

19. Mednarodni HoReCa strokovni

SEJMI *okusov*

4. - 7. 2. 2026

LJUBLJANA, Gospodarsko razstavišče



TISKOVNO POROČILO GASTexpo 2025

V ospredju tehnologija in trajnost – prihodnost HORECA sektorja

Z izjemno obiskanostjo in rekordno mednarodno udeležbo smo uspešno zaključili 18. Mednarodne strokovne Sejme okusov GASTexpo, ki so potekali od 29. januarja do 1. februarja 2025, na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani. Dogodek je ponovno potrdil svoj status osrednjega strokovnega sejma za HORECA sektor v regiji, saj se je na enem mestu zbralo več kot 20.000 obiskovalcev in 500 razstavljalcev iz vse Evrope.

Letos je bil poudarek na prihodnosti gostinstva – pametni kuhinji, trajnostnih rešitvah in najsodobnejši opremi.

Obiskovalci so imeli priložnost:

- biti med prvimi, ki preizkusijo nove tehnologije priprave hrane,
- spoznati uporabo umetne inteligence v kuhinji,
- preizkusiti opremo, ki optimizira delo in zmanjšuje stroške,
- raziskati energetske učinkovite rešitve za trajnostno poslovanje,
- odkriti najnovejše estetske trende v opremi in dizajnu,
- ter mrežiti se z vodilnimi strokovnjaki, izmenjati znanja in pridobiti vpogled v prihajajoče trende.

Program z vrhunskimi mojstri in delavnicami

Poleg bogatega razstavnega programa je bil GASTexpo 2025 znova prepoznaven po močni vsebinski komponenti. Obiskovalci so se lahko udeležili številnih brezplačnih delavnic in predstavitev:

- **Bevog** je predstavil brezalkoholno pivo Woo, organiziral degustacije s **Filipom Flisarjem** ter druženje s skupino Siddharta ob predstavitvi piva Ledena-Rock Lager.
- **Chef Boštjan Palčič** je izvedel praktične prikaze priprave tatarjev, kremnih juh, cvrtja ter uporabe trajnostnih tehnik in sestavin.
- **Jure Galičič** je skupaj z GIZ Kranjska klobasa predstavil slovenske zaščitene tradicionalne proizvode.

- Chef **Andrea DeBellis iz Carpigiani Gelato University** je tekom celotnega sejma izvajal predstavitve izdelave vrhunskega gurmanskega sladoleda.
- **Barcaffè** je pod budnim očesom **Aleša Gorenca** vsak dan izvajal certificirane Latte Art delavnice in izobraževanja za profesionalne bariste.
- **Pivovarna Pelicon** in **Golden Ring Cheese** sta vsak dan pripravili priljubljene delavnice spajanja kraft piva z butičnimi siri.

Tekmovanje Naj picopek Slovenije 2025 in Znani obrazi pečejo pizze

Na 12. Mednarodnem prvenstvu za najboljšega picopeka Slovenije je sodelovalo več kot 20 tekmovalcev iz Slovenije in tujine. Letošnjo zmago je prevzel **Anej Godnič iz Picerije Vesuvio**, sledila sta mu **Jernej Berlot** in **Jurij Kralj**.

Potekale so tudi delavnice "Znani obrazi pečejo pizze", kjer so svoje spretnosti v peki pice pokazali znani Slovenci, med njimi tudi **Saša Lendero, Jasna Kuljaj in Igor Mikič**.

Obiskovalci so se poleg pestrega programa lahko udeležili **šole peke pice**, kjer so mojstri iz **Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije – Sekcija picopekov** učili priprave različnih vrst pic. Od klasične napoletane do pice s posebno izbranimi lokalnimi sestavinami.

Mednarodne posebnosti in znani gostje

Letos je še posebej izstopal paviljon **Serbian Spirits**, ki je ponosno predstavil izbor tradicionalnih rakij iz sliv, hrušk in kutin, izdelanih po starih recepturah. Obiskovalci so imeli priložnost okusiti pravo balkansko tradicijo in spoznati posebnosti regionalne proizvodnje.

Za posebno energijo je poskrbel tudi obisk prostega smučarja **Filipa Flisarja** in rock skupine **Siddharta**, ki je s svojo prisotnostjo popestrila dogajanje in pritegnila številne obiskovalce.



Digitalna revolucija – hibridni sejem GASTexpo

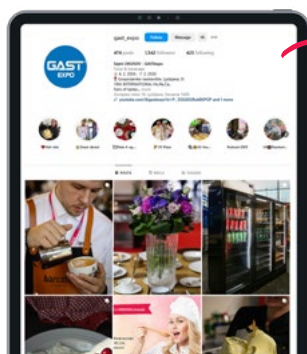
Sejem je tudi letos potekal v hibridni obliki. Že od 15. januarja je bila obiskovalcem na voljo spletna platforma z digitalnimi showroomi razstavljalcev. Obiskovalci so lahko pregledovali ponudbo, planirali obiske in se dogovarjali za sestanke. Showroomi so ostajali dostopni tudi po zaključku klasičnega sejma, kar je omogočilo nadaljnjo mreženje in povezovanje.

Povezava s turizmom – Alpe Adria 2025

Vzdušje sejma je dopolnjeval tudi vzporedni sejem turizma **Alpe Adria**, ki je obiskovalcem ponudil vpogled v aktualne trende trajnostnega in butičnega turizma.

GASTexpo 2025 je postavil nove standarde strokovnih sejmov

Tudi tokrat se je GASTexpo izkazal kot nepogrešljiv dogodek za vse, ki želijo ostati konkurenčni v HORECA panogi. Z inovativnim pristopom, mednarodno prisotnostjo in bogatim programom se že veselimo nove edicije v letu 2026. Znova bomo združili prakso, strokovnost in strast do gostinstva!



Spremljajte nas na:



Sejmi Okusov GASTexpo



@gast_expo



GASTexpo



@sejmiokusov_gastexpo



@gastexpo

