také kouč a sportovní psycholog **Marián Jelínek**.

Ještě jeden unikát chystá kongres FOR GASTRO & HOTEL pro své profesionální hosty, a to barmanskou show s **Tomášem Kučerou** z Barlife Akademie. Ten jako mistr mixologie pro blížící se slavnostní příležitost připraví hostům unikátní míchaný drink, který doposud neměli šanci ochutnat. Co dalšího čeká na hosty kongresu?

V pátek 6. října budou moci účastníci kongresu navštívit přednášky na téma Chytré koncepty vítězí, kde své zkušenosti předají **Miroslav Bukva** z Clarion Congress Hotel Prague a **Roman Vaněk** z Pražského kulinářského institutu. Dopoledne se hosté kongresu mohou připojit k panelové debatě na aktuální téma narovnávání podmínek na trhu HoReCa, ve které mimo jiné vystoupí prezident Asociace hotelů a restaurací ČR **Václav Stárek** nebo náměstkyně ministra financí **Alena Schillerová**. Chybět nebudou ani případová studie Proč je víno v restauraci chytrá volba nebo Coffee 4.0. – Inovace ve světě kávy.



TISKOVÁ ZPRÁVA

KONGRES FOR GASTRO & HOTEL | 5.–6. 10. 2017

kongresforgastro.cz

Galavečera a odborného kongresu FOR GASTRO & HOTEL se mohou zúčastnit pouze podnikatelé z oblasti pohostinství, kteří se zaregistrují na portálu kongresforgastro.cz. Kapacita míst je omezena.

Lucie Bártová
PR manažerka kongresu
lucieba@seznam.cz
+420 723 581 171

HLAVNÍ PARTNEŘI



KOLÁŘSKÉ
KONGRESY
maestro



mastercard



PROVÁZ
LOBKOWICZ
KVALITA KUCHYŇSKÝCH KŘÍDLEK



sodexo
SLUŽBY PRO KVALITNÍ ŽIVOT



WineShop
KVALITA A ZAJÍMLIVOST 24/7

PARTNEŘI



ardo
100% PŘÍRODNÍ VÝROBA



dotykačka



Gj
Gastrojobs.cz



Julius Meinl



kofola
Čistá chuť



L'AUTHENTIQUE
FRENCH
CIDER



Miele
PROFESSIONAL



moderní úsporné
MONTYCON
gastronomické technologie



SAMSUNG



Tchibo
COFFEE SERVICE

