

Sirha

BUDAPEST

2020.
FEBRUÁR 4-6.
HUNGEXPO
MAGYARORSZÁG



NEMZETKÖZI
ÉLELMISZERIPARI & HORECA
SZAKKIÁLLÍTÁS
ÉLELMISZERIPAR | SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPAR
SZÁLLODA ÉS VENDÉGLÁTÓIPAR | GASZTRONÓMIA | CSOMAGOLÓIPAR



www.sirha-budapest.com

Sirha BUDAPEST

„ Kelet-Közép Európa mára megkerülhetetlen része lett az európai gasztronómiának. Évről-évre új városok kerülnek fel a Michelin térképére (idén éppen Zágráb és Dubrovnik), és nekünk, magyaroknak idén meglett a hetedik csillagunk. Az pedig külön büszkeség, hogy a magyar főváros immár negyedik alkalommal rendezheti meg Európa legjelentősebb élelmiszeripari és vendéglátó szakkiallításának régiós eseményét; a Sirha Budapestet. A vendéglátásban dolgozók számára kihagyhatatlan esemény ez, mivel itt, a HUNGEXPO Budapesti Vásárközpontban találkozik a szakmai közönség a szektor legfontosabb szereplőivel és a gasztró szcéna legfrissebb fejlesztéseivel. Ez az egyetlen olyan hazai kiállítás, ahol minden együtt van: a gasztronómia, a szállodai és éttermi vendéglátás, a nagykonyhai berendezések, az élelmiszerkereskedelem, a sütőipar, és egy sor kapcsolódó szolgáltatás. A szakkiallítás egyik különlegessége, hogy sikerrel ötvözi a hagyományos értelemben vett kiállítást a szakmai versenyekkel, konferenciákkal és bemutatókkal, így nem csak az iparág cégei mutathatják be legújabb termékeiket és szolgáltatásaikat a piacnak, de a látogatók is számos lehetőséget találnak szakmai tapasztalatszerzésre, üzletük fejlesztésére vagy új kapcsolatok kialakítására. Talán nem túlzás, ha azt állítom, hogy a Sirha Budapest hírnevét sok tekintetben a Bocuse d'Or európai döntője és a 2016-ban ott elért magyar siker alapozta meg. 2020-ban sem maradunk Bocuse d'Or nélkül: a Sirha Budapestben választjuk ki a következő magyar csapatot a világ legjelentősebb szakácsversenyére. Kívánok mindenkinek hasznos időtöltést, sok üzletet és jó étvágyat! „

Hamvas Zoltán

a Sirha Budapest elnöke
a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke,
a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetségének társelnöke



A SIRHA BUDAPEST 2020 PIACI INFORMÁCIÓI

A Sirha Budapest Közép-Kelet-Európa egyik legjelentősebb élelmiszeripari és HoReCa szakkiallítása, melyet legutóbb 35 ország, köztük Németország, Ausztria, Olaszország, Lengyelország, Csehország, Horvátország, Szlovákia, Szerbia, Montenegró, illetve Románia szakemberei tekintettek meg.

Folyamatosan fejlődő hazai turisztika és vendéglátóipar

2018

- A kereskedelmi szálláshelyek az előző évhez képest **5,2%-kal több**, összesen **12,5 millió** vendéget regisztráltak
- A vendégéjszakák száma **3,8%-kal nőtt**, így csaknem elérte a **31 milliót**
- 2018-ban 2 százalékponttal **61,3 százalékra emelkedett** szállodák átlagos foglaltsága, valamint nőttek a bruttó átlagárak is
- A kereskedelmi szálláshelyek **9,3%-kal nagyobb** árbevételre tettek szert, mint az azt megelőző évben
- A hivatásturisztikai események száma **13%-kal nőtt**, ezen belül a nemzetközi konferenciák száma jelentősen, **34,8%-kal** emelkedett

- A konferenciák átlagos résztvevőszáma 2017-hez képest **4,4%-os javulást** mutat
- A vendéglátóhelyek eladási forgalma **15,4%-kal emelkedett** 2018-ra

2019

- 12 budapesti és 14 vidéki szálloda nyitásával a fővárosi kínálat mintegy 1.300, a vidéki, pedig 1.400 új szobával bővül
- 2019. július elsejétől indul a hazai turisztikai adatszolgáltató rendszer, mely az ágazat digitalizációjában fontos szerepet játszik. A rendszerbe 2020-ra minden szálláshely bekötésre kerül
- 2019-ben új, egységes megjelenést, valamint kommunikációt kap a hazai bor a „Magyar bor - Személyesen” elnevezésű márkakoncepcióval

Növekedést támogató hazai állami szereplők és piaci tendenciák:

PRIMOM Alapítvány és a European Enterprise Network

- a Sirha Budapest fontos központja a szakmai együttműködések létrejöttének, így közösen dolgozunk a PRIMOM Vállalkozásélénkítő Alapítvánnyal, mely az Enterprise Europe Network hálózati partnereként B2B nemzetközi üzleti találkozók szervezésével segíti az európai kis- és középvállalkozások kapcsolatainak bővítését

Stabilan növekedő kiállítási terület

- Az önállóan megrendezett Sirha Budapest **mind látogatószámában (7%), mind kiállítói területben (22%) növekedni tudott** a korábbi, Bocuse d'Or európai döntő-vel egy időben megrendezett szakkiallításhoz képest
- A növekedés eredményeként 2018-ban már **két pavilonban** kaptak helyet a résztvevő cégek

- 2018-ban először támogatta a kiállítást a **Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete** és a **Magyar Pékszövetség**, mely sikeres együttműködéseknek köszönhetően jelentősen erősödött a pék- és cukrászipari látogatók és kiállítók súlya a rendezvényen

Nemzetközi szinten is erősödő magyar gasztronómia:

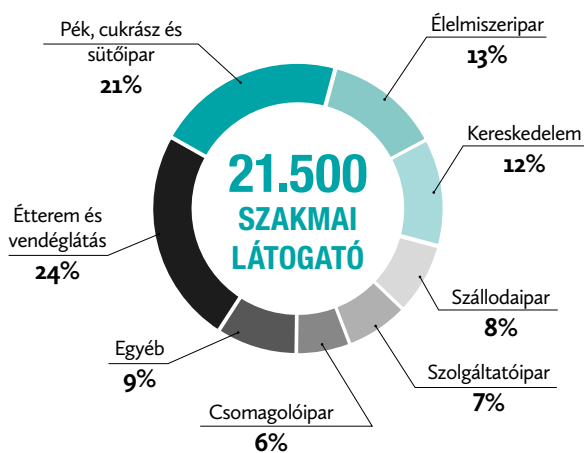
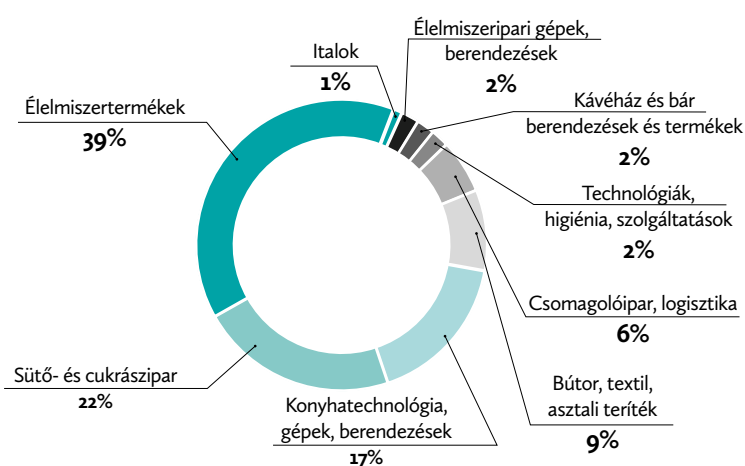
- 2019-ben **két új Michelin-csillaggal** gazdagodott az ország, mellyel így összesen hatra nőtt a csillaggal értékelt hazai éttermek száma
- három Bib Gourmand minősítésű étterem Budapestén
- 2018-ban Széll Tamás, a torinói Bocuse d'Or európai döntőn, helyett kapott a zsűri elnökei között
- 2019-ben Pohner Ádám 13 országot maga mögé utasítva 12. helyen végzett a Bocuse d'Or lyoni világdöntőn



SIRHA BUDAPEST 2018

A Sirha nemzetközi hálózat legnagyobb kiállítása a franciaországi alapító rendezvény a Sirha Lyon után:

KIÁLLÍTÓI SZEKTOROK KIÁLLÍTÁSI TERÜLET ALAPJÁN

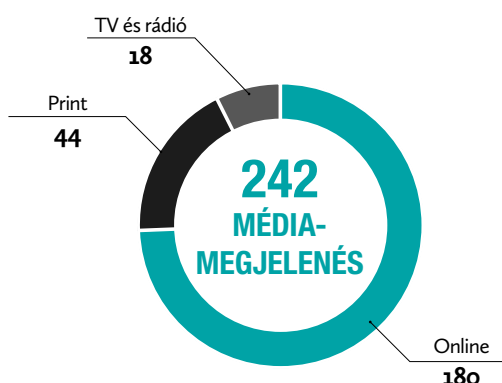


93% Látogatók elégedettsége

96% Magas újralátogatási kedv

97% Elégedett kiállítók

88% Kiállítók ajánlják a részvételt



EUROPEAN ENTERPRISE NETWORK B2B TALÁLKOZÓK

138 RÉSZTVEVŐ, EBBŐL **33** KÜLFÖLDI

13.252 PROFIL MEGTEKINTÉS

93 TALÁLKOZÓ, **49** NEMZETKÖZI TALÁLKOZÓ

Forrás: Sirha Budapest 2018 látogatói és kiállítói kutatás



KIÁLLÍTÓINKAT AZ ALÁBBI TÉMÁKBAN VÁRJUK:

A pavilon

- Élelmiszertermékek
- Konyhatechnológia, gépek, berendezések
- Bútor, textil, asztali teríték
- Szállodaipari berendezések, termékek
- Technológiák, higiénia, szolgáltatások
- Élelmiszeripari gépek, felszerelések
- BUDATRANSPACK: Csomagolótechnikai és logisztikai termékek, berendezések

G pavilon

- Sütő- és cukrászipari termékek és berendezések
- Kávéház és bár berendezések és termékek
- Italok

HOGYAN ÉRJÜK EL ŐKET?

- Több mint, 50 millió forint médiaértékű többcsatornás kommunikációval, mely magába foglal egy átfogó regionális médiakampányt a nyomtatott és online szakmai sajtóban, illetve közösségi médiában
- 60.000 fős direkt marketing kampánnyal a kiállítás korábbi és potenciális látogatói számára
- Hazai és szomszédos országok szakmai szervezeteivel való együttműködéssel
- Kivételesen gazdag programkínálattal

RÉSZVÉTELI DÍJAK	2019. MÁJUS 31-IG	2019. OKTÓBER 31-IG	2019. OKTÓBER 31. UTÁN
9-47 m ² -ig	25 200 Ft	29 200 Ft	33 200 Ft
48-95 m ² -ig	24 200 Ft	28 200 Ft	32 200 Ft
96 m ² -től	22 200 Ft	26 200 Ft	30 200 Ft

Fenti árak az ÁFA-t nem tartalmazzák.

Sarok felár: 25 000 Ft/db + Áfa

Regisztrációs és marketing díj

- Főkiállító részére: 77.000 Ft + ÁFA
- Társkiállító részére: 62 000 Ft + ÁFA

KIK LESZNEK A LÁTOGATÓINK?

Szakemberek és döntéshozók az élelmiszeripar, a cukrász- és sütőipar, a szálloda- és vendéglátóipar, csomagolóipar és gasztronómia területéről a közép-kelet-európai régióból.

22 000 szakmai látogató részvétele várható

- Élelmiszerláncok beszerzői
- Élelmiszer, ital és élelmiszeripari berendezés importőrök és forgalmazók
- Étteremtulajdonosok és étteremvezetők, F&B igazgatók, séfek
- Pékek és cukrászok
- Beszerzési igazgatók a közétkeztetés területéről
- Szállodatulajdonosok és szállodaigazgatók
- Beszerzési és üzemeltetési döntéshozók
- Borkereskedők
- Csomagolóipari és logisztikai szakemberek
- Szakmai szervezetek, sajtó, vendéglátó ipari iskolák

KIÁLLÍTÓINK VÉLEMÉNYE

„A kiállítók számának növelésével több szakmai látogatót vonzott a rendezvény, ezáltal mi is több érdeklődőnek tudtuk megmutatni a METRO által kínált széleskörű termékkínálatunkat és megoldásainkat.”

TAKÁCS ÁRPÁD, HoReCa célcsoport specialista, METRO

„A 2018-as kiállítást különös érdeklődéssel vártuk, mivel számítottunk rá, hogy az idei évtől két pavilonra bővülő rendezvényen rengeteg, szakmailag számunkra rendkívül fontos partnerünkkel találkozhatunk.”

TAKÁCS EMŐKE, trade marketing menedzser, Chef Market

„...ezen a fórumon van lehetőségünk megmutatkozni a szakma azon képviselői számára, akikkel még nem vagyunk kapcsolatban, [...] és azoknak is természetesen, akikkel rendszeresen dolgozunk együtt, de alkalomról alkalomra újdonságainkat is be szeretnénk mutatni számukra. Jelenleg ez az egyetlen olyan fórum, ahol a hazai szakmai kör közel 20 ezer képviselője elérhető 3 nap alatt.”

HERMANN ZSUZSANNA, ügyvezető-főszerkesztő - Trade magazin



SZÉLES SZAKMAI PROGRAMKÍNÁLAT A KIÁLLÍTÁS MINDEN TEMATIKÁJÁBAN

TERVEZETT PROGRAMOK

Bocuse d'Or Magyar Döntő

2020-ban is a Sirha Budapest ad helyszínt a Bocuse d'Or hazai döntőjének, ahol az ország legjobb szakácsai mérik össze tudásukat, hogy elnyerjék hazánk képviseleti jogát a 2020-as tallinni európai döntőn és a 2021-es lyoni Bocuse d'Or Világdöntőn!

International Catering Cup Magyar Döntő

A rendezvénygasztronómiai cégek legrangosabb versenye újra helyet kap a Sirha Budapesten, hogy a legjobb hazai cégek a második alkalommal adjanak számot szervezési, logisztikai és gasztronómiai képességeikről, és elnyerjék az ország képviseleti jogát a 2021-es lyoni döntőre.

Pékipari termékbemutató

A Magyar Pékszövetség az egészséget és annak megőrzését helyezi a középpontba a 2020-as Sirha Budapesten

a kenyereket és péksüteményeket felvonultató termékbemutatójával

Sirha Budapest Desszert Verseny

Magyarország legelismertebb kreatív cukrásza, Kolonics Zoltán ismét lehetőséget biztosít a feltörekvő hazai tehetségeknek a Sirha Budapest Desszert Versenyen, hogy profi versenykörülmények között tegyék próbára tudásukat a kiállításon.

Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ) 2019-2020

A 2019-2020-as verseny témája a „Nyári ételek a hagyomány, és a megújulás jegyében”, így a csapatoknak ennek megfelelően tradicionális, hazai, és nyári ízeket képviselő három fogásos ebédet kell megtervezniük és elkészíteniük a modern gasztronómia jegyében, előre meghatározott nyersanyagköltséggel.

Magyarország tortája verseny

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete ismét erős szakmai programmal készül a Sirha Budapesten, így a szakkiállításon zajlik Magyarország tortájának zsűrizése, emellett Pataki János emlékverseny és díjnyertes magyar kézműves fagyaltok bemutatója is zajlik majd.

Innovációs Termékverseny

Az élelmiszeripari és HoReCa iparágban tevékenykedő cégek 2020-ban ismét a Sirha Budapesten mutathatják be a kiállítás témájához illeszkedő innovatív megoldásait, melyet szakmai zsűri értékelt. A verseny médiapartnere a Trade Magazin.

PRIMOM Alapítvány és Enterprise Europe Network B2B találkozók

A Sirha Budapesten nagy hangsúlyt kap az együttműködések

kialakítása, ennek megfelelően újra egész napos üzleti találkozó sorozat várja a szakembereket, melyre előzetesen, online nyílik lehetőség időpontok egyeztetésére.

Future Store

A Trade Magazin exkluzív, innovációs standja minden évben olyan jövőbe mutató kereskedelmi újdonságokat, érdekességeket mutat be a szakembereknek, amelyeket itthon még kevesek, vagy egyáltalán senki sem láthatott eddig.

Konferenciák

A Sirha Budapest egyik fő jellemzője, hogy a kiállítást számos, az érintett iparágakhoz kapcsolódó szakmai konferenciával színesíti, így a rendezvény konferencia terme, három napon keresztül folyamatosan változatos előadásokkal, kerekasztal beszélgetésekkel várja a szakembereket.

PARTNEREINK:

Kiemelt szakmai partner:



Kiemelt médiatámogató:



Szakmai partnerek:





RENDKÍVÜLI TAPASZTALATTAL RENDELKEZŐ, SZERVEZŐ CSAPAT

A HUNGEXPO Zrt. magyar csapatának magyarországi piac ismerete és a korábbi három Sirha Budapest szervezése által szerzett tapasztalata, kiegészítve a Sirha francia csapatának (GL events Exhibitions) a Food Service szektorban szerzett sokéves szakkiállítás- és versenyszervezési ismereteivel, biztosítja, hogy a Sirha Budapest immáron tartósan a nemzetközi hálózat második legnagyobb eseménye.

SIRHA BUDAPEST SZAKKIÁLLÍTÁS, A GL EVENTS SZERVEZÉSÉBEN

A GL events az egyik legnagyobb nemzetközi kiállítás- és rendezvényszervező, amely világszerte jelen van három fő tevékenységével:

- Vásárok, kiállítások, kongresszusok és egyéb rendezvények szervezése
- Rendezvény helyszínek menedzselése a helyi hatóságok és eseményszervezők számára
- Rendezvényekkel kapcsolatos támogatás és szolgáltatások biztosítása

A csoport 5 kontinens 20 országában van jelen, éves forgalma 953 millió Euro volt 2017-ben és 4300 alkalmazottat foglalkoztat. A GL events Exhibitions több mint 200 bemutatót, kiállítást és versenyt szervez évente szerte a világon.

A SIRHA NEMZETKÖZI HÁLÓZAT KÖVETKEZŐ ESEMÉNYEI:

Omnivore World Tour

2019. március 10-12.
Párizs, Franciaország

Mondial de la Bière

2019. május 17-19.
Párizs, Franciaország

Bocuse d'Or France

2019. szeptember
Párizs, Franciaország

Sirha Istanbul

2019. november,
Istanbul Congress Center,
Istanbul, Törökország

Europain

2020. január 11-14.
Párizs, Franciaország

Sirha Green

2020. június 14-16.
Eurexpo Lyon, Franciaország

Bocuse d'Or Europe

2020. június
Tallinn, Észtország

Sirha

2021. január 23-27.
Eurexpo Lyon, Franciaország

Bocuse d'Or Világdöntő

2021. január 26-27.
Eurexpo Lyon, Franciaország

Coupe du Monde de la Pâtisserie Döntő

2021. január 24-25.
Eurexpo Lyon, Franciaország

www.sirha-budapest.com

KAPCSOLATTARTÓK

KIÁLLÍTÁSIGAZGATÓ

Tihanyi Klára

Telefon: 06-1/263-6032
Mobil: 06-30/250-3677
E-mail: tihanyi.klara@hungexpo.hu

Kiállítás szervező

Abonyi Eszter

Telefon: 06-1/263-6023
Mobil: 06-30/495-6497
E-mail: abonyi.eszter@hungexpo.hu

Márki Enikő

Telefon: 06-1/263-6049
Mobil: 06-30/948-5129
E-mail: marki.eniko@hungexpo.hu

Mező Barbara

Telefon: 06-1/263-6052
Mobil: 06-30/693-2579
Email: mezo.barbara@hungexpo.hu

Raunicker Ivett

Telefon: 06-1/263-6011
Mobil: 06-30/445-8907
Email: raunicker.ivett@hungexpo.hu



Sirha Budapest, a nemzetközi hálózat tagja



EUROPAIN PARIS

OMNIVORE

MONDIAL DE LA BIÈRE