

PROGRAM TARGÓW

We wszystkich wydarzeniach towarzyszących targom można uczestniczyć po dokonaniu OBOWIĄZKOWEJ rejestracji na miejscu lub on-line.

I DZIEŃ TARGÓW – 21 MARCA (ŚRODA), godz. 10.00 – 17.00

10.00 – 17.00 10. Olimpiada Kawy®

[Strefa kawy i wina](#)

Organizatorzy: Apro Trade/Akademia Kawy, MT Targi Polska

Jest to dziesiąta edycja zawodów dla młodych talentów Barista w Polsce, które reprezentują jedną z największych i najważniejszych regularnych eventów kawowych roku!

Podstawowym celem zawodów jest rozszerzenie kultury kawy pośród młodej rzeszy Baristów biorącej udział w Olimpiadzie poprzez rywalizację. Każdy z nich będzie musiał wykazać swoje umiejętności, wiedzę i pasję w czterech dyscyplinach. Espresso na czas (ile, w ciągu 6 minut, można przygotować poprawnych espresso), Latte Art (sztuka malowania na kawie mlekiem), Irish Coffee (kawa z whisky) i Cup Tasting (zdolność rozróżniania kawy poprzez aromat i smak). Bariści będą oceniani przez Polskich Mistrzów Barista i akredytowanych sędziów. **Wspaniałe nagrody gwarantowane przez naszych sponsorów!**

W Olimpiadzie Kawy® można wsiąść udział tylko raz i mogą tylko startować Bariści, którzy nie brali udziału w żadnych innych krajowych mistrzostwach kawowych. Te zasady gwarantują równe szanse dla wszystkich zawodników oraz podstawy pozwalające na wzięcie udziału w wielu innych Mistrzostwach Barista organizowanych w Polsce i zagranicą.

Poza emocjami i zabawą będzie prawie wszystko co jest potrzebne abyśmy my konsumenci dostawali coraz lepszą kawę w kawiarniach i restauracjach. Jednocześnie do Olimpiady Kawy® organizatorzy oferują szereg bardzo ciekawych prezentacji i szkoleń związanych z kawą i prowadzeniem kawiarni prowadzonych przez najbardziej cenionych specjalistów.

10.00 – 10.30 spotkanie z zawodnikami i sędziami (zasady zawodów)
10.30 – 13.00 „caffe latte and macchiato art”
13.00 – 14.00 przerwa
14.00 – 16.30 “Coffee in Good Spirits”

10.00 – 17.00 CHEF Culinary Cup – edycja 2018

[Strefa konkursowa](#)

Organizator: Nestlé Polska S.A.

Konkurs Nestle Professional organizowany jest pod patronatem Jerzego Pasikowskiego, który jest jednocześnie przewodniczącym składu Jury. CHEF Culinary Cup stanowi wspaniałą okazję do pokazania swojego kunsztu kulinarnego przez zawodowych kucharzy. Kluczowym elementem dania każdego z finalistów będzie jeden z produktów nowej marki CHEF, stworzonej przez Szefów Kuchni dla Szefów Kuchni.

www.eurogastro.com.pl
www.worldhotel.pl

Organizator:

10.00 – 17.00 "Gotujemy z najlepszymi"

[Stoisko Selgros Cash&Carry i Transgourmet B-2](#)

Organizator: Selgros Cash&Carry i Transgourmet

Selgros Cash&Carry i Transgourmet zapraszają na pokazy live cooking i degustacje potraw przygotowywanych przez Kadre Narodową Polskich Juniorów OSSKIC! Gotujemy przez cały dzień na stoisku B-2.

10.15 – 12.00 „Jakich błędów unikać otwierając i prowadząc kawiarnię” – Prowadzenie Adam Ringer Green Caffe Nero – szkolenie w języku polskim

[Sala D obok strefy kawy i wina](#)

Organizator: Apro Trade/Akademia Kawy, MT Targi Polska

10.30 – 12.30 Debata "Konsultacje RODO w zakresie dobrych praktyk w hotelarstwie"

[Sala konferencyjna B na 1 piętrze](#)

Organizator: Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego

Udział w debacie po wcześniejszej rejestracji.

Podczas spotkania będzie wypracowany wstępny zarys zagadnień związanych z wejściem w życie nowych przepisów z zakresu ochrony danych osobowych w hotelarstwie. Wszelkie opinie, uwagi i spostrzeżenia oraz doświadczenie będą cennym źródłem wiedzy i posłużą do wypracowania jak najlepszych rozwiązań w omawianym zakresie.

10.30 – 13.30 Szkolenie „Sprzedaż i marketing w gastronomii”

[Sala konferencyjna C na 1 piętrze](#)

Organizator: Restauracja – pismo biznesu gastronomicznego

Wstęp płatny: 299 PLN netto

10.00 – 10.30 – Rejestracja uczestników

10.30 – 11.30 – Część I: Pomysł

1. Wizja i koncept
 1. Badanie Rynku
 2. Tworzenie i wdrażanie konceptu
 3. Weryfikacja

1. PR i marketing
 1. PR
 2. „Stare” media
 3. „Nowe” Media

11.30 – 12.00 – Przerwa

12.00 – 13.30 – Część II: Sprzedaż

1. Sprzedaż indywidualna
 1. Ilość rachunków i średnia wartość rachunku
 2. Konstrukcja dochodowego menu
 3. Prosprzedażowe Programy motywacyjne
1. Sprzedaż korporacyjna
 1. Przygotowanie oferty i konstrukcja produktu
 2. Proces sprzedaży
 3. Konstrukcja działu handlowego

11.00

„Deser w 5 minut”

[Stoisko firmy Kandy B-65](#)

Zapraszamy na stoisko firmy Kandy, gdzie pokażemy jak w kilka minut przygotować deser, który świetnie smakuje i profesjonalnie wygląda. Użyjemy do tego nadzień cukierniczych Laretta w gotowym do użycia rękawie cukierniczym Rengo. Przygotujemy babeczki, croissanty, rurki z kremem i inne słodkości. Będzie można samemu spróbować udekorować korpus babeczek.

12.30 – 13.30 **„60 minutes around the world - cup tasting” – Prowadzenie Tomek Obracaj Tom Caffè - szkolenie w języku polskim**

[Sala D obok strefy kawy i wina](#)

Organizator: Apro Trade/Akademia Kawy, MT Targi Polska

13.00 – 16.00 **Minikonferencja gastronomiczna Made Restaurant „Bądź 3 kroki PRZED i zarabiaj”**

Organizator: Zespół MADE, www.maderestaurant.pl

Prowadzenie: Agnieszka Małkiewicz, Katarzyna Derdzińska, Anna Szczotka, Natalia Grzybicka MADE Partners

Eksperti i goście specjalni debat

[Sala konferencyjna B na 1 piętrze](#)

Wstęp płatny: 270 PLN netto

Rosnąca sprzedaż, skuteczny marketing i satysfakcja klienta, jako efekt znajomości rynku i nowoczesnego zarządzania restauracją. Wykłady i debaty najskuteczniejszych praktyków.

13.00- 13.30 **Aktualne Kierunki Rozwoju Gastronomii, Zmiany, Inspiracje - Polska i Świat**

Prelekcja – Anna Szczotka & Natalia Grzybicka, MADE: *Zaktualizujesz swoją wiedzę o środowisku biznesowym, w którym działasz*

13.30 - 14.15 **MADE PROGRESS - W SERWISIE - NOWA GENERACJA KELNERÓW**

Prelekcja - Agnieszka Małkiewicz, MADE: *System wynagrodzeń, programy edukacyjne dostawców, techniki sprzedaży, wiedza, zaangażowanie, prestiż zawodu O nowej jakości w polskim serwisie - punkt widzenia kelnerów i managerów*

Debata – Paweł Demianiuk, Sommelier, Restaurator, Kieliszki na Hożej i Kieliszki na Próżnej, Łukasz Okuniewicz, Kelner, Fat Buddha Restaurant and Lounge, Adam Pawłowski, Master Sommelier

14.15 - 15.00 **MADE PROGRESS - SKUTECZNY MANAGER W GASTRONOMII**

Prelekcja - Katarzyna Derdzińska, MADE: *Jak zbudować mocne fundamenty i zdrowe przedsiębiorstwo - poznaj kluczowe kompetencje dobrego menedżera oraz jego niezbędny narzędziowy (organigram, karta celów, macierz diagnozy potencjału pracowników, krąg wpływu i zainteresowania, macierz Eisenhowera)*

15.00 – 15.15 **NETWORKING W PRAKTYCE**

Nowe znajomości, kontakty biznesowe, integracja

15.15 – 15.45 **MADE PROGRESS - W PRAWIE - Zmiany w prawie dla gastronomii**

Prelekcja: *umowy lojalnościowe, zatrudnianie obcokrajowców*
GOŚĆ SPECJALNY

15.45 – 16.45 **MADE PROGRESS - W MARKETINGU**

Prelekcja - Agnieszka Małkiewicz, MADE, Agnieszka Borek, Agencja Kreatywna FIKA: *Wsparcie sprzedaży, story telling, film, social media, pracownicy, kooperacja, sponsorzy, budżet marketingowy*
Skuteczna strategia marketingowa dla restauracji

14.00 – 16.00 **„Coffee roasting secrets - Maximising flavour through roasting” – Prowadzący Rebekah Kettrick + Tom, Lincoln & York UK, szkolenie w języku angielskim i polskim**

[Sala D obok strefy kawy i wina](#)

Organizator: Apro Trade/Akademia Kawy, MT Targi Polska

14.00 – 16.30 **Seminarium „Sprzedać biznes hotelowy!”**

[Sala konferencyjna C na 1 piętrze](#)

Organizator: Projekt Hotel

Wstęp płatny: 195,00 zł

Seminarium skierowane jest do tych wszystkich, którzy planują sprzedaż biznesu hotelarskiego. Uczestnictwo pozwoli zainteresowanym zapoznać się z kanonem wiedzy na ten temat a także z czysto praktycznymi aspektami, które prowadzą do skutecznej sprzedaży.

Seminarium będzie interesujące także dla właścicieli już działających obiektów hotelowych zróżnicowanych pod względem wielkości i lokalizacji.

Seminarium poprowadzą osoby, które zajmują się tymi procesami na co dzień – praktykami tego biznesu.

Program seminarium

Część teoretyczna: Teoria biznesu hotelarskiego

Jerzy Miklewski – Prezes Zarządu PROJEKT HOTEL Sp. z o.o., Partner Fortech Consulting

Teoria hotelarskiego projektu inwestycyjnego

www.eurogastro.com.pl
www.worldhotel.pl

Organizator:

Teoria sprzedaży biznesu hotelarskiego
Warunki dla dobrej sprzedaży

Część praktyczna: Dostosowanie przekazu do potencjalnego Kupca
Artur Pietraszewski – Partner Fortech Consulting
Analiza rynkowa
Ograniczenia kulturowe
Przygotowanie oferty sprzedaży
Metody pozyskiwania potencjalnych klientów
Scenariusz transakcji

Transfer pieniędzy
Zobowiązania właścicielskie związane z utrzymaniem wartości nieruchomości po sprzedaży
Rola ekspertów w procesie sprzedaży
Ostatnie pół godziny seminarium przeznaczamy na bezpośrednie rozmowy z Prelegentami.

14.30

„Deser w 5 minut”

[Stoisko firmy Kandy B-65](#)

Zapraszamy na stoisko firmy Kandy, gdzie pokażemy jak w kilka minut przygotować deser, który świetnie smakuje i profesjonalnie wygląda. Użyjemy do tego nadzień cukierniczych Lauretta w gotowym do użycia rękawie cukierniczym Rengo. Przygotujemy babeczki, croissanty, rurki z kremem i inne słodkości. Będzie można samemu spróbować udekorować korpus babeczki.

II DZIEŃ TARGÓW – 22 MARCA (CZWARTEK), GODZ. 10.00 – 17.00

10.00 – 17.00 **10. Olimpiada Kawy®**

[Strefa kawy i wina](#)

Organizatorzy: Apro Trade/Akademia Kawy, MT Targi Polska

Zawody są dedykowane dla młodych pasjonatów nazywanych Baristami, pracujących codziennie przy profesjonalnych maszynach do parzenia kawy. W programie "Caffe latte and macchiato art.", "Coffe in Good Spirits", "Espresso na czas", "Cup tasting"

10.00 – 10.30 spotkanie z zawodnikami i sędziami (zasady zawodów)
10.30 – 13.00 „Espresso na czas”
13.00 – 14.00 przerwa
14.00 – 16.00 „Cup tasting”
16.00 – 16.15 ogłoszenie wyników, nagrody i zakończenie Olimpiady Kawy

10.00 – 17.00 **10. edycja Konkursu kulinarnego „Kulinary Talent 2018”**

[Strefa konkursowa](#)

Organizatorzy: Studio Kulinarne Roberta Sowy

„Kulinary Talent 2018” to autorski konkurs mistrza kuchni Roberta Sowy, który ma na celu wyłonienie spośród bardzo młodych ludzi – do 23 roku życia prawdziwych i wyjątkowych talentów kulinarnych.

www.eurogastro.com.pl
www.worldhotel.pl

Organizator:

W tegorocznej 10. Jubileuszowej edycji wystąpi dwunastu finalistów, wyłonionych przez Roberta Sowę i firmę Prymat podczas warsztatów pod hasłem "Przygotowanie do kariery" organizowanych w szkołach gastronomicznych na terenie całej Polski.

Zgodnie z regulaminem konkursu, każdy z uczestników będzie musiał wykorzystać do przygotowania dania kilka obowiązkowych składników i produktów.

10.00 – 17.00 **"Gotujemy z najlepszymi"**

[Stoisko Selgros Cash&Carry i Transgourmet B-2](#)

Organizator: Selgros Cash&Carry i Transgourmet

Selgros Cash&Carry i Transgourmet zapraszają na pokazy live cooking i degustacje potraw przygotowywanych przez Kadrę Narodową Polskich Juniorów OSSKiC! Gotujemy przez cały dzień na stoisku B-2.

10.15 – 12.15 **Szkolenie „Wino w Restauracji”**

[Sala konferencyjna A na 1 piętrze](#)

Organizator: Wydawnictwo Czas Wina

Prowadzący: Wojciech Giebuta

Wstęp płatny: 30 PLN

W przeciętnej restauracji włoskiej czy francuskiej około 50% obrotu wynika ze sprzedaży wina. Czy taka proporcja możliwa jest w Polsce?

Naturalnie że tak. Wymaga to jednak wiedzy i umiejętności – nie tylko kelnerów czy barmanów – przede wszystkim managerów i osób odpowiedzialnych za wino w restauracji. Podczas szkolenia pokażemy na prostych przykładach, co należy zrobić, by lepiej sprzedawać wino.

Pokażemy jak skomponować kartę win, jak powinna ona wyglądać, jak zamawiać, magazynować i eksponować wina, jak je marżować, jak promować i w jaki sposób zachęcać do sprzedaży. Szkolenie poprowadzi sommelier, dziennikarz winiarski i wykładowca wielu kursów winiarskich - Wojciech Giebuta.

10.30 – 12.00 **„Jak kupować kawę surową – zasady handlu międzynarodowego i logistyka” – Prowadzący Tom Obracaj Tom Caffè, szkolenie w języku polskim**

[Sala D obok strefy kawy i wina](#)

Organizator: Apro Trade/Akademia Kawy, MT Targi Polska

10.30 – 13.30 **Szkolenie „Organizacja pracy hotelu, czyli sztuka skutecznego motywowania i kierowania zespołem”**

[Sala konferencyjna C na 1 piętrze](#)

Organizator: Akademia Hotelarza

Prowadzenie: Elżbieta Nitsze, Dyrektor Generalny Airport Hotel Okęcie

Wstęp płatny: 299 PLN netto

www.eurogastro.com.pl
www.worldhotel.pl

Organizator:

10.00 – 10.30 Rejestracja uczestników

10:30 – 11:30 – Część I:

- organizacja pracy hotelu a struktura zatrudnienia
- optymalizacja kosztów zatrudniania
- zarządzanie pracą działów hotelowych i gastronomicznych

11.30 – 12.00 Przerwa

12:00 – 13:30 – Część II:

- harmonogramy czasu pracy - układanie grafików pracowników poszczególnych pionów hotelu
- efektywne motywowanie i premiowanie zespołu
- skuteczne delegowanie i systemy raportowania

Elżbieta Nitsze jest absolwentką prestiżowej szkoły hotelarskiej w Wiśle. Studiowała zarządzanie i marketing w Szkole Głównej Handlowej. Obecnie zarządza rozbudowanym w 2014 roku czterogwiazdkowym hotelem Airport Okęcie. Od 10 lat współpracuje jako trener w Akademii Hotelarza. Jest autorką wielu artykułów na łamach prasy branżowej, w tym wielu o skutecznej sprzedaży.

W trakcie swojej ponad 20-letniej działalności w branży, Elżbieta Nitsze pracowała między innymi w Warsaw Marriott Hotel, Sheraton Warsaw Hotel & Towers, prowadziła własną działalność konsultingową i szkoleniową w obszarze hotelarstwa, a do 2014 roku przez 6 lat związana była z siecią hoteli Elbest Hotels, najpierw jako dyrektor generalny nowego Hotelu Krynica**** w Krynicy- Zdroju, a później jako dyrektor sprzedaży i marketingu całej grupy hotelowej. Dzisiaj, jako dyrektor generalny hotelu Airport Hotel Okęcie oraz jako trener hotelarstwa, koncentruje się na wdrażaniu nowoczesnych koncepcji Total Customer Experience, Komunikacji Nieantagonizującej oraz Inżynierii Sprzedaży Transformacyjnej w tej branży.

Nagrodzona tytułem „Dyrektor generalny hotelu niezależnego” w konkursie Hotelarz Roku 2015, organizowanym przez "Hotelarza" i Horwath HTL. W roku 2017 ukończyła General Managers Program organizowany przez prestiżową Cornell's School of Hotel Administration przy Cornell University. SHA jako jedyna uczelnia hotelarska ma akredytację AACSB, a organizowany przez nią GMP jest jedynym programem hotelarskim wśród programów uniwersyteckich w Ivy League.

11.00

„Deser w 5 minut”

[Stoisko firmy Kandy B-65](#)

Zapraszamy na stoisko firmy Kandy, gdzie pokażemy jak w kilka minut przygotować deser, który świetnie smakuje i profesjonalnie wygląda. Użyjemy do tego nadzień cukierniczych Laretta w gotowym do użycia rękawie cukierniczym Rengo. Przygotujemy babeczki, croissanty, rurki z kremem i inne słodkości. Będzie można samemu spróbować udekorować korpus babeczki.

12.30 – 13.30 **„Jak wygrać Mistrzostwa Barista” – Prowadzenie Agnieszka Rojewska**
Mistrz kawowy, szkolenie w języku polskim

[Sala D obok strefy kawy i wina](#)

Organizator: Apro Trade/Akademia Kawy, MT Targi Polska

13.45 – 15.45 Szkolenie „Zmysły - jak nimi pokierować, by Twoja restauracja naprawdę zachwycała gości?”

[Sala konferencyjna C na 1 piętrze](#)

Organizator: Ogólnopolski Serwis Informacyjno-Kulinarny GdzieZjesc.info

Czy wiesz, że odpowiednio dobrana muzyka w restauracji potrafi zmienić smak dań, a właściwie skonstruowane menu zwiększy sprzedaż? Chcesz dowiedzieć się na co zwracają uwagę goście zanim dotrą do Twojego lokalu i jak zadbać o ich prawdziwy zachwyt i przeżycie kulinarne?

Zapraszamy na spotkanie z naszym specjalistą, Anną Dębską, która podczas tegorocznej edycji targów Eurogastro 22 marca, w godzinach 13:45 – 15:45 w sali konferencyjnej C na pierwszym piętrze spotka się z Państwem i przedstawi nie tylko odpowiedź, jak pokierować zmysłami, by Wasza restauracja zachwycała gości, ale również wspomni o najnowszych trendach w gastronomii oraz odpowie na wszelkie Wasze pytania związane z poprawnym prowadzeniem lokalu. Serdecznie zapraszamy.

14.00 – 15.30 „Jak stworzyć kultową kawiarnię” – Prowadzący Mateusz Gaca, właściciel kawiarni „BRISMAN”, szkolenie w języku polskim

[Sala D obok strefy kawy i wina](#)

Organizator: Apro Trade/Akademia Kawy, MT Targi Polska

14.30 – 16.30 Szkolenie gastronomiczne MADE PROGRESS w FINANSACH – (nie) LICZYSZ, (nie) ZARABIASZ

[Sala konferencyjna B na 1 piętrze](#)

Organizator: Zespół Made, www.maderestaurant.pl

Prowadzenie: Tomasz Habdas, Katarzyna Derdzińska

Wstęp płatny: 190 PLN netto

Próg rentowności, oszczędności, systemy motywacyjne, food cost – przedstawimy i przećwiczmy kluczowe wskaźniki finansowe opisujące Twoją restaurację/kawiarnię

14.30- 15.30 MADE PROGRESS w FINANSACH - (nie) LICZYSZ, (nie) ZARABIASZ

Prelekcja - Tomasz Habdas, MADE

Odpowiemy na pytania:

1. Jak przeprowadzić analizę rentowności i sprawdzić przy jakim poziomie zaczynasz zarabiać na sobie?
2. W jakich przedziałach procentowych w relacji do obrotu, powinny zamykać się koszty, tak aby lokal generował zysk?
3. Kiedy warto wprowadzić system motywacyjny dla pracowników i jak go skonstruować żeby był efektywny
4. Jak obserwować food cost i jak kontrolować jego wysokość?

15.30-16.30 MADE PROGRESS w FINANSACH

Warsztat - Tomasz Habdas & Katarzyna Derdzińska, MADE

w trakcie warsztatu poznasz:

1. narzędzia umożliwiające skuteczną kontrolę twoich finansów
2. sposoby na poszukiwania realnych oszczędności w twoim lokalu

www.eurogastro.com.pl
www.worldhotel.pl

Organizator:

14.30

„Deser w 5 minut”[Stoisko firmy Kandy B-65](#)

Zapraszamy na stoisko firmy Kandy, gdzie pokażemy jak w kilka minut przygotować deser, który świetnie smakuje i profesjonalnie wygląda. Użyjemy do tego nadzień cukierniczych Laretta w gotowym do użycia rękawie cukierniczym Rengo. Przygotujemy babeczki, croissanty, rurki z kremem i inne słodkości. Będzie można samemu spróbować udekorować korpus babeczki.

III DZIEŃ TARGÓW – 23 MARCA (PIĄTEK), GODZ. 10.00 – 17.0010.00 – 17.00 **Olimpiada Wina**[Strefa kawy i wina](#)

Organizator: Szkoła Wine rePublic

Firma Wine rePublic, akredytowany przedstawiciel największej szkoły winiarskiej Wine&Spirit Education Trust z Londynu, zaprasza serdecznie wszystkich, którzy lubią wyzwania i wino – przyjdź na Olimpiadę Wina!

Przez cały dzień na specjalnej przestrzeni zorganizowanej przez Wine rePublic będzie można sprawdzić swoją teoretyczną i praktyczną wiedzę na temat wina. Pasjonatów wina szczególnie zachęcamy do wzięcia udziału w mini-konkursach, a o każdej pełnej godzinie będziemy zachęcać śmiałków do zmagania się na scenie z profesjonalnymi sommelierami, importerami wina i innymi pasjonatami.

Profesjonalistów namawiamy, by sprawdzili swoją wiedzę – taka zaprawa bojowa przyda się przed majowymi Mistrzostwami Polski Sommelierów i innymi konkursami!

O godzinie 13:00 zaczynamy część teoretyczną zmagających najlepszych profesjonalistów. O godzinie 14.15 kolejny etap Olimpiady – część praktyczna – degustacja w ciemno win z całego świata.

Poprowadzi ją Szymon Milonas, który swoje umiejętności udowodnił w programie The Brain – Genialny umysł, bezbłędnie rozpoznając zadane wina.

Dodatkowo zapraszamy na seminaria i prezentacje tematyczne przygotowane przez naszych partnerów – co godzinę, począwszy od 10.30, w sali wykładowej obok stoiska Wine rePublic.

10.00 – 16.00 **XIII Festiwal Kuchni Greckiej**[Strefa konkursowa](#)

Organizatorzy: Theofilos Vafidis

Jak co roku ekipy kucharzy z całej Polski pod "fachowym okiem" międzynarodowego Jury przygotowują autorskie dania z wykorzystaniem wskazanych w Regulaminie i oryginalnych greckich produktów.

10.00 – 17.00 **"Gotujemy z najlepszymi"**[Stoisko Selgros Cash&Carry i Transgourmet B-2](#)

www.eurogastro.com.pl
www.worldhotel.pl

Organizator:

Organizator: Selgros Cash&Carry i Transgourmet

Selgros Cash&Carry i Transgourmet zapraszają na pokazy live cooking i degustacje potraw przygotowywanych przez Kadrę Narodową Polskich Juniorów OSSKiC! Gotujemy przez cały dzień na stoisku B-2.

10.30 **Seminarium „Spektrum Rieslinga”**
Sala D obok strefy kawy i wina

Organizator: Szkoła Wine rePublic

11.00 – 13.00 **Szkolenie „Restauracja bez rotacji pracowników, czyli zarządzanie personelem w XXI wieku”**

Sala konferencyjna B/C na 1 piętrze

Organizator: Vision for Business

Wstęp płatny: 149 zł brutto

Zapraszamy na zupełnie nowe szkolenie, które dotyczy budowania zespołu i jest rozwinięciem podstawowej wiedzy z zarządzania personelem. Między innymi poruszymy następujące tematy:

- Najczęstsze przyczyny rotacji personelu, czyli czym kieruje się pracownik opuszczając miejsce pracy?
- Marka pracodawcy, czym kieruje się pracownik wybierający miejsce pracy?
- Jak zaplanować i wprowadzić skuteczny system prowizyjny.
- Dajesz ogłoszenie i nikt nie reaguje? Skuteczne i innowacyjne ogłoszenie o pracę.
- Jak zbudować relację z Gośćmi, aby polecali i wracali do restauracji.
- Wysokie ego pracownika? Poznaj skuteczne metody wykorzystania potencjału

11.00 **„Deser w 5 minut”**

Stoisko firmy Kandy B-65

Zapraszamy na stoisko firmy Kandy, gdzie pokażemy jak w kilka minut przygotować deser, który świetnie smakuje i profesjonalnie wygląda. Użyjemy do tego nadzień cukierniczych Laretta w gotowym do użycia rękawie cukierniczym Rengo. Przygotujemy babeczki, croissanty, rurki z kremem i inne słodkości. Będzie można samemu spróbować udekorować korpus babeczki.

11.30 **Seminarium „Dlaczego szkło ma znaczenie”**

Sala D obok strefy kawy i wina

Organizator: Szkoła Wine rePublic

12.30 **Niespodzianka**

Sala D obok strefy kawy i wina

Organizator: Szkoła Wine rePublic

14.00 – 16.00 Szkolenie „Nowoczesne zarządzanie kosztem, czyli finanse w gastronomii”

[Sala konferencyjna B/C na 1 piętrze](#)

Organizator: Vision for business

Wstęp płatny: 149zł brutto

Zapraszamy na szkolenie podczas którego przekażemy Ci wiedzę z efektywnego zarządzania kosztami w gastronomii. Poruszymy między innymi następujące tematy:

- Zarządzanie kosztami należy zacząć od liczb, czyli jak poznać swój rzetelny wynik finansowy.
- Jak poprawnie liczyć food cost i analizować wyniki
- Prawidłowe podejście do receptury
- Receptura, a błąd produkcji
- Jak poprawnie wyznaczyć cenę sprzedaży w menu
- Zasada Pareto kluczem do sukcesu
- Zasada Pareto w recepturze i sprzedaży
- Prawidłowa analiza wyniku finansowego
- Prawidłowe podejście do problemu nadużyć

14:30 Seminarium „Mastering Garnacha, czyli nowe oblicze grenache”

[Sala D obok strefy kawy i wina](#)

Organizator: Szkoła Wine rePublic

14.30 „Deser w 5 minut”

[Stoisko firmy Kandy B-65](#)

Zapraszamy na stoisko firmy Kandy, gdzie pokażemy jak w kilka minut przygotować deser, który świetnie smakuje i profesjonalnie wygląda. Użyjemy do tego nadzień cukierniczych Laretta w gotowym do użycia rękawie cukierniczym Rengo. Przygotujemy babeczki, croissanty, rurki z kremem i inne słodkości. Będzie można samemu spróbować udekorować korpus babeczek.

15.30 Seminarium „Ocena organoleptyczna w degustacji wina – pomoc czy przeszkoda?”, prowadzący Robert Wieprzkowicz-Rzewuski

[Sala D obok strefy kawy i wina](#)

Organizator: Szkoła Wine rePublic

Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmian w programie