

| 17-19 września 2024 - Sweet Tech - Ptak Expo Warszawa - "Jak wygrać na rynku Gastro - wyzwania, szanse, współpraca" | | | | | | | |
|---|---------|--|---|--|---|---|--|
| I.p. | GODZINA | 17.09 - WTOREK | | 18.09 - ŚRODA | | 19.09 - CZWARTEK | |
| | | Temat | Uczestnicy debaty | Gastro Alert – jak przetrwać lub nawet wygrać. Tematy: zasoby ludzkie, food cost, kreowanie marki na trudnym rynku, doświadczenie gościa lokalu, innowacje | Uczestnicy debaty | Gastro Future – jak wejść w przyszłość i zarobić na tym? | Uczestnicy debaty |
| 1 | 11:00 | Jakie działania musimy rozpocząć wzorem Francji by promować spuściznę kulinarną i tym samym aktywować lepiej turystykę kulinarną. | 1. prof. Jarosław Dumanowski 2. Magdalena Kruczyńska 3. Nicholas Allen 4. Jakub Wolski | Jak i co kontrolować, aby zoptymalizować koszty, zmnożyć zyski: - jak ograniczyć straty, skalkulować dobrze food cost? - jak ograniczyć koszty? - zarządzanie, analiza trendów i monitoring w gastro - consulting i audyt - zielona transformacja | 1. Grzegorz Mikieta 2. Krzysztof Kowalski 3. Marta Jakubowska | Jakość, lokalność a convenience: - czy produkty convenience mogą konkurować z produktami jakościowymi? - jaki procent sprzedaży na rynku stanowią convenience? - dlaczego punkty gastronomiczne wybierają produkty convenience? - jaki procent sprzedaży stanowią convenience do kawiarni, cukierni, lodziarni? - czy jest na to rynek zbytu na rzemieślnicze półprodukty? | 1. Jarosław Pałdyna 2. Gienon Mientkiewicz 3. Robert Ciechomski |
| 2 | 11:45 | Polskie szlaki kulinarne – czy i jak funkcjonują? Jakie mają znaczenie dla turystyki i dziedzictwa? Czy jest potrzeba tworzenia turystycznej mapy kulinarnej Polski? Jakie kryteria powinny spełniać lokale gastronomiczne, żeby znaleźć się na mapie? | 1. Marlena Rogowska 2. Agnieszka Sikorska 3. Alina Janeczek 4. Maria Pietruszka | Zasoby ludzkie: - jak budować, jak i kiedy szkolić, jak egzekwować obowiązki? - jak nagradzać i jak budować przywiązanie do miejsca? - czy jest możliwe tworzenie zespołów pracowniczych na lata? | 1. Rafał Pasenik 2. Anna Orszulik - Oślizłok 3. Marek Przeorski | Alternatywne rozwiązania dla lokali - co rynek wymusza na właścicielach? Jakie koncepcje kulinarne mają szanse: - nowoczesny ekologiczny catering - sieć gastrozospół - sztuka a kuchnia ... - jak kształtują się nowoczesne trendy wokół gastro? | 1. Tadeusza Müller 2. Sylwester Lis 3. Zbigniew Koźlik |
| 3 | 12:30 | Polskie skarby kulinarne – jaką rolę i znaczenie ma realizowany program w odniesieniu do dziedzictwa kulinarnego, krzewienia i kultywowania tradycji narodowej? Czy kuchnie narodowe mogą zachować unikalność w dobie globalnych trendów? Jaki kuchnie narodowe są w Polsce popularne? | 1. Bogdan Gałązka 2. Agata Wojda 3. Rafał Zaręba | Skuteczny marketing: - media społecznościowe, influencerzy – rola i znaczenie - kreowanie marki, doświadczenia konsumentki - budowanie świadomości, zaufania do marki - festiwale, konkursy | 1. Waldemar Piórek 2. Jacek Tolewski 3. Karina Ciosek-Komorowska | Dobre praktyki i zasady kształtujące filozofię estetyki produktu w cukierni i kawiarni. Monoporcje nie tylko w restauracji, kawiarni, cukierni, ale i w cateringu. Fine dining także w branży sweet. Fotografia Kulinarna. | 1. Grzegorz Parczewski 2. Jakub Janiuk 3. Mariusz Łęźniak |
| 4 | 13:15 | Jak radzą sobie obecnie rzemieślnicze lodziarnie, cukiernie czy piekarnie? Jakie rozwiązania pomogą im przetrwać na obecnym rynku? | 1. Aleksander Pitura 2. Bartłomiej Makówka 3. Tomasz Cholewa 4. Paweł Forlicz | Rola i znaczenia wina w lokalach gastronomicznych: - czy zatrudnienie sommeliera się opłaca? - kiedy zatrudnić sommeliera? | 1. Tomasz Kolecki 2. Piotr Petryka 3. Grzegorz Wejner | Musiaki czy bezalkoholowe? Trendy i mody winiarskie na 2025 r. Czy oferta win jest podatna na sezonowość? Rola i znaczenie win bezalkoholowych. Obalanie mitów. Szampan, cava, a może prosecco - jak najlepiej celebrować wyjątkowe chwile? Dlaczego nie kupujemy musiaka razem z tortem w cukierni? | 1. Monika Żolnierzak 2. Jan Witkowski |
| 5 | 14:00 | Czy polskie wino to także polskie dziedzictwo? Wino w restauracji, wino do deserów – jak wpływa na wizerunek i sprzedaż? Czy polscy winiarze czerpią wzorce z winiarstwa francuskiego? Jak zmienia się wizerunek polskiego wina w oczach konsumenta? | 1. Bartosz Wilczyński 2. Norbert Dudzyński 3. Tomasz Noga | Pieniądże dla gastro. Jak odzyskać poniesione straty w czasie covid? Jak rozliczyć się z dotacją za czas pandemii? Jak chronić się przed roszczeniami PFR o zwrot subwencji? Czy można jeszcze przystąpić do pozwu zbiorowego | 1. Łukasz Chacia 2. Dariusz Achtelek 3. Adam Woś | Optymalizacja i automatyzacja procesów w restauracji, cukierni, lodziarni, piekarni? Trendy i innowacje, jakie rozwiązania wymusza zmieniająca się rzeczywistość? Jakie innowacje zyskują na popularności? W jakim kierunku podąża branża? | 1. Beata Rakszawski 2. Dariusz Szalaty 3. Sylwester Lis |
| 6 | | Dyskusja: Jak wykorzystać potencjał kuchni polskiej we współczesnej gastronomii? Jak kreować nowoczesną gastronomię? Jaki jest game changer? | | Dyskusja: Jakie są główne zagrożenia i szanse? Jakie są top rozwiązania? | | Dyskusja: W jakim kierunku podąża gastronomia? Poszukajmy 3 kluczowych rozwiązań innowacyjnych. | |