



Uspešno so se zaključili 16. Ho-Re-Ca Hibridni sejmi Okusov GASTexpo v Ljubljani

Letošnji sejem je bil prav zagotovo sejem presežkov in novih smernic.

Več kot 18.000 obiskovalcem je sejem nudil vpogled in odpiral poslovne priložnosti na področju gostinske opreme, hotelirstva in gastronomije.

Za nove dimenzije poslovnega mreženja in širjenja poslovnih stikov B2B je bilo letos poskrbljeno tudi z **NOVOSTJO – HIBRIDNO** izvedbo sejma, ki združuje klasični in digitalni sejem in v regiji predstavlja **"unikum" in prihodnost v sejmski industriji**.

Na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani se je združilo **več kot 400 razstavljalcev** iz panog: gastronomija, pijača, kava, slaščičarstvo, pekarstvo, gostinsko-hotelska oprema, sladoled, vino in pivo. Le-ti pa so se prvič predstavili tudi **v lastnih showroomih** na platformi digitalnega sejma.

Na platformi digitalnega sejma je bilo postreženo z raznolikimi vsebinami od promo posnetkov razstavljalcev, do streaminga v živo in razglasitve zmagovalca tekmovanja za NAJpicopeka Slovenije.

Ob izjemnih številkah obiskovalcev in ogledov digitalnih vsebin, organizatorji verjamemo, da smo na pravi poti.

Znan je že datum prihodnjih sejmov Okusov. **Potekali bodo od 31. 1. – 3. 2. 2024.**

Hibridni sejem je zagotovo korak v prihodnost – Hvala, da le to oblikujemo skupaj z vami!



Sejmi Okusov GASTexpo so prava priložnost za poslovni sestanek in iskanje novih idej za vaše podjetje

**Od opreme za kuhinjo, digitalnih rešitev, slaščic ...
... do čistilnih storitev, keramike, delovnih oblek in še marsičesa!**





Na sejmu so se odvijale brezplačne delavnice latte art



Tekmovalci so se borili za uradno pizzo 16. Sejmov Okusov



Okronan je bil NAJpicopek Slovenije 2023



Predvsem pa ni manjkalo dobrega vzdušja in zadovoljnih obiskovalcev!



Direktor Primorskega Sejma in organizator Sejmov Okusov – Matjaž Turk (na sredini), direktorica projekta Nives Bartolič (desno) in kuhar Boštjan Palčič (levo)



Na sejmu je ustvarjal tudi Carpigianijev chef Stefano Marinucci, ki nam je pokazal, kako lahko sladoled vključimo tudi v vsakdanje obroke



Na povabilo se je odzvalo veliko število ustvarjalcev vsebin



Sejmi so letos prvič potekali v hibridni izvedbi