

Nr wydania	Numer ukazuje się do	Termin dostarczenia materiałów	Tematy wiodące	Dodatkowa dystrybucja
1/24	29.02.2024	20.02.2024	Podsumowanie 2023 i najnowsze trendy na 2024; źródła cukrów prostych w żywności i metody ich ograniczania; Kuchnia Pomorza i Kaszub; Usługi dodatkowe w hotelu	<b>EuroGastro i WorldHotel</b> (12-14.03) Nadarzyn; <b>SMAKKi GASTROtargi</b> (20-22.03); targi <b>WorldFood Poland</b> (16-18.04)
2/24	30.04.2024	02.04.2024	Nowalijki i ich wykorzystanie; Środki higieny osobistej pracowników gastronomii; Organizacja przyjęć okolicznościowych; Pakiet jako nowoczesny produkt hotelowy	<b>Warsaw Food Expo</b> (21-23.05) Nadarzyn
3/24	30.06.2024	03.06.2024	Przygotowania do sezonu letniego: Wakacyjne słodkie przysmaki; Trudny klient w gastronomii; Udoskonalanie produktu hotelarskiego	
4/24	31.08.2024	01.08.2024	Pracownicy sezonowi i problem z kadrami w HoReCa; Żywność i inne źródła wit. D dla człowieka, Kuchnia wielkopolska; Muzyka w hotelach	<b>Targi POLAGRA</b> (25-27.09) Poznań, <b>BIOEXPO</b> (3-5.10) Nadarzyn, <b>Kongres Szefów Kuchni</b> (8.10), <b>Kongres Bezpieczeństwa Żywności</b> (X), Warszawa
5/24	31.10.2024	01.10.2024	Edukacja i konkursy kulinarne, Konserwy warzywne i ich zastosowanie w gastronomii; Kuchnia podkarpacka; Siła opinii gości hotelowych w internecie	<b>Targi HoReCa</b> (6-8.11) Kraków; <b>Food Tech Expo</b> (26-28.11) Nadarzyn
6/24	31.12.2024	02.12.2024	Wigilijne spotkania firmowe i oferta świąteczna, Karnawałowe przekąski; Święta w kuchniach świata; Strona hotelu podstawą sprzedaży.	