



Top 20 restauratorów na wirtualnej scenie konferencji Made for Restaurant 2021

2021-05-28

Już 20 kwietnia odbędzie się konferencja Made for Restaurant 2021. Tym razem zostanie zorganizowana w przestrzeni wirtualnej. Szczególne miejsce w programie poświęcone będzie wsparciu wyjątkowych miast: Miasta Krakowa - Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019 i Miasta Gdyni, dla których gastronomia to istotna część rynku turystycznego.

Tegoroczna konferencja została określona mianem "edycji FIGHTERS". Kim są owi "fighterzy", czyli kulinarni wojownicy? To nowi liderzy branży gastronomicznej, niezwykle otwarci i waleczni restauratorzy z całej Polski.

Restauratorzy będą walczyli 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

Podczas konferencji zostaną poruszone tematy:

- NOWI LIDERZY branży – case studies sukcesu
- Jak zmienił się rynek pracy?
- Dostawy jako must have w dobie pandemii i już na zawsze?
- Nowoczesna komunikacja z Gośćmi, co się zmieniło w ich zachowaniu i jaki będzie impakt na przyszłe relacje?
- Zmiana konceptu gastronomicznego wymuszonego pandemią jako szansa na rozwój – przykłady z rynku.
- Szykujemy się wspólnie na WIELKI START.

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, przedstawiają 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. To także próba odpowiedzi na pytania: jak zmieniła się gastronomia od marca 2020 r.? Jak w trudnych warunkach dostrzec perspektywę na rozwój? Jakich zmian możemy spodziewać się w gospodarce w najbliższych miesiącach?

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



**Magiczny
Kraków**

których eksperci, wygłoszą biznesowe komentarze, wskazując na możliwe kroki rozwoju i rozwiązania, które mogą przynieść wymierne efekty.

Uczestnicy poznają również wyjątkowe inicjatywy, które wspierają gastronomię w czasie pandemii, będą to m.in.: międzynarodowa platforma Save The Fork i sposób, za pomocą którego angażuje ona blogerów i influencerów w pomoc gastronomii, jak od środka funkcjonuje system do rezerwacji MojStolik.pl? Jakie są kulisy i mechanizm nowego projektu Horeca Boost?

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.

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 konceptów restauracyjnych, w którym nowoczesna gastronomia wysokiej jakości jest jednym z najsilniejszych elementów promocji polskiej i 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.**



**Magiczny
Kraków**

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

PARTNERZY MEDIALNI: **Food&Friends, GastroWiedza, Have a Bite, Hotelarz, In Your Pocket, KUKBUK, Gourmet, NewsGastro, Papaja.pl, Poradnik Restauratora, Przegląd Gastronomiczny, Radio Kulinarne - pierwszy podcast kulinarno-winiarski, Restauracja, Smażymy.pl, Szef Kuchni.**