

Международная выставка новейших тенденций  
в сфере ресторанно-гостиничного бизнеса,  
общественного питания и торговых технологий

# HoReCa RetailTech 2015



14 - 17 апреля 2015 г.

Беларусь, Минск,  
пр-т Победителей, 20/2  
(футбольный манеж)

Организатор  **ЭКСПОФОРУМ**  
www.expoforum.by

При поддержке и участии Министерства торговли Республики Беларусь

## Новые грани бизнеса



**Алла Николаевна Пухта,**  
руководитель проекта

Дорогие друзья!

Приглашаем Вас принять участие в международной выставке новейших тенденций в сфере ресторанно-гостиничного бизнеса, общественного питания и торговых технологий **HoReCa. RetailTech – 2015**.

Выставка **HoReCa. RetailTech** представляет обновленную концепцию известной в Беларуси ярмарки BISTRO, которая ежегодно проводилась с 1992 года, отмечена знаком качества Международного союза выставок и ярмарок СНГ и стран Балтии. Концепция выставки базируется на ключевых направлениях сегмента **HoReCa**.

**RetailTech:** Салон «Ресторанное дело»

Салон «Продукты. Сырье»

Салон «Чай. Кофе»

Салон «RetailTech»

Салон «Мир Отели»

Направление «Бар-сектора» представят международные конкурсы-дегустации вин и ликеро-водочных изделий и хорошо известная в профессиональной среде выставка «Пиво. Вина. Напитки». Такой подход и выделение наиболее важных акцентов индустрии гостеприимства позволит правильно сформировать целевые группы посетителей, представить эффективные бизнес-решения для каждого направления.

В новом 2015 году продолжится сотрудничество с ведущими экспертами индустрии. В рамках выставки **HoReCa. RetailTech** будет уделено внимание актуальным трендам отрасли питания, представлены последние ресторанные тенденции, секреты эффективного управления, мотивации и сервиса. Вместе с профессионалами мы ответим на вопрос: «Что такое эффективное гостеприимство?». Не секрет, что сегодня в Республике Беларусь как никогда наблюдается активный рост объектов общественного питания. За прошлый год в стране открылось 400 ресторанов и кафе. Около 700 отелей разного формата готовы предложить свои услуги гостям нашей Республики.

Успешное функционирование и развитие объектов отельного бизнеса и индустрии питания базируется на использовании новейших отечественных и европейских технологий. Поэтому одна из главных задач выставки **HoReCa. RetailTech** – это демонстрация новых возможностей и услуг для данного сегмента, стимулирование эффективных контактов, обеспечение канала делового общения между профессионалами в целях широкого развития и роста ресторанно-гостиничного бизнеса в нашей стране.

До встречи на выставке!

## Итоги и успехи выставки 2014 года

**2500** Размер общей выставочной экспозиции, м<sup>2</sup>

**85** Компаний-участниц (со стендами) из Беларуси, Вьетнама, Литвы, Польши, России и Украины

**4583**

Уникальных посетителей

**1332** Посетителя, корректно прошедших регистрацию

**18,78**  
%

руководители  
предприятий

**39,34**  
%

руководители  
подразделений

**38,14**  
%

специалисты\*

**1,71**  
%

предприниматели

**2,03**  
%

частные лица

**96,24%**

Руководители предприятий и подразделений, специалисты ресторанно-гостиничного бизнеса

\*специалисты: шеф-повара, технологи, товароведы, менеджеры, маркетологи, специалисты по закупкам, руководители проектов

**Выставка объединила такие передовые компании сегмента HoReCa. RetailTech**, как АЛЬЯНС КЛИНИНГОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, АРХИФАКТ, БАЛАНСТОРГ, АМИК О, БелкиБай, ВелС, ГАСТРОБИЗНЕС, ИОНИЯБЕЛ, ИммаСтар Компани, МБР ПЛЮС, МЕРИДА СЕРВИС, ККС, Компания ПРОФИ, КОМПАНИЯ ЭНДВЕСТ, КОМПЛЕКС-БАР, М-МАШ, ПРИМУЛЯТОР, РЕСТМАРК, СЕРВИСПИЩЕТОРГ, ТВК, ТОРГОВЛЯ И ДИЗАЙН, ТОРГОВЫЙ ДОМ «КРИКОВА», СПАЙСИС, ЭКО БАЛТ и многие другие.



## Почему Вам необходимо участвовать в выставке HoReCa. RetailTech – 2015?



Здесь демонстрируются самые актуальные новинки:

- технологические тенденции: инновационные разработки в оборудовании для объектов общественного питания;
- новые тенденции в производстве кухонного и кондитерского инвентаря;
- новинки посуды и стекла от ведущих мировых производителей, свежие идеи по сервировке;
- лучшие тренды питания: кулинарные мастер-классы от ведущих специалистов для ресторанных, кондитерских, хлебобулочных и мясных производств;
- кофейные решения для приготовления горячих и холодных напитков;
- направления развития барного дела, современные тенденции в области миксологии: новые и традиционные вкусы;
- бизнес-решения для повышения эффективности объектов торговли;
- современные подходы к обеспечению, эксплуатации и функционированию гостиничных комплексов.



Это важная площадка для развития бизнеса:

посетителям представится уникальная возможность окунуться в мир новейших технологий индустрии гостеприимства. Формат работы выставки – это живое общение с профессионалами. Успешные рестораторы и отельеры, именитые шеф-повара, эксперты кофейного и барного направлений, руководители известных компаний, дистрибьюторы и производители современного оборудования, импортеры сырья и продуктов питания, независимые эксперты поделятся своим опытом и знаниями.



Это гарантированные контакты, встречи поставщиков и покупателей:

- B2C формат – масштабная рекламная кампания в ведущих СМИ; открытые мастер-классы для широкой аудитории;
- B2B формат – реклама и продвижение выставки в профессиональной среде; большая деловая и образовательная программа.

Станьте участником выставки HoReCa. RetailTech – 2015 и Вы получите **значительное увеличение продаж и новых контактов!**

## Стоимость участия в выставках

Регистрационный сбор – **210** Евро

Оборудованная площадь – **60-85** Евро за м<sup>2</sup>

Все цены указаны в Евро без учета НДС.

## Салон «Ресторанное дело»

- профессиональный инвентарь
- технологическое оборудование
- проектирование и оснащение объектов общественного питания
- мебель
- текстиль
- посуда
- бытовая техника
- клининговые технологии
- системы автоматизации и контроля
- оформление и рекламные услуги
- консалтинг

## Салон «Продукты. Сырье»

- рыба и морепродукты, экзотические виды рыбы, деликатесы
- экзотические виды мяса, мясные деликатесы, полуфабрикаты из птицы
- ресторанные деликатесы
- национальная кухня, местные продукты
- сыры и молочные продукты премиум-класса
- экопродукция фермерских хозяйств и агроусадеб
- снеговая продукция: орехи, сухофрукты, сухарики, хлебцы, попкорн
- добавки и ингредиенты
- кондитерские изделия
- овощи, фрукты, грибы

## Салон «Чай. Кофе»

- чай элитный, коллекционный, пакетированный
- чайная посуда и аксессуары
- кофе, кофемашины, кофейная посуда и аксессуары
- оборудование для обжарки и помола кофе
- какао, шоколад, кондитерские изделия
- оборудование для приготовления мягкого мороженого
- сиропы, топинги, добавки

## Выставка «Пиво. Вина. Напитки»

- пиво, мини-пивоварни
- технологии и оборудование для варки пива
- оборудование для продажи пива, упаковка, этикетка
- вина, коньяки, ликеро-водочные изделия, алкоголь премиум-класса
- безалкогольные напитки: соки, квас, минеральные воды

## Салон RetailTech

- торговое оборудование: для взвешивания, упаковки, штрихкодирования
- проектирование объектов торговли
- витрины и камеры для хранения продуктов и полуфабрикатов
- торговая мебель: стойки, прилавки, витрины, горки
- инвентарные тележки, корзины самообслуживания, система пропуска покупателей
- автоматы для вендинговой торговли
- автоматизированные системы управления и учета для предприятий торговли: ERP, CRM, WMS
- упаковка, склад, торговая и складская логистика
- техническое оборудование для предприятий торговли: сканеры штрих-кода, принтеры печати, терминалы сбора данных, расходные материалы и обслуживание
- системы контроля и безопасности: турникеты, системы видеонаблюдения для обеспечения сохранности торговых залов и складских помещений
- профессиональное уборочное оборудование и инвентарь, моющие средства
- оформление и рекламные носители

## Салон «Мир Отеля»

- IT-системы для автоматизации технологий управления и учета в гостиничном бизнесе
- услуги по сопровождению технических коммуникаций
- проектирование гостиничных объектов, архитектурное и дизайнерское сопровождение
- мебель, декор и оформление гостевых номеров и специальных помещений, светотехнические решения
- профессиональный текстиль: постельное белье и принадлежности
- парфюмерные принадлежности
- машины для комплексной уборки помещений
- оборудование для химчисток и прачечных, моющие и дезинфицирующие средства
- оборудование для спортивных центров и SPA-зон отелей
- климат-комфорт и инженерное сопровождение: кондиционеры, водоснабжение и канализация
- лифтовое оборудование и обслуживание
- противопожарные системы, системы безопасности и контроля

26 марта 2014г. в рамках выставки **HoReCa. RetailTech – 2014** впервые в Республике Беларусь прошел конкурс **«Хочу стать шеф-поваром!»**. Конкурс получил яркие отзывы участников.

**Алена Высоцкая**, автор проекта, учредитель Первой кулинарной школы **Oede** и Первого кулинарного портала **Oede.by**:

*– Много заявок на участие, невероятный ажиотаж вокруг конкурса среди молодежи, потрясающие отклики от ведущих шеф-поваров. Мы видим перспективу: уже можно говорить о том, что профессия повара набирает популярность!*

Подробнее на сайте организатора [www.expoforum.by](http://www.expoforum.by)



**Дополнительную информацию Вы можете узнать, обратившись к руководителю и менеджерам проекта:**

Тел./факс: +375 17 314 3433, 314 3432, тел.: +375 29 644 6369

**Алла Николаевна Пухта**, [rap@expoforum.by](mailto:rap@expoforum.by) – руководитель проекта

**Ольга Владимировна Болбас**, [olga1101@expoforum.by](mailto:olga1101@expoforum.by) – менеджер проекта

**Елена Владимировна Пашко**, [evr10@expoforum.by](mailto:evr10@expoforum.by) – ведущий специалист

Организатор: [www.expoforum.by](http://www.expoforum.by)