

# МЕЖДУНАРОДНИ ИЗЛОЖЕНИЯ



СИХРЕ



#RETAIL  
SHOW

WINE  
&  
SPIRITS  
SHOW

*special edition*

16-19  
ФЕВРУАРИ  
2027

GASTRONOMIX

Форум за висша кулинария

# POST SHOW REPORT 2026

SIHRE

#RETAIL  
SHOW

WINE  
&  
SPIRITS  
SHOW

GASTRONOMIX

Форум за висша кулинария

НАД  
**5 000**  
кв.м



**260+**  
ПРЕДСТАВЕНИ  
БРАНДА



**41+**  
презентации

**12 000+**  
посетители  
професионална публика



**110+**  
изложители

ВИДЕО



SIHRE  
2026



## СИХРЕ

- ПРОФЕСИОНАЛНО КУХНЕНСКО ОБОРУДВАНЕ
- НЕУТРАЛНО ОБОРУДВАНЕ
- ХЛАДИЛНО ОБОРУДВАНЕ
- ИНДУСТРИАЛНА ВЕНТИЛАЦИЯ И КЛИМАТИЗАЦИЯ
- БАРОВО, СЛАДКАРСКО, КЕТЪРИНГ ОБОРУДВАНЕ
- КАФЕ И ВЕНДИНГ ОБОРУДВАНЕ
- ПОСУДА ЗА СЕРВИРАНЕ - ЧИНИИ, ЧАШИ, ПРИБОРИ И ДР.
- АКСЕСОАРИ ЗА МАСА
- САНИТАРНО-ХИГИЕННО ОБОРУДВАНЕ И КОНСУМАТИВИ ЗА ХОТЕЛИ И РЕСТОРАНТИ
- ПРОФЕСИОНАЛНИ ПОЧИСТВАЩИ МАШИНИ
- ПРОФЕСИОНАЛНИ ПЕРАЧНИ И ГЛАДАЧНИ МАШИНИ
- ХОТЕЛСКИ КОНСУМАТИВИ И ОБОРУДВАНЕ
- ВЪТРЕШНО И ВЪНШНО ОСВЕТЛЕНИЕ
- ГРАДИНСКО ОБЗАВЕЖДАНЕ
- ОБОРУДВАНЕ ЗА ВОДНИ СЪОРЪЖЕНИЯ
- СПА, САУНА И ФИТНЕС ОБОРУДВАНЕ
- УНИФОРМЕНО И РАБОТНО ОБЛЕКЛО ЗА ХОРЕКА СЕКТОРА



## WINE & SPIRITS SHOW

- ПРОИЗВОДИТЕЛИ И ДИСТРИБУТОРИ НА ВИНО И ВИСОКОАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ: УИСКИ, ВОДКА, БРЕНДИ, ДЖИН, РОМ, ЛИКЬОРИ, ПЛДОВИ НАПИТКИ
- КРАФТ НАПИТКИ, БИРА И ДР.
- СПЕЦИАЛИЗИРАНО ОБОРУДВАНЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО, БУТИЛИРАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ НА НАПИТКИ
- ЧАШИ И БУТИЛКИ, АКСЕСОАРИ



## #RETAIL SHOW

- РИТЕЙЛ ОБОРУДВАНЕ ЗА ХРАНИТЕЛНИ МАГАЗИНИ
- МЕБЕЛИ, ДЕСКОВЕ, ШОУКЕЙС,
- СТЕННИ СИСТЕМИ, СИСТЕМИ ОТ РАФТОВЕ И ЕТАЖЕРКИ
- ОБЗАВЕЖДАНЕ НА МАГАЗИНИ И СКЛАДОВЕ
- КОЛИЧКИ ЗА ПАЗАРУВАНЕ И КАСИ
- СИСТЕМИ ЗА СЪХРАНЕНИЕ И СКЛАДИРАНЕ
- ДЕКОРИРАНЕ, ПАКЕТИРАНЕ; СВЕТИЛНИ И ДРУГА РЕКЛАМА
- ПЕЧАТНИ ТЕХНОЛОГИИ ЗА РИТЕЙЛ СЕКТОРА
- СИСТЕМИ ЗА ПЛАЩАНИЯ, КОНТРОЛ НА ДОСТЪПА
- ДИГИТАЛЕН МАРКЕТИНГ
- ROP И POS СОФТУЕР, ХАРДУЕР И УСЛУГИ
- РЕШЕНИЯ ЗА ЕЛЕКТРОННА ТЪРГОВИЯ
- РОБОТИ И ИЗКУСТВЕН ИНТЕЛЕКТ В РИТЕЙЛ СЕКТОРА
- НАБЛЮДЕНИЕ НА СТОКИТЕ И ИНСТАЛАЦИИ ЗА НАБЛЮДЕНИЕ

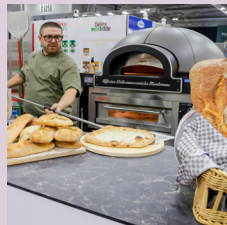


# СИХРЕ 2027

SIHRE

#RETAIL  
SHOW

WINE  
& SPIRITS  
SHOW



**СИХРЕ  
2027**

# ВСИЧКО ЗА ХОРЕКА СЕКТОРА НА ЕДНО МЯСТО

**СИХРЕ** представя:

- иновациите и тенденциите в професионалния сектор на хотелиерството и ресторантьорството;
- брандове от хорека и ритейл индустрията от цял свят;
- технологични решения за всеки компонент на хорека сектора;
- топ шеф-готвачи с майсторски класове, презентации и семинари на няколко сцени;
- семинари, работилници и разговори с експерти, професионалисти и лидери на пазара;

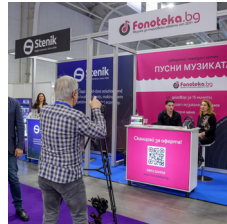
**СИХРЕ** е платформа за изследване на нови продукти и възможности на технологиите за барове, ресторанти, хотели и обществени места за хранене и кетъринг услуги.

**WINE  
&  
SPIRITS  
SHOW**

Единственото по рода си бизнес изложение в сектора, което среща производители и търговци на вино и спиртни напитки с бизнес клиенти от хорека сектора.



**DIGITAL BOX** представя дигиталните търговски решения, търговски софтуер, платежни услуги, безжични и мобилни комуникационни системи, четци на баркодове и принтери, фискални принтери, събиране и анализ на данни, цифрови табели, системи за броене, електронна търговия, POS и дисплейни материали, системи за визуална идентификация. Всичко обединено около обща платформа за презентации.



**DIGITAL BOX** е глобална платформа за споделяне и презентиране на дигитални решения, технологии, идеи и иновативни подходи в областта на ритейла, която дава възможност в споделено пространство да се представят предимствата, подхода и решенията, както пред клиенти, така и пред специалисти в същата област.

**СИХРЕ** е съпътствано от вълнуващи лекции на откритата сцена на **GastronomiX**, формат специално насочен към популяризиране тънкостите на готварската професия.



**GastronomiX** е място за срещи на кулинарната общност, обмяна на идеи, проследяване на иновациите при приготвянето на храна и тенденциите в кетъринга и услугите в сектора.

## 2016

На първото издание се представиха шеф-готвачи



- Йонас Лундгрен, Швеция, Boscuse d'or winner
- Ян Сминк, **ресторант Сминк, 1\* Мишлен** и Майк Ван Бокховен от Холандия
- Язуюки Кониши и Кейджи Сайки, Япония
- Роберто дал Сено, Италия
- Луис Спост, САЩ и от българска страна
- Димо Димов
- Андре Токев
- Милен Панев
- Алекс Иванчев
- Борислав Екзархов
- Ради Стамболов
- Елица Божинова
- Йоана Петрова
- Никол Цветанова
- Юрий Балталийски
- Йордан Дъбов.

## 2017



### Шеф-готвачите

- Ян Сминк **ресторант Сминк, 1\* Мишлен**
- Георги Бойковски
- Милен Панев
- Светозар Георгиев
- Ради Стамболов
- Борислав Екзархов
- г-р Джон Дънинг

## 2018

Гостуващи чуждестранни шеф-готвачи:

- Масимо Росето
- Марио Сандовал, **ресторант Coque в Магрид, 2\* Мишлен**
- Едуард Шатрук, Ориол Кастро и Матеу Касаняс, **ресторант Disfrutar в Барселона, 2\* Мишлен**
- Анри Донно, главен шеф-готвач престижната HRC Академия
- Мартин Шифърс





# ЗВЕЗДИТЕ НА GASTRONOMIX

## през годините

### 2020



шеф-готвач  
**Паоло Касагранде**  
3\* Мишлен  
ресторант Lasarte,  
Барселона



шеф-готвач  
**Юри Балталийски**



шеф-готвач  
**Емил Минеv**  
кулинарен арт директор  
на Кулинарна академия  
Le Cordon Bleu  
Лондон



шеф-готвач  
**Нухад Мамеледжа**



шеф-готвач  
**Алтин Пренга**



шеф-готвач  
**Умут Каракуш**



пицар  
**Дженаро Лучано**



шеф-готвач  
**Георги Бойковски**



Проф. **Йозге Саманджъ**

### 2022



**Василис Мангрос**  
шеф-готвач



**Веселин Панов**  
бариста



**Мохамед Салама**  
шеф-готвач



**Хю Бутен**  
шеф-готвач



**Робин Виляреал**  
шеф-готвач



**Георги Ангелов**  
шеф-готвач



**Васил Златарев**  
шеф-готвач



**Юри Велеv**  
шеф-готвач



**Ваня Пушкар**  
шеф-готвач



**Калоян Колев**  
шеф-готвач



**Жан-Кристоф Дюк**  
шеф-готвач



**Антон Васев & Мартин Николов**  
шеф-готвачи



**Джун Йошуда**  
шеф-готвач



**Пламен Европейски**  
шеф-готвач



**Петра Димитрова**  
шеф-готвач



**Арпад  
Съдж**  
шеф-готвач



**Уолтър  
Немо**  
шеф-готвач



**Веселин  
Дойков**  
шеф-готвач



**Лука Еспозито  
Доменуко  
Десанте**  
шеф-готвачи



**Милен  
Панев**  
шеф-готвач



**Иван Илчев  
Ивалина Илчева**  
Casa Kakao



**Kuke  
Дакоста**  
шеф-готвач  
ресторант  
Quique Dacosta  
3\* Мишлен



**Юри  
Велев**  
шеф-готвач



**Ива  
Калоянова**  
шеф-сладкар



**Милен  
Златев**  
шеф-готвач



**Лорен  
Морено**  
шеф-сладкар



**Ангел  
Тумбев**  
барман



**Вилиана  
Стефанова**  
шеф-сладкар



**Ивайло  
Бучински**  
шеф-сладкар



**Микел  
Панкар**  
суши шеф-готвач



**Боряна  
Костадинова**  
шеф-сладкар



**Георги  
Върбанов**  
сомелиер



**Калоян  
Колев**  
шеф-готвач



**Натали  
Василева**  
шеф-сладкар



**Петко  
Костадинов**  
сладкар



**Тихомира  
Колева**  
шеф-сладкар



**Любен  
Койчев**  
шеф-готвач





EXECUTIVE CHEF  
**STILIANOS  
DINGAS**



MEAT ILLUSION CHEF  
**GEORGE  
LORENZOS**



EXECUTIVE CHEF  
**AMEUR  
ELTAIEF**



EXECUTIVE CHEF  
**ALEXANDROS  
PERDIKOMATIS**



EXECUTIVE CHEF  
**ÖNER ÇULFAÇ**



EXECUTIVE CHEF  
**ZEYNEP  
CEREN AKKÖK**

## СРЕДИЗЕМНОРИЕТО — море от вкусове —

- Египет "Аромати и вкусове от Нил"
- „Турция – кръстопът на вкусове“
- Телешко филе с българска шопска салата
- Гърция „Там където историята среща вкуса“
- Тунис „Когато слънцето докосне пясъка, се ражда екзотичната тунизийска кухня“
- Мароко/Тунис Крехко телешко ребиле с деконструиран тажин
- Middle East/Levantine: Телешко филе и овкусени мастница и баба Гануш
- Гърция „С нов поглед към месото“
- Египет „Кухнята на фараоните през вековете“
- „Tenera ispirada paella“, Вдъхновено от паеля ястие със сладкиши
- Тунис „Богатите вкусове на изтока в североизточното средиземноморие“
- Турция „Сладкият вкус на Изтока“
- Рецепта Fusion на Средиземноморието
- "Култура и кулинария на средиземноморието"



CHEF  
**DAVID  
VEENSTRA**



ИНЖЕНЕР  
**СВЕТЛАНА  
ГЕНОВА**

### и още:

- Кулинарна академия представи четири целодневни презентации, като "открит урок" за хотели и ресторанти "Никой не е по-голям от хляба"

- Презентация на JRE Jeunes Restaurateurs
- Zero waste – нови технологии в машините за вакумиране, Су Вид и Peco Jet
- Суши шоу кукинг
- Техники за изпичане на печива и хляб до съвършенство
- Представяне на иновативни и тренди продукти
- Приготвяне на уникални сосове и дресинги
- Презентация на Ресторант Fake French



ШЕФ  
**ХРИСТО  
ФИЛЪОВ**



ШЕФ  
**ИЛИЯН  
АЛЕКСАНДРОВ**



MAESTRO  
PIZZAIOLO  
**ANTONIO  
BUONAUGURIO**



ШЕФ  
**ЗДРАВКО  
ПЕТРОВ**



ШЕФ  
**ЛОЗАН  
ИВАНОВ**



MAESTRO  
PIZZAIOLO  
**GABRIELE  
MARRUCCI**



ШЕФ  
**ВЛАДИСЛАВ  
ПЕНОВ**



ШЕФ  
**АЛЕКСАНДЪР  
ЦЕКОВ**



MAESTRO  
PIZZAIOLO  
**АДРИАН  
ПАНТЕЛЕЕВ**

- Съвременен прочит на устойчивата, модерна вегетарианската кухня
- От градината до масата - креативност във вегетарианската кухня
- Разнообразни ястия и техники с един продукт – Цвекло. Презентация на пет различни ястия с цвекло
- Представяне на идеологията на Фондация Fundaziun Uccelin създадена от световноизвестния шеф Андреас Каминада и неговата съпруга Сара с цел да подкрепя и развива млади



- Таланти в сферата на гастрономията и обслужването.
- Eat Global, Cook Seasonal Jardin degustation menu
- Първа професионална

среща между технологии и готвачи - "Сухо" срещу "крехко" месо

- Новият български вкус: между традицията и света
- Училищен кръг на Софийска Професионална Гимназия по Туризъм от Национално състезание по професии Категория: Най-добър млад хлебар-сладкар



- Как автоматизацията превръща резервациите в инструмент за растеж?
- Време ли е за дигитализация в B2B през 2026г.?

- EAT GLOBAL, STAY LOCAL
- Българска асоциация на професионалните готвачи - ретроспекция
- Годишна среща на Българска асоциация на професионалните готвачи

- Умно готвене за модерната кухня: когато готовото решение е истинско вкусно
- Подготовката на ресторантите в България за включване в международни кулинарни гидове. Диспут Мишelin.

- Кухненски ножове: дебатът – ръчна изработка срещу фабрично производство
- Надеждният партньор зад успешните HoReCa менюта



- От бизнес нужди до мащабируеми IT решения
- Интелигентни дозираци системи: Революция в управлението на хигиенни разходи в HoReCa



- Може ли изкуственият интелект да стане служител на месеца в хотела?
- Повече гости. Повече резервации. Повече оборот.



- Интелигентната комуникация – практически поглед към ролята на комуникационните решения като двигател на хотелските продажби.
- Софийска баница - един бранд, три посоки на растеж: франчайз, корпоративно обслужване и нов подбранд
- Какво трябва да знаете за музиката във Вашия търговски обект?



## БИЗНЕС ПЛАТФОРМА, НА КОЯТО ПРОФЕСИОНАЛИСТИТЕ ОТ БРАНША ИМАТ ВЪЗМОЖНОСТ:

- да се запознаят с най-новите тенденции и иновации
- да се възползват от бизнес възможности и да разширят мрежата си от контакти
- да се възползват от най-добрите практики и открият персонализирани решения
- да развият стратегически партньорства с водещи компании в сектора



## ЗА ПЕРИОД ОТ ЧЕТИРИ ДНИ

собствениците на хотели, ресторанти, кетъринг компании, кафенета, клубове, управители на хипермаркети ще открият всичко необходимо за техните обекти от оборудване за хорека и ритейл сектора, мебели и обзавеждане за ресторанти, хотели, барове и кетъринг оборудване до оборудване за СПА центрове и басейни, парково обзавеждане, технологични решения за ритейл сектора и др.

# 16-19 ФЕВРУАРИ 2027



[www.sihre.bg](http://www.sihre.bg)



[www.wineandspirits.show](http://www.wineandspirits.show)



[www.retailshow.bg](http://www.retailshow.bg)



## ОЧАКВАМЕ ВИ!