„Zatrudniaj, angażuj i zarabiaj” Kraków 2017r. Ponad 100 liderów lokalnej gastronomii łączy siły i doświadczenie.

2017-05-18

Jesteśmy „DO USŁUG” - rusza kampania wspierająca profesjonalizację i rozwój branży gastronomicznej. W ramach akcji 10 maja br. kadra zarządzająca gastronomii łączy siły podczas regionalnej konferencji szkoleniowej MADE RESTAURANT w Krakowie. „Zatrudniaj, angażuj i zarabiaj” to hasło przewodnie spotkania, którego celem jest zintegrowanie prężnych przedsiębiorców wokół największego problemu gnębiącego branżę tj. braku lojalnej i wyszkolonej kadry.

„Potrzebna jest zmiana wizerunku branży gastronomicznej w Polsce, aby pracownicy przestali traktować ją jako „pracę na chwilę” i zaczęli postrzegać jako dochodową, perspektywiczną profesję, wzorem Zachodu” tak **Krzysztof Janiszewski – współwłaściciel jednej z najlepszych w Polsce restauracji** - **SENSES (gwiazdka Michelin) skomentował potrzebę zmian w branży podczas debaty zorganizowanej przez zespół MADE -** 5 kwietnia (http://madetalks.pl/restauratorzy-o-braku-pracownikow/)

Jak to robić?” Liderzy branży powinni zacząć dbać o Markę Pracodawcy. W tym celu - ruszyła kampania „Jesteśmy DO USŁUG” wspierająca profesjonalizację i rozwój branży gastronomicznej. Konferencja w Krakowie rozpocznie ogólnopolskie tourne kampanii, w ramach której odbędą się spotkania w kilku głównym miastach Polski, min.: Kraków, Wrocław, Gdańsk, Poznań. Kampania ma na celu zintegrowanie liderów branży i wypracowanie rozwiązań największych problemów hamujących rozwój i profesjonalizację branży.

W spotkaniu wezmą udział restauratorzy, szefowie kuchni, managerowie, sommelierzy oraz media i dostawcy, ale też przedstawiciele lokalnych władz, którzy chcą czynnie wspierać rozwój przedsiębiorców.

Katarzyna Derdzińska, partner zarządzający MADE, podkreśla, że podczas konferencji „skupimy się na problemach z pracownikami (marka pracodawcy, rekrutacja, motywowanie, lojalność). Podzielimy się danymi, faktami i dobrymi praktykami w gronie tych, którzy odnoszą sukcesy w regionie. Cieszymy się, że miasto Kraków wspiera naszą inicjatywę i jest naszym partnerem.”

„Ta konferencja, podobnie jak nasza inicjatywa Kraków Network, to doskonała okazja do kontaktu z lokalnymi przedsiębiorcami” mówi Paula Fanderowska, Z-ca Dyrektora KBF ds. Centrum Kongresowego ICE Kraków, partnera organizacyjnego wydarzenia.

Program konferencji będzie obejmować wykłady, debaty i gorące dyskusje, w które zaangażowani są wybitni praktycy branżowi. Będą rozmawiać o tym, jak umiejętne zarządzanie i lojalność pracowników przekładają się na sprzedaż i marketing oraz unikalne doświadczenie gościa w restauracji. Ponadto uczestnicy dowiedzą się na jakie wsparcie mogą liczyć nie tylko od władz lokalnych, ale również od dostawców/producentów. Szkolenia, warsztaty, systemy motywacyjne oferowane przez dostawców to formy, które bezpłatnie pozwolą rozwinąć kompetencje i zmotywować pracowników gastronomii.

Ekspertami będą wyjątkowi praktycy branży gastronomicznej związani z regionem, właściciele, szefowie kuchni, a wśród nich m.in.: Krzysztof Żurek (Trzy Rybki, Hotel Stary) i Marcin Filipkiewicz (Hotel Copernicus), Tomek Gut (Restauracja Zakopiańska), Dominika Senderska

(Fabryka Pizzy), Justyna Kosmala (Charlotte). Kto jeszcze wystąpi? Piotr Kawicki (Horeca Key Account Manager, Nespresso), Kacper Byrcyn (właściciel, Optimuswork), Małgorzata Burzyńska (Commercial Manager, Food&Friends), Aleksandra Skuza-Kaszuba (restauratorka, Zazie Bistro i Karakter), Daniel Myśliwiec (szef kuchni, współwłaściciel Karakter), Jarosław Walczyk (Prezes Fundacji Klubu Szefów Kuchni), Manda Wójcik (Restaurant Week Polska), Miłosz Kowalski (szef kuchni, Hilton Garden Inn Kraków Airport), Marcin Wachowicz (restaurator, Aioli, Momu, Banjaluka), Ziemowit Majewski (dyrektor generalny, Doubletree by Hilton Kraków), Dorota Minta (trener rozwoju osobistego, Chef Hunters), Tomasz Hartman (prezes Fundacji Food Think Tank). Ci wszyscy praktycy wspólnie tworzą program wydarzenia.

W programie wydarzenia:

Prelekcja „BUDUJEMY MARKĘ PRACODAWCY W GASTRONOMII”

Prelekcja i studium przypadku „ROZGRYZAMY MŁODE POKOLENIE MILLENIALSÓW”

Networking w praktyce

Szkolenie „PRACOWNICY JAKO OGNIWO KOMUNIKACJI MARKETINGOWEJ”

Prelekcja i studium przypadku „TWORZYMY WIZERUNEK FRONTMENA – PRÓCHNIK”

Lunch przygotowany przez restaurację „Biała Róża” i szefa kuchni Łukasza Cichego

Prelekcja połączona „SKUTECZNIE REKRUTUJEMY i MĄDRZE ZWALNIAMY”

Debata przedstawicieli prężniejszych dostawców HORECA w regionie:

AVIKO, KRUSZWICA, WINKOLEKCJA, NESPRESSO.

Historie i doświadczenia restauratorów – „DZIELIMY SIĘ DOŚWIADCZENIAMI JAKO PRACODAWCY”

Sesja motywacyjna

Organizatorem wydarzenia jest zespół profesjonalistów MADE wyspecjalizowany w organizacji kampanii, wydarzeń i projektów edukacyjnych w branży HORECA. Agnieszka Małkiewicz (marketing i PR) i Katarzyna Derdzińska (HR i rozwój biznesu) łączą siły z liderami branży, tym razem z Krakowa i okolic, aby wspólnie zmierzyć się z mitami.

Kampania informacyjno-edukacyjna DO USŁUG to inicjatywa praktyków gastronomii, którzy mierzą się z największymi trudnościami i mitami trawiącymi tę branżę, pokazując najskuteczniejsze sposoby wychodzenia z biznesowych opresji. Poprzez działania ogólnopolskie kreowane są biznesowe wzorce i wypracowywane narzędzia. Organizator wydarzeń – zespół MADE zapewnia dostęp do wiedzy najlepszych na rynku praktyków oraz stosowanych przez nich dochodowych rozwiązań i dobrych praktyk biznesowych. Zachęca do dialogu restauratorów, dostawców, szefów kuchni,

managerów. Tworzy platformę komunikacji i dialogu poprzez cykl wydarzeń na terenie całej Polski, takich jak konferencja MADE RESTAURANT. W 2017 roku kampania odwiedzi Kraków, Warszawę, Poznań, Trójmiasto i Wrocław.

Szczegóły na temat kampanii i konferencji: http://maderestaurant.pl/krakow/

Kontakt: Agnieszka Małkiewicz, rzecznik prasowy kampanii DO USŁUG, Made - Food & Horeca Solutions,

Tel. 695 672 986, www.madesolutions.com.pl

Miasto Kraków i Kraków NETWORK wspierają kampanię DO USŁUG.

KRAKÓW NETWORK to projekt, który w pewnym sensie nadaje kierunek rozwoju działań promowania miasta jako destynacji kongresowej. Jest to projekt, którego założeniem jest zrzeszanie przedstawicieli sektorów i przedsiębiorstw, które czerpią korzyści z pozyskiwania do obiektów, takich jak ICE Kraków, międzynarodowych wydarzeń branży MICE. Restauratorzy, hotelarze, usługodawcy działający w sferze transportu – to właśnie do nich skierowany jest ten pionierski na skalę kraju projekt.

Międzynarodowe wydarzenia są jak żywy organizm - wiele osób zaangażowanych jest w ich produkcję oraz realizację. Od wielu zależy również wybór lokalizacji kongresów i konferencji, mających odbyć się nawet za kilka lat. Nad pozyskaniem wydarzeń często pracują nie tylko osoby zatrudnione w danych obiektach.

Projekty takie wymagają zaangażowania wielu podmiotów - lokalnych Convention Bureaux, władz miasta, przedstawicieli firm PCO (Professional Congress Organizer) oraz DMC (Destination Management Company), przedstawicieli świata nauki, biznesu czy kultury.

Tak działa inicjatywa KRAKÓW NETWORK, której inicjatorem jest Krakowskie Biuro Festiwalowe, operator Centrum Kongresowego ICE Kraków.

O MADE Food & Horeca Solutions

Jesteśmy zespołem wyspecjalizowanym w budowaniu przewagi rynkowej naszych klientów i rozwoju biznesu w branży HORECA. Wspieramy firmy w zakresie zarządzania ludźmi, marketingu i rozwoju biznesu.

Wyróżnia nas dogłębna znajomość trendów oraz branży w Polsce i na świecie, sieć kontaktów oraz bezpośredni dostęp do wiedzy naszych ekspertów - najskuteczniejszych praktyków i biznesmenów na rynku HORECA. Przystępując do kreowania rozwiązań myślimy strategicznie i procesowo, dążymy do synergii.