

Największe w Polsce północno-wschodniej targi branży HoReCa już w kwietniu!

Prestiżowe konkursy kulinarne, znani szefowie kuchni w strefie pokazów, profesjonalni kupujący z całej Polski i najlepsi dostawcy: liderzy w branży, specjalistyczne szkolenia gastronomiczne - już niebawem trzecia edycja największego w północno-wschodniej Polsce wydarzenia w branży HoReCa! Targi Mazury HoReCa odbędą się w dniach 17-18.04.2018 r. w halach targowych Expo Mazury w Ostródzie.

Wydarzenie odbywa się na Mazurach Zachodnich - w jednym z najczystszych regionów Polski słynącym z doskonałych, wielokrotnie nagradzanych produktów lokalnych i usług gastronomicznych, a także ze swoich walorów turystycznych. Od dwóch lat Ostróda przyciąga nie tylko turystów, ale również przedstawiciele branży gastronomicznej, hotelarskiej i cateringowej.

Sercem targów Mazury HoReCa jest strefa konkursowa, która w trzeciej edycji zostanie rozbudowana. Odbywające się w niej prestiżowe konkursy kulinarne - „Master Challenge by Schöller”, „Drób na Polskim Stole”, „Gęsi na Restauracji” są skierowane do profesjonalistów i uczniów szkół gastronomicznych. W trzeciej edycji targów po raz pierwszy we wszystkich trzech konkursach będzie walczyło jednocześnie aż 16 uczestników (w konkursach drobiowych będzie to 16 dwuosobowych drużyn). Podczas Mazury HoReCa 2018 pojawi się także nowy konkurs - Warmińsko-Mazurski Prodiż - kierowany do Kót Gospodyń Wiejskich z całej Polski. Konkursowi będzie patronował Marszałek Województwa Warmińsko-Mazurskiego.

W strefie live cooking pokazy kulinarne przeprowadzą znani szefowie kuchni. Będzie to doskonała okazja, by zobaczyć ich przy pracy, uczyć się od najlepszych. Warto podkreślić, że podczas Mazury HoReCa 2018 pokazy kulinarne przeprowadzi Akademia Bocuse d'Or - jednego z najbardziej prestiżowych konkursów kulinarnych na świecie.

Podczas Mazury HoReCa odbędą się także specjalistyczne szkolenia z zarządzania restauracją, jej finansami i personelem. Szkolenia przeprowadzą Piotr Rogowski i Paweł Gruba, managerowie zewnętrzni V4B, trenerzy i doradcy z dużym doświadczeniem w branży gastronomicznej. Szkolenia dla restauratorów, właścicieli i managerów gastronomii, szefów kuchni i osób związanych z zarządzaniem personelem i kosztami są bezpłatne.

Podobnie jak w poprzednich edycjach, podczas Mazury HoReCa 2018 w Expo Mazury pojawiają się ponadto młode talenty kulinarne, menedżerowie i właściciele hoteli, restauracji, nowych formatów gastronomicznych, firm cateringowych, cukierni, piekarni i lodziarni, dystrybutorzy produktów i usług - liderzy branży HoReCa.

Więcej informacji można znaleźć na stronie: <http://mazuryhoreca.pl>

Zapraszamy do odwiedzenia targów! Bezpłatne zaproszenia można pobrać na stronie: <https://expobilet.pl/targi/87>

