

GH Gastro Hotel

WWW.GASTRO-HOTEL.PL



ZAPRASZAMY

NA TARGI

KOŁOBRZEG

7 - 9 marca 2018



KOŁOBRZEG hala MILENIUM ul. Łopuskiego 38 7 – 9 marca 2018

ZAPRASZAMY NA TARGI:

środa 7 marca 2018 10⁰⁰ – 17⁰⁰

- 10¹⁵** uroczyste otwarcie targów – **pokazy** z VIP-ami
- 11⁰⁰** **pokaz kulinarny** jednego z najmłodszych szefów kuchni w Hotelu***** **Rafała Durka** z Diune Hotel & Resort
- 11³⁰** Nieuczciwe firmy i ich niekorzystne oferty - jak je rozpoznawać i unikać - **Szkolenie Sebastiana Kwiatkowskiego**
- 12¹⁵** **pokazy Grzegorza Gniecha** Vice Mistrza Świata oraz Mistrza Polski w Carvingu
- 12³⁵** **pokaz kulinarny** kucharza z **Narodowej Reprezentacji Polski Kucharzy Profesjonalnych**
– Jakość, sezonowość, pomysł.
- 14³⁰** Negatywne opinie o obiekcie noclegowym lub gastronomicznym
– praktyczne porady jak ich unikać i skutecznie z nimi walczyć. **Szkolenie Sebastiana Kwiatkowskiego**

czwartek 8 marca 2018 10⁰⁰ – 17⁰⁰

- 10¹⁵** Skuteczna sprzedaż w hotelu, czyli jak osiągać sukcesy i skutecznie zarządzać. **Szkolenie Anny Chwałko**
- 11¹⁵** **pokazy Grzegorza Gniecha** Vice Mistrza Świata oraz Mistrza Polski w Carvingu
- 11³⁰** **Szkolenie Nocowanie.pl** – Sprzedaż i marketing w obiekcie noclegowym
- poznaj elementy, które wpływają na liczbę rezerwacji:
Grupy docelowe w branży turystycznej - jak doprowadzić klienta do rezerwacji? **Marek Skowron**
Komunikacja z gośćmi i zarządzanie opiniami w internecie. **Mateusz Weilandt**
Oferta idealna - jak pisać teksty, które trafią do klienta i pozytywnie wpłyną na markę. **Kamila Miciuła**
- 12³⁰** **pokazy na scenie** Sukces gastronomiczny ze zdrowiem na talerzu
- 13⁰⁰** Jak pozyskać najlepszych pracowników dla mojego hotelu, restauracji. **Szkolenie Anny Chwałko**
- 14³⁰** Jak skutecznie i bezkosztowo wypromować obiekt gastronomiczny. **Szkolenie Sebastiana Kwiatkowskiego**
- 15³⁰** Wymierne korzyści reklamy obiektu gastronomicznego, noclegowego. Dobór środków i ich wykorzystanie.
Szkolenie Sebastiana Kwiatkowskiego

piątek 9 marca 2018 10⁰⁰ – 15⁰⁰

- 10⁰⁰** Obsługa Gościa - jak idealnie odbyć praktyki w hotelu i gastronomii i najwięcej się nauczyć. **Szkolenie Anny Chwałko**
- 11³⁰** **pokazy Grzegorza Gniecha** Vice Mistrza Świata oraz Mistrza Polski w Carvingu
- 12⁰⁰** **pokazy na scenie** Sukces gastronomiczny ze zdrowiem na talerzu
- 12¹⁵** Savoir vivre w gastronomii i profesjonalne przygotowanie do obsługi Gościa. **Szkolenie Anny Chwałko**

**Podane godziny są orientacyjnymi. Organizator zastrzega sobie prawo zmian w programie targów.
Sprawdź aktualny program na www.gastro-hotel.pl*

HONOROWY PATRONAT NAD TARGAMI



PATRONAT HONOROWY
MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA
ZACHODNIOPOMORSKIEGO
OLGIERDA GEBLEWICZA





Szanowni Państwo,

w Wasze ręce oddaję 23 numer Magazynu Targowego, będący równocześnie zaproszeniem na kolejną, **27 edycję Targów Gastro-Hotel**.

Termin targów wybrany został specjalnie z myślą o Państwa potrzebach, po sezonie zimowym, a przed sezonem letnim, tak abyście mogli uzupełnić zapasy i wymienić wyposażenie. W tym roku również czekają na Państwa wyjątkowe okazje promocyjne. Zapraszam do skorzystania ze szkoleń, a także zapoznania się z nowościami branżowymi, których na naszych targach na pewno nie zabraknie.

Magazyn Targowy Gastro-Hotel, trzymany przez Państwa w dłoniach to informator, który odpowie na nurtujące kwestie, zapraszam do lektury m.in. artykułu Polskie Wina w Gastronomii, ale i pomoże dokonać wyboru, co do najbardziej dla Państwa przydatnych szkoleń i pokazów. Serdecznie zapraszamy między innymi na szkolenie w temacie *Skuteczna sprzedaż w hotelu, czyli jak osiągać sukcesy i skutecznie zarządzać* oraz na szkolenie *Jak pozyskać najlepszych pracowników dla swojego hotelu, restauracji, które poprowadzi Anna Chwałko*, wykładowca z wieloletnim doświadczeniem w branży. Nie zabraknie także szkoleń dla gastronomów: *Wymierne korzyści reklamy obiektu gastronomicznego, noclegowego. Dobór środków i ich wykorzystanie* oraz szkolenie *Jak skutecznie i bezkosztowo wypromować obiekt gastronomiczny*, na które zapraszam wraz ze specjalistą w tej dziedzinie - **Sebastianem Kwiatkowskim**. Podczas szkoleń dowiedzą się

Państwo, jakie działania zastosować, aby również poza sezonem osiągać pożądaną frekwencję w obiekcie oraz jak skutecznie promować obiekt.

Wraz z firmą **Nocowanie.pl** zapraszamy na szkolenie Sprzedaż i marketing w obiekcie noclegowym - poznaj elementy, które wpływają na liczbę rezerwacji.

Podczas targów nie zabraknie pokazów kulinarnych. W tym roku gościć będziemy na naszej scenie m.in.: Vice Mistrza Świata i Mistrza Polski w Carvingu - **Grzegorza Gniecha** oraz najprawdopodobniej najmłodszego szefa kuchni w hotelu ***** **Rafała Durka** z Diune Hotel a także przedstawiciela **Narodowej Reprezentacji Polski Kucharzy Profesjonalnych**.

Część Magazynu poświęcona została targom, które w czerwcu zeszłego roku zorganizowaliśmy po raz piąty w Parku Śląskim w Chorzowie. W **VI edycji Targów Turystyki Weekendowej - ATRAKCJE REGIONÓW**, udział jako wystawca wziąć może każdy związany z branżą turystyczną, kto ze swoją ofertą pragnie dotrzeć do Ślązaków. Rewelacyjna lokalizacja targów na terenie Parku Śląskiego, tam gdzie aktywnie wypoczywają mieszkańcy m.in. Chorzowa, Siemianowic Śląskich, Katowic a także innych miast Śląskich sprawia, że zainteresowanie targami co roku jest ogromne - w ciągu trzech dni imprezę zwiedza blisko 20 tysięcy gości. Dlatego już dziś pragnę zaprosić wszystkich Państwa, związanych z branżą turystyczną, do zaprezentowania swoich obiektów i zaproszenia do siebie mieszkańców Śląska podczas tegorocznej edycji targów Atrakcje Regionów 18 - 20 maja 2018r. Szczegółowa oferta znajduje się na www.atrakcje-regionow.pl.

Życzę miłej lektury
Małgorzata Kryszak
Dyrektor targów

SZUKAJ INSPIRACJI NA TARGACH



Rok 2018 to dla nas kolejne nowe i duże wyzwania. Przed nami tegoroczny puchar świata w Luksemburgu z udziałem **NARODOWEJ REPREZENTACJI POLSKI KUCHARZY PROFESJONALNYCH**. Oczywiście jest też akcent juniorski w startach indywidualnych. To także ważny dla OSSKiC konkurs, odbywający się w Paryżu „**le Chefs en or**” ogromnie ceniony za swą rangę i poziom uczestników. OSSKiC współodpowiada za wybranie i przygotowanie kucharza profesjonalnego z pomocnikiem oraz juniora. Jednak oprócz przygotowań i startów w konkursach toczy się normalne życie. Kuchnia, patelnia, Gość, zamówienie czy towar. Całe życie kucharzy toczy się wokół kuchni i zazwyczaj za mało czasu na dom, rodzinę, czy po prostu wypoczynek, że nie wspomnę o czynnym wypoczynku. Dlatego chcemy naszym Koleżankom i Kolegom po fachu przypominać o tym, co ważne i ważniejsze. Często zatracamy priorytety lub źle je wartościujemy.



© Andrzej Chmielewski www.szukakadnu.pl

Mamy „z tyłu głowy” w związku z tym pewne pomysły, które niebawem ujrzą światło dzienne. Targi to jeden z bądź co bądź momentów, kiedy kucharz może uciec od kuchni i potraktować spotkania targowe jak wycieczkę. Przy okazji zaczerpnąć nowych inspiracji. Świetnie, że Polska ma na swojej mapie nie tylko wielkie centralne wydarzenia, ale także mniejsze, regionalne, ale nie mniej treściwe. Zapraszamy więc na tegoroczną edycję targów Gastro-Hotel w Kołobrzegu. Pamiętajcie jednak, że na targach oglądamy, ale także sugerujemy dostawcom i producentom czego oczekujemy, czego być może brak w ich ofercie. To podnosi nasze relacje, czyli branży z kucharzami, na wyższy poziom, zwany potocznie partnerstwo. To zawsze przynosi poprawę jakości i zadowolenia.

Zapraszam na **pokaz kulinarny** kucharza z Narodowej Reprezentacji Polski Kucharzy Profesjonalnych - **Jakość, sezonowość, pomysł** podczas targów Gastro-Hotel.

Jarosław Uściński

Prezes OSSKiC

Koordynator Narodowej Reprezentacji Polski
Kucharzy Profesjonalistów





Po raz kolejny mam przyjemność zaprosić Państwa do Kołobrzegu – miejsca należącego do najbardziej znanych rejonów turystycznych w Polsce. To niespełna 50-tysięczne miasto położone nad samym morzem od dziesięcioleci przyciąga rzesze turystów i kuracjuszy. Nazywane jest często „Perłą Bałtyku”. Urzeka swoim pięknem, intryguje niesamowitą historią, a także zdumiewa różnorodnością atrakcji. Kołobrzeg obfituje w bogactwa naturalne, z których można korzystać cały rok. Piękna i niezwykle urozmaicona linia brzegowa zachęca do spacerów i wycieczek rowerowych, tworząc latem wymarzone miejsce dla spragnionych słońca plażowiczów.

Ciepły piasek, piękne wschody i zachody słońca oraz wspaniały klimat w połączeniu z gościnnością mieszkańców i hotelarzy na długo pozostają we wspomnieniach gości. Watro więc przyjechać do Kołobrzegu, by poczuć wyjątkowość tego miejsca.

*Serdecznie zapraszam
Prezydent Miasta
Janusz Gromek*



www.karolskiba.pl



Szanowni Państwo,

Gastro – Hotel to jedno z najważniejszych targów regionalnych, które odbywają się w miastach słynących ze wzmożonego ruchu turystycznego. Dlatego ogromnie się cieszę, że po raz kolejny gościśmy tą prestiżową imprezę w Powiecie Kołobrzesckim.

Jestem pewny, że jak co roku, bogata oferta wystawców oraz bardzo ciekawy program imprezy skłoni do odwiedzenia targów tych z Państwa, którzy chcą zmodernizować zakład gastronomiczny, podwyższyć jakość obsługi, zmienić wystrój lokalu czy zwiększyć wybór i jakość proponowanej oferty.

Życzę Wszystkim niezapomnianych wrażeń i wielu atrakcji, tak na Targach Gastro – Hotel, jak i w naszym urokliwym powiecie.

*Starosta Kołobrzescki
Tomasz Tamborski*



www.karolskiba.pl



www.karolskiba.pl



www.karolskiba.pl



Anna Chwałko

Anna Chwałko związana jest z branżą hotelarską i turystyczną od 15 lat. Od roku 2009 w spółce Diament S.A. pełniła funkcję specjalisty ds. sprzedaży, a następnie objęła stanowisko dyrektora Hotelu Diament **** we Wrocławiu, prowadząc obiekt jako jeden z najlepszych w sieci. W roku 2014 jako dyrektor Best Western Plus Q Hotelu **** we Wrocławiu, otwierała hotel i zarządzała nim przez ponad 2 lata osiągając bardzo dobre wyniki finansowe i marketingowe. Od sierpnia 2016 roku jest dyrektorem Best Western Hotelu Mariacki *** oraz Browaru Mariackiego w Katowicach, którego budowę nadzorowała i otwierała, i którym obecnie zarządza.

Od roku 2011 z pasją prowadzi również wykłady na Akademii Wychowania Fizycznego i w Wyższej Szkole Bankowej z przedmiotów związanych z zarządzaniem w hotelarstwie, budowaniem polityki cenowej, nowoczesnych metod zarządzania w hotelu i podstaw gastronomii.

Pasjonatka w swojej branży, zawsze kreatywna i zaangażowana. A prywatnie od lat miłośniczka gór oraz jazdy na rowerze szosowym :)

Podczas targów zapraszam na wykłady w formie warsztatów i wymiany doświadczeń pt.

Skuteczna sprzedaż w hotelu, czyli jak osiągnąć sukcesy i skutecznie zarządzać?

Panel ten dedykowany jest pracownikom działu sprzedaży, kierownikom recepcji, recepcjonistom i managerom odpowiedzialnym pośrednio lub bezpośrednio za sprzedaż.

Opowiemy sobie co to znaczy skutecznie sprzedawać i jak to robić? Jak rozliczać pracowników działu sprzedaży i marketingu i oceniać ich jakość pracy? Czy wysyłanie ofert i ich tworzenie to sku-

teczne sprzedawanie? Skąd pozyskać odpowiedni segment Gości do mojego obiektu? Czy trafiam do właściwych odbiorców z właściwą ofertą? Czy sprzedaż a marketing w hotelu to to samo i czy jedno i drugie generuje zyski?

Te i inne rozwiązania i przykłady omówimy sobie wspólnie na moim panelu wykładowym, na który serdecznie zapraszam.

Jak pozyskać najlepszych Pracowników dla mojego Hotelu, restauracji ?

Panel dla każdego dyrektora, managera i kierownika hotelu i restauracji. Odpowiemy sobie na pytania m.in. czy tak naprawdę wiem kto powinien pracować w moim hotelu? Czy ja wiem kogo konkretnie szukam i czy takie osoby w ogóle są na moim rynku pracy? Jakie metody rekrutacji stosuję? Kto w ogóle rekrutuje w moim hotelu pracowników?

A jeśli już pozyskałem idealnego kandydata czy wyznaczam cele mojemu zespołowi? Czy zarządzam również poprzez jakość pracy i dbam o nią w swoim obiekcie? Czy jestem gotowy/-a na nowe, młode pokolenia i inny styl zarządzania? Czy miliardy są naprawdę tacy straszni?

Zapraszam również na praktyczne szkolenia: **Savoir vivre w gastronomii i profesjonalne przygotowanie do obsługi Gościa. Szkolenie z technik obsługi kelnerskiej.**

Opowiemy sobie w praktyce o tym jakie mamy style obsługi Gościa? Co wpływa na to, że jedna osoba tak szybko się rozwija i podejmuje pracę w gastronomii a druga nie.

Jak wychodzić naprzeciw problemom lub trudnym sytuacjom? Co to właściwie znaczy, że ja

Jak budować wizerunek swojej firmy w internecie? Zapraszam na szkolenie.

Nieuczciwe firmy i ich niekorzystne oferty - jak je rozpoznać i unikać

Prowadząc działalność usługowo-handlową codziennie jesteście Państwo zasypywani wieloma, „intrygantnymi” ofertami poprzez internet/telefon/pocztę. Jest w polskich przepisach prawnych szereg kruczków, i nawet odmawiając komuś, możemy liczyć się z tym, że będziemy mieli problemy prawne i finansowe. Szkolenie to praktyczne porady jak rozpoznać i unikać współpracy z „naciągaczami”

Wymierne korzyści reklamy obiektu gastronomicznego, noclegowego. Dobór środków i ich wykorzystanie

Reklama przede wszystkim powinna być skuteczna. Na rynku istnieje wiele serwisów noclegowych i rezerwacyjnych. Często opłacamy niejako z przyzwyczajenia te same serwisy od kilku lat, ale czy to z nich mamy gości? Czy serwis, który doskonale sprzedawał 5 lat temu dziś robi to równie skutecznie? Co zrobić aby zmaksymalizować efekt sprzedaży przy jak najniższym koszcie reklamy? Jakie formy reklamy i serwisy mają obecnie najlepszą konwersję? A może możemy całkowicie inaczej zaprojektować sprzedaż wydać mniej, a równocześnie zwiększyć obłożenie w niskim sezonie, a w wy-



dobrze znam kartę menu, z której dania polecam? I w końcu techniki obsługi Gościa i style obsługi. Jak serwować by nie spalić na samym początku?

Obsługa Gościa - jak idealnie odbyć praktyki w hotelu i gastronomii i najwięcej się nauczyć?

Praktyczne porady dla uczniów, by przygotować się odpowiednio do miejsca praktyk, zabezpieczyć przed „wpadkami” w obsłudze, czego się nauczyć i co sobie przypomnieć? A także jak najwięcej z tych praktyk czerpać i się nauczyć.

Jak się komunikować, by być zrozumianym? Czy to co pomyślałem i chciałem zaproponować Gościowi On usłyszał? Czasem wiedza to jedno, ale mój sposób komunikacji i mówienie o tym to już druga strona medalu.

Czyli wszystko o tym jak dobrze zacząć swoją przygodę jako profesjonalny i dobrze przygotowany pracownik gastronomii.

Serdecznie zapraszam.

Sebastian Kwiatkowski

Sebastian Kwiatkowski absolwent Wyższej Szkoły Przedsiębiorczości i Administracji w Lublinie. Praktyk z wieloletnim doświadczeniem. Od 25 lat zajmuje się marketingiem oraz marketingiem internetowym. Obecnie współpracuje z ponad 40 Ośrodkami Wypoczynkowymi w kraju, udzielając im porad menadżerskich oraz zajmuje się ich kompleksową obsługą pod względem przygotowania kampanii reklamowej (profesjonalne filmy, zdjęcia, budowa oraz pozycjonowanie stron internetowych). Specjalizuje się w zwiększaniu rentowności ośrodków.

Negatywne opinie o obiekcie noclegowym lub gastronomicznym- praktyczne porady jak ich unikać i skutecznie z nimi walczyć

W chwili obecnej sprzedaż usług noclegowych w przeważającej większości odbywa się przez Internet. Każda osoba, która wyszukuje oferty w sieci, potrafi również dotrzeć do opinii o danym obiekcie.

W branży gastronomicznej sytuacja wygląda trochę inaczej, lecz końcowy efekt jest bardzo podobny. Ogromna liczba osób szuka restauracji z najlepszymi opiniami, unikając tych o nadwyrężonej opinii.

Jak zapobiegać niepożądanym opiniom i co zrobić w przypadku, gdy już się pojawiają?

sokim podnieść cenę? Na te pytania odpowiem na szkoleniu i przedstawię Państwu praktyczne porady, jak zaoszczędzić pieniądze, równocześnie zwiększając obłożenie w obiekcie.

Jak skutecznie i bezkosztowo promować swój obiekt gastronomiczny.

Nie zawsze promocja musi wiązać się z ogromnymi kosztami. Na szkoleniu przedstawię Państwu kilka prostych sposobów, aby restauracja, bar, stolówka miała więcej gości i cieszyła się większym zainteresowaniem od obiektów Państwa konkurencji.





Zapraszamy na pokazy kulinarne Szefa Kuchni Rafała Durka podczas targów w hali Milenium

28-letni Rafał Durka jest prawdopodobnie najmłodszym szefem kuchni pracującym w pięciogwiazdkowym hotelu w Polsce. Karierę rozpoczął w 2007 roku w warszawskiej restauracji, by następnie zdobywać kolejne zawodowe szczeble w nadmorskich 4- i 5-gwiazdkowych hotelach. Od kilku lat pracuje w kołobrzesckim Diune Hotel***** & Resort, który zlokalizowany jest nad

samym morzem, 20 metrów od plaży. To pasjonat, który w spontaniczny sposób potrafi zaskakiwać subtelnościami i wyrafinowanymi smakami. Potrawy zachwycają bogactwem smaków, często w luźny sposób nawiązujących do kuchni staropolskiej i regionalnej. Do przygotowania dań wykorzystuje starannie wyselekcjonowane produkty lokalne i sezonowe.



Nocowanie.pl

Nocowanie.pl to polski serwis noclegowy numer jeden, który funkcjonuje na rynku już od 13 lat i przez cały ten czas jest systematycznie ulepszany, co doceniają właściciele obiektów noclegowych, jak i użytkownicy, których liczba stale rośnie. (Wg badań Gemius/PBI liczba użytkowników Nocowanie.pl w lipcu 2017 wynosiła blisko 3,5 mln osób).

Serwis dokłada wszelkich starań, aby stali oraz nowi klienci, byli w pełni usatysfakcjonowani współpracą. W ramach abonamentu klienci otrzymują szereg innowacyjnych i atrakcyjnych usług do których należą:

- dział „Wolne pokoje”, gdzie właściciele obiektów ogłaszają dostępne terminy noclegowe;
- dział „Szukam noclegu”, w którym turyści dodają ogłoszenia o poszukiwanych noclegach;
- profesjonalne tłumaczenia ofert w dwóch językach (angielskim i niemieckim);
- powiadomienia SMS o nowych zapytaniach mailowych od turystów;
- własna strona internetowa, oparta na przyja-

znych szablonach graficznych i 14 wersjach kolorystycznych;

- sesja fotograficzna wykonana przez fotografa, a dla stałych klientów **nowość 2018** - usługa **wirtualnego spaceru** po obiekcie;
- bezpłatny system do zarządzania obiektem noclegowym, dzięki któremu można m.in. korzystać z kalendarza rezerwacji oraz automatycznie publikować wolne terminy na Nocowanie.pl, gdzie turyści szukający noclegów mogą je od razu zarezerwować.

W ofercie abonamentowej serwisu znajduje się także: spersonalizowany baner reklamowy, wizytówki lub tabliczki „Wolne pokoje”, „Pokoje gościnne” lub „Wolne domki”.

Nocowanie.pl stworzyło program weryfikacji, w celu potwierdzenia wiarygodności obiektów noclegowych. Program opiera się na czterech stopniach. Po ich uzyskaniu obiekt otrzymuje odznakę „Sprawdzony obiekt” i certyfikat.

Na wyróżnienie zasługuje także dział z darmo-

wymi ogłoszeniami. To miejsce, w którym można zamieszczać i szukać ogłoszeń w kategoriach takich jak: Nieruchomości, HoReCa oraz Praca. Użytkownicy serwisu mogą tu znaleźć zarówno produkty z branży hotelarsko-gastronomicznej, jak i m.in. oferty domów, działek czy obiektów noclegowych wystawionych na sprzedaż.

Serwis Nocowanie.pl należy do Grupy Wirtualna Polska, dzięki czemu może dotrzeć do większego grona użytkowników i zaproponować usługi na jeszcze wyższym poziomie.

www.facebook.com/Nocowanie

Podczas Targów Gastro-Hotel, odwiedź przedstawicieli Nocowanie.pl i skorzystaj z atrakcyjnych rabatów:

- wydłużenia czasu abonamentu o 15%, dla podpisujących nową umowę,
- 15% gratis do zakupionych punktów pozycjonujących w serwisie (dla klientów Nocowanie.pl)



Przygotowani do sezonu letniego?

Wiosna i lato to okres, kiedy obrót restauracji może znacząco wzrosnąć. Większy ruch w restauracji to również wyzwanie dla restauratorów – w związku z niedoborami kadrowymi restauratorzy zmuszeni są do poszukiwania rozwiązań, które pomogą im obsłużyć większą ilość gości bez konieczności zwiększania ilości pracowników.

Z pomocą przychodzi automatyzacja sprzedaży – kioski samoobsługowe, KDS Order Number czy systemy przywoławcze LRS, usprawniające komunikację kelnera z kuchnią. Dzięki temu można w pełni wykorzystać sezon letni, jednocześnie zapewniając pełen komfort gości.

www.lsisoftware.pl



Card Terminal Expert S.A.

jest właścicielem marki CardPoint. Spółka świadczy usługi w zakresie wdrażania akceptacji kart płatniczych w punktach handlowych i usługowych. Nasze urządzenia to nowoczesne Terminale Płatnicze spełniające wymagania bezpieczeństwa banków oraz Organizacji Płatniczych. CardPoint oferuje współpracę w oparciu o szeroki wachlarz usług takich jak akceptacja niemal wszystkich kart płatniczych dostępnych na polskim rynku, cashback, przewalutowanie, doładowania telefonów komórkowych, preautoryzację oraz card-not-present (MO/TO). Nasi klienci mogą liczyć na bardzo indywidualne podejście oraz wyjątkowo atrakcyjne warunki współpracy obejmujące niskie prowizje oraz konkurencyjny abonament za urządzenia.

www.cardpoint.pl



pralus

Wyposażamy i projektujemy pralnie hotelowe i komercyjne.

Jesteśmy dystrybutorem najlepszych marek:

Primus i Laco

W naszej ofercie znajdziecie Państwo wszystko co potrzebne do otworzenia jak i prowadzenia pralni Cechuje nas indywidualne podejście do każdego projektu!

Pralus Systemy Pralnicze

www.pralus.pl





ANDROPOL

— 1906 —

Nowości asortymentowe w ofercie ANDROPOL Horeca. Polecamy Państwu specjalne ręczniki do SPA, w różnych wariantach kolorystycznych. Ręczniki kolorowe proponujemy w rozmiarze 70x140, dodatkowo, tradycyjny biały ręcznik dostępny jest też w większym rozmiarze 100x180. Gramatura 500g/m² zapewnia wysoką jakość. Idealne rozwiązanie dla osób ceniących sobie komfort, ale też trwałość użytkowanych materiałów.

Z kolei ofertę tkanin pościelowych mamy rozszerzoną o asortyment o zwiększonej gramaturze oraz w wielu deseniach.

W naszej ofercie znajdują Państwo produkty odpowiednie do swojego obiektu. Naszymi klientami są zarówno małe pensjonaty jak i ekskluzywne 4 i 5 gwiazdkowe obiekty.

www.andropol.pl
www.andropol-horeca.pl



GASTROPOLERKI to innowacyjne rozwiązanie w branży gastronomicznej. Gwarantują nieskazitelny połysk sztućców i kieliszków. Jeśli Twój Personel nadal ręcznie poleruje zastawę stołową, czas NA ZMIANY. Korzystając z Gastropolerek zaoszczędzisz czas, pieniądze i zyskasz więcej zadowolonych Klientów. Ograniczysz ilość stłuczonego szkła, zmniejszysz koszty pralni i zyskasz wysoki poziom higieny sztućców dzięki zastosowaniu lampy UV.

Umów darmowe testy kontakt@gastropolerki.pl, lub tel. 884 733 804.

www.gastropolerki.pl



Dr. Schutz®



Marka sprzatamy.com obecna jest na lokalnym rynku już ponad 10 lat. Przez ten okres daliśmy się poznać jako profesjonalna firma zajmująca się utrzymaniem czystości. Nasze bogate doświadczenia w tym sektorze pomogły nam dostosować ofertę środków chemicznych oraz urządzeń które proponujemy naszym klientom.

Na naszym stoisku zaprezentujemy chemię oraz urządzenia naszego niemieckiego partnera firmy Dr. Schutz jego szeroką gamę produktów do czyszczenia oraz zabezpieczania wszystkich rodzajów podłóg. Zaprezentujemy także innowacyjny system czyszczenia wykładzin na sucho oraz produkty do renowacji podłóg PVC

www.sprzatamy.com





Faber Sp. z o.o. lider w meblach ogrodowych, restauracyjnych, kawiarnianych i hotelowych.

Jesteśmy producentem-importerem mebli z Technoratanu oraz PP, odpornych na warunki zewnętrzne: wodę, deszcz, śnieg, promienie UV.

Nowości – wysokiej jakości krzesła z PP: **Flora-105 zł netto**,

Louise-119 zł netto.



Zapraszamy do współpracy.

www.faber-meble.pl



suma

GASTRONOMIA • PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY • PRALNIE



suma service

GASTRONOMIA • PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY • PRALNIE

ul.Morska 44 75-225 Koszalin

www.sumaservice.pl

PROJEKT – WYPOSAŻENIE – SERWIS

Ponad 20 lat doświadczenia na rynku gastronomicznym.

Kompleksowo zajmujemy się wyposażaniem i obsługą obiektów gastronomicznych, pralniczych oraz systemami utrzymania higieny. Prowadzimy serwis gwarancyjny i pogwarancyjny urządzeń.

Zapewniamy klientom wsparcie od projektu do realizacji inwestycji.

Ideą przewodnią naszej firmy jest promowanie rozwiązań i urządzeń wysokiej jakości.

Cały czas poszerzamy naszą ofertę o innowacyjne rozwiązania, współpracujemy z wiodącymi producentami sprzętu, podążając za trendami i najlepszymi rozwiązaniami, mając na uwadze zapotrzebowanie jak i możliwości finansowe każdego klienta.

Od lat kładziemy stały nacisk na szkolenie naszego zespołu oraz na aktualizowanie i unowocześnianie naszej oferty.

Organizujemy prezentacje urządzeń i produktów, pokazy kulinarne oraz szkolenia dedykowane klientom i pracownikom w celu zapoznania się z nowym sprzętem jeszcze przed jego zakupem.

- ➔ Otwierasz restaurację, bar, bistro, kawiarnię bądź pralnię
- ➔ Potrzebujesz pomocy w doradztwie i wyborze urządzeń
- ➔ Zapraszamy do naszego salonu w Koszalinie i na nasze stoisko

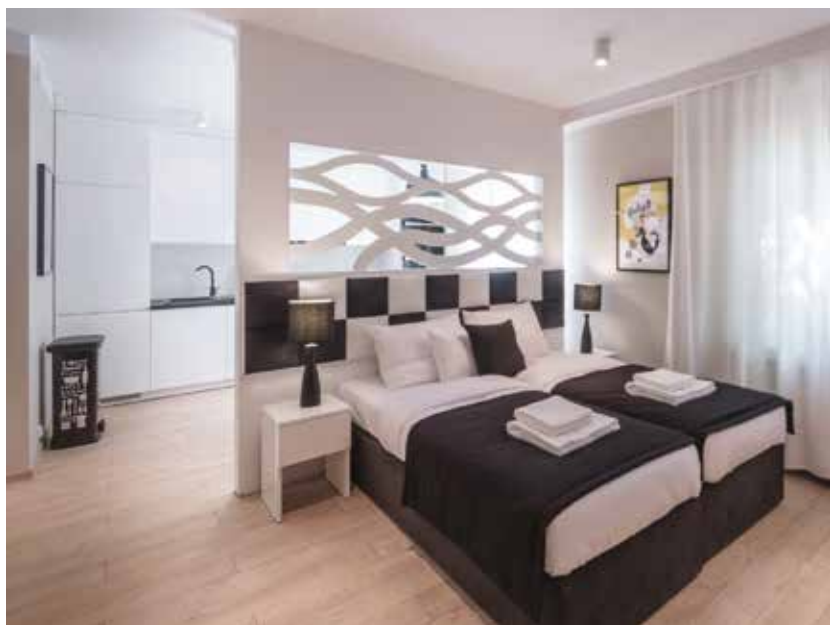


www.jakubmeble.pl

Jakub Meble „Ogranicza Cię Tylko Wyobraźnia”.

Meble hotelowe nie muszą być nudne. W tym roku zaprezentujemy Państwu połączenie drewna i metalu, w prostych, lekkich formach i nowoczesnej kolorystyce. Meble wyjątkowo wytrzymałe. Meble, które zwrócą uwagę każdego gościa.

www.jakubmeble.pl





Firma Multiselect

wyposaża łazienki współpracując z wiodącymi w Polsce i na świecie producentami z branży sanitarnej.

Ponad dwudziestoletnie doświadczenie zdobyte m. in. w zakresie obsługi inwestycji, wyposażania łazienek inwestycji hotelarskich, budownictwa mieszkaniowego i biurowego w Kołobrzegu, Świnoujściu, Szczecinie a także całym terenie Polski północno-zachodniej, oddajemy do Państwa dyspozycji.

Oferujemy współpracę w wyposażaniu obiektów hotelowych, biurowych, pensjonatów i lokali mieszkalnych w zakresie wyposażenia łazienek takich producentów jak:

- Baterie łazienkowe i kuchenne
- Kabiny prysznicowe
- Technika grzewcza
- Ceramika łazienkowa
- Wanny
- Brodziki
- Meble łazienkowe
- Akcesoria łazienkowe
- Suszarki hotelowe,
- Sejfy, Minibary itp.

www.multiselect.net



PIOSAL - Inny wymiar czystości

Istotnym tematem w każdej firmie jest utrzymanie czystości i higieny na wysokim poziomie oraz optymalizacja procesów produkcyjnych i pakowania. Naszym atutem bez wątpienia jest ponad 20 letnie doświadczenie w tej dziedzinie oraz współpraca z najlepszymi producentami takimi jak Vileda Professional, Kimberly Clark, Dolphin, Papernet, TSM i wielu innych.

Profesjonalna obsługa oraz towary wysokiej jakości sprawiają, że naszymi klientami są punkty gastronomiczne, hotele- w tym gabinety SPA, zakłady produkcyjne i przetwórcze oraz urzędy. Jesteśmy w stanie sprostać prawie każdemu powierzonymu zadaniu w tej dziedzinie. Podążając za nowinkami technologicznymi jesteśmy zawsze na czasie.



Promocja targowa- Lakma Linia hotelowa LH -20% plus 2 produkty gratis !!!

www.piosal.pl



REFLECT

Produkujemy oprawy oświetleniowe do obiektów hotelowych, w ponadczasowej formie, w dowolnej kolorystyce, w najnowszej technologii LED w tym roku do 180 lm z 1W.

www.reflect.com.pl





MAWO istnieje od 1989 roku. Zapewniamy kompleksową obsługę Klientów - począwszy od doradztwa, przez projekt, sprzedaż i montaż oraz serwis gwarancyjny i po gwarancyjny.

Oferujemy : minibaseny firmy Jacuzzi®, sauny, sauny infrared, łaźnie parowe, baseny poliestrowe niemieckiej firmy RivieraPool®, baseny w technologii żelbetowej wykładane mozaiką, baseny ze stali nierdzewnej.

www.mawo.com.pl



Chłodniczy Bufet premiumCold należy do kompleksowej oferty najwyższej klasy Bufetów Premium - starannie zaprojektowanych i wyprodukowanych przez firmę Komat. W bufecie zastosowano m.in. innowacyjny System Premium Cold - pozwala on na utrzymanie niskich temperatur nie tylko przy powierzchni blatu, ale również na półkach. Szeroka paleta kolorów i materiałów umożliwia dopasowanie bufetu do pozostałych elementów wystroju wnętrza i daje niczym nieograniczone możliwości.

www.komat.com.pl



Firma Empak jest przedstawicielem niemieckich marek Greiff oraz Leiber, specjalizujących się w produkcji odzieży dla biur, hoteli, gastronomii i medycyny.

Nasze produkty charakteryzują się wysoką jakością, bardzo dobrymi konstrukcjami odzieżowymi oraz umiarkowaną ceną.

Zapraszamy do współpracy hotele i restauracje z terenu całego kraju.

sklep.empak.com.pl





ZARASZAMY NA POKAZY CARVINGU NA TARGACH

GRZEGORZ GNIECH - Prezes Stowarzyszenia Carving Team Poland, Mistrz Polski i Vice Mistrz Świata Carvingu przygodę z carvingiem rozpoczął w 2008 roku. W roku 2012 zdobył indywidualnie brązowy medal na największych i najbardziej prestiżowych zawodach w świecie kulinarnym - Międzynarodowej Olimpiadzie Kulinarnej IKA, a także zwyciężył w Pucharze Polski w Carvingu. Zwycięstwo brązowego medalu powtórzył w 2016.

W roku 2013 zdobył tytuł VICE MISTRZA POLSKI w carvingu oraz zwyciężył w Polskim Festiwalu Carvingu i w Turnieju Carvingowym o Puchar Dolnej Wisły. Przywiózł również dwa złote i jeden srebrny medal z międzynarodowego Melonowego Samponatu.

Grzegorz Gniech wraz z teamem Sylwia Krużyńska i Jordanem Bach po raz kolejny zaprezentuje swój niezwykle talent na najbardziej prestiżowym konkursie świata z dziedziny carvingu. „Culinary World Cup”, bo tak brzmi pełna nazwa zawodów, odbędzie się w dniach 23 - 28 listopada 2018 r. w Luxemburgu. Właśnie tam Grzegorz Gniech powalczy o najcenniejszą wśród carvingów nagrodę. Wiemy jedno, z kunsztem, przygotowaniem i precyzją jaką mistrz posiada, złoto musi przywieźć ze sobą do Polski. Biorąc pod uwagę udział całej ekipy w konkursie jesteśmy dobrej myśli, że cennych tytułów będzie więcej. Polska trzyma kciuki!

Firma CARVING-GNIECH prowadzi szkolenia z zakresu sztuki carvingu. Jest to sztuka tworzenia dekoracji z warzyw i owoców. Oferta ta skierowana jest głównie do szkół, ośrodków społecznych, firm i stowarzyszeń, urzędów pracy i innych instytucji publicznych oraz prywatnych zainteresowanych kompleksową

organizacją szkoleń i pokazów tajskiej sztuki carvingu. Posiadamy specjalną ofertę dla instytucji, które chciałyby przeszkolić swoich członków/uczników u siebie na miejscu w szkole. Posiadamy własny sprzęt szkoleniowy i pomocniczy do organizacji szkoleń więc możemy wykorzystać na potrzeby szkolenia zarówno pracownie technologiczne jak i zwykłe sale lekcyjne oraz świetlice.

Ze wszystkimi niezbędnymi materiałami i surowcami dojeżdżamy do zainteresowanej szkoły/instytucji.

Gwarantem najwyższej jakości naszych szkoleń jest **MISTRZ POLSKI /VICE MISTRZ ŚWIATA (LUXEMBURG 2014) - GRZEGORZ GNIECH**, indywidualny brązowy medalista międzynarodowej Olimpiady Kulinarnej IKA.

Stowarzyszenie Carving Team Poland zrzesza w sobie grupę sympatyków Carvingu promujących tajską sztukę rzeźbienia w warzywach i owocach w Polsce i na świecie.

Stanowimy **NAJLEPSZY INSTYTUT SZKOLENIOWY W POLSCE „UCZĄC SIĘ OD NAJLEPSZYCH SAM STAJESZ SIĘ NAJLEPSZY”**.

www.carving-gniech.pl



PORADNIK RESTAURATORA

Miesięcznik dla branży HoReCa
Wydawany od 1999 r.
Nakład 10.100 egz. (ZKDP)

Lider wśród tytułów specjalistycznych skierowanych do branży HoReCa - Millward Brown S.A. Czerwiec 2015

www.poradnikrestauratora.com.pl





ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO-HOTELARSKICH IM. EMILII GIERCZAK W KOŁOBRZEGU

ZSE-H w Kołobrzegu funkcjonuje od 1975r. Kształci na kierunkach: technik hotelarstwa, technik ekonomista, technik informatyk, technik organizacji reklamy, technik obsługi turystycznej, technik w zawodzie kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych. Obecnie liczy ponad 900 uczniów.

Jest współorganizatorem razem z WSG Bydgoszcz Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej. W 2011r. otrzymała z rąk MEN tytuł Lidera Edukacji Zawodowej.

W ramach szkoły działa Centrum Kształcenia Praktycznego, które kształci uczniów w zakresie praktycznej nauki zawodu, doskonalą zawodowo nauczycieli przedmiotów hotelarskich i gastronomicznych oraz zawodową kadrę hotelarsko-gastronomiczną zatrudnioną w zakładach regionu zachodniopomorskiego.

Szkoła realizuje z dużymi sukcesami projekty unijne, które są podstawą wymian międzynarodowych oraz doposażeniem szkoły w pomoce dydaktyczne.

CKP posiada także atrakcyjną bazę noclegową (85 miejsc) na poziomie 3-gwiazdkowego hotelu. Do dyspozycji gości oferuje: pokoje 1-osobowe, 2-osobowe oraz 3-osobowe, wszystkie wyposażone w łazienki, radio, TV SAT, telefon, lodówkę.

Placówka posiada także: 3 sale konferencyjne (mieszczące od 15 do 60 os.) wyposażone w profesjonalny sprzęt audiowizualny, restaurację, bilard, cukiernię, letnią kawiarnię.



**Konkurs
Przyjdź na stoisko SEAT,
wypełnij kupon i wygraj
samochód na weekend
z pełnym bakiem paliwa!**

Zapraszamy także na emocjonujące jazdy próbne!



Krotoski-Cichy Koszalin, ul. Gnieźnieńska 43a

regulamin na www.krotoski-cichy.szczecin.pl/konkurs



Witamy w raju zmywania

To niemal magiczne, jak ta maszyna potrafi w szybki i łatwy sposób pracować – prawie jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki. Witamy w świecie profesjonalnej technologii zmywania MEIKO. Eksperti zajmujący się profesjonalnymi rozwiązaniami w zakresie zmywania prezentują *M-iClean H*. Model ten stanowi przełom w dziedzinie zmywania – zapewnia nie tylko wygodę obsługi ale także daje gwarancję dużej wydajności oraz dbałości o środowisko. Przekonaj się sam.

www.meiko.pl



POLSKIE WINA W GASTRONOMII

Ostatnie lata to okres szybkiego odradzania się winiarstwa w Polsce. Sprzyja temu procesowi widoczne ocieplenie klimatu oraz przekonanie wielu pasjonatów wina o możliwości produkowania dobrych win w naszym kraju. Nie bez znaczenia jest rosnące zainteresowanie winem w społeczeństwie oraz świadomość walorów dietetycznych, zdrowotnych i smakowych winogron i wina. Usuwane są prawne przeszkody w produkcji wina, które do tej pory skutecznie hamowały zapal nawet najbardziej przedsiębiorczych.

Według szacunków Polskiego Instytutu Winorośli i Wina, mamy już w Polsce blisko 1000 winnic działających na obszarze ponad 1000 hektarów. Liczby te obejmują również winnice hobbystyczne. Niektóre z nich, po jakimś czasie, stają się winnicami towarowymi.

Winnice towarowe w liczbie ponad 150, o powierzchni ponad 200 hektarów oferują wina do sprzedaży w gastronomii, do sklepów specjalistycznych, a nawet do sieci handlowych. Najliczniej położone są w Małopolsce, w Lubuskim, na Podkarpaciu, Na Dolnym Śląsku i w Małopolskim Przełomie Wisły (pogranicze Lubelskiego i Mazowsza). Pojedyncze winnice występują i w innych regionach: na Śląsku, na Mazurach, na Pomorzu, w tym pod Szczecinem położona jest jedna z największych w Polsce.

Produkowana jest już szeroka gama win ze znanych odmian winorośli właściwej *Vitis Vinifera*,

w tym m. inn.: Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, Pinot Blanc, Pinot Gris, Muscat (z białych) oraz Pinot Noir, Dornfelder (z czerwonych). Uzyskiwane wina mogą konkurować jakością z wieloma importowanymi winami o średnim poziomie cen.

Wielką szansą dla polskiego winiarstwa są nowe odmiany winorośli, bardziej przystosowane do trudnych warunków klimatycznych, a będące krzyżówkami międzygatunkowymi. Są to m. in.: Johanner, Solaris, Hibernar (z białych) oraz Regent, Rondo, Cabernet Cortis (z czerwonych). Odmiany te dają wina o różnorodnych, oryginalnych aromatach i smakach, wzbogacających dotychczasową paletę tradycyjnych win. Produkowane są z nich wina białe charakteryzujące się rzeźkością i świeżością i atrakcyjnymi aromatami. świetnie sprawdzą się w gastronomii. Wina czerwone, na ogół lekkie, z wyraźnymi aromatami czerwonych owoców i znaczną kwasowością dobrze towarzyszą m. in. potrawom z wieprzowiny.

Winnice oferują wina od wytrawnych po słodkie i wina lodowe. Pojawiły się udane próby win wzmocnianych typu porto. Obok win białych i czerwonych znajdziemy wina różowe.

W ostatnich latach coraz więcej produkuje się dobrych win musujących, z których słynęła niegdyś Ziemia Lubuska.

Przyszłość czasu by gastronomia z większą odwagą wprowadzała wina polskie do kart win.

Przemawiają za tym pozytywne doświadczenia

tych, którzy to już zrobili.

Utrzymuje się moda na wina polskie i rośnie zainteresowanie nimi u klientów krajowych. Dla klientów zagranicznych, wina polskie będą zawsze atrakcją.

Z roku na rok poprawia się jakość win. Polskie wina nie będą nigdy konkurencyjne cenowo z winami importowanymi o niskiej jakości i niskich cenach. Mogą konkurować tylko jakością i oryginalnością.

Zwiększa się ilość winnic o dużym areale, co gwarantuje ciągłość dostaw tych win, które znajdują się w karcie win.

Wina z poszczególnych regionów mogą być świetnym uzupełnieniem kuchni regionalnej, mogą być wizytówką regionu.

Wytykana jest relatywnie wysoka cena polskich win. Trzeba jednak pamiętać, że koszty jednostkowe produkcji wina w Polsce są stosunkowo wysokie (niewielka wydajność wynikająca z trudniejszych warunków uprawy, małe winnice, brak tradycji, młode krzewy winorośli). Rosnąca szybko wielkość produkcji, a więc i konkurencja wpłyną niewątpliwie na spadek cen.

Polscy winiarze to pasjonaci, których nie zrażają napotykane trudności, uczą się szybko, a to rokuje postęp. Są otwarci na współpracę.

Paweł Gózdź

Stowarzyszenie Winnice Dolnośląskie
Szkolenia Sommelierskie +48 662 121 206



**HURTOWNIA
WIN
KOŁOBRZEG**

www.top-wina-swiata.pl

Oferujemy:
Fachowe doradztwo
Szkolenia
Degustacje

Obsługujemy:
Sektor HoReCa
Wesela i przyjęcia
Klientów indywidualnych
Imprezy okolicznościowe

**top
wina
świata**

Łopuskiego 27/1, tel. +48 /94 35 428 47 wina-swiata@wina-swiata.pl



DATA: 18 – 20 maja 2018

MIEJSCE: PARK ŚLĄSKI CHORZÓW – hala wystaw w sąsiedztwie ZOO, Wesołego Miasteczka, Stadionu Śląskiego

Zapraszamy do współpracy i udziału w **VI Targach Turystycznych „ATRAKcje REGIONÓw” w Parku Śląskim w Chorzowie**. Nasze targi to przede wszystkim promocja znanych i mniej znanych polskich regionów i atrakcji turystycznych oraz polskich produktów tradycyjnych i wyrobów rzemieślniczych.

Jesteśmy tu gdzie Wasz klient! Wyjątkowość naszych targów polega na tym, że odbywają się one w miejscu, gdzie Państwa atrakcyjną ofertę zobaczy ogromna liczba aktywnych mieszkańców Śląska. Park znajduje się na pograniczu KATOWIC, CHORZOWA I SIEMIANOWIC ŚLĄSKICH.

W gronie Wystawców pojawiły się m.in. Urzędy Marszałkowskie z województw Śląskiego, Dolnośląskiego, Opolskiego, Warmińsko-Mazurskiego, Lubelskiego, Świętokrzyskiego i Łódzkiego oraz Lokalne Grupy Działania i Organizacje Turystyczne z całej Polski.

Zapraszamy do zapoznania się z **wypowiedziami i rekomendacjami** Wystawców oraz do obejrzenia filmu na naszej stronie www.atrakcje-regionow.pl

Honorowy patronat nad targami w 2017r. objęli:

Biuro Targów:

tel. 32/ 376 08 60, 785 929 205, 695 249 555

targi@atrakcje-regionow.pl



WOJEWODA ŚLĄSKI



Patronat Honorowy
Marszałek Województwa Śląskiego

CHORZÓW
wprawia w ruch

PREZYDENT MIASTA
SIEMIANOWICE ŚLĄSKIE



Polska
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA

POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA



Śląski Oddział Polskiej Izby Turystyki



DZIENNIK
ZACHODNI



Targi Turystyki Weekendowej „Atrakcje Regionów” to jedyna tak kompleksowa impreza w woj. śląskim. Każdy odwiedzający Targi znajdzie tu wszystko z czym kojarzy mu się idealny wypoczynek. Zwolennicy turystyki aktywnej mogą zapoznać się z szeroką ofertą miejsc idealnych na wycieczki rowerowe, spływy kajakowe, wspinaczkę. Po aktywnym i intensywnym spędzeniu czasu swoje siły będą mogli zregenerować w jednym ze spa, których targowa oferta jest również bogata. Ci, którzy wolą ciszę i spokój znajdą oferty doskonałych miejsc do samotnych wycieczek, długich spacerów i bez problemu połączą chęć odpoczynku od wielkiego zgiełku z poznaniem tradycyjnych smaków lokalnych kuchni czy przeżywania bogatej historii odwiedzanych terenów. Taką też historią, lokalną kuchnią i bogatą ofertą pomysłów na spędzenie wolnego czasu chwali się Lokalna Grupa Działania „Zielony Wierchołek Śląska, która jak co roku zaprasza do odwiedzenia swojego stoiska.



Każdy kto będzie chciał odwiedzić „Zielony Wierchołek Śląska” w centrum aglomeracji śląskiej trafi bez problemu bo i lokalizacja Targów zasługuje na najwyższe oceny. Hala targowa znajduje się naprawdę w samym centrum Śląska, bo takim jest Wojewódzki Park Kultury i Wypoczynku. Katowice, Chorzów, Siemianowice Śląskie to miasta leżące w bezpośrednim oddziaływaniu oferty „Atrakcji Regionów”. Takie otoczenie sprawia, że Targi odwiedza przez te trzy dni kilkanaście tysięcy ludzi. A co najważniejsze wstęp na Targi jest bezpłatny. Dzięki temu są one dostępne dla wszystkich chętnych. Bez wyjątków.

Na Targach Turystyki Weekendowej „Atrakcje Regionów” swoją ofertę

prezentują nie tylko regiony z całej Polski, ale również pojawia się oferta innych państw takich jak Węgry, Słowacja czy Czechy. Nie wspomnę już o ofercie imprez dodatkowych, np. spotkań z podróżnikami i eksploratorami, czy też gwiazdami programów kulinarnych.

Targi Turystyki Weekendowej „Atrakcje Regionów” śmiało można nazwać imprezą idealną. Gdzie indziej poznamy oferty najbardziej odległych regionów Polski? Gdzie dowiemy się o atrakcyjnych miejscach na wypoczynek, o których nie mieliśmy do tej pory pojęcia? Gdzie przekonamy się o pięknie polskiej wsi? Gdzie spróbujemy prawdziwych regionalnych potraw?

Gdzie zaplanujemy sobie wypoczynek na każdy letni, jesienny, wiosenny i zimowy weekend?

Odpowiedź jest prosta! Tylko na Targach Turystyki Weekendowej „Atrakcje Regionów”!

Marcin Świerczyński
Lokalna Grupa Działania
„Zielony Wierchołek Śląska



OAZA ZIELENI W CENTRUM ŚLĄSKA TO MIEJSCE GDZIE ODBYWAJĄ SIĘ TARGI ATRAKCJE REGIONÓW



Jedyne takie miejsce w Polsce – centrum rekreacji, kultury, sportu i działań ekologicznych w sercu najgęściej zaludnionego województwa.

Park Śląski to unikatowa oaza zieleni zlokalizowana w Chorzowie – największy, miejski park w Polsce zlokalizowany w centrum kilkumilionowej aglomeracji górnośląskiej w najbardziej uprzemysłowionym regionie kraju. Od 65 lat z parku korzystają spacerowicze, turyści oraz miłośnicy rekreacji i aktywnego wypoczynku.

Park Śląski zajmuje niemal 640 hektarów – niemal dwukrotnie więcej niż Central Park w Nowym Jorku.

Stawy, sadzawki, strumyki, rozliczne gatunki drzew i krzewów oraz rozległe łąki stanowią tu przyjazną ostoję dla dzikiej fauny (ssaki, ryby, ptaki, płazy, gady), która żyje w nietypowym sąsiedztwie z mieszkańcami Śląskiego Ogrodu Zoologicznego. Park Śląski to także niecodzienne połączenie atrakcji z pogranicza edukacji, turystyki i urozmaiconej rozrywki. Wizyta w Planetarium Śląskim to niecodzienna podróż pomiędzy usianym gwiazdami niebem a ziemią ze śląskim pejzażem w roli głównej. Między niebem a ziemią kursuje także nowoczesna kolej linowa Elka – najnowsza atrakcja turystyczna w Parku Śląskim. Z wygodnej 8-osobowej gondoli lub 4-osobowej kanapy, przez cały rok można podziwiać malownicze plenery parku oraz monumentalną architekturę legendarnego i aktualnie modernizowanego Stadio-

nu Śląskiego. Zarówno dzieciom jak i dorosłym dobrą zabawę i dreszczyk emocji zapewnią Śląskie Wesołe Miasteczko. W Górnośląskim Parku Etnograficznym, a także w pobliżu Hali Wystaw „Kapelusz”, można podziwiać ciekawe obiekty ilustrujące historię śląskiej architektury sprzed 150 i 50 lat. Niezwykłą przygodę z prehistorią przeżyjemy w Dolinie Dinozaurów na terenie Śląskiego Ogrodu Zoologicznego. Latem warto również odbyć przejażdżkę parkową kolejką wąskotorową. Latem, odwiedziny kąpieliska Fala można poprzecznić romantycznym spacerem po Rosarium i zobaczyć jak kwitną tysiące wielokolorowych róż. Przez cały rok działają w Parku i przyciągają atrakcyjnym repertuarem muzyczne kluby Leśniczówka oraz Rebel Garden. Na gości czekają też liczne restauracje i kawiarnie. Częstym wizytem w Parku Śląskim sprzyjają dobrze rozwinięta baza hotelowa, bliskość autostrady A4 i Drogowej Trasy Średnicowej oraz łatwy i szybki dojazd tramwajem lub autobusem z centrum Katowic bądź Chorzowa.

Park Śląski odwiedza co roku ponad trzy miliony gości, którzy znajdują w nim idealne miejsce do wypoczynku dla całej rodziny. Część z gości aktywnie spędza tu wolny czas uprawiając biegi, nordic walking, jazdę na rowerze i rolkach oraz jogę i fitness. Wielopokoleniowe grono sympatyków parku upodobało sobie wydarzenia kulturalne oraz liczne imprezy promujące ekologię i zdrowy tryb życia.

*Do zobaczenia w Parku Śląskim!
Serdecznie zapraszamy przez cały rok!*

SOLIDNIE I ZAWSZE NA CZAS
targowestoiska.pl

**Od 1996 r profesjonalnie i zawsze na czas,
od projektu po realizację:**

- budowa stoisk targowych
- budowa pawilonów zewnętrznych
- obsługa konferencji i imprez
- organizacja targów



Zeskanuj kod



PHU TIMEX Piotr Kryszak
tel. 601 404 638
e-mail: timex@targowestoiska.pl
www.targowestoiska.pl





WOJEWÓDZTWO OPOLSKIE ZAPRASZA



Interesuje Cię aktywne spędzanie czasu jak np. spływy kajakowe, jazda konna czy piesze lub rowerowe wycieczki? A może wolisz podziwiać bogactwo kultury materialnej: zamki, pałace czy kościoły? Urlop to dla Ciebie chwila relaksu i odpoczynku? Świetnie! Wszystko to znajdziesz u nas – w województwie opolskim! Województwo opolskie to najmniejsze województwo w Polsce, ale zarazem jedno z najpiękniejszych i najciekawszych. Czy wiesz, że jest tutaj największe nasycenie obiektami pałacowymi, zamkami i dworami? Pełną ofertę turystyczną naszego regionu możesz znaleźć odwiedzając chociażby jedną z największych i najważniejszych imprez turystycznych w Polsce – Targi Turystyki Weekendowej „Atrakcje Regionów” w Chorzowie.

Śląsk Opolski to mozaika różnorodności – każdy znajdzie tu coś dla siebie. Dla rodzin z dziećmi oferujemy liczne atrakcje jak np. JuraPark w Krasiejowie, ZOO w Opolu, Muzeum Polskiej Piosenki w Opolu, Gród Rycerski w Biskupicach koło Byczyny, Park Miniatur Sakralnych w Olszowej, czy „Fabrykę Robotów” w Łączniku. Pasjonaci aktywnego wypoczynku mogą liczyć na niezapomniane wrażenia np. podczas spływów kajakowych Małą Panwią – zwaną „Opolską Amazonką”,

podczas wędrówek pieszych po Górach Opawskich, czy uprawiając sporty wodne na Jeziorach Turawskich i jeziorze Nyskim. Nasze największe atrakcje, które cieszą się ogromną popularnością wśród odwiedzających to m.in. Zamek w Mosznej – pałac jak z disneyowskich baśni, Zamek w Niemodlinie – jeden z najstarszych i najpotężniejszych zamków



w Polsce, liczne atrakcje Opola – Stolicy Polskiej Piosenki oraz wyjątkowa pod względem religijnym, historycznym i geologicznym Góra Św. Anny.

Na zapracowanych i poszukujących chwili wytchnienia czekają w naszym województwie

hotele i obiekty noclegowe świadczące usługi na najwyższym poziomie. Oprócz tzw. „3 razy R” czyli rekreacji, relaksu oraz regeneracji zdrowia Śląsk Opolski to również bogata oferta kuchni regionalnej. Warto odwiedzić jedną z wyjątkowych restauracji będących członkiem Szlaku Kulinarnego „Opolski Bifj” i zasmakować dań oraz produktów tradycyjnych naszego regionu.

Serdecznie zapraszamy do odwiedzania województwa opolskiego na weekend i na wakacje! Wcześniej warto wybrać się na targi turystyczne aby zapoznać się z ofertą oraz zobaczyć zawsze pełne atrakcji stoiska promocyjne województwa opolskiego. Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna wspólnie z Urzędem Marszałkowskim Województwa Opolskiego oraz właścicielami największych atrakcji turystycznych od lat promuje Śląsk Opolski na najważniejszych imprezach promocyjnych w kraju i zagranicą, w tym również podczas Targów Turystyki Weekendowej „Atrakcje Regionów” w Chorzowie. Wszystkie najważniejsze i najbardziej aktualne informacje o naszym regionie znaleźć można również na portalu internetowym **Visitopolskie.pl**.

Zapraszamy!!!





V Targi Atrakcje





Regionów 2017



ATRAKcje

Targi Turystyki



REGIONÓW

Weekendowej

18-20 maja 2018

CHORZÓW, PARK ŚLĄSKI

Targi Turystyczne

na których nie może zabraknąć Twojej Oferty

"...przychodzi bardzo dużo ludzi ...planujemy na przyszły rok też przyjechać, bo bardzo popularne i korzystne dla nas są te targi..."
Odon Rittenbacher
Przedstawiciel Wegler Region Tokaju i Egeru

"...wysoka frekwencja odwiedzających przyczyniła się do nawiązania wielu nowych interesujących kontaktów..."
Prokurent w Uzdrowisku Łądek-Źdżopole S.A.

Małgorzata Filip
Główna Kierowniczka S.A.

"... impreza bardzo trafiona...dająca możliwość promowania lokalnych środowisk, miejscowości, gmin, powiatów oraz całego województwa..."
Zbigniew Kopeć, Sołtys Rajca
Stoisko Urzędu Marszałkowskiego Województwa Śląskiego

"...dobra lokalizacja targów oraz trafny wybór terminu spowodowały, iż impreza cieszyła się dużym zainteresowaniem, co pozwoliło na efektywną promocję regionu Karkonoszy..."
Wiesław Dzierżba
Dyrektor Wydziału Promocji i Turystyki,
Starostwo Powiatowe w Jeleniej Górze

www.atrakcje-regionow.pl

polub nasz profil na facebooku
www.fb.com/atrakcje-regionow

