

# 2012, czyli doskonałe miejsce dla branży cukierniczej

Czy jest szansa, aby firmy z ofertą dla cukiernictwa i piekarstwa zwiększyły sprzedaż? Mając na uwadze prężny rozwój rynku HoReCa w Polsce oraz fakt, że jest to jeden z głównych kanałów dystrybucji dla tego typu firm, odpowiedź brzmi – tak. Kiedy dodamy jeszcze do tego wyniki ostatnich badań na temat spożycia kawy przez Polaków – a wiele osób nie wyobraża sobie kawy bez słodkości – przyszłość wygląda jeszcze bardziej optymistycznie. Pojawia się bowiem realna możliwość na wzrost sprzedaży i rozwój firm z ofertą dla tego sektora.

Zmiany zachodzące na rynku nie pozostały bez wpływu na największe i najważniejsze wydarzenie targowe w naszym kraju dla branży gastronomicznej – Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro. Sektory: kawowy oraz żywności i napojów dla gastronomii, w tym deserów, funkcjonują na targach już od bardzo dawna, jednak w ostatnich latach wyraźnie zaznacza się ich rola. Firmy z ofertą dla cukiernictwa, a także oferujące kawę, chętnie prezentują tu swoje produkty, ponieważ trafiają one bezpośrednio do konkretnych odbiorców – właścicieli i menadżerów restauracji oraz kawiarni, którzy wiedzą, jak duży wpływ na zwiększenie sprzedaży ma wprowadzenie do menu kawy wysokiej jakości oraz deserów. Nie inaczej będzie podczas najbliższej, szesnastej już edycji Targów EuroGastro, które odbędą się w dniach 21-23 marca 2012 roku w Centrum MT Polska przy ul. Marsa 56c w Warszawie.

## Gwarancja właściwych odbiorców

Targi EuroGastro odwiedzane są m.in. przez menadżerów restauracji, kawiarni, lodziarni i cukierni, co sprawia, że oferta dla cukiernictwa i piekarstwa trafia bezpośrednio do właściwych odbiorców. Podczas ostatniej edycji targów organizatorzy odnotowali ponad 19 tysięcy branżowych zwiedzających, wśród których 24% stanowiły osoby reprezentujące restauracje, a aż 15% wszystkich odbiorców – przedstawiciele kawiarni, cukierni, piekarni i lodziarni. Warto dodać, że były to przede wszystkim osoby na stanowiskach kierowniczych, czyli osoby decyzyjne. Targi od lat cieszą się renomą zarówno wśród wystawców prezentujących swoją ofertę, jak i wśród zwiedzających, poszukujących nowości oraz inspiracji i pomysłów na rozwój prowadzonej przez nich działalności. Nasi klienci cenią przede wszystkim fakt, że targi EuroGastro dają im możliwość efektywnego dotarcia do ściśle określonej grupy docelowej. Mają pewność, że podczas trzech dni targów mogą nawiązać bardzo wartościowe kontakty biznesowe – mówi Grzegorz Sendor, szef projektu targi EuroGastro 2012.

## Czego oczekują klienci?

Zwiedzający targi EuroGastro to odbiorcy branżowi, którzy mają ściśle sprecyzowane oczekiwania. Klienci zainteresowani



■ Oferta wystawców obejmie cztery główne sektory tematyczne. Do wspomnianych już wyżej sektorów – kawowego oraz żywności i napojów dla gastronomii, należy jeszcze dodać sektor wyposażenia zaplecza kuchennego oraz sektor wyposażenia sal restauracyjnych i barów.

ofertą dla cukiernictwa szukają przede wszystkim produktów i półproduktów pozwalających na przygotowanie deserów, ale także dodatków, bez których desery praktycznie nie mogą istnieć. Są to przede wszystkim: syropy, sosy, polewy, posypki itp. Ponadto na targach EuroGastro bardzo dużym zainteresowaniem cieszy się sektor kawowy, w którym wystawcy prezentują szeroką ofertę produktów i urządzeń do profesjonalnego parzenia kawy, począwszy od ziaren, przez ekspresy i automaty do parzenia kawy, filtry, urządzenia do spieniania mleka, kubki, filiżanki aż do pałeczek do mieszania cukru. Tradycją targów EuroGastro stały się organizowane od dziesięciu lat Mistrzostwa Polski Baristów. To widowiskowe wydarzenie co roku przyciąga setki widzów, wśród nich licznych przedstawicieli branży – właścicieli i menadżerów kawiarni i restauracji oraz środowiska opiniotwórcze – baristów i barmanów. Również w przyszłym roku planujemy pokazać gościom targów potencjał kryjący się w branży kawowej i zaprezentować prawdziwe dzieła sztuki wykonane przez najlepszych baristów w Polsce. Warto także dodać, że ogromnym zainteresowaniem cieszą się stoiska z ofertą deserów znajdujące się w pobliżu miejsca pokazowego baristów, co jest potwierdzeniem tego, że kawa i ciasta pasują do siebie idealnie. Ponadto, w celu dotarcia do jak największej liczby zwiedzających, rozpoczęliśmy już szeroką kampanię informacyjno-reklamową skierowaną do cukierników oraz osób przygotowujących desery w restauracjach i hotelach. Obejmuje ona prasę branżową, radio oraz Internet – przekonuje Grzegorz Sendor.

**Organizator Targów EuroGastro: MT Targi**  
**Osoba kontaktowa: Grzegorz Sendor – szef projektu**  
Tel. 22/529 39 00, wew. 33  
e-mail: [gsendor@mttargi.pl](mailto:gsendor@mttargi.pl)