

# TISKOVÁ ZPRÁVA

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

[kongresforgastro.cz](http://kongresforgastro.cz)

## Velká premiéra na veletrhu FOR GASTRO & HOTEL:

V Letňanech proběhne největší odborný kongres v Česku!

**Praha, 28. června 2017 – Sedmý mezinárodní veletrh hotelového zařízení a gastronomie FOR GASTRO & HOTEL přinese letos v říjnu zásadní novinku. Součástí programu bude odborný kongres pro profesionály z oblasti pohostinství, který přivítá nejvýznamnější osobnosti segmentu HoReCa z ČR i zahraničí. Program ve dnech 5. a 6. října představí řadu přednášek na aktuální témata, workshopy, ale i luxusní barmanskou a kuchařskou show.**

*„Oblast pohostinství patří mezi nejnáročnější podnikatelské obory vůbec. Uspěch v něm vyžaduje nejen mravenčí a poctivou práci, ale také neustálé zdokonalování se a následování trendů. Proto jsme se v rámci veletrhu FOR GASTRO & HOTEL rozhodli uspořádat pro profesionály ze segmentu HoReCa odborný kongres s hlavním tématem **Chytré pohostinství**, který nemá počtem hostů a programem připraveným ve spolupráci s největšími odborníky u nás i v zahraničí konkurenci,“* řekl generální ředitel pořadatelské společnosti ABF, a.s. Tomáš Kotrč.

Premiérový kongres startuje **ve čtvrtek 5. října slavnostním galavečerem**, jehož moderování se ujme herečka Markéta Hrubešová. Během něj se uskuteční vyhlášení prestižní soutěže Kuchař roku ČR 2017/2018, kterou pořádá Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Hosté se mohou těšit i na zajímavou přednášku hokejového kouče a psychologa Mariána Jelínka o motivaci a úspěchu ve sportu a v podnikání.

**Pátek 6. října** přinese hostům celodenní program nabitý odbornými přednáškami, vášnivými debatami a případovými studiemi, ale také ukázkami práce hvězdných jmen v jedinečné kuchařské a barmanské show. Ranní program odstartuje blok přednášek na téma **Chytré koncepty vítězí**, v nichž se o svoje zkušenosti podělí 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 narovnání podmínek na trhu HoReCa, kterou bude moderovat prezident Asociace hotelů a restaurací ČR Václav Stárek.

**Proč je víno v restauraci chytrá volba** odhalí případová studie určená všem profesionálům, kteří hledají nové cesty pro zvýšení tržeb podniku. Následovat bude výjimečná **kuchařská show** se zahraniční kuchařskou hvězdou. Cenné informace o revolučních změnách a inovacích ve světě kávy přinese případová studie **Coffee 4.0**. Kongresový program pak uzavře exkluzivní barmanská show



# TISKOVÁ ZPRÁVA

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

[kongresforgastro.cz](http://kongresforgastro.cz)

s ochutnávkou nazvaná **Perfect serve nápojů: zážitek pro vaše hosty**, která proběhne pod taktovkou Tomáše Kučery z Barlife.

*Galavečera a odborného kongresu FOR GASTRO & HOTEL se mohou zúčastnit pouze podnikatelé z oblasti pohostinství, kteří se zaregistrují na portálu [kongresforgastro.cz](http://kongresforgastro.cz). Kapacita míst je omezena.*

Lucie Bártová  
PR manažerka kongresu  
[lucieba@seznam.cz](mailto:lucieba@seznam.cz)  
+420 723 581 171

#### HLAVNÍ PARTNEŘI



#### PARTNEŘI

