

XIII ExpoHoReCa прошла в Санкт-Петербурге



С 24 по 27 марта 2015 года в Санкт-Петербурге была проведена XIII Международная специализированная выставка индустрии гостеприимства ExHoReCa. Организатор — выставочная компания «ФАРЭКСПО».

ExHoReCa 2015 подтвердила статус ведущей отраслевой площадки Северо-Запада РФ. В 2015 году в мероприятии приняли участие 115 компаний из 12 стран.

В экспозиции выставки были представлены:

- новинки ресторанного оборудования, инвентаря, посуды, мебели;
- продукты питания и напитки;
- комплексные решения для оснащения предприятий питания;
- оборудование и оснащение для отелей;
- программное обеспечение и др.

Выставка подарила индустрии гостеприимства немало новых и ярких событий, которые вызвали большой интерес профессионального сообщества.

Международные соревнования шеф-поваров Кубок Кубов «Балтийская Кулинарная Звезда» проводились в новом формате. В состязаниях приняли участие сборные России, Латвии, Литвы, Эстонии и Финляндии. На этот раз Кубок вручался победителю не по сумме баллов (мест) в отдельных индивидуальных номинациях, а за командные выступления по приготовлению полного обеда из продуктов «черного ящика». Главный приз соревнований Кубок Кубов «Балтийская Кулинарная Звезда» завоевала сборная Эстонии.

Впервые в Северной столице прошел Петербургский съезд отельеров. Мероприятие собрало около двухсот

участников: владельцев, управляющих, руководителей служб отелей российских регионов. Программа съезда включала:

— конференцию «Совершенствование системы правового обеспечения гостиничного бизнеса. Новации в 2015 году»;

— круглый стол «Перспективы развития гостиничного бизнеса России в сотрудничестве с Азиатско-Тихоокеанским регионом»;

— панельные дискуссии.

В качестве экспертов выступили: **генеральный консул Японии в Санкт-Петербурге господин Есихиро Ямамура** и **консул по культуре Китайской Народной Республики в Санкт-Петербурге госпожа Ван Жуй**.

Альянс отельеров U-PRO в рамках выставки организовал Open Expert Day. Эксперты Альянса организовали встречи по наиболее востребованным в гостиничном бизнесе темам — эффективный отдел бронирования, создание мотивационной программы, реклама и PR отеля, продажа дополнительных услуг, а также обсудили успешный опыт работы на примерах разных гостиниц.

Первый Клуб Профессионалов Гостеприимства провел семинары-практикумы с участием **экспертов Клуба Елены Юрашевой** и **Ольги Петровой**. Первоочередно обсуждались вопросы подбора персонала и клининга.

Показательные выступления шеф-поваров Cuisine Stars Club вызвали интерес не только новичков, но и профессионалов кулинарного искусства. Мэтры российской и зарубежных кулинарных школ сделали акцент на максимальную доступность продуктовой линейки.

Второй год подряд в рамках выставки ExHoReCa работал Кофейно-дегустационный корт — специальная площадка, благодаря которой поставщики продукции получили возможность встретиться с профессионалами индустрии: владельцами и управляющими предприятий общественного питания, бариста, барменами, обменяться опытом, укрепить имеющиеся профессиональные связи и наладить новые контакты.

По сравнению с прошлогодним дебютом, в 2015 году число представленных марок кофе увеличилось вдвое. Впервые в рамках Корта были представлены не только импортеры, но и российские компании — обжарщики кофе.

В течение четырех дней работы выставки было проведено 100 мероприятий (конференции, семинары, мастер-классы, тренинги для профессионалов сегмента HoReCa).

Выставку ExHoReCa 2015 посетили 6580 человек: руководители ресторанов, отелей, баров, кафе; шеф-повара, сомелье, бармены, кондитеры, а также другие специалисты отрасли из разных регионов России и зарубежных стран. **AG**