

Veletřh FOR GASTRO & HOTEL představuje letošní novinky a trendy oboru i nejlepší kuchaře z Česka

Praha 10. října 2019 – Mezinárodní veletrh hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie FOR GASTRO & HOTEL vstupuje do 9. ročníku. Ve dnech 10. až 13. října představí v PVA EXPO PRAHA novinky a trendy napříč segmentem HoReCa, nové technologie i produkty, nejlepší kuchaře v Česku i soutěže a exhibice barmanů a baristů. Odborným vrcholem veletrhu je kongres s tématem Úspěšný podnik v digitální době. Oficiálními vozy veletrhu jsou automobily značky FORD.

Přesně 320 vystavovatelů z 16 zemí představí své produkty a technologie ve svých expozicích na 9. ročníku mezinárodního veletrhu FOR GASTRO & HOTEL. Letos poprvé je první den akce, čtvrtek 10. října, zaměřen výhradně kontraktně. Je tedy určen profesionálům z oboru, kteří se na veletrh předem registrovali. Od pátečního rána již bude akce, která je v souběhu s veletrhem nábytku, interiérů a bytových doplňků FOR INTERIOR, přístupná i široké veřejnosti.

Největší odborné setkání

Ve čtvrtek 10. října bude o digitálním trhu v pohostinství na celodenním **KONGRESU FOR GASTRO & HOTEL** hovořit prezident Asociace hotelů a restaurací ČR Václav Stárek, o budoucnosti technologií pro hotely a restaurace Petr Mára, expert na využití moderních technologií. Jak zkrotit rizika bezpečnosti potravin díky aplikaci SafeOps, poradí v případové studii Airport Food Services Hana Brožková, Lead Auditor FOOD. Tajné recepty z kuchyně digitálního marketingu prozradí Vladimír Buřa z Mediatelu a Pavel Suchánek s Alešem Markvartem ze společnosti MAKRO budou přednášet na téma: Měla by restaurace fungovat jako továrna na pantofle?

V průběhu programu přítomní hosté uvidí také Rostislava Sedláčka z Firmy.cz při rozboru tipů pro efektivní online kampaně nazvaném Ukažte se tomu, kdo vás hledá. Sladkou tečku kongresu dá prestižní šéfkuchař Radek David, který předvede své umění v kuchařské show. Návštěvníci kongresu se budou moci těšit také na křest a autogramiádu knihy Kuchařka Zlatého kuchaře a odnést si z Letňan recepty kuchařských hvězd.

Seznamte se (nejen) s Kuchařem roku

V rámci veletrhu se uskuteční také tradiční klání **Kuchař roku**, které proběhne pod taktovkou Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Během čtyřdenní soutěže se představí 12 profesionálů, kteří v předchozích kolech nejvíce oslovili odbornou porotu a postoupili do velkého finále. 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**.

Na veletrhu bude také připraven atraktivní program **GASTRO TOUR**, který přinese zajímavé přednášky, workshopy, semináře s ochutnávkami i setkáními s řadou špičkových gastronomů. Tyto osobnosti seznámí účastníky s aktuálními trendy a rády se podělí o své

TISKOVÁ ZPRÁVA

FOR GASTRO & HOTEL | 10.–13. 10. 2019

www.for-gastro.cz

znalosti a vědomosti přímo v PVA EXPO PRAHA. Program se zaměří na kuchaře nové generace, uvede kuchařskou exhibici národního týmu AKC ČR i debatu na téma Je česká kuchyně stále sexy?

Jednou z nejvýraznějších expozic letošního ročníku veletrhu bude stánek společnosti **MAKRO**. Dominantou bude obrovská expozice masa z celého světa s velkým množstvím druhů i řezů. Přímo před diváky se bude krájet sušená šunka Prosciutto di San Daniele a na své si přijdou i milovníci ryb, mušlí a ústřic ve speciální sekci. V Makro restauraci se zájemci mohou edukovat v otázce párování jídla s pivem a s čajem. Chybět nebude ani prezentace lokálních pekařů, široká paleta bylinek a zajímavosti z oblasti ovoce a zeleniny.

O atraktivní podívanou se postará také **Česká barmanská asociace**, která představí soutěžní a exhibiční program barmanů, baristů, teatenderů a pivních specialistů. Pestrou show mohou návštěvníci sledovat první den veletrhu v Hale 1.

Pracovní portál **Gastro-Jobs.cz** ve čtvrtek 10. října na FOR GASTRO & HOTEL rozbalí burzu pracovních příležitostí v gastronomii a hotelnictví. Zúčastní se jí desítky vystavovatelů z řad významných hotelových řetězců a restaurací, které nabídnou příležitosti pracovníkům v oboru HoReCa nebo zájemcům o ni.

Nováčkem letošního ročníku FOR GASTRO & HOTEL bude projekt **WINE ZONE & TAPAS**. Ten v Letňanech ve dnech 11. až 13. října představí široké veřejnosti malá a střední evropská vinařství, vinotéky a pohostinská zařízení. Chybět nebudou ani degustace, či prodej nabízených produktů. Na druhé straně nesmí pochopitelně chybět něco pro milovníky zlatavého moku. Své pěkné klenoty na veletrhu představí i řemeslné minipivovary.

Více informací najdete na www.for-gastro.cz.

ZÁKLADNÍ STATISTICKÉ ÚDAJE VELETRHU FOR GASTRO & HOTEL 2019:

Počet vystavovatelů:	320
Počet zahraničních vystavovatelů:	29
Počet států:	16
Čistá výstavní plocha (v m ²):	8036
Hrubá výstavní plocha (v m ²):	16 300

Lucie Bártová

Vedoucí PR oddělení ABF, a.s.

bartova@abf.cz