

Sirha
BUDAPEST

AZ ÉLELMISZER-, SÜTŐ-,
CUKRÁSZ-, VENDÉGLÁTÓ ÉS
CSOMAGOLÓIPAR
NEMZETKÖZI KIÁLLÍTÁSA
BUDAPESTEN



Sirha Budapest 2018 - összefoglaló

A Sirha Budapest immáron harmadik alkalommal ötvözte sikeresen a szigorúan szakmai kiállítást a világszínvonalú programokkal, mellyel összesen több mint 300 kiállítót vonzott a HUNGEXPO Budapesti Vásárcőzpontba!

A sikeres rendezvény következő kiadása 2020-ban várja majd a szakembereket!

300 kiállító 15 országból

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

A három napos rendezvényen a közép-kelet-európai régió szakemberei mindent megtalálhattak vállalkozásukhoz az érintett iparágakhoz kapcsolódóan, hiszen összesen több, mint **300 kiállító** mutatta be szolgáltatásait az élelmiszerektől és italoktól kezdve a terítékeken, dekorációkon és higiéniai termékeken át az, éttermek és csomagolóipari cégek kínálatáig. A Sirha Budapestten idén külön hangsúly került a cukrász- és pékiparra is.

A kiállításon 2018-ban újra bemutatkoztak a **hazai termékek** és számos helyen lehetőség nyílt a különböző régiók ízeinek felfedezésére is.

20.000 szakmai látogató a rendezvényen

A Sirha Budapest kiállítás több mint 20.000 szakmai látogatót vonzott a vendéglátás és élelmiszeripar területéről. A látogatók 24%-a étterem és vendéglátóiparból, 16%-a élelmiszeriparból, 21%-a sőt-, illetve cukrásziparból, 12%-a kereskedelemből, 8%-a szállodaiparból és 7% szolgáltatóiparból érkezett. De még ennél is fontosabb, hogy a látogatók 36%-a tulajdonos vagy cégvezető, 22%-a értékesítő és beszerző, 15%-a, pedig séf, cukrász és pék.

Különlegesen széles programkínálat számtalan versennyel és bemutatóval és konferenciával

A Sirha jellegzetessége, hogy kombinálja a szakmai kiállítást a versenyekkel és bemutatókkal, ráadásul 2018-ban több újdonsággal is várta a szakembereket.

Bocuse d'Or magyar döntő

A Sirha Budapest második napján került megrendezésre a legelismertebb szakácsverseny hazai fordulója. A kiélezett versenyben a balatonszemesi Kistücsök Étterem séfhelyettese, **Pohner Ádám** diadalmaskodott, így ő képviselheti majd Magyarországot a verseny európai döntőjén Torinóban, és – siker esetén – a 2019-es lyoni világdöntőn. A konyhai és a kóstoló zsűriben összesen 24 séf foglalt helyet, köztük a két évvel ezelőtti európai döntő győztese, Széll Tamás is, aki Torinóban a zsűri elnöke lesz.

International Catering Cup magyar döntő

A Magyarországi Rendezvényszervezők és -szolgáltatók Szövetségének együttműködésével rendezték meg az **International Catering Cup elnevezésű versenyt hazai döntőjét, amelyen** a résztvevő csapatok számos képességükről adtak számot a szervezéstől kezdve a logisztikán át az ételek előkészítéséig és tálalásáig. Az idehaza első alkalommal kiírt verseny győztese az **Albatros-Expo Catering Kft. (Kasuba László, Balázs Gergő, Volenter István)** lett.

Országos Közétkeztetési Szakácsverseny

Ugyancsak újdonság volt az **Országos Közétkeztetési Szakácsverseny, ahol** az indulók hazai alapanyagokat tartalmazó, előre meghatározott élelmiszerkosárból készítettek tradicionális ízeket képviselő ételeket, a modern gasztronómia jegyében. A verseny legjobbja az **Eurest Budapest** csapata volt.

Sirha Budapest Desszert Verseny

Az immár hagyományos **Sirha Budapest Desszert Verseny** győztese Berta Gréta és Kőrösi-Fehér Emese lett, akik a Kempinski Hotel Corvinus Budapest cukrászatának hírnevét öregbítették eredményükkel. A **Kolonics Zoltán** által szervezett program már az első Sirha Budapest óta élvezzi a cukrász szakma kiemelt figyelmét, melyet az elkészült művek magas minősége és a zsűriben helyet foglaló neves cukrárszok jelenléte is indokol.

Omnivore Budapest

„Ízleld meg a világot, formáld át az ízlésed!” címmel, Magyarországon most először rendezték meg a nemzetközi szakmai körökben ma már fontos fórumnak számító **Omnivore-t** (amelyet ezúttal Omnivore Budapestnek neveztek), amelyen az ország leginnovatívabb séfjei tartottak 45 perces előadásokat, bemutatva saját gasztronómiai látásmódjukat, és azokat a technikai megoldásokat, melyeket később a nézők is alkalmazhatnak munkájuk során.

Bemutatók, konferenciák

A Sirha Budapest 2017-től együttműködik a **Magyar Pékszövetséggel** és a **Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével**, melynek köszönhetően számos pék és cukrász program került megrendezésre a szakkiállításon az

újonnan megnyitott pavilonban. Többek között itt zajlott a Magyar Pékszövetség **termékversenyének** zsűrizése, de **szendvicsbemutatóra**, a különböző tájegységekre jellemző hagyományos túrós termékek elkészítésére is sor került. A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete a **Pataki János emléktárcsával** indította a kiállítást, de itt kerültek kiválasztásra a **Magyarország Tortája verseny** döntősei is. Ez utóbbinak szüneteiben modern **desszertek és csokoládédíszek, csokoládé artiztika és karamell artiztikai bemutató** várta a szakembereket, neves cukrászok közreműködésével.

A **Konferenciateremben** olyan témák kerültek feldolgozásra, mint a vendéglátás legújabb online marketing trendjei, az online smart fizetési módok terjedése, de szó volt a sikeres üzletnyitás receptjéről is. Mindez többek között a **Magyar Vendéglátók Ipartestületének, a NÉBIH-nek és a Pannon Gasztronómiai Akadémiának a szervezésében.**

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 Budapest külön hangsúlyt helyez a legfrissebb trendek és innovációk bemutatására, így a Trade Magazinnal közösen harmadik alkalommal hirdette meg Innovációs Termékversenyét, melyen nagydíjat kapott a **YAMA by STARFOLplusz** csomagolóipari és logisztikai kategóriában, a **Rubin Szegedi Paprika Feldolgozó Kft.** élelmiszer és ital kategóriában, a **Zila Kávéház Kft.** sütőipari- és cukrászati termékek kategóriában, a **Rill&Son Kft.** szállodaipari bútorok, textilek, dekoráció és asztali teríték kategóriában, és a **Maxíz Kft.** technológiák kategóriában

Networking lehetőségek

És immáron hagyományosan megrendezésre került az **Enterprise Europe Network, PRIMOM Alapítvány üzletember találkozója** is, melyre a megnyitó napjáig csaknem 100 cég jelezte részvételét, köztük szállodaláncok, multinacionális kereskedelmi vállalatok, bútorkészítők, csomagolótechnikai üzemek, élelmiszergyártók, biotermékek előállítói, konyhai felszerelések gyártói.

Sirha Budapest következő kiadása: 2020. tavasza