



Budapest – Gasztrófőváros 2018

Az eddigi legsikeresebb Sirha Budapest kiállítást rendezte a HUNGEXPO a Budapesti Vásárközpontban. Az idén harmadik alkalommal megrendezett eseményre több mint 20 ezer szakmai látogató volt kíváncsi. A régió legjelentősebb élelmiszeripari, sütő- és cukrászipari, szálloda- és vendéglátó ipari, gasztronómiai, valamint a csomagolóipari seregszámára 15 ország több mint 300 kiállítója hozta el termékeit, szolgáltatásait, innovációit. Számos más szakmai verseny mellett itt rendezték meg a Bocuse d'Or nemzetközi szakácsverseny magyarországi döntőjét, amely ezúttal balatoni győzelmet hozott.

„Egy ország gasztronómiája csak akkor lehet jó, ha az alapanyagokat az agrárium folyamatosan és jó minőségben tudja biztosítani” – mondta a Földművelésügyi Minisztérium (FM) parlamenti államtitkára a csütörtöki megnyitón. **Nagy István** hozzátette: a jó gasztronómiához Magyarországnak megvannak a földrajzi adottságai, az egyéb feltételeken azonban még lehet, és kell is, tovább javítani. Elengedhetetlennek nevezte például a szaktudás bővítését, a kreativitás és az innováció szélesebb körű alkalmazását. Mint mondta: szemléletváltásra van szükség, amelynek középpontjában a minőségi termelésnek, a környezettudatosságnak és az élelmiszer biztonságnak kell állnia, a földművelésügyi tárca céljaival összhangban.

Ganczer Gábor, a HUNGEXPO Zrt. vezérigazgatója azt emelte ki, hogy a kiállítással kapcsolatos korábbi szkeptikus hangok is elhallgattak mostanra, és a Sirha Budapest „nemcsak a vendéglátó ipari szakma legnagyobb, hanem egységesen a legtámogatottabb seregszámává vált.” Külön sikernek nevezte, hogy mostantól a cukrász- és pékipar szereplői is a rendezvény nélkülözhetetlen résztvevői lettek.

A Sirha Budapest 2018 a Sirha nemzetközi hálózat legnagyobb eseménye, a lyoni alapító rendezvény után. És nem csupán méretei, (az idei kiállítás már 30 ezer négyzetméteren várta az érdeklődőket), hanem jelentősége miatt is. Idehaza ma már a Sirha Budapest az a fórum, amelyre a az érintett ágazatok elhozzák a teljes kínálatukat és ahol lehetőség nyílik a legfrissebb trendek megismerésére, új beszállítói megállapodások előkészítésére és az üzletek megkötésére. A kiállításon ezúttal is rengeteg találkozót bonyolítottak le, idén harmadik alkalommal is a külön

erre a célra kifejlesztett szoftver segítette a vállalkozások egymásra találását, illetve az előzetes időpont egyeztetéseket. A programra a megnyitó napjáig csaknem 100 cég jelezte részvételét, köztük szállodaláncok, multinacionális kereskedelmi vállalatok, bútorkészítők, csomagolástechnikai üzemek, élelmiszergyártók, biotermékek előállítói, konyhai felszerelések gyártói. (A program szervezői az Enterprise Europe Network és a PRIMOM Alapítvány voltak.)

A Magyar Pékszövetség, illetve a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete 2018-tól a Sirha Budapest kiállítás szakmai támogatói, ennek köszönhetően az idei kiállításon a korábbinál is több cukrász és pék kiállító, valamint látogató vett részt.

A rendezők nagy hangsúlyt fektetnek a kiállítás folyamatos megújítására, ezért számos új elemmel bővült a kínálat a két évvel ezelőttihez képest. A Magyarországi Rendezvényszervezők és -szolgáltatók Szövetségének együttműködésével rendezték meg az **International Catering Cup elnevezésű verseny** 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.

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

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 cukrászok jelenléte is indokol.

A legnagyobb érdeklődéssel várt esemény ezúttal a **Bocuse d'Or** magyarországi döntője volt. A kiélezett versenyben a balatonszemesei 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.

Nagy siker volt a Magyarország soros elnöksége tiszteletére a **Magyar Turisztikai Ügynökség és a Magyar Bocuse d'Or Akadémia** által meghirdetett V4 menü, a tagországok jellegzetes alapanyagaival, valamint a V4 Menük Hete, amelynek keretében a kiállításon bemutatott fogásokat a kezdeményezéshez csatlakozó éttermekben bárki megkóstolhatja február 12. és 18. között.

A szakmai programok között élénk érdeklődés kísérte a **Gasztrodesign 2018** elnevezésű rendezvényt és a hozzá kapcsolódó kerekasztal beszélgetést, ahol

szakemberek és érdeklődők vitatták meg a világ vezető szállodás és éttermes design trendjeit.

„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.

A Hungexpo Zrt. és a Trade magazin idén harmadik alkalommal rendezte meg a **Sirha Budapest innovációs termékversenyt**, amelyben a kiállítás témájához illeszkedő innovatív megoldásokat értékelte a szakmai zsűri.

A győztesek

Csomagolóipari és logisztikai kategóriában a YAMA by STARFOLplusz, Innovatív, 100%-ban lebomló, komposztálható pálmalevél tálalóeszközökkel;

Élelmiszer és ital kategóriában a Rubin Szegedi Paprika Feldolgozó Kft. Fűszerpaprika magolaja;

Sütőipari- és cukrászati termékek kategóriában a Zila Kávéház Kft., a Zila Tortaformák gyártója, a Zila 'I Love Cake' Tortaformával;

Szállodaipari bútorok, textilek, dekoráció és asztali teríték kategóriában a Rill&Son Kft. ROBBE&BERKING bárkoffere;

Technológiák kategóriában a Maxíz Kft. eHACCP-els elnevezésű online HACCP naplózás kiváltására alkalmas, innovatív, digitális platformú naplózási rendszere.

A kiállítás szakmai partnere az Agrármarketing Centrum, kiemelt szakmai partnere a METRO, kiemelt médiapartner a Trade Magazin volt.

Fotók a kiállításról ezen a linken találhatóak:

<https://joomeo.com/glexfoodservice/index.php>

Felhasználónév: pressirhabudapest

Jelszó: sirhabudapest2018

Budapest, 2018. február 9.