



VODILNI STROKOVNI GASTRONOMSKI SEJMI

Vabljeni na sejme Okusov GASTexpo & Sladoled 2020 za vse okuse

Gospodarsko razstavišče bo od srede, 29. januarja, pa vse do sobote, 1. februarja, gostilo že 14. Mednarodne strokovne sejme Okusov GASTexpo & Sladoled, ki so se utrdili kot vodilni strokovni sejmi v regiji na HO-RE-CA področju. Ponovno bodo ponudili širok vpogled v trende, dobre prakse in tehnološke inovacije v stroki. V štirih dneh bodo na enem mestu združili osem HO-RE-CA področij - Gastronomija, Pijača, Kava, Slaščičarstvo, Pekarstvo, Sladoled, Vino in Gostinsko – Hotelska oprema.

Sejmi odpirajo vrata v svet

Več kot 500 razstavljalcev, tako domačih kot tudi tujih, se bo združilo s strokovno zainteresirano javnostjo, v želji po pridobivanju in izmenjavi znanj, širjenju poslovnih kontaktov in mrež, promociji lastnih blagovnih znamk, predstavitvi ter postavitvi na zemljevid gastronomije oziroma hotelirstva in iskanju novih poslovnih priložnosti. Sejemska prireditev je edini medij, ki to omogoča, saj daje poudarek predvsem osebnemu kontaktu. »Ob vsem napredku, spremembah in tehnologijam, so sejmi Okusov GASTexpo & Sladoled **stalnica, doživetje za vsakogar**, ki sledi svoji filozofiji – osebni stik ter trden stisk rok je še vedno najboljši način za sklepanje novih poznanstev, povezav in poslov. Vztrajno sledijo napredku in dajejo prostor tehnološkim inovacijam v stroki, v svojem bistvu pa ostajajo zvesti primarni vlogi sejma kot medija – poudarjajo pomen in kvaliteto osebnega stika, ki odpira vrata v svet,« je povedal **Matjaž Turk**, direktor GASTexpo & Sladoled. »14. Mednarodni strokovni sejmi Okusov se bodo v štirih dneh zazrli v preteklost, predstavili ter slavili uspešne prakse in inovacije. Še pomembneje pa je, da se bodo ozrli v prihodnost ter zarisali smernice v gastronomiji in hotelirstvu,« je še dodal.

Po sledeh trendov in tehnoloških inovacij v letu 2020

14. Mednarodnih sejmi Okusov GASTexpo & Sladoled bodo v svojem razstavnem in strokovnem programu sledili trendom, dobrim praksam in tehnološkim inovacijam, ki jim bomo priča v letu 2020. Več kot 500 razstavljalcev bo pripravilo vsaj toliko novosti, inovacij, degustacij in predstavitev, s poudarkom na raznolikosti – tako, da bo lahko vsak obiskovalec sejmov Okusov našel nekaj po svojem in za svoj okus.

Dodano vrednost sejmom Okusov dajejo (brezplačne) delavnice in tekmovanja, ki izobražujejo splošno zainteresirano javnosti, in tako skrbijo, da se (po)skrbijo, da se stroka izpopolnjuje in napreduje. Prihajajoči sejmi prinašajo več kot 50 delavnic, ki pokrivajo **široko kulinarično področje** – od šole peke pice, slaščičarskih in pekarskih delavnic, priprave domačih testenin, veganskih in bio delavnic, do priprave koktejl, piva in kavnih delavnic Latte Art & Barista. Udeleženci bodo obnovili dopolnili, nadgradili ali pa se na novo naučili vse o izdelavi različnih živil z uporabo profesionalne opreme, pod taktirko samih kuharskih mojstrov. S šestimi tekmovanji bodo sejmi Okusov omogočili kulinaričnim ustvarjalcem, da opozorijo nase in si izborijo zasluženno mesto na gastronomskem oziroma kulinaričnem zemljevidu. Dobili bomo Pivo leta, Najpicopeka, najboljši gurmanski sladoled, 2. Državnega prvaka Topespresso Latte art grading system Slovenija in dva zmagovalca v mešanju barskih pijač – kategoriji ICC Venka Vojo fancy drink in ICC Venka Vojo brezalkoholni koktejl.

Od srede do sobote, od 10. ure do 19. ure

Strokovne sejme Okusov GASTexpo & Sladoled je mogoče obiskati od srede, 29. 1., do sobote, 1. 2., vsakič med 10. in 19. uro. Odrasli bodo za dnevno vstopnico odšteli 7,00 EUR, učenci, dijaki, študenti pa 5,00 EUR. Vsak obiskovalec sejmišča prejme brezplačno katalog s seznamom razstavljalcev, načrtom sejmišča in programom. Organizatorji obiskovalce vabijo, da si dnevni program dogajanja, obsežnejši opis ponudbe razstavljalcev in druge koristne informacije za obisk sejmov ogledajo na njihovi spletni strani <https://www.gast.si/>

Istočasno poteka 31. sejem Turizma, kampinga in karavaninga Alpe Adria!

Vsako leto gredo sejmi Okusov korak dalje v ponudbi, kvaliteti in strokovnosti, na prihajajočih pojdimo skupaj!