

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL představí cooking show španělských hvězd a najde krále cukrářů

Praha, 4. října 2018 – Již poosmé se představí mezinárodní veletrh hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie FOR GASTRO & HOTEL. Ve dnech 4. až 7. října 2018 se v prostorách výstaviště PVA EXPO PRAHA v Letňanech uskuteční exhibice elitních osobností z oblasti gastronomie, prestižní soutěže, představí se technologické i potravinářské novinky a nebudou chybět ani degustace vybraných delikates. Na čtyřdenní akci se představí více než 300 vystavovatelů na výstavní ploše 15 000 m². Oficiálními vozy veletrhu FOR GASTRO & HOTEL jsou automobily značky FORD.

Profesionálové i amatérští milovníci gastronomie si na veletrhu FOR GASTRO & HOTEL budou moci prohlédnout působivé expozice a originální produkty vystavovatelů z České republiky, Slovenska, Polska, Itálie, Rakouska, Německa, Švýcarska, Holandska, Ukrajiny nebo Španělska. Chybět nebude ani bohatý doprovodný program zahrnující profesionální workshopy, kurzy točení piva nebo ukázky kulinářského umění a lákavé ochutnávky. Jednou z těchto akcí je například exhibice hvězd španělské kulinářské sféry Lorenza Sinisiho a Javiera Carboneho. Šéfkuchaři odborné i laické veřejnosti předvedou, co dokáže Rolls-Royce mezi grily pro profesionály – revoluční JOSPER. Jejich práci budou moci návštěvníci hltat nejen očima, ale i ochutnávat.

O tom, jak se správně čepuje pivo, přijdou pohovořit a názorně ukázat odborníci z Pilsner Urquell, kteří v rámci čtyř workshopů naučí návštěvníky veletrhu všechno podstatné. Workshopy se konají v průběhu čtvrtka 4. října a zúčastnit se jich může každý držitel vstupenky na veletrh FOR GASTRO & HOTEL, který se zaregistroval na stránkách veletrhu www.for-gastro.cz/program.

CUKRÁŘ ROKU 2018 – HOLLANDIA CUP v nově obsazené Hale 7 letňanského výstaviště bude přehlídkou cukrářské elity v Česku. Ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR se uskuteční třídní klání, na jehož konci bude mít celonárodní finále svého vítěze. Nejprestižnější soutěž oboru se koná každé dva roky a je určená pro každého, kdo pracuje na pozici cukrář, bez rozdílu věku.

Soutěže (nejen) pro talentovanou mládež

V rámci veletrhu FOR GASTRO & HOTEL se budou konat další prestižní soutěže, například ty, které podporují mládež studující gastronomické obory. Ve čtvrtek 4. října JUNIOR BEER COMPETITION & JUNIOR COCKTAIL COMPETITION – odborná soutěž juniorských pivních specialistů, kteří poměří své síly v čepování piva a vědomostním testu a odborná soutěž mladých nadějných barmanů, kteří vytvoří svoje fancy koktejly. Pro juniorské teatendery se bude konat MATCHA TEA – CZECH TEATENDERS CUP & BAILEYS MISTR KÁVY. Jedná se o klání, v němž je úkolem klasická příprava čaje a příprava volného nápoje s použitím čaje a odborná soutěž juniorských baristů, jejichž úkolem je připravit ze zrn značkové kávy precizní espresso macchiato, cappuccino a volný nápoj s použitím Baileys. Naopak soutěž CZECH FLAIR COMPETITION otestuje schopnosti nejlepších juniorských a profesionálních barmanů kategorie flair, kteří předvedou svoje exhibiční vystoupení, při němž vyrobí svůj koktejl. Více informací o soutěžích a doprovodném programu na: www.for-gastro.cz/program.

TISKOVÁ ZPRÁVA

FOR GASTRO & HOTEL | 4.–7. 10. 2018

www.for-gastro.cz

Součástí programu budou i prezentace a degustace delikates a přehlídka technologických a potravinářských novinek. Osmý ročník veletrhu opět přinese prestižní ceny GRAND PRIX o nejlepší výrobek a TOP EXPO o nejpůsobivější expozici. Odborná porota během prvního a druhého dne veletrhu bude vyhodnocovat ty nejzdařilejší přihlášené exponáty a během pátečního podvečera ocení úspěšné vystavovatele přímo v areálu výstaviště. V průběhu celého víkendu si tak budou moci návštěvníci všechny oceněné exponáty a expozice nerušeně prohlédnout. Přihlášené exponáty je možné si prohlédnout zde: www.for-gastro.cz/grandprix.

Odborný kongres udělí i prestižní ceny

Na své si přijdou odborníci z oboru gastronomie a ubytování. Právě pro ně je první den veletrhu 4. října v Kongresovém sále připraven KONGRES FOR GASTRO & HOTEL. Hlavním tématem bude Lidský faktor. Akci určenou pro zástupce gastronomických a ubytovacích zařízení zahájí přednáška Jany Gotvaldové z ČSÚ na téma **Pohostinství a ubytování očima statistiky** a přednáška prezidenta Asociace hotelů a restaurací ČR Václava Stárka s názvem **Co nám brání v podnikání?** Následovat bude panelová diskuze s podtitulem **Válka o talenty začala!** V odpolední části programu se mohou účastníci těšit například na přednášky a workshopy **Gastronomie 2.0** Štěpána Tůmy ze Sodexo Benefits, **Kuchaři nové generace: Jaký je koncept budoucnosti?** Jiřího Horáka z Ardo, **Digitální guláš – proč vás nenajdou a proč nenakoupí** od Vladimíra Buti z Mediatelu. Stanislav Sekyra a Petr Stádník z MAKRO Cash & Carry představí workshop s názvem **Za stejné peníze více muziky** a Petr Heneš z Made in Japan uvede **Foodstyling Workshop**.

V rámci slavnostního galavečera budou vyhlášeni vítězové **CENY VLTAVA LABE MEDIA** o nejlepší koncept, inovaci a start-up gastronomických a ubytovacích podniků. Více informací ke kongresu najdete zde: www.kongresforgastro.cz.

ZÁKLADNÍ STATISTICKÉ ÚDAJE VELETRHU FOR GASTRO 2018:

Počet vystavovatelů: 306

Počet zahraničních vystavovatelů: 25

Počet států: 10

Čistá výstavní plocha (v m²): 7 935

Hrubá výstavní plocha (v m²): 15 500

www.for-gastro.cz

Lucie Bártová, Senior PR manažerka, bartova@abf.cz