



**Magiczny
Kraków**

Najlepsza na świecie szefowa kuchni odwiedzi Kraków

2019-02-28

Ana Roš, słoweńska szefowa kuchni, uznana za najlepszą na świecie przez kapitułę konkursu „The World 50 Best Restaurants”, będzie gościem specjalnym konferencji MADE FOR Restaurant. Gwiazda kulinarna poprowadzi wykład będący częścią bogatego programu konferencji współtworzonej z Akademią Leona Koźmińskiego oraz Guest Experience Think Tank Academy. Tematyka konferencji krążyć będzie wokół zagadnienia innowacji w gastronomii, a uczestnikami będą liderzy branży.

Hasłem przewodnim cyklu tegorocznych konferencji MADE FOR Restaurant jest „Innowacja w gastronomii - biznes czy prowokacja?”. Konferencja odbędzie się 12 kwietnia w Centrum Kongresowym ICE Kraków i otworzy cykl tegorocznych spotkań planowanych również we Wrocławiu, Trójmieście i Warszawie. Poza Aną Roš na scenie w Krakowie pojawią się liczni eksperci, którzy przygotowali nie tylko wykłady, ale również angażujące uczestników warsztaty. Odbędą się liczne degustacje i spotkania handlowe.

– Kraków od wieków był miejscem spotkań przy stołach. Spotykali się królowie, kupcy handlujący przyprawami i mieszkańcy je kupujący, mieszczanie odwiedzający kawiarnie, cukiernie, albo organizujący w domach towarzyskie wieczory. Korzystając z nadanego nam tytułu Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej, chcielibyśmy nawiązać do tych tradycji i wykorzystać szansę na wykreowanie kulinarnego produktu turystycznego inspirowanego dziedzictwem gastronomicznym Krakowa. Dlatego w programie wydarzeń znajdują się zarówno wydarzenia adresowane do szerokiego grona odbiorców, jak i projekty branżowe i edukacyjne, których celem jest zachęcenie lokalnej gastronomii do odkrywania właśnie kulinarnego dziedzictwa Krakowa i jego okolic. Chcemy też podkreślić międzynarodowy wymiar tego wyróżnienia, między innymi poprzez zapraszanie do Krakowa sław europejskiej gastronomii, w czym łączymy siły Miasta i FOR Solutions – mówi Elżbieta Kantor, dyrektor Wydziału ds. Turystyki w Urzędzie Miasta Krakowa.

Gwiazdą spotkania będzie Ana Roš – najlepsza szefowa kuchni na świecie wg kapituły „The World 50 Best Restaurants”. Opowie o swojej drodze do wizerunkowego i biznesowego sukcesu. Poruszane tematy będą krążyć wokół innowacji m.in. produktów, technologii, zarządzania oraz marketingu w gastronomii.

Wsparcie merytoryczne dla całego cyklu konferencji MADE FOR Restaurant zaoferował także Paweł Kałużny oraz grono ekspertów zaangażowanych w jego nowy projekt Guest Experience Think Tank Academy. Między innymi za jego sprawą po raz pierwszy na szeroką skalę zostanie podjęty gorący temat rozwoju branży barmańskiej w Polsce.

O innowacyjnych rozwiązaniach w gastronomii podczas MADE FOR Restaurant w Krakowie opowiadać będą:

- **Ana Roš**, szefowa kuchni restauracji Hiša Franko przedstawi swoją drogę na szczyt listy „The World 50 Best Restaurants” oraz odpowie na pytanie czy i w jaki sposób tytuł ten przekłada się na biznes?



**Magiczny
Kraków**

- **Krzysztof Kaliciński**, Business Development & Operations Director sieci Green Caffè Nero przybliży zagadnienie employer branding.
- **Paweł Kałużny**, CEO Guest Experience Think Tank Academy opowie czym jest gastrofizyka oraz skąd się wzięła. Odpowie na pytania czy zmieniając sztucze na cięższe lub oświetlenie na cieplejsze, można sprawić, że danie będzie naszemu gościowi smakowało bardziej?
- **Katarzyna Derdzińska**, MADE Progress poruszy modne zagadnienie grywalizacji - jako innowacyjne podejście do pracownika oraz inne trendy w zarządzaniu pracownikami w gastronomii.
- **Maciej Piwko**, współzałożyciel aplikacji Everytap przedstawi systemy rezerwacji online oraz ich korzyści finansowe i marketingowe. Czy warto inwestować w tego typu rozwiązania?
- **Adam Drozdowski**, dyrektor zarządzający Partner Center opowie, czy wina ekologiczne, wegańskie, biodynamiczne są marketingowym wymysłem, czy must be w karcie win?
- **Katarzyna Młynarczyk**, CEO agencji Socjomania, współwłaścicielka restauracji Handelek opowie, czym jest kokreacja w gastronomii oraz jak wykorzystać jej potencjał na poziomach - klient, pracownik, wspólnik, w biznesie i w social mediach.

Uczestnicy konferencji dowiedzą się także:

- Jaką funkcję może spełniać neuromarketing w budowaniu menu? Jakie są związki technologii i smaku?
- Na czym polega innowacja produktowa w kuchni restauracyjnej?

Szczegółowy program konferencji, lista ekspertów i tematów są sukcesywnie uzupełniane na stronie internetowej forsolutions.pl.