

Novou éru oboru HoReCa v Česku představí na podzim veletrh FOR GASTRO & HOTEL

Praha, 17. ledna 2022 – Oblast pohostinství v Česku prošla kvůli pandemické situaci jedním z nejtěžších období a s tím i nevyhnutelnými změnami. Překonat tuto dobu pomohl také veletrh hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie FOR GASTRO & HOTEL, který tradičně přispívá k rychlejší stabilizaci podnikání v oboru a podporuje novinky napříč odvětvími. Letos na podzim ve dnech 29. září až 1. října v PVA EXPO PRAHA proběhne již podvanácté.

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL napomáhá kontraktům, propojuje nabídku i poptávku na českém trhu a poskytuje prostor nejlepším technologiím, potravinám a novinkám v oboru. Návštěvníci mají možnost osobního setkání nejen s klienty, ale také se svou konkurencí a mohou nasbírat inspiraci pro své projekty. „*Také letos se v rámci této události sejdou jak profesionálové z oboru, tak milovníci kvalitní gastronomie. Představí se nové startupy a vize, které segment HoReCa posouvají dál,*“ říká manažerka veletrhu FOR GASTRO & HOTEL Maria Wohlrabová.

Dvanáctý ročník, který se bude konat opět na letňanském výstavišti, potrvá tři dny, z nichž první dva budou věnovány především odborníkům a jejich kontraktům. V rámci veletrhu proběhnou také kuchařské prezentace za podpory partnerů veletrhu a oborových firem. Například agentura T&M CREATIVE představí další vydání komponovaného programu plného novinek a trendů z gastronomie pod názvem GASTRO TOUR a pozve na pódium ty nejlepší kuchaře.

Již pošesté proběhne také odborný KONGRES FOR GASTRO & HOTEL, a to první a druhý den veletrhu 29. a 30. září v Kongresovém sále výstaviště PVA EXPO PRAHA. I letos se bude věnovat aktuálním tématům a problémům oboru, o kterých budou účastníkům přednášet významné osobnosti napříč segmentem HoReCa. Profesionálové od nich získají cenné informace i rady při osobním setkání.

Podrobné informace o veletrhu najdete na www.for-gastro.cz.

Lucie Bártová

vedoucí PR oddělení ABF

bartova@abf.cz

