

Ресторановедъ

18.04.2017

ExpoHoReCa-2017 обновляет формат

The screenshot shows a web browser window displaying the website restoroved.ru/magazines/номер-2-2017/expohoreca-2017-obnovlyaet-format/. The page features a red navigation bar with links for 'ТЕМЫ СТАТЕЙ', 'ЭКСПЕРТЫ И КОНСУЛЬТАНТЫ', 'КАЛЕНДАРЬ МЕРОПРИЯТИЙ', 'АВТОРСКИЕ РЕЦЕПТЫ', 'КАТАЛОГ КОМПАНИЙ', and 'ДЕЛОВОЙ КЛУБ'. The main content area has a title 'ExpoHoReCa-2017 обновляет формат' dated 18 апреля 2017. The text describes the exhibition's expansion into new directions like 'Design and decor', 'Advertising and printing', and 'Service'. A photo shows a chef in a light blue uniform and blue gloves working in a kitchen. On the right side, there are promotional banners for 'Автоматизация 10 лет успеха Отелей и ресторанов', 'bestchefs.ru', and 'Архив журналов' with a 'ПОДПИСАТЬСЯ' button.

Около четырех тысяч специалистов индустрии гостеприимства посетили традиционную выставку в Санкт-Петербурге

Около 100 ведущих российских и зарубежных компаний представили большой выбор товаров и услуг, необходимых для развития ресторанного и гостиничного бизнеса. В 2017 году экспозиция выставки заметно расширилась за счет новых направлений — «Дизайн и декор», «Реклама и полиграфия», «Сервис». Наряду с известными фирмами — Santa Maria, IKEA, Lantmännen Unibake, HALLDE, Bonduelle — посетители открыли для себя немало новых компаний. Своего покупателя нашли такие бренды, как «37 Текстиль» (Иваново), Kafe-soft (Москва), Линия продуктов «Едим с Юлей» (Санкт-Петербург), TERRAFIORI (Санкт-Петербург), Fukujuen (Япония) и др.

Впервые поставщики оборудования и продуктовые компании представили объединенные стенды, показав комплексный подход к организации предприятий общественного питания. Так, Мастерская «Гном Колбасник» использовала оборудование, предоставленное компанией «Шанс Маркет». В свою очередь, ведущий поставщик специй Santa Maria воспользовался комплексом услуг и технических решений группы компаний «Алтэк».

Демонстрация технических особенностей оборудования, использование продуктов в различных сочетаниях, возможность продегустировать продукты и напитки — отличительная черта выставочных мероприятий. Благодаря презентациям участники «ExpoHoReCa 2017» привлекли внимание к своей продукции и получили немало новых контактов.

ЕхроНоReСа известна обширной деловой программой. В 2017 году организаторы предложили специалистам отрасли различные форматы и тематики. С аншлагом прошли мастер-классы известных кулинаров «VIP Мастер-Шеф». Гости мероприятий узнали секреты приготовления маринованной утиной грудки-терияки от Константина Вагу, под руководством мастера Гото Эйсукэ научились отличать японский зеленый чай от китайского, обновили меню своего ресторана при помощи диетолога Юлианны Плискиной, продегустировали пятиминутку из семги в исполнении Сергея Малаховского. На площадке «Мастер-Шеф OPEN» своими рецептами поделились Сергей Седов (Ленинградская область), Евгений Никифоров (Санкт-Петербург), Александр Будревский (Санкт-Петербург), Илья Еремин (Санкт-Петербург), Олег Пешин (Санкт-Петербург), Максим Фазылов (Москва).

Особую роль отвели созданию разнообразных дизайнерских концепций. Эксперты Союза дизайнеров и архитекторов предложили ряд оригинальных решений по использованию помещений — как в старом фонде, так и в новостройках. Цикл семинаров провели специалисты Первого Клуба профессионалов гостеприимства. Семинар Сергея Бунькина «Продвижение в социальных сетях, таргетинг и ретаргетинг для ресторанов и поставщиков» вызвал неподдельный интерес у представителей многих сфер индустрии гостеприимства.

Украшением выставки стали состязания барменов «Bartenders NorthWest Contest». За два дня соревнований болельщики не только увидели мастерство профессионалов, но и услышали немало познавательных фактов из истории барменского дела, продегустировали эксклюзивные коктейли и получили массу положительных эмоций.

Впервые в России в рамках выставки «ЕхроНоReСа» прошел первый чемпионат по поеданию острых перцев Chile Hot Crazy. За главный приз боролись 12 отчаянных «перцеедов». Каждый планировал попробовать по 10 острых блюд (перцев, соусов, закусок). Но до финала добрались только 6 участников. Победителя пришлось определять, что называется, «на глаз» — по эмоциям, проявляемым в ходе состязаний. В итоге главный приз достался петербуржцу Алексею Каримову, который не только является поклонником острой пищи, но и в домашних условиях выращивает некоторые сорта жгучих перцев.

За 4 дня работы выставку «ЕхроНоReСа 2017» посетил 3 631 специалист — руководители ресторанов, отелей, баров, кафе; шеф-повара, сомелье, бармены, кондитеры из разных регионов России и зарубежных стран.