

Warszawa, 23.09.2021r.

KONFERENCJA MADE FOR RESTAURANT EDYCJA CREATORS, 26 PAŹDZIERNIKA 2021

W imię jedzenia, dobrych pieniędzy i dobra ziemi. Tworzymy restaurację przyszłości.

Nie będziemy ściemniać. Restauracje są liderami w zanieczyszczaniu środowiska, ten biznes generuje masę śmieci. Ale jedzenie i gastronomię kochamy, dlatego pytanie brzmi: jak stworzyć restaurację przyszłości, która nie tylko dobrze nakarmi, ale będzie też dobra dla świata?

Konferencja **MADE FOR Restaurant 2021** w Małopolskim Ogrodzie Sztuki w Teatrze im. Juliusza Słowackiego w Krakowie ma za zadanie przygotować restauratorów i branżę gastronomiczną na kolejne lata pracy w nowej rzeczywistości. Jaka powinna być restauracja w 2022 roku? Jak prowadzić rentowny biznes, który nie zagraża światu?

- Po burzy przychodzi oczyszczenie i uporządkowanie. Taki jest cel jesiennej konferencji MADE FOR Restaurant. Jacy jesteśmy dzisiaj, po tylu trudnych doświadczeniach? Odważniejsi? Bardziej przewidujący? Otwarci na technologię? Ceniący swój wolny czas? Mam nadzieję, że konferencja odpowie na te pytania – zapowiada **Agnieszka Małkiewicz, Prezes Zarządu FOR Solutions, organizatorka konferencji, która zbierze najważniejszych przedstawicieli branży 26 października w Krakowie.**

Wydarzenie będzie podzielone na trzy dania główne: część naukową, biznesową i kulturalną. Otworzy je gorąca, branżowa dyskusja, zamknie słodko-gorzki, momentami ciężkostrawny spektakl „Jedzonko” w reżyserii Katarzyny Szyngiery. Pyszny lunch przygotowuje bufet Teatru im. Juliusza Słowackiego, jedyny w pełni wegański bufet teatralny w Polsce. Goście będą mogli spróbować też pairingu herbat zaparzonego przez partnerów wydarzenia.

Wybór miejsca, czyli Krakowa na to spotkanie, też nie jest przypadkowy. *- To miasto o zakorzenionych tradycjach kulinarnych, Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej*

2019 roku. Kraków to także miasto, które wprowadza w życie ideę zrównoważonej turystyki, zgodnie z założeniami „Polityki zrównoważonej turystyki Krakowa na lata 2021-2028”, uchwalonej przez Radę Miasta Krakowa. Zawarty w niej zbiór rekomendacji ma na celu wypracowanie optymalnego modelu zarządzania turystyką, po zapaści spowodowanej COVID-19, zmierzającego do współpracy i godzenia interesów mieszkańców, przedsiębiorców oraz odwiedzających. – mówi Elżbieta Kantor, Dyrektor Wydziału ds. Turystyki Urzędu Miasta Krakowa.

Nauka. Scena restauracji przyszłości

Trudna sytuacja w trakcie pandemii dla wielu biznesów oznaczała konieczność redefinicji. Jest to moment, w którym warto postawić na odpowiedzialny rozwój i wprowadzanie nowych rozwiązań, które pomogą nie tylko lepiej zarządzać zespołem, ograniczyć marnotrawstwo żywności czy produkcję śmieci, ale także osiągnąć długofalowe korzyści.

Większy nacisk na zrównoważone działania i praktyki to kierunek, w którym nieuchronnie będzie podążać gastronomia ze względu na oczekiwania gości, prawne regulacje, ale przede wszystkim realną potrzebę. Jak stworzyć restaurację przyszłości, która nie tylko dobrze nakarmi, ale będzie też odpowiedzialna i dobra dla planety?

Z tych pytań urodził się pomysł na projekt angażujący liderów gastronomii - „Kierunek Restauracja Przyszłości”. To badanie jakościowe i warsztat, którego efekty premierowo zostaną zaprezentowane na konferencji MADE FOR Restaurant - Creators. Przedsięwzięcie jest prowadzone od czerwca wspólnie z Europejskim Instytutem Innowacji i Technologii - EIT Food, czyli największą europejską inicjatywą, która ma na celu budowanie zrównoważonego sektora rolno-spożywczego. - *W trakcie konferencji zaprezentujemy uczestnikom najciekawsze wyniki naszego projektu - „Kierunek Restauracja Przyszłości”, na temat zrównoważonych kierunków rozwoju gastronomii i wynikających z nich realnych korzyści. Przedstawimy też zbiór praktyk i pierwszych kroków dla Restauracji Przyszłości wypracowany przez przedstawicieli branży. Dodatkowo, w trakcie panelu dyskusyjnego uczestnicy projektu odpowiedzą na ważne pytania; Dlaczego wprowadzenie zrównoważonych działań naprawdę się opłaca? Jak pokonać największe bariery? Jak rozpocząć drogę do restauracji przyszłości - lepszej dla ludzi i środowiska?-* zdradza **Ewa Rzeszowska, Projekt Manager w EIT FOOD.**

Biznes. 10 najlepszych restauratorów mimo kryzysu

Miesiącami, gdy media przytłaczały nas nagłówkami o upadających biznesach, FOR Solutions szukało restauratorów, którzy mimo kryzysu, jakiego gastronomia nie widziała (i miejmy nadzieję już nie zobaczy), zawalczyli o swoje. Zamiast rozkładać ręce w geście bezsilności, za co zresztą nikt by ich nie winił, szukali szansy. Chcieli w zgodzie z prawami natury tworzyć NOWE w nowej rzeczywistości.

*- Jeśli rozmawiamy o restauracji przyszłości, rozmawiamy o relacjach z gośćmi. Bezcenne jest budowanie dobrego, indywidualnego kontaktu, obsługa witającą w progu, bliskość restauratora - uważa **Ewelina Sobiczewska z MojStolik.pl**, który jest partnerem konferencji. - W budowaniu takich relacji pomaga technologia. Choćby system rezerwacji, w którym możemy gromadzić informacje o preferencjach gościa. Już po pierwszej wizycie nie jest anonimowy, staje się częścią restauracyjnej rodziny. Pamiętamy go, wiemy, co lubi jeść. A on zapamiętuje nas i chętnie wraca.*

Anna Pycińska z firmy Rational - Partner konferencji, podkreśla, iż - *Teraz z jednej strony bardzo ważne są dowozy, z drugiej zamówienia à la carte, ponieważ część klientów przychodzi do restauracji, póki może do niej przyjść. Nowy system zamówień wymaga nowego podejścia do organizacji pracy, szczególnie mam na myśli optymalizację pracy w kuchni. Tak, żeby personel kuchenny nie miał problemu z wykonywaniem wielu zadań, a klient nie czekał w nieskończoność na zamówienie. Dlatego warto pomyśleć o zmianie wyposażenia i wprowadzeniu urządzeń multifunkcyjnych, które pojawiają się na rynku. Odejść od zapewniania kuchni urządzeniami tradycyjnymi. Te drugie wymagają dużej ilości szkoleń z każdego urządzenia osobno. Urządzenia multifunkcyjne przyspieszają pracę, skracają czas nauki i ułatwiają funkcjonowanie restauracji.*

Andrzej Drus z Instytutu Kulinarne Transgourmet (Partner merytoryczny wydarzenia) zwrócił uwagę, że - *Często restauratorom brakuje wiedzy, co sprzedaje się w restauracjach dookoła, ile kosztuje i jak się wbić w rynek. Zrozumienie rynku zawsze było bardzo ważne, a teraz jest kluczowe, bo rynek stał się bardziej agresywny. Wyczyścić graczy, którzy nie byli adekwatni do realiów pandemii. W Polsce mieszkam od półtora roku i widzę, że jest mało międzynarodowych koncernów, ludzie robią restauracje pod siebie, zapominają o potrzebach klienta. A zrozumienie klienta jest podstawą. Jeśli chcemy robić restaurację, która nam się wymarzyła, musimy mieć oryginalny pomysł i produkt, najlepszy, z historią. Jeśli nie masz pomysłu, stawiaj na kategorię, która się sprzedaje.*



Na scenie konferencji MADE FOR Restaurant stanie 10 restauratorów najbardziej walecznych, przedsiębiorczych i pomysłowych w biznesie. Opowiedzą o swoich doświadczeniach z ostatnich miesięcy. Z nich zostanie wybrany TOP KREATOR, który otrzyma stypendium biznesowe.

W jury przyznającym nagrodę zasiądą m.in.: dziennikarz i krytyk kulinarny **Maciej Nowak**, dziennikarka kulinarna **Małgorzata Minta**, **Igor Grzeszczuk** z FOOD&FIRNDS, **Daria Pawelska** z magazynu KUKBUK, **Krzysztof Głuchowski**, dyrektor Teatru im. Juliusza Słowackiego w Krakowie, **Edyta Brykała** z Level +, **Ewa Rzeszowska** z EIT Food, **Marta Glinka** z Restaurantica.pl i Warsaw Foodie, **Bartosz Wilczyński** – Promotor Kulinarny i Radio Kulinarne, **Jolanta Jurkowlaniec** z Dinette – zwyciężczyni poprzedniej edycji konkursu o stypendium biznesowe MADE FOR Restaurant – FIGHTER 2021, TOP Restauratorzy: **Malka Kafka** z Tel Aviv Urban Food i Umamitu, **Katarzyna Młynarczyk** z Handelka i Rebread oraz **Maciej Raczyński** z restauracji Serwus; dziennikarz i pisarz **Łukasz Modelski**, **Monika Pieczonka** z CitiBank, **Marcin Dera** z Transgourmet, Selgros Cash&Carry, **Mariusz Piórkowski** z MojStolik.pl, **Maciej Wroński** z Rational, **Hanna Wencka** z Aviko HoReCa Polska, **Emilia Pożarowszczyk** z SM Smolek i Skarbów Serowara, **Adam Drozdowski** z Partner Center Horeca, **Katarzyna Noga** z ZT Kruszwica oraz **Michał Graca** z firmy Winterhalter i **Adrian Łukaszewicz** z Akademii Leona Koźmińskiego w Warszawie, a także **Agnieszka Małkiewicz** – FOR Solutions.

Kultura. Trochę ci słodko, trochę gorzko

Mało jest wydarzeń wywołujących tak skrajne emocje, jak rodzinna kolacja przy wspólnym stole. Ta odświętna, gdy z szafy wyskakują zapomniane ciotki, rubaszny wuj z wąsem, przemądrzały kuzyn i Królowa Matka zastawiająca stół coraz to nowymi, perwersyjnie pełnymi półmiskami. Półmiskami, które będą świadkiem nieuniknionego. Bo rodzinne kolacje muszą odegrać swoją rolę większej lub mniejszej apokalipsy, ten scenariusz nie zmienia się od stuleci. Kopciuszek zgubi pantofelek, Śpiąca Królowa ukłuje się w palec.

W spektaklu "Jedzonko" Katarzyny Szyngiery apokalipsa dzieje się w nie byle jakim towarzystwie wymuskanej perliczki i japońskiej wołowiny, w cenie dwóch tysięcy złotych za kilogram. W ten sposób katastrofa rodzinna staje się częścią globalnej.



Spektakl "Jedzonko", który będzie zamykał konferencję, jest z jednej strony pastiszem polskiego spotkania wokół stołu, z drugiej silnie refleksyjnym obrazkiem. - *Bo naszej branży należy się kilka słodko-gorzkich słów* - podkreśla **Agnieszka Małkiewicz**.

- *Jedzenie dzieli nas na frakcje, klasy społeczne, pokolenia. Nawet klasyczna kategoria narodu jest dziś coraz częściej reinterpretowana przez pryzmat regionalnych smaków. Instagram i telewizyjne show kulinarne sprawiły, że żyjemy w epoce fascynacji jedzeniem i konsumpcji na pokaz. Zarazem dostępność informacji o nadciągającej katastrofie klimatycznej, przerażających warunkach hodowli klatkowej czy konsekwencjach niezdrowej diety sprawia, że z jedzeniem coraz silniej łączy się kategoria odpowiedzialności. Czy mam prawo jeść to, co jem? Jakie konsekwencje moje codzienne wybory mają dla przyrody i mojego własnego organizmu?"* – pada pytanie ze strony Partnera konferencji – Teatru im. Juliusza Słowackiego w Krakowie.

TOP 10 najlepszych Restauratorów

Restauratorzy ponownie powalczą o stypendium biznesowe MADE FOR Restaurant. O tym, kto zostanie zwycięzcą, zadecyduje Jury Profesjonalne oraz uczestnicy wydarzenia.

Organizatorzy konferencji chcą nagrodzić ludzi kreatywnych, myślących o swoich biznesach niestandardowo, ale przede wszystkim odnoszących sukces finansowy i organizacyjny. Podkreślają, iż dla nich restauracja to nie tylko jedzenie, ale też miejsce z duszą, serwujące doświadczenie w określonym wnętrzu przez określonych ludzi, w sposób jednoznacznie zdefiniowany przez tożsamość, osobowość i wrażliwość Restauratora – Kreatora. To twórca miejsca spotkań, do którego przyciąga swoich gości, najczęściej ambasadorów konceptu.

Wśród TOP 10 Restauratorów, wybranych w intensywnych i zacieklej dyskusjach pomiędzy członkami JURY a organizatorami konferencji, na scenie MADE FOR Restaurant ze swoimi pracami wystąpią: Ewa Malika Szyca-Juchnowicz z restauracji Malika i Machina Eats&Beats w Trójmieście; Daniel Pawełek – Ferment Group, m.in. restauracje Le Braci, Koneser Grill, Kieliszki na Próżnej i Rozbrat 20 w Warszawie; Marek Stachowicz z restauracji Scoria w Bydgoszczy; Marcin Wachowicz – Aioli, Sing Sing i Banjaluka; Mariusz Zawadzki z restauracji Mondo, Vinegre, TAPAS, Officyna w Trójmieście; Paweł Zyner, min. z restauracji Anatewka w Łodzi; Sebastian Bigaj z restauracji Folga w Krakowie; Tadeusz Müller - twórca konceptów gastronomicznych, m.in. ORZO people-music-nature; Mikołaj i Magda Bator z restauracji Zakwasownia organic food & cafe w



Warszawie i **Ewa Voelkel-Krokowicz** z Concordia Taste w Poznaniu. Restauratorzy przedstawią osobiste opowieści, dotyczące wyzwań i kreatywnych działań w ich biznesach na przestrzeni ostatnich miesięcy i lat. Wśród nich jest TOP Kreator 2021, który otrzyma stypendium biznesowe MADE FOR Restaurant – Creators. Nazwisko zwycięzcy poznamy 15 listopada.

Rejestracja. Kto pierwszy, ten lepszy

Dla **właścicieli i pracowników restauracji** udział w konferencji jest bezpłatny po wcześniejszej rejestracji. W wydarzeniu stacjonarnym połączonym ze spektaklem "Jedzonko" w Małopolskim Ogródzie Sztuki w Teatrze im. Juliusza Słowackiego w Krakowie będzie mogło wziąć udział 50 osób, w samej konferencji - 100 osób. Liczy się kolejność zgłoszeń, więc kto pierwszy, ten lepszy. Jest też opcja wzięcia udziału on-line.

Dla **dostawców i pozostałych przedstawicieli rynku gastronomicznego** udział kosztuje 200 zł (w cenie: konferencja stacjonarna, sztuka "Jedzonko", zaproszenie na lunch, dostęp do materiałów on-line przez 30 dni), 150 zł (konferencja stacjonarna, zaproszenie na lunch, dostęp do materiałów online przez 30 dni) lub 120 zł (konferencja on-line, dostęp do materiałów przez 30 dni).

A jeśli z powodu obostrzeń konferencja odbędzie się jedynie w wersji on-line, organizatorzy zobowiązują się zapewnić zarejestrowanym dostęp do materiałów przez internet.

Konferencja MADE FOR Restaurant 2021, wtorek 26 października, od godz. 9:00. Małopolski Ogród Sztuki w Teatrze im. Juliusza Słowackiego w Krakowie.

- Bezpłatna rejestracja i sprzedaż biletów na wydarzenie na stronie: <https://forsolutions.pl/konferencja-gastronomiczna-online-made-for-restaurant-creators-26-10-2021/#rejestracja>
- Agenda konferencji dostępna na stronie: <https://forsolutions.pl/konferencja-gastronomiczna-online-made-for-restaurant-creators-26-10-2021-program-konferencji/>
- Więcej informacji o konferencji na stronie: <https://forsolutions.pl/konferencja-gastronomiczna-online-made-for-restaurant-creators-26-10-2021/>



Partnerzy, czyli 20 wspinałach

Partnerami Merytorycznymi są: Akademia Leona Koźmińskiego, Instytut Kulinaryny Transgourmet, JRE - Jeunes Restaurateurs, EIT Food.

Partnerami Strategicznymi są: Rational, Transgourmet i Selgros Cash&Carry, MojStolik.pl, CitiBank.

Partnerami są: Miasto Kraków - Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej 2019, Aviko HoReCa Polska, Dilmah, FABBRI, SM Spomlek, Unilever Food Solutions, Winterhalter, ZT Kruszwica, Partner Center Horeca, Saquella Caffè.

MIASTO PARTNERSKIE – Kraków - Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej 2019 miasto słynące z wyjątkowych conceptów restauracyjnych, w którym nowoczesna gastronomia wysokiej jakości jest jednym z najsilniejszych elementów promocji zagranicznej.

- Po raz kolejny konferencję wspiera miasto Kraków. Krakowską branżę gastronomiczną zapraszamy do wspólnego budowania silnej oferty produktowej, która pozwoli na wykorzystanie atutów Krakowa, w tym w wymiarze międzynarodowym oraz realizacji rozwiązań „szytych na miarę”, wzmacniających ofertę turystyczną Miasta - mówi Elżbieta Kantor, Dyrektor Wydziału ds. Turystyki Urzędu Miasta Krakowa.

Organizatorem wydarzenia jest **FOR Solutions:** <https://forsolutions.pl/>

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.

Kontakt dla mediów:

Agnieszka Małkiewicz, am@forsolutions.pl tel. 695-672-986

Angelika Borysiak, aborysiak@forsolutions.pl