

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 – 09.35 **OFICIÁLNÍ ZAHÁJENÍ**

Jiří Roith, jednatel Český Gastronomický Institut, zakladatel vzdělávacího projektu Kulinářské umění

Pavel Vinkler, zástupce náměstkyně ministra, ředitel odboru podnikatelského prostředí

ZLATÍ PARTNEŘI PŘIVÍTÁNÍ

09.30 – 09.45 **Jak CzechTourism pomáhá cestovnímu ruchu, regionům a jak přispívá gastroturismu?**

Práce v pohostinství je řehole, která si vyžaduje silného partnera. CzechTourism se jím snaží být, seznamte se s jeho aktivitami, buďte v obraze a podílejte se na rozvoji turismu a gastroturistiky v České republice.

Jan Herget, ředitel, agentura CzechTourism

09.45 – 10.10 **Digitalizace světem vládne a tím gastronomickým obzvlášť!**

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 PECOSTA

10.10 – 10.55 **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.

Jiří Ševčík, Commercial excellence manager for on trade, Plzeňský Prazdroj

10.55 – 11.15 **KÁVOVÁ PŘESTÁVKA**

11.15 – 11.35 **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

11.35 – 12.35 **Panelová diskuse: Budoucnost podnikání v gastru!**

Kde jsou lidé a může je nahradit digitalizace? Kámenem 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
Tomáš Vrba, gastropodnikatel, majitel skupiny La Place
Silvio Spohr, majitel, Cafe Louvre a prezident Asociace restauratérů Apron

12.35 – 13.20 **OBĚD**

13.20 – 16.00 **HLAVNÍ ODPOLEDNÍ PROGRAM**

13.20 – 14.20 **EKONOMICKÝ PANEL: 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
Petr Kovařík, člen představenstva, Pražská Plynárenská
Pavla Svrčinová, hlavní hygienička České republiky

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. Prodávějte víc a promyšleně.

Marek Fichtner, šéfkuchař, lektor v Gourmet academy a porotce v kulinářské show MasterChef 2015–2016

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 Bettaroe Robotics

Digitální HACCP platforma

Efektivní a technologicky vyspělá, 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 **Zero Waste aneb lokální nutně neznamená kvalitní!**

Vybírejte si ty nejlepší suroviny a zpracujte vše, co máte v kuchyni a přidejte k tomu něco navíc. Zabraňte plýtvání a omezte odpad na minimum. Lukáš je jiný než ostatní. Se svými dodavateli se zná osobně a dokonce se naučil sám bourat maso. Činí tak, aby opravdu věděl, co svým hostům podává. Jedná se o jedinečný koncept surovinového prozření.

Lukáš Nevujel, majitel a šéfkuchař, restaurace Nota Bene

16.30 **KONEC**

Změna programu vyhrazena.



REGISTRUJTE SE TEĎ A TADY!
www.gastrokongres.cz



Český
gastronomický
kongres



Český
Gastronomický
Institut

