



Sirha Budapest
A nemzetközi vendéglátó- és
élelmiszeripari szakkiallítás
Magyarországra jön

Hungexpo Budapest – 2016. május 9-11.

A sikeres 2014-es debütálás után a Gourmet by Sirha Budapest legközelebb már Sirha Budapest néven kerül megrendezésre!

A Sirha Budapest csatlakozik a Sirha hálózathoz, amely a legrangosabb szakkiallításokból áll és olyan városok a házigazdái, mint Lyon, Genf, Isztambul, Rio de Janeiro és hamarosan Mexikóváros.

A Sirha Budapest 2016 májusában elhozza Magyarországra a legújabb trendeket és innovatív megoldásokat az élelmiszer-, sütő- és cukrászipar, a vendéglátóipar és a gasztronómia területén.

Az esemény Magyarországon egyedülálló módon nem csak átfogóan bemutatja majd, hogy mi történik a fent említett szektorokban – számos izgalmas kísérőprogrammal kiegészülve – de a világ legnagyobb presztízsű gasztronómiai eseményének, a Bocuse d'Or európai döntőjének is otthont ad majd.

Várhatóan a Sirha Budapest 350 kiállítót és 20 000 látogatót vonz majd az eseményre abból a tekintélyes, 94 millió lakossal bíró régióból, amelyre hatással van.

Mindenre kiterjedő kínálat Magyarországról és külföldről

A Sirha Budapestten összegyűlik majd a **magyar és külföldi** kiállítók legjava: azok a gyártók, importőrök és forgalmazók, akik élelmiszerekkel, italokkal, konyhai berendezésekkel és felszerelésekkel, sütő- és cukrászipari illetve kávéhoz és a kávézáshoz kapcsolódó termékekkel és berendezésekkel, bútorokkal és terítékekkel, különféle technológiákkal, szolgáltatásokkal és élelmiszeripari termékekkel és berendezésekkel foglalkoznak.

A Sirha Budapest kínálata mindenre kiterjed, a szakmabeliek igényeit teljes mértékben kielégítve egyetlen nagy esemény keretein belül!

A külföldi cégek személyre szabott segítséget kapnak annak érdekében, hogy részvételük sikere garantált legyen. A Sirha Budapest látogatói **olyan termékeket és szolgáltatásokat ismerhetnek majd meg, amelyek teljesen újak a magyar piacon.**

A Sirha Budapestten várhatóan 20 000 szakmai látogató vesz majd részt: étterem tulajdonosok és étteremvezetők, szakácsok, nagy catering vállalatok és élelmiszerkereskedők beszerzői, szállodatulajdonosok és szállodaigazgatók, az élelmiszer- és italgyártók képviselői, éttermek és szállodák beszerzési

menedzserei, házvezetők, pékségek és cukrászdák tulajdonosai, borszaküzletek képviselői, élelmiszer, ital és élelmiszeripari berendezés importőrök és forgalmazók. Nem csak Magyarországról jönnek majd, hanem a szomszédos országokból is, pl. Szlovákiából, Ukrajnából, Szlovéniából, Romániából, egy több mint 94 millió lakosú régiót lefedve, ahol ezek a szakemberek nagy befolyással bírnak saját területükön.



A Sirha Budapest lesz a Bocuse d'Or európai döntőjének házigazdája

A nagy presztízsű szakácsverseny története során először a Bocuse d'Or európai fináléja Magyarországon kerül megrendezésre.

Magyarország kormánya, Budapest városa és a Magyar Bocuse d'Or Akadémia támogatásával a Sirha Budapest örömmel látja majd vendégül a szakácsverseny legjobb európai versenyzőit 2016. május 10-én és 11-én.

Húsz európai ország legtehetségesebb szakácsai versenyeznek majd egy elképesztő hangulatú fináléban, hatalmas szurkolótábor előtt főzve 5 óra 35 percen keresztül, hogy eldöntsék ki Európa legjobbjá.

Az európai döntő első 11 helyezettje vesz részt a 2017. januárban, Lyonban megrendezésre kerülő világversenyen.

Programok, trendek és látványosságok minden szakma képviselői számára

Csakúgy, mint a többi Sirha szakkiállítás, a Sirha Budapest érdekes programok – köztük versenyek – tömkelegével várja majd minden szakma képviselőit és a látogatókat: lesznek majd **pék- és cukrászversenyek**, illetve **barista bemutató** a szakma legtehetségesebb magyarországi képviselőivel. A **Jövő Áruháza** bemutatja majd a legújabb megoldásokat az élelmiszer kiskereskedelemben. A **World Cuisine Summit** (Világgasztronómiai Csúcstalálkozó) **konferencia** foglalkozik majd az éttermeket érintő globális trendekkel, a francia jövőkutató Frédéric Loeb vezetésével, aki a régió vezető véleményformálóival vitatja majd meg az ágazat legfontosabb kérdéseit.

A Sirha Budapestet kétnemzetiségű csapat szervezi: a Sirha francia csapata és a Hungexpo magyar csapata egyesíti erejét annak érdekében, hogy a szakkiállítás a legmagasabb színvonalú üzleti esemény legyen és egyben kiváló lehetőség az élelmiszeripar, valamint a vendéglátó- és szállodaipar képviselői számára, hogy új termékeket, szolgáltatásokat és technológiákat fedezzenek fel, amelyeket helyi és külföldi kiállítók és híres szakácsok mutatnak be számukra.

A Sirha Budapest egy a számos vendéglátóipari és gasztronómiai tematikájú esemény és szakkiállítás közül, amelyet a GL Events kiállítás szervező cég valósít meg. Marie-Odile Fondeur vezetésével az ún. Food Service részleg nagy tapasztalatra tett szert a kiállítás- és programszervezésben, az élelmiszerrel kapcsolatos szolgáltatások minden területén.

A következő GL Food Service esemény a Sirha Rio lesz, 2015. október 14-16-án, ezt követi a Sirha Isztambul 2015. november 26-28-án, a Sirha Genf 2016. január 24-26-án és az European Párizs 2016. február 5-9-én. A következő, két évente megrendezésre kerülő Sirha szakkiállítás Lyonban lesz, 2017. január 21-25-én.

A Sirha Budapest röviden

A Bocuse d'Or európai döntője, 2016. május 9-11.

350 magyar és külföldi kiállító

**Versenyek és programok – gasztronómia, cukrászat, pékek,
kávészás, vendéglátás, kiskereskedelem**

20 000 célzott, szakmai látogató

www.sirha-budapest.com

**Sajtókapcsolat: HUNGEXPO – SZÁNTÓ Gabriella - Tel (+36 1) 263 – 6129
- Mobil: (+36 30) 966 2881 szanto.gabriella@hungexpo.hu**

A több mint 30 éve indult Sirha mára világszerte az élelmiszeripar, a gasztronómia és a szállodaipar központi eseményévé vált. A franciaországi Lyonban rendezik meg minden második évben és a 2015-ös Sirha 3045 kiállítót és márkát, 189 028 szakmai látogatót és 992 újságíróat vonzott.

A Sirha nagy presztízsű versenyek házigazdája, beleértve a világ legrangosabb szakács és cukrászversenyének, a Bocuse d'Or-nak és a Coupe du Monde de la Patisserie-nek a döntőjét. Sajátos hangulatának, a programok rendkívül széles választékának és a szervezőmunka minőségének köszönhetően kihagyhatatlan esemény minden, a Food Service szektorban dolgozó szakember számára. 2008 óta a 'Sirha érzés' nemzetközivé vált azzal, hogy a kiállítás megjelent Genfben, Rióban és Isztambulban, most pedig végre Budapesten is debütál.

