



## Solidna porcja inspiracji, kontaktów i wiedzy - Targi HORECA®/GASTROFOOD/ENOEXPO®

2022-11-15

**Przed nami ważna dla branży HoReCa impreza, czyli Targi HORECA®/ GASTROFOOD/ ENOEXPO®, które odbędą się od 16 do 18 listopada br. w EXPO Kraków. Ponad 300 wystawców zaprezentuje produkty, sprzęt i rozwiązania niezbędne w restauracji czy hotelu. Dodatkowo w programie szkolenia i warsztaty poruszające tematy istotne dla sektora HoReCa. Nie zabraknie pokazów, konkursów i degustacji, a także spotkań z ekspertami, szefami kuchni, sommelierami i baristami. Dlatego warto zaplanować swój udział w tym wydarzeniu.**

### Wiedza na trudne czasy

Na targach w Krakowie prezentowane jest kompleksowe wyposażenie dla hoteli, obiektów wypoczynkowych, restauracji, kawiarni i innych lokali gastronomicznych, a także żywność i napoje oraz wina z całego świata. Wychodząc naprzeciw nowym wyzwaniom zobaczymy wiele produktów i rozwiązań, które zoptymalizują prowadzenie biznesu gastronomicznego oraz hotelarskiego pogrupowanych w ramach specjalnych stref tematycznych: wyposażenia zaplecza kuchennego, rozwiązań IT, produktów lokalnych i regionalnych, polskich win i alkoholi rzemieślniczych. Dodatkowo podczas warsztatów szkoleniowych dowiemy się m.in. jak reagować na aktualne zmiany rynkowe, które nowoczesne technologie warto wprowadzić w swoim biznesie oraz jak wyróżnić się w mediach społecznościowych i wykorzystać ich potencjał, żeby podnieść sprzedaż.

### Mistrzostwa Polski w Dzikizynie

**Tematem przewodnim strefy pokazowej na Targach HORECA®/GASTROFOOD jest kuchnia myśliwska, a najważniejszą częścią programu trzecia edycja Mistrzostw Polski w Dzikizynie. Ten organizowany przez firmę Las-Kalisz jedyny w Polsce cykliczny konkurs kulinarny ma na celu popularyzację dzikizyny w branży HoReCa. Głównym tematem jest mięso zwierząt łownych pozyskiwane w ramach zrównoważonej gospodarki łowieckiej. Uczestnicy tegorocznej odsłony konkursu zmierzą się w przyrządzaniu 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 będą miały 120 minut. Ich wysiłki oceni sześciuosobowe jury składające się z doświadczonych kucharzy. Ich zmagania na żywo oraz online będzie można obserwować w drugim dniu targów (17.11.2022).**

### Wina naturalne na ENOEXPO®

Tradycyjnie równocześnie z Targami HORECA®/GASTROFOOD odbędą się największe w Polsce Międzynarodowe Targi Wina ENOEXPO®. Prezentacje win oraz innych alkoholi z wielu krajów, spotkania i warsztaty prowadzone przez znanych ekspertów, degustacje typu Master Class i prestiżowe konkursy winiarskie to zdecydowanie atuty tych targów. Podążając za najciekawszymi trendami w winiarstwie, na ENOEXPO® zwrócimy uwagę na wina naturalne, które są wyznacznikiem zmieniającego się podejścia winiarzy do uprawy winorośli. Podczas degustacji i prezentacji będzie można dowiedzieć się więcej o certyfikacji, sposobach uprawy oraz spróbować tego typu win z różnych krajów m.in. Gruzji, Rumunii czy Niemiec.



### **Kawowe Mistrzostwa Polski w Krakowie**

Targom towarzyszyć będą Mistrzostwa Polski Roasting & Cup Tasters. Obie konkurencje są niezwykle złożone i techniczne, oceniany jest w nich kunszt osób, które na co dzień wypalają i próbują kawy. Wydarzenie organizuje Specialty Coffee Association (SCA), stowarzyszenie branżowe integrujące zarówno indywidualnych baristów, jak i kawiarnie, palarnie, hotele, dystrybutorów i producentów. Podczas Mistrzostw Polski Roasting zawodnicy oceniają jakość zielonej kawy, opracowują profil palenia, który najlepiej podkreśla pożądane cechy tej kawy i wreszcie są punktowani pod kątem ostatecznej jakości kawy palonej w filiżance.

Mistrzostwa Polski Cup Tasters to zawody, które mają na celu wyłonienie profesjonalnego sensoryka, wyróżniającego się szybkością, dokładnością w rozróżnianiu smaków i aromatów kaw segmentu Specialty. Oprócz obserwowania zmagania zawodników, będzie można wziąć udział w panelach dyskusyjnych, podczas których poruszane będą ważne tematy dotyczące zmian klimatu i jego wpływu na produkcję kawy, Fair Trade - czy i w jaki sposób możemy się przyczynić do rozwoju plantatora? Ponadto w programie warsztaty dotyczące otwarcia kawiarni oraz palarni kawy, a także wpływu wody na smak i aromat kawy.

Wstęp na targi jest bezpłatny dla gości branżowych pod warunkiem rejestracji online do 15 listopada na stronach: [www.horeca.krakow.pl](http://www.horeca.krakow.pl) lub [www.enoexpo.krakow.pl](http://www.enoexpo.krakow.pl).

Program targów dostępny tutaj: <https://horeca.krakow.pl/pl/program-akademii-horeca.html>

Natomiast informacje praktyczne dla gości:

<https://horeca.krakow.pl/pl/dla-zwiedzajacych/informacje-dla-zwiedzajacych.html>