

Srednja ekonomsko – poslovna šola Koper,
Martinčev trg 3

POROČILO

O obisku sejma Gast expo & sladoled,
dne 13. 2.2012

Koper, 16.2.2012

1. Uvod:

V ponedeljek 13. 2. 2012 smo dijaki 1.a in 1.b razreda ekonomske gimnazije Koper obiskali 6. mednarodni strokovni Sejem Okusov, znan tudi kot GastExpo v Ljubljani, ki je namenjen vsem, ki se z gostinstvom ali hotelirstvom ukvarjajo poslovno in tudi tistim, ki jih zanimajo novi trendi na področju gastronomije in radi okušajo dobre in okusne jedi.

Sejem je potekal na Gospodarskem rastavišču od 12. do 15. februarja 2012.

2. Kdo so bili ponudniki?

Na sejmu smo lahko videli veliko različnih ponudnikov (tako iz Slovenije, kot tudi iz tujine - največ jih je bilo iz Italije, Avstrije), ki so ponujali svoje izdelke in razne storitve ter novosti večinoma na področju gostinstva.

Vsi ponudniki so poskušali v okviru svojih razstavnih programov na obiskovalce narediti čim večji vtis - da bi pritegnili njihovo pozornost in kupili razstavljen izdelke.

Njihova naloga je bila torej predstaviti ponudbo, smernice oz. trende in novosti s področja gastronomije, pijač, kave, sladoleda, slaščičarstva... Nekaterim ponudnikom je zastavljena naloga bolj ali manj uspevala.

‣ Med ponudniki so bili tudi:

- Turistična kmetija Gregorič (ponudba hrane in vina)
- Well pizza & CO. (ponudba pic)
- Corso pizza (ponudba pic)
- Maestro™ (ponudba sladoleda in strojev za proizvodnjo sladoleda)
- Ortopedica d.o.o. (ponudba ortopedskih izdelkov)


‣ **Na sejmu je kar mrgolelo raznovrstnih letakov:**

Med vsemi ponudnikina sejmu me je najbolj prepričalo italijansko podjetje Corso Pizza, zaradi zanimive in atraktivne predstavitve . Zelo všeč mi je bila živa predstavitev priprave in peke pic (pice so pripravljali kar pred obiskovalci in jim posredovali zanimive informacije). Poleg tega so imele pripravljene pice božanski okus, kar je še en razlog več za množico obiskovalcev,ki se je zbrala okrog te predstavitve.

Po mojem mnenju je ravno ta drugačnost ključ do uspeha. Če želi ponudnik na trgu narediti vtis na potrošnika mora iztopati, kar ga naredi posebnega in zanimivejšega.

Če bo ponudnik vsa razpoložljiva sredstva in ideje znal izkoristiti bo privlačil več potrošnikov s svojimi izdelki in tako imel vodilno vlogo na trgu.

3. Moja reklama za sladoled:



4. Kdo so bili povpraševalci?

Na sejem so prišli vsi, ki imajo radi dobro hrano in pijačo ali tisti, ki so sejem obiskali iz radovednosti.

Med povpraševalci so se znašle različne ustanove (slaščičarne, šole..) in posamezniki, ki so lahko občudovali dekoriranje tort s sladko maso, postopek izdelave slaščic, si ogledali pripravo sladoleda ...

Povpraševalci se za obisk sejma odločajo večinoma zaradi lastne radovednosti ali pa ker vedo, da bodo na sejmu našli nekaj kar že dolgo časa iščejo. Tako so lahko nekateri na sejmu presenečeni nad pestro ponudbo vseh izdelkov in ponujenih storitev.

5. Zaključek:

Na sejmu smo videli mnogo rastavljalcev in tudi mnogo inovacij (uporaba novih naprav za proizvodnjo bio sladoleda, način priprave sladoleda, pic...).

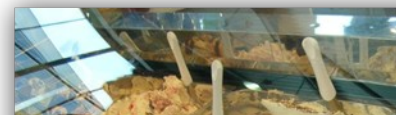
Če bi na koncu strnili vse poglede bi ugotovili, da smo se na sejmu naučili oz. odkrili marsikaj novega. V tem je tudi celotno bistvo sejma - da pridobimo nove izkušnje, znanje...

Sejem mi je bil zelo všeč in menim, da bi bilo potrebno organizirati še več tovrstnih sejmov na katerih bi se lahko predstavili še nepoznani oz. neuveljavljeni novi ponudniki na trgu. Edino kar me je na sejmu malo razočaralo je bilo to, da ni bilo veliko razravljalcev pic, pa čeprav je bil ta sejem namenjen tudi njim. Zaradi tega pa so na svoj račun prišli ljubitelji sladoleda, katerih stojnic ni primanjkovalo.



6.

Fotografije:



Za zgornjih slikah so prikazani raztavljalci sodobnih pripomočkov, ki jih mora imeti vsak uspešen kuhar.
Na spodnjih slikah so prikazani raztavljalci sladoledov.

