

Bądź 3 kroki przed i zarabiaj - pierwsza w tym roku konferencja MADE RESTAURANT odbędzie się w Poznaniu



Po sukcesach zeszłorocznych spotkań liderów gastronomii w Warszawie, Krakowie, Gdańsku i Wrocławiu czas na kolejne pełne wiedzy i okazji do networkingu wydarzenia MADE RESTAURANT. Pierwsze ze spotkań odbędzie się już 19 marca w Poznaniu pod hasłem „Bądź 3 kroki przed i zarabiaj”. Program obejmuje zagadnienia HR, prawa, finansów, marketingu i serwisu. Eksperti Polski Zachodniej wskażą najbardziej newralgiczne punkty, które mogą determinować sukces finansowy w polskiej gastronomii.

„Frekwencja i komentarze podczas ubiegłorocznych spotkań pokazały, że branża ma potrzebę integracji i mierzenia się z trudnymi tematami, takimi jak brak ludzi do pracy. Wymiana wiedzy to jedyna droga do rozwoju w obliczu niedomagającej edukacji gastronomicznej w Polsce. To również międzynarodowy trend w wielu branżach, gdzie najskuteczniejsi praktycy uczą się od siebie.” zapewniają Agnieszka Małkiewicz i Katarzyna Derdzińska, Zarząd z MADE.

Podczas biznesowej konferencji w gronie najprężniej działających lokalnych praktyków - restauratorów, szefów kuchni, managerów, sommelierów, dostawców oraz mediów - zaprezentowane zostaną metody, które pozwolą być „3 kroki przed” w biznesie gastronomicznym. W obszarze szeroko pojętego zarządzania restauracją program schodzi do poziomu detalu, aby sprawdzić, gdzie leży źródło sukcesu finansowego. Uczestnicy podzielą się danymi, faktami i dobrymi praktykami w gronie tych, którzy odnoszą sukcesy w Polsce Zachodniej.

W programie wydarzenia, którego szczegóły można zobaczyć już na stronie [MADE Restaurant](http://www.made.org.pl) znajdzie się czas na debaty, prelekcje, a także networking w praktyce.



W pierwszej części spotkania przedstawione zostaną **wyniki stworzonego przez zespół MADE raportu „Bądź 3 kroki przed” dotyczącego branży gastronomicznej** w Polsce. Część dotycząca świata jest już dostępna na: www.made.org.pl

Następnie zaprezentowana zostanie startująca w tym roku kampania „**Do usług - Nowi kelnerzy**”,

której celem jest promocja i zmiana wizerunku zawodu kelnera, pokazanie wpływu kelnera na dochodowość biznesu oraz ustalenie dobrych praktyk rynkowych w zakresie wynagradzania. Towarzyszyć będzie jej dyskusja praktyków rynku m.in. Łukasza Okuniewicza, kelnera współpracującego z MADE.

Ważnym punktem konferencji będzie także panel dyskusyjny z dostawcami gastronomicznymi, dzięki któremu uczestnicy spotkania dowiedzą się, na jakie wsparcie ze strony dostawców mogą liczyć restauratorzy, poznają przykłady dobrej współpracy oraz innowacyjne rozwiązania dostawców wspierające pracę w kuchni. Z kolei popołudniowa część konferencji **„3 kroki przed w zarządzaniu biznesem”** da nowatorskie wskazówki dotyczące prowadzenia finansów, budowania marki pracodawcy oraz zmian w prawie pracy dla gastronomii.

Nowoczesna restauracja nie powinna zapominać o **skutecznym marketingu**, dlatego poświęcono mu cały segment, w którym znaleźć można prelekcje z zaproszonymi gośćmi, specjalistami w dziedzinach takich jak: film, social media, storytelling czy kooperacja pomiędzy szefami kuchni i restauracjami. Ważnym punktem programu będzie zwrócenie uwagi na **restauracje hotelowe**, które stają się dla hoteli coraz skuteczniejszym narzędziem budowania przewagi rynkowej. Czy mogą stanowić zagrożenie dla restauracji indywidualnych?

Na koniec w ramach **MADE TALKS - TRAVEL** przez pryzmat 3 przypadków pokazane zostaną powiązania pomiędzy Polską a tym, co dzieje się w światowej gastronomii w kontekście trzech zagadnień: fine dining, wydarzeń kulinarnych i architektury. Uczestnicy konferencji posłuchają: restauratora Krzysztofa Janiszewskiego, organizatorki polskich kolacji w Berlinie Julii von Bosski Poniatowski i polskiego architekta i właściciela międzynarodowej pracowni Four O Nine Łukasza Kosa.

*

Po serii wydarzeń w Warszawie, Krakowie, Gdańsku i Wrocławiu w 2017 roku, poznańskie spotkanie „Bądź 3 kroki przed i zarabiaj” w Concordia Design otwiera nowy sezon konferencji w 2018 roku. Jego organizatorem jest zespół profesjonalistów MADE (www.madesolutions.com.pl) wyspecjalizowanych w organizacji kampanii, wydarzeń oraz projektów edukacyjnych i doradczych w branży HORECA. Agnieszka Małkiewicz, Zarząd MADE (specjalizacja marketing i PR) i Katarzyna Derdzińska, Zarząd MADE (specjalizacja HR, psychologia i rozwój biznesu) łączą siły z liderami branży, tym razem z Polski Zachodniej.

Więcej informacji na temat programu konferencji i prelegentów: www.maderestaurant.pl
Biznesowa Konferencja Gastronomiczna „Bądź 3 kroki przed i zarabiaj”: 19.03.2018 godz. 10.00, Concordia Design Poznań

*

Made Food & Horeca Solutions

Jesteśmy zespołem wyspecjalizowanym w budowaniu przewagi rynkowej naszych klientów i rozwoju biznesu w branży HORECA. Wspieramy naszych partnerów (restauracje, hotele i dostawców) w rozwiązywaniu problemów w zakresie zarządzania ludźmi (HR), podpowiemy, jak zwiększyć obroty (Rozwój biznesu) i zdradzimy sprawdzone sposoby, jak skutecznie przykuć i utrzymać uwagę klientów (Marketing).

Wyróżnia nas dogłębna znajomość trendów oraz branży w Polsce i na świecie, sieć kontaktów oraz bezpośredni dostęp do wiedzy naszych ekspertów - najskuteczniejszych praktyków i biznesmenów na rynku HORECA. Sprawnie łączymy wiedzę i praktykę z obszarów HR, Marketing & PR, rozwoju biznesu i sprzedaży. Gdy przystępujemy do kreowania rozwiązań myślimy strategicznie i procesowo, dążymy do synergii.

MADE SOLUTIONS: www.madesolutions.com.pl

MADE PROGRESS: www.madeprogess.pl

MADE RESTAURANT: www.maderestaurant.pl

MADE TALKS: www.madetalks.pl