



PROGRAM

28. 5.: PROGRAM 19. H112

- 08.00–09.00 **Registrace**
- 08.00–16.30 **Prezentace partnerů**
Představení produktů a služeb na stáncích partnerů
- 09.00–09.15 **Oficiální zahájení**
Pavel Vinkler, ředitel odboru podnikatelského prostředí a obchodního podnikání, Ministerstvo průmyslu a obchodu
Miroslav Kubec, prezident, AKC ČR
- 09.30–11.00 **Jak mít spokojeného hosta, aneb štěstí na talíři**
Zaměříme se na vysvětlení pojmu "nežádoucí reakce na potraviny" a na rozdíl mezi alergií, intolerancí a toxickou reakcí. Dotkneme se toho, co je to tradiční česká kuchyně, jaký je její přínos pro gastronomii a co je jejím etickým rozměrem.
Kateřina Cajthamlová, propagátorka a popularizátorka medicíny a zdravého životního stylu, internistka a systemická psychoterapeutka
- 11.00–11.30 **Kávová přestávka**
- 11.30–12:30 **Panelová diskuse: Stát versus podnikatel v každodenním provozu**
Hází stát podnikatelům „klacky“ pod nohy, nebo je jejich opěrnou holí pro nastavení vyrovnaného prostředí pro podnikání? Jaké jsou překážky na cestě za úspěšným podnikáním, co podnikatele nejvíce trápí a jaký vliv na to má stát? Byrokracie ovlivňuje podnikání a my se budeme ptát, s čím se dnes zástupci oboru HoReCa potýkají v každodenním provozu.

Stanislav Kouba, náměstek pro daně a cla, Ministerstvo financí
Pavel Vinkler, ředitel odboru podnikatelského prostředí a obchodního podnikání, Ministerstvo průmyslu a obchodu
Jan Herget, ředitel, agentura CzechTourism
Vlastimil Turza, vedoucí právního oddělení, ústřední inspektorát ČOI
Miroslav Kubec, prezident, AKC ČR
Luboš Kastner, spolumajitel, HOSPODSKA
Jan Hawelka, majitel, síť kaváren Lagarto
Gorjan Lazarov, ředitel, Orea Hotels & Resorts
- 12.30–13.30 **Oběd**
- 13.30–16.30 **HLAVNÍ ODPOLEDNÍ PROGRAM**
-

PROGRAM

- 13.30–14.15 **Recenze jsou hotelovým marketingem 21. století aneb jen s dobrou pověstí nejdál dojdeš**
Případové studie: práce s recenzemi a jejich vliv na tržby
Radka Telyčková, Revenue manager a konzultant pro hotely a jiná ubytovací zařízení, Pomáháme hoteliérům
- 14.15–15.00 **Zaměstnavatel očima zaměstnance aneb společná cesta k úspěchu**
Pro obor gastro klíčový vztah zaměstnanec – zaměstnavatel prochází v posledních letech výraznými proměnami parametrů. Jak na tyto změny reagovat, aby ve výsledku prospěly vašemu podniku? Inspirujte se řešením kolegů z oboru.
Marek Křovák, spolumajitel, lektor, vzdělávací společnost 100PROgastro
Zdeněk Lískovec, majitel, restaurace Kozlovna U Plechandy
- 15.00–15.15 **Kávová přestávka**
- 15.15–15.45 **Za málo peněz více muziky**
Plánování a praxe v moderní gastronomii. Jaké jsou tipy a triky v technice přípravy, ekonomice, receptuře a jak funguje optimalizace jídelního lístku?
Petr Stádník, šéfkuchař, MAKRO/METRO
Oskar Klanert, šéfkuchař, Restaurace na Humpolce
- 15.45–16.10 **GASTROMAPA LUKÁŠE HEJLÍKA: 365. Tipy a inspirace přímo z vašich podniků.**
365 příběhů, které ukazují, jak gastronomie v Česku vyrostla! Lukáš Hejlík představí svou novou knihu, kde najdete 365 tipů, ze všech koutů Česka, ve všech žánrech. Naleznete zde také 31 tematických kapitol, 24 map, 12 speciálů, 7 průvodců a 52 dalších doporučení. Co zažil na svých cestách za českou gastronomií a najdete se zde i vy?
Lukáš Hejlík, herec a zakladatel projektu Gastromapa Lukáše Hejlíka
- 16.10–16.30 **Vliv používání platebních karet na objem tržeb**
Jak platební karty pomáhají rozvoji podnikání v sektorech HoReCa a jak mohou pomoci podnikatelům zefektivnit provoz, rozšiřovat svoje služby a vydělat víc? Nejčastější rizika přijímání platebních karet, jejich prevence a jak těmto rizikům předcházet? Nebudou chybět ani příklady zneužití karet v oblasti ubytovacích služeb.
Miloslav Bouček, ředitel prodeje pro korporátní segmenty, KB SmartPay
Ivan Pechánek, Fraud/Risk specialista, KB SmartPay

PROGRAM

KUCHAŘSKÝ WORKSHOP

13.30–15.00 **Thajská kuchyně, to je tajemství nevšedních chutí**
Antonín Bradáč, šéfkuchař, Czech Chefs
Jan Davídek, šéfkuchař, Czech Chefs

15.00–15.15 Kávová přestávka

15.15–16.30 **Bio versus lokálnost**

Jaký je rozdíl mezi bio a lokálností v gastronomii? Nezaměňují se tyto pojmy, i když ve faktické stránce jde o zcela jiné suroviny? Možná by stálo za to pochopit základní pravidla, které z gastronomie dělají dědictví, které každá komunita sdílí dle svých možností. Hranice už nejsou v chutích znatelné. Na mapě se již vytrácejí a je to dobře. Jediné co zůstává, jsou suroviny a to buď bio nebo lokální. Nebo obojí najednou? Více o tom vám poví a před vašimi zraky připraví a naservíruje celé menu, ve kterém budou hrát hlavní roli opravdové plnohodnotné bio suroviny, šéfkuchař Lukáš Nevyjel.
Lukáš Nevyjel, šéfkuchař, Nota Bene

DIGITÁLNÍ WORKSHOP

13.30-14.15 **Jak na efektivní reklamy na Facebooku a Instagramu**

Placené kampaně na Facebooku a Instagramu patří mezi nejlevnější a nejefektivnější způsoby, jak se dostat do povědomí a přivést nové zákazníky. Eliška vám ukáže základní i pokročilejší tipy a triky, jak o sobě dát co nejlépe vědět.

Eliška Vyhnánková, social media konzultantka

14.15-15.00 **AMSP ČR – Digitalizace v oboru HoReCa**

uveče **Eva Svobodová**, generální ředitelka AMSP ČR

14.15-14.30 **Seznam naplno pomáhá v podnikání**

Rostislav Sedláček, senior konzultant, Firmy.cz

14.30-14.45 **Digitalizace plateb pro váš lepší byznys**

Martin Dolejš, Director Business Development CZ&SK,
Mastercard Europe

14.45-15.00 **Zdravé finance**

Jan Figlovský, manažer segmentu pro firemní klienty, ČSOB



PROGRAM

15.00-15.15 **Kávová přestávka**

15.15-15.45 **Jak robotizace, digitalizace a umělá inteligence ovlivní obor HoReCa**

Digitalizace vládne oboru. Jaké bude hotelnictví po roce 2020 a jaké trendy jej ovlivní?

Gorjan Lazarov, ředitel, OREA Hotels & Resorts

15.45-16.30 **Jak pomocí copy přenést čtenáře do vašeho hotelu, restaurace nebo kavárny**

Jak vypadají texty na webech hotelů, restaurací a kaváren? Obvykle jako výčet vybavení, jídel nebo nápojů. Jan Novák vám na přednášce ukáže, jak napsat text, aby se čtenář při čtení cítil, že už ve vašem podniku sedí, že už se dívá na západ slunce nad jezerem, obědvá vaši skvělou svíčkovou nebo si vychutnává špičkovou brazilskou kávu.

Jan Novák, senior copywriterem, Obsahová agentura

16.30 **KONEC**

Změna programu vyhrazena.