

# 30 lat targów HORECA® i ENOEXPO®

W dniach 8-10 listopada w EXPO Kraków odbyły się 30. Targi HORECA®/GASTROFOOD oraz 20. Targi ENOEXPO®. Wydarzenie w jubileuszowej oprawie przyciągnęło niemal 300 wystawców oraz rekordową od pandemii liczbę ponad 10 000 gości z branży. W programie targów znalazły się liczne szkolenia, pokazy i wyjątkowe degustacje.



Na targach HORECA® i GASTROFOOD wystawcy z całej Polski i zagranicy zaprezentowali kompleksowe wyposażenie dla hoteli i innych obiektów wypoczynkowych, restauracji, kawiarni oraz pozostałych punktów gastronomicznych, a także żywność i napoje. Zarówno firmy związane z targami od lat, jak i te dopiero otwierające się na branżę HoReCa zgodnie przyznawały, że w tegorocznej edycji nawiązały mnóstwo biznesowych kontaktów, a liczba zwiedzających zainteresowanych współpracą była bardzo dobra. – *Jesteśmy na targach w Krakowie, bo to świetna impreza, w której uczestniczymy już kolejny raz i jest to dla nas cykliczny udział rozpisany w kalendarzu wydarzeń firmy (...). Są tu fenomenalni klienci, którzy przyjeżdżają bardzo przygotowani i merytoryczni, spotykamy naszych partnerów biznesowych i naszych obecnych klientów, którzy sprawdzają nasz sprzęt i nowości. Targi w Krakowie to jest wydarzenie, na którym trzeba być –* przyznaje **Marcin Wajda** z Winterhalter Polska.

## Udane debiuty

Decyzja o udziale w targach GASTROFOOD okazała się strzałem w dziesiątkę dla firm z branż piekarniczej i cukierniczej. Jak przyznaje **Katarzyna Lubowiecka-Tulin**, przedstawicielka piekarni La Lorraine Polska – *Na targach pozyskaliśmy dużo klientów i nawiązaliśmy liczne kontakty. Naszą grupą docelową są klienci z całej Polski i znaleźliśmy ich tutaj. Odwiedziły nas osoby z południowej, ale też z centralnej Polski, chociażby z Mazowsza czy z województwa łódzkiego. Targi dają nam wartość spotkania bezpośredniego z klientem, co jest dla nas bardzo ważne. Szczególnie owocnym w kontakty był dla nas dzień konkursu kulinarnego Bocuse d'Or, który zgromadził wybitnych szefów kuchni.*



Spektakularny debiut na targach miała marka Fier – producent wyrobów z ryb i owoców morza najwyższej jakości, z własnych hodowli oraz połowów. – *Marka Fier to nowy projekt platformy sprzedażowej w kierunku B2B i B2C istniejący od 3 tygodni, a targi HORECA® w Krakowie są naszą pierwszą prezentacją brandu. Naszym celem było pokazanie najlepszym szefom kuchni w Polsce naszych luksusowych wyrobów i ten cel został osiągnięty w 100%, ponieważ najlepsi kucharze odwiedzili nasze stoisko i wydali swoje opinie –* podsumowuje **Sebastian Grabowski** z Fier Sea Food.

## Trzy prestiżowe konkursy

Targi HORECA® i ENOEXPO® w tej edycji udostępniły swoją przestrzeń i wsparły organizacyjnie dwa prestiżowe konkursy kulinarne oraz Mistrzostwa Kawowe SCA Poland. Sponsorzy i uczestnicy byli pod wrażeniem organizacji tych wydarzeń na najwyższym, światowym poziomie. W finale konkursu Bocuse d'Or Poland zwyciężył **Kamil Tłuczek**, szef restauracji Patio w Rzeszowie. W przygotowaniu wykwintnych dań pomogła mu córka – **Patrycja Szczepaniak** [relacja z tego konkursu znajduje się na s. 8-9 – przyp. Red]. Zmagania szefów kuchni, prezentacje potraw wybitnemu, międzynarodowemu 12-osobowemu jury degustacyjnemu oraz ogłoszenie zwycięzców były nie tylko widowiskowe, ale też bardzo emocjonujące i przyciągnęły liczną publiczność.

W piątek odbyła się pierwsza polska edycja konkursu kulinarnego – cukierniczego dla młodzieży Trophée Mille, w którym zwyciężyli **Wiktoria Suchenko** i **Robert Szczałba** z Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Mjr. H. Sucharskiego w Krakowie. Zwycięzcy wystąpią w finale konkursu w Reims.

Z kolei Kawowe Mistrzostwa Polski SCA Poland, które już po raz drugi odbyły się w EXPO Kraków fantastycznie się rozwijają. W tym roku na dwóch dużych scenach podziwialiśmy zmagania uczestników w aż trzech konkurencjach. Finałisci startowali w Mistrzostwach Roasters, Cup Tasters i Coffee in Good Spirits.

## 20. Targi ENOEXPO®

Prezentacje win m.in. z Austrii, Francji, Gruzji, Kosowa, Mołdawii, Niemiec, Polski, Portugalii, Ukrainy, Węgier czy Włoch, spotkania i warsztaty prowadzone przez znanych ekspertów, degustacje MasterClass i uroczysta Gala rozdania nagród w prestiżowych Konkursach Winiarskich o Medal ENOEXPO®, tysiące wymienionych wizytówek oraz niepowtarzalna atmosfera – tak w skrócie można podsumować 20. Międzynarodowe Targi Wina w Krakowie ENOEXPO®, które odbyły się równolegle z targami HORECA® i GASTROFOOD.

Zdaniem wystawców udział w Targach pozwala na realizację zarówno celów biznesowych, jak i wizerunkowych. To również doskonała okazja, by poznać potrzeby i oczekiwania klientów. Targi HORECA® i ENOEXPO® pokazują, że pomimo wielu przeszkód i trudności, zarówno branża HoReCa, jak i winiarska nieustannie rozwijają się w Polsce, stawiając na nowe rozwiązania i sprawdzone działania. Organizatorzy nie zwalniają tempa i zapraszają do EXPO Kraków na kolejną edycję Targów HORECA® i ENOEXPO® w dniach **6-8 listopada 2024**.

Więcej informacji: [www.horeca.krakow.pl](http://www.horeca.krakow.pl), [www.enoexpo.krakow.pl](http://www.enoexpo.krakow.pl).