



MADE Restaurant w Krakowie

2018-06-18

Lokalne i nowatorskie spotkanie biznesowe w ramach platformy gastronomicznej MADE odbyło się w Krakowie. 18 czerwca podczas drugiej edycji MADE Restaurant, zaprezentowane zostały metody i narzędzia efektywnego zarządzania restauracją, aby zgodnie z hasłem tegorocznego cyklu wskazać uczestnikom drogę, jak „być trzy kroki przed i zarabiać” w biznesie gastronomicznym.

MADE Restaurant Kraków to jedno z najważniejszych wydarzeń branżowe w Polsce południowej, gdzie w gronie liderów i najbardziej aktywnych praktyków gastronomii, uczestnicy mają szansę wymieniać się swoimi doświadczeniami i opiniami. Program spotkania oparty był przede wszystkim o case studies oraz analizy finansowe poszczególnych działań, a także otwarte debaty na newralgiczne i najbardziej aktualne tematy w branży.

W czasie wydarzenia można było spotkać się i porozmawiać m.in. z Radosławem Froncem (Szara Gęś, Kogel Mogel, Fiorentina Ristorante, La Grande Mamma, La Campana, Wesele, Bianca), Andrzejem Rachwałskim (Z ust do ust, Klubokawiarnia Pozytywka, Bajzel, PIK), Renatą Targosz (Zakładka), Grzegorzem Wejerem (Winne Pola), Szymonem Cieślą (Mercy Brown) czy Krzysztofem Radoszewskim (Uber Eats).

Wśród prelegentów i uczestników dyskusji byli również: Janusz Bogusz (Moo Moo Steak & Wine), Paweł Bereza (Modern Catering, Cafe Manggha), Tomasz Habdas (restaurator, konsultant i trener MADE), Magdalena Kasprzyk-Chevriaux oraz Wojciech Krawiec (Kancelaria adwokacka Lassota i partnerzy), Tomasz Kolbusz (Pimiento Argentino Grill), Przemek Reginia (Amarylis), Karolina Milczanowska oraz Katarzyna Płachecka (Jedling Marketing), Aleksandra Batko (AGED), Maria Florek (Hotel Lenart). Na krakowskiej scenie nie zabraknie Agnieszki Małkiewicz (MADE Restaurant) oraz Katarzyny Derdzińskiej (MADE Progress).

Po raz pierwszy na MADE Restaurant w Krakowie była również okazja, aby wziąć udział w bezpłatnych konsultacjach MADE Progress. Uczestnicy mogli liczyć na fachowe wsparcie dla swojego biznesu podczas indywidualnych sesji z doświadczonymi ekspertami w gastronomii. Można było usiąść z nimi do stołu i porozmawiać o swoich konkretnych sprawach z zakresu prawa, finansów, zarządzania i HR, serwisu oraz technologii.

Szczegółowy program wydarzenia na stronie internetowej maderestaurant.pl/krakow.