Veletrh FOR GASTRO & HOTEL nastíní, jak fungují udržitelnost a nové směry v pohostinství

4.10.2023 - | PROTEXT

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL také letos propojí profesionály pohostinských oborů i milovníky gastronomie. „V Letňanech se představí tuzemské i zahraniční značky, dodavatelé, výrobci i provozovatelé podniků v segmentu HoReCa. První den veletrhu proběhne také odborný KONGRES FOR GASTRO & HOTEL s tématem NOVÝ ÚDĚL – UDRŽITELOST, na němž vystoupí odborníci na veřejné hromadné stravování, zástupci oborových svazů a asociací a úspěšní podnikatelé s unikátními koncepty," řekla ředitelka veletrhu Věra Špáňová.

Pozornost bude v rámci veletrhu zaměřena i na rozvoj studentů hotelových škol a pohostinských oborů, kteří jsou pro udržení kvality a pozitivního vývoje tohoto odvětví klíčoví. S podporou Asociace školních jídelen ČR nahlédnou návštěvníci i do novinek a trendů stravování ve školách. Představen bude projekt Den mezinárodní kuchyně v českých školních jídelnách, který si klade za cíl zpřístupnit dětem pestrou paletu chutí a nastínit jim nové gastronomické obzory.

Veganství i rodinná vinařství

Součástí expozic bude sekce asijského podnikatelského sektoru, která nabídne unikátní pohled na podnikání a inovace v těchto oblastech. Nové cesty gastronomie představí veletrh ve spolupráci s partnerem, společností Green Heads. Nastíní, jak lze revolučně propojit tradiční gastronomii a inovativní směry nových veganských trendů, které si žádá doba. Návštěvníci budou mít možnost poznat také chutě malých vinařství na sdružené expozici rodinných vinařských firem.

Zajímavou expozici chystá největší asijský obchodní řetězec v Evropě TAMDA FOODS i dovozce vietnamské kávy a čaje Master Vietnam. Představí se Get a Fruit s nabídkou produktů z řeckého ovoce, pekárna La Lorraine nebo německá firma s osvětlením Hera. Vyšlapat si na kole svůj drink budou moci návštěvníci na stánku Fruit Bike, představí se i projekt tvořící novou generaci „gastronautů" nazvaný Food Addictors. Nebude chybět široké portfolio udržitelného potravinářství díky firmám Grizly, Veganius.bio, Eco&Organics, Chutnö, Madami nebo Tom Chai.

V rámci veletrhu FOR GASTRO & HOTEL se představí také unikátní aquaponická farma HerbaFabrica, která pěstuje mikro bylinky, zeleninu i jedlé květy. Mezi nápoji návštěvníci uvidí značky Mattoni, Vikeza Gastro, Pivovar Ferdinand nebo minipivovar Červený vlk a další. Barevné vegan sushi přiveze společnost Color sushi a zájemce naučí tuto lahůdku i vyrábět.

Jak atraktivní může být smyslový marketing, to ukáže v PVA EXPO PRAHA firma Store Media, společnost Elementi zase rozzáří výstavní halu stoly s ohništěm. Značky Enzo Bencini, Espresso Profesional, J. J. Darboven nebo pražírny Doctor Cofee, Lázeňská káva a Hippo cafe potěší milovníky kávy.

Bohatý program

Tři dny veletrhu přinesou nejen informace o trendech, produktech a technologiích, ale nabídnou také bohatý doprovodný program. První den veletrhu, středa 1. listopadu, bude zasvěcen události Zažij,

poznej a ochutnej Vietnam, která přinese soutěže a prezentace pod záštitou České barmanské asociace CBA Czech Teatenders ve spolupráci s panem Jiřím Boháčem a Česko-vietnamským vzdělávacím institutem.

Čtvrteční program 2. listopadu uvede úspěšné nové koncepty podniků, které dokázaly propojit udržitelnost s aktuálními trendy. Návštěvníci se seznámí s projektem organizace Rostlinně, nebudou chybět ukázky asijské a veganské kuchyně a v odpoledních hodinách zavede zájemce společnost Everest Ayurveda na fascinující cestu do Himalájí. Po čtyřech letech se do Letňan vrací populární carvingová soutěž CZECH CARVING CUP, která proběhne 2. listopadu. Pro pokročilé i začínající řezbáře budou připraveny čtyři soutěžní kategorie: live carving s volnou tematikou na omezený čas tři hodiny, v druhé kategorii bude téma „dýně“, ve třetí cukrový meloun a ve čtvrté květinová kompozice.

Mladé talenty i legenda

Poslední den veletrhu, pátek 3. listopadu, propojí italskou vášeň pro kávu a perspektivní mladé talenty z pohostinských oborů. A to při příležitosti konání Enzo Bencini Barista Cup 2023 – soutěže středních hotelových škol. Hlavním porotcem této akce bude živoucí legenda Roberto Trevisan – lektor Školy kávy a zakladatel Mistrovství baristů ČR. Moderátorkou bude Markéta Hrubešová.

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL letos umožní seznámení se s aktuálními trendy, poctivým řemeslem, novými chutěmi, známými odborníky i novými talenty, ale také nastíní fungování odborných institucí či firem zaměřených na toto odvětví.

Na výstavišti PVA EXPO PRAHA budou k vidění také mnohé zajímavosti.

Podrobnosti o veletrhu najdete na www.for-gastro.cz.

https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/veletrh-for-gastro-hotel-nastini-jak-funguji-udrzitelnost-a-nove-smery-v-pohostinstvi/2421722