

PROGRAM

5. 11.: PROGRAM 20. H112

- 08.00–09.00 **Registrace**
- 08.00–16.40 **Prezentace partnerů**
Představení produktů a služeb na stáncích partnerů
- 09.00–09.15 **Oficiální zahájení**
Jan Pýcha, majitel a šéfkuchař, restaurace Pod Zámkem
Jakub Sedláček, víceprezident, AKC ČR
- 09.15–9.35 **Jak to vidí ministr?**
Karel Havlíček, místopředseda vlády a ministr průmyslu a obchodu
- 09.35–11.00 **V čem je tajemství úspěchu u zákazníka, hosta nebo klienta?**
Bary, kavárny, hotely, to je jeho život! Jaké jsou lety prověřené postřehy, zkušenosti a doporučení z cest mistra etikety? Pouze spokojený host nalezne opět cestu ke dvěřím vašeho podniku.
Ladislav Špaček, spisovatel, televizní novinář a moderátor, pedagog, popularizátor společenské etikety, bývalý tiskový mluvčí prezidenta Václava Havla
- 11.00–11.20 **Kávová přestávka**
- 11.20–11.40 **Protřepat, nemíchat či netřepat, promíchat?**
Pohostinnost a atmosféra na prvním místě. Drink je samozřejmostí pro kvalitně strávený čas v baru, ale hlavní je zážitek a atmosféra. Čistá chuť a čitelnost, to je oč tu běží.
Tomáš Křemenák, spolumajitel, kuchař, barman, 4pokoje
Lukáš Látal, spolumajitel, barman, 4pokoje
- 11.40-12.05 **Nejnovější trendy v online recenzích**
Na které portály se má hoteliér zaměřit a kde je dobré zveřejňovat recenze? Kterým portálům klesá počet recenzí a jaký je vliv odpovídání na recenze a jak na ně odpovídat z jednoho místa? A co Google, který

PROGRAM

změnil svůj vztah k recenzím. Společně s Radkou se podíváme na to, co se změnilo a jaký to má vliv na váš profil.

Radka Telyčková, Revenue Manager a hotelový konzultant Pomahamehotelierum.cz & výhradní zástupce TrustYou pro Českou republiku a Slovensko

- 12.05-12.20 **Jak bylo a bude v cestovním ruchu**
Vývoj cestovního ruchu v ČR, hlavní trendy a interaktivní vizualizace dat. V praktických ukázkách budou představeny současné trendy v domácím i příjezdovém cestovním ruchu a nové interaktivní sestavy v Marketingovém informačním systému.
Soňa Machová, vedoucí oddělení marketingového výzkumu, CzechTourism
- 12.20-13.20 Oběd
- 13.20–16.40 **ODPOLEDNÍ PROGRAM**
- 13.20–13.45 **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? K dnešnímu dni má 99 500 stažení appky a bylo prodáno na 27 000 kusů Gastromapy.
Lukáš Hejlík, zakladatel projektu Gastromapa Lukáše Hejlíka, moderátor, herec
- 13.45–14.10 **Zákazník musí odcházet spokojený, i kdyby měl pít celý večer vodu**
Barová hvězda, která své šílené nápady proměňuje v realitu. Začínal na trzích a dnes vede slavné brněnské bary. Barman se musí do hosta vcítit, říká podnikatel. Přijďte si poslechnout jeho nápady, myšlenky, typy a rady přímo z jeho úst!
Jan Vlachynský, spolumajitel, Bar, který neexistuje, Super Panda Cirkus, 4Pokoje, Whiskey Bar, který neexistuje
- 14.10–14.35 **Lidská dimenze značky**
-

PROGRAM

Vaši hosté, zaměstnanci i obchodní partneři očekávají, že pro ně bude setkání s vaší značkou příjemný zážitek. Proč tomu tak je? Jak toto očekávání řídit a využít při podnikání v pohostinství? Téma zákaznického zážitku (CX) zasadíme do českého i světového kontextu, podíváme se na aktuální trendy a řekneme si, jak ho začlenit do strategie vaší značky.

Filip Šimoník, marketingový specialista a producent chytrých řešení

14.35–15.00 **10 let ředitelem**

Tomáš Blabla, generální ředitel, Resort Valachy Velké Karlovice

15.00–15.15 **Kávová přestávka**

15.15–16.15 **Změna gastronomie za posledních 10 let**

Kuchařině se věnuje již hezkou řádku let a dobře ví, že dobré jídlo dokáže navodit skvělou atmosféru v každé situaci. Zažijte jeho kuchařské umění na vlastní oči v 60 minutách a vychutnejte si atmosféru i skvělé jídlo, které připraví přímo před vámi. Je se na co těšit!

Radek Šubrt, šéfkuchař a porotce MasterChef Česko 2012

16.15–16.40 **Jak na síť**

Eliška vám vysype z rukávu vše, co se za několik let o marketingu na sítích naučila. A jak vidí využití marketingu a jeho vliv na podnikání v dalších pěti, deseti letech?

Eliška Vyhnánková, social media konzultantka

16.40 **KONEC**

Změna programu vyhrazena.