



Top 20 restauratorów na wirtualnej scenie Made For Restaurant 2021

2021-03-29

Kanadyjski pisarz, Robertson Davies powiedział: „Nadzwyczajni ludzie potrafią przetrwać nawet w najgorszych okolicznościach, a dzięki doświadczeniom stają się jeszcze bardziej nadzwyczajni.” To FIGHTERZY - nowi liderzy branży gastronomicznej. Niezwykle otwartych i walecznych usłyszycie podczas najbliższej edycji konferencji MADE FOR Restaurant, która odbędzie się już 20 kwietnia. To będą restauratorzy z całej Polski. Szczególne miejsce w programie poświęcone będzie wsparciu wyjątkowych miast: Miasta Gdyni i Miasta Kraków - Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019, dla których gastronomia to istotny kawałek turystyki.

Restauratorzy powalczą o stypendium biznesowe MADE FOR Restaurant i tytuł prawdziwego „FIGHTERA 2021 roku”. O tym, kto zostanie zwycięzcą, zadecyduje Jury Profesjonalne oraz uczestnicy wydarzenia. Jednak nie rywalizacja i nagrody będą w centrum uwagi, tylko przedsiębiorcy prezentujący swoje sukcesy i porażki z ostatniego roku, które mogą pomóc innym z branży rozwinąć się lub utrzymać na powierzchni. Udział w konferencji jest całkowicie bezpłatny, jednak obowiązuje wcześniejsza [rejestracja](#). Wydarzenie pod hasłem „FIGHTERS” odbędzie się w formule on-line.

Uczestników przywitają: **Anna Korfel - Jasińska, Zastępca Prezydenta Miasta Krakowa ds. Edukacji, Sportu i Turystyki oraz Katarzyna Gruszecka-Spychała, Wiceprezydent Gdyni ds. Gospodarki.** - *Kraków jest miastem z ogromnym potencjałem. W 2019 roku stał się Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej, a 2020 rok przyniósł gwiazdkę Michelin dla krakowskiej restauracji - najwyższą jakość dla najbardziej wymagających. Obecna trudna sytuacja stanowi dla nas wszystkich wyzwanie do solidarnego współdziałania* - tłumaczy **Anna Korfel - Jasińska.**

Jak jest w Gdyni? - Branża gastronomiczna jest dla Gdyni niezwykle ważna. To bardzo istotny element przemysłu spotkań, na którym od dawna koncentruje się miasto. Dziś należy do branż, które najbardziej zostały pokrzywdzone przez obostrzenia związane z pandemią COVID-19. Restauratorów, dla których gotowanie to życiowa pasja i sposób na życie, podziwiamy za nieustępliwość w walce z aktualnymi wyzwaniami. Wspieramy podejmowane kreatywne działania i jesteśmy pewni, że solidarnie przetrwamy ten trudny czas - mówi **Katarzyna Gruszecka-Spychała.**

Konferencja MADE FOR Restaurant 2021, edycja FIGHTERS to zbiór wiedzy i doświadczeń TOP 20 Restauratorów, którzy opowiadając swoje historie sukcesów i porażek w trakcie pandemii, przedstawią osobiste recepty na dostosowanie się. Ich nazwiska będą codziennie ujawniane na stronie konferencji. W ten sposób organizatorzy chcą podkreślić, że choć tylko jeden restaurator finalnie otrzyma tytuł FIGHTERA 2021 roku, to wszyscy wyróżnieni zasługują na miano zwycięzców za codzienny trud i walkę o przetrwanie.

Wzajemne wzmacnianie się, inspirowanie i motywowanie, ma dać branży HORECA siłę do walki w kolejnych miesiącach pandemii. - *Tę edycję konferencji organizujemy w hołdzie tym, którzy skutecznie zdefiniowali swoje biznesy na nowo, a nawet w trudnym rynku dostrzegli szansę na rozwój i zmianę.* - mówi **Agnieszka Małkiewicz**, organizatorka konferencji. - *Zapraszam do udziału w konferencji i korzystania ze wskazówek od tych, którzy dają radę.*



Co jeszcze w programie?

Jak zmieniła się gastronomia od marca 2020 r.? Jak w trudnych warunkach dostrzec perspektywy na rozwój? Jakich zmian możemy spodziewać się w gospodarce w najbliższych miesiącach? Podpowiedzą, m.in. **Anna Czarczyńska z Akademii Leona Koźmińskiego, Marcin Mączyński z Izby Gospodarczej Hotelarstwa Polskiego, Jarosław Uściński z Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, właściciel restauracji Moonsfera w Warszawie oraz Agnieszka Małkiewicz z FOR Solutions, organizatorka konferencji MADE FOR Restaurant.** Dowiemy się też, jakie działania w najbliższym czasie planuje podjąć polski rząd i czy dotychczasowa pomoc to fikcja, czy szansa na ratunek.

Konferencja on-line to też kompendium praktycznych porad, jak przygotować się na restart, jak zaplanować pracę zespołu, jak dostosować nowe menu i jak przekonać Gości, że restauracje są bezpieczne. Prezentacje restauratorów zostaną podzielone na 5 bloków tematycznych, po których eksperci, m.in. **Hanna Wencka z Aviko HoReCa Polska, Andrzej Drus z Transgourmet, Selgros Cash&Carry, Marcin Wajda z Winterhalter i John Gabrovic ze Stacji Food Hall i inni,** wygłoszą biznesowe komentarze, wskazując na możliwe kroki rozwoju i rozwiązania, które mogą przynieść wymierne efekty.

Uczestnicy konferencji poznają też wyjątkowe **inicjatywy, które wspierają gastronomię w czasie pandemii.** W jaki sposób międzynarodowa platforma Save The Fork angażuje blogerów i influencerów w pomoc gastronomii? Opowie **Małgorzata Czwarno z Save The Fork.** Jak od środka funkcjonuje system do rezerwacji MojStolik.pl przedstawi podczas prelekcji pt. *„Technologia na restart - Planuj rezerwacje i buduj relacje z gośćmi. Przygotuj się i działaj nowocześnie.”* **Ewelina Sobiczewska z MojStolik.pl i FOR Solutions.** Kulisy i mechanizm nowego projektu Horeca Boost zaprezentuje **Katarzyna Płachecka z Horeca Boost, Have a bite i Jedling Marketing.** Ekspertka wygłosi prezentację na temat *„Boost Horeca – Marketing dla restauracji. Zrób to Sam! Sprytne zagrania za niewielkie pieniądze. Nowa platforma edukacyjna dla właścicieli i managerów.”*

Bezpłatna rezerwacja na wydarzenie daje Uczestnikom możliwość powrotu po 20 kwietnia do nagrań i materiałów pokonferencyjnych, które będą dostępne na platformie konferencyjnej Meeting 15 aż do 20 maja, czyli jeszcze przez miesiąc po wydarzeniu. Ponadto uczestnicy otrzymają **e-raport** będący przedłużeniem wystąpień ekspertów na temat prowadzenia działalności w czasie pandemii.

Kto otrzyma stypendium Made FOR Restaurant?

Podczas pierwszego etapu konkursu o **stypendium biznesowe MADE FOR Restaurant** z wielu przesłanych ankiet zostało wyłonionych TOP 20 Restauratorów, których prezentacje stanowią integralną część tegorocznych edycji konferencji. Opisując swoje historie, lokal i zespół przed pandemią, w trakcie lockdownów, podczas ograniczonej działalności w wakacje i teraz, restauratorzy w ankiecie mieli za zadanie udowodnić, dlaczego zasługują na miano **NOWYCH LIDERÓW BRANŻY.** Następnie spośród 20 najlepszych zgłoszeń, JURY składające się z organizatora konferencji – FOR Solutions, partnerów wydarzenia, przedstawicieli branży i Uczestników konferencji, wybierze **FIGHTERA 2021 roku.** Otrzyma on tytuł najlepszego Restauratora Roku, 5 000 zł w gotówce i 2 000 zł w bonach zakupowych do sklepów Selgros



**Magiczny
Kraków**

Cash&Cerry, roczny abonament na system do rezerwacji MojStolik.pl z tabletem Lenovo oraz wsparcie marketingowe restauracji. Zwycięzca może być tylko jeden, jednak organizatorzy przewidzieli też nagrody specjalne. Głównym celem konkursu jest wspieranie wzajemnych relacji i pomoc gastronomii w trudnej sytuacji.

Więcej informacji o Konferencji oraz bezpłatna rejestracja na stronie: <https://forsolutions.pl/konferencja-fighters/>

ORGANIZATOR - **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. W tym celu stworzono MADE FOR Restaurant, cykl biznesowych spotkań, które będą rozwijane z jeszcze większą determinacją.

MIASTA PARTNERSKIE:

Kraków - Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej 2019 miasto znajdujące się na mapie Przewodnika Michelin, słynące z wyjątkowych conceptów restauracyjnych, w którym nowoczesna gastronomia wysokiej jakości jest jednym z najsilniejszych elementów promocji zagranicznej.

Gdynia - zachwyca połączeniem estetyki nadmorskiego miasta z bardzo dobrą kuchnią. Ciekawe restauracje z klimatem morskim, filmowym i modernistycznym oferują atrakcyjne menu dla mieszkańców oraz gości z kraju i zagranicy.

PARTNERZY STRATEGICZNI: **Transgourmet, Selgros Cash&Carry i MojStolik.pl.**

PARTNERZY BIZNESOWI: **Aviko HoReCa Polska, Winterhalter, Zakłady Tłuszczowe Kruszwica.**

PARTNERZY MERYTORYCZNI: **Akademia Leona Koźmińskiego i Instytut Kulinaryny Transgourmet**

PARTNERZY MEDIALNI: **Food&Friends, GastroWiedza, Have a Bite, Hotelarz, In Your Pocket, KUKBUK, Gourmet, NewsGastro, Papaja.pl, Poradnik Restauratora, Przegląd**



**Magiczny
Kraków**

**Gastronomiczny, Radio Kulinarne - pierwszy podcast kulinarno-winiarski,
Restauracja, Smażymy.pl, Szef Kuchni.**

Kontakt dla mediów:

Agnieszka Małkiewicz, am@forsolutions.pl tel. 695-672-986
oraz Karolina Kawka-Koper, kkawka@forsolutions.pl tel. 726-787-755.