



**FINES**  
FINEST BAKING TECHNOLOGY



**KAZASISTEMI**

**GOZI**  
engineered for excellence

**FIDUCIA** d.o.o.

**FISTI**  
WATER FILTRATION & ENVIRONMENT SOLUTIONS

**VALTEK**  
smart TECHNOLOGIES

**ECOLAB**<sup>®</sup>

**SLO MAT PACK**

**Wexiodisk**.si  
švedska tehnologija za čisto posodo

## OPISI DELAVNIC – HORECA CENTER – GASTexpo 2018 (A2/82 in 83)

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

### **NEKI NA VILČKO**

Naše "hitre kave s prijatelji" se večkrat zavlečejo do večera ali pozno v noč. V dobri družbi, ob dobri pijači nam manjka le še dobra hrana. V takih situacijah navadno naročimo NEKI NA VILČKO. Tudi na GAST-u 2018 nam bo "neki na vilčko" pripravil Matej Zupančič v sodelovanju z Maister Brewery.

### **SMART SOUSVIDE KUHANJE Z UPORABO BLUETOOTH TEHNOLOGIJE SAMMIC**

Podjetje SAMMIC iz Španije je razvilo vrhunske sous vide kuhalnike SMARVIDE, ki z uporabo BLUETOOTH tehnologije omogočajo popoln nadzor nad kuhanjem. Z beleženjem časa in temperature kuhanja lahko s kasnejšim izpisom zadovoljimo pogoje, ki jih narekujejo HACCP smernice. Z nami bosta demonstracijski chef Giuseppe Pette, ter zmagovalec Hrvaške izvedbe MASTERCHEF g. Dragan Jovanović. V kuhinji bo zadišalo po zrezku florentinca, morskem meniju ter svinjskih ledjih.

### **RINNAI-REŠITEV ZA TEŽAVE S TOPLO VODO**

Imate težave s toplo vodo? Legionela, prostorske omejitve, nezadostna temperatura vode, visoka investicija in velika poraba energije so težave, ki jih srečujemo, ko govorimo o topli vodi. Plinske pretočne grelce Rinnai odlikuje inovativna sodobna tehnologija, ki z učinkovitimi in ekonomičnimi rešitvami zagotavlja neomejeno količino tople vode in rešuje najpogostejše težave v povezavi s toplo sanitarno vodo.

Je sinonim za vrhunsko kakovost in zanesljivost, saj daje optimalne rezultate delovanja in minimalne stroške.

Delavnico bo vodil Jernej Vedenik, samostojni komercialist pri družbi Butan plin, ki je ekskluzivni zastopnik te vrhunske japonske tehnologije. Rinnai bo s tehničnega vidika predstavil tudi Peter Facheris, ustanovitelj podjetja Toplotna tehnika oz. Soluterm, ki se vsakodnevno srečuje z vprašanjem, kako učinkovito rešiti težave s toplo vodo.

---

## **TRISI OD A DO Ž S PRIMOŽEM DOLNIČARJEM**

Ko pridemo v restavracijo, so največkrat oči bolj lačne od nas samih in takrat bi najraje naročili kar vse iz ponudbe. Primož Dolničar bo za nas na GAST-u 2018 pripravil okusne trise, ki nam s svojo raznolikostjo okusov dajejo možnost, da v enem obroku dobimo vse, kar smo želeli.

---

## **TORTERIJA - SODOBNE SLADICE**

Torteriija bo prikazala izdelavo sodobnih tortic, kot jih dela na svojih slaščičarskih tečajih. Pripravili bodo 1 sladico (Ponorela češnja - sodobna verzija Črnega gozdička), ter tortico Tropicana (mango, pasijonka, kokos in chia semena).

Prikazali bodo pripravo žele plasti za tortico s pektinom in agarjem, sodobne sijoče glazure ter principe sestavljanja monoporcijskih sladici.

---

## **OKUSNI VEGANSKI TRIKI**

Večkrat se zgodi, da je ponudba gostinca, kljub raznolikosti, premajhna za vse različne okuse gostov. Kako najti rešitev v situaciji, ko gost želi veganski obrok, kljub temu, da ga nimamo v stalni ponudbi, nam bo pomagala poiskati Urška Zavrl v delavnici okusni veganski triki, kjer bomo videli, kako hitro in enostavno pripraviti okusen veganski obrok.

---

## **DELAVNICE VALMAR & ROKMAR - SLADOLED**

Vse, kar ste vedno želeli vedeti o izdelavi sladoledov, pa si nikoli niste upali vprašati... VALMAR & ROKMAR vas vljudno vabita na brezplačne delavnice, ki bodo potekale na sejmu GASTexpo 2018 v Ljubljani med 31. januarjem in 3. februarjem 2018. Pripravili bomo veliko odličnega sladoleda, zaupali vam bomo skrivnosti izdelave dobrega sladoleda in se na koncu še posladkali.

---

## **UPORABA SOUSVIDE IN VAKUMIRSKIH NAPRAV ORVED V VRHUNSKI KULINARIKI**

Chef Rosario Canazi (Executive Consultant International Chef) je vodilni demonstracijski kuhar podjetja ORVED iz Italije in se že vrsto let udeležuje gastronomskih sejmov in tekmovanj po vsem svetu. V veliko čast nam je, da nam bo svoje znanje predstavil tudi na letošnjem GAST-u. Pričakujemo lahko veliko praktičnih nasvetov in priporočil v zvezi z pripravo surovin za vakuumiranje ter pravilno uporabo SOUS VIDE tehnologije v moderni kuhinji. Chef Rosario nam bo pripravil rezine govedine s kandiranim paradižnikom ter file brancina z zlatim koromačem ter hrustljivo zelenjavo.

---

## **IZDELOVANJE DOMAČIH TESTENIN**

Na trgu vedno bolj iščemo domače in kakovostno, doseganje tega pa je lahko včasih zahtevno. Na 12. Mednarodnem sejmu okusov GASTexpo vam bo priznani kuhar Božo Salaj skupaj s Kaza sistemi predstavil, kako zelo enostavno si lahko naredite domače testenine. Vsi vemo, kako težko je danes izstopati iz konkurence, prepričani smo, da vam lahko pri tem pomagamo.

---

## **VODNA FILTRACIJA Z BRITA FILTRI**

Voda je glavni vir za življenje, hkrati pa tudi za gostinstvo. Kaj pomeni imeti kakovostno vodo in kako do nje priti, nam zagotovo lahko povedo strokovnjaki s podjetja Fisti. Na 12. Mednarodnem sejmu okusov nam bodo na delavnici predstavili, kako poteka filtracija vode z BRITA filtri.

---

## **HIGIENA IN ČISTOČA V KUHINJI**

Vsem nam je pomembno, da nas gostinci razvajajo z vrhunskimi okusi, vse to pa je nemogoče, če ni primerno poskrbljeno za higieno in čistočo. Kako poskrbeti, da nam del čiščenja ne predstavlja problema, nam bodo na 12. Mednarodnem sejmu okusov pokazali strokovnjaki za novodobne rešitve čiščenja Ecolab skupaj z vrhunsko pomivalno tehniko Wexiodisk Slovenija.

---

## **OSNOVE BARISTA IN LATTE ART**

Vsi vemo, da je brez dobre kave težko začeti dan. Gostinci so tisi, ki se trudijo, da je naš začetek dneva s kavo boljši. Recept, kako narediti vrhunsko kavo, pa vam bomo razkrili na 12. Mednarodnem sejmu okusov skupaj s Topespresso baristi. Pokazali nam bodo, kako se pravilno pripravi kava in vse to nadgradili še z latte art-om.

---

## **ZERO WASTE**

Vsem se kdaj zgodi, da ne vemo, kako porabiti ostanke, ki se nam naberejo v kuhinji. Na 12. Mednarodnem sejmu okusov GASTexpo vam bomo na delavnici Zero waste skupaj z Boštjanom Palčičem pokazali hitre in okusne ideje, kako ostanke porabiti, da bo naš koš za odpadke prazen, naši krožniki pa polni in okusni.

---

## **NOVE TEHNIKE KUHANJA V PARNOKONVEKCIJSKI PEČI**

Prav gotovo je parnokonvekcijska peč postala nepogrešljiv element vsake moderne kuhinje. Prav zato vam bomo prikazali nekaj tehnik priprave jedi na hiter, enostaven in okusen način. Priznani brkati kuhar Anže Gombač vam bo predstavil, kako si s kuhanjem v konvektomatu racionalizirate čas in z okusno pripravo jedi očarate vaše goste.

---

Delavnice so **brezplačne!**

Prijave zbiramo [TUKAJ](#).