



Sztuka przetrwania. Konferencja kryzysowa dla gastronomii

2020-11-16

Sytuacja w gastronomii zmienia się dynamicznie, a ludzie związani z branżą muszą wykazać się elastycznością i szybką reakcją na zmiany. Próbując odnaleźć się w nowej sytuacji, zadają sobie pytania: jak działać? Jaką ścieżkę biznesową obrać, by przeprowadzić firmę przez pełen wyzwań czas? Odpowiedź na nie przyniesie zaplanowana na dziś, poniedziałek, 16 listopada, II Konferencja Kryzysowa dla Gastronomii Made for Restaurant On-line 2020 - Master Class Sztuka Przetrwania.

W tej edycji szczególna uwaga zwrócona zostanie na Kraków, który został partnerem konferencji i jako miejsce o ogromnej kulturze kulinarnej prezentuje pełen przekrój zachowań i nastrojów panujących w dzisiejszej gastronomii, a także jest przykładem sprawnego wdrażania nowych trendów i konceptów biznesowych.

Kraków to miasto z ogromnym kulinarnym potencjałem, wyróżnia się niezwykłymi tradycjami i gościnnością. Kraków posiada także swoje certyfikowane produkty regionalne, a krakowskie restauracje znajdują się w najśłynniejszych przewodnikach kulinarnych. W 2020 roku do Krakowa trafiła pierwsza gwiazdka Michelin. Mało tego: to także Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej 2019. Mimo, że obecny rok jest pełen wyzwań dla wielu branż, a dla gastronomii szczególnie – idea kulinarnego mentoringu Krakowa nie umarła – wręcz przeciwnie. Mimo spadku liczby turystów i innych trudności, jakie napotkało nasze miasto, wciąż istnieje w mieście wiele kreatywnych pomysłów i inicjatyw, które należy pokazywać.

Uczestników konferencji powita Prezydent Miasta Krakowa Jacek Majchrowski. Miasto Kraków, jako partner konferencji, chce wspomóc także dobrymi praktykami, wesprzeć w ocenie obranych modeli biznesowych, a wszystko to – bazując na doświadczeniu ekspertów branży. Ważnym punktem programu będzie dyskusja „Salon Krakowa – Nowe oblicze Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej”.

Jesienna edycja wydarzenia w formule on-line, organizowanego przez FOR Solutions, to kompendium wiedzy i doświadczeń od najlepszych specjalistów: z dziedziny biznesu, komunikacji, zarządzania kryzysowego, czy psychologii. To także sylwetki krakowskich restauratorów, którzy opowiedzą o problemach, z którymi przyszło im się mierzyć. Jak wspomina Agnieszka Małkiewicz, prezes agencji, organizatorzy chcą posłuchać tych, którzy z wiosennej izolacji wyszli obronną ręką. Podsumować rozwiązania, które się sprawdziły. Będzie to także solidna porcja wiedzy, jak przygotować się – biznesowo i mentalnie – na kolejny etap.

Wiedza ta dostępna będzie dla każdego, ponieważ wydarzenie jest bezpłatne. Istotną rolę w tworzeniu wydarzenia odegrają również marketingowcy, influencerzy, blogerzy kulinarni oraz zagraniczni restauratorzy.

Konferencja podzielona została na bloki tematyczne: Rozwój osobisty; Biznes, Rynek, Kultura; Salon Krakowa, Master Class, Polska gastronomia oczami gości i blogerów kulinarnych; Odpowiedzialni dostawcy; Maraton rozwiązań marketingowych na czasy pandemii oraz Nadajemy z zagranicy.

Szczegółowy plan ramowy wydarzenia dostępny jest na stronie [FOR Solutions](#).

Więcej informacji o konferencji oraz bezpłatna rejestracja: [MADE FOR Restaurant](#).