



**Magiczny
Kraków**

Targi HORECA®/GASTROFOOD/ENOEXPO® tu chce się wracać!

2022-12-05

16-18 listopada w EXPO Kraków odbyły się Targi HORECA®/GASTROFOOD/ENOEXPO® - największe spotkanie branży gastronomicznej i hotelarskiej w Polsce. Ponad 300 wystawców, 8843 odwiedzających, szkolenia, warsztaty, degustacje typu Master Class, prestiżowe konkursy winiarskie i cenione wydarzenia towarzyszące tj. Mistrzostwa Polski Roasting & Cup Tasters oraz Mistrzostwa Polski w Dzikizynie - tak w skrócie można podsumować trzy dni pełne wrażeń, nowych doświadczeń i niezapomnianych emocji.

Targi ważnym elementem strategii firm

Na Targach HORECA®/GASTROFOOD wystawcy prezentowali wyposażenie dla restauracji, kawiarni i innych lokali gastronomicznych oraz hoteli i obiektów wypoczynkowych. Dla wielu firm udział w targach jest ważnym punktem w strategii marketingowej, ponieważ możliwość pokazania produktów i usług szerokiemu gronu odbiorców, pomaga zaoszczędzić czas i pieniądze. Przynosi również wymierne korzyści w postaci nowych kontaktów. - *Targi przerosły moje oczekiwania, ponieważ nastawiłem się na mniejszy kontakt biznesowy, mniejszych odbiorców, a tymczasem nasza oferta wzbudziła zainteresowanie wśród dużych operatorów sektora HoReCa. Bardzo pozytywnym zaskoczeniem jest ich obecność na tych targach, więc jestem bardzo zadowolony. Przede wszystkim chcieliśmy się pokazać z nowym brandem na rynku, no i nie mogę ukryć, także nawiązać dobre kontakty pod dystrybucję naszych produktów* - podkreślił Przemysław Bekasiewicz, Business Development Manager, Florencja Dystrybucja, wyłączny dystrybutor włoskich lodów San Montana. Targi HORECA®/GASTROFOOD przygotowywane są z myślą o profesjonalistach, których celem jest dotarcie do konkretnego klienta. Dzięki pozytywnym opiniom wystawców można śmiało powiedzieć, że i w 2022 udało się cel ten zrealizować. - *Tegoroczna edycja, jak co roku, jest świetna. Ważne jest, że tutaj wystawcami są profesjonaliści - są to profesjonalne firmy z profesjonalnym zapleczem sprzętowym, proponujące profesjonalne rozwiązania. Ludzie, którzy tutaj przychodzą, szukają profesjonalnych rozwiązań, nie rozwiązań najtańszych, a my takie rozwiązania oferujemy* - podsumował Adrian Pittner, szef działu marketingu i PR, Kala Sp. z o.o. Na jakość pozyskanych kontaktów uwagę zwrócił również Marcin Wajda, Dyrektor Marketingu, Winterhalter Gastronom Polska - *Targi HORECA® w tym roku, podobnie jak w zasadzie każdego roku, są dla nas bardzo dużą, bardzo ważną i bardzo ciekawą imprezą regionalną. Dużą zaletą targów jest dostęp do wartościowych osób, które stawiają na jakość produktu, jakość obsługi, jakość swojego biznesu i chcą cały czas tę jakość podnosić. Patrząc na frekwencję, można stwierdzić, że było zainteresowanie. Na pewno osiągnęliśmy bardzo konkretne kontakty, odbyliśmy wiele rozmów. Kilka gotowych umów już leży na stole. Targi oceniam pozytywnie.*

Pawilon Departamentu Rolnictwa Stanów Zjednoczonych

Pierwszego dnia targów miało miejsce uroczyste otwarcie amerykańskiego pawilonu z udziałem Konsul Generalnej Stanów Zjednoczonych Erin Nickerson, która przecinając czerwoną wstęgę wraz z Radcą ds. Rolnictwa Ambasady USA Alicią Hernandez oraz Prezes Targów w Krakowie Grażyną Grabowską, podkreśliła - *Stany Zjednoczone są zachwycone, że ponownie, po przerwie spowodowanej pandemią, mają swój pawilon na Targach HORECA®/GASTROFOOD. Jest to dowód długotrwałych*



**Magiczny
Kraków**

relacji. Wystawcy prezentują tutaj fantastyczne produkty ze Stanów Zjednoczonych od piwa i wina po suszone owoce, orzechy, doskonałe wołowiny. Targi w Krakowie zorganizowały świetną imprezę. EXPO Kraków jest po prostu fantastyczne i wszyscy wystawcy są zachwyceni tym, jak dobrze te targi zostały przygotowane. Naprawdę czekamy na dalszy rozwój relacji Polski z USA dzięki tym wszystkim towarom importowanym ze Stanów Zjednoczonych. Polska jest największym rynkiem zbytu dla żywności i napojów produkowanych w USA w Europie Środkowej i Wschodniej. W 2019 roku całkowita wartość zaimportowanej przez Polskę żywności wyniosła prawie 26 miliardów dolarów, z tego 512 milionów dolarów to wartość importu ze Stanów Zjednoczonych. Targi HORECA® były fantastyczną okazją, aby przetestować produkty oraz nawiązać nowe kontakty biznesowe z amerykańskimi producentami.

Mistrzostwa Polski w Dzikizynie

Tematem przewodnim strefy pokazowej na Targach HORECA®/GASTROFOOD była kuchnia myśliwska. Nie przez przypadek więc na targach odbyła się 3. edycja Mistrzostw Polski w Dzikizynie organizowana przez firmę Las-Kalisz. To jedyny w Polsce cykliczny konkurs kulinarny mający na celu popularyzację dzikizyny w branży HoReCa. Zadaniem tegorocznych uczestników było przyrządzanie przystawki z mięsa i wątróbki króliczej oraz dania głównego z udźca sarny. Na skomponowanie obu potraw (po dziesięć porcji każdej z nich) dwuosobowe zespoły złożone z szefa oraz kucharza pomocniczego miały 120 minut. Pierwsze miejsce w konkursie otrzymali Jakub Żymelski i Bartosz Zajdel - reprezentanci Hotelu & Restauracji Antonińska oraz restauracji Loft w Gostyniu, którzy zachwycili daniami sześciuosobowe jury składające się z doświadczonych kucharzy. Jak podkreślił Adam Chrzastowski - szef kuchni, ambasador kulinarny marki HoReCa Las-Kalisz, prezydent Akademii Bocuse d'Or Poland i wiceprezes stowarzyszenia Polska Inicjatywa Kulinarna - *Dzikizyna to natura i zdrowie. Zarówno dzikizyna, jak i królik są to produkty naturalne, na które stawiamy, bo mamy świadomość, że są to produkty przyszłości. W tym kierunku idzie żywienie, w tym kierunku idzie gastronomia. Takie też są oczekiwania naszych gości. To jest przyszłość i tego się trzymamy.* Adam Chrzastowski docenił również EXPO Kraków pod względem możliwości, jakie daje obiekt - *polecam EXPO Kraków do organizacji tego typu wydarzeń. Odbyły się tutaj dwie edycje Bocuse d'Or, które współorganizowałem, odbyły się targi myśliwskie, gdzie też mieliśmy swoje stoisko jako Las-Kalisz oraz swoje prezentacje kulinarne, a teraz odbyły się Mistrzostwa Polski w Dzikizynie, a to dlatego, że jest tu profesjonalnie.*

Kawowe Mistrzostwa Polski w Krakowie

Po raz pierwszy Targom HORECA®/GASTROFOOD/ENOEXPO® towarzyszyły Mistrzostwa Polski Roasting & Cup Tasters organizowane przez Specjalty Coffee Association (SCA) – stowarzyszenie branżowe integrujące zarówno indywidualnych baristów, jak i kawiarnie, palarnie, hotele, dystrybutorów i producentów. Celem zawodów było wyłonienie profesjonalnego kiperka, który wyróżnia się na tle innych umiejętnościami, dokładnością w rozróżnianiu smaków i aromatów oraz szybkością w rozróżnianiu kaw segmentu Specjalty. Podwójny tytuł Mistrza Polski Cup Tasters oraz Mistrza Polski Roasters 2022 otrzymał Aleksander Smęt, Roast Master w LaCava – Specjalty Coffee Roastery. Całemu wydarzeniu towarzyszyła fantastyczna atmosfera, która niwelowała stres związany z rywalizacją. - *Wszyscy są bardzo szczęśliwi, że mogli tu przyjechać, że dostali się i że to wszystko wygląda, jak wygląda. Scena przygotowana na Mistrzostwa to jedna z lepiej zorganizowanych scen i w*



**Magiczny
Kraków**

ogóle miejsc, które mieliśmy okazję zobaczyć przez ostatnie — przynajmniej cztery lata polskiej sceny Speciality Coffee. Jesteśmy naprawdę zadowoleni i mam nadzieję, że będziemy kontynuować współpracę - podkreślił Aleksander Krzych, Członek Zarządu SCA Poland, dodając również - Wybraliśmy te targi i EXPO Kraków do organizacji zawodów, ponieważ obiekt jest jak najbardziej dogodnym do tego miejscem, które łączy w tym momencie dwa światy. W targach biorą udział osoby zainteresowane gastronomią - prowadzący ją lub planujący inwestycję w tę dziedzinę biznesu. Dlatego, to jak najbardziej jest miejsce dla mistrzostw. Mamy bowiem możliwość pokazania pracy specjalistów, będącej na najwyższym poziomie.

Cały świat w jednym miejscu

Za sprawą Międzynarodowych Targów Wina ENOEXPO®, które od 19 lat towarzyszą Targom HORECA®/GASTROFOOD - EXPO Kraków na trzy dni zamieniło się w centrum spotkań przedstawicieli branży z całego świata. Na największej imprezie tego typu w Polsce, można było poznać wystawców m.in. z Czech, Gruzji, Rumunii, Portugalii, Słowacji, Ukrainy, Węgier, Włoch. Degustacjom oraz rozmowom nie było końca.

Targi ENOEXPO® z roku na rok rosną w siłę, bowiem uczestnicy doceniają liczne atuty imprezy: prezentacje win oraz innych alkoholi z wielu krajów, spotkania i warsztaty prowadzone przez znanych ekspertów, degustacje typu Master Class i prestiżowe konkursy tj. Międzynarodowy Konkurs Winiarski o Medal ENOEXPO® oraz Konkurs Polskich Win i Cydrów o Medal ENOEXPO®. Wystawcy wiedzą również, że targi dają ogromne możliwości promocyjne, ponieważ w jednym miejscu i czasie można spotkać wielu potencjalnych klientów. - *Jesteśmy na Targach ENOEXPO® pierwszy raz. Panuje tu dobra atmosfera, jest wielu ludzi z branży HoReCa, ludzi związanych z produkcją win, są importerzy, dystrybutorzy, koneserzy i amatorzy wina. Czeskie wino cieszy się zainteresowaniem wśród polskich klientów, ale trzeba je jeszcze trochę wypromować, a Targi ENOEXPO® są dobrym miejscem na promocję. Zależy nam, aby Polacy wiedzieli, że istnieją winnice na Morawach Południowych, że mogą przeżyć tam super przygodę związaną z degustacjami wina i że te wina są naprawdę wybitne - nie tylko zdobywają nagrody, ale są też doceniane przez wielbicieli na całym świecie -* podsumował Filip Hlavinka, właściciel firmy Grono Tour i przedstawiciel Winnicy Jedlička (Czechy). Targi ENOEXPO® pozwalają również na rozpoznanie polskiego rynku i oczekiwań klientów. - *ENOEXPO® było dla nas walidacją, że polskiemu konsumentowi, czy też polskiej branży HoReCa i polskim importerom smak naszych win przypadł do gustu. Nie tylko zdobyliśmy nagrody w konkursach, ale także użytkownicy końcowi, czyli osoby, które zabiorą nasze wina do domów, potwierdziły, że nasze wina bardzo pasują do tego rynku. Wina półsłodkie i półwytrawne były hitem. Rumunia to raczej wytrawne i półwytrawne wina, ale polscy konsumenci, którzy przyjechali na targi, prosili o wiele półsłodkich win, które mamy w naszym portfolio. A więc polubili zarówno etykiety oraz wygląd i smak wina. Uważamy, że to było świetne wydarzenie, bo potwierdziło, że nasze produkty odnajdą się na tym rynku. Jesteśmy bardzo zadowoleni i mamy nadzieję, że zobaczymy się również w przyszłym roku, bo nie powinno się zaczynać działań na rynku eksportowym i działać tylko jeden rok, a potem siedzieć i czekać, aż przyjdą klienci. To jest wysiłek, który musi trwać jeszcze kilka lat -* podkreślił Rares Florea, Country Manager z winnicy Domeniile Averesti (Rumunia). Wiele zagranicznych firm wybiera również ENOEXPO®, ponieważ targi odwiedzane są przez licznych importerów. - *Cieszymy się, że tu jesteśmy.*



**Magiczny
Kraków**

To są bardzo ciekawe targi. Nawiązaliśmy wiele kontaktów. Te trzy dni były dla nas bardzo pracowite, ale jesteśmy bardzo wdzięczni wszystkim, którzy się tu pojawili. Reprezentujemy Komisję, która zrzesza około 80 producentów. Duża część tych marek ma już w Polsce swoich przedstawicieli, a te targi są po to, żeby zaprezentować wina pozostałych dystrybutorów i poszerzyć grupę importerów. ENOEXPO® są ważną częścią naszego planu, który realizujemy przez cały rok – podsumował Luís de Castro, prezydent Komisji Winiarskiej Regionu Tejo (Comissão Vitivinícola Regional do Tejo).

Choć na Targach ENOEXPO® przeważają wina, to również producenci cydrów oraz piw rzemieślniczych bardzo dobrze odnajdują się na imprezie - w pełni wykorzystując możliwości z niej płynące. - *Zarówno ja, jak i mój wspólnik jesteśmy bardzo zadowoleni. Według nas jest bardzo duża frekwencja gości, duże zainteresowanie winami, w tym winami polskimi i polskimi alkoholami. My prezentując cydry, również spotykamy wielu zainteresowanych klientów, są to zarówno klienci detaliczni, którzy chcą spróbować i poznać jak smakuje cydr rzemieślniczy, który jeszcze nie jest tak szeroko dostępny, jak i potencjalnych klientów B2B, czyli dystrybutorów, czy hurtowników nie tylko z Krakowa, ale z całej Polski, także prawie z każdego województwa nawiązaliśmy jakiś kontakt – podsumował Piotr Kowalczyk, sadownik i przedstawiciel Cydru Chyliczki.*

Uczestnicy Targów HORECA®/GASTRFOOD/ENOEXPO® otrzymali solidną porcję inspiracji, kontaktów i wiedzy. W branży HoReCa wiemy, że apetyt rośnie w miarę jedzenia, dlatego organizatorzy kończąc jedną edycję, już myślą o kolejnej. Na szczegóły przyjdzie czas, ale już dziś warto zapisać sobie w kalendarzach datę 8-10 listopada 2023 roku.