



TISKOVNO POROČILO GASTexpo 2024

Poudarek na HORECA sektorju

Zaključili smo že 17. Mednarodne strokovne sejme Okusov GASTexpo, ki so preseгли vsa pričakovanja tako razstavljalcev kot obiskovalcev. Z več kot **19.000 udeleženci** iz celotne Evrope smo ustvarili prijetno vzdušje, kjer smo si izmenjevali dragocene prakse in navezovali nove poslovne stike. GASTexpo je ponovno dokazal, da je eden najpomembnejših dogodkov za **HORECA sektor** v regiji, kjer obiskovalci odkrijejo najnovejše trende v gostinstvu, opremi in gastronomiji.

Razstavni program – Vse za HORECA sektor

Obiskovalci so si lahko ogledali široko ponudbo, ki zajema:

- **Kuhinjski inventar:** Krožniki, kozarci, pribor in pogrinjki.
- **Profesionalna kuhinjska oprema:** Najnovejši štedilniki, pečice, hladilniki in ostala tehnologija za profesionalne kuhinje.
- **Pohištvo za gostinstvo:** Notranje in zunanje pohištvo za hotele, restavracije in bare, v vseh cenovnih razredih.
- **Novosti v gastronomiji:** Predstavitve novih okusov, živil in kulinarčnih trendov.

Sejem je bil popoln kraj za vse, ki delujejo v **hotelirstvu**, **restavracijah** ali **catering**u, saj je ponujal vpogled v najnovejšo opremo in rešitve, ki optimizirajo delovne procese in izboljšujejo izkušnjo gostov.

Delavnice, predavanja in tekmovanja za HORECA strokovnjake

Na letošnjem GASTexpo smo izvedli vrsto **delavnic** in **predavanj** s poudarkom na sodobnih kulinarčnih tehnikah, kjer so sodelovali priznani strokovnjaki:

- **Chef Boštjan Palčič** in **Jure Starman** sta pripravila delavnice z morsko in italijansko kuhinjo, z vključitvijo slovenskih specialitet, kot sta kranjska klobasa in slovenski med.
- **Slaščičar Klemen** je poskrbel za sladke dobrote, kot so rogljički in macarons.
- Na prostoru **Carpigiani Gelato University** so vodilni strokovnjaki predstavljali pripravo sladoleda iz eksotičnih sestavin, kot so avokado in tuna.

Delavnice so se dotikale tudi **piva in sirov**, kjer je Pivovarna Pelicon skupaj z Golden Ring Cheese pripravljala pairing delavnice, izkušeni barmani pa so poskrbeli za inovativne koktajle.

Tekmovanje v pripravi pice – Naj picopek Slovenije 2024

Na 11. Mednarodnem prvenstvu za **najboljšega picopeka Slovenije** je tekmovalo 23 picopekov. Zmagal je Jaka Valenčič, sledila sta Jan Lever in Nikolina Blazhevska iz Picerije Vesuvio.

Obiskovalci so se lahko udeležili **šole pice**, kjer so mojstri iz Društva kuharjev in slaščičarjev – Sekcija picopekov, podajali znanje o pravilni pripravi in pečenju pice. Med delavnicami je bilo še posebej zanimivo vključevanje slovenskih sestavin, kot je kranjska klobasa, v italijanske recepte.

Hibridnost Sejmov okusov – Nov korak za HORECA sektor

Letos smo sejem prvič omogočili tudi v **hibridni obliki**. Obiskovalci so lahko že pred začetkom sejma dostopali do **showrooma razstavljalcev** preko spletne platforme, kjer so si ogledali izdelke in se dogovorili za sestanke. Med samim sejmom pa smo omogočali tudi **prenos v živo** nekaterih ključnih dogodkov. Showroomi ostajajo dostopni tudi po zaključku sejma, kar omogoča nadaljnjo interakcijo z razstavljalci.

Pričakovanja za GASTexpo 2025

Zazrti v prihodnost že pripravljamo **18. Mednarodne strokovne Sejme okusov**, ki bodo potekali od 29. januarja 2025 do 1. februarja 2025. Pričakujemo, da bomo ponovno gostili vodilne strokovnjake in predstavnike HORECA sektorja, ter ustvarili priložnosti za nadaljnjo rast in razvoj gostinstva.

GASTexpo ostaja nepogrešljiv dogodek za vse, ki delujejo v **gostinstvu, hotelirstvu** in **catering**u, saj prinaša najnovejše inovacije v profesionalni opremi, hrani in pijači, ter postavlja nove standarde v HORECA sektorju.

Spremljajte nas na:

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

INSTAGRAM - 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

YOUTOUBE - [Sejmi Okusov: GASTexpo - YouTube](#)