

# FOR GASTRO & HOTEL

8. MEZINÁRODNÍ VELETRH HOTELOVÉHO A RESTAURAČNÍHO ZAŘÍZENÍ,  
POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMIE

## 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 přinese i mnoho dalších zajímavostí z oboru.

Podnikatelé v oboru pohostinství, ale i milovníci kvalitní gastronomie budou moci už v říjnu navštívit 8. ročník mezinárodního 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 Jospser společnosti Sabores, která s sebou přiveze také tým hvězdných španělských šéfkuchařů. Prezentovat se budou další známé světově uznávané značky grilů. Grilování ale nebude jedinou náplní veletrhu.

Návštěvníci se mohou těšit také na novinky z gastronomie a potravinářství, hotelového a restauračního zařízení i na bohatý doprovodný program plný workshopů a ochutnávek. V rámci akce bude na letňanském výstavišti probíhat také prestižní celonárodní soutěž o titul Cukrář roku pod záštitou Asociace kuchařů a cukrářů ČR, která se koná vždy jednou za dva roky. Pro hoteliéry představí efektivní housekeeping a nové inspirace v hotelovém průmyslu.



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 galavečerem, 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 bioodpadů, proto bude návštěvníkům přímo před Vstupní halou I představena jedinečná technologie Green-Good Composter s konceptem nulového odpadu, která je určena ke zpracování odpadů z kuchyní, závodních jídelen a potravinářského průmyslu.

Součástí veletrhu bude též odborná konference Ministerstva zemědělství pod názvem Potravinářství v České republice, kde se odborníci z odvětví potravinářství, výroby a zpracování surovin dozví mnoho užitečných aktuálních informací.

Sledujte další informace k veletrhu. Registrace na doprovodné programy bude spuštěna na stránkách [www.for-gastro.cz](http://www.for-gastro.cz).

#### HLAVNÍ PARTNEŘI VELETRHU:



#### ZÁŠTÍTĚ VELETRHU:

