



Konferencja MADE for Restaurant 2021

2021-05-28

Konferencja MADE FOR Restaurant 2021, edycja FIGHTERS odbyła się 20 kwietnia br. i miała na celu przekazanie wiedzy oraz doświadczeń TOP 20 Restauratorów, którzy opowiadając swoje historie sukcesów i porażek w trakcie pandemii, przedstawili osobiste recepty na funkcjonowanie w tych trudnych czasach.

Szczególne miejsce w programie zostało poświęcone Krakowowi - Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019 i Gdyni, dla których gastronomia to istotna część rynku turystycznego.

Uczestników konferencji powitały: Anna Korfel - Jasińska Zastępca Prezydenta Miasta Krakowa ds. Edukacji, Sportu i Turystyki oraz Katarzyna Gruszecka-Spychała, Wiceprezydent Gdyni ds. Gospodarki.

Zwracając się do uczestników konferencji, p. Prezydent Anna Korfel – Jasińska podkreśliła, że Kraków to miasto z ogromnym potencjałem, Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej, a obecna, trudna sytuacja stanowi dla nas wszystkich wyzwanie do solidarnego współdziałania. Zaznaczyła jednocześnie, że jesteśmy ogromnie dumni z tego że Kraków, jako jedno z dwóch polskich miast, pojawia się na kartach najsłynniejszych przewodników kulinarnych, a krakowska restauracja może poszczycić się posiadaniem gwiazdki Przewodnika Michelin. Podkreśliła także, że naszym atutem są: otwartość, gościnność oraz nowoczesność respektująca tradycje kulinarne.

Paneliści i prelegenci podjęli próbę odpowiedzi na pytania: jak zmieniła się gastronomia od marca 2020 r.? Jak w trudnych warunkach dostrzec perspektywy na rozwój? Jak przygotować się na restart, zaplanować pracę zespołu, przekonać nowych Gości, że restauracje są bezpieczne? Jakich zmian możemy spodziewać się w gospodarce w najbliższych miesiącach?

Podczas konferencji zostały poruszone następujące 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.

W konferencji uczestniczyło blisko 500 osób. Jednak to nie koniec możliwości zapoznania się z jej tematyką, bowiem bezpłatna rejestracja 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.