

С 7 по 9 апреля 2026 года в Минске: инновации, лидеры и эксперты NORECA на одной площадке! Выставка пройдет в 34-й раз, это деловое профессиональное мероприятие, которое вновь соберет представителей ресторанного и отельного бизнеса: инвесторов, управляющих и владельцев ритейла, специалистов пищевых производств, профессионалов кофе и чая, поваров и кондитеров, представителей барной индустрии.

Выставка объединит в себе: экспозицию со стендами более **70** участников из Беларуси, России, Индии и Азербайджана, презентации и дегустации продуктов, экспертную и аналитическую деловую программу, гастрономические шоу и мастер-классы от ведущих поваров и квест для всех посетителей выставки.

Вся экспозиция представлена **20** разделами.

Ключевые направления:

- Ресторан. Кафе. Бар
- Гастрономия. Ингредиенты. Локальные продукты
- Чай. Кофе. Выпечка. Десерты
- Алкогольные и безалкогольные напитки. Сиропы. Топпинги
- Сервировка и посуда. Инвентарь
- Клининг
- Франшизы
- Отели

[Среди участников](#) ведущие компании и предприятия, предлагающие решения для сегмента NORECA И РИТЕЙЛА:

BY JAM.ME, CINALAB, DR.COFFEE FASTBUY, OSQ GROUP, TravelDB, WATWELL, АГРОПРОДМАШ, АДИРА ГРУПП, АзербелТрейд, АЛКА САНЗ, АМПЕРСАНТ, АРОМАТЫ ТАЙГИ, БАЙТЕХСОЛЮШН, БЕЛАЯ ПЕЧЬ, ЖИВ ГРУПП, ROAST, ИНТЕРПАПЕР, КАФФЕСТА СИСТЕМС, КлиматПрофи, КОМПАНИЯ РАСАЛЕС, КОФЕ СЕРВИС, КОФЕМАН-СЕРВИС, КЭНСЭР, ЛАКАВА ГРУПП, ЛЮДЯМ НРАВИТСЯ, МАСТЕРСКАЯ КЛИЕНТСКОГО СЕРВИСА, НАТИВА-СЕРВИС, ОЛКАПС, ПРОКСИМАВЕСТ, РЕМОНДИС, РЕСТМАРК, САДЫ ПОБЕДЫ ОПТ (Пицца на дровах), СангардТрейд, CHILESTA, СТБел Плюс, СУШИ-БАР "ТУНЕЦ" И СУШИ-БАР "БОСС ЛОСОСЬ", ТАЙГЕТА ,ТЕРМОПЛАН-БЕЛ, ТОРГОВЫЙ ДОМ РУСКОН, ЭССЕНЦИЯ и др. компании

Ожидается, что за три дня выставку посетят более **3000 профессионалов** индустрии, они смогут вживую оценить продукцию и выбрать лучших поставщиков, найти новых партнеров на выставке!

На своих стендах участники представят:

- тепловое оборудование: духовки TurboChef - быстрое приготовление пищи по особой технологии: предназначена для интенсивного использования на предприятиях общественного питания, где основной концепцией является быстрое обслуживание
- высокотехнологичное холодильное оборудование
- профессиональное оборудование для сегмента HoReCa и высококлассную бытовую технику
- винный шкаф предназначен для хранения до 174 бутылок вина и идеально подходит как для дома, так и для ресторанов
- суперавтоматические эспрессо кофемашины, автоматические капучинаторы, кремеры, кофемолки
- барные и кухонные блендеры
- оборудование для производства итальянского джелато
- машины для производства мягкого мороженого, смеси и ингредиенты для мороженого и кондитерских.
- кофейни самообслуживания «под ключ»
- услуги по ремонту и техническому обслуживанию кофемашин
- инновационную питьевую систему для бизнеса
- кофейно-барные сиропы, премиальные линейки чая
- шоколад и продукты на его основе, оборудование для работы с шоколадом
- профессиональные фризеры для кафе, ресторанов, стрит-фуда, парков и продуктового ритейла
- профессиональные темперирующие машины
- оборудование для замороженных напитков и коктейлей
- фруктово-ягодные топпинги для коктейлей, мороженого и десертов, сиропы для алкогольных и безалкогольных коктейлей, фруктово-ягодные соусы, пюре и основы, ингредиенты для приготовления напитков
- предложения для промышленной и ресторанной гастрономии: соусы, маринады, приправы, заправки, бульоны, основы для супов, панировочные смеси, шоколадная паста
- овощная и фруктовая консервация; грибная и мясная консервация; мука; макароны и крупы в ассортименте: лесные грибы, ягоды, кедр и травы из экологически чистых регионов России
- замороженные фрукты и овощи, ягодные смеси и смузи
- ягоды замороженные: клюква (садовая, дикая), черника, малина (экстра, грис, лом), черная смородина и многое другое
- жидкие экстракты специй для HoReCa /Кофейни/Бистро/Рестораны/вендинговые аппараты; для кофе, чая, напитков, коктейлей; для салатов, кондитерских изделий, холодных и горячих, мясных, рыбных блюд
- «игровые сладости для всех»: широкий ассортимент кондитерских изделий со всего мира; изделие из десертной пасты; прессованные леденцы в форме сердечек со вкусом клубники, леденцовая карамель на палочке в формате ассорти
- бумажные стаканы для горячих и холодных напитков для любых задач: от уличной торговли и кофеен до офисных мероприятий и кейтеринга.

- одноразовая бумажная и пластиковая посуда, стаканы и сопутствующая продукция для Bubble Tee различных объёмов и форматов
- широкий ассортимент товаров для розничной торговли в точках общественного питания, гостиницах, туристических объектах: популярные игрушки для детей, кондитерские изделия со всего мира; канцелярские товары, бытовая химия
- передовые решения для обеспечения гигиены предприятий, защиты водных систем и технологических процессов
- моющие средства с антимикробным действием, безопасно для большинства материалов, применяемых на профессиональной кухне, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в гостиницах, в лечебно-профилактических, дошкольных и школьных учреждениях
- услуги по внедрению и сопровождению программных продуктов 1С для среднего бизнеса
- автоматизированные решения для ресторанов, кафе, баров, столовых предприятий, управления санаторием, для розничной торговли и склада
- услуги автоматизации для отелей: эффективное управление планированием ценообразования и продаж
- мебель для ресторанов и отелей: кресла, диваны, стулья, и посадочные зоны
- франшиза сети суши-баров «Тунец»
- франшиза славянской кухни «Белая печь»
- услуги по организации сбора, вывоза и переработки отходов
- системы солнцезащиты: маркизы, перголы, жалюзи, интерьерный текстиль, zip-шторы для открытых террас

В этом году ожидается расширенная и активная деловая программа

Программа будет сопровождать выставку все три дня. Нон-стоп формат, более **45 спикеров**. Будут обсуждаться темы проектирования и операционного управления отелями, вопросы пищевой безопасности в HORECA, гастротренды и усиление роли национальной кухни в привлечении туристов.

Выступления экспертов индустрии пройдут на четырех локациях по трекам:

- маркетинг и продажи
- клиенты и сервис
- финансы и менеджмент
- HR и рекрутинг

Локации:

- **Спикер Площадка** в рамках «Дня отелей» 7 апреля 2026 на Спикер Площадке соберутся эксперты из России и Беларуси по дизайну и проектированию отелей и ресторанов, финансовому менеджменту и управлению, особенностям найму и удержанию персонала.

Второй день будет посвящен маркетингу и стандартам обслуживания. Среди приглашенных гостей директор по маркетингу, коммуникациям и развитию совместных проектов кулинарного альянса Novikov Group & Family Garden (РФ) - Кроитор Александр.

Третий день откроет аналитическая сессия по пищевой безопасности в HoReCa.

- **Тренинг-центр** с деловыми играми и тренингами по продажам, успешным переговорам и работе с возражениями клиентов.
- **Workshop Hall** – самая яркая площадка выставки с мастер-классами по разработке меню для фуршетов, сезонного меню кофеин и дегустациями. Специальный гость - Чиликина Ксения, победительница российского шоу «Битва шефов» на телеканале «Пятница», личный шеф-повар Шеф-повар с международным опытом (Франция, Польша, Хорватия).
- **Бизнес-зал**, где 8 апреля 2026 состоится 2-я Встреча экспертов ресторанного бизнеса Беларуси проекта «Dzeia» при поддержке команды-партнера выставки «FONMIX»

На встречу будут приглашены специалисты по санитарным нормам и правилам для объектов общественного питания, эксперты по налоговому планированию и правилам организации мероприятий в отелях и ресторанах в соответствии с требованиями законодательства.

New! Впервые в рамках выставки

Последний шанс заявить о себе и своем заведении!

Приглашаем стать участником **Чемпионата официантов «Лига профессионалов: сервисный спринт»**. Чемпионат пройдет **9 апреля 2026** прямо на выставке «Expo HORECA Minsk».

Это не экзамен и не скучная проверка знаний. Это профессиональный вызов, где Вы сможете:

- ◆ Увидеть, на что способна Ваша команда в условиях реального спринта.
- ◆ Получить официальное подтверждение мастерства своей команды официантов от экспертного сообщества.
- ◆ Стать частью крутого комьюнити и зарядиться энергией индустрии.

Чемпионат официантов «Лига профессионалов: сервисный спринт» – шанс заявить о себе и своем ресторанном проекте! Мы создаем атмосферу поддержки, где каждый участник — профессионал, влюбленный в свое дело.

Подать заявку можно до 25 марта 2026 (включительно):

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScIAIjck4cUgTxZ3K-Fcwoj_YLa7QzxmuQ-gogb-yZ_Z5Yp-Q/viewform?usp=send_form

Подробнее о Чемпионате: <https://horecaexpo.by/#championship>

Деловую программу выставки дополнит мероприятие наших партнеров - **Республиканского союза туристической Беларуси (РСТИ)**.

7–8 апреля — IV Белорусско-российский туристический конгресс и международный форум Travel Hub «Содружество» в Минске!

📍 В отеле Минск Марриотт, (на одной территории с Falcon Club Арена) пр. Победителей, 20 соберется более 800 гостей

Что в программе:

– гастрономические бренды как средство продвижения дестинаций и гастропремия WHERETOЕAT BELARUS

– патриотический, активный, агро- и экотуризм, туристические события, маршруты и сувениры

– отраслевые дискуссии, форум гостиничного бизнеса, B2B-биржа контактов

Главное событие весны для профессионалов туротрасли

Подробнее о конгрессе: (<https://rsti.by>)

Партнеры выставки

Бренд-партнер – FONMIX

Партнеры деловой программы – кулинарный альянс Novikov Group & Family Garden и международное коммуникационное агентство «G International Communications»

Получить билет



Дата: 7-9 апреля 2026



Время: 7-8 апреля с 10:00 до 19:00; 9 апреля с 10:00 до 15:00



Место: пр. Победителей, 20, Falcon Club Арена



Подробнее на сайте: horecaexpo.by