

Říjnový veletrh FOR GASTRO & HOTEL zaujme lidi z oboru i laickou veřejnost

Zajímavé produkty a informace z oboru potravinářství, gastronomie, hotelových a restauračních zařízení si mohou lidé prohlédnout na již sedmém ročníku veletrhu FOR GASTRO & HOTEL 2017, který se uskuteční 5. – 8. října v PVA EXPO PRAHA. Organizátoři letos očekávají rekordní návštěvnost, zájem o dobré jídlo a pití je mezi Čechy stále větší.

Na letošním veletrhu FOR GASTRO & HOTEL 2017 představí téměř tři stovky vystavovatelů s produkty vhodnými pro restaurátory, hoteliéry, ale i lidi, které dobré jídlo a pití baví. Jedním z vystavovatelů bude také Státní zemědělský intervenční fond, který představí aplikace značek Klasa a Regionální potravina.

Návštěvníci veletrhu budou moci kromě stovek expozic navštívit také bohatý doprovodný program. Na venkovní ploše o rozloze 1500 m² bude možné ochutnat potraviny a menu z různých částí světa v top kvalitě z mobilních kuchyní na kolečkách. Lidem se představí kuchyně z Thajska, Maroka, Gruzie, Vietnamu, Japonska, Mexika a dalších zemí. Cílem festivalu je předvést návštěvníkům aktuální trendy v oblasti „streetfoodové“ gastronomie a kreativní přístup v rámci fastfoodu. Na letošním veletrhu FOR GASTRO vystoupí známý výživový poradce Petr Havlíček, kterého lidé znají z pořadu Jste to, co jíte. Petr Havlíček se bude věnovat tématu: Psychika, stravování a trendy ve výživě. Společnost pro bezpečnou dietu připravila přednášku Jde to i bez lepku!, na které poskytne základní informace o celiakii a poradí, jakým způsobem se stravovat.

První den veletrhu vyhlásí Asociace kuchařů a cukrářů České republiky Nejlepšího kuchaře roku 2017/2018. Dvanáct finalistů předvede přímo na veletrhu své kuchařské umění v praktické části soutěže. Veletrh hostí také semifinále mezinárodní soutěže GLOBAL CHEFS CHALLENGE určené pro kuchaře z celé Evropy. Ve dnech 6. – 8. 10. (pátek až neděle) se zástupci jednotlivých zemí utkají ve třech různých soutěžích, a to v nejprestižnější seniorské soutěži Global Chefs Challenge, v soutěži mladých kuchařů Hans Bueschkens Young Chefs Challenge a soutěži cukrářů Global Pastry Chefs Challenge.



TISKOVÁ ZPRÁVA

FOR GASTRO & HOTEL | 5.–8. 10. 2017

www.for-gastro.cz

V sobotu 7. 10. prezident Hospodářské komory České republiky Vladimír Dlouhý na veletrhu FOR GASTRO & HOTEL 2017 vyhlásí Nejlepšího absolventa středních odborných škol v oblasti služeb, technických a gastronomických oborů.

V rámci letošního veletrhu se uskuteční největší setkání odborníků z oblasti pohostinství – KONGRES FOR GASTRO & HOTEL 2017. Na akci vystoupí odborníci z oboru, kteří představí případové studie z ČR i ze zahraničí. Součástí budou také specializované debaty nebo kuchařské a barmanské show. Návštěvníci se mohou těšit na aktuální témata, novinky a trendy z oboru, výrazné osobnosti, zkušenosti odborníků a velkou porci inspirace pro malé i velké podniky.

Více informací na www.for-gastro.cz

Kontakt pro média:

Ing. Alena Bradáčová, PR manažerka, e-mail: bradacova@abf.cz, mobil: 739 003 164

