

Co umí Rolls-Royce mezi grily? To předvedou španělské hvězdy

Grilování jako alchymie, životní styl, ale i umění. Podzimní veletrh FOR GASTRO & HOTEL ve dnech 4. až 7. října 2018 ukáže velkolepou přehlídku technologií, které mění grilování v zážitek pro kuchaře i hosty. Největší středoevropský veletrh pro gastronomii a hotelnictví ale přinese mnoho dalších zajímavostí z oboru pro profesionály i laiky. Součástí programu bude také odborný kongres.

Podnikatelé v oboru pohostinství, ale i milovníci kvalitní gastronomie budou moci už v říjnu navštívit 8. ročník veletrhu FOR GASTRO & HOTEL, a to v areálu výstaviště PVA EXPO PRAHA. V prostorách Haly 7 se speciálně upraveným odvětráváním se představí novinky ze světa grilování pro příští sezónu. Zde se návštěvníci seznámí s oblíbenou značkou michelinských restaurací – grily Jospé společnosti Sabores, která s sebou přiveze také tým hvězdných španělských šéfkuchařů. Prezentovat se budou další známé značky, například Banador s grily Green Egg, firma Vybavení pro akce s grily Ofyr, X-Oven od Premium Gastro, Karmeb s grily kombinované s troubou a další. Grilování ale nebude jedinou náplní veletrhu.

Těšit se návštěvníci mohou také na novinky z gastronomie a potravinářství, hotelového a restauračního zařízení a bohatý doprovodný program plný workshopů a ochutnávek. V rámci akce bude v letňanském výstavišti probíhat také prestižní soutěž o titul Cukrář roku pod záštitou Asociace kuchařů a cukrářů ČR, která se koná vždy jednou za dva roky.

Profesionálové budou mít unikátní možnost získat nové informace i kontakty na celodenním odborném kongresu, který se uskuteční 4. října. Jedná se o největší odborné setkání majitelů, manažerů a exekutivních pracovníků hotelů, restaurací, kaváren, penzionů a dalších ubytovacích a stravovacích provozů, dodavatelů z oblasti HoReCa, zástupců asociací, svazů, ministerstev a odborné veřejnosti pořádané v České republice. Kongres FOR GASTRO & HOTEL, jehož hlavním tématem bude letos Lidský faktor, vyvrcholí slavnostním galavečerelem, jehož součástí bude mimo jiné unikátní módní přehlídka čokoládových klobouků pod taktovkou tvůrců z Muzea čokolády a marcipánu v Táboře.

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL je také podporovatelem ekologického zpracování bio odpadů, proto bude návštěvníkům přímo před Vstupní halou I představena jedinečná technologie Greengood Composter s konceptem nulového odpadu určená ke zpracování odpadů z kuchyní, závodních jídelen a potravinářského průmyslu.