

[www.gast.si](http://www.gast.si)



12. Mednarodni strokovni

# SEJMI

# okusov



31. 1. - 3. 2. 2018

Ljubljana, Gospodarsko razstavišče



**GAST** EXPO®

**SLADOLED**  
G E L A T O



Mednarodni strokovni sejmi Gastronomije, Pijače, Kave,  
Slaščičarstva, Pekarstva in Gostinsko - Hotelske opreme  
& Sladoleda & Vina



# Sejmi okusov



## KDO SEJME OBIŠČE ?

Sejem **GASTexpo & Sladoled** se odvija istočasno kot sejem **NATOUR ALPE - ADRIA** na Gospodarskem razstavišču.

Sejme obišče okrog **15.000 obiskovalcev**, pretežno **poslovnežev s področja Slovenije** in **sosednjih držav** Italije, Avstrije, Hrvaške, Srbije in drugih držav.

## KDO RAZSTAVLJA ?

Domača in tuja podjetja, ki z nastopom želijo pridobiti **nove kupce** in **tržišča** ter izkoristiti ostale prednosti, ki jih lahko kot medij nudi samo sejemska prireditelja!

Na zadnjih sejmih je razstavljal preko **500** domačih in tujih **razstavljalcev** iz več kot 20 držav !

## STROKOVNI DEL

Poseben poudarek je dan spremljajočim prireditvam v smeri **izobraževalnih delavnic**, kjer so udeleženci deležni **praktičnega pridobivanja znanj!**

Nosilci tega so razstavljalci sami, saj v sklopu svojih razstavnih programov obiskovalcem predstavijo obilo tehnoloških novosti !

*Smoto kar  
mislimo in jemo*





Program

# delavnic



## Delavnice priprave KAVE

Strokovne delavnice, predavanja in prezentacije priprave različnih kavnih napitkov. Strokovna tematika bo zajemala področja kako do popolnega espressa in pravilne recepture za moderni espresso, prezentacija priprave Signature napitkov poznanih s Coffee in Good Spirit, Latte art delavnice, Hand brew prezentacija, Cupping okušavanje kav s celega sveta, kot tudi predavanje o zgodovini in kulturi pitja kave in mnogo več.

## Delavnice PRIPRAVA SLADOLEDA/SLAŠČIC

Letošnje delavnice izdelave sladoleda bodo ponovno potekale pod okriljem svetovno priznane institucije Carpigiani Gelato University, katere člani so vrhunski mojstri s področja sladoledarstva in slaščičarstva. S svojimi delavnicami in tečajmi so prisotni že na 5 svetovnih celinah. Kdo bo vodil delavnice na letošnjem sejmu je še skrivnost.

## ŠOLA PIZZE

Izvajajo se pod taktirko najboljših italijanskih mojstrov in svetovnih prvakov. Udeleženci prejmejo diplomu o sodelovanju.

## SLAŠČIČARSKE DELAVNICE La GANACHE

Kulinarični mojster slaščičar francoske šole Naser Gashi je ustanovitelj prvega francoskega slaščičarskega izobraževanja in celovite ponudbe okusnih in prefinjenih posladkov v Sloveniji. Na sejmu bo vodil trendovske tečaje izdelave slaščic.

## PEKARSKES DELAVNICE

Brezplačne delavnice izdelava kruha in ostalih pekarskih izdelkov po najnovjših smernicah.

## BIO/VEGANSKE DELAVNICE

Slovensko vegansko društvo bo predstavilo najnovjše smernice na delavnicah priprave veganskih jedi.



# Program mednarodnih tekmovanj



## 8. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI SLADOLEDA

Prijavijo se lahko vsi slaščičarji/sladoledarji, ki imajo lasten lokal za proizvodnjo sladoleda v Sloveniji in tujini. Število mest je omejeno!

## 6. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI PIZZE

Na tekmovanje se lahko prijavijo vsi picopeki in kuharji. Tekmujejo lahko kot posamezniki ali kot predstavniki svoje pizzerije/lokala iz Slovenije in tujine. Zmagovalec se bo udeležil svetovnega tekmovanja. Število mest je omejeno.

## 3. Mednarodno tekmovanje v pripravi KOKTAJLA

Na tekmovanje se lahko prijavijo vsi, ki se želijo z lastnim avtorskim receptom preizkusiti v pripravi koktajla.

## 3. BARISTA BATTLE CHALLENGE (Finale tekmovanja)

Med tekmovanjem gredo baristi skozi šest različnih izzivov, kjer posnemajo delovno okolje profesionalnega Barista, Cupping, Latte Art, Brewing, Naročilo, Signature drink in znanje.

Te discipline so zasnovane, da bi preizkusili širino znanja in spretnosti, predstavitev baristov, ki tekmujejo iz oči v oči v bitki pod pritiskom časa.





# Razstaveni program

- HRANA
- PIJAČA
- VINO
- SLADOLED
- SLAŠČIČARSTVO, PEKARSTVO, TESTENINE IN PICE
- SLOW FOOD & FAST FOOD
- KAVA & ČAJ in ostali NAPITKI
- CATERING
- OPREMA in STROJI ZA HOTELE, RESTAVRACIJE in OSTALE GOSTINSKE OBJEKTE
- EMBALAŽA in OSTALA NUJNA OPREMA
- MANAGEMENT in KOMUNIKACIJA
- STORITVE, TRGOVINA, LITERATURA in OSTALE DEJAVNOSTI

*Ne zamudite*

EDINIH TOVRSTNIH STROKOVNIH SEJMOV  
V SLOVENIJI, KI VSAKO LETO NAREKUJEJO  
TRENDE V GOSTINSTVU IN HOTELIRSTVU !

## URNIK SEJMIŠČA

Sreda, 31. januar 2018  
Četrtek, 1. februar 2018  
Petek, 2. februar 2018  
Sobota, 3. februar 2018

} od 10.00 do 19.00 ure

PRIMORSKI SEJEM d.o.o. Koper

Čevljarska 17, p.p. 721, 6000 Koper, Slovenija, T: 00386(0)5/626-02-16, F: 00386(0)5 626-11-66, E: info@gast.si, www.gast.si