

19. Mednarodni HoReCa strokovni

SEJMI *okusov*



HORECA sejmi OKUSOV GASTexpo Z VEČJIM OBISKOM IN NOVIMI SMERNICAMI

Strokovni HoReCa hibridni sejmi okusov GASTexpo 2026 so tudi letos **navdušili** z **bogatom strokovnim programom**, pestrim dogajanjem in praktičnimi inovacijami za HoReCa sektor ter tako ponovno **potrdili** položaj najpomembnejšega strokovnega dogodka za HoReCa sektor v regiji.

Iskreno se **zahvaljemo** vsem razstavljalcem, drugim udeležencem in obiskovalcem, ki so s svojo prisotnostjo soustvarili letošnjo izvedbo.

Dogajanje na sejmih je letos privabilo številne strokovnjake in poslovne obiskovalce, ki so si v živo ogledali izjemno bogat razstavljeni program, pester nabor delavnic, tekmovanj in praktičnih prikazov. Število obiskovalcev je tako preseglo obisk lanske izvedbe sejma za kar 10 % (preko 22.000).

NOVE GENERACIJE PROFESIONALNE GOSTINSKE OPREME

Poseben poudarek letošnje izvedbe je bil na **profesionalni gostinski opremi nove generacije**, ki omogoča optimizacijo delovnih procesov, večjo energetsko učinkovitost ter digitalno upravljanje kuhinj in obratov. Obiskovalci so si lahko v živo ogledali ter preizkusili sodobne pečice, peči za pice, termične linije, hladilne sisteme, opremo za pripravo pic, napredne kavne aparate ter inovativne rešitve, ki vključujejo pametne tehnologije in avtomatizacijo.

PRESEŽKI STROKOVNEGA PROGRAMA – delavnice, demonstracije in tekmovanja

Strokovni program je obsegal **aktivne delavnice** in interaktivne predstavitve, med katerimi so izstopale predstavitve kraft piva, testiranje inovativnih naprav, demonstracije peke pice s pica avtomatom, latte art delavnice ter predstavitve priprave sladoleda in gastronomskih umetnin z različnimi tehnikami. Poleg tega so obiskovalci uživali tudi v degustacijah piva ter spajanju te pijače z najrazličnejšimi vrstami butičnih sirov.



Obiskovalce je pričakal še nabor **praktičnih** in **kreativnih aktivnosti** kot so priprava tradicionalnih in sodobnih jedi, miksološke predstavitve in kavni koktajli, med posebnimi dogodki pa sta izstopala Pica dan z župani Osrednjeslovenske regije in Pica party za razstavljalce in goste.

V sklopu **tekmovalnega programa** je potekalo tudi 13. mednarodno prvenstvo Naj picopek Slovenije 2026 ter tekmovanje Barcaffè LAGS spopad 2026.

PRIHODNOST JE ZDAJ: HIBRIDNA IZVEDBA

Sejem je potekal v hibridni obliki, kar je omogočilo spremljanje vsebin tudi preko livestream prenosa in digitalne platforme, ki je bila aktivna pred in med sejmom.

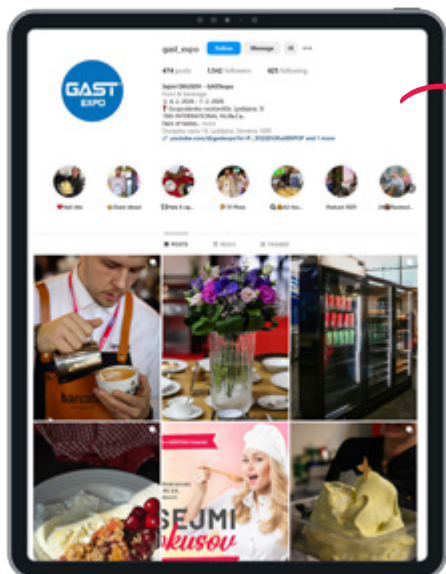


STORILI SMO KORAK K BOLJ DOSTOPNEMU SEJMU

Za boljšo uporabniško izkušnjo je bil letos prvič uveden **brezplačen shuttle prevoz** med parkiriščem P+R Center Stožice in prizoriščem sejma. Storitve se je izkazala za zelo uspešno in bila med obiskovalci odlično sprejeta.

GASTexpo 2026 je tako **znova dokazal**, da je **stihišče** znanja, inovacij, praktičnih izkušenj in poslovnih priložnosti za vse, ki delujejo v gostinstvu, turizmu in povezani panogah ter tako predstavlja izkušnjo, ki je strokovnjaki iz omenjenih področij ne smejo zamuditi.

**Že zdaj vas vabimo tudi k razstavljanju ali obisku sejma prihodnje leto:
od 3. do 6. 2. 2027**



Spremljajte nas na:



Sejmi Okusov GASTexpo



@sejmiokusov_gastexpo



@gast_expo



@gastexpo



GASTexpo

