



30-lecie targów HORECA® w Krakowie!

2023-11-06

W dniach 8 - 10 listopada w EXPO Kraków za sprawą międzynarodowego wydarzenia dla branży HoReCa, czyli targów HORECA®/GASTROFOOD/ENOEXPO® spotkają się restauratorzy, szefowie kuchni, hotelarze, bariści i sommelierzy z całej Polski, a także z zagranicy. W tym roku przewidziano mnóstwo atrakcji i to w jubileuszowej oprawie. W programie: światowy konkurs kulinarny Bocuse d'Or, aż trzy kawowe mistrzostwa Polski, unikatowy pokaz cukierniczy oraz liczne branżowe szkolenia i degustacje win z różnych krajów. Warto skorzystać z tej wyjątkowej propozycji.

Łączy nas miejsce, przyciąga pasja

Początki targów sięgają lat 90. XX wieku. W tym czasie zmieniały się hale wystawiennicze, trendy kulinarne, ale od zawsze był to Kraków, w którym gastronomia odgrywa ważną rolę, łącząc różne rodzaje kuchni. Kraków jako jedno z najatrakcyjniejszych dla turystów miast w Europie idealnie odzwierciedla potrzeby sektora HoReCa. Dzięki temu targi nieustannie się rozwijają i dopasowują do oczekiwań gości, przyciągając coraz to nowych wystawców oraz tysiące odbiorców z branży hotelarsko-gastronomicznej.

Solidna porcja inspiracji, kontaktów i wiedzy

30. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA® wraz z 21. Targami Artykułów Spożywczych i Napojów dla Gastronomii GASTROFOOD® oraz 20. Międzynarodowe Targi Wina w Krakowie ENOEXPO® są odpowiedzią na aktualne potrzeby branży. Każdy znajdzie tu coś dla siebie, zaczerpnie inspiracji od ekspertów, trenerów i światowej sławy szefów kuchni w ramach Akademii Wiedzy HORECA® i ENOEXPO®.

W programie targów m.in.: Piotr Rogowski z analizą jak nadmierna biurokracja w hotelach, ze szczególnym uwzględnieniem restauracji, może wpłynąć na jakość obsługi, podnieść koszty działania i zwiększyć rotację personelu; specjaliści z Hotele Plus z 4 prelekcjami, m.in. Szczepan Piechota - AI w służbie HoReCa i Krystyna Rozpara - Sprzedaż rentownych eventów i konferencji, a także **Polska Izba Biznesowa we Włoszech CAPI, której przedstawiciele** na konferencji FOCUS DAY ITALIA zaprezentują włoski sektor produktów żywnościowych z jego specyfiką, produktami niszowymi i nowościami a także przekażą informacje na temat obowiązującego we Włoszech prawa w tej dziedzinie i rozwiązań logistycznych. W trakcie eventu goście będą mogli skosztować włoskich specjałów oraz porozmawiać z włoskimi firmami.

W dwóch halach EXPO Kraków ponad 250 wystawców zaprezentuje kompleksowe wyposażenie dla hoteli i restauracji oraz żywność i napoje dla gastronomii w tym wina z różnych stron świata. Atutem targów jest ich międzynarodowy charakter i możliwość nawiązania relacji biznesowych z przedstawicielami z wielu krajów m.in: Austrii, Bułgarii, Chorwacji, Gruzji, Kosowa, Portugalii, Słowacji, Węgier, Włoch oraz USA.

Prestiżowy konkurs gastronomiczny

W drugi dzień targów, czyli 9 listopada odbędą się krajowe eliminacje najważniejszego i największego konkursu kulinarnego na świecie Bocuse d'Or. Już po raz trzeci organizatorzy Bocuse d'Or Poland powierzyli współtworzenie tego wyjątkowego wydarzenia zespołowi targów



**Magiczny
Kraków**

HORECA®.

- Targi HORECA® w Krakowie to nasz sprawdzony Partner od 2019 roku. To miejsce, które wpisało się w kalendarz polskich eliminacji Bocuse d'Or, a profesjonalny zespół czuwa, aby to wyjątkowe wydarzenie miało oprawę godną nr 1 konkursu kulinarnego w Polsce i na świecie. To gwarantują nam targi HORECA® w Krakowie - mówi Jacek Krawczyk Prezes zarządu Bocuse d'Or Poland.

Ideą konkursu Bocuse d'Or jest zebranie 24 młodych, najbardziej obiecujących szefów kuchni z całego świata. Przygotowują oni przed publicznością, w ciągu 5h i 35 min dania, które zostaną ocenione w wielkim finale w Lyonie przez znakomite jury, złożone z najwybitniejszych szefów kuchni na świecie. W polskim finale w Krakowie, spośród 6 wyselekcjonowanych kandydatów zostanie wyłoniony finalista, który będzie reprezentować Polskę w europejskim finale w Trondheim w 2024 r.

Strefa Mistrzostw Kawowych

Finale Bocuse d'Or to nie jedyne spektakularne wydarzenie tej edycji, ponieważ SCA Polska, jako krajowy oddział Specialty Coffee Association – globalnej organizacji zajmującej się szerzeniem wiedzy i kultury o kawie wysokiej jakości – po raz kolejny wybrała targi HORECA® w Krakowie, jako miejsce do przeprowadzenia oficjalnych Kawowych Mistrzostw Polski. W tym roku w listopadzie odbędą się aż trzy konkurencje. Podczas targów w Mistrzostwach Polski Cup Tasters, Roasters oraz Coffee in Good Spirits rywalizować będą najlepsi zawodnicy w kraju. Każda z konkurencji skupia się na innym aspekcie kawy specjalty.

Młode wino i gęsiina w pięknym Krakowie

Jubileuszowe edycje targów HORECA® i **ENOEXPO®** odbędą się w przeddzień święta patrona winiarzy – św. Marcina, w które zgodnie z wielowiekową tradycją Europejczycy spożywają młode wino i gęsinę. Podkreślając więź łączącą te targi ze stolicą Małopolski, organizatorzy nawiązali współpracę z najciekawszymi podmiotami tworzącymi kulinarną mapę Krakowa, oferując wystawcom i gościom możliwość skorzystania z uroków miasta po atrakcyjnych cenach. Szczególne miejsce na liście rekomendowanych lokali zajmują te, w których goście będą mieli okazję skosztować świętomarcińskich potraw. Wśród polecanych miejsc są również obiekty kulturalne, atrakcje i zabytki.

Wstęp na targi jest bezpłatny dla gości branżowych pod warunkiem rejestracji online do 07.11.2023 na stronach: www.horeca.krakow.pl lub www.enoexpo.krakow.pl.

Program targów dostępny tutaj:

<https://horeca.krakow.pl/program-i-lista-wystawcow/program-targow>

Natomiast informacje praktyczne dla gości:

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



**Magiczny
Kraków**