

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL nastíní, jak fungují udržitelnost a nové směry v pohostinství

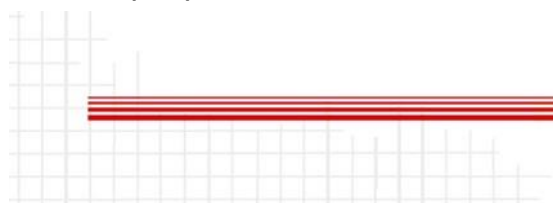
Praha, 1. listopadu 2023 – Ve dnech 1. až 3. listopadu se bude konat přehlídka produktů a novinek v segmentu HoReCa, a to na letňanském výstavišti PVA EXPO PRAHA. Už potřinácté zde proběhne odborný veletrh hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie FOR GASTRO & HOTEL a hlavním tématem ročníku 2023 bude téma udržitelnosti. Nebude chybět výběr pokladních systémů a IT technologií, ani široké zastoupení značek kávy ze všech koutů světa, gastronomické lahůdky, pivní produkty nebo malá vinařství. Oficiálními vozy veletrhu jsou automobily značky FORD.



Veletrh FOR GASTRO & HOTEL také letos propojí profesionály pohostinských oborů i milovníky gastronomie. Na výstavišti PVA EXPO PRAHA se na ploše 4300 čtverečních metrů bude prezentovat 128 vystavovatelů z pěti států.

„V Letňanech se představí tuzemské i zahraniční značky, dodavatelé, výrobci i provozovatelé podniků v segmentu HoReCa. První den veletrhu proběhne také odborný KONGRES FOR GASTRO & HOTEL s tématem NOVÝ ÚDĚL – UDRŽITELOST, na němž vystoupí odborníci na veřejné hromadné stravování, zástupci oborových svazů a asociací a úspěšní podnikatelé s unikátními koncepty,“ řekla ředitelka veletrhu Věra Špánová.

Pozornost bude v rámci veletrhu zaměřena i na rozvoj studentů hotelových škol a pohostinských oborů, kteří jsou pro udržení kvality a pozitivního vývoje tohoto odvětví klíčoví. S podporou Asociace školních jídelen ČR nahlédnou návštěvníci i do novinek a trendů



TISKOVÁ ZPRÁVA

FOR GASTRO & HOTEL | 1.-3. 11. 2023

www.for-gastro.cz

stravování ve školách. Představen bude projekt Den mezinárodní kuchyně v českých školních jídelnách, který si klade za cíl zpřístupnit dětem pestrou paletu chutí a nastínit jim nové gastronomické obzory.

Veganství i rodinná vinařství

Součástí expozic bude sekce asijského podnikatelského sektoru, která nabídne unikátní pohled na podnikání a inovace v těchto oblastech. Nové cesty gastronomie představí veletrh ve spolupráci s partnerem, společností Green Heads. Nastíní, jak lze revolučně propojit tradiční gastronomii a inovativní směry nových veganských trendů, které si žádá doba. Návštěvníci budou mít možnost poznat také chutě malých vinařství na sdružené expozici rodinných vinařských firem.

Zajímavou expozici chystá největší asijský obchodní řetězec v Evropě TAMDA FOODS i dovozce vietnamské kávy a čaje Master Vietnam. Představí se Get a Fruit s nabídkou produktů z řeckého ovoce, pekárna La Lorraine nebo německá firma s osvětlením Hera. Nebude chybět široké portfolio udržitelného potravinářství díky firmám Grizly, Veganius.bio, Eco&Organics, Chutnö, Madami nebo Tom Chai.

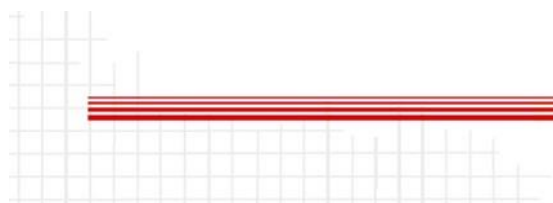
V rámci veletrhu FOR GASTRO & HOTEL se představí také unikátní aquaponická farma HerbaFabrica, která pěstuje mikro bylinky, zeleninu i jedlé květy. Mezi nápoji návštěvníci uvidí značky Mattoni, Vikeza Gastro, Pivovar Ferdinand nebo minipivovar Červený vlk a další. Barevné vegan sushi přiveze společnost Color sushi, za níž stojí profesionální kuchař, influencer a tvář pořadu Barevný svět Lukáš Neckář, a zájemce naučí tuto lahůdku i vyrábět.

Jak atraktivní může být smyslový marketing, to ukáže v PVA EXPO PRAHA firma Store Media, společnost Elementi zase rozzáří výstavní halu stoly s ohništěm. Značky Enzo Bencini, Espresso Profesional, J. J. Darboven, Nitro Coffee nebo pražírny Doctor Cofee, Lázeňská káva a Hippo cafe potěší milovníky kávy.

Návštěvníci si mohou prohlédnout i expozici Slovenské potravinové komory, která se spojila se španělskými vinařskými oblastmi La Mancha, Jumilla a Almansa v rámci projektu European Food and Wine – A Recipe for Sustainability.

Bohatý program

Tři dny veletrhu přinesou nejen informace o trendech, produktech a technologiích, ale nabídnou také bohatý doprovodný program. První den veletrhu, středa 1. listopadu, bude zasvěcen události Zažij, poznej a ochutnej Vietnam, která přinese soutěže a prezentace pod záštitou České barmanské asociace CBA Czech Teatenders ve spolupráci s panem Jiřím Boháčem a Česko-vietnamským vzdělávacím institutem.



TISKOVÁ ZPRÁVA

FOR GASTRO & HOTEL | 1.-3. 11. 2023

www.for-gastro.cz

Čtvrteční program 2. listopadu uvede úspěšné nové koncepty podniků, které dokázaly propojit udržitelnost s aktuálními trendy. Návštěvníci se seznámí s projektem organizace Rostlinně, nebudou chybět ukázky asijské a veganské kuchyně a v odpoledních hodinách zavede zájemce společnost Everest Ayurveda na fascinující cestu do Himalájí. Po čtyřech letech se do Letňan vrací populární carvingová soutěž CZECH CARVING CUP, která proběhne 2. listopadu. Pro pokročilé i začínající řezbáře budou připraveny čtyři soutěžní kategorie: live carving s volnou tematikou na omezený čas tři hodiny, v druhé kategorii bude téma „dýně“, ve třetí cukrový meloun a ve čtvrté květinová kompozice.

Mladé talenty i legenda

Poslední den veletrhu, pátek 3. listopadu, propojí italskou vášeň pro kávu a perspektivní mladé talenty z pohostinských oborů. A to při příležitosti konání Enzo Bencini Barista Cup 2023 – soutěže středních hotelových škol. Hlavním porotcem této akce bude živoucí legenda Roberto Trevisan – lektor Školy kávy a zakladatel Mistrovství baristů ČR. Moderátorkou bude Markéta Hruběšová.

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL letos umožní seznámení se s aktuálními trendy, poctivým řemeslem, novými chutěmi, známými odborníky i novými talenty, ale také nastíní fungování odborných institucí či firem zaměřených na toto odvětví.

Podrobnosti o veletrhu najdete na www.for-gastro.cz.

Lucie Bártová

vedoucí PR oddělení ABF, a.s.

bartova@abf.cz

