

www.gast.si



13. Mednarodni
strokovni

SEJMI *okusov*

30. 1. – 2. 2. 2019

Ljubljana, Slovenija,
Gospodarsko razstavišče



**PRIHODNJI
SEJEM
29. 1. – 1. 2.
2020**

GAST EXPO

**SLADOLED
GELATO**



Mednarodni strokovni sejmi Gastronomije, Pijače, Kave, Slaščičarstva, Pekarstva in
Gostinsko - Hotelske opreme & Sladoleda & Vina

SEJMI *okusov*

ZAKAJ RAZSTAVLJATI NA SEJMU?

Gre za vodilni sejem v regiji s področja Ho-Re-Ca z **15.000 obiskovalci**, pretežno **poslovnežev** s področja Slovenije in tujine kot so Hrvaška, Srbija, Italija, Avstrija in drugih držav ter nudi razstavljalcem in poslovnim obiskovalcem mednarodno **poslovno priložnost**.

ZAKAJ SEJEM OBISKATI ?

Pričakuje vas **500** domačih in tujih razstavljalcev iz več kot 20 držav z razstavnim programom s področja Ho-Re-Ca. Predstavili vam bodo **najnovejše trende gastronomije** in **tehnološke inovacije**.

Istočasno se odvija turistični sejem Alpe Adria Natour. Z obiskom imate možnost pridobitve **novih kupcev** in **tržišč** ter izkoristiti ostale **prednosti**, ki jih lahko kot medij nudi zgolj sejemska prireditelj s poudarkom na **osebnem kontaktu!**

PREDNOSTI RAZSTAVLJANJA NA SEJMU

Z razstavljanjem na sejmu boste **pridobili ogromno prednosti** pred konkurenti: nove kupce in tržišča, razširili boste svojo poslovno bazo podatkov, pridobili direktne in relevantne kontakte med podjetji, pregled nad najnovejšimi tehnološkimi inovacijami in trendi na področju gostinstva in hotelirstva, **nova znanja** v sklopu strokovnega programa, predvsem pa boste ogromno naredili na **promociji** lastne blagovne znamke.



Praktične DELAVNICE IN TEKMOVANJA

Poseben poudarek je dan spremljajočim prireditvam v smeri izobraževalnih delavnic, kjer so obiskovalci deležni praktičnega pridobivanja znanj in nasvetov.

Nosilci programa so razstavljalci, ki poleg delavnic v sklopu svojih razstavnih programov obiskovalcem predstavijo obilo tehnoloških novosti!

I ♥ COFFEE

PROGRAM *delavnic*

Delavnice LATTE ART GRADING SYSTEM Slovenija – Topespresso & BARISTA

Topespresso baristi vam bodo skupaj z ustanoviteljem g. Luigijom Lupijem in drugimi svetovno priznanimi in uveljavljenimi mojstri iz Italije predstavili skrivnosti in trike LATTE ARTA.

PIVO – Delavnice in VODENE DEGUSTACIJE

Izvedeli boste vse skrivnosti priprave, sestavin in opreme povezane z zgodovino piva ter številne novosti in trike. Spoznali boste primerno točenje in uporabo kozarcev ter pravilno okušanje piva.

SLAŠČIČARSKE in PEKARSKÉ Delavnice LA GANACHE

Mojster francoskega slaščičarstva z diplomo vrhunske pariške mednarodne šole Gregoire Ferrandi, Naser Gashi bo vodil brezplačne delavnice vrhunskega francoskega slaščičarstva za Macarons Torta Fraiser Čokoladni soufflé Bombetko za pripravo domačega hamburgerja in Baguette.

Delavnice PRIPRAVE SLADOLEDA in SLAŠČIČ z MAKABO

Pričakuje vas program slaščičarskih in sladolednih delavnic z vrhunskimi mojstri. Lahko boste izbirali med pestro paleto delavnic pod okriljem priznane mednarodne univerze Carpigiani Gelato University iz Italije, ki je vodilna na področju umetnosti izdelave sladoleda.

ŠOLA PIZZE

Izvajala se bo pod vodstvom najboljših italijanskih mojstrov in svetovnih prvakov v sodelovanju s Sekcijo picopekov Društvo kuharjev in slaščičarjev Slovenije.

BIO/VEGANSKE DELAVNICE

Slovensko vegansko društvo bo vodilo delavnice priprave veganskih jedi in predstavljalo najnovejše smernice.

DELAVNICA PRIPRAVE KOKTAJLOV

Delavnico bo izvedlo Društvo barmanov Slovenije.

DOGAJANJA NA RAZSTAVNIH PROSTORIH

Poučen in zanimiv program se dogaja tudi na drugih razstavnih prostorih posameznih razstavljalcev.



PROGRAM *tekmovanj*

novost

PRVIČ NA SEJMU

1. Državno prvenstvo TOPESPRESSO LATTE ART GRADING SYSTEM

Slovenija.

Na tekmovanje se lahko prijavijo vsi kvalificirani BARISTI LATTE ART-a iz Slovenije, ki imajo zelen, rdeč ali črn lonček Latte Art Grading System Slovenija. Zmagovalec se bo udeležil svetovnega prvenstva v MILANU 2019 !

2. Tekmovanje za GASTexpo PIVO LETA –

Na podlagi strokovnih ocen poznavalcev piva se bo izvedlo kredibilno ocenjevanje slovenskih butičnih piv in tako določilo imetnika »GASTexpo PIVO LETA«.

9. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI SLADOLEDA

Prijavijo se lahko vsi slaščičarji/ sladoledarji, ki imajo lasten lokal za proizvodnjo sladoleda v Sloveniji in tujini. **Izbrani okus je POTICA.**

7. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI PIZZE "NAJpicopek SLOVENIJE"

Na tekmovanje se lahko prijavijo vsi picopeki in kuharji. Tekmujejo lahko kot posamezniki ali kot predstavniki svoje pizzerije/lokala iz Slovenije in tujine.



2019

3. Državno prvenstvo v MEŠANJU BARSKIH PIJAČ – brezalkoholni koktajl

2. Državno prvenstvo v MEŠANJU PIJAČ – After dinner koktajl

Na obe tekmovanji se lahko prijavijo vsi, ki se želijo z lastnim avtorskim receptom preizkusiti v pripravi koktajla.



Novost!



1. Državno prvenstvo
**TOPESPRESSO
LATTE ART
GRADING SYSTEM**
Slovenija.



URNIK SEJMIŠČA

Sreda, 30. januar 2019

Četrtek, 31. januar 2019

Petek, 1. februar 2019

Sobota, 2. februar 2019

} 10.00 – 19.00



Razstavn PROGRAM

- HRANA
- PIJAČA
- VINO
- SLADOLED
- SLAŠČIČARSTVO, PEKARSTVO, TESTENINE IN PICE
- SLOW FOOD & FAST FOOD
- KAVA & ČAJ in ostali NAPITKI
- CATERING
- OPREMA in STROJI ZA HOTELE, RESTAVRACIJE in OSTALE GOSTINSKE OBJEKTE
- EMBALAŽA in OSTALA NUJNA OPREMA
- MANAGEMENT in KOMUNIKACIJA
- STORITVE, TRGOVINA, LITERATURA in OSTALE DEJAVNOSTI

Ne zamudite edinih tovrstnih strokovnih sejmov v Sloveniji,
ki vsako leto narekujejo trende v gostinstvu in hotelirstvu!

PRIMORSKI SEJEM d.o.o. Koper

Čevljarska 17, p.p. 721, 6000 Koper, Slovenija, T: 00386(0)5/626-02-16, F: 00386(0)5 626-11-66, E: info@gast.si, www.gast.si