



MADE FOR Restaurant - „Sztuka przetrwania”

2020-05-13

Pierwsza Ogólnopolska Konferencja Kryzysowa dla Gastronomii on-line, 12 maja 2020 r.

Sytuacja, w jakiej znalazła się branża gastronomiczna w czasie epidemii koronawirusa nie ma precedensu.

Dlatego też brakuje wzorów zachowań w kryzysie tego typu i sprawdzonych recept na to, jak przetrwać tak trudny czas. Wychodząc naprzeciw ogromnej potrzebie wsparcia merytorycznego płynącej z rynku, FOR Solutions - agencja komunikacji dla branży Food & HORECA organizuje Pierwszą Ogólnopolską Konferencję Kryzysową on-line dla rodzimego biznesu gastronomicznego - MADE FOR Restaurant „Sztuka Przetrwania”.

Wychodząc naprzeciw silnej potrzebie płynącej z rynku i wielu zapytaniom od zdezorientowanych restauratorów, FOR Solutions - organizator cyklu konferencji gastronomicznych MADE FOR Restaurant, zdecydował się działać w zupełnie nowej formule on-line. 12 maja tego roku odbędzie się kryzysowa konferencja pod hasłem „Sztuka Przetrwania”. Podczas tego wydarzenia zaproszeni eksperci z dziedziny finansów, prawa, zarządzania kryzysowego, psychologii biznesu, HR czy marketingu wraz z przedstawicielami restauratorów z kraju i zagranicy, odpowiedzą na pytania stawiane przez branżę i poszukają rozwiązań jej najbardziej palących problemów.

Co ważne udział restauratorów, właścicieli kawiarni, firm cateringowych i ich pracowników jest bezpłatny. Wystarczy wcześniejsza rejestracja na wydarzenie.

Dla nas to też czas zmian, zmierzania się z ograniczeniami, ale staramy się patrzeć przez pryzmat nowych potrzeb i możliwości - mówi Agnieszka Małkiewicz, założycielka FOR Solutions - zaprosiliśmy do współpracy świetnych ekspertów i prowadząc wielogodzinne rozmowy budujemy wspólnie program tego wirtualnego wydarzenia, które ma przynieść nadzieję, wiedzę i nowe rozwiązania naszej branży na TERAZ i PO pandemii.

Inspiracją do organizacji tej konferencji było założenie, w dniu wprowadzenia rządowych restrykcji, facebookowej grupy Solutions FOR Restaurants, #RestauratorzyRazem i bezpośrednie zetknięcie się z problemami przed którymi stoją w tej chwili restauratorzy, a jest ich w obecnie w grupie prawie 2000.

Oprócz pytań zebranych z rynku HORECA, ważną rolę przy tworzeniu programu konferencji grać będzie również Rada Programowa, w skład której wchodzi przedstawiciele branży restauracyjnej, a wśród nich: Daniel Pawełek (Warszawa), Maciej Nowaczyk (Wrocław) i Tomasz Czudowski (Warszawa), a także eksperci i praktycy: Marcin Dera (Dyrektor Sprzedaży ds. Gastronomii Transgourmet Polska), Małgorzata Minta (dziennikarka, Minta Eats), Edyta Duchnowska (radca prawny, specjalista prawa restauracyjnego), Piotr Wojciechowski (adwokat, specjalista prawa pracy), Anna Czarczyńska (ekonomistka, Akademia Leona Koźmińskiego), Adrian Łukaszewicz (specjalista ds. przedsiębiorczości, Akademia Leona Koźmińskiego), Paweł Kałużny (doradca biznesowy), Marcin Mączyński (Sekretarz Generalny Izby Gospodarczej Hotelarstwa Polskiego), John Gabrovic (przedsiębiorca, Stacja Food Hall w Gdańsku) i Katarzyna



Młynarczyk (przedsiębiorca, Handelek, Socjomania, Kraków).

Moduły konferencji będą składać się z wykładów, dyskusji i relacji z kraju i ze świata. Wirtualnie odwiedzimy kilka polskich miast, aby dowiedzieć się, jak radzą sobie restauratorzy w Krakowie, Warszawie, Poznaniu, Trójmieście i Wrocławiu. Wirtualnie gościć będziemy również przedstawiciele branży z zagranicy (np. Szanghaju, Szwecji, Danii, czy Włoch), którzy opowiedzą o sytuacji w ich krajach i o tym, w jaki sposób radzą sobie z trudnościami związanymi z pandemią i „lockdownem”.

Pierwsza Ogólnopolska Konferencja Kryzysowa online „Sztuka Przetwarzania” to wspólne przedsięwzięcie największych firm związanych z branżą. Dzięki wspólnej pracy tych mecenasów mamy szansę wspomóc polską gastronomię w kryzysie, a także pójść o krok dalej, trwale zmieniając jej postrzeganie z branży dosyć konserwatywnej na nowoczesną, solidarną i silną gałąź biznesu.

Partnerem Strategicznym Konferencji jest Transgourmet i Selgros Cash&Carry. Jako odpowiedzialny partner, na co dzień podejmujemy aktywności, które mają na celu rozwijanie polskiej gastronomii. Od ponad 20 lat współpracujemy z największymi ekspertami w branży, naszą wiedzę i doświadczeniem dzielimy się z naszymi Klientami, zapraszając ich chociażby do Instytutu Kulinarnego Transgourmet. Dziś, kiedy gastronomowie stoją przed ogromnym wyzwaniem, nie mogłoby być inaczej. Nasze hale i magazyny są zaopatrzone a dostawcy pozostają w pełnej gotowości, dostarczając zamówienia z zachowaniem wszystkich środków ostrożności. Chcąc okazać nasze wsparcie, postanowiliśmy dołączyć także jako partner strategiczny do Kryzysowej E-konferencji MADE FOR Restaurant, ponieważ jej idea jest nam bliska. Wydarzenie postrzegamy nie tylko jako możliwość przekazania pakietu wiedzy i dobrych praktyk, które mogą pomóc przetrwać ten wyjątkowy czas, ale także jako symboliczny krok w przyszłość i szansę na nowe otwarcie, już po kryzysie – mówi Marcin Dera, Dyrektor Sprzedaży ds. Gastronomii Transgourmet Polska.

W trudnej sztuce przetrwania restauratorów wspierają również Partnerzy Biznesowi Konferencji - Aviko, Skarby Serowara, Z.T. Kruszwica, Żywiec Zdrój.

Jeśli jesteś właścicielem restauracji, menagerem i zastanawiasz się jak przetrwać kryzys i jak z niego wychodzić, **WEŹ UDZIAŁ** w Konferencji Kryzysowej i skorzystaj z wiedzy i doświadczenia ekspertów „Sztuki Przetwarzania”.

→ [Więcej informacji oraz rejestracja](#)

Dla dostawców i producentów obowiązuje wyjątkowy rabat i cena udziału - 150 zł netto, zamiast 350 zł netto.

Dla restauratorów, właścicieli kawiarni, firm cateringowych i ich pracowników, a także dla mediów udział jest BEZPŁATNY. Rejestracja startuje 20 kwietnia 2020.



**Magiczny
Kraków**

FOR Solutions to agencja komunikacji i kreowania wydarzeń dla branży Food & HORECA. 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. 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 FOR Solutions to miejsce, gdzie wychodzi się poza granice standardowych działań marketingowych.

Partnerzy medialni: Hotelarz, Restauracja, Poradnik Restauratora, Szef Kuchni, Magazyn Gourmet, Papaja.pl, Gastrowiedza.pl

Kontakt dla mediów:
Agata Berndt Wazelin,
PR Manager, FOR Solutions
Tel. 602107163
ab@forsolutions.pl