****

**INFORMACJA PRASOWA**

Warszawa, 14 listopada 2022

**SMAKKi GASTROTARGI - wydarzenie, na które czeka branża HoReCa**

**Już wkrótce na targowej mapie HoReCa pojawią się SMAKKi GASTROTARGI, które zakresem tematycznym znacznie wykroczą poza dotychczasowe branżowe spotkania. Nowe wydarzenie powstaje na bazie wieloletniej wiedzy i doświadczenia jedynego w Polsce zespołu, który zorganizował 70 edycji targów o międzynarodowym zasięgu i współtworzył projekty cenione przez branżę gastronomiczną. SMAKKi GASTROTARGI odbędą w dniach 23-25 marca 2023 roku w Centrum EXPO XXI w Warszawie.**

SMAKKi będą mocną odpowiedzią na zapotrzebowanie branży gastronomicznej, która cały czas mierzy się ze skutkami pandemii, bieżącymi zawirowaniami gospodarczymi, wysoką inflacją, rosnącymi kosztami energii i surowców, a także brakiem pracowników. Poza szeroką ofertą innowacyjnych produktów i rozwiązań dla gastronomii odwiedzający otrzymają solidną porcję praktycznej wiedzy, która pomoże odnaleźć się w trudnych okolicznościach biznesowych.

**Jaka będzie kuchnia przyszłości?**

Organizatorzy przybliżą uczestnikom regulacje, trendy i rozwiązania, które należy wdrożyć, by efektywnie funkcjonować w warunkach określonych przez Porozumienie Paryskie i Europejski Zielony Ład, które zakładają osiągnięcie zeroemisyjności do 2050 roku.

– *Widzimy potrzebę głośnego mówienia o tym, jak wraz z ograniczaniem śladu węglowego i spełnianiem wymogów klimatycznych, modyfikować modele biznesowe, by przetrwać. Tworzenie efektywnych firm będzie wymagało dużych zmian w procesach produkcyjnych, konstrukcji produktów i łańcuchach dostaw, dlatego wcześniejsza edukacja w tym zakresie jest kluczowa* – mówi Anna Wielgos, wiceprezes zarządu firmy Space4Trade, organizatora targów.

Ta tematyka będzie odzwierciedlona na targach wielowymiarowo, zarówno poprzez aranżację przestrzeni targowej, bogaty program merytoryczny, jak i konkursy. We wzorcowej kuchni, wyposażonej w energooszczędne i proekologiczne urządzenia, będzie można zapoznać się z ich funkcjonalnościami i porozmawiać ze specjalistami.

SMAKKi GASTROTARGI to też przestrzeń, gdzie zostaną rozstrzygnięte konkursy EkoWystawca i EkoProdukt. Eksperci na podstawie analiz wyłonioną firmy spośród wystawców, które już dziś budują konkurencyjność poprzez realizację strategii zrównoważonego rozwoju i redukcję śladu węglowego. Odwiedzający poznają także produkty charakteryzujące się niskim zużyciem mediów, ograniczeniem emisji gazów cieplarnianych, zanieczyszczeń wody i powietrza.

**Sposoby na oszczędności w gastronomii**

Strefa pokazów i warsztatów kulinarnych Zielonej EkoKuchni Smakki przez wszystkie targowe dni będzie wypełniona użyteczną wiedzą, której zastosowanie pozwoli właścicielom i zarządzającym lokalami gastronomicznymi zoptymalizować koszty i ograniczyć straty. Będzie można dowiedzieć się, m.in. jak zrealizować recykling surowców i dań w kuchni, generować mniej odpadów i nie marnować żywności. Nie zabraknie informacji o opakowaniach i sztućcach jednorazowych, produktach zwrotnych kaucjonowanych, a także o wspieraniu lokalnych społeczności, inicjatyw ekologicznych i komunikacji z klientem.

Istotne z racji wysokich kosztów energii będą również praktyczne prelekcje, które przybliżą energooszczędne techniki kulinarne, rozsądne gospodarowanie surowcami i żywnością, czy ekonomiczne stosowanie środków czystości i higieny. Optymalne zarządzanie lokalem to podstawa udanego biznesu gastronomicznego, dlatego uczestnicy po targach otrzymają zebrany w formie e-booka pakiet branżowej wiedzy.

– *Jestem przekonana, że program merytoryczny* GASTROTARGÓW *SMAKKi, nad którym aktywnie pracujemy wraz z najlepszymi specjalistami z sektora HoRecCa, pozwoli nam stworzyć bardzo solidną bazę narzędziową, która pomoże restauratorom z zyskiem prowadzić firmy w czasach pełnych wyzwań* – dodaje Anna Wielgos.

**Moc kawy**

### Segment kawowy będzie mocno wyeksponowany na GASTROTARGACH SMAKKi. W programie Festiwalu Kawowych Smaków, znajdą się m.in. Olimpiada Kawy by Tom Obracaj & Marcin Rusnarczyk oraz profesjonalne zawody baristów „CUP of Poland” skierowane do palarni kaw rzemieślniczych i dużych korporacyjnych, podczas których docelowi klienci skosztują różnorodnych kaw. To ogólnopolski konkurs, w którym bariści zaserwują espresso na bazie ziaren walczących o tytuł najlepszej kawy roku 2023. Branżową nowością będą również Pierwsze Mistrzostwa Polski TONiC Espresso, w których uczestnicy powalczą o tytuł mistrza w przygotowaniu tonic espresso, chłodzącego napoju na bazie kawy.

**Cała branża w jednym miejscu**

SMAKKi GASTROTARGI to 3-dniowe wydarzenie, podczas którego będzie można zapoznać się z kompleksową ofertą wyposażenia, tj. mebli, urządzeń i instalacji niezbędnych do prowadzenia restauracji, barów, punktów cateringowych, a także wachlarzem żywności, napojów, kaw i deserów.

To również miejsce bogate w merytorykę i nowe smaki kulinarne. W programie przewidziane są m.in. liczne konferencje, takie jak „Catering dietetyczny - wiedza od A do Z”, konferencja Eddukujemy, podczas której odwiedzający dostaną solidną dawkę praktycznej wiedzy dotyczącej szeroko pojętego zarządzania restauracją, pokazy "Live cooking” na stoiskach wystawców i „Biznes Mikser”, czyli biznesowy networking z udziałem przedstawicieli restauracji, dystrybutorów oraz sieci hotelowych.

Więcej informacji znajduje się na [www.smakki.pl](http://www.smakki.pl) i w mediach społecznościowych: [Facebook](https://www.facebook.com/profile.php?id=100083541870398), [LinkedIn](https://www.linkedin.com/in/smakki-gastrotargi-1a9b0b242/) i [Instagram](https://www.instagram.com/smakki_gastrotargi/).

\* \* \*

**SMAKKi GASTROTARGI** to nowe wydarzenie na mapie branży HoReCa, które odbędzie w dniach 23-25 marca 2023 w Centrum EXPO XXI przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie. To projekt, który na stale zagości w kalendarzu branży, gdzie będą promowane najświeższe trendy w gastronomii i nowości produktowe. Hasło #gastronomia**wspolna**sprawa połączy społeczność, która działa na rzecz wspólnego celu, aktywnie wspiera się w rozwoju, dzieląc się wiedzą i doświadczeniem. Pomysłodawcami i założycielami nowej inicjatywy są m.in. Grzegorz Sendor, prezes zarządu i Anna Wielgos, wiceprezes zarządu firmy Space4Trade, organizatora GASTROTARGÓW SMAKKi. Oboje dysponują ogromnym doświadczeniem w organizowaniu targów o międzynarodowym zasięgu.

\* \* \*

**Kontakt dla mediów:**

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations, tel. + 48 601 99 10 89, [agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com)

GASTROTARGI SMAKKi, [media@smakki.pl](mailto:media@smakki.pl), tel. + 48 502 580 418