

II KONFERENCJA KRYZYSOWA DLA GASTRONOMII MADE FOR RESTAURANT ON-LINE 2020

**MASTER CLASS „SZTUKA PRZETRWANIA”, 16 LISTOPADA 2020 R.
GASTRO, BADŹMY TEGO DNIA RAZEM!**

Jak mówi chińskie przysłowie, „Kiedy wieje wiatr zmian, jedni budują mury, inni wiatraki”. Nikt nie ma złudzeń, że świat właśnie zmienia się bezpowrotnie. W tej sytuacji wyjścia są dwa - albo zbudować przysłowiowy mur i próbować żyć jak dawniej albo stanąć po stronie tych, którzy budują wiatraki i wykorzystać wiejący wiatr. Jak to zrobić? Wiele odpowiedzi przyniesie II Ogólnopolska Konferencja Gastronomiczna on-line MADE FOR Restaurant 2020. Tym razem będzie to edycja MASTER CLASS, podczas której swoją wiedzą, inicjatywami i doświadczeniem podzielą się eksperci z całej Polski. Szczególną uwagę zwrócimy na miasto Kraków, który został partnerem konferencji i prezentuje przekrój sytuacji w dzisiejszej gastronomii.

Udział w Konferencji, która odbędzie się już 16 listopada tego roku, po wcześniejszej rejestracji jest całkowicie bezpłatny.

Jesienna edycja Konferencji Kryzysowej MADE FOR Restaurant, która odbędzie się w formule on-line 16 listopada 2020 r., to praktyczne kompendium wiedzy i doświadczeń od najlepszych specjalistów, m.in. z dziedziny biznesu, komunikacji, zarządzania kryzysowego czy psychologii. Pozwoli ona lepiej zrozumieć sytuację, w której znalazła się obecnie polska i światowa gastronomia, a także wykorzystać tę trudną sytuację do wprowadzenia zmian i lepszej adaptacji. Wśród restauratorów, których będziemy mogli posłuchać znaleźli się: **Artur Jarczyński (m.in. Der Elefant i Jeff's)**, **Wiktor Wróbel (Heart by Amaro)**, **Beata Śniechowska (Młoda Polska Bistro & Pianino)**, **Piotr Popiński (m.in. Elixir by Dom Wódki, Czerwony Wieprz)**, **Radosław Fronc (m.in. Szara Gęś, Fiorentina)**, **Tomasz Czudowski (knajp.pl, AleWino, Forty)**.

Uczestników konferencji przywita **Prezydent Krakowa - Jacek Majchrowski**. *- Krakowska gastronomia, pomimo niełatwej sytuacji w jakiej się znalazła, wciąż trwa i stara się utrzymać na rynku wprowadzając nowe koncepty biznesowe. Jednak wszyscy zdajemy sobie sprawę z faktu, że to, co było aktualne miesiąc temu, w chwili obecnej już się zmienia. Sytuacja jest bardzo dynamiczna, pojawiają się kolejne obostrzenia i wszyscy staramy się jak najlepiej znaleźć w tej rzeczywistości - tłumaczy **Elżbieta Kantor, Dyrektor Wydziału ds. Turystyki Urzędu Miasta Krakowa**. Przez brak turystów i ograniczenie biznesu, Kraków napotkał wiele trudności. Pomimo to jest wiele kreatywnych pomysłów, inicjatyw, które walczą o przetrwanie i chcemy je pokazać. Do tego wyzwania zaprosiliśmy **Macieja Nowaka - krytyka kulinarnego**, który wspólnie z **Agnieszka Małkiewicz** będzie rozmawiał z*



krakowskimi restauratorami. Pokazane będą miejsca kochane przez mieszkańców Krakowa: **Bottiglieria 1881, Breaking Bread, Filipa 18 Food Wine Art, Nolio, Karakter, Boccanera, Pod Nosem i Molam Thai Canteen&Bar oraz Teatr im. Juliusza Słowackiego w Krakowie.**

*- Kolejny zakaz działalności stacjonarnej dla restauracji i barów, który rząd wprowadził w piątek 23 października, może okazać się zabójczy dla wielu przedstawicieli rynku. Nie wiemy, jak długo w praktyce lokale gastronomiczne nie będą mogły wrócić do normalnego funkcjonowania - mówi **Agnieszka Małkiewicz, Prezes FOR Solutions, pomysłodawczyni i organizator konferencji.** - Organizujemy drugą Kryzysową Konferencję on-line, bo chcemy posłuchać tych restauratorów oraz dostawców, którzy z wiosennego lockdownu wyszli obronną ręką. Podsumujemy to, co się sprawdziło. Wskażemy rozwiązania, które pomogą biznesowo i mentalnie przetrwać kolejny etap w gastronomii. Zapraszam do grona tych, którzy chcą wiedzieć i rozumieć!*

Całość konferencji podzielona została na bloki tematyczne. W dziale **BIZNES, RYNEK, KULTURA** prelegenci przeanalizują sytuację na polskim i światowym rynku gastronomicznym, m.in. dowiemy się, jak wyglądają rozmowy z rządem. Przed południem wystąpią **Łukasz Adamowicz** (TUgether, hotel Bonifacio) i **Piotr Popiński** (Good Food Concept), **Anna Czarczyńska** (Akademia Leona Koźmińskiego), **Marcin Dera** (Transgourment, Selgros Cash&Carry) oraz radca prawny **Edyta Duchnowska** (Prawo w restauracji).

Zaprosimy też Państwa do naszego studia w Krakowie, gdzie odbędzie się debata **SALON KRAKOWA**, na temat nowego oblicza Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019. Porozmawiamy o roli kultury, gastro i sukcesów takich, jak gwiazdka Michelin w rozwoju turystyki miejskiej. Rozmowę poprowadzi Bartek Kieżun, a odpowiedzi będą udzielać **Robert Piaskowski** (Pełnomocnik Prezydenta Miasta Krakowa ds. Kultury), **Paweł Laskowski** (SeeKrakow), **Katarzyna Płachecka** (Have a bite), **Przemek Klima** (Bottiglieria 1881) i **Renata Targosz** (ZaKładka Bistro de Cracovie).

Podczas wystąpień **MASTER CLASS** przyjrzymy się demokratycznemu wydaniu fine dining w restauracji Heart By Amaro w Nosalowym Dworze - opowie nam o tym **Wiktor Wróbel**. Wraz z **Emilią Pożarowszczyk** ze Skarbów Serowara i Bursztynowa Bistro omówimy niestandardowe metody promocji restauracji, np. działań z celebrytami. Posłuchamy też, czy własny system do zamawiania jedzenia się opłaca - zdradzi nam to restaurator **Artur Jarczyński**, który uruchomił portal **delidelivery.pl**. Praktycznym punktem programu będzie **Maraton rozwiązań MARKETINGowych** od najlepszych firm zajmujących się marketingiem gastronomicznym: budowanie społeczności, tajemnice TripAdvisora, kreatywne zarządzanie projektami, działania social media dla delivery czy komunikacją wizualną. W tym panelu wystąpią **Angelika Borysiak** z brand2eat, **Klaudiusz Kobylecki** z MojStolik.pl, **Oskar Tomczak** z PROTIP Marketing, **Katarzyna Młynarczyk** z Socjomanii i Handelka, **Magdalena Malutko** z Od kuchni, **Łukasz**



Hodorowicz ze Studia GO i **Karolina Milczanowska** z Jedling Marketing, Have a bite.

Z ciekawostek – przedstawiciel Gourment Foods, **Artur Sienkiewicz** zaprezentuje dwie taktyki działań marketingowych związane z wykorzystaniem infrastruktury marketingowej dostawców i wiedzy z zakresu e-commerce. Zapowiada się też ciekawa rozmowa o zmianach gustów konsumenckich na bazie rynku wina i wody. W dyskusji wezmą udział **Adam Drozdowski** z Partner Center HORECA, **Tomasz Kolecki** i **Piotr Bolczak** z Żywca Zdrój, **Paweł Tatara** z konceptu Monka Toruń i **Paweł Anders** z The Cork Wrocław. Rozmowę poprowadzi dziennikarz i pisarz **Łukasz Modelski**. Z kolei o rozwoju rynku dostaw, potencjale i zawirowaniach opowiedzą **Hanna Wencka** z Aviko HoReCa Polska i **Grzegorz Aksamit** ze Stavy.

Klamrą zamykającą dzień będzie przyjrzenie się sytuacji zagranicznej. Porozmawiamy z **Larą Gilmore z Włoch** (Food for Soul, Osteria Francescana) oraz **Pawłem Kałużnym** (GETT Academy), który w czasie pandemii rozwija swój biznes na Zanzibarze.

W programie znalazły się również działy - **GASTRONOMIA OCZAMI GOŚCI I BLOGERÓW KULINARNYCH, ODPOWIEDZIALNI DOSTAWCY oraz ROZWÓJ OSOBISTY**. W bloku poświęconym opinii blogerów o sytuacji w polskiej gastronomii wystąpią **Karolina Milczanowska**, która poprowadzi dyskusję, **Piotr Gładczak** z Wrocławskich Podróży Kulinarynych, **Marta Glinka** z Warsaw Foodie i Restaurantica, **Klaudia Sroczyńska** z Dusiovej Kuchni i **Natalia Kmiecik** ze Smaków Wartych Poznania.

Cała agenda konferencji dostępna jest już na jej stronie:

<https://forsolutions.pl/konferencja-kryzysowa-on-line-11-2020-program-konferencji/>

Więcej informacji o Konferencji oraz bezpłatna rejestracja -

<https://forsolutions.pl/konferencja-gastronomiczna-made-for-restaurant-on-line-11-2020>

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.

MIASTO PARTNERSKIE – Kraków - Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej 2019 miasto słynące z wyjątkowych konceptów restauracyjnych, w którym



nowoczesna gastronomia wysokiej jakości jest jednym z najsilniejszych elementów promocji zagranicznej.

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

PARTNERZY BIZNESOWI: Aviko HoReCa Polska, Dilmah, FABBRI, Gourmet Foods, Liebherr, Partner Center Horeca, Saquella Cafe, Skarby Serowara oraz Żywiec Zdrój.

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 Gastronomiczny, Restauracja, Smażymy.pl, Szef Kuchni i Międzynarodowe Targi Poznańskie.

Kontakt dla mediów: Agnieszka Małkiewicz, am@forsolutions.pl tel. 695-672-986 oraz Agata Berndt ab@forsolutions.pl