

SIRH/+ BUDAPEST

2022
MÁRCIUS
22-24

HUNGEXPO
BUDAPEST

www.sirha-budapest.com



Nemzetközi élelmiszeripari & HORECA szakkiállítás
INTERNATIONAL HORECA AND RETAIL SHOW



hungexpo



@sirha_budapest

SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



SIRHA+ BUDAPEST

„ Közép-Európa vendéglátóiparban, cukrász-pék- és élelmiszeriparban dolgozó szakemberei számára a Sirha Budapest szakkiallítás évek óta kihagyhatatlan esemény. Két évente itt találkozik a szakmai közönség a szektor legjavával, megismeri az újdonságokat, szakmai képzéseken, programokon, versenyeken, előadásokon vesz részt, kapcsolatokat épít, új ügyfeleket szerez. A két évvel ezelőtti Sirha-hoz képest világunk alaposan megváltozott, talán még soha ennyire nem volt szükség a tapasztalatcserére, egymás megerősítésére.

A kihívásokkal teli időszak után jó hírrel szolgálhatok. Hosszú út vezetett odáig, hogy Budapest rendezhette meg, a Bocuse d'Or 2016-os európai döntőjét, és most újabb mérföldkőhöz értünk: ismét mi leszünk a házigazdái a világ legrangosabb séfversenyének!

A gasztronómia világa jövőre ismét Magyarországra figyel. Kívánom valamennyi, a szektorban dolgozó szakembernek, hogy a Sirha Budapest, benne a Bocuse d'Or Europe-al ismét a szakma csodálatos közös ünnepe legyen! „



Hamvas Zoltán
a Sirha Budapest elnöke
a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke

A SIRHA BUDAPEST 2022 PIACI INFORMÁCIÓI

LEGJELENTŐSEBB A RÉGIÓBAN

A 44 országból érkező 24.000 szakember látogatásával a Sirha Budapest Közép-Kelet-Európa legjelentősebb üzleti fóruma az élelmiszeripar és HoReCa területén. A szakkiallítás 2014 óta nyújt lehetőséget a piac szereplőinek a bemutatkozásra, ismeretszerzésre és üzleti kapcsolatok kialakítására. A látogatók elsősorban Ausztria, Olaszország, Lengyelország, Csehország, Horvátország, Szlovákia, Szerbia és Románia területéről érkeznek.



AZ ÚJRAINDÍTÁS FÓRUMA

A 2020-21-es években a világiárvány jelentős kihívások elé állította nem csak a szállodákat és vendéglátóipari egységeket, de ezek szolgáltatóit, eszköz és alapanyag beszállítóit is. A járvány lecsengésével a Sirha Budapest lehetőséget teremt, hogy a régió piaci szereplői megosszák egymással tapasztalataikat és jó gyakorlataikat az újraindulásról, hogy a pandémia után ezekre építve az üzleti élet minél hamarabb visszatérjen a normális kerékvágásba.

A tudásmegosztásra a szakkiallítás több napos konferenciasorozata és világszínvonalú versenyei biztosítanak lehetőséget.

Mindemellett a résztvevőknek a megszokott módon, mind a kiállítók standjainál, mind az üzleti találkozó eseményeken lehetőségük nyílik, hogy felújítsák kapcsolataikat meglévő

partnereikkel vagy új partnereket találjanak vállalkozásaikhoz. Legutóbb a kiállításon csak az Enterprise Europe Network és a PRIMOM Alapítvány által megrendezett B2B találkozón 128 résztvevő összesen 196 találkozót bonyolított le, melyből 108 volt nemzetközi relációjú.

HIBRID KIÁLLÍTÁS

A Sirha Budapest 2022-ben, most először hibrid formában kerül megrendezésre, vagyis a hagyományos fizikai kiállítás mellett virtuális formában is várja majd a kiállítókat és látogatókat. A virtuális kiállítás egy, - a HUNGEXPO más rendezvényein már jól működő - innovatív felület, melyen a látogató akár a saját otthonából vagy munkahelyéről barangolhatja be azoknak a vállalkozásoknak a standjait, akik úgy döntenek, hogy az online térben is bemutatkoznak.

A kiállítók az új technológia segítségével egy időben adhatnak információt és letölthető anyagokat

termékeikről és szolgáltatásairól az érdeklődőknek, a chat funkció segítségével, pedig akár írás vagy videóbeszélgetés formájában tárgyalhatnak is. Ráadásul a virtuális kiállítás a fizikai rendezvény zárása után további egy hétig látogatható, és a chat funkció kivételével teljeskörűen használható. A virtuális kiállítás részvételi feltételei megtalálhatók a jelentkezési lapon.

EGÉSZSÉG- BIZTONSÁG

Számunkra a legfontosabb a résztvevők egészsége, így tekintettel arra, hogy a Sirha Budapest egy nemzetközi találkozóhely, szigorú higiéniai szabályokat vezetünk be, ennek megőrzése érdekében. A rendezvényt érintő aktuális szabályokat tartalmazó kézikönyv, melynek összeállításakor figyelembe vesszük a felelős kormányzati szervek ajánlását, megtalálható a kiállítás weboldalán.



KÖZÉP-KELET EURÓPA LEGJELENTŐSEBB ÉLELMISZERIPARI ÉS HORECA ESEMÉNYE

LÁTOGATÓK

24 000

SAKEMBER
44 ORSZÁGBÓL

3 800

SÉF, PÉK ÉS CUKRÁSZ

65%

DÖNTÉSHOZÓ

36%

CÉGVEZETŐ
ÉS TULAJDONOS

KIÁLLÍTÓK

345

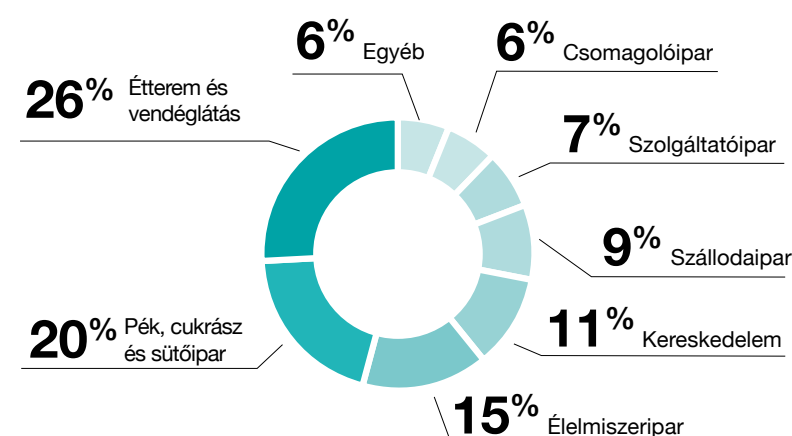
KIÁLLÍTÓ
17 ORSZÁGBÓL

46%

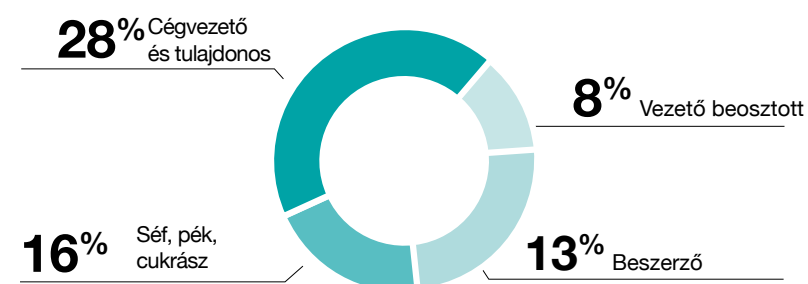
KÜLFÖLDI ÉS
MULTINACIONÁLIS

12 500 m²

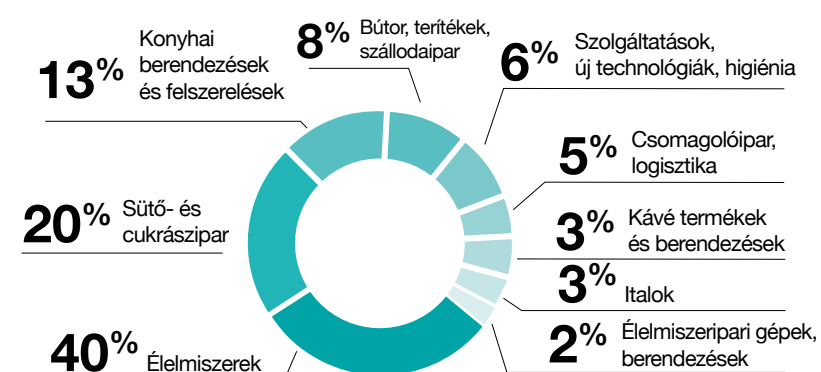
TEVÉKENYSÉG



DÖNTÉSHOZÓK



TEVÉKENYSÉG (M² SZERINT)



A 2020-as kiállítás adatai.

KÖZÖNSÉG ÉS KOMMUNIKÁCIÓ

208

ÚJSÁGÍRÓ

240

MÉDIAMEGJELENÉS

80 000 000

FORINT MÉDIAÉRTÉK



A 2020-AS SIRHA BUDAPEST
LEGJOBB PILLANATAI

KIÁLLÍTÓINK

A PAVILON

- Élelmiszertermékek
- Italok
- Konyhatechnológia, gépek, berendezések
- Technológiák, higiénia, szolgáltatások
- Élelmiszeripari gépek, felszerelések
- Bútor, textil, asztali teríték

60 000

FŐS DIREKT MARKETING KOMMUNIKÁCIÓ

181 600

LÁTOGATÁS A KIÁLLÍTÁS WEBOLDALÁN (2020. JANUÁR)

1 092 900

ELÉRÉS A SIRHA BUDAPEST SOCIAL MÉDIA OLDALAIN
(2020. JANUÁR)

A 2020-as kiállítás adatai.

- Szállodaipari berendezések, termékek
- BUDATRANSPACK: Csomagolástechnikai és logisztikai termékek, berendezések

G PAVILON

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

KIÁLLÍTÓINK VÉLEMÉNYE:

„A Sirha Budapest olyan esemény, ahol könnyen elérhetjük a szakmai közönséget és a gasztronómia iránt érdeklődőket. Az olasz kiállítók részéről a visszajelzés mindig nagyon pozitív és évről-évre nagyobb az érdeklődés a részvételi lehetőség iránt.”

Kiss Zsuzsanna, Olasz Külkereskedelmi Intézet (ICE)

„Nagyon meg voltunk elégedve a 2020-as Sirha Budapest szakkiállítással. Folyamatosan nő a rendezvényre érkező kiállítók száma, és ez évről-évre több vásárlót vonz, melyek között egyre hangsúlyosabb a külföldi látogatók aránya is. Ugyanakkor a meglévő üzleti kapcsolatok ápolása és új kapcsolatok kialakítása mellett, a Sirha Budapest remek lehetőséget nyújt piaci információk gyűjtésére, mely hatékonyan támogatja a későbbi értékesítést.”

Szabó János, Kereskedelmi és marketing vezető,
Gasztrometál Zrt.



SZÍNPADON AZ ÉRINTETT IPARÁGAK LEGIZGALMASABB VERSENYEI

ÚJ! Bocuse d'Or Európai Döntő

A világ legrangosabbnak számító szakácsversenyének, a Bocuse d'Or európai döntőjének Budapest először 2016-ban adott otthont. A kontinentális megmérettetésén Európa legjobb séfjei mérik össze tudásukat, és a 24 fős zsűri előtt dől el, hogy kik képviselik majd Európát a lyoni világdöntőn. Az európai döntő a selejtezősorozat legnézettebb eseménye, ahonnan a legtöbb séf juthat be a világdöntő versenykonyháiba.

Büszkék vagyunk rá, hogy 2022-ben ismét a HUNGEXPO Budapest Kongresszusi és Kiállítási Központban, a Sirha Budapesten dől el, hogy melyik tíz ország mérkőzhet meg a világ legjobbjaival! A versenyzőknek ez alkalommal is 5 óra 35 perc áll majd rendelkezésükre, hogy elkészítsék az előre meghatározott alapanyagokat tartalmazó hús- és halételt, hogy bizonyítsák a nemzetközi zsűrinek tehetségüket, technikai tudásukat és kreativitásukat.

A Bocuse d'Or Európai Döntő, mindamellett, hogy a nemzetközi figyelem középpontjába állítja a Sirha Budapestet, remek lehetőséget biztosít a hazai gasztronómiának, hogy nagyobb ismeretségre tegyen szert a nemzetközi szinten, hiszen a résztvevők magyar alapanyagokkal dolgoznak majd mind a felkészülés,

mind pedig a megmérettetés alatt, a versenyre idelátogató séfek, éttermesek, gasztronómiai szakemberek pedig megismerik a Sirha Budapest kínálatát.

Ugyanakkor a verseny egy páratlan fórum is a nemzetek közötti tapasztalatmegosztásra, ami jelen helyzetben különösen fontos, hiszen, ahogy Hamvas Zoltán, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke is mondta: „A mögöttünk álló nehéz időszak után, most, ha lehet még nagyobb szüksége van a szakmának az összefogásra, a találkozásra, eszmecserére és arra, hogy erőt adjunk egymásnak.”



ÚJ! VinCE Budapest

2022 tavaszán immár 11. alkalommal várja a szakmai és a borkedvelő látogatókat Magyarország legismertebb és legszínvonalasabb beltéri boros rendezvénye, a VinCE Budapest, most először a Sirha Budapest mellett. A hazai és nemzetközi kínálat legjavát felvonultató rendezvényen nem csak kiváló magyar borokat, de kiemelkedő külföldi tételeket, párlatokat is kóstolhatnak a vendégek. A VinCE Budapest alkalmat ad arra, hogy a kiállítók, a hazai és nemzetközi szakmai látogatók és borkedvelők találkozzanak és élvezzék egymás, valamint a jó borok társaságát.



Sirha Budapest Desszert Verseny

A Kolonics Zoltán nevével fémjelzett verseny 2022-ben az ötödik alkalommal teremt alkalmat a cukrász szakma hazai tehetségeinek, hogy számot adjanak tudásukról és kreativitásukról egy nemzetközi színvonalú megmérettetésen.

Közétkeztetési Szakács-verseny (KÖSZ) 2021-2022

A korábbi évekkel megegyezően, a versenyző csapatoknak egy felnőttnek szánt három fogásos ebédet kell megtervezniük és elkészíteniük, a modern gasztronómia jegyében, előre meghatározott nyersanyagköltséggel. A verseny témája ez alkalommal a farsangi ételek.

Cukrárszipari programok

2022-ben, a Magyar Cukrársziparosok Országos Ipartestületének szervezésében visszatér a Sirha Budapestre a felnőtteknek és tanulóknak szóló cukrászati megmérettetés, a Pataki János emlékverseny.

A Testület emellett fagyaltbemutatóval és színvonalas szakmai előadásokkal is várja majd a szakembereket.

Pék programok

A Magyar Pékszövetség 2022-ben a fogyasztók által keresett sütőipari termékek bemutatását helyezi szakmai programjainak középpontjába a Sirha Budapesten.

Innovációs Termékverseny

A Sirha Budapest, közösen a Trade magazinnal minden alkalommal meghirdeti termékversenyét, melyen az élelmiszeripari és HoReCa iparágban tevékenykedő cégek bemutatathatják a kiállítás témájához illeszkedő innovatív megoldásaikat. A pályázatokat 2022-ben is szakmai zsűri értékeli.

PRIMOM Alapítvány B2B találkozók

A Sirha Budapest fontos fóruma az új szakmai kapcsolatok kialakításának. Erre teremt lehetőséget a PRIMOM Alapítvány félnapos üzleti találkozó sorozata, melyen a szakemberek előzetes, online regisztrációt követően egyeztethetnek időpontokat egymással, üzleti megbeszélésre.

Future Store

A Trade magazin standján, a Jövő Áruházában a szakemberek vezetett túrán ismerkedhetnek meg a jövőbe mutató kereskedelmi eszközökkel, szolgáltatói megoldásokkal és FMCG termékekkel.

TRENDEK ÉS AKTUALITÁSOK A SZAKMAI KONFERENCIÁKON

A Sirha Budapest mindig is fontos központja volt a tapasztalat- és tudásmegosztásnak, melyre az elmúlt időszak kihívásait követően különösen nagy szükség van. Éppen ezért a kiállítás konferenciaterme három napon keresztül olyan témákkal várja majd a szakembereket, mint az újrakezdés problémái, az új helyzet kihívásai, a piaci ártrendeződés vagy a munkaerőpiaci helyzet, de szó esik majd többek között a közétkeztetés új tendenciáiról vagy a fenntartható vendéglátásról is.

Az előadásokat olyan szervezetek tartják majd, mint a Magyar Vendéglátók Ipartestülete (MVI), a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) vagy a Felelős Gasztrohós.

CSAPATUNK ÖRÖMMEL ÁLL RENDELKEZÉSÉRE

KIÁLLÍTÁSIGAZGATÓ

Tihanyi Klára

Telefon: +36-1/263-6032
Mobil: +36-30/250-3677
tihanyi.klara@hungexpo.hu

ÉRTÉKESÍTŐ

Kiss Renáta

Telefon: +36-1/263-6023
Mobil: +36-30/823-7857
kiss.renata@hungexpo.hu

Molnár Emese

Telefon: +36-1/263-6194
Mobil: +36-30/167-4009
molnar.emese@hungexpo.hu

JUNIOR PROJEKTVEZETŐ ÉS MARKETING MANAGER

Kujalek Máté

Telefon: +36-1/263-6180
Mobil: +36-30/239-9997
kujalek.mate@hungexpo.hu

CSATLAKOZZON A RÉGIÓ LEGJELENTŐSEBB ÉLELMISZERIPARI ÉS HORECA ESEMÉNYÉHEZ!

2021. JÚLIUS 30-IG **20% KEDVEZMÉNY**

2021. NOVEMBER 30-IG **10% KEDVEZMÉNY**

Standméret	2021. július 30-ig	2021. november 30-ig	2021. november 30. után
9 - 47 m ²	29 200 Ft	32 900 Ft	36 500 Ft
48 - 95 m ²	28 300 Ft	31 900 Ft	35 400 Ft
96 m ² felett	26 600 Ft	29 900 Ft	33 200 Ft
Sarok felár 30.000 Ft/darab			

Az árak az áfát, a regisztrációs és marketing díjat, valamint a felépítmény díját nem tartalmazzák.

Kedvezményes csomagajánlatokkal, egyedi és szponzorációs ajánlatokkal kapcsolatban keresse kollégáinkat vagy látogasson el a www.sirha-budapest.com oldalunkra!

PARTNEREINK:

Kiemelt
szakmai partner:



Kiemelt
médiatámogató:



Szakmai partnerek:

