



Május 2016.

## Sirha Budapest, a prémium nemzetközi élelmiszeripari és HoReCa szakkiállítás a várakozásokat felülmúlva zárta be kapuit!

Sirha Budapest kiemelkedő sikerrel párosította a világszínvonalú programokat az átfogó nemzetközi kínálattal. A magas minőségű szakkiállítás több mint 20.000 szakmai látogatót és 400 kiállítót vonzott a HUNGEXPO Budapesti Vásárcsopontba.

A sikeres rendezvény következő kiadása 2018. február 7-9. között várja majd a látogatókat.

### 400 kiállító 19 országból

A Sirha Budapest kiállítás célja volt, hogy átfogó kínálatot nyújtson az élelmiszeripar, sütő- és cukrászipar, szálloda- és vendéglátóipar, valamint a csomagolóipar képviselői számára

A kiállítás három napja alatt a szakmai látogatók egy igazán egyedi rendezvényen találhattak meg mindent, ami a saját üzleti vállalkozásukhoz szükséges. **400 kiállító** mutatta be termékeit és szolgáltatásait az élelmiszerektől és italoktól kezdve a terítékeken, dekorációkon és higiéniai termékeken át a hotelek, éttermek és csomagolóipari cégek kínálatáig.

A kiállításon a látogatóknak lehetőségük nyílt **hazai termékek** kóstolására is a külön erre kialakított területen, hogy felfedezhessék a kistermelők egyedi termékeinek lenyűgöző ízeit.

### 20.000 szakmai kiállító a rendezvényen

A Sirha Budapest kiállítás több mint 20.000 szakmai látogatót vonzott a vendégládás és élelmiszeripar területéről. A látogatók 24%-a étterem és vendéglátóiparból, 16%-a élelmiszeriparból, 15%-a sütő-, illetve cukrásziparból, 14%-a kereskedelemből, 10%-a szállodaiparból és 8% szolgáltatóiparból érkezett. De még ennél is fontosabb, hogy a látogatók 38%-a tulajdonos vagy cégvezető, 23%-a értékesítő és beszerző, 12%-a, pedig séf, cukrász és pék.

### Hihetetlen programkínálat számtalan versennyel és bemutatóval

A Sirha alapötlete, hogy kombinálja a szakmai kiállítást a versenyekkel és bemutatókkal, melyek hozzájárulnak a kiállítás sajátos üzleti hangulatához.

## Bocuse d'Or európai döntő, a szakácsversenyek olimpiája

Május 10 és 11 között a kiállítás látta vendégül a Bocuse d'Or európai döntőjét, a híres nemzetközi szakácsversenyt, melynek nézői Európa 20 legjobb szakácsának megmérettetését követhették figyelemmel.

A világhíres séfek; **Hamvas Zoltán**, a Bocuse d'Or európai döntőjének elnöke, **Serge Vieira**, a zsűri elnöke, **Rasmus Kofoed**, tiszteletbeli elnöke a verseny során **Szell Tamás munkáját értékelte Európa legjobbjának!** A nagy tekintélyű zsűri összesen 11 csapatot választott ki, akik képviselhetik országukat a Lyon-i világbajnokságon 2017 januárjában.

## Versenyek, bemutatók és konferenciák a kiállítás minden területéről.

A Kolonics Zoltán által második alkalommal szervezett **Sirha Budapest Desszert Versenyen** négy különböző kétfős csapat vett részt, akiknek egy-egy gyümölcstortát, csokoládés tányérdesszertet és artiztikát kellett bemutatniuk. A verseny Korponai Péter (Desszert.Neked) és Mártha Róbert (Costes) csapata nyerte, de a Legjobb Tányérdesszertért és Legjobb Artisztikáért járó díjat Nagy Anna (Salon Restaurant Budapest) és Berta Gréta (Kempinski Hotel Corvinus Budapest), második helyen végző csapata vihette haza.

A kiállításon megrendezett **Magyar Barista Bajnokságon** döntött el, hogy Brewers Cup kategóriában Schreiber Nikolett, Barista kategóriában, pedig Deák József képviselheti majd hazánkat a dublini Barista Világbajnokságon.

A pékipar szintén előtérbe került a rendezvény három napja alatt, hiszen a **Kreatív Pékfórumon** bemutatók, kerekasztal-beszélgetések, interaktív előadások várták a látogatókat olyan témákkal, mint a technológiai újdonságok, kreatív alapanyagok, továbbképzési lehetőségek és fejlődési pontok a szakmán belül.

A **Konferencia teremben** kerekasztal-beszélgetések zajlottak a **Magyar Vendéglátók Ipartestületének** szakembereivel olyan témákban, mint a mai gasztronómiai trendek, vezetői szemléletek, a Michelin csillag hasznossága vagy az étlapkészítés. A közéletkérdés kérdése is része volt a konferenciaprogramnak az az ÉLOSZ által szervezett **Élelmezésvezetők Napján**.

A **Future Store** standon a látogatók felfedezhették a kereskedelemben használt legújabb technológiákat és termékeket, hogy ezeket később sikerrel hasznosíthassák saját üzletük fejlesztésében.

## Trendek és innovációk

A Sirha kiállítás szellemiségének megfelelően a Sirha Budapest is több jövőbemutató trendet és termék innovációt mutatott be a szakmai közönségnek.

## World Cuisine Summit

**Frédéric Loeb**, az elismert francia jövőkutató mutatta be a vendéglátóipar globális trendjeit a hazai trendekre fókuszálva, majd vitafórumot tartott a legismertebb magyar véleményformálókkal a napi üzleti tevékenységük során szerzett tapasztalataikról.

A Sirha Budapest a Trade Magazinnal közösen második alkalommal hirdette meg Innovációs Termékversenyét, melyen nagydíjat kapott a **Sága Foods Zrt.** csomagolóipar és logisztika kategóriában, az **eisberg Hungary Kft.** élelmiszer és ital kategóriában, az **m-GEL Hungary Kft.** sütőipari-, és cukrászati termékek kategóriában, a **Kaba Zrt.** szállodaipari termékek, bútorok, dekoráció, teríték kategóriában, a **JRK Waste Management Hungary Kft.** technológiák kategóriában.

## Networking lehetőségek

És végül, de nem utolsó sorban a Sirha Budapest lehetőséget biztosított az élelmiszeripar, pékipar, cukrászipar valamint a HoReCa szektor valamennyi képviselője számára, hogy az **Enterprise Europe Network** által szervezett üzletember-találkozón személyes megbeszéléseket bonyolítsanak le az iparági szereplőkkel, hogy bővíthessék beszállítói és vevőköreiket illetve új üzleti együttműködések kezdeményezhessenek. A találkozóra összesen 112 résztvevő regisztrált előzetesen 10 különböző országból, akik összesen 141 találkozón vettek részt.

Az üzletember találkozó mellett a Sirha Budapest hosted buyer programot is indított.



**Az elmúlt 30 évben a Sirha Lyon kiállítás vált az élelmiszeri és vendéglátó ipari események alapkövévé.** Minden második évben a franciaországi Lyon-ban a Sirha összehozza az étterem és hotelipari szakmát.

A 2015-ös Sirha Lyon kiállításon 3.045 kiállító és márka, 189.028 szakmai látogató, 19.715 séf, és 992 újságíró vett részt a világ minden pontjáról. Szintén a Sirha kiállítás volt a helyszíne 19 különböző nemzetközi versenynek, egyedülálló inspirációforrást nyújtva a szakembereknek. A Lyon-i rendezvényen kívül a Sirha márkát a világ több pontjára is kiterjesztették, többek között Genfben, Rió de Janeiróba, Isztanbulba és Budapestre!

## SIRHA BUDAPEST SZÁMAI

### SIRHA BUDAPEST 2016

**400** kiállító

**20.093** szakmai látogató

**4** nagy verseny – Bocuse d'Or európai döntő, Magyar Barista Bajnokság, Sirha Budapest Desszert Verseny, Innovációs Termékverseny

**20** résztvevő ország a versenyeken

## Sirha Budapest következő kiadása: 2018. február 7-9.

A kiállítás képei itt találhatóak:

Link: <https://oomeo.com/glexfoodservice/index.php>

User name: pressesirhabudapest2016

Password: sirhabudapest2016

További információkért, kérjük, keresse Kövesdi Pétert a [sajto1@hungexpo.hu](mailto:sajto1@hungexpo.hu) e-mail címen.

[www.sirha-budapest.com](http://www.sirha-budapest.com)

#SirhaBudapest



### következő rendezvények

A GL Events Élelmezési Szolgáltatás Divíziójának következő eseményei:

**Omnivore London**, 2016. szeptember 10 – 13.

**Sirha Rio**, 2016. október 4-6. a Coupe du Monde de la Pâtisserie és a Bocuse d'Or  
Brazíliai regionális selejtezővel egy időben

**Sirha Istanbul**, 2016. november 24-26.

**Sirha Lyon**, 2017. január 21-25.