

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 – 9.35 **OFICIÁLNÍ ZAHÁJENÍ**

Jiří Roith, jednatel Český Gastronomický Institut, zakladatel vzdělávacího projektu Kulinářské umění
Pavel Vinkler, zástupce náměstkyně ministra, ředitel odboru podnikatelského prostředí
Marián Jurečka, místopředseda vlády, ministr práce a sociálních věcí

ZLATÍ PARTNEŘI PŘIVÍTÁNÍ

09.35 – 10.05 **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. Řiďte provoz pomocí dat z pokladního systému, najímejte personál online, nakupujte a naskladňujte automatizovaně, nechte lidi platit přes QR kódy a mnoho dalšího.

Petr Kostelný, člen MITON Gastronauts, CEO Autse

10.05 – 10.50 **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 Michelinským průvodcem.

Tomáš Černý, Dejvická 34, spolujatel a šéfkuchař
Petr Ogurčák, spolujatel, Etapa

Jak důležité je partnerství v gastronomii a jak ho správně budovat? Covid ukázal, že to nejdůležitější je mít při sobě správné partnery, kteří se postaví po vašem boku v době krize. Toto není pouze otázka businessu! Jde o dlouhodobě budované vztahy postavené na pevných základech a ne na pozlátku rychlého zisku.

Tomáš Mráz, obchodní ředitel, Plzeňský Prazdroj

10.50 – 11.10 **KÁVOVÁ PŘESTÁVKA**

11.10 – 11.30 **Jak na to jinak aneb bistra na vzestupu**
Povyšit 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

11.30 – 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 mění 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
Pavel Vinkler, zástupce náměstkyně ministra, ředitel odboru podnikatelského prostředí
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 potenciálu 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 **KONEČNĚ ÚSPORY V PRAXI**

Roboti
Řešení požadavků v oblasti úklidu a gastronomie s využitím automatizace a robotizace. Vynikající schopnosti v oblasti interakce člověka a robota. Umí řešit problém nedostatku pracovních sil, nevyžaduje manuální obsluhu, snižuje náklady a zvyšuje efektivitu a umí bezkontaktní doručování jídel, nádobí, ubrousků, letáků a nový přístup k marketingu. Tak proč ho nevyužít?

Tomáš Kochaniček, CEO at Bettaroo Robotics

Digitální HACCP platforma
Efektivní a technologicky vyspělé, a přitom jednoduché řešení pro sledování teplotního řetězce a nejen to. Online systém monitorování a zápisu teplot v chladicím a mrazicím zařízení. Kompletně bezdrátové řešení s 10ti letou garancí na baterie v čidlech s automatickým zaznamenáváním teplot, archivace HACCP reportů, zaslání teplotních alarmů a alertů včetně otevřených dveří, které nevyžaduje cloudové řešení, které je certifikováno bez kalibrací. Seznamte se a buďte o krok napřed díky technologiím.

Peter Hawlan, CEO at IRS Synstores GmbH, Vienna
Oldřich Šil, CEO / Partner at IRS Tech Services

16.00 – 16.30 **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!

16.30 **KONEC**

Změna programu vyhrazena.



REGISTRUJTE SE TEĎ A TADY!
www.gastrokongres.cz



Český
gastronomický
kongres



Český
Gastronomický
Institut

