

31.5.: PROGRAM ČESKÝ GASTRONOMICKÝ KONGRES

Vraťte s námi gastru život a profesionalitu!

08.00 – 09.00 REGISTRACE

09.00 – 16.30 **Prezentace partnerů**
Představení produktů a služeb na stáncích partnerů

09.00 – 9.30 **OFICIÁLNÍ ZAHÁJENÍ**

Zástupce Ministerstvo průmyslu a obchodu - bude upřesněno
Marián Jurečka, místopředseda vlády, ministr práce a sociálních věcí
Luboš Kastner, místopředseda spolku Českého Gastronomického Institutu, člen představenstva, Garant projektu Moje restaurace, Asociace malých a středních podniků a živnostníků
Adam Eliáš, výkonný ředitel, Český gastronomický institut

ZLATÍ PARTNEŘI PŘIVÍTÁNÍ

09.30 – 9.45 **Vraťte gastru život a profesionalitu!**
Nová éra české gastronomie, moderní a profesionální ve všech směrech. Česká gastronomie je silným pilířem ekonomiky a je potřeba opět napnout plachty, zvednout hlavu a vrátit jí profesionalitu. A jak to vidí Český gastronomický institut a jak se může každý podnikatel v oboru gastronomie zapojit, aby byla opět oborem kvalitních služeb, kde si každý zákazník najde to své místo a bude ctí v tomto oboru pracovat?

Luboš Kastner, místopředseda spolku Českého Gastronomického Institutu, člen představenstva, Garant projektu Moje restaurace, Asociace malých a středních podniků a živnostníků

09.45 – 10.15 **Digitalizace světem vládne a tím gastronomickým obzvláště!**
Restaurace 21. století je chytrým podnikem. Zjednodušte základní procesy, které vám zabírají čím dál tím více vašeho drahocenného času. Plánujte služby online, napojte si rozvozy na váš pokladní systém, nechte lidi platit přes QR kódy a mnoho dalšího.

Petr Kostelný, zakladatel a CEO, Pecosta

10.15 – 11.00 **Tři příběhy, tři poučení, tři nové cesty a inspirace**
Covid udeřil na všechny stejně, ale někteří našli cestu a poučení pro své podnikání tak, že otočili kormidlo a zvládli to po svém. Proč tomu tak bylo a co mohou předat nám všem, pro které to byla cesta více trnitá? Jak pracovali se zaměstnanci, s nabídkou a hlavně co z toho všeho si vzali jako poučení a jedou dál? Tomáš Černý dokonce v roce 2021 získal ocenění Bib udělované Michelským průvodcem.

Hedvika Koželuhová, majitelka, restaurace NA KRĚTĚ
Tomáš Černý, spoluzakladatel a šéfkuchař, Dejvická 34
Petr Ogurčák, spoluzakladatel, Etapa

11.00 – 11.20 **KÁVOVÁ PŘESTÁVKA**

11.20 – 11.40 **Jak na to jinak aneb bistra na vzestupu**
Povýšit jídlo ze stánku na gastro zážitek je těžká disciplína, ale proč ne? Metody z vysoké gastronomie jde uplatnit i v přípravě lidovějších jídel a český zákazník prahne po dobré chuti i kvalitě. Bistrologie pod lupou.

Vojtěch Václavík, majitel, bistro Kro Kitchen

11.40 – 12.30 **Panelová diskuse: Budoucnost podnikání v gastru!**
Kde jsou lidé a může je nahradit digitalizace? Kámen úrazu je personál. Jak nějaký sehnat a jak si ho udržet, pokud se osvědčí. Ověřené HR tipy z praxe. Obědové menu a jeho role v každodenním byznysu.

Je mnoho důvodů, proč investovat do gastru a dělat ho tak lepším. A do čeho se vyplatí investovat nejen čas, ale i energii a peníze? Jak se měni požadavky nejen zákazníků, ale i provozovatelů a co na to dodavatelé?

Moderace:
Luboš Kastner, místopředseda spolku Českého Gastronomického Institutu, člen představenstva, Garant projektu Moje restaurace, Asociace malých a středních podniků a živnostníků

Veronika Pokorná, HR Perfect Canteen, Hopi Gastronomy
Karel Mařík, CMO & co-founder, Grason
Petr Olbrich, Marketing Director, MAKRO Cash & Carry ČR
Zástupce GASTRO provozu, speaker bude upřesněn, sledujte nás!

12.30 – 13.20 **OBĚD**

13.20 – 16.00 **HLAVNÍ ODPOLEDNÍ PROGRAM**

13.20 – 14.20 **EKONOMICKÝ PANEĽ: Gastro a ekonomika**
Jaké je vnímání gastru, s EET nebo bez a co DPH a případné kontroly? A jak si poradit s aktuální situací ve světě a jejími ekonomickými dopady? Nejsou to jen vysoké ceny energií, ale i další s tím spojené náklady na každodenní provoz.

Moderace:
Luboš Kastner, místopředseda spolku Českého Gastronomického Institutu, člen představenstva, Garant projektu Moje restaurace, Asociace malých a středních podniků a živnostníků

Stanislav Kouba, náměstek pro řízení sekce Daně a cla, Ministerstvo financí
Tomáš Prouza, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR
Silvana Jirotková, náměstkyně sekce hospodářské politiky a podnikání, Ministerstvo průmyslu a obchodu
Martin Pacovský, předseda představenstva, Pražská Plynárenská

14.20 – 14.45 **Engineering, sestavte si menu, které se prodává do maxima!**
Maximalizujte potenciál svého menu. Nejde ani tak o plýtvání, jako využití potenciálů surovin naplno. Prodávajte víc a promyšleně.

Speaker bude upřesněn, sledujte nás!

14.45 – 15.15 **Jak se zviditelnit ve světě internetu?**
Konkurence je velká a pokud se ve vyhledávání nezobrazujete na předních příčkách, jako byste ani nebyli. Poradíme, co dělat, aby o vás bylo v digitálním světě vidět a slyšet.

Jura Ibl, marketér a analytik, Vítr v Gastru

15.15 – 15.30 **KÁVOVÁ PŘESTÁVKA**

15.30 – 16.00 **Nápojový sortiment, nezapomínáte na něj?**
Věděli jste, že nápoje tvoří 20 % denních tržeb? Připravte se na jejich boom! Znají vaši zaměstnanci pravidla nabízení nápojů hostům, aby jejich konzumace během večera byla co největší? Vliv na konzumaci to má obrovský, číšník je první v kontaktu s hostem a ten může ovlivnit výši vaší tržby u každého hosta.

Speaker bude brzy upřesněn, sledujte nás!

16.00 – 16.30 **Více hlavního města Prahy a regionů: Jak se vyrovnat s úpadkem turismu?**
Doba covidová a postcovidová nám vyčistila Prahu od turismu, a to komplet. Řada podnikatelů a dodavatelů služeb se dostala do kolapsové situace a je potřeba tuto situaci řešit. Mění se struktura restaurací a hospod, nabídneme opět centrum českým turistům a Pražanům. A co další regiony ČR?

Petr Hejma, starosta, Praha 1
Agentura CzechTourism, speaker bude upřesněn, sledujte nás!

16.30 **KONEC**

Změna programu vyhrazena.



REGISTRUJTE SE TEĎ A TADY!

www.gastrokongres.cz



Český
gastronomický
kongres



Český
Gastronomický
Institut

