

Targi EuroGastro i WorldHotel 2019 spełniły oczekiwania branży

W dniach 27-29 marca 2019 r. stoiska blisko 300 Wystawców z 21 krajów odwiedziło ponad 22 tys. osób. Goście przyjechali z 40 różnych państw. Targi, które po raz pierwszy odbyły się w Ptak Warsaw Expo, zostały niezwykle pozytywnie przyjęte przez branżę gastronomiczno-hotelarską. Specjalistyczne szkolenia i konferencje stały na bardzo wysokim poziomie, imprezę uatrakcyjniły liczne konkursy kulinarne oraz mistrzowskie pokazy. Stoiska Wystawców tętniły życiem, nie dziwi więc okazywane zadowolenie uczestników.

Wystawcy komentują

„Podczas tegorocznej edycji Targów przedstawiamy przede wszystkim bogatą ofertę sprzętu do parzenia kawy. Staramy się koncentrować na jakości i innowacyjności naszych produktów” – zaznaczył prezes firmy Koree Krzysztof Melon. I dodał – „Poprzednie edycje Targów przywołują miłe wspomnienia, ale też kojarzą mi się z trudnościami z dojazdem. Wybór nowej lokalizacji oceniam jako bardzo trafny z uwagi na perspektywy rozwoju imprezy”.

Firmy Electrolux nie trzeba specjalnie przedstawiać. Janusz Stankiewicz, menedżer na Europę Środkowo-Wschodnią powiedział – *„W tym roku szczególnie promujemy system czyszczenia garderoby w wodzie. Nie zaszkodzi nawet tak delikatnym materiałom jak jedwab czy wiskoza. Stanowi doskonałą alternatywę dla czyszczenia chemicznego”.* Nie krył też zadowolenia z nowej lokalizacji Targów – *„Jest o wiele lepsza od poprzedniej, dojazd jest korzystniejszy i nie ma problemów z miejscami parkingowymi”.*

Niezwykle obszerne stoisko firmy Hendi było miejscem licznych spotkań, prezentacji i degustacji. Wykorzystywano do nich wysokiej klasy urządzenia gastronomiczne, a wśród nich piece Hendi Nano, Lainox Naboo i Lainox Oracle. Można było m.in. poznać tajniki wypieku włoskiej pizzy zdradzane przez włoskich i polskich mistrzów. Ambasador marki Hendi Kurt Scheller przyciągał niczym magnes i nie szczędził barwnych komentarzy. Zapytany, jak podobają mu się Targi, odpowiedział – *„Bardzo, tam był gorszy transport i mniej ludzi. Chociaż, jak organizowaliśmy pokazy, to byli ściśnięci jak sardynki w puszcze. Tu jest przestronniej, mimo, że jest znacznie więcej odwiedzających”.*

Na stoisku firmy Winterhalter królowała najnowsza zmywarka podblatowa z serii UC. *„Nazywamy ją arcydziełem” – powiedział z dumą Marcin Wajda, dyrektor ds. marketingu i PR – „To oczywiście nie jedyny produkt, który prezentujemy na Targach. Mamy tu całe spektrum naszych maszyn z niezwykle bogatej oferty. Zmiana lokalizacji imprezy wiązała się z pewnym ryzykiem i mieliśmy tego świadomość. Teraz mogą już ocenić, że była to dobra decyzja. Niezwykle pozytywnie zaskoczyła nas frekwencja, liczba poważnych rozmów biznesowych przekroczyła nasze oczekiwania i utwierdziła nas w przekonaniu, że to najlepsza impreza dla branży HoReCa w Polsce”.*

Odwiedzających Targi przyciągał do stoiska Morello Forni kuszący aromat oryginalnej włoskiej pizzy. *„Po raz pierwszy zdecydowaliśmy się na Targi EuroGastro z uwagi na nową atrakcyjną lokalizację” – wyjaśnił Fabio Cesarone z działu sprzedaży – „Promujemy tutaj nasze piece do wypieku pizzy. Łączymy pokaz sprzętu z degustacją, aby naocznie udowodnić jak wiele jest wart. Jesteśmy bardzo zadowoleni z naszej obecności tutaj, ponieważ impreza jest porównywalna z innymi dużymi europejskimi targami, na których się wystawiamy”.*

Wyciskarki do soków Kuvings na stoisku Domowego Sanatorium Zimnoch sp.j. przez wszystkie targowe dni pracowały pełną parą. Nic w tym dziwnego, skoro do degustacji zapraszała reprezentująca firmę Barbara Pacholczyk, prawdziwy wulkan energii - *„Nasza przygoda zaczęła się od zdobycia 2 lata temu nagrody na*

EuroGastro. Teraz zbieramy tego owoce. Urządzenia, które promujemy charakteryzują się wysoką jakością i wydajnością. W tym roku mamy dużo więcej klientów. Myślę, że to zasługa nowego miejsca, większej przestrzeni i szerszych szlaków komunikacyjnych”.

„Z Targami EuroGastro jesteśmy związani już od 16 lat” – stwierdził Tomasz Obracaj, właściciel firmy Apro-Trade – „Promujemy tu markę Tom Caffè, która jest podsumowaniem naszej 20-letniej działalności. Ponieważ gusta są różne proponujemy 5 kultowych mieszanek. Jest w czym wybierać”.

Nalewka Cztery Poru Roku okazała się jednym z Targowych przebojów. *„To jedyny taki produkt w Polsce, niezwykle trudny do zrobienia w warunkach domowych” – zachwalała Anna Papierzyńska, dyrektor handlowy firmy Nalewki Staropolskie – „W naszej ofercie mamy 30 smaków, a produkty zamawiają m.in. Kancelaria Prezydenta i Premiera, trafiają jako prezenty do ważnych osobistości świata polityki, kultury i biznesu. Na Targach jesteśmy już tradycyjnie, lubimy je, to bezdyskusyjnie największa i najważniejsza tego typu impreza w Polsce. Cieszy, że w tym roku wraz ze zmianą miejsca poprawił się dojazd, a hala jest przestronniejsza i oferuje nowe możliwości”.*

Słodkie, ręcznie robione czekoladki Marcina Paździora były podstawą tworzenia deserów podczas Festiwalu Kuchni Greckiej. Rozpływające się w ustach przysmaki można było też degustować na jego firmowym stoisku. *„Ten produkt powstał z pasji” – powiedział Marcin Paździór – „Chcemy pokazać, jak może smakować czekolada. Polecamy naszą tegoroczną nowość, czyli czekoladki z czarnym bobem (tonka bean) oraz brownies w 5 smakach, specjalnie przygotowywane dla branży HoReCa”.*

Tarta śliwkowa firmy M&K s.c. zachwyciła wszystkich bez wyjątku jurorów konkursu na najlepszy targowy produkt. Karol Łabędzki, współwłaściciel firmy, mówił z dumą i entuzjazmem – *„W tej chwili tarty to nasza specjalność, a ta śliwkowa to pomysł autorski. Jesteśmy firmą rodzinną, zaczęliśmy od tradycyjnej cukierni, ale rynek zmusił nas do znalezienia nieco innego spojrzenia na biznes. To nasz debiut na Targach i już za pierwszym razem otrzymaliśmy nagrodę. Jesteśmy zachwyceni atmosferą i ilością osób odwiedzających nasze stoisko”.*

„To bardzo pozytywna zmiana ze względów praktycznych. Łatwiejszy dojazd, większy parking, więcej miejsca w hali” – ocenił prezes Papstar Polska Jarosław Ładziak – „W tym roku stawiamy na produkty proekologiczne. Nasza seria 100% Fair jest całkowicie biodegradowalna, a stosowane materiały obejmują nie tylko papier, ale również drewno, trzcinę cukrową i liście palmowe”.

Julita Lewandowska z firmy Duni podkreślała zgodność produktów firmy z najnowszymi trendami – *„Na Targach promujemy serwetki, nowością jest zmiana ich struktury. Obecnie są biodegradowalne. Generalnie stawiamy na produkty proekologiczne. Mamy w ofercie nowe podkładki i saszetki wykonane z włókien traw. Tegorocznymi Targami jesteśmy po prostu zachwyceni. W zeszłym roku zebraliśmy ok. 100 ankiet od klientów, w tym roku ponad 70 pierwszego dnia, a drugiego jeszcze więcej. Mamy też sporo złożonych zamówień, zdecydowanie więcej niż w roku ubiegłym”.*

„Na naszym stoisku można znaleźć przede wszystkim karty menu, ale także liczne akcesoria hotelowe i kelnerskie. Oprócz tradycyjnie stosowanych skór naturalnych nowością w naszej ofercie są materiały proekologiczne” – powiedziała Arleta Jasińska, kierownik działu sprzedaży w firmie Luva – „Klienci przez cały dzień dosłownie oblegają nasze stoisko. Jesteśmy bardzo zadowoleni, duży plus za lokalizację i aranżację przestrzeni”.

Atrakcyjne konkursy i mistrzowskie pokazy

Na Targach EuroGastro i WorldHotel zawsze można znaleźć odbicie najnowszych trendów w gastronomii i hotelarstwie. Tak było również podczas tegorocznej edycji. Codziennie w trzech strefach pokazowych organizowane były konkursy i pokazy, które przyciągały uwagę odwiedzających.

Konkurs International CHEF Culinary Cup – edycja 2019 został zorganizowany przez Nestle Polska S.A. pod patronatem Jerzego Pasikowskiego, który był jednocześnie przewodniczącym składu jury. Była to znakomita okazja do pokazania swojego kunsztu kulinarnego przez zawodowych kucharzy. Kluczowym elementem dań finalistów były produkty nowej marki CHEF, stworzonej przez szefów kuchni dla szefów kuchni. *„Tegoroczna edycja była ciekawa”* – skomentował Jerzy Pasikowski – *„Wzięli w niej udział także zagraniczni uczestnicy, prezentujący niejednokrotnie inne podejście. Powiedziałbym, że częściej polegają na improwizacji, podczas gdy Polacy są systematyczniejsi. Nowa lokalizacja Targów spodobała mi się. Jest tu więcej miejsca, zwłaszcza jeśli chodzi o zaplecze i część magazynową, co sprawia, że kucharze są zadowoleni, a co najważniejsze jest więcej publiczności.”*

XIII Festiwal Kuchni Greckiej przygotował Theofilos Vafidis. Międzynarodowe jury oceniało pracę ekip z całej Polski, które przygotowywały autorskie dania z wykorzystaniem oryginalnych greckich produktów. Teo Vafidis docenił nową lokalizację Targów. *„To dające dużo większe możliwości miejsce”* – powiedział. Słów uznania nie krył także biorący udział w otwarciu festiwalu ambasador Grecji w Polsce Evangelos Tsaoussis. *„To wspaniałe targi, zrobiły na mnie wielkie wrażenie. To także świetna okazja do promowania mojego kraju poprzez gastronomię, która w Polsce jest znana i doceniana”* – stwierdził.

Po raz jedenasty wyłoniono laureatów w konkursie Kulinaryny Talent 2019 organizowanym przez Studio Kulinarne Roberta Sowy. Celem konkursu było znalezienie pośród młodych ludzi do 23 roku życia prawdziwych i wyjątkowych talentów kulinarnych. Był to również pokaz najnowszych trendów w gastronomii, młodszej fantazji, połączonej z pasją i odważnymi decyzjami w łączeniu smaków. *„Mnóstwo atrakcji, duża dawka emocji i eksplozja smaków”* – skomentował Robert Sowa.

Targi EuroGastro i WorldHotel słyną z licznych konkursów kulinarnych na najwyższym poziomie. W tym roku dołączył do tej bogatej listy konkurs Smart Cuisine – dania dietetyczne, skierowany przede wszystkim do kucharzy, dla których zdrowe i smaczne gotowanie jest istotnym elementem życia zawodowego. Temat przewodni to danie pod hasłem: *„Karotenoidy - naturalne barwniki w warzywach i owocach strażnikami parametrów zdrowia”*. Założeniem organizatora - Fundacji Klubu Szefów Kuchni jest zmiana postrzegania restauracji jako miejsca, gdzie się po prostu smacznie jada - na miejsce, gdzie jada się przy okazji zdrowo. Pomysłodawca, prezes Klubu Szefów Kuchni Jarek Walczyk, ocenił – *„Dania były bardzo dobrze przygotowane. Uśmiechy pań dietetyk zasiadających w jury oznaczają, że konkurs wypadł znakomicie. Coraz więcej szefów, ale też restauratorów, stawia na rozwiązania, skupiające się na tematyce zdrowia, ponieważ klienci coraz częściej szukają miejsc, gdzie nie idzie się na skróty w tej kwestii”*. Główny sędzia konkursu, dietetyk Magdalena Wieczorek, dodała – *„Potwierdziło się moje przekonanie, że pewne ograniczenia żywieniowe nie oznaczają, że danie będzie niesmaczne, a wręcz przeciwnie i tutaj ogromna rola naszych szefów kuchni”*.

Na tegorocznych Targach zadebiutował „Debic Pastry Cup”, którego organizatorem jest gwiazda polskiego cukiernictwa Paweł Mieszala we współpracy z MT Targi Polska. Uczestnikami Konkursu były dwuosobowe drużyny w składzie cukiernik/pastry chef lub cuisine chef oraz asystent/pomocnik pracujący lub uczący się zawodowo. *„To była pierwsza edycja konkursu, ale już niezwykle satysfakcjonująca. Poziom zgłoszonych ekip był wysoki, a rywalizacja wyrównana. Cieszę się, że w tej nowej przestrzeni targowej cukiernictwo znalazło*

swoje miejsce” – powiedział z zadowoleniem Paweł Mieszala. Partnerem konkursu była firma Debic, której przedstawicielka Estera Donder z satysfakcją stwierdziła – „Paweł jest jednym z ambasadorów naszej marki. Z radością przyjęliśmy jego pomysł, by zorganizować własny konkurs. Nie ukrywam, że trochę obawialiśmy się nowej lokalizacji Targów, ale jak się okazało, zupełnie niepotrzebnie. Tutaj jest super, a uwagę zwraca świetnie zaaranżowana przestrzeń”. Kolejnego dnia przyszedł czas na pokazy mistrzów w duetach, które zaciekały liczną widownię. „To były fajne freestyleowe pokazy szefa kuchni i szefa cukierni w duecie” - opowiadał Paweł Mieszala – „Warto było poprzyglądać się jak zespołowo pracują profesjonalści”.

Wiele emocji wzbudził Międzynarodowy Konkurs Barmański „Barmatic Cup” Stowarzyszenia Polskich Barmanów. Jak stwierdził prezes SPB Ryszard Berent – *„Z Targami wiąże nas wieloletnia współpraca. To największe wydarzenie dla świata gastronomii i hotelarstwa. W tym roku wspólnie z Fine Dine organizujemy konkurs, który premiuje nie tylko umiejętność robienia cocktaili i drinków, ale przede wszystkim umiejętności barmańskich, związanych z wykorzystaniem najnowszych zdobyczy techniki”.* Uczestników konkursu oceniało jury degustacyjne składające się z 6 członków, wśród których znalazł się Tomek Małek – wielokrotny mistrz Świata Barmanów w kategorii Flair. Konkurs nie był jedyną atrakcją dla miłośników sztuki barmańskiej. Drugiego dnia Targów Tomasz Małek i Marek Postuszny zaprezentowali oryginalne barmańskie tricki, w tym jeden wykorzystujący jednocześnie 32 szklanki, z wykorzystaniem najnowszych blenderów. Pokazy zostały entuzjastycznie przyjęte przez licznie zgromadzoną widownię. Nic w tym dziwnego, skoro, jak stwierdził Tomek Małek – *„Sztuka robienia drinków przeżywa obecnie swój renesans”.*

11. Olimpiada Kawy®, zorganizowana przez Apro Trade/Akademię Kawy oraz MT Targi Polska, zgromadziła baristów z całej Polski. Zainteresowanie było tak duże, że na widowni zabrakło miejsc siedzących. Zawody rozgrywano w wielu konkurencjach, wymagających wykazania się różnymi umiejętnościami. Znalazły się wśród nich Caffè latte and macchiato art, Cup tasting, Irish coffee, czy też Espresso na czas. *„Organizujemy Olimpiadę Kawy już po raz jedenasty” – powiedział Tomasz Obracaj - „Naszym głównym zadaniem jest edukacja baristów. Ten zawód ma swoje tajniki, a kawa staje się coraz bardziej modna”.*

Nowy program dla profesjonalistów

Dwudniowy program edukacyjny „Profesjonalny Menedżer Restauracji”, opracowany przez Kongres Szefów Kuchni wspólnie z MT Targi Polska cieszył się ogromnym zainteresowaniem. Ponad 280 uczestników poznawało tajniki fachowego przygotowania do prowadzenia biznesu gastronomicznego. Menedżerowie, zarówno przyszli jak i obecni, mieli okazję zapoznać się z całym pakietem wiedzy, przygotowanym w skondensowanej formie, specjalnie na potrzeby tego programu. Agnieszka Huszczyńska z firmy Evential powiedziała – *„Ta konferencja jest inna od wszystkich. Prezentuje wiedzę niezbędną dla menedżerów, zaadaptowaną specjalnie na potrzeby branży HoReCa. Tematyka jest różnorodna – od ogólnej wiedzy z zakresu ekonomii przez marketing i finanse, aż do polityki cenowej i rekrutacji. Chcemy przygotować w ślad za konferencją cykl spotkań warsztatowych w mniejszych grupach”.*

Duży wybór konferencji i szkoleń

Targom towarzyszyły liczne konferencje, szkolenia i warsztaty, przygotowane z myślą o specjalistach z branży.

Patronat merytoryczny nad konferencją „Pieczywo w gastronomii – problem czy szansa?” objął Przegląd Piekarski i Cukierniczy. Paulina Kania-Lentes zaznaczyła – *„Pieczywo to podstawa naszej diety. Stanowi nie tylko samodzielny posiłek, ale też towarzyszy innym daniom. Chcemy rozwiać mity dot. glutenu i dotrzeć do nie tylko do branży piekarskiej, ale całej gastronomii, stąd wybór Targów EuroGastro”*.

Szkolenia „Brak motywacji, rotacja, za niska sprzedaż? Wiemy, jak temu zaradzić - zarządzanie zespołem w nowoczesnej gastronomii” i „Nowoczesna restauracja, która zarabia - proste i skuteczne rozwiązania zwiększające obroty i zyski” zorganizowała firma V4B – Vision For Business. *„To nie przypadek, że znaleźliśmy się tutaj. Na targach jest najwięcej decyzyjnych osób w firmach”* – wyjaśnił Piotr Rogowski. A Paweł Gruba dodał – *„Nasze wykłady mają największą skuteczność, gdy trafiają bezpośrednio do właścicieli i menedżerów restauracji”*.

Polskie Stowarzyszenie Sprzedaży Bezpośredniej zaprosiło na panel „Poznaj swojego kontrahenta”, z udziałem Małgorzaty Cieloch, rzecznika prasowego Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów. Moderatorem dyskusji był Piotr Mazurkiewicz z dziennika Rzeczpospolita.

Z najnowszymi trendami w zachowaniu konsumentów zapoznała uczestników Agencja Kreatywna Moxie w trakcie prezentacji i warsztatów. Przeznaczone były dla managerów i osób decyzyjnych prowadzących restauracje, hotele, sieci franczyzowe, bary szybkiej obsługi, jak również dla osób chcących wprowadzać skuteczne zmiany w swoich biznesach i dla wszystkich, którzy chcą zarabiać więcej.

Swoją konferencję zorganizowała również firma Rational, która prezentowała nowoczesne rozwiązania dla kuchni.

In vino veritas

Specjalistyczne szkolenie połączone z warsztatami dla sommelierów przeprowadził magazyn „Czas Wina”. Poprowadziła je Justyna Korn-Suchocka, szef redakcji magazynu, absolwentka WSET Advanced, autorka kilkudziesięciu artykułów i raportów na temat wina. Można było dowiedzieć się, dlaczego warto urozmaicać kartę winami musującymi, słodkimi i wzmacnianymi. Zaprezentowano wina nieco inne niż te, które zwykle podawane bywają w restauracjach. Podczas warsztatów odpowiadało m.in. na pytania - Jak rozpoznać słodkie wino z klasą? Czy nadaje się do łączenia z potrawami? Skąd w winie bąbelki? Dlaczego niektóre wina mają więcej procentów?

Konferencja prasowa „Firma Jantoni i Wino Makłowicz stawiają na polskie wina” była okazją do podpisania umowy z czołową polską winnicą Miłosz i promocją budowy kompleksowej oferty w zakresie wina gronowego. Pełen optymizmu Robert Makłowicz zaznaczył – *„Z uwagi na ocieplenie klimatu polskie winiarstwo ma kolosalną przyszłość”*. Prezes firmy Jantoni Jakub Nowak dodał – *„Podpisanie tej umowy jest dla nas niezwykle ważne i chcieliśmy nadać mu jak najwyższą rangę, stąd wybór Targów EuroGastro. Nie ma lepszego miejsca na trafienie do rynku HoReCa”*. Tematy winiarskie były też prezentowane na stoisku firmy Winterhalter, gdzie można było m.in. zapoznać się z różnymi obliczami Rieslinga", wziąć udział w Riedel Glass Tasting, degustować Pinot rodem z Niemiec oraz dowiedzieć się jak wybrać wino do restauracji.

Nagrody dla najlepszych

W konkursie na **Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2019** jury oceniało pięć kategorii:

Sprzęt ciężki dla HoReCa – zwyciężyła Koree Sp. z o.o. za piec konwencyjno-mikrofalowy MERRYCHEF EIKON e2S.

Wyróżnienia dla HOBART GmbH za NOWE PODBLATOWE ZMYWARKI DO SZKŁA I NACZYŃ HOBART GP-10B i FP-10B oraz Winterhalter Gastronom Polska Sp. z o.o. za WINTERHALTER – NOWĄ ZMYWARKĘ PODBLATOWĄ Z SERII UC.

Wyposażenie zaplecza kuchennego (drobny sprzęt) – nagroda dla Papstar Polska Sp. z o.o. za LINIĘ PRODUKTÓW DO CATERINGU „100% FAIR” Z SERII PURE.

Wyróżnienia dla LabelFresh bvba -za ETYKIETY HACCP LABELFRESH PRO oraz Progressive BG Michał Wrzesień za NÓŻ SZEFA KUCHNI, MARKI CHROMA BY F. A. PORSCHE, TYP 301.

Żywność i napoje dla gastronomii – bezkonkurencyjna okazała się NALEWKA CZTERY PORU ROKU produkowana przez Nalewki Staropolskie Karol Majewski i Współpracownicy Sp. z o.o.

Wyróżnienia dla BELFOOD Sp. z o.o. za KONCENTRAT LEMONIADY IMBIR – CYTRYNA – MIÓD „PURENA W TRZECH ODSŁONACH”, Inter Europol S.A. za BAGIETKĘ Z PŁATKAMI KUKURYDZIANYMI I ZIEMNIACZANYMI oraz PHU Amelia za SPODY DO WYPIEKU PODPŁOMYKÓW.

Wyposażenie sal restauracyjnych, barów, kawiarni, cukierni, lodziarni – nagroda dla Duni Sales Poland Sp. z o.o. – za SERWETKI 40X40 CM DUNILIN®.

Wyróżnienie dla LUVA HandMade Menu za TECZKĘ MENU ARMSTRONG R7826.

Sprzęt, akcesoria i produkty dla cateringu – wygrała TARTA ŚLIWKOWA autorstwa M&K s.c.

Wyróżnienie dla PRO ASCOBLOC za MOBILNY ZESTAW MODUŁÓW BAROWYCH DO OGRÓDKÓW PIWNYCH.

W konkursie na **Najlepszy produkt dla hoteli „THE BEST OF WORLDHOTEL 2019”** zwycięzcą została firma Electrolux za Electrolux Professional SPA - SYSTEM CZYSZCZENIA WODNEGO GARDEROBY ELECTROLUX LAGOON ADVANCED CARE 2.0.

Wyróżnienia otrzymali GREEN CLEAN Sp. z o.o. za TOP BREWER oraz i-Team Polska Sp. z o.o. za I-SCIENCE TRIO - system usuwania zabrudzeń tłuszczowych z separatorów tłuszczu, posadzek, wyposażenia oraz systemów wyciągów i wentylacji.

Urszula Potęga, prezes MT Targi Polska, w podziękowaniu za wieloletnią współpracę, wręczyła Grand Prix **Jarkowi Walczykowi** z podziękowaniem za wieloletnią współpracę, **Witoldowi Karolowi Ignatowskiemu**, który 24 lata temu wyszedł z propozycją zorganizowania targów gastronomicznych oraz **Kazimierzowi Kowalskiemu**, wieloletniemu dyrektorowi hotelu Jan III Sobieski, niestrudzonemu promotorowi rodzimej kuchni.

Podczas Targów odbyło się również wręczenie nagród w plebiscycie „Mistrzowie smaku” organizowanym przez Nasze Miasto.pl

Zapraszamy na kolejną edycję

Tegoroczne Targi pokazały wiele nowych możliwości, otworzyły perspektywy rozwoju oraz przebiegły w znakomitej atmosferze, za co dziękujemy wszystkim, którzy się do tego sukcesu przyczynili. Zapraszamy za rok na 24. edycję Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro 2020 oraz 13. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2020, które odbędą się w dn. 25-27 marca 2020 r. w Ptak Warsaw Expo.

Więcej informacji o targach na www.eurogastro.com.pl oraz na portalu www.e-gastro.com lub na Facebooku: [@TargiEuroGastro](https://www.facebook.com/TargiEuroGastro)

23. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro i 12. edycja Międzynarodowych Targów Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel
27-29 marca 2019 r. Nadarzyn, Al. Katowicka 62, Hala F, Ptak Warsaw Expo
Organizator: MT Targi Polska SA., www.mttargi.pl

Organizator Targów – spółka MT Targi Polska S.A. to jeden z wiodących w Polsce organizator imprez targowych z ponad 25-letnim doświadczeniem. W maju 2017 roku firma otrzymała godło „Teraz Polska” - prestiżowe wyróżnienie, które potwierdza najwyższą jakość świadczonych usług. W portfolio firmy znajdują się: Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro, Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel, Międzynarodowe Targi Analityki i Technik Pomiarowych EuroLab, Międzynarodowe Targi Techniki Kryminalistycznej CrimeLab, Międzynarodowe Targi Turystyczne TT Warsaw, Targi Turystyki i Wypoczynku LATO, Targi Produktów Tradycyjnych i Ekologicznych Regionalia, a także Targi Konserwacji i Restauracji Zabytków oraz Ochrony, Wyposażenia Archiwów, Muzeów i Bibliotek Dziedzictwo.

Kontakt dla mediów:

Tomasz Rosset, biuro prasowe MT Targi Polska, agencja Aktero
t.rosset@aktero.pl, tel. +48 531 170 743