MAGAZYN TARGOWY
HOTELE, GASTRONOMIA, CUKIERNICTWO

WIOSNA
2020/1
(25)

Gastro Hotel

WWW.GASTRO-HOTEL.PL

ZAPRASZAMY

NA TARGI

KOŁOBRZEG

11 - 13 marca 2020

KOŁOBRZEG 11 – 13 marca
hala Milenium

ZAPRASZAMY NA TARGI:

środa 11 marca 2020 10^{00} – 17^{00}

10^{15} uroczyste otwarcie targów – **pokazy** z VIP-ami

10^{45} **pokaz** kulinarny **Tomasza Królikowskiego** - Jesiotr - szlachetna ryba od głowy do ogona - bulion, filet w sosie z czarnej fasoli, pierogi z twarogiem i wędzonym jesiotrem

10^{30} **panel szkoleniowy Izby Gospodarczej Hotelarstwa Polskiego** Nadużycia w hotelarstwie w zakresie gastronomii - moderator spotkania: **Agnieszka Maszner-Paprocka**, dyrektor regionalny IGHP oraz dyrektor finansowy hotel HAVET*****

11^{45} **pokaz** kulinarny **Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni** – Pieczona kaczka/ kuleczki pull z kaczki/ puree z chrzanem i twarogiem i sproszkowaną skóra z pieczonego ziemniaka/ sałatka z cebuli czerwonej, buraka i kolendry/ sos demi marsala

12^{00} **panel szkoleniowy Izby Gospodarczej Hotelarstwa Polskiego** Koszty zmienne w gastronomii - moderator spotkania: **Agnieszka Maszner-Paprocka**, dyrektor regionalny IGHP oraz dyrektor finansowy hotel HAVET*****

12^{45} **pokazy Grzegorza Gniecha** Mistrza Świata oraz Mistrza Polski w Carvingu

13^{15} **pokaz** kulinarny Stowarzyszenie **Euro Toques Polska** - Owoce morza

13^{30} **panel szkoleniowy Izby Gospodarczej Hotelarstwa Polskiego** Ekologiczne rozwiązania dla hoteli - moderator spotkania: **Agnieszka Maszner-Paprocka**, dyrektor regionalny IGHP oraz dyrektor finansowy hotel HAVET*****

14^{15} **pokaz** kulinarny Stowarzyszenie **Euro Toques Polska** - Pokaz kuchni kaszubskiej

15^{15} **pokaz** kulinarny **Tomasza Królikowskiego** - Polskie ryby i runo leśne - dorsz bałtycki w sosie winnym z podgrzybkami - bulion, filetowanie ryby, grzyby w sosie ostrygowym i omówienie umami

czwartek 12 marca 2020 10^{00} – 17^{00}

10^{15} **pokazy Grzegorza Gniecha** Mistrza Świata oraz Mistrza Polski w Carvingu

10^{45} **pokaz** kulinarny Stowarzyszenie **Euro Toques Polska –** Kuchnia polska

11^{00} **szkolenie** Jak zwiększyć sprzedaż w niskim i wysokim sezonie. Pozyskiwanie klientów z wykorzystaniem internetu **Sebastian Kwiatkowski**

12^{00} **pokaz** kulinarny **Tomasza Królikowskiego** - Tradycyjna kuchnia w połączeniu z kantonem - Pieczona kaczka z mini plackami i sosem hoisin/ mus mascarpone z sosem śliwkowym/ klasyczna wołowina w sosie ostrygowym z warzywami i grzybami

13^{00} **pokaz** kulinarny Stowarzyszenie **Euro Toques Polska –** Śledzie na różne sposoby

14^{00} **pokaz** kulinarny **Tomasza Królikowskiego** - Polskie ryby i runo leśne - dorsz bałtycki w sosie winnym z podgrzybkami - bulion, filetowanie ryby, grzyby w sosie ostrygowym i omówienie umami

piątek 13 marca 2020 10^{00} – 15^{00}

9^{00} **szkolenie** - Od kelnera/portiera/recepcjonisty/…. do managera moderator spotkania: **Agnieszka Maszner-Paprocka**, dyrektor regionalny IGHP oraz dyrektor finansowy hotel HAVET*****

10^{30} **pokaz** kulinarny Stowarzyszenie **Euro Toques Polska** – Sery w naszej kuchni

10^{45} **szkolenie Savoir -vivre** – Dobre praktyki zachowania i postępowania wobec gości - moderator spotkania: **Agnieszka Maszner-Paprocka**, dyrektor regionalny IGHP oraz dyrektor finansowy hotel HAVET*****

11^{30} **pokaz** kulinarny Stowarzyszenie **Euro Toques Polska** - Ryby i przyprawy w naszej kuchni

12^{30} **szkolenie** - Kreatywność to siła napędowa hotelarstwa - moderator spotkania: **Agnieszka Maszner-Paprocka**, dyrektor regionalny IGHP oraz dyrektor finansowy hotel HAVET*****

**Podane godziny są orientacyjnymi. Organizator zastrzega sobie prawo zmian w programie targów.*

*Szczegóły na **www.gastro-hotel.pl***

HONOROWY PATRONAT NAD TARGAMI

PATRONAT HONOROWY MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA ZACHODNIOPOMORSKIEGO OLGIERDA GEBLEWICZA

Powiat Kołobrzeski

Klimatyczny Kołobrzeg

Plus radio 93,3 FM

PORADNIK RESTAURATORA

Nocowanie.pl

SOLIDNIE I ZAWSZE NA CZAS targowestoiska.pl

IGHP IZBA GOSPODARCZA HOTELARSTWA POLSKIEGO

Szanowni Państwo,

w Wasze ręce oddaję 25 numer Magazynu Targowego, będący równocześnie zaproszeniem na kolejną, **29 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. Na targach wiele nowości branżowych i jak co roku czekają na Państwa wyjątkowe okazje promocyjne.

Wraz z panią dyrektor **Agnieszką Maszner-Paprocką z Izby Gospodarczej Hotelarstwa Polskiego** zapraszam do skorzystania z paneli szkoleniowych dotyczących nadużyć w hotelarstwie w zakresie gastronomii, kosztów zmiennych w gastronomii oraz ekologicznych rozwiązań dla hoteli.

Z ogromną przyjemnością będziemy gościć na targach naszego gościa specjalnego **Tomasza Królikowskiego** oraz mistrzów kuchni ze stowarzyszenia **Euro Toques Polska**, a także z **Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni**, którzy podczas pokazów zaznajomią nas z tajnikami kuchni polskiej i azjatyckiej.

Po raz kolejny Prezesi z **Regionalnego Stowarzyszenia Turystyczno-Uzdrowiskowego**, wręczą swoją nagrodę „Produkt Prohotel" dla najbardziej użytecznego, innowacyjnego, przyjaznego produktu wystawianego na targach Gastro-Hotel.

Magazyn Targowy Gastro-Hotel, trzymany przez Państwa w dłoniach to informator, który odpowie na nurtujące kwestie, ale i pomoże dokonać wyboru, co do najbardziej dla Państwa przydatnych szkoleń i pokazów.

Nie zabraknie szkoleń z praktycznymi poradami: Jak zwiększyć sprzedaż w niskim i wysokim sezonie- prowadzone przez specjalistę w tej dziedzinie **Sebastiana Kwiatkowskiego**.

W tym roku gościć będziemy Mistrza Świata i Mistrza Polski w Carvingu - **Grzegorza Gniecha**, który na naszej scenie wyczarowywać będzie przepiękne kompozycje dekoracyjne z warzyw i owoców.

Część Magazynu poświęcona została targom, które w maju zeszłego roku zorganizowaliśmy po raz siódmy w Parku Śląskim w Chorzowie. W **VIII 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 15 tysięcy gości. Dlatego już dziś pragnę zaprosić wszystkich Państwa, związanych z branżą turystyczną, do udziału w targach, do zaprezentowania swoich atrakcji turystycznych i propozycji wypoczynku, do zaproszenia do siebie mieszkańców Śląska podczas tegorocznej edycji targów Atrakcje Regionów 15 – 17 maja 2020 r. Szczegółowa oferta znajduje się na **www.atrakcje-regionow.pl**

Życzę miłej lektury
Małgorzata Kryszak
Dyrektor targów

Wydawca

Gastro Hotel

Imprezy targowe – gastronomia i hotelarstwo,
GASTRO-HOTEL Małgorzata Kryszak
41-800 Zabrze
ul. Roosevelta 118
faks 32/376 08 65
tel. 32/376 08 60
601 46 58 34
e-mail: targi@gastro-hotel.pl;
m.kryszak@gastro-hotel.pl
www.gastro-hotel.pl

Redakcja:
Małgorzata Filipczak
Małgorzata Kryszak

Konkurs dla Wystawców:

Najbardziej użyteczny, przyjazny i innowacyjny produkt zaprezentowany na targach...

Organizator: Regionalne Stowarzyszenie Turystyczno-Uzdrowiskowe w Kołobrzegu

Regionalne Stowarzyszenie Turystyczno – Uzdrowiskowe powstało 26 lutego 1999 roku. Jego siedzibą jest Kołobrzeg, a obszarem działania teren całego kraju i zagranica. Głównym obszarem zainteresowania RSTU jest rozwój i wspieranie turystyki na terenie Kołobrzegu i jego otoczenia, a w szczególności funkcji uzdrowiskowej miasta. Stowarzyszenie stawia sobie również jako cel kreowanie pozytywnego wizerunku kołobrzeskiego kurortu w kraju i za granicą.

RSTU skupia przedstawicieli wszystkich branż działalności gospodarczej, ale dominują firmy sektora turystycznego: hotele, sanatoria i restauracje. Stowarzyszenie jest aktywne we wszystkich kluczowych dla Kołobrzegu sprawach, a w szczególności w strategicznej kwestii utrzymania statusu uzdrowiska oraz polityki rozwoju i promocji kołobrzeskiej turystyki.

Realizując cele statutowe Stowarzyszenie zorganizowało dotąd kilkadziesiąt konferencji i sympozjów oraz wydało kilkanaście publikacji, głównie o tematyce turystyczno – uzdrowiskowej.

Regionalne Stowarzyszenie Turystyczno-Uzdrowiskowe jest postrzegane jako silne lobby działające w różnych obszarach życia gospodarczo-społecznego Kołobrzegu i regionu w aktywnej oraz merytorycznej współpracy z władzami samorządowymi.

produkt prohotel 2020

Szanowni Państwo,

Ogromnie się cieszę, że po raz kolejny w Kołobrzegu odbywają się prestiżowe Targi Gastro-Hotel, jedne z najważniejszych targów z zakresu hotelarstwa i gastronomii. Bogaty program imprezy oraz różnorodna oferta wystawców z pewnością skłonią Państwa do odwiedzenia Kołobrzegu, do czego i ja również serdecznie zachęcam.

Nasze miasto z pewnością zaskoczy Państwa mnogością zabytków, pięknymi złocistymi plażami, malowniczymi trasami rowerowymi i biegowymi, korzystnym mikroklimatem obfitującym w jod, jak i bogactwem naturalnych darów – solanki i borowiny. Niekwestionowanym atutem są też nowoczesne hotele czy ośrodki wypoczynkowe zdoskonale wyposażoną bazą SPA oraz restauracjami oferującymi lokalne produkty

Warto przyjechać do Kołobrzegu, by poznać nowości i trendy w gastronomii i hotelarstwie podczas targów Gastro-Hotel, jak i by zasmakować uroków naszego pięknego miasta.

Prezydent Miasta Kołobrzeg
Anna Mieczkowska

Klimatyczny Kołobrzeg

www.karolskiba.pl

Szanowni Państwo,

Gastro – Hotel to jedne z najbardziej prestiżowych targów regionalnych odbywających się w Polsce, prezentujących potencjał turystyczny oraz gospodarczy regionu. Jest mi niezmiernie miło, że po raz kolejny gościmy tę imprezę w Powiecie Kołobrzeskim. Impreza ta jest doskonałą okazją do spotkań biznesowych pomiędzy wystawcami, producentami i przedstawicielami branży hotelowo-gastronomicznej. Targi stanowią również okazję do poznania aktualnych trendów kulinarnych, ciekawych przepisów, a także rozwiązań wykorzystywanych w gastronomii i hotelarstwie. Każdy z Państwa z pewnością znajdzie coś dla siebie.

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

Serdecznie zapraszam Państwa do odwiedzenia ziemi kołobrzeskiej.

Tomasz Tamborski Starosta Kołobrzeski

Powiat Kołobrzeski

www.karolskiba.pl

www.karolskiba.pl

www.karolskiba.pl

IGHP | IZBA GOSPODARCZA HOTELARSTWA POLSKIEGO

IGHP reprezentuje branżę hotelarską w Polsce i UE

Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego to efektywna organizacja działająca w branży hotelarskiej. Od 2003 roku jest rzecznikiem środowiska biznesu hotelarskiego i gastronomicznego w kontaktach z administracją państwową oraz w Unii Europejskiej. Będąc najbardziej wpływową organizacją w branży, lobbuje na rzecz jej rozwoju, chroni interes hotelarzy, wspiera wszelkie inicjatywy gospodarcze swoich członków, opracowuje opinie branżowe w interesie członków Izby i branży, a także promuje społeczną odpowiedzialność biznesu. IGHP rozwija także działalność edukacyjną, organizując specjalistyczne kampanie i programy szkoleniowe z kluczowych dla hotelarzy zagadnień (np. revenue management, budżetowania, bezpieczeństwa w hotelu, sprzedaży i marketingu, housekeepingu czy RODO).

Swoim członkom IGHP oferuje unikatową wiedzę o zmieniających się przepisach prawa, głos w kluczowych dla branży kwestiach, informacje oraz know how z HOTREC, a także dostęp do usług i wiedzy eksperckiej dostawców członków IGHP oraz programów szkoleniowych dla przyszłych pracowników branży, a także wiedzę, jak się chronić przed nieuczciwą konkurencją, możliwość promocji hoteli w branżowych mediach czy cykliczny newsletter podsumowujący najważniejsze działania Izby.

Izba współpracuje z wybranymi dostawcami, którzy zapewniają hotelom dostęp do licznych usług, najnowszych rozwiązań technologicznych, architektonicznych, aranżacji wnętrz, elementów wyposażenia pokoi i innych pomieszczeń hotelowych.

Organizacja dba o interesy polskich hotelarzy także na arenie międzynarodowej, będąc reprezentantem branży hotelarskiej w HOTREC (Konfederacja Narodowych Organizacji Hoteli, Restauracji, Kawiarni w krajach UE i europejskiego obszaru ekonomicznego).

Serdecznie zapraszamy na trzy panele dyskusyjne organizowane przez IGHP podczas 29. edycji targów GASTRO-HOTEL w Kołobrzegu. Poruszymy tematy ważne dla biznesu działającego w branży hotelarskiej i gastronomicznej. Porozmawiamy o nadużyciach w hotelarstwie w zakresie gastronomii, a także o kosztach zmiennych w gastronomii oraz o ekologicznych rozwiązaniach dla hoteli. Panele poprowadzi dyrektor regionalna IGHP w woj. zachodniopomorskim Agnieszka Maszner-Paprocka, która jednocześnie pełni funkcję dyrektora Hotelu Havet.

Liczymy na ciekawe i merytoryczne dyskusje, z których wyniesiemy wiele cennych wniosków. Dla IGHP niezwykle ważna jest możliwość wymiany wiedzy na forum naszej branży, tak aby najbardziej wartościowe praktyki mogły zostać z powodzeniem wprowadzone do hoteli.

Zapraszamy w środę 11 marca do hali Milenium - szczegóły w programie i na stronie *www.gastro-hotel.pl*

Szkolenia na targach Gastro-Hotel:

Panele dyskusyjne IGHP poprowadzi: Agnieszka Maszner-Paprocka
Ekonomistka z wykształcenia, ukończyła Wyższą Szkołę Bankową w Toruniu oraz studia podyplomowe na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu na kierunku finanse i rachunkowość. W okresie ostatnich dwóch lat ukończyła studia podyplomowe na kierunku psychologia w zarządzaniu organizacjami wraz z certyfikacją – certyfikat Franklin University oraz na kierunku zarządzenie nieruchomościami. Posiada 20-letnie doświadczenie w pionie finansowym, a od kilku lat jako członek zarządu w spółce z o.o. Od 2012 roku związana zawodowo z hotelem Havet w Dźwirzynie, gdzie obecnie pełni funkcję dyrektora finansowego i prezesa zarządu spółki. Od grudnia 2018 dyrektor regionalny IGHP w woj. zachodniopomorskim. Mieszka w Kołobrzegu.

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.

Zapraszamy na szkolenie dotyczące marketingu internetowego w czwartek 12 marca do hali Milenium.

Grzegorz Gniech
Kuchnia uczyniła mnie carverem

Odkąd zdobyłem zawód kucharza czułem, że ta profesja usilnie związana jest z poczuciem estetyki i piękna. Jemy nie tylko zmysłami smaku i powonienia, ale również bodźcami wizualnymi. To one w dużej mierze sprawiają, że po coś sięgamy lub nie. Są nieodłącznym elementem oceny, którą wystawiamy.

Z punktu widzenia kucharza nigdy nie zadowalał mnie talerz z daniem podanym od tak. Interesowały mnie sposoby dekorowania potraw, które na przełomie lat ulegały licznym modyfikacjom. Bufet, na którym widniała jedynie płyta przystawek i potraw była dla mnie zwyczajnie smutna. Czegoś mi brakowało. Obserwując przez lata wyżej opisany obraz, szukałem w swojej głowie polotu na zmianę. Dostrzegłem go właśnie w carvingu. Jak powiadają: „Potrzeba matką wynalazków". Niestety nie mogę stwierdzić, że jestem ojcem tegoż „wynalazku", ale z całym przekonaniem jest on moją potrzebą odkąd go poznałem. To on zafascynował mnie do tego stopnia, iż jestem mu wierny od ponad 11 lat.

Każdy dzień, tydzień, miesiąc poświęcałem na doskonaleniu warsztatu. Ścigałem się sam ze sobą. Cierpliwość oraz doświadczenie przynosiły oczekiwane efekty.

Z perspektywy czasu mam co wspominać i jestem dumny z wszystkich osiągnięć. Wśród moich trofeów można znaleźć zwycięskie puchary i złote medale z Mistrzostw Polski w Carvingu, Pucharu Polski w Carvingu oraz Mistrzostw Świata w Carvingu (Culinary World Cup). Nie mogę powiedzieć, że cała moja kariera przypominała pasmo sukcesów. Niejednokrotnie trzeba było zatrzymać się na chwilę lub zrobić krok wstecz, by przeanalizować wiele spraw i z chłodną głową podejść do nich ponownie. Czy było to słuszne? Na pewno tak. Po każdym kroku wstecz robiłem dwa w przód z większym przekonaniem, iż to co robię jest dobre. Co decyduje o sukcesie czy wygranej? Na pewno brak błędów. Nie unikniemy ich jeżeli stracimy pewność swoich działań. Dlatego należy cenić wątpliwości. Są one dla nas ostrzeżeniem, a niekiedy sygnalizatorem. Wyhamuj, pomyśl, poczekaj chwilę i dodaj gazu. Kilka razy w życiu zawodowym stanąłem na takim skrzyżowaniu. Jednak tylko na moment, nigdy nie zjechałem na pobocze, gdyż stąd już krótka droga na parking.

Mija 11 lat, a ja nadal jadę wyznaczoną autostradą. Auto mam spore. Zapraszam do niego wszystkich, którzy podzielają moją pasję oraz kierunek, w którym zmierzam. Zdecydowanie w mój zawód wpisało się powołanie „nauczyciela". Od wielu lat z powodzeniem szkolę młodych adeptów sztuki carvingu. Każdorazowo daję z siebie sto procent. Cieszy mnie sukces każdej osoby, która wyszła spod moich skrzydeł. To mnie buduje i sprawia, że to co robię ma niezwykły sens. Szkolenia kursantów to nie wszystko. Z czasem ich pasja się rozwija. Czują potrzebę przelania autorskich pomysłów na surowiec, który dopełni ocena jurorska. Aby umożliwić ten stan od kilku lat jestem organizatorem najbardziej prestiżowych konkursów carvingowych. Wśród nich znajdą się między innymi „Puchar Polski Carvingu" oraz „Mistrzostwa Polski Carvingu". Konkursy cieszą się dużym powodzeniem wśród zawodników, a osób chętnych spróbowania własnych sił przybywa z każdym rokiem.

Z potrzeby propagowania sztuki carvingu powstało Stowarzyszenie Carving Team Poland, którego jestem prezesem. Stowarzyszenie zrzesza w sobie czynnie działających carverów z całej Polski. Dzięki temu dostęp do wiedzy z zakresu tej dziedziny jest znacznie ułatwiony dla każdego, kto zechce się z nią zmierzyć.

Jestem pewnego rodzaju wizjonerem, niewyżytym w sztuce carvingu. Nieustannie niespełnionym, naszpikowanym inspiracjami. Myślę, że to dobrze. Gdyby nie ten fakt to byłbym już na końcu drogi, a tego bym nie chciał.

Moim przekazem na dziś jest zaproszenie Państwa na inspirujące targi Gastro Hotel. Zaprezentuję tam część mojego świata carvingowego – sztuki, którą żyję na co dzień.

Z pozdrowieniami
Grzegorz Gniech
Mistrz Carvingu

Zmiany klimatyczne a kuchnia

Słyszymy - zmiana klimatu, odpady, marnowanie. I właśnie tak jest. Sam w domu prowadzę selekcję odpadów i każdy kto to robi widzi że: szkła znikome ilości, plastiku całe wory, papieru także. Nagle zmieszane śmiecie to ułamek. W restauracjach czy hotelach jest podobnie. Ledwie 30 lat wystarczyło, żeby plastik zdominował nasz świat. Innym dotkliwym elementem są papierowe ręczniki. W imię higieny i HACAP kilogramy na każdej zmianie w kuchni płyną do kosza. Widzimy to doskonale na konkursach kulinarnych, gdzie zwykle większość zawartości kosza to ręczniki papierowe. Nareszcie, nie tylko w Polsce, wracają ściereczki. W końcu zaczynamy głośno mówić o plastikowych deskach do krojenia. Biłem się z tym tematem lata - i odważyłem się powiedzieć wreszcie - nożami kroimy te deski i karmimy się plastikiem wyciętym z desek. Czy wiecie ze SANEPID nie ma w zapisach zakazu używania desek drewnianych - drążmy ten plastikowy temat do skutku!

Skoro mamy zwrot na uczciwe traktowanie przyrody to przyjmijmy, że takie hasło powinno przyświecać temu tematowi. Myśl zanim użyjesz, myśl zanim wyrzucisz - nasze kroki kształtują nasze otoczenia i MAMY NA TO WPŁYW.

Jarosław Uściński
Prezes OSSKiC

Serdecznie zapraszam na pokaz kulinarny ***Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni*** w idei **zero waste** – Pieczona kaczka/kuleczki pull z kaczki/puree z chrzanem i twarogiem i sproszkowaną skóra z pieczonego ziemniaka/sałatka z cebuli czerwonej, buraka i kolendry/sos demi marsala **w środę 11 marca do hali Milenium.**

Bez autorytetów nie byłoby nas – kucharzy

Rozmowa z **Marcinem Sobolem** - szefem kuchni w restauracji Krasnodwór, prezesem stowarzyszenia Euro Toques Polska.

Mija już drugi rok kadencji, od kiedy piastuje Pan stanowisko prezesa Stowarzyszenia Euro-Toques Polska, dużo zmieniło się przez ten rok?

Rzeczywiście, szybko zleciał ten czas od momentu gdy zostałem wybrany na prezesa stowarzyszenia Euro-Toques Polska. Myślę że dużo się zmieniło, zresztą słyszę, że bardziej jesteśmy widoczni na rynku. Nie powiem, że jest łatwo i kolorowo, ale na pewno bardzo dynamicznie, bardzo wiele się dzieje w naszych szeregach. Najważniejsze było wytyczenie celów, priorytetów i dążenie do nich krok po kroku. Myślę, że w dużym stopniu udało nam się osiągnąć wiele zaplanowanych działań. Zaczęliśmy bardziej działać na terenie całej Polski jak i zagranicą, stowarzyszenie podzieliliśmy na regiony. Bardzo dużo zależy od aktywności naszych członków, którzy pracując promują ETP i również siebie w regionie, w którym mieszkają.

Które z doświadczeń wymieniłby Pan jako najważniejsze na tej kulinarnej drodze?

Wszystkie doświadczenia są dla mnie ważne, większe czy mniejsze, niektóre po prostu zostają dłużej w pamięci, na przykład konkursy kulinarne czy gotowanie dla pary królewskiej Belgii, dla prezydentów: Komorowskiego dwa razy z rzędu, bankiet z okazji dnia niepodległości, i dla Lecha Wałęsy w restauracji Krasnodwór z okazji 25-lecia Solidarności, lub strefa VIP na koncercie Michela Jacksona na Warszawskim Bemowie. Nowym doświadczeniem dla mnie jest objęcie stanowiska prezesa Euro Toques Polska, które stanowi na pewno nowe wyzwanie, z jakim muszę się zmierzyć.

Zapraszany jest Pan do wielu konkursów również jako juror, czy czuje się Pan autorytetem dla tych młodych ludzi startujących w konkursach?

Dla niektórych młodych na pewno jestem autorytetem, jak byłem młodym kucharzem, również miałem swoje autorytety wśród polskich kucharzy. Często bywam w szkołach na pokazach czy konkursach kulinarnych, te dzieciaki patrząc na nas, też w przyszłości chciałyby być takie jak my, lecz droga przed nimi jeszcze długa i kręta. Większość tych młodych uczniów po ukończeniu szkoły nie pracuje w zawodzie, bo okazuje się, że to bardzo ciężka praca, której trzeba poświęcić dużo czasu.

A Pana autorytety?

Każdy z nas ma jakieś autorytety, nie ukrywam, że dla mnie był nim Paul Bocuse, ikona francuskiej kuchni. Miałem okazję kilkakrotnie gościć w restauracjach mistrza w Lyonie.

Bez autorytetów nie byłoby nas - kucharzy.

Plany na najbliższą przyszłość?

Na najbliższą przyszłość mam wiele planów dotyczących stowarzyszenia, już sporo się zmieniło, ale w głowie mam kilka nowych projektów, które, myślę, że w najbliższym czasie uda mi się zrealizować. W życiu prywatnym chcę trochę więcej wolnego czasu znaleźć dla rodziny i najbliższych. Zaplanować wspólny wyjazd wakacyjny gdzieś daleko od codziennego zgiełku i całkowicie się wyłączyć i odizolować.

11- 13 marca w hali Milenium zapraszamy na pokazy członków Euro Toques Polska: Lucyny Haluch, Roberta Żuchowskiego, Krzysztofa Malinowskiego, Adama Łojek oraz Tomka Królikowskiego.

owoce morza, kuchnia kaszubska, kuchnia polska, śledzie na różne sposoby, sery w naszej kuchni, ryby i przyprawy w naszej kuchni

fot. Waldemar Kompała

GOŚĆ SPECJALNY:
TOMASZ KRÓLIKOWSKI Szef Kuchni/ Doradca Kulinarny

Rozwijam się zawodowo od ponad 20-stu lat i olbrzymi wpływ na moją pracę zawodową odgrywają trendy kulinarne na świecie tzn - kuchnia roślinna, kuchnia azjatycka, krótkie obróbki termiczne, produkty fermentacji.

Trendy które przenikają świat mają wpływ na każdego kucharza, który szuka.

Połączenie tradycji środkowo-europejskich z kuchnią azjatycką interesująco zmienia charakter dań, pomaga poszerzyć ofertę menu i pozwala w szybki sposób zareagować na sugestie gości. Trend ten staje się coraz bardziej popularny głównie dlatego, że oparty jest na produktach roślinnych - soja, fasola, warzywa, zioła.

To bardzo ważny element kuchni nowoczesnej, gdzie znacząco spada spożycie mięsa.

Pragnę Państwa zachęcić i otworzyć na nowe doświadczenia, nie bójmy się przypraw, łączenia dobrej jakości produktów - nawet z innej kultury - w codziennym gotowaniu w gronie bliskich.

Mieszanie w „garnkach" przy pomocy coraz lepiej dostępnych produktów kuchni międzynarodowej daje więcej radości w życiu oraz ułatwia logistykę w dużej kuchni profesjonalnej.

www.tomaszkrolikowski.com

Zapraszam na moje pokazy 11- 12 marca w hali Milenium

Jesiotr - szlachetna ryba od głowy do ogona - bulion, filet w sosie z czarnej fasoli, pierogi z twarogiem i wędzonym jesiotrem

- Tradycyjna kuchnia w połączeniu z kantonem - Pieczona kaczka z mini plackami i sosem hoisin/ mus mascarpone z sosem śliwkowym/ klasyczna wołowina w sosie ostrygowym z warzywami i grzybami

- Polskie ryby i runo leśne - dorsz bałtycki w sosie winnym z podgrzybkami - bulion, filetowanie ryby, grzyby w sosie ostrygowym i omówienie umami

szczegóły w programie i na stronie www.gastro-hotel.pl

JAKUB MEBLE®

www. jakubmeble.pl

Jakub Meble „Ogranicza Cię Tylko Wyobraźnia"

W tym roku zaprezentujemy Państwu meble w stylu industrialnym, skandynawskim oraz zawsze modną klasykę. Każdy mebel projektujemy i tworzymy z myślą o Państwa obiekcie. Aranżację przestrzeni wykonujemy bezpłatnie.

www.jakubmeble.pl

Gros

GROS jest polską firmą, która od 30 lat projektuje i produkuje uniwersalne piece do wędzenia, parzenia i pieczenia.

W swojej ofercie oprócz przemysłowych komór wędzarniczo-parzelniczo-piekarniczych mamy również specjalnie zaprojektowane urządzenie dla gastronomii .

SMALL SMOKER 20 jest połączeniem pieca konwekcyjno-parowego i automatycznej wędzarni do wędzenia zimnego i gorącego oraz do parzenia.

Zaletą tego urządzenia jest jego mobilność dzięki czemu może pracować na powietrzu lub w pomieszczeniu zamkniętym. Pojemność 25kg wsadu, termoobieg z płynną regulacją obrotów , termoregulator, igłowa sonda, płynna regulacja ilości i gęstości dymu wędzarniczego, system mycia, czas wędzenia 40 minut, łatwa obsługa, atrakcyjny wygląd, zasilanie 230V, to nie wszystkie zalety SMALL SMOKERA 20.

Gwarantujemy niską cenę - 10.000pln netto z transportem na terenie Polski, uruchomieniem i przeszkoleniem a wszystkim, którzy zamówią SMALL SMOKERA 20 na **GASTRO HOTEL w Kołobrzegu w dniach 11-13 marzec 2020 obniżymy cenę o 10%.**

www.smokehouses.eu

POLFLOR

podłogi do hoteli i apartamentów

Polflor podłogi do branży HoReCa.

Plamoodporne wykładziny i dywany SMARTSTRAND z ekologicznego włókna Triexta z 25letnią gwarancją. Specjalistyczne, antypoślizgowe wykładziny Polysafe do kuchni komercyjnych. Panele i płytki winylowe Expona dzięki, którym restauracje i kawiarnie zyskują elegancką, modną podłogę z rysunkiem drewna, kamienia czy betonu. Zapewniamy wykonawców w całej Polsce.

www.polflor.pl

REFLECT

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

GASTRO POLERKI

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 info@gastropolerki.pllub tel. 884 733 804.

www.gastropolerki.pl

BRICOMAN
ZAWSZE GDY BUDUJESZ I REMONTUJESZ

Bricoman to nowoczesna hurtownia budowlana, w której znajdziesz produkty niezbędne do remontu i budowy w najlepszych cenach. Nasi Klienci to fachowcy, którzy budowaniem i remontowaniem zajmują się zawodowo, oraz osoby, które budują, remontują lub wykańczają swój dom czy mieszkanie. Dzięki wysokiej jakości produktów branży sanitarnej jesteśmy solidnym partnerem zaopatrującym hotelowe łazienki.

www.bricoman.pl

ASCENT 3

Maszyna do produkcji pierogów model: JGL135-6A

Pierogarka posiada szereg zmian wykonanych w naszym zakładzie. Gwarantują one więcej możliwości pracy urządzenia oraz bezproblemową cichą pracę pierogarki oraz **lepsze efekty w napełnianiu pieroga** (dodatkowy silnik do pompy farszu). Zmiany zostały zaakceptowane przez producenta urządzenia.

Pierogarka jest łatwa w obsłudze, konserwacji i myciu.

Główne jej części są wykonane ze stali nierdzewnej kwasoodpornej odpowiedniej do produkcji spożywczej.

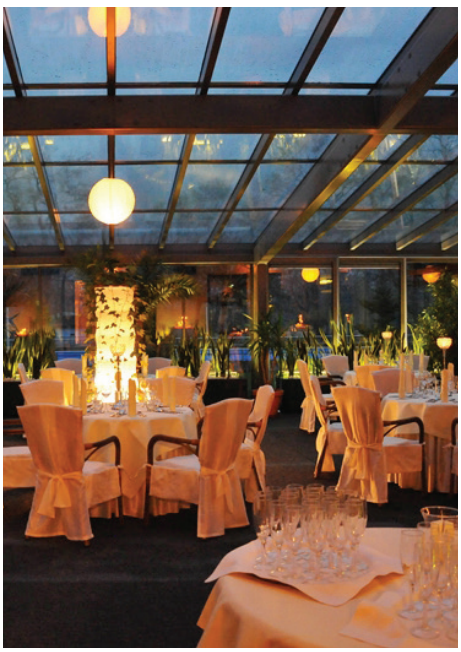
Grubość ciasta może być dowolnie zmieniana wg zapotrzebowania poprzez dokręcanie i odkręcanie nachodzących na siebie cylindrów, regulacja ilości nadzienia odbywa się poprzez sterowanie elektroniczne i zastosowanie dodatkowego silnika.

PIEROGARKA POSIADA CERTYFIKAT CE

Produkt końcowy otrzymamy poprzez zastosowanie odpowiednich głowic formujących przedstawionych na zdjęciu które posiadamy w ofercie.

Funkcje:
Wydajność pierogarki to 8100szt/h.
Pierogi i inne produkty mogą mieć różną wagę w zależności od rodzaju głowicy formującej.
Pierogi mini: 220 sztuk/min waga 7/8gram wymiar 45x26mm głowica mała
Pierogi średnie: 120 sztuk/min waga 16/18gram wymiar 68x35mm głowica średnia
Pierogi największe:80 sztuk/min waga 28/32gram wymiar 95x45mm głowica duża
Krokiety:40 sztuk/min waga 40/50gram wymiar 110x45mm
Samosa:80 sztuk/min waga28/30 gram wymiar 110x80x80mm
Samosa: 120 sztuk/min waga18/20 gram wymiar 65x65x65
Wonton:80 sztuk/min waga 9/10gram wymiar 65x65x65mm
Zasilanie 1.5 KW
Waga: 180kg

www.ascent3.pl

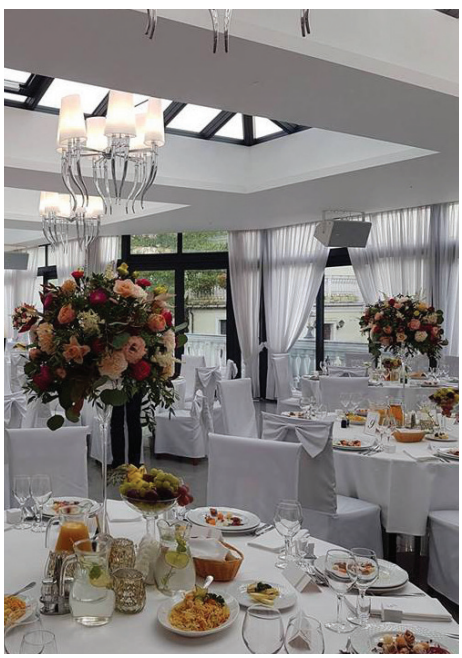


ELLEGANCE®
Systemy Ogrodów Zimowych

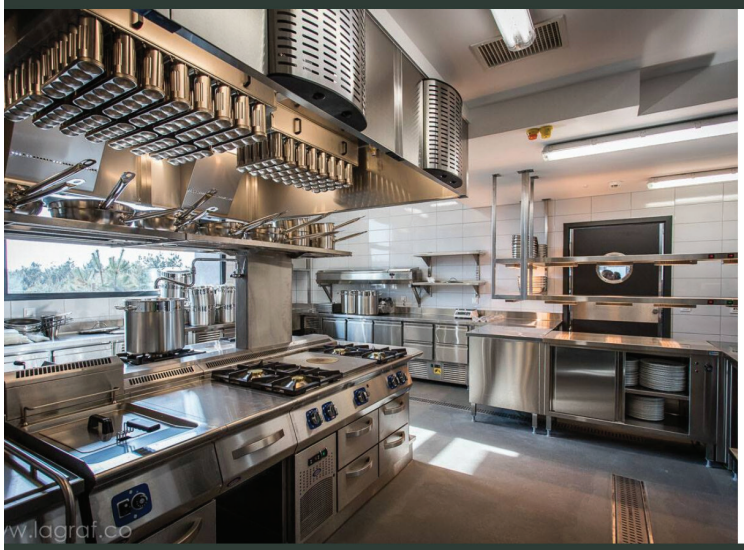
Firma Ellegance projektuje i buduje ogrody zimowe, pergole tarasowe, zadaszenia tarasów oraz zadaszenia basenów. Współpracuje z klientami indywidualnymi oraz firmami z branży HoReCa.

The Ellegance company designs and builds winter gardens, terrace pergolas, roofing of terraces and roofing of swimming pools. Ellegance works with individual clients and companies in the HoReCa industry.

www.ellegance.pl



KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE DLA GASTRONOMII ORAZ PRALNI



suma
GASTRONOMIA • PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY • PRALNIE

DZIAŁAMY JUŻ OD
25 LAT!

ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ Z NASZĄ OFERTĄ NA TARGACH GASTRO-HOTEL

ul. Morska 44, Koszalin | tel: 94 343 52 26 | http://sumaservice.pl

CAPO12

„La Fattorina" to automatyczna i profesjonalna maszynka ze stali nierdzewnej, idealna do robienia domowego makaronu z przyjemnością!

Nasza maszyna robiąca świeży makaron nadaje się do restauracji i użytku rodzinnego i została zaprojektowana tak, aby uzyskać makaron w jak nakrótszym czasie.

W rzeczywistości, ta unikalna i oryginalna maszynka w jakości włoskiej ma niewielkie rozmiary, całkowicie stalową konstrukcję i matryce z brązu.

Maszynka La Fattorina jest wyposażona w zbiornik o odpowiednich wymiarach do ugniatania i wykonania domowego makaronu.

Pojemność zbiornika wynosi 1,5 kg w załadunku i produkuje 4 kg makaronu jajecznego na godzinę.

Nasza młoda firma specjalizuje się w dystrybucji produktów związanych z makaronem na świecie, wszystkie produkty wykonanywane są wyłącznie we Włoszech- made in Italy!

Matryce, które mamy w ofercie są produkowane w ITALII/ Włoszech przez CAPITANIO CAMILLO & C SAS, firmę, która szczyci się ponad 145 letnim doświadczeniem w branży makaronowej.

Nasze wkładki, wykonane z brązu i pom, są zaprojektowane i wykonane specjalnie do użytku w maszynkach takich jak Kenwood, Philips Pasta Maker, Philips Viva Collection, Aries Pasta Matic, KitchenAid i wiele innych.

Mamy również w sprzedaży matryce z brązu do działalności restauracyjnej, które są potrzebne do produkcji świeżego makaronu wewnątrz kuchni.

www.capo12.com

PORADNIK RESTAURATORA

NUMER 1 NA RYNKU

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

ZARATEX
HOME TEXTILE

Zaratex Home Textile jest nowoczesnym i dynamicznie rozwijającym się przedsiębiorstwem, zajmującym się produkcją pościeli, tkanin pościelowych, ręczników oraz tekstyliów hotelowych.

Wysoki poziom fachowej wiedzy oraz zdobyte wieloletnie doświadczenie w branży tekstylnej pozwala nam na realizację oczekiwań naszych Klientów.

Kierujemy się przede wszystkim dobrem i potrzebami Klienta.

Poprzez nieustanny rozwój gwarantujemy najwyższą jakość produktów oraz nowoczesny design.

Należymy aktualnie do liderów w Europie pod względem wielkości sprzedaży.

www.zaratex.com.pl

lifewellness

Lifewellness to producent innowacyjnego sprzętu do gastronomii profesjonalnej oraz małych gospodarstw domowych.

W naszej ofercie znajdują się najlepsze wyciskarki wolnoobrotowe marki Alfa, dzięki którym wyciskanie soku z warzyw, owoców, ziół i liści jest czystą przyjemnością. Nasze prasy Alfa do tłoczenia oleju na zimno doskonale pozyskują zdrowy olej z ziaren, orzechów i pestek. Wysokoobrotowe blendery Alfa stanowią niezastąpiony element wyposażenia każdej kuchni.

Wszystkie nasze produkty z sukcesem pracują w naszych eko-kawiarniach w Katowicach - 1 Maja 41, w Sosnowcu – Pl. Medyków 1 oraz w Kołobrzegu – Giełdowa 8C/4. **Serdecznie zapraszamy**.

www.sokiwyciskane.pl

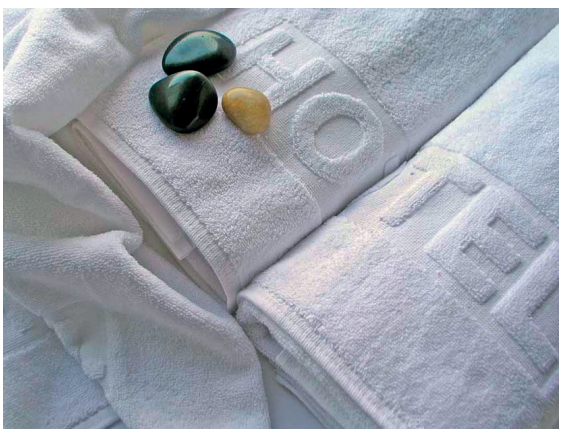
PIK

TEKSTYLIA GODNE ZAUFANIA

Jeden z największych producentów, importerów i dystrybutorów tekstyliów hotelowych w Polsce.

Prezentacja produktów u klienta, wysyłki i dostawy do 48h.

www.piktekstylia.eu



dotykačka ONLINE

Dotykačka to system kasowy współpracujący z drukarkami fiskalnymi online przeznaczony dla małych i średnich firm z sektorów gastronomii, zakwaterowania, handlu i usług. System zwiększa efektywność działalności poprzez dostęp do informacji o przychodach, zysku czy zapasach magazynowych w czasie rzeczywistym.

www.dotykacka.pl

Dotykačka KOMPLETNA

Jeśli prowadzisz restaurację, hotel lub sklep - ten system kasowy jest właśnie dla Ciebie. Otrzymujesz wysokiej jakości sprzęt i oprogramowanie do rejestrowania sprzedaży, wysyłania zamówień do kuchni oraz drukowania paragonów dla klientów. Mimo że jest przeznaczony dla najbardziej wymagających przedsiębiorców, nadal jest łatwy w użyciu i natychmiast może zwiększyć efektywność Twojego biznesu.

WISAR
tapety i wykładziny

Wisar to partner Carpet Studio, oficjalnego dystrybutora duńskiej marki wykładzin EGE w Polsce. Wykładziny EGE to niezrównane wzornictwo i jednocześnie ekologiczny, zrównoważony wybór dzięki zastosowaniu materiałów pochodzących z recyklingu. Oferujemy zarówno wykładziny w rolce, jak i płytki dywanowe.

partner CARPET STUDIO ege

www.wisar.pl

zona

TAPETY DEKORACYJNE I OBIEKTOWE

Profesjonalne doradztwo, sprzedaż oraz montaż materiałów w postaci tapet dekoracyjnych, oklein ściennych i wydruków wielkoformatowych do domów, biur, hoteli i miejsc użytkowania publicznego typu szpitale oraz służba zdrowia.

Czasami najzwyklejsze rzeczy mogą stać się niezwykłe, tylko dlatego, że robimy je z właściwymi ludźmi.

www.tapety-koszalin.pl

ANDROPOL
– 1906 –

Andropol S.A. jest wiodącym producentem tkanin w Europie. Oferta Andropol S.A. w segmencie HORECA to luksusowa konfekcja pościelowa i stołowa, ręczniki frotte oraz szlafroki z przeznaczeniem hotelowym. Nasze produkty cechuje wysoka wytrzymałość mechaniczna i doskonała chłonność wody. Do kompletu proponujemy również kapcie hotelowe i ochraniacze na materac. Nowością asortymentową jest szeroki wybór kołder i poduszek spełniających wysokie wymagania obiektów hotelowych. Oferta handlowa jest stale poszerzana podążając zgodnie z oczekiwaniami rynku. Gwarantem wysokiej jakości produktów Andropol S.A. jest ISO 9001, ISO 14001 oraz certyfikat OEKO TEX Std 100.

www.andropol.pl

polmarkus

Wspólnie Tworzymy Rozwój

Doradztwo, technologia, dystrybucja.

Jesteśmy firmą o ogólnokrajowym zasięgu, zajmującą się kompleksową obsługą cukierni, piekarni, lodziarni, kawiarni i gastronomii. Centrala firmy mieści się na południu Polski, w Pyskowicach a oddziały znajdują się w Słupsku, Łodzi, Krakowie i Wrocławiu. W naszej ofercie znajduje się ponad 10 000 pozycji, wśród których znajdują się również produkty mrożone, które dostarczamy do klienta zachowując ciąg mroźniczy.

polmarkus.com.pl

Niezawodne. Proste w użyciu. Wydajne.

preparaty do Hoteli i gastronomii

każde **wrażenie** ma znaczenie

P&G Professional

Nocowanie.pl

Nocowanie.pl to najpopularniejszy polski portal noclegowy, który funkcjonuje na rynku już od 15 lat. Łączymy obiekty noclegowe z turystami. Liczba osób odwiedzających naszą stronę to 3 miliony* miesięcznie. Portal należy do Grupy Wirtualna Polska, dzięki czemu możemy wspólnie dotrzeć do większego grona użytkowników i zaproponować usługi na jeszcze wyższym poziomie.

Dokładamy wszelkich starań, aby zarówno stali, jak i nowi klienci, byli w pełni usatysfakcjonowani współpracą. W ramach abonamentu oferujemy szereg innowacyjnych i atrakcyjnych usług, do których należą:

- bezpłatny system do zarządzania obiektem noclegowym, dzięki któremu można m.in. prowadzić korespondencje z turystami, korzystać z kalendarza rezerwacji oraz pobierać **płatności online.**
- **aplikacja mobilna,** dzięki której możesz prowadzić korespondencję z turystami, otrzymujesz powiadomienia o nowych zapytaniach o nocleg oraz zarządzasz pozycjonowaniem oferty;
- **sesja fotograficzna** wykonana przez fotografa lub usługa **wirtualnego spaceru** po obiekcie;
- profesjonalne **tłumaczenia ofert** w dwóch językach (angielskim i niemieckim);
- własna strona internetowa, oparta na przyjaznych szablonach graficznych i 14 wersjach kolorystycznych;
- dział „**Wolne pokoje**", gdzie właściciele obiektów ogłaszają dostępne terminy noclegowe;
- dział „**Szukam noclegu**", w którym turyści dodają ogłoszenia o poszukiwanych noclegach;

W ofercie abonamentowej znajduje się także: spersonalizowany **baner reklamowy, wizytówki lub tabliczki** „Wolne pokoje", „Pokoje gościnne" lub „Wolne domki" czy „Apartamenty".

Dbamy również o wiarygodność obiektów noclegowych. Nocowanie.pl stworzyło program „**Sprawdzony obiekt**", opierający się na czterech stopniach weryfikacji.

**Wyniki Gemius/PBI lipiec 2019*

Skorzystaj z atrakcyjnego rabatu podczas Targów Gastro-Hotel!

Specjalnie dla Klientów portalu przygotowaliśmy wyjątkową ofertę:
zniżkę o wartości 100 zł przy zakupie minimum 300 punktów pozycjonujących.

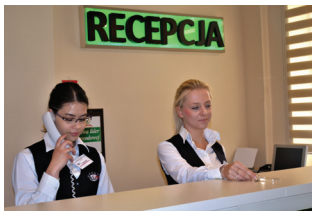
kod promocyjny GASTRO2020
(kod dotyczy jedynie płatności online dokonanych przez panel administracyjny Klienta w dniach 11-13 marca 2020)

nocowanie.pl

ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO-HOTELARSKICH IM. EMILII GIERCZAK W KOŁOBRZEGU

Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu należy do ścisłej czołówki polskich szkół ponadgimnazjalnych, zajmujących się najwyższej jakości edukacją zawodową w obszarach: administracyjno-biurowym, turystyczno-gastronomicznym, elektryczno-elektronicznym. Zespół działa od ponad 45 lat, nieprzerwanie zajmując czołowe miejsca w rankingach krajowych. Misją szkoły jest kształcenie nowoczesnych, rozumiejących współczesny świat i swoją rolę w świecie odpowiedzialnych liderów biznesu, informatyki, żywienia i usług gastronomicznych, hotelarstwa, turystyki, organizacji reklamy – przygotowanych zarówno do tego, by przewodzić innym, jak i do tego, by stale doskonalić i rozwijać własne umiejętności, wiedzę i talent w oparciu o nowoczesną bazę i wysoko wykwalifikowaną kadrę pedagogiczną. W 2011r. ZSE-H wyróżniono tytułem Lider Edukacji Zawodowej.

Szkoła bierze udział w realizacji projektów Unii Europejskiej w ramach programów:



Interreg, Erasmus+, Polsko – Niemieckiej Wymiany Młodzieży, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.

W skład struktury organizacyjnej szkoły wchodzi Centrum Kształcenia Zawodowego, które stanowi bazę szkoleniową w zakresie praktycznej nauki w zawodach: technik hotelarstwa, technik organizacji turystyki, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, kucharz, cukiernik, technik kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych. CKZ jest nowoczesną bazą dydaktyczną posiadającą bardzo bogate wyposażenie. Ponadto CKZ posiada atrakcyjną bazę noclegową (85 miejsc noclegowych na poziomie 3- gwiazdkowego hotelu). Placówka szkoleniowa posiada: 2 sale konferencyjne, pracownie gastronomiczno-hotelarskie i komputerowe, bazę zabiegową, cukiernie i 2 restauracje. CKZ organizuje szkolenia dla kadry branży hotelarsko-gastronomicznej, i inne formy poza szkolne, np. kursy z zakresu nowych technologii informacyjno-komunikacyjnych czy też kursy przygotowujące do uzyskania uprawnień zawodowych.

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

Gmina Ochotnica Dolna, w 2019 r. już po raz trzeci zaprezentowała się na Targach Turystyki Weekendowej „Atrakcje Regionów" w Chorzowie. Targi cieszą się ogromną popularnością – odwiedzają je wszyscy zainteresowani wyjazdami w różne części Polski, w tym w góry. Targi odbywają się w pobliżu Stadionu Śląskiego oraz Parku Śląskiego, w którym mieszkańcy, goście i turyści spędzają aktywnie czas.

Nasze stoisko łatwo odnaleźć wśród innych – przyciąga smaczną tradycyjną kuchnią, góralskimi strojami, śpiewem i muzyką, a nawet tańcem. Na targach prezentujemy walory naszej Gminy położonej w sercu Gorców i schodzących ku Dunajcowi zboczach Beskidu Sądeckiego. Gminę stanowią trzy wsie: Tylmanowa, Ochotnica Dolna i Ochotnica Górna. Ochotnica Dolna i Ochotnica Górna często są traktowane jako jedna z najdłuższych wsi w Polsce.

W Gminie powstała „Enklawa aktywnego wypoczynku w sercu Gorców - szlaki turystyki rowerowej, pieszej i narciarskiej". Na szczytach gór wybudowano wieże widokowe, z których rozciąga się przepiękna panorama na otaczające pasma górskie. Każdy turysta, bez względu na wiek, znajdzie u nas coś dla siebie. Zapraszamy do Ochotnicy i Tylmanowej! A podczas kolejnych targów w Chorzowie zachęcamy do odwiedzenia naszego stoiska! Do zobaczenia!

Monika Pasiut
Specjalista ds.promocji, kultury i komunikacji
Urząd Gminy Ochotnica Dolna

Karkonosze

Powiat Jeleniogórski już po raz czwarty uczestniczy w targach „Atrakcje Regionów", które są doskonałym miejscem do zaprezentowania ofert spędzenia wolnego czasu i wypoczynku pełnym atrakcji.

Odwiedzający licznie targi mieszkańcy Górnego Śląska i nie tylko doskonale wiedzą, że południowo-zachodni skrawek Polski kojarzony jest przez turystów przede wszystkim z Karkonoszami oraz przyległymi obszarami Rudaw Janowickich, Gór Izerskich, Gór Kaczawskich oraz Kotliną Jeleniogórską. Region Karkonoszy swoją popularność i duży ruch turystyczny zawdzięcza wysokim walorom krajobrazowym i klimatycznym, licznym zabytkom oraz bez wątpienia królowej Karkonoszy- Śnieżce. Najwyższy szczyt Sudetów przyciąga tylu turystów z kraju i zza granicy, że region jest jednym z najatrakcyjniejszych turystycznie obszarów Polski. To tutaj znajdują się popularne wśród turystów miejsca magiczne jak Wodospad Kamieńczyk, Śnieżne Kotły czy Kocioł Małego Stawu przy Schronisku Samotnia, Region Karkonoszy - to kraina zamków, pałaców i ogrodów usytuowanych w Dolinie Pałaców i Ogrodów Kotliny Jeleniogórskiej.

Burzliwa historia Śląska pozostawiła tu liczne ślady dawnej świetności: pałace i ogrody w Mysłakowicach, Łomnicy, Wojanowie, Kowarach, Miłkowie, Jeleniej Górze, Piechowicach oraz Staniszowie, zamki w Janowicach Wielkich, Karpnikach i Sobieszowie. Muzealne zbiory oferują niecodzienne eksponaty minerałów, szkła artystycznego, lalek i zabawek czy tradycji sportowej oraz ludowej.

Goście odwiedzający Karkonosze i ich mieszkańcy tworzą społeczność, która poprzez organizację i uczestnictwo w imprezach turystycznych jeszcze bardziej uatrakcyjnia to miejsce. Corocznie i cyklicznie odbywa się tu masa wydarzeń sportowych, kulturalnych i turystycznych. Prym wiedzie tu „Bieg Piastów" w Jakuszycach największa i najstarsza impreza narciarstwa w Polsce. Sportowych emocji corocznie dopełniają takie imprezy jak: „Zimowy Ultramaraton Karkonoski", „3 x Śnieżka – 1 x Mont Blanc", „Uphill Race Śnieżka" „Przejście dookoła Kotliny Jeleniogórskiej im. Daniela Ważyńskiego". W regionie organizowane są różnorodne imprezy kulturalne, m.in. „Festiwal Teatrów Ulicznych", „Jarmark Bożonarodzeniowy" i Święto Pierników" w Łomnicy, „Festiwal Zespołów Ludowych i Folklorystycznych w Bukowcu", „Open Street Festiwal", „Ogólnopolska Turystyczna Giełda Piosenki Studenckiej", „Festiwal dell'Arte", „Gitarą i …", „Granie na Gruszkowskiej Polanie". Wśród imprez rodzinnych wyróżnić można: „Festiwal Smaków Liczyrzepy i Jarmark Ducha Gór", „PARKowanie pod Lipą", „Rajd Koguta", „Kryształowy Weekend" czy jarmark „Perski Izerski".

Wszystkie te i wiele innych imprez organizowanych w regionie to spoiwo łączące społeczność z historią tego miejsca oraz pięknem natury, są nieodłączną częścią Karkonoszy.

Zapraszamy do odkrycia w sobie Ducha Gór – w krainie Karkonoszy!

ATRAKCJE REGIONÓW
Targi Turystyki Weekendowej

DATA: 15-17 maja 2020

MIEJSCE: CHORZÓW– hala wystawowa obok Stadionu Śląskiego w PARKU ŚLĄSKIM

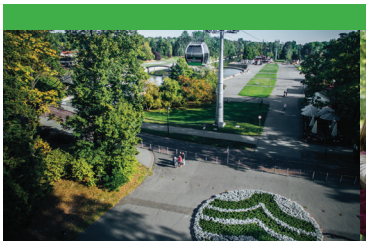
Zapraszamy do współpracy i udziału w **VIII Targach Turystycznych „ATRAKCJE REGIONÓW"** w Parku Śląskim w Chorzowie. Nasze targi cieszą się ogromnym zainteresowaniem wśród mieszkańców Chorzowa. Blisko 15 000 odwiedzających. Wstęp na targi jest bezpłatny.
Targi Atrakcje Regionów to przede wszystkim **promocja znanych i mniej znanych polskich regionów i atrakcji turystycznych oraz polskich produktów tradycyjnych i wyrobów rzemieślniczych .**
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.

Honorowy patronat nad targami objęli:

Biuro Targów:
tel. 32/ 376 08 60, 785 929 205
targi@atrakcje-regionow.pl
www.atrakcje-regionow.pl

Ministerstwo Sportu i Turystyki
WOJEWODA ŚLĄSKI
Patronat Honorowy Marszałek Województwa Śląskiego
Patronat Honorowy Prezydenta Miasta Katowice
CHORZÓW wprawia w ruch
PREZYDENT MIASTA SIEMIANOWICE ŚLĄSKIE
POLSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA
ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA
Śląska Izba Turystyki 1991
PIT Śląski Oddział Polskiej Izby Turystyki
TVP 3 KATOWICE
POLSKIE RADIO KATOWICE
DZIENNIK ZACHODNI
naszemiasto.
SOLIDNIE I ZAWSZE NA CZAS targowestoiska.pl

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 70 lat z parku korzystają spacerowicze, turyści oraz miłośnicy rekreacji i aktywnego wypoczynku.

Park Śląski zajmuje 535 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. Między niebem a ziemią kursuje 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 otwartego po przebudowie Stadionu Śląskiego. Zarówno dzieciom jak i dorosłym dobrą zabawę i dreszczyk emocji zapewnia Legendia - Śląskie Wesołe Miasteczko. W Górnośląskim Parku Etnograficznym, w pobliżu Hali Wystaw „Kapelusz", czy w Galerii Rzeźby Śląskiej nieopodal restauracji „Łania", można podziwiać ciekawe obiekty prezentujące historię śląskiej architektury i sztuki. Niezwykłą przygodę z prehistorią przeżyjemy w Dolinie Dinozaurów na terenie Śląskiego Ogrodu Zoologicznego. Odwiedzając nas latem, na romantycznym spacerze w Rosarium, zobaczycie jak kwitną tysiące wielokolorowych róż. Na gości czekają też liczne restauracje i kawiarnie. Częstym wizytom 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

VII Targi Atrakcje

Regionów 2019

ATRAKCJE REGIONÓW

Targi Turystyki Weekendowej

15-17 maja 2020

CHORZÓW, PARK ŚLĄSKI

Śląskie 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 Węgier Region Tokaju i Egeru

„Targi cieszą się ogromną popularnością – odwiedzają je wszyscy zainteresowani wyjazdami w różne części Polski, w tym w góry. "

Monika Pasiut
Specjalista ds.Promocji, Kultury i Komunikacji
Gmina Ochotnica Dolna

„Udział w tych targach to doskonała możliwość promocji szerokiej oferty turystycznej miasta Kielce…Dla nas jako Wystawców targi Atrakcje Regionów są wyjątkowe z tego względu, że odbywają się w samym sercu Parku Śląskiego, gdzie liczba odwiedzających sięga kilkunastu tysięcy…"

Piotr Głowacki
Wydział Edukacji, Kultury i Sportu
Urząd Miasta Kielce

„Czy warto jechać na targi jako Wystawca? Tak!, bo pomimo Internetu to często właśnie targi są inspiracją dla potencjalnego turysty na znalezienie miejsca pobytu… "

Wiesław Czerniec
Prezes Zarządu Polskiej Federacji Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne"

www.atrakcje-regionow.pl

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