

Ο ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΩΝ ΚΥΠΡΟΥ ΚΑΙ Η ΙΜΗ
ΔΙΟΡΓΑΝΩΝΟΥΝ ΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ



5 – 7 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2021
ΚΡΑΤΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΚΥΠΡΟΥ, ΛΕΥΚΩΣΙΑ

**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΕΚΘΕΣΗΣ**

Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ!

- ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΕΥΚΑΙΡΙΑ ΓΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΠΟΥ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟΥΣ ΤΟΜΕΙΣ ΤΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
- Η ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΠΟΛΟ ΕΛΕΞΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΤΟΥ ΤΟΜΕΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ, ΟΙ ΟΠΟΙΟΙ ΑΝΑΖΗΤΟΥΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΤΟΥΣ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Ωρες Λειτουργίας

Παρασκευή 5 Νοεμβρίου | 14:00-20:00

Σάββατο 6 Νοεμβρίου | 10:00-20:00

Κυριακή 7 Νοεμβρίου | 10:00-20:00

Κρατική Έκθεση Κύπρου, Περίπτερο 6

ΕΙΣΟΔΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΗ

+ ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- Διαγωνισμοί με επαγγελματικές ομάδες μαγείρων
- Street Food
- Η Κουζίνα του Χθες και του Σήμερα
- Wine tasting

Κύριος Χορηγός

Τράπεζα Κύπρου



Ακαδημαϊκός Συνεργάτης



Χορηγός



Υποστηρικτές



CY SOMMS

Υπο την Αιγίδα



Συντονιστής



Οργανωτής



www.horecaexpo.cy

Ο Σύνδεσμος Αρχιμαγείρων Κύπρου διοργανώνει την 20η HORECA - Gastronomia Expo 2021, την μεγαλύτερη επαγγελματική Έκθεση για την Επισιτιστική και Τουριστική Βιομηχανία, σε συνεργασία με την ΙΜΗ.

Η HORECA - Gastronomia Expo 2021 είναι η μεγαλύτερη B2B έκθεση προϊόντων και υπηρεσιών που αφορούν στον εξοπλισμό και στην τροφοδοσία επιχειρήσεων, οι οποίες δραστηριοποιούνται στην τουριστική βιομηχανία, καθώς και στον χώρο της μαζικής εστίασης στην Κύπρο. Η έκθεση θα πραγματοποιηθεί από τις 5 έως τις 7 Νοεμβρίου 2021, στους χώρους της Κρατικής Έκθεσης Λευκωσίας.

Η HORECA-Gastronomia Expo πραγματοποιείται στην Κύπρο από το 1995, κάθε δύο χρόνια, συγκεντρώνοντας επαγγελματίες της ξενοδοχειακής και ευρύτερης τουριστικής βιομηχανίας, όπως και επαγγελματίες από τον επισιτιστικό κλάδο και δη τον τομέα της μαζικής εστίασης.

Σκοπός της έκθεσης είναι να φέρει τους επαγγελματίες των πιο πάνω κλάδων σε άμεση επαφή με εταιρείες οι οποίες καλύπτουν το σύνολο του φάσματος προϊόντων και υπηρεσιών, σχετικών με τον εξοπλισμό και την τροφοδοσία των ξενοδοχειακών μονάδων και των χώρων μαζικής εστίασης. Ταυτόχρονα, στο πλαίσιο της έκθεσης, διοργανώνονται διάφορες συναφείς με το αντικείμενο εκδηλώσεις, όπως διαγωνισμοί με τη συμμετοχή επαγγελματιών ομάδων μαγείρων, Street Food, «Η κουζίνα του χθες και του σήμερα», εκδηλώσεις γευσιγνωσίας κρασιού-wine tasting, κυπριακών παραδοσιακών προϊόντων κ.α.

Οι εκθέτες έχουν την ευκαιρία να παρουσιάσουν τα προϊόντα της εταιρείας τους και τις καινοτόμες λύσεις που προσφέρουν, προβάλλοντας τη δουλειά τους σε ένα ευρύ κοινό του ενδιαφέροντός τους. Οι επισκέπτες της έκθεσης θα έχουν με τη σειρά τους την ευκαιρία να δουν από κοντά την μεγαλύτερη παρουσίαση τροφίμων, ποτών, εξοπλισμών και μηχανημάτων για εστιατόρια, ξενοδοχεία, καφετέριες και, γενικότερα, για όλους τους χώρους μαζικής εστίασης και τουρισμού.

Η έκθεση θα είναι ανοιχτή και για το ευρύ κοινό, δίνοντας την ευκαιρία σε όλους όσους έχουν σχέση με την ποιοτική κουζίνα και το καλό φαγητό να έρθουν σε άμεση επαφή με τους επαγγελματίες Chef, μέλη του Σ.Α.Κ. και να γνωρίσουν από κοντά τους ανθρώπους, οι οποίοι διατηρούν το όνομα της χώρας μας υψηλά στους γαστρονομικούς δείκτες.

Ένα τριήμερο αφιερωμένο στους επαγγελματίες του χώρου και όχι μόνο.

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Παράλληλα με την έκθεση, ο Σ.Α.Κ. διοργανώνει το μεγαλύτερο παγκύπριο γαστρονομικό φεστιβάλ μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής. Οι διαγωνισμοί που λαμβάνουν χώρα στο πλαίσιο του φεστιβάλ, δίνουν την ευκαιρία σε όλους ανεξαιρέτως (μέλη του ΣΑΚ, μαθητές των ξενοδοχειακών σχολών και φοιτητές τριτοβάθμιων σχολών), να διαγωνιστούν σαν ως ίσος προς ίσο, με σκοπό την αναβάθμιση επαγγελματικών γνώσεων και τεχνικών και την ανταλλαγή πολύτιμων εμπειριών στο τραπέζι της εφαρμογής.

Στο πλαίσιο αυτών των διαγωνισμών, δίνεται επίσης στους επαγγελματίες chef που θα εκπροσωπήσουν τον Σ.Α.Κ., αλλά και την Κύπρο, σε διάφορα παγκόσμια γαστρονομικά φεστιβάλ και διαγωνισμούς μαγειρικής, η ευκαιρία ανάδειξης.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Ωρες Λειτουργίας

Παρασκευή 5 Νοεμβρίου | 14:00-20:00

Σάββατο 6 Νοεμβρίου | 10:00-20:00

Κυριακή 7 Νοεμβρίου | 10:00-20:00

Κρατική Έκθεση Κύπρου, Περίπερο 6

ΕΙΣΟΔΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΗ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΚΘΕΤΩΝ

Οι Εταιρείες που εκθέτουν, καλύπτουν όλο το φάσμα των προϊόντων και υπηρεσιών που αφορούν στον εξοπλισμό και την τροφοδοσία των χώρων Μαζικής Εστίασης.

Οι εκθέτες έχουν την ευκαιρία να έρθουν σε επαφή με ένα δυναμικό αγοραστικό κοινό, υψηλού ενδιαφέροντος, με σοβαρές προοπτικές ανάπτυξης & επικερδών συμφωνιών.

Οι βασικές κατηγορίες εκθεμάτων είναι οι ακόλουθες:

ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΟΤΑ



- Οινοποιεία - Ζυθοποιεία
- Γαλακτοκομία – Τυροκομία
- Αλλαντικά
- Ποτά & Liqueurs
- Παραδοσιακά
- Βιολογικά
- Μέλι – Έλαια - Βότανα
- Λουκούμια
- Παραγωγοί - Σύνδεσμοι
- Προϊόντα Αλευροποιεία
- Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής
- Ξηροί Καρποί
- Κρεατοσκευάσματα
- Προϊόντα μαγειρικής
- Λίπη – Έλαια
- Τυριά – Αλλαντικά
- Αρτοσκευάσματα
- Παγωτά
- Καφέδες, Ροφήματα
- Συνοδευτικά καφέ, Σιρόπια
- Τσάι, Νερά, Αναψυκτικά
- Μπύρες, Ποτά
- Χυμοί • Νερά • Γρανίτες • Smoothies

ΆΛΛΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ



- Διακόσμηση – Επίπλωση – Εξοπλισμός
- Επεξεργασία νερού
- Μηχανήματα & Υλικά καθαρισμού
- Συσκευές – Αναλώσιμα
- Τεχνολογία - Πληροφορική
- Εκπαίδευση, Σχολές Μαγειρικής
- Ρουχισμός

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ & ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ



- Μηχανήματα κουζίνας
- Εξοπλισμός Εστίασης
- Φούρνοι • Ψυγεία • Πλυντήρια
- Είδη Σερβιρίσματος
- Εξοπλισμός Catering-Buffer

STREET FOOD



- Εστιατόρια
- Ταχυφαγεία

ΟΙ ΜΕΧΡΙ ΤΩΡΑ ΕΚΘΕΤΕΣ



THURSDAY (4.11.2021)
LIVE COMPETITIONS

- 10.00-10.45 **Fish Appetizer and Chicken Main Course - NEW"**
- 10.00-10.45 **COLLEGE - Fish Appetizer and Chicken Main Course - NEW"**
- 11.15-12.00 **HIGH SCHOOL - Salad Appetizer And Pork Main Course - NEW"**
- 12.30-13.15 **COLLEGE - Two Course Modern Cypriot Menu**
- 13.45-14.30 **HIGH SCHOOL - Fish Appetizer and Chicken Main Course - NEW"**
- 15.00-15.45 **COLLEGE - Salad Appetizer and Pork Main Course - NEW"**
- 16.15-17.00 **HIGH SCHOOL - Two Course Modern Cypriot Menu**

FRIDAY (5.11.2021)
STATIC CLASSES

- 13.00 **OPEN - Chocolate work**
- 13.00 **OPEN - Festive Christmas cake**
- 13.00 **OPEN - Wedding cake**
- 13.00 **OPEN - Bread work**

LIVE COMPETITIONS

- 08.30-09.15 **OPEN - Salad Appetizer And Pork Main course - NEW"**
- 09.45-10.30 **OPEN - Two Course Modern Cypriot Menu**
- 11.00-12.00 **OPEN - Two Restaurant Plated Desserts**
- 12.30-15.15 **COLLEGE TEAM - Four Course Menu - Cook And Serve NEW"**
- 15.45-16.30 **OPEN - Fish Appetizer And Chicken Main Course - NEW"**
- 17.00-18.00 **OPEN - Street Food - NEW"**

SATURDAY (6.11.2021)
STATIC CLASSES

- 13.30 -17.30 **PEN - LIVE Vegetable Carving - (Free Subject)**
- 13.00 **OPEN - Petit Fours**
- 13.00 **OPEN - Finger Food**
- 13.00 **OPEN - Cold Festive Platter**
- 14.00 **OPEN - Two Restaurant Appetizers NEW"**
- 14.00 **OPEN - Two Restaurant Main courses NEW"**
- 14.00 **OPEN - Two Restaurant Plated Desserts NEW"**

LIVE COMPETITIONS

- 08.30-09.15 **OPEN - Two Restaurant Appetizers**
- 09.45 - 12.45 **OPEN-Young Chef Of The Year - "Eurosills" Line 1"**
- 13.15-16.15 **OPEN-Young Chef Of The Year - "Eurosills" Line 2"**
- 16.45-19.30 **OPEN TEAM - Four Course Menu - Cook And Serve - NEW"**

SUNDAY (7.11.2021)
STATIC CLASSES

- 14.00 **OPEN - CYPRIOT BRUNCH BUFFET (TEAM OF THREE CHEFS) NEW"**

LIVE COMPETITIONS

- 09.00-12.00 **OPEN - Pastry Chef of the Year**
- 12.30-15.30 **OPEN - Chef of the Year**
- 16.15-17.15 **OPEN - Teenagers Competition**



imh
CONFERENCES | MEDIA | EXHIBITIONS

IMH, Αιγάλεω 5, 2057, Στρόβολος, Τ.Κ. 21185, 1503, Λευκωσία, Κύπρος
Τηλ. +357 22 505555, Φαξ, +357 22 679820, e-mail: events@imhbusiness.com, website: www.imhbusiness.com
