Dziś w Krakowie konferencja MADE FOR Restaurant

2019-04-12

W piątek, 12 kwietnia odbędzie się specjalna edycja konferencji gastronomicznej MADE FOR Restaurant pod hasłem: „Innowacje – biznes czy prowokacja?”. To ma być najgłośniejsze biznesowe wydarzenie branży gastronomicznej sezonu, organizowane razem z Miastem Kraków, będącym w tym roku Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej. Dzięki tej współpracy na scenie pojawią się gastronomiczne gwiazdy światowego formatu, w tym najlepsza szefowa kuchni świata Ana Roš, mistrz świata w zawodach barmańskich Tomasz Małek, czy dziennikarka kulinarna Sudi Pigott.

Udział w konferencji zapowiedziała śmietanka małopolskiego i krajowego biznesu gastronomicznego. Zwieńczeniem dnia będzie wieczorne Business Party, podczas którego zaprezentuje się sześciu wybitnych szefów kuchni oraz trzech doskonałych barmanów z regionu.

- Konferencja w Krakowie wyróżnia się od naszych dotychczasowych wydarzeń ścisłą współpracą z Miastem, które zaangażowało się w jej organizację. Dzięki temu udało nam się zaprosić światowej sławy gwiazdy, które będą dzielić się wiedzą i inspirować małopolskich gastronomów. Ta edycja jest wyjątkowa także z innego powodu - po raz pierwszy na zakończenie organizujemy Business Party, podczas którego regionalne trendy w ciekawej interpretacji zaprezentują wybitni lokalni szefowie kuchni i najlepsi barmani - mówi Agnieszka Małkiewicz, prezes FOR Solutions, organizator konferencji.

Wiodącym tematem konferencji będą innowacje w branży gastronomicznej, które rozpatrywane będą w eksperckim gronie, na wielu płaszczyznach:

- **LUDZIE** - to obecnie jeden z trudniejszych i najbardziej niepokojących branżę wątków. O tym jak zatrudniać i motywować ludzi do pracy, co robić by chcieli angażować się i identyfikować z miejscem zatrudnienia, na przykładzie Green Caffè Nero, opowie Krzysztof Kaliciński z Caffè Nero i Akademii Leona Koźmińskiego. W tematykę najnowszych trendów w zarządzaniu zespołami i grywalizacji, wprowadzi Katarzyna Derdzińska z MADE Progress. O kokreacji, czyli współtworzeniu, które można wykorzystać w relacjach z klientami, pracownikami, wspólnikami - angażując ich we wspólne tworzenie biznesu i korzystając z powstającej synergii, podczas warsztatu opowie Katarzyna Młynarczyk, reprezentująca Socjomanię i koncept gastronomiczny Handelek. O Integracji biznesowej przy stole w ramach projektu MADE Travel FOR Liebherr opowie Aleksandra Batko, Fore (d. AGED).
- **TECHNOLOGIE** - czasami trudno się do nich przekonać i im zaufać, jednak optymalizacja czasu i pieniędzy, jakie za nimi idą, są nie do przecenienia. O technologiach ułatwiających życie restauratorów rozmawiać będą: Antoine Azaïs (GastroJob), Daniel Kędzierski (FastTony), Maciej Piwko (Finebite) oraz Marcin Wajda (Winterhalter). O sile Instagrama opowiedzą Katarzyna Płachecka i Karolina Milczanowska z Jedling Marketing.
- **TRENDY** - z którymi trzeba być na bieżąco. O gastrofizyce opowie Paweł Kałużny z Guest Experience Think Tank Academy, a w zagadnienie neuromarketingu w procesie budowania menu wprowadzi Jacek Pogorzelski, Blue Fox, Skarby Serowara. O tym jak interpretować i wyłapywać najlepsze trendy, a następnie wykorzystywać je w rozwoju

biznesu, rozmawiać będą: znana brytyjska dziennikarka, mocno związana z branżą gastronomiczną Sudi Pigott (SudiFoodie, Women of Food), Igor Grzeszczuk (Food&Friends), Katarzyna Pilitowska (Ranny Ptaszek, Hummus Amamamusi), Piotr Chłopecki (Grupa Fajny Kraków) oraz Agnieszka Mazurek (Bonduelle). Czy wina naturalne, biodynamiczne, eko, wege - to wymysł czy must have w karcie win nowoczesnego restauratora? W dyskusji poprzedzonej prelekcją Adama Drozdowskiego (Wine Direct) winne nowinki wezmą pod lupę Jakub Janicki (Ferment. Pismo o winie), Radosław Fronc (Main Square Hospitality Group) oraz Rafał Stec (Winnica Rodziny Steców). Tomasz Małek z warszawskiego DOM WÓDKI - Elixir Restaurant & Vodka Atelier przedstawi na czym polega sukces tego mocnego pod wieloma względami miejsca oraz jak z wódki uczynić główny produkt promocji restauracji.

- **INNOWACJE – PROWOKACJE** to wieczorne business party, którego bohaterami będą opowieści, przekąski sześciu wybitnych szefów kuchni, prowokacyjne drinki od trzech doskonałych krakowskich barmanów oraz wina i sery – znane i lubiane połączenie zaaranżowane przez znawców tematu. W organizację Business Party zaangażowani są: Michał Stężalski (Szara Gęś), Bartosz Peter (Instytut kulinarny Transgourmet), Marcin Sołtys (Filipa 18 Food Wine Art), Patrycja Stefanów-Kot (Restauracja Koncertowa), Zbigniew Kłyś (Masters Catering) oraz Oskar Zasuń (Słodkości by Oskar Zasuń Chef). Za sekcję alkoholową odpowiedzialni będą: Dominik Ubysz (Le Scandale), Tomasz Źródłowski i Szymon Cieśla (Mercy Brown) oraz Andrzej Rachwalski (Z ust do ust).

Dla uczestników konferencji MADE FOR Restaurant wstęp wolny. Osoby zainteresowane wzięciem udziału w business party, bez części konferencyjnej, mogą zakupić bilet na stronie: forsolutions.pl