

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

ZAKAJ RAZSTAVLJATI NA SEJMU?

Sejme obiše okrog **15.000** obiskovalcev, pretežno poslovnežev s področja **Slovenije** in **sosebnih držav** Italije, Avstrije in bivše Jugoslavije.

Poleg poslovnežem so sejmi namenjeni tudi ostalim obiskovalcem, kulinarčnim navdušencem in gurmanom.

ZAKAJ SEJEM OBISKATI?

Predstavilo se bo okrog **500** domačih in tujih razstavljalcev iz več kot 20 držav, ki bodo vaše znanje nadgradili s predstavitvijo najnovjših trendov gastronomije in tehnoloških inovacij.

Z obiskom imate možnost pridobitve novih kupcev in tržišč ter izkoristiti ostale prednosti, ki jih lahko kot medij nudi zgolj sejemska prireditelj s poudarkom na osebnem kontaktu!



PRAKTIČNE DELAVNICE in TEKMOVANJA

Poseben poudarek je dan spremljajočim prireditvam v smeri **izobraževalnih delavnic**, kjer so obiskovalci deležni **praktičnega** pridobivanja znanj in nasvetov.

Nosilci programa so **razstavljalci**, ki poleg delavnic v sklopu svojih razstavnih programov obiskovalcem predstavijo obilo **tehnoloških novosti**!



NOVOST

Pivo

Delavnice varjenja,
vodene degustacije
in tekmovanje

PROGRAM *delavnic*



novost

PIVO - Delavnice VARJENJA in VODENE DEGUSTACIJE

Ekipa strokovnjakov nas bo popeljala skozi procese varjenja piva, kjer boste izvedeli več o sestavinah, ki tvorijo pivo, o opremi, ki jo potrebujete, številne trike, nasvete in praktične napotke.

Za vse ljubitelje piva pripravljamo tudi vodene degustacije skozi najrazličnejše okuse tega hmeljskega napitka. Spoznali boste kratko zgodovino piva, osnove procesa varjenja piva, 4 glavne pivovarske smernice po svetu, organoleptične lastnosti piva, pravilno okušanje piva ter primerno točenje in uporabo kozarcev. Nedvomno bo zanimivo izvedeti več o tem!

SLAŠČIČARSKÉ in PEKARSKÉ Delavnice LA GANACHE

Mojster francoskega slaščičarstva z diplomom vrhunske pariške mednarodne šole Gregoire Ferrandi, Naser Gashi bo vodil brezplačne delavnice za Macarons Torta Fraiser Čokoladni souffle Bombetko za pripravo domačega hamburgerja in Baguette

Delavnice PRIPRAVE SLADOLEDA in SLAŠČIC z MAKABO

Pričakuje vas program slaščičarskih in sladolednih delavnic z vrhunskimi mojstri. Lahko boste izbirali med pestro paleto delavnic pod okriljem priznane mednarodne univerze Carpigiani Gelato University

iz Italije, ki je vodilna na področju umetnosti izdelave sladoleda. V času sejma boste lahko okusili tudi kavo s 16 različnimi okusi točenega sladoleda.

ŠOLA PIZZE

Izvajala se bo pod vodstvom najboljših italijanskih mojstrov in svetovnih prvakov v sodelovanju s Sekcijo picopekov Društvo kuharjev in slaščičarjev Slovenije.

BIO/VEGANSKE DELAVNICE

Prvič letos bodo vse 4 dni sejma na programu tudi bio/veganske delavnice.

Slovensko vegansko društvo bo vodilo delavnice z imenom LONČEK ZDRAVJA, Društvo za zaščito živali in Nikina kuharica pa bodo pripravljali veganske jedi in predstavljali najnovejše smernice na delavnicah KUHINJA PRIHODNOSTI.

DELAVNICA PRIPRAVE KOKTAJLOV

Delavnico bo izvedlo Društvo barmanov Slovenije.

HORECA DELAVNICE

Obetajo se nam raznolike HORECA delavnice, kjer bodo vodilni s tega področja delili svoje ideje, znanje in izkušnje!

DOGAJANJA NA RAZSTAVNIH PROSTORIH

Poučen in zanimiv program se dogaja tudi na drugih razstavnih prostorih posameznih razstavljalcev.



2018

PROGRAM *tekmovanj*

novost

1. Tekmovanje za GASTexpo PIVO LETA – Prvič na sejmu

Na podlagi strokovnih ocen poznavalcev piva se bo izvedlo kredibilno ocenjevanje slovenskih butičnih piv in tako določilo imetnika »GASTexpo PIVO LETA«.

8. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI SLADOLEDA

Prijavijo se lahko vsi slaščičarji/sladoledarji, ki imajo lasten lokal za proizvodnjo sladoleda v Sloveniji in tujini. Izbrani okus je VRTNICA, ocenjevalna komisija pa ostaja skrivnost.

6. Mednarodno prvenstvo v IZDELAVI PIZZE "NAJpicopek SLOVENIJE"

Na tekmovanje se lahko prijavijo vsi picopeki in kuharji. Tekmujejo lahko kot posamezniki ali kot predstavniki svoje pizzerije/lokala iz Slovenije in tujine.

2. Državno prvenstvo v MEŠANJU BARSkih PIJAČ – brezalkoholni koktajl

1. Državno prvenstvo v MEŠANJU PIJAČ – After dinner koktajl
Na tekmovanju se lahko prijavijo vsi, ki se želijo z lastnim avtorskim receptom preizkusiti v pripravi koktajla.

Razstavní 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