



Magiczny
Kraków

Finałowe odliczanie. Wspólna konferencja MADE FOR Restaurant i Miasta Kraków już za kilka dni

2019-04-09

12 kwietnia odbędzie się specjalna edycja konferencji gastronomicznej MADE FOR Restaurant pod hasłem: „Innowacje - biznes czy prowokacja?”. Będzie to najgłośniejsze biznesowe wydarzenie branży gastronomicznej sezonu, organizowane razem z Miastem Kraków - tegoroczną 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 6 wybitnych szefów kuchni oraz 3 doskonałych barmanów z regionu. Ostatnie bilety na wydarzenie dostępne są na stronie:

<http://forsolutions.pl/konferencje-gastronomiczne/made-for-restaurant-krakow-2019> .

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.

Program części merytorycznej wydarzenia

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

ŁUDZIE - 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, współnikami - 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 Azais** (GastroJob), **Daniel Kędziński** (FastTony), **Maciej**



**Magiczny
Kraków**

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 oraz THE ROOTS Coctail Bar przedstawi na czym polega sukces tego mocnego pod wieloma względami miejsca oraz jak z wódki uczynić główny produkt promocji restauracji.

Business Party

INNOWACJE – PROWOKACJE to wieczorne business party, którego bohaterami będą opowieści, przekąski 6 wybitnych szefów kuchni, prowokacyjne drinki od 3 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:

<http://forsolutions.pl/konferencje-gastronomiczne/koktajl-party-krakow-12-04-2019/>

Wydarzenie MADE FOR Restaurant 12 kwietnia 2019 r. zapowiada się na jedno z najważniejszych wydarzeń gastronomicznych tego roku. Ostatnie bilety na wydarzenie oraz pełen program dostępne są na stronie: www.forsolutions.pl/krakow

**ORGANIZATOR
FOR Solutions**

FOR Solutions to agencja komunikacji i kreowania wydarzeń dla branży HORECA. FOR Solutions to



**Magiczny
Kraków**

parasolowa marka dla działań PR i marketing dotychczas prowadzonych pod flagą MADE.

To właśnie marketing i PR stanowią 80% pracy i 100% doświadczenia, które agencja wykorzystuje, pomagając budować swoim Klientom silne marki, tak firmowe, produktowe jak i osobiste. Wspólnie z Klientami z branży HORECA poszukiwane są wyróżniki definiujące ich działania jako innowacyjne i inspirujące branżę. Następnie są one opakowywane w przemyślane projekty komunikacji.

W swojej codziennej pracy agencja FOR buduje strategie marketingowe, zajmuje się działaniami PR, obmyśla niestandardowe wydarzenia, inicjuje spotkania i buduje relacje, które pozwalają Klientom rozwijać ich biznes. W tym celu stworzono **MADE FOR Restaurant**, cykl biznesowych spotkań, które będą rozwijane z jeszcze większą determinacją pod parasolem marki **FOR**.

FOR Solutions kładzie nacisk na integrację branży. Projektuje wydarzenia tak, by stwarzać przestrzeń do networkingu oraz wymiany doświadczeń i inspiracji. Dlaczego? Bo wg FOR Solutions HORECA to przede wszystkim ludzie. A **agencja FOR** to miejsce, gdzie wychodzi się poza granice standardowych działań marketingowych.

www.forsolutions.pl

WSPÓŁORGANIZATOR

Miasto Kraków - Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej 2019

Od wielu lat czołowa polska marka miejska na rynku międzynarodowym, odwiedzana rocznie przez kilkanaście milionów odwiedzających, w 2019 roku prezentuje nowy wizerunek: centrum dziedzictwa kulinarnego i kultury gastronomicznej. Przyznane po raz pierwszy przez Europejską Akademię Gastronomiczną wyróżnienie jest okazją do promocji bogatej kulinarnej przeszłości miasta, nierozzerwalnie związanej ze bogato zastawionymi stołami polskich królów i krakowskich mieszczan, ale także dynamicznej współczesnej gastronomii, kreowanej przez pracujących tu uznanych szefów i restauratorów poszukujących nowej drogi do prezentacji kuchni polskiej. Wyzwaniem jest szerokie wprowadzenie do kart dań potraw inspirowanych dziedzictwem kuchni Krakowa na przestrzeni wieków i sprawienie, aby odwiedzający miasto goście, ale też jego mieszkańcy sami przekonali się w restauracjach, jakie smaki kryją się za hasłem „Dziedzictwo na talerzu”, czyli mottem Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019.

Więcej o wyróżnieniu i dziedzictwie kulinarnym Krakowa na www.kulinarny.krakow.pl.

PARTNERZY MERYTORYCZNI

Akademia Leona Koźmińskiego

Niepubliczna szkoła wyższa o szerokim profilu biznesowym, posiadająca pełne uprawnienia



**Magiczny
Kraków**

akademickie. Oferuje studia pierwszego i drugiego stopnia w zakresie nauk ekonomicznych i humanistycznych, a także studia jednolite magisterskie w zakresie nauk prawnych. Ofertę kształcenia uzupełniają liczne studia podyplomowe, w tym programy MBA, oraz studia doktoranckie. Można odbyć tutaj także trzystopniowe studia wyższe w języku angielskim. Akademia Leona Koźmińskiego uruchamia także studia podyplomowe „HORECA Menedżer”. Cel studiów to profesjonalne przygotowanie słuchaczy do pracy w obszarze HORECA, co przełoży się na zwiększenie konkurencyjności na rynku w tej branży.

Guest Experience Think Tank Academy

GETT Academy to projekt edukacyjny o innowacyjnym podejściu zrywającym z konwencją tradycyjnych metod nauczania, poprzez digitalizację procesów kształcenia. Twórcami programu są wybitne autorytety; sommelierzy, bariści, barmani i menadżerowie zarządzający gastronomią. Każdy z nich jest zarówno doświadczonym trenerem jak i czynnym praktykiem w swojej dziedzinie, mającym stały wkład w rozwój polskiej oraz międzynarodowej gastronomii. Zajęcia prowadzone są w różnorodnych przestrzeniach, dopasowanych do realizowanych tematów. Założenie, które wyróżnia GETT to kompleksowe podejście do kształcenia. Jako jedyni w Polsce, w formie kolektywu gromadzą osobistości, które przez wiele lat tworzyły najbardziej znane koncepcje edukacyjne, szkoły, szkolenia.

Instytut Kulinaryny Transgourmet

Stworzony przez firmę Transgourmet Polska, operatora marek Transgourmet oraz Selgros Cash&Carry, Instytut Kulinaryny Transgourmet to miejsce charakteryzujące się innowacyjnym wyposażeniem, w którym prowadzone są szkolenia dla klientów i pracowników sieci z zakresu znajomości produktów, nowych technik i trendów kulinarnych. To także miejsce spotkań czołówki polskich kucharzy: to tutaj Reprezentacja Narodowa Kucharzy Polski trenowała przed Kulinarным Pucharem Świata w Luksemburgu, a polscy finaliści przygotowywali się do prestiżowego konkursu Les Chefs en Or. Na początku 2019 roku stanowisko Eksperta w Instytucie Kulinarным objął Bartosz Peter, Kapitan Reprezentacji Narodowej Kucharzy OSSKiC, dwukrotny zwycięzca Kulinarного Pucharu Polski i medalista Kulinarного Pucharu Świata.

PARTNERZY BIZNESOWI:

Aviko, Badoit, Bonduelle, Chopin Vodka, Dajar Horeca, Dilmah, Evian, illy, Indigo, Kruszwica, Liebherr, Masters Catering, mProfi.pl, Muzeum Wódki, Pod Nosem, Rzeźnia, Selgros Cash & Carry, Skarby Serowara, Spice4Space, TransGourmet, Warsaw Spirits Festival, Wine Direct, Winterhalter, Valrhona

PARTNERZY BIZNESOWI wieczornego koktajlu: Badoit, Chopin Vodka, Dilmah, Evian, Horeca Service, illy, Masters Catering, Selgros Cash & Carry, Skarby Serowara, TransGourmet, Wine Direct



**Magiczny
Kraków**

PARTNERZY MEDIALNI: FOOD & FRIENDS, Interia, Smaker, Magazyn Lounge, The Best Chef

FOR Talks, Dania kontra Ania, Have a Bite, Klub Szefów Kuchni, Kraków Foodie, NewsGastro, Papaja.pl, Poradnik Przedsiębiorcy, Poradnik Pracownika, Poradnik Restauratora, Restauracja. Pismo Biznesu Gastronomicznego, Restaurant Week, Szef Kuchni

MADE FOR RESTAURANT

MADE FOR RESTAURANT to Biznesowa Platforma rozwoju dla liderów i decydentów branży gastronomicznej. To cykliczne, lokalne spotkania organizowane w największych aglomeracjach Polski. Podczas wydarzeń MADE FOR Restaurant w ciągu jednego roku spotyka się około 1000 przedstawicieli biznesów gastro w całej Polsce. Celem spotkań jest profesjonalizacja branży i biznesowy wzrost zaangażowanych uczestników.

Pierwsza w 2019 r. konferencja MADE FOR Restaurant to jednocześnie pierwsza konferencja przygotowywana po rebrandingu marki MADE.

KONTAKT DLA MEDIÓW

Adriana Ryszawy

Koordynatorka ds. Komunikacji

FOR Solutions | Agencja marketingu, PR oraz kreowania wydarzeń dla branży HORECA

E-mail: ar@forsolutions.pl

Tel. 510 075 741