



# ZÁVĚREČNÁ ZPRÁVA

FAKTA O VELETRHU

**Veletrh FOR GASTRO & HOTEL 2022 představil aktuální novinky, významné značky a kvalitní produkty z oboru.**

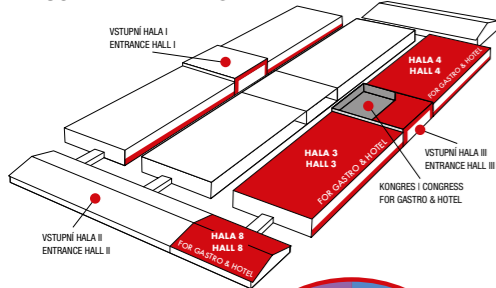
**Akce pro profesionály i milovníky gastronomie se konala ve dnech 29. září až 1. října v Hale 3 a 4 na výstavišti PVA EXPO PRAHA. Expozice tuzemských i zahraničních výrobců a dodavatelů nabídly technologie i potravinářské produkty a nápoje, ale také možnosti setkání s osobnostmi oboru. Nechyběl odborný kongres, kulinářská show či přednášková kavárna plná zajímavých hostů.**

**ZÁKLADNÍ STATISTICKÉ ÚDAJE VELETRHU FOR GASTRO & HOTEL 2022**

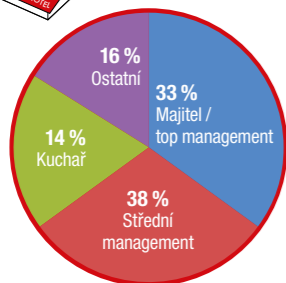
Počet vystavovatelů: **129**  
 Počet zahraničních vystavovatelů: **7**  
 Počet států: **7**  
 Čistá výstavní plocha (v m<sup>2</sup>): **3 150**  
 Hrubá výstavní plocha (v m<sup>2</sup>): **8 300**  
 Návštěvnost: **5 396**

První dva dny veletrhu byly zaměřeny výhradně kontraktčně, pro odborníky.

**SCHEMA VELETRHU**



**SLOŽENÍ ÚČASTNÍKŮ KONGRESU**



KONGRES FOR GASTRO & HOTEL

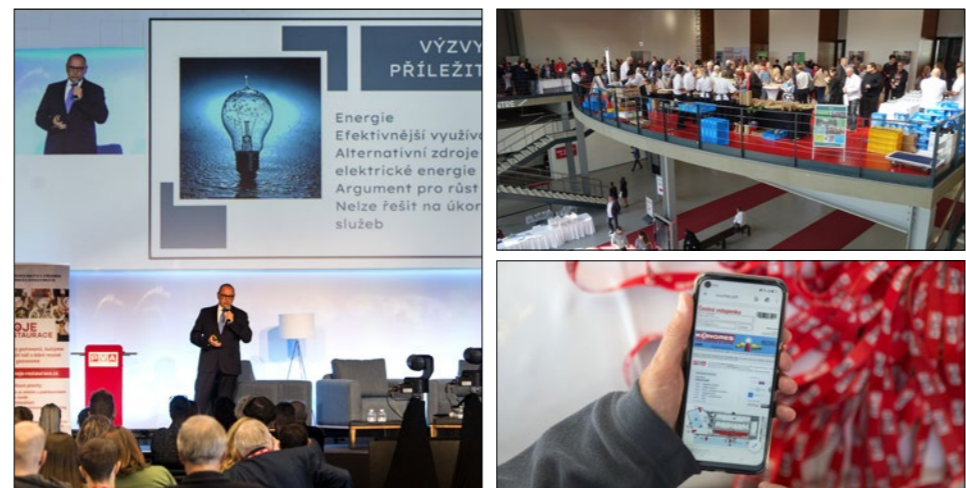


PROGRAM KONGRESU FOR GASTRO & HOTEL

**„ROZDÍLOVÍ HRÁČI“  
aneb Jak uspět v dnešní složité době**

KONGRES FOR GASTRO & HOTEL se konal v Kongresovém sále na výstavišti PVA EXPO PRAHA. Jednalo se o 6. ročník kongresu, který se řadí mezi nejvýznamnější odborné akce pro profesionály z oblasti gastronomie a hotelnictví v České republice. Cílem kongresu proto bylo inspirovat podnikatele v pohostinství a ukázat příklady, jak uspět i v této době plně nepředvídatelných výzev.

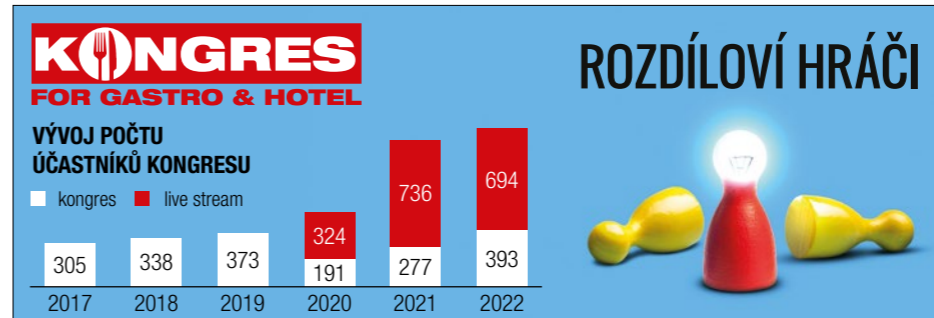
Hlavním tématem konference byli „Rozdíloví hráči“. Ve sportu nazýváme rozdílovým hráčem toho, kdo dokáže dát gól nebo jinak strhnout vývoj utkání a zvítězit v důležitém zápase. Rozdíloví hráči jsou lidé, kteří jsou schopni v daném okamžiku udělat pro vítězství něco více než ostatní. Podobně také v podnikání na tak konkurenčním trhu, jakým je gastronomie a hotelnictví, jsou někteří viditelně úspěšnější než jiní. Program kongresu se proto zaměřil na faktory, které oddělují úspěšné od průměrných. Kromě účastníků v sále konferenci sledovali také diváci na live streamu, který zajišťoval mediální partner kongresu ČTK PROTEXT.



**PARTNEŘI KONGRESU:** ag foods, dotykačka, Ferdinand, GASTRO MACH, HARMONY water

**ODBOBNÁ ZÁŠTITA:** Holiday Inn, Kitchennette, KOJÁNY GOURMET, makro, Profitroom, VisaPoint

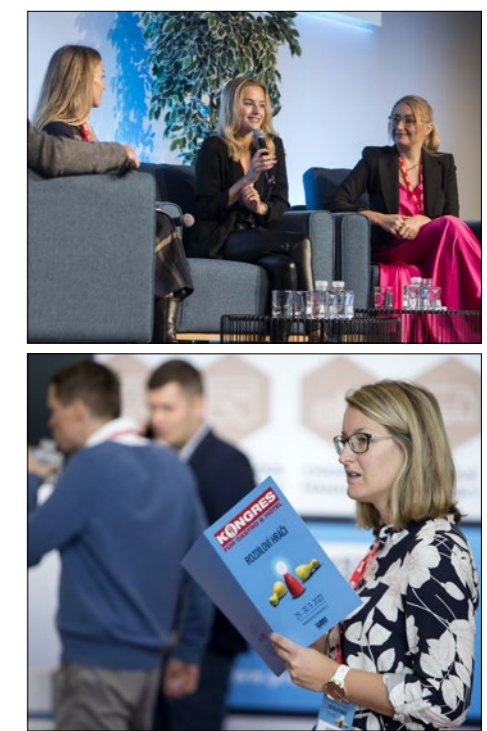
**PARTNER REGISTRACE:** e-šatna.cz, HLAVNÍ MEDIÁLNÍ PARTNEŘI: gastro report, RESTMISTR



Programem 6. ročníku KONGRESU FOR GASTRO & HOTEL tradičně provázal moderátor **Vlasta Korec**. Program otevřela její přednáškou „Digitalizace na MMR“ ředitelka odboru cestovního ruchu Ministerstva pro místní rozvoj ČR **Renata Králová**. Následovala prezentace prezidenta Asociace hotelů a restaurací ČR **Václava Stárka** na téma „Rizika a výzvy českého pohostinství v nepředvídatelné době“. První část programu pak uzavřela panelová debata na téma „Trendy podle foodies“, ve které vystoupily přední české food blogerky **Ivana Jindřichová, Kateřina Krebsová, Kristína Nemčková a Markéta Pavleje**.

Příští KONGRES FOR GASTRO & HOTEL se uskuteční **5. října 2023**.

Po přestávce zahájil druhou část programu expert na on-line marketing **Vladimír Buřa** svojí prezentací „Králové lokálu“. Následovala přednáška „Gastro Index – vývoj české gastronomie a realita cenových změn“ **Vladimíra Sirotky** ze společnosti Dotykačka. Konferenční část programu pak uzavřela společná kuchařská show a prezentace Asociace kuchařů a cukrářů ČR a společnosti JLV „Jídlo na kolejích i v restauraci“, kterou představili **Tomáš Popp a Vojtěch Petřela**. Následoval oběd pro účastníky kongresu, který formou profesionálního hotelového brunchu zajišťil hotel **Holiday Inn Prague**.



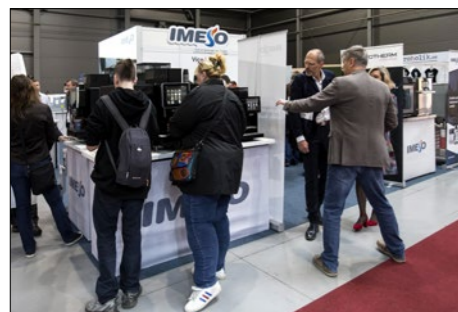
OFICIÁLNÍ VOZY PVA EXPO PRAHA

V Hale 3 představily firmy především gastro technologie. Na mnohých expozicích bylo možné nahlédnout do kuchyní profesionálních kuchařů a hvězd kulinářského oboru.

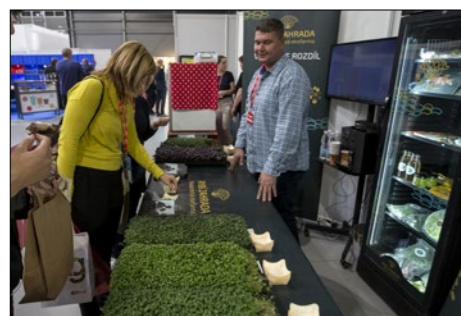
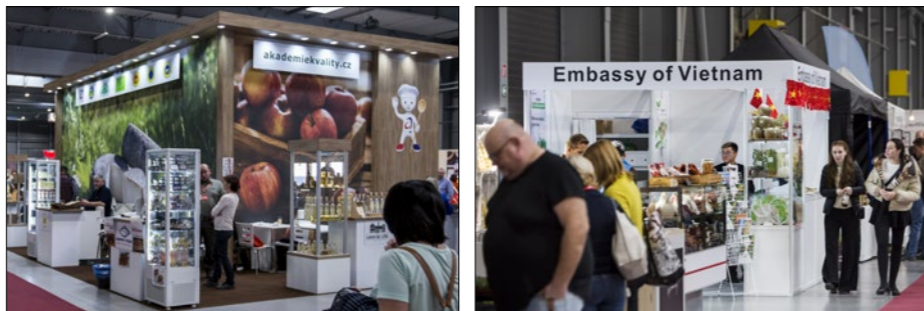
Ochutnávat vybrané speciality, poctivou kuchyní i obdivovat moderní vybavení bylo možné např. na stáncích vystavovatelů INTERGAST, RETIGO, IMESO, A.T. FORNAX, I-GASTRO a UNOX.



Začátek Haly 4 patřil firmám z oboru hotelnictví a vybavení restaurací. Nejen sedací nábytek od NÁBYTEK 24, luxusní postele firmy NÁBYTEK ENTNER, ale i hygienické vybavení a praktické zařízení do hotelů a restaurací od firem VECTOR, ILLE HYGIENA a ECOSTEP. Luxusní dekorace z přírodních materiálů určené pro hotely přestavila firma H & D.



Zájem návštěvníků vzbudilo portfolio dvanácti firem nabízejících české potraviny na expozici Státního zemědělského intervenčního fondu. Nechyběly vybrané výrobky s označením KLASA, Regionální potravina a BIO. Asijské potraviny prezentovala expozice realizovaná velvyslanectvím Vietnamské socialistické republiky. Svě pivní portfolio nabídly Pivovar Ferdinand i Plzeňský Prazdroj prostřednictvím svého experimentálního pivovaru Proud.



## GASTRO COFFEE – „Kavárna o všem, co potřebujete vědět o gastronomii!“

Součástí veletrhu, v Hale 4, byla i kavárna, kde probíhal program doslova nabitý informacemi z trhu české gastronomie. Záštitu převzal Český Gastronomický Institut.



Český  
Gastronomický  
Institut



V programu veletrhu FOR GASTRO & HOTEL vzbudilo velký zájem školení Profesiho sdružení - Sanitace nápojových cest nazvané Autorizace profesionálů PSSNC, které si nenechalo ujít více než 500 profesionálů z oboru.

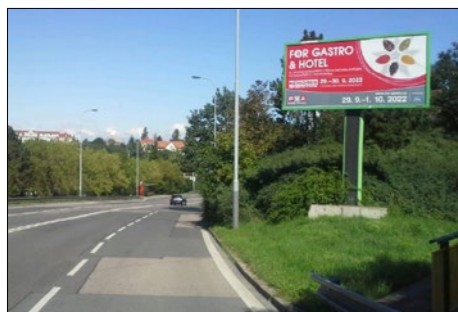


## GASTROFEST.CZ AKADEMIE – Moderní výuka stolničení

Vladimír Tůma, majitel cateringové agentury a pořadatel gastronomického festivalu GASTROFEST v Českých Budějovicích, představil v Praze svá pohodová výuková videa.

- Hlavní témata programu:
- problémy současné gastronomie a jejich řešení
  - ukázky nového výukového programu pro hotelové a odborné školy „Jak se dělá gastronomie“
  - vzdělávání odborných pracovníků a pedagogů
  - inovativní vzdělávání studentů





**OBOROVÉ ČASOPISY** | Gastro&Hotel profi revue, Gastro Report Minutka, Svět HoReCa, Svět H&G, Moderní jídelna, Štampgast&Gurmán, AHR FÓRUM, MAKRO Gastronomie, Potravinářská revue, Fany info Revue, Potravinářský zpravodaj, Gastro revue sk, Top hotelnictví/hotelnictví, F.O.O.D., Restmistr

**DENÍKY, TÝDENÍKY, MĚSÍČNÍKY** | Metro – Praha, E15, Blesk, Večerní Praha, Letňanské listy (Praha 18)

**ON-LINE** | ČTK Protext, Mediatel, tophoreca.sk, gastroahotel.cz, stamgastagurman.cz, ahrccr.cz, akc.cz, aramark.cz, gastro-obaly.cz, agriprint.cz, amsp.cz, cbanet.cz, roldeco.cz, imnam.cz, gastro-tour.cz, kudyznudy.cz, celyoturismu.cz, favi.cz, mlsanicko.cz, jidlo.cz, makro.cz, amsp.cz

**DIRECT MAILING** | ARAMARK, ČBA, AMSP ČR, AKC ČR, Profesní sdružení - Sanitace nápojových cest, Dachmedia, Gastro-obaly, AHR ČR, MAKRO, Hospodářská komora, návštěvníci veletrhu z minulých 5 let, účastníci kongresu, oborová databáze výrobců, odběratelů, provozovatelů hotelů a restaurací

**TELEVIZNÍ KAMPAŇ** | Mňam TV, Praha TV

**OUTDOOROVÁ REKLAMA** | billboardy, digiboardy, QS fólie - polepy tramvají

**PPC KAMPAŇ** | cílená on-line kampaň v rámci internetového reklamního prostoru Google, Seznam, LinkedIn, Restmistr, Facebook, Instagram



**DOTOVANÉ BILLBOARDY NAŠICH VYSTAVOVATELŮ PRO ROK 2023**

Najdete na veletrhu **FOR GASTRO & HOTEL** 5.–7. 10.

**WÜSTHOF**

Kvalita – Made in Germany / Solingen

[www.wusthof.cz](http://www.wusthof.cz)

Vystavovatelé, kteří se přihlásí k účasti na veletrhu, získávají možnost využití masivní reklamní kampaně veletrhu a možnost získání dotovaných billboardů v euroformátu za cenu **7 400Kč + DPH/1 ks vč. tisku a polepu na jeden kalendářní měsíc.**

Podmínkou je uveřejnění upoutávky na veletrh FOR GASTRO & HOTEL.

- |  |   |                              |  |  |
|--|---|------------------------------|--|--|
| 1. Press Real Group, spol. s r.o.                    | Domaine R et B s.r.o.                                 | HALBERŠTÁT - servis, s.r.o.  | NEKTAR NATURA s.r.o.                         | Stránský a Petřík, pneumatické válce, spol. s r.o. |
| A.T. Fornax, s.r.o.                                  | ECO Krabičky s.r.o.                                   | HEFAISTOS spol. s r.o.       | NetWebs s.r.o.                               | Sýrárna Danka                                      |
| ACUTEK s.r.o.  | EcoStep s.r.o.  | Hores Plus s.r.o.            | NV BELMOCA                                   | Šárka Vlčková                                      |
| adservis outdoor systems s.r.o.                      | eD system a.s.  | Hotel Technology s.r.o.      | Olga Vančatová                               | Šiba s.r.o.  |
| ALLCOM, spol. s r.o.                                 | efko cz s.r.o.  | Charita dětem z.s.           | ORS, spol. s r.o.                            | T&M CREATIVE, s.r.o.                               |
| Alliance Laundry CE s.r.o.                           | EKO-KOM, a.s.   | Cheese Mafia s.r.o.          | Ostrovchuti s.r.o.                           | TEFCOLD CZ s.r.o.                                  |
| AMEREX trade s.r.o.                                  | Embassy of Vietnam / Commercial Office                | Ille service spol. s r.o.    | Palíto Family s.r.o.                         | Tilapia s.r.o.                                     |
| APROS Group, s.r.o.                                  | ENNOVOTUM & RELATIONS AFRIQUE                         | IMESO spol. s r.o.           | Pavel Hajn - HAJN s.r.o.                     | TIMBERIANT s.r.o.                                  |
| Aquaponia s.r.o.                                     | ENNOVOTUM & RELATIONS FRANCE                          | INFRAAUNY s.r.o.             | PČELARSTVO DARUVAR D.O.O.                    | Tomáš Havlíček                                     |
| ARAMARK, s.r.o.                                      | Ing. Miroslav Vyhnařík                                | InterGast a.s.               | Pivovar Ferdinand, s.r.o.                    | TPC spol. s r.o.                                   |
| Asociace hotelů a restaurací České republiky z.s.    | ESSENSES4YOU – Enrico Tomášek                         | IVN s.r.o.                   | PLAFOR SP. Z O.O.                            | UNIFORM PRAHA spol. s r.o.                         |
| Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, z.s.     | EUROFIT Prosperity s.r.o.                             | Jihočeské Jerky              | Plezeňský Prazdroj, a. s.                    | UNITA - Pavel Tacl                                 |
| Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR | Event Selection s.r.o.                                | Jiří Červenka                | PRAHA TV s.r.o.                              | UNOX DISTRIBUTION, s.r.o.                          |
| Bettaroe Robotics s.r.o.                             | FaKOPA s.r.o.   | KASA FIK s.r.o.              | Produkty Vladimír s.r.o.                     | VECTOR INTERNATIONAL spol.s r.o.                   |
| Biogas Bohemia spol. s r.o.                          | FANY Gastroservis s.r.o.                              | La Lorraine, a.s.            | Profesní sdružení - Sanitace nápojových cest | VIKI FRUIT s.r.o.                                  |
| BUKOTEC s.r.o. / Gastronabytek24.cz                  | Farmářské speciality                                  | Li-Go                        | Pure Pure                                    | Vladimír Tůma - Gastronomická agentura GASTKOM     |
| CORAX Trading s.r.o.                                 | Favi online s.r.o.                                    | LK Studio s.r.o.             | Rafael Duchoň                                | Vřes Caffé s.r.o.                                  |
| COT group s.r.o.                                     | FITHAM s.r.o.   | L-SHOP-TEAM Česko s.r.o.     | RAFAEL HYGIENE, s.r.o.                       | Vydavatelství AGRAL s.r.o.                         |
| CRYSTAL B s.r.o.                                     | FORD MOTOR COMPANY, s. r. o.                          | Ludvik Kraus                 | RBI - REAL s.r.o.                            | VYROUBAL TEXTILES s.r.o.                           |
| CupSystem, s.r.o.                                    | G.Benedikt Karlovy Vary s.r.o.                        | MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o. | Rcaffé s.r.o.                                | WEBMINT s.r.o.                                     |
| CZECH KIOSK s.r.o.                                   | Gabriela Janebová - Sýrárna Jaga                      | Manaresi caffe               | Rej-dění s.r.o.                              | WEISSER STERN s.r.o.                               |
| Český Gastronomický Institut servisní s.r.o.         | GAMA HOLDING Praha a.s.                               | Martina Koničková            | Rentalls, s.r.o.                             | WISSER STERN s.r.o.                                |
| Dachmedia s.r.o.                                     | GASTRO HOLDING CANDOLA s.r.o.                         | Maxvision a.s.               | RETIGO s.r.o.                                | Winterhalter Gastronom s.r.o.                      |
| DEKOS R, s.r.o.                                      | gastro obaly, s.r.o.                                  | MEDIA/ST, s.r.o.             | Rodinná sýrárna Jarov                        | WormUP s.r.o.                                      |
| DEW MEDIA s.r.o.                                     | GASTROPRESS, s. r. o.                                 | Medical JT, s.r.o.           | ŘÍDÍCÍ SYSTÉMY spol. s r.o.                  | YACHT, s.r.o.                                      |
| DILESTA PRODUCTION, s.r.o.                           | Grapos Deutschland Verwaltung Ingolstadt GmbH & Co.KG | Monika Prouzová              | Smell of Life s.r.o.                         | YELL design, s.r.o.                                |
|  | H & D, a.s.   | Nábytek Entner               | SOLUTION FACTORY, s.r.o.                     | Yellow banana s.r.o.                               |
|  |   | NATU s.r.o.                  | Soyka s.r.o.                                 | Zach's pesto & chilli s.r.o.                       |
|  |   |                              | Státní zemědělský intervenční fond           |  |

**ŘEDITELKA  
OBCHODNÍHO TÝMU**

**Věra Špáňová**  
+420 734 694 124  
spanova@abf.cz



**MANAŽERKA VELETRHU**

**Ing. arch. Maria Wohlrabová**  
+420 739 306 332  
wohlabova@abf.cz



**KONGRES  
FOR GASTRO & HOTEL**

**PhDr. Josef Venc, Ph.D.**  
+420 605 166 077  
venc@abf.cz



**PRODUKCE VELETRHU  
A KONGRESU**

**Markéta Sedláková**  
+420 603 294 590  
sedlakova@abf.cz



**MANAŽER  
TECHNICKÉHO ODDĚLENÍ**

**Mgr. Lukáš Vilímek**  
+420 739 003 169  
vilimek@abf.cz



# ZVEME VÁS NA

13. ROČNÍK VELETRHU

# FOR GASTRO & HOTEL 5.-7. 10. 2023

# KONGRES FOR GASTRO & HOTEL

KLÍČOVÍ ŘEČNÍCI | HoReCa TRENDY  
FAKTA | ZKUŠENOSTI | INSPIRACE

# 5. 10. 2023