

# FOR GASTRO & HOTEL

9. MEZINÁRODNÍ VELETRH HOVELOVÉHO A RESTAURAČNÍHO ZAŘÍZENÍ,  
POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMIE



[www.for-gastro.cz](http://www.for-gastro.cz)

10.–13. 10. 2019

**Veletrh FOR GASTRO & HOTEL 2018 představil cooking show španělských hvězd a krále cukrářů!**

**V prostorách výstaviště PVA EXPO PRAHA v Letňanech, ve dnech 4. až 7. října 2018 již poosmé představil mezinárodní veletrh hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie FOR GASTRO & HOTEL exhibice elitních osobností z oblasti gastronomie, prestižní soutěže, technologické i potravinářské novinky a nechyběly ani degustace vybraných delikates. Na čtyřdenní akci se představilo více než 300 vystavovatelů na výstavní ploše 15 500 metrů čtverečních.**

Profesionálové i amatérští milovníci gastronomie si na veletrhu FOR GASTRO & HOTEL mohli prohlédnout působivé expozice a originální produkty vystavovatelů z České republiky, Slovenska, Polska, Itálie, Rakouska, Německa, Švýcarska, Nizozemska, Ukrajiny nebo Španělska. Nechyběl ani bohatý doprovodný program zahrnující profesionální workshopy, kurzy točení piva nebo ukázky kulinářského umění a lákavé ochutnávky. Jednou z těchto akcí byla například exhibice hvězd španělské kulinářské sféry Lorenza Sinisiho a Javiera Carboneho. Šéfkuchaři odborné i laické veřejnosti předvedli, co dokáže Rolls-Royce mezi grily pro profesionály – revoluční gril JOSPER.



**Soutěže (nejen) pro talentovanou mládež**

Celonárodní soutěž CUKRÁŘ ROKU 2018 – HOLLANDIA CUP v nově obsazené Hale 7 letňanského výstaviště uvítala nejlepší cukráře v ČR. Pod taktovkou Asociace kuchařů a cukrářů ČR se uskutěčnilo třídenní klání, na jehož konci byli vyhlášeni

tři nejlepší z nich. Nejprestižnější soutěž oboru se koná každé dva roky a je určena pro každého, kdo pracuje na pozici cukrář, bez rozdílu věku.

V rámci veletrhu FOR GASTRO & HOTEL se konaly další prestižní soutěže České barmanské asociace jako např. JUNIOR BEER COMPETITION & JUNIOR COCKTAIL COMPETITION, MATCHA TEA – CZECH TEATENDERS CUP & BAILEYS MISTR KÁVY nebo CZECH FLAIR COMPETITION.



Veletrh představil také první ročník velmi úspěšného veletrhu práce v oboru HoReCa pod názvem Gastrojobs Career Day, pestrou programovou scénu **GASTROTOUR** s přehlídkou zajímavých inovací a nových trendů v gastronomii či **MAKRO HoReCa Pětiboj - finále 6. ročníku odborné soutěže** určené výhradně pro studenty denního studia středních hotelových škol, středních odborných učilišť a středisek praktického vyučování v oborech kuchař-číšník. Více informací o soutěžích a výsledcích jsou zveřejněny na webu veletrhu [www.for-gastro.cz](http://www.for-gastro.cz).

Součástí programu byly i prezentace a degustace delikates a přehlídka technologických a potravinářských novinek. Osmý ročník veletrhu opět přinesl prestižní ceny GRAND PRIX v soutěži o nejlepší exponát a TOP EXPO o nejpůsobivější expozici. Odborná porota během prvního a druhého dne veletrhu vyhodnotila ty nejzdařilejší z 36 přihlášených exponátů.

**Odborný KONGRES FOR GASTRO & HOTEL udělil prestižní ocenění**

Pro odborníky z HoReCa byl první den veletrhu 4. října v Kongresovém sále připraven KONGRES FOR GASTRO & HOTEL. Hlavním tématem byl Lidský

faktor. Akci určenou pro zástupce gastronomických a ubytovacích zařízení zahájila 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?** Následovala panelová diskuze s podtitulem **Válka o talenty začala!** V odpolední části programu se konaly přednášky a workshopy **Gastronomie 2.0** Štěpána Tůmy ze Sodexo Benefit, **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 představili workshop s názvem **Za stejné peníze více muziky** a Petr Heneš z Made in Japan uvedl **Foodstyling Workshop**.

V rámci slavnostního galavečera byly slavnostně vyhlášeny 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](http://www.kongresforgastro.cz).



**ZÁKLADNÍ STATISTICKÉ ÚDAJE VELETRHU FOR GASTRO & HOTEL 2018:**

Počet vystavovatelů: 306

Počet zahraničních vystavovatelů: 25

Počet států: 10

Hrubá výstavní plocha (v m<sup>2</sup>): 15 500

Počet návštěvníků: 29 389

Těšte se s námi na další ročník veletrhu FOR GASTRO & HOTEL v příštím roce **10.–13. 10. 2019** opět v PVA EXPO PRAHA v Letňanech.

[www.for-gastro.cz](http://www.for-gastro.cz), [www.kongresforgastro.cz](http://www.kongresforgastro.cz)



**KONGRES**  
FOR GASTRO & HOTEL

10|10|2019 | [www.kongresforgastro.cz](http://www.kongresforgastro.cz)