Akademia HORECA Re:action – sprawdź program

2020-11-17

Kryzys spowodowany COVID-19 bardzo dotkliwie dotknął gastronomię i hotelarstwo, które pomimo ogromnych przeciwności nie poddają się. Od lat zwierciadłem branży są Międzynarodowe Targi HORECA®/GASTROFOOD/ENOEXPO®, jednak w tym roku ze względu na sytuację na świecie nie mogą się odbyć.

Organizatorzy wiedząc jednak, iż najskuteczniejszą receptą na kryzys jest działanie, zapraszają na wyjątkową edycję Akademii HORECA Re:action w dniach 4-6 listopada br., która odbędzie się online.

Nadchodzą zmiany
Tematem przewodnim będzie reakcja na zmieniającą się rzeczywistość. Pandemia spowodowała, że wiele dotychczasowych modeli funkcjonowania restauracji, kawiarni, hoteli w nagłym tempie dostosowuje się do nowej rzeczywistości. Restauratorzy i hotelarze zaczęli poszukiwać nowych sposobów dotarcia do klientów. Można zaryzykować stwierdzenie, że pandemia pobudziła kreatywność. Na horyzoncie pojawiły się nowe szanse na rozwój. Inwestycja w e-commerce, ożywiona obecność w mediach społecznościowych, szczera komunikacja z pracownikami, zmiana menu, dywersyfikacja - to tylko kilka przykładów ścieżek, którymi podąża branża. Sytuacja jest trudna, ale w dużej mierze to od nas zależy, w jakim miejscu będzie nasz biznes za rok. Organizatorzy Akademii HORECA do współpracy zaprosili cenionych ekspertów i wieloletnich praktyków branży - podczas webinarów podzielą się oni metodami, które pomogą nie tylko przetrwać, ale i pozyskać nowych klientów.

Bloki tematyczne
Każdy z trzech dni rozpoczną prezentacje Wystawców. Z całą pewnością będzie bardzo ciekawie, ponieważ nie będą to typowo produktowe spotkania. Porozmawiamy o wizjach przyszłości poszczególnych firm oraz o tym, jak radzą sobie na coraz bardziej wymagającym rynku. Zachętą do udziału może być chociażby środowa prezentacja. Bionaczynia, biopojemniki, biosłomki, biotorby, biosztućce, biohigiena, biokubki – to produkty, które z miesiąca na miesiąc zyskują na popularności. O alternatywnych metodach pakowania opowie dr Mirosaław Lipecki – przedsiębiorca, ogrodnik i ekolog z zamiłowania i pasji, założyciel rodzinnej firmy Biodegradowalni.pl. Spotkanie zapewni ogromną dawkę inspiracji i zaciekawi wszystkich tych, którzy stawiają na ekologiczne rozwiązania.

Pandemia spowodowała, że wiele firm musiało się zmierzyć z logistyką dostaw do domu. Dla wielu osób temat ten nadal jest nowy i potrzebują wsparcia w stawianiu pierwszych kroków. Pomocny będzie udział w spotkaniu - 15 skutecznych sposobów na zwiększenie przychodów z dostaw i posiłków z odbiorem osobistym w okresie pandemii, który poprowadzi redaktor naczelna GdzieZjeść.info oraz współwłaścicielka agencji AFMedia.pl Anna Dębska.

W ostatnich miesiącach wiele firm dostrzegło, jak ważna jest umiejętnie prowadzona komunikacja

wewnętrzna. O cieniach i blaskach trudnych rozmów z pracownikami w czasie epidemii Covid-19 opowie Małgorzata Bednarz z MWM Partners – firmy, której misją jest pomaganie restauratorom w osiąganiu coraz wyższych zysków i satysfakcji z prowadzenia restauracji.

O prawnych i finansowych aspektach w branży HoReCa w dobie pandemii porozmawiamy z cenionymi trenerami, Piotrem Taborem i Przemysławem Kuśmierskim z HOTELE PLUS. Jak pozyskać dotacje i dofinansowanie, jak poprawić rentowność sprzedaży, jak optymalizować koszty - to tylko kilka z pytań, na które uzyskamy odpowiedzi.

Warsztaty fotograficzne
W czasach, kiedy większość posiłków zamawiamy online, zdjęcia dań zaczęły mieć ogromne znaczenie. Jemy oczami, dlatego bardzo często to właśnie obraz decyduje, czy klient wybierze oferowany przez nas posiłek. Czy wystarczy zatem zrobić zdjęcie telefonem i zamieścić je na profilu społecznościowym? Absolutnie nie. Ważny jest odpowiedni kadr, światło, barwa, która będzie korespondowała z pozostałymi, publikowanymi zdjęciami. Od czego zacząć? Od warsztatów. Już w piątek 6.11. w Akademii HORECA Re:action odbędzie się warsztat fotografii kulinarnej, który poprowadzi fotograf i organizator Food&Light Kasia Fiszer.

Udział w Akademia HORECA Re:action jest bezpłatny. Wystarczy zarejestrować się na stronie https://targikrakow.clickmeeting.com/akademia-horeca-on-line-2020/register