

ПИР



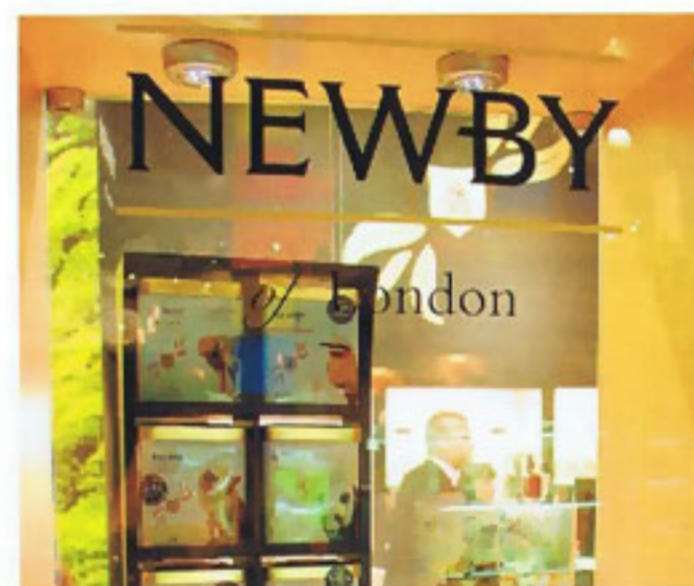
Стенд компании «Русский Проект»



Стенд компании Marr Russia



Стенд компании Polair



Стенд компании «Геральт»

XIII Международная выставка «ПИР. Индустрия гостеприимства» прошла с 26 по 29 сентября в Международном выставочном центре «Крокус-Экспо». В этом году гостями ПИРа стали более 45 тыс. человек. Экспозиционная площадь выставки составила 45 тыс. кв. м. Продукцию и услуги представили более 800 компаний-экспонентов из России, Австрии, Беларуси, Великобритании, Венгрии, Германии, Голландии, Дании, Испании, Италии, Китая, Литвы, Польши, Португалии, США, Турции, Украины, Франции, Швейцарии, Японии.

Экспозиция выставки охватила все сегменты индустрии гостеприимства. На выставке работали 14 тематических форумов: «Французская кухня», «Итальянская кухня», «Японская кухня», «Паназиатская кухня», «Мясо и птица», «Кондитерская и пекарня», «Бар», «Кофе & Чай», «Фабрика-кухня», «Отель», «Готовый бизнес. Франчайзинг»,

«Гигиена и чистота», «Проектирование и дизайн», «Образование». В этом году была сформирована самая масштабная за историю выставки деловая программа – в нее вошло около 600 мероприятий. Более 7000 человек посетили конференции, бизнес-семинары, индивидуальные консультации, мастер-классы и презентации.

В рамках традиционного Всероссийского кулинарного конгресса прошли 45 мастер-классов от известных российских и зарубежных шеф-поваров и кондитеров. В этом году событием стало участие Франции, которая была представлена на ПИРе национальным павильоном и стендами импортеров продуктов, а также гастрономическим форумом французской кухни, который был организован при участии Посольства Франции и получил статус официального мероприятия в рамках «Года Франции в России».



Стенд компании «Фудек»

Впервые на выставке прошел японско-российский бизнес-саммит – встречи российских импортеров, дистрибьюторов и закупщиков продуктов питания с топ-менеджерами 13 ведущих японских компаний, специализирующихся на производстве и поставках продуктов питания для предприятий отрасли HoReCa и заинтересованных в выходе на российский рынок.

Ярким событием ПИРа стала барная программа с участием звезд российской и зарубежной барной сцены. Семинары по эффективному управлению, проектированию и дизайну баров, мастер-классы по миксологии, истории мировой барной индустрии с демонстрацией лучших коктейлей провели Анастасия Миллер и Джаред Браун, выдающиеся мировые эксперты напитков; Энди Пирсон, известный миксолог; Шон Кларксон, знаменитый британский дизайнер интерьеров предприятий индустрии гостеприимства, и конечно, российские специалисты – Вячеслав Ланкин, Дмитрий Соколов, Александр Кан, Владимир Журавлев.

В этом году на выставке особое внимание было уделено вопросам хлебопечения и развития мини-пекарен в России. В рамках форума «Кондитерская и пекарня» при поддержке ГОСНИИХП и ФРиО впервые был организован проект «Хлебный ряд» – смотр-конкурс хлебобулочных изделий среди мини-пекарен. По результатам экспертной оценки членов жюри



Стенд компании «Метро Кэш энд Керри»

лучшей пекарней 2010 г. стала «Булка». Победители в качестве награды получили Знак отличия выставки ПИР. Этот знак подтверждает высокую оценку качества хлебобулочных изделий экспертами выставки и может быть помещен на упаковку продукции.

В рамках выставки прошли традиционные профессиональные соревнования поваров и кондитеров. Юбилейный X Чемпионат России по кулинарии и сервису

собрал более 170 кулинаров. В командных соревнованиях «Лучшая пиццерия», которые проводились на выставке уже шестой раз, приняли участие пиццайоло 11 ведущих ресторанов итальянской кухни и пиццерий. Серебряными призерами соревнований стали ресторан-пиццерия Pizza OLLIS (Санкт-Петербург), ресторан-пиццерия IL Forno (Москва), пиццерия Forno A Legna (Белгород). Бронзовую медаль получила сеть «IL Патио» (Москва).



Стенд компании Unilever



Стенд компании Winterhalter