Targi HORECA i ENOEXPO

2026-11-03

Czy można rozpoznać polskie wino bez etykiety? Co decyduje o perfekcyjnie skomponowanej desce serów? Jakie umiejętności wyróżniają najlepszych baristów w Polsce? Odpowiedzi na te i wiele innych pytań będzie można poznać już 4-6 listopada 2026 roku w EXPO Kraków podczas 33. Międzynarodowych Targów dla Hoteli i Gastronomii HORECA® i 23. Międzynarodowych Targów Wina dla HoReCa ENOEXPO®. Tegoroczna edycja przyniesie nie tylko bogatą ofertę wystawców, ale również wyjątkowe wydarzenia branżowe, mistrzowskie rywalizacje, degustacje, warsztaty i debaty eksperckie.

Gastronomia i wino w jednej przestrzeni

Tegoroczna edycja Targów HORECA® i ENOEXPO® przyniesie istotną zmianę w formule wydarzenia. Po raz pierwszy przestrzenie obu targów zostaną w pełni połączone, umożliwiając uczestnikom swobodne odkrywanie wzajemnych inspiracji pomiędzy światem gastronomii a branżą winiarską.

Wspólna przestrzeń wystawiennicza stworzy nowe możliwości nawiązywania kontaktów biznesowych, poznawania produktów i usług oraz poszukiwania rozwiązań, które mogą znaleźć zastosowanie w restauracjach, hotelach i innych obiektach gastronomicznych. To również okazja do rozmów o zmieniających się oczekiwaniach konsumentów, trendach kulinarnych i rosnącym znaczeniu świadomego łączenia jedzenia z winem.

Wydarzenie skierowane jest zarówno do profesjonalistów z branży HoReCa i winiarskiej, jak i pasjonatów kulinariów, kawy oraz dobrego wina.

Pierwszy Polski Mistrz Sera zostanie wyłoniony w Krakowie

Jednym z najbardziej wyczekiwanych punktów tegorocznego programu będzie finał pierwszego w Polsce konkursu **Polski Mistrz Sera – Cheesemonger 2026**, który odbędzie się 4 listopada.

W przeciwieństwie do tradycyjnych konkursów serowarskich, w których oceniane są produkty, tym razem w centrum uwagi znajdą się osoby zawodowo zajmujące się serami. Uczestnicy zmierzą się w konkurencjach sprawdzających wiedzę, umiejętności sensoryczne, praktyczne przygotowanie oraz sztukę prezentowania i opowiadania o smaku.

Ich zmagania oceni międzynarodowe jury złożone z ekspertów reprezentujących branżę serowarską, gastronomiczną i handlową. Publiczność będzie mogła przekonać się, jak duże znaczenie mają odpowiedni dobór serów, sposób ich podania oraz umiejętność tworzenia harmonijnych połączeń smakowych.

Degustacje, które pozwolą odkryć wino na nowo

Ważnym elementem ENOEXPO® pozostaną degustacje i warsztaty prowadzone przez ekspertów. W tym roku uczestnicy będą mogli wziąć udział w spotkaniach przygotowanych przez **Martę Palmąkę i Tomasza Fijała z FERMENT wine & whisky bar w Krakowie**.

W programie znalazły się m.in. degustacje polskich i zagranicznych win w ciemno, podczas których uczestnicy spróbują rozpoznać ich pochodzenie bez znajomości etykiet. Nie zabraknie również spotkań poświęconych winom bezalkoholowym, zasadom łączenia wina z potrawami oraz degustacji whisky reprezentujących pięć regionów Szkocji.

Warsztaty będą okazją nie tylko do poznawania nowych smaków, ale również do poszerzenia wiedzy przydatnej w codziennej pracy restauratorów, sommelierów i przedstawicieli branży gastronomicznej.

Hotel przyszłości, lokalna gościnność i nowe wyzwania branży

Targi HORECA® to również przestrzeń rozmów o przyszłości hotelarstwa i gastronomii. Już 4 listopada na Scenie Głównej w hali Wisła odbędzie się panel **„Hotel 2030 – jak zbudować hotel gotowy na przyszłość. Technologia, Ludzie, Bezpieczeństwo, Biznes”**, organizowany przez Hotelowe SOS. Dyskusję poprowadzi Anna Gasińska.

Eksperci przyjrzą się wyzwaniom, przed którymi stoi współczesna branża hotelarska oraz roli technologii, bezpieczeństwa i zarządzania zespołami w budowaniu konkurencyjnych obiektów.

Program edukacyjny uzupełnią warsztaty Hotelowego SOS oraz nowe **Forum Gościnności Lokalnej**, przygotowywane przez Targi w Krakowie we współpracy z firmą Hotele Plus.

Ważnym punktem wydarzenia będzie także debata **„Kulinarny Ekosystem Małopolski – synergia smaku i miejsca”**, organizowana 6 listopada przez Krakow Tourism Alliance. Uczestnicy porozmawiają o potencjale regionalnych produktów, możliwościach ich szerszej dystrybucji oraz zachowaniu autentyczności lokalnych smaków.

Od kreatywnych rolek po profesjonalne warsztaty cukiernicze

Tegoroczny program obejmie również praktyczne zagadnienia związane z marketingiem gastronomicznym. Podczas warsztatu **„Rolki bez kopiowania. Jak tworzyć własny content w gastro?”** Anna Dębska z AFMedia pokaże, jak wykorzystywać codzienne życie restauracji do tworzenia autentycznych materiałów wideo, budować własne formaty komunikacyjne i wyróżniać się w mediach społecznościowych bez powielania popularnych trendów.

Na miłośników cukiernictwa i lodziarstwa czeka z kolei **Akademia Sempre**, która przez wszystkie trzy dni targów będzie prowadzić program edukacyjny na stoisku D38 w hali Dunaj. Wśród zaplanowanych aktywności znalazły się warsztaty lodziarskie, pokazy cukiernicze oraz szkolenia z zakresu marketingu i sprzedaży.

Mistrzowskie emocje przy filiżance kawy

Nieodłącznym elementem Targów HORECA® będzie również świat kawy. Podczas targów odbędą się **Mistrzostwa Polski Barista i Latte Art**, organizowane przez SCA Poland.

Zawodnicy zaprezentują swoje umiejętności w konkurencjach wymagających doskonałej techniki, precyzji, znajomości kawy i kreatywności. Dla publiczności będzie to okazja do obserwowania

najlepszych specjalistów w akcji oraz poznania kulis przygotowywania kawy na mistrzowskim poziomie.

Trzy dni inspiracji w EXPO Kraków

Targi HORECA® i ENOEXPO® to nie tylko prezentacja produktów i technologii, ale przede wszystkim przestrzeń wymiany doświadczeń, zdobywania praktycznej wiedzy i budowania relacji biznesowych. Tegoroczna integracja obu wydarzeń pozwoli jeszcze szerzej spojrzeć na współczesną gastronomię, hotelarstwo i rynek wina, pokazując, jak wiele możliwości otwiera współpraca pomiędzy tymi sektorami.

Wymienione wydarzenia stanowią jedynie część bogatego programu targów. Szczegółowy harmonogram, informacje o warsztatach oraz formularze zapisów dostępne są na stronie horeca.krakow.pl/dla-zwiedzajacych/program-targow.

HORECA® i ENOEXPO® odbędą się w dniach 4-6 listopada 2026 roku w EXPO Kraków przy ul. Galicyjskiej 9. Wstęp na targi jest bezpłatny po wcześniejszej rejestracji online. Aby wziąć udział w wydarzeniu, wystarczy wypełnić formularz na stronie horeca.krakow.pl i pobrać bezpłatny bilet.

Organizatorem wydarzeń są Targi w Krakowie Sp. z o.o.

Targi w Krakowie Sp. z o.o. są największym na południu kraju i trzecim w Polsce organizatorem targów i kongresów. Od 30 lat firma organizuje międzynarodowe, branżowe imprezy, nieustannie poszerzając i unowocześniając sprawdzoną formułę targów, reagując na potrzeby rynku i kreując targowe trendy. Targi w Krakowie są właścicielem i wyłącznym operatorem Międzynarodowego Centrum Targowo-Kongresowego EXPO Kraków.