

TISKOVÁ ZPRÁVA

FOR GASTRO & HOTEL | 5.–8. 10. 2017

www.for-gastro.cz

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL letos opět s jedinečnou atmosférou

Sedmý ročník mezinárodního veletrhu hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie představil letos zajímavé novinky a trendy i řadu výrobců a dodavatelů v odvětví HoReCa.

Pro odborníky byl připraven zajímavý doprovodný program v podobě odborného kongresu, konferencí, seminářů a workshopů.

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL obsadil kromě venkovní plochy též největší Halu 1 s technologiemi, zařízeními pro gastronomii a představil novinky z potravin a nápojů. V Hale 2 se představil nábytek, interiérové vybavení a dekorace pro hotely a restaurace.

Na veletrhu již podruhé proběhla soutěž GRAND PRIX, nominováno bylo 31 výrobků, z nichž odborná komise ocenila 6 nejlepších.

Ocenění GRAND PRIX v kategorii Technologie a vybavení

První příčku obsadila společnost **RETIGO s.r.o.** za parní konvektomat Retigo Vision Blue 1011. Druhá se umístila společnost **ATREA s.r.o.** za větrací a osvětlovací strop ATREA a třetí skončila pec na dřevěné uhlí X-oven společnosti **Premium gastro**. Čestné uznání získala firma **HoldMaker+ s.r.o.** za energeticky úsporný výrobek HoldMaker+ .

Ocenění GRAND PRIX v kategorii Nápoje a potraviny

Kategorii vyhrála společnost **Zach's pesto & chilli s.r.o.** za pesto ze sušených italských rajčat s bazalkou. Druhým nejlepším výrobkem se stal chléb Burobinskij "Borodinskij" společnosti **Apple - Sin s.r.o.** Třetí příčku obsadila firma **Chovaneček s.r.o.** za produkt Pršuto KLÁŠTERNÍ ŠUNKA. Čestné uznání získal **Jan Zykmond** za celou kolekci Originální hospodské brambůrky.

Ocenění TOP EXPO získala společnost Mia Coffee s.r.o. za promyšlený čistý design expozice umožňující vyniknout vystaveným exponátům a podtrhnout jejich originalitu.

První ročník odborného KONGRESU FOR GASTRO pro profesionály z odvětví HoReCa přivedl klíčové odborníky z oboru, kteří představili případové studie z ČR i ze zahraničí. Kongres zahájil kuchař, spisovatel, popularizátor gastronomie a v neposlední řadě také zakladatel Pražského kulinářského institutu Roman Vaněk.

Návštěvníci veletrhu měli možnost nahlížet pod ruce těm nejlepším profesionálním kuchařům z oboru na dvou soutěžích – **Kuchař roku 2017/2018** a **Global Chefs Challenge**.



TISKOVÁ ZPRÁVA

FOR GASTRO & HOTEL | 5.–8. 10. 2017

www.for-gastro.cz

Kuchařem roku 2017/2018 se stal **Jan Horký**, šéfkuchař Compass Group Czech Republic s.r.o. Druhé místo obsadil **Patrik Bečvář**, executive chef Francouzské restaurace v Obecním domě. Na třetím místě skončil **David Král**, sous chef Aureole Fushion restaurant & lounge.

Semifinále mezinárodní soutěže **Global Chefs Challenge, Global Pastry Chefs Challenge** a **Hans Bueschkens Young Chefs Challenge** se konalo za účasti top 34 kuchařů ze zemí Evropy.

Prezident Hospodářské komory ČR Vladimír Dlouhý na veletrhu vyhlásil **Nejlepšího absolventa středních odborných škol v oblasti služeb, technických a gastronomických oborů.**

Na veletrhu nechyběla nabídka kvalitních čajů, kávy, vín, sýrů, exotického ovoce a zeleniny. S trendem dnešní doby bylo k vidění mnoho výrobků v BIO kvalitě, bez konzervantů a bez přidaných cukrů. Zajímavým tématem nejen pro celiaky, ale též pro provozovatele restaurací, byla bezlepková strava a zařazení této diety např. do jídelníčku restaurací. Velmi podnětnou přednášku pod názvem Psychika, stravování a trendy ve výživě pořádal osobně i pan Petr Havlíček, známý výživový poradce.

Novinkou letošního roku byla také soutěžní pivní stezka Lobkowicz a škola čepování.

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL proběhl souběžně s veletrhem nábytku, interiérů a bytových doplňků FOR INTERIOR.

Statistika souběžných veletrhů:

Návštěvnost: **29 742 osob**

Obsazená hrubá výstavní plocha: **31 200 m²**

Obsazená čistá výstavní plocha: **16 199 m²**

FOR GASTRO & HOTEL – **7 935 m²**

FOR INTERIOR – **8 264 m²**



TISKOVÁ ZPRÁVA

FOR GASTRO & HOTEL | 5.-8. 10. 2017

www.for-gastro.cz

Počet vystavovatelů celkem: **549**

FOR GASTRO & HOTEL – **297** vystavovatelů

FOR INTERIOR – **252** vystavovatelů

Počet zahraničních vystavovatelů: 44

Počet zastoupených zemí: 12 (ČR, Německo, Rakousko, Nizozemí, Itálie, Rusko, Bulharsko, Indie, Norsko, Maďarsko, Polsko a Slovensko)

Kontakt pro média:

Ing. Alena Bradáčová, PR manažerka, e-mail: bradacova@abf.cz, mobil: 739 003 164

Podrobné informace naleznete na webových stránkách: www.for-gastro.cz,
www.kongresforgastro.cz

