



## TISKOVNO POROČILO GASTexpo 2024

Zaključili so se že 17. Mednarodni strokovni Sejmi okusov GASTexpo, ki so **presegli vsa pričakovanja**, tako razstavljalcev kot obiskovalcev. Bilo nas je več kot **19.000** iz vseh koncev Evrope in nas ne preseneča, da smo skupaj ustvarili **prijetno vzdušje** in si izmenjali **dragocene prakse** ter **navezali nove poslovne stike**.

Obiskovalci so si lahko ogledali vse od kuhinjskega drobnega inventarja, krožnikov, kozarcev in pogrinjkov pa do **najnovejše ponudbe** profesionalnih kuhinj in aparatov. Manjkalo ni niti ponudbe zunanjega in notranjega pohištva vseh cenovnih razredov ter **okusne hrane in novosti** na gastronomskem področju.

### *Delavnice, predavanja in tekmovanja*

Letos smo izvedli veliko delavnic, na razstavnem prostoru Horeca center so potekale **delavnice chefa Boštjana Palčiča in Jureta Starmana** v znamenju morskih in italijanskih okusov ter domačih proizvodov - vključitev kranjske klobase in slovenskega medu v razne recepte. Za sladko je poskrbel **slaščičar Klemen**, ki je pripravljaj rogljičke in macaronse.

Sladkih dobrot ni manjkalo niti na razstavnem prostoru podjetja Makabo, kjer so predavanja vodili svetovno priznanimi mojstri iz **Carpigiani Gelato University** in pripravljali sladolede iz eksotičnih sestavin, na primer avokada in tune.

Na razstavnem prostoru Kranjske klobase je kuhar **Jure Galičič** pripravljaj razne jedi iz kranjske klobase in nas presenetil z uporabnostjo te sestavine v raznih receptih.

Manjkalo ni niti delavnic z različnimi pijačami. Posebej za Sejme okusov je **Pivovarna Pelicon v sodelovanju z butično sirarno Golden Ring Cheese pripravila delavnice spajanja piva in sirov**, naši izkušeni in prepoznavni barmani pa so poskrbeli, da je bil vsak **koktejl nekaj posebnega** – bodisi brezalkoholen bodisi alkoholni.

Tudi letos smo se na razstavnem prostoru Atlantic Group učili, **kako pripraviti odlično kavo in narisati na kavo prave umetnine**. Pridružilo se nam je veliko različnih ponudnikov kav in kavnih aparatov, zato so vsi ljubitelji kave lahko našli na našem sejmu nekaj zase.

Sejmi okusov pa ne bi bili to kar so, če **Društvo kuharjev in slaščičarjev - Sekcija picopekov** ne bi pripravila pestrega programa za obiskovalce. Izvajali so **delavnice in šolo pice**, kjer so že izkušeni picopeki izpolnili svoje spretnosti, začetniki pa se naučili osnov. Na prostoru pice ni manjkalo niti **znanih obrazov**, ki so pekli pico in popestrili dogajanje z vključitvijo kranjske klobaso na "totalno" italijansko pico.

Potekalo je tudi **11. Mednarodno prvenstvo za NAJ PICOPEKA Slovenije 2024**, kjer je tekmovalo 23 picopekov iz različnih picerij, restavracij in delov Slovenije. Zmagal je **Jaka Valenčič**, samostojni picopek, 2. mesto je zasedel **Jan Lever**, samostojni picopek in 3. mesto **Nikolina Blazhevška**, Picerija

Vesuvio. Strokovno žirijo so sestavljali: Marin Vanjak, Urška Petelin, Primož Dolnicar, Noah Charney, Jan Butolen in Dušan Vršec

Udeleženci so se na letošnjih sejmih lahko naučili vse o pripravi pice, pravilnem točenju piva in pripravi kave, izdelavi domačih testenin, koktejlh, novih slovenskih vinih in njihovem ujemanju s hrano ter mnogo več.

### *Hibridnost Sejmov okusov*

Obiskovalci so že **pred samim začetkom sejma** v živo imeli možnost obiska **showrooma vseh razstavljalcev na spletni platformi**, dostopni brez registracije. Z **aplikacijo za najavo sestankov** so se lahko dogovorili vnaprej za sestanek na sejmu v živo ali kar preko platforme. Tudi **po koncu sejma** so **showroomi ostali odprti za javnost**, da so lahko obiskovalci še kaj povprašali ali si ogledali določene izdelke/storitve pri razstavljalcih.

Poleg tega smo tekom sejma v živo omogočali **spremljanje nekaterih dogajanj preko "streaminga"**.

### *V pričakovanju 18. Mednarodnih strokovnih Sejmov okusov*

Tudi letos je sočasno potekal sejem **Alpe Adria**, sejem turizma, kampinga in karavaninga in skupaj z njihovo ekipo smo štiri dni vzajemno skrbeli, da je bilo Gospodarsko razstavišče polno sejemskega dogajanja.

Zazrti v prihodnost, zaključujemo zares uspešno zgodbo in **napovedujemo 18. Mednarodne strokovne Sejme okusov v terminu od 29. 1. 2025 do 1. 2. 2025**. Mi že nestrpno čakamo na ponovno srečanje z vami ter nove priložnosti za nadaljnjo rast in razvoj.

Spremljajte nas na:

**FACEBOOK** - <https://www.facebook.com/SejmiOkusovGASTexpo> ,

**INSTAGRAM** - [https://www.instagram.com/gast\\_expo/](https://www.instagram.com/gast_expo/),

**LINKEDIN** - <https://www.linkedin.com/in/gastexpo/> in

<https://www.linkedin.com/company/12621854/>

**TIK TOK** - [https://www.tiktok.com/@sejmiokusov\\_gastexpo](https://www.tiktok.com/@sejmiokusov_gastexpo)