

FOR GASTRO & HOTEL

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

10.-13. 10. 2019

PVA
EXPO PRAHA

Největší akce sezóny pro profesionály se blíží

Odborný veletrh FOR GASTRO & HOTEL specializovaný na obor HoReCa se uskuteční ve dnech 10. až 13. října 2019 v prostorách výstaviště PVA EXPO PRAHA v HALE 1, 2D a v HALE 5. Svým pestrým a nabitým programem zaručeně přitáhne pozornost jak profesionálů z oboru, tak všech vyznavačů dobrého jídla a pití z řad široké veřejnosti.

Jaké jsou nejnovější trendy v gastronomii a hotelnictví, kdo se stane Kuchařem roku 2019 a jak nejlépe vést restauraci v dnešní digitální době? To vše, a ještě mnohem víc se dozvíte na podzimním veletrhu FOR GASTRO & HOTEL.

KONGRES PROFESIONÁLŮ

Nejvýznamnějším dnem v hledáčku odborníků bude čtvrtek 10. října 2019, kdy se uskuteční odborný Kongres FOR GASTRO & HOTEL s ústředním tématem „Úspěšný podnik v digitální době.“

Kongres se stane největším odborným setkáním majitelů, manažerů a exekutivních pracovníků hotelů, restaurací, kaváren, penzionů a dalších ubytovacích a stravovacích provozů, dodavatelů z oblasti HoReCa, zástupců asociací, svazů, ministerstev a odborné veřejnosti pořádaným v České republice.

NEJLEPŠÍ KUCHAŘI POD JEDNOU STŘECHOU

Máte už svého favorita na titul **Kuchař roku 2019**? Přijďte ho podpořit na tradiční klání, které se uskuteční pod taktovkou Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Na FOR GASTRO & HOTEL se ovšem budou udělovat i další



tituly. Pro své ceny si sem přijdou mladí talentovaní kuchaři a vítězové **Kuchařského MAKRO pětiboje**.

VÍNO I PIVO PLNÝMI DOUŠKY

Nováčkem letošního ročníku FOR GASTRO & HOTEL bude projekt **Wine Zone**, který v Letňanech představí **od pátku 11. do neděle 13. října malá a střední evropská vinařství**. Nabídka vín od Čech po Slovinsko jistě nadchne každého, kdo má vřelý vztah k vínu i jeho kultuře. Na druhé straně nesmí pochopitelně chybět něco pro milovníky zlatavého moku. Svými pěnivými klenoty se na veletrhu blýskne i nejlepší výběr z českých a moravských minipivovarů.

ČERSTVÉ RADY A INSPIRACE OD PROFESIONÁLŮ

Své umění na veletrhu předvede **mistr carvingu Luděk Procházka**. Další zajímavou součástí doprovodného vzdělávacího programu bude **seminář pro restaurátory o bezpečném vaření**. Majitelé gastroprovozů se tu dozví, jak do svých menu zařadit speciální dietu pro celiaky.

NOVÉ POSILY NA PLAC I DO KUCHYNĚ

Pracovní portál **Gastro-Jobs.cz** na veletrhu nabídne **burzu pracovních příležitostí v gastronomii a hotelnictví**. Zúčastní se jí desítky vystavovatelů z řad významných hotelových řetězců a restaurací. Sháníte-li tedy práci v oboru, zkuste štěstí právě tady.

Nenechte si utéct nejlepší gastro přehlídku letošního podzimu. Další aktuality veletrhu FOR GASTRO & HOTEL 2019 najdete na

www.for-gastro.cz

Hotel ★★★★★

Restaurant ★★★★★

Coffee shop ★★★★★

KONGRES
FOR GASTRO & HOTEL

10 | 10 | 2019

ÚSPĚŠNÝ PODNIK V DIGITÁLNÍ DOBĚ