



2. LISTOPADU 2021

OREA HOTEL PYRAMIDA PRAHA



PROGRAMOVÉ MENU:

08.00–09.00

Registrace

08.00–16.00

PREZENTACE PARTNERŮ

Představení produktů a služeb na stáncích partnerů

09.00–09.30

Oficiální zahájení

GORJAN LAZAROV,

Chief Executive Officer, Orea Hotels & Resorts

LUBOŠ KASTNER,

Člen představenstva, Garant projektu Moje restaurace, Asociace malých a středních podniků a živnostníků

SYLVIO SPOHR,

majitel Cafe Louvre a prezident Asociace restaurátérů Apron

ADAM ELIÁŠ,

výkonný ředitel, Český gastronomický institut
Sylvio Spohr, majitel Cafe Louvre a prezident Asociace restaurátérů Apron

9.30–10.00

● MLÁDÍ VPŘED ANEB JAK SE PLNÍ SNY!

KRISTÍNA NEMČKOVÁ, *Made by Kristína, vítězka soutěže MasterCheff Česko pro rok 2019, držitelka Grand Diplôme na londýnské škole Le Cordon Bleu, čerstvá posila michelinské restaurace Story v Londýně*

10.00–10.50

● DVA POHLEDY NA BUDOUCNOST GASTRONOMIE A HOTELNICTVÍ

RASTISLAV MAĐAR, *epidemiolog, odborník na cestovní medicínu a vedoucí Ústavu epidemiologie a ochrany veřejného zdraví Lékařské fakulty Ustravské univerzity*

VLADIMÍR PIKORA, *hlavní ekonom analytického domu Next Finance*

10.50–11.10

Kávová přestávka

11.10–11.30

● FUNGOVÁNÍ DESTINAČNÍCH MANAGEMENTŮ A ZAPOJENÍ PODNIKATELŮ DO PYRAMIDY DESTINAČNÍHO MANAGEMENTU V ČR.

VERONIKA JANEČKOVÁ, *ředitelka odboru produkt managementu, výzkumu a B2B spolupráce, agentura CzechTourism*

TOMÁŠ POLANSKÝ, *ředitel destinační společnosti Ceskobudějovicko-Hlubocko, z.s.*

11.30–12.30

● PANELOVÁ DISKUSE: JAKÝ BYL A JE BOJ S COVIDEM A CO NA TO ZÁSTUPCI OBORU?

LUBOŠ KASTNER, *člen představenstva, Garant projektu Moje restaurace, Asociace malých a středních podniků a živnostníků*

LUKÁŠ PYTLOUN, *majitel, Pytloun Hotels*

KOFOLA, *zástupce společnosti*

RASTISLAV MAĐAR, *epidemiolog, odborník na cestovní medicínu a vedoucí Ústavu epidemiologie a ochrany veřejného zdraví Lékařské fakulty Ostravské univerzity*

SYLVIO SPOHR, *majitel Cafe Louvre a prezident Asociace restaurátérů Apron*

VLADANA HORÁROVÁ, *Generální ředitelka Aquapalace Praha, Managing partner Golden Apple Hotels*

12.30–13.30

Oběd

13.30–16.30

HLAVNÍ ODPOLEDNÍ PROGRAM

SEKCE RESTAURACE

13.30–14.00

● DIGITÁLNÍ HOSPODA - JAK INTERNET A TECHNOLOGIE PROMĚNĚJÍ, POMÁHAJÍ A ŠKODÍ GASTRU

JURA TBL,

marketér a analytik, Vitr v Gastru

14.00–14.30

● JAK POROZUMĚT KOLOBĚHU PŘÍRODY, MASU I JEHO ZPŮSOBŮM ZPRACOVÁNÍ?

MARTIN KLOUDA,

majitel, řezník, Maso Klouda

14.30–15.00

● ZMĚNIL COVID CHUŤ A CHOVÁNÍ ZÁKAZNÍKA? URČITĚ!

ŠTĚPÁN NÁVRAT,

majitel a executive chef fine diningové restaurace Benjamin a autentických asijských restaurací Café Buddha Norská a PRU58

15.00–15.15

Kávová přestávka

15.15–16.00

● JAK NEBYT ŠÉF PLANTÁŽNÍK? KAM SE SVÝM TÝMEM OTOČIL KORMIDLO A PŘEŽIL TAK DOBU S COVIDEM?

JAN VLACHYNSKÝ,

spolumajitel, Lidi z Baru (Bar, který neexistuje, Super Panda Circus, 4pokoje, Whiskey Bar, který neexistuje)

SEKCE HOTELY

13.30–14.15

● MUSÍME ROZJET INCOMING! ZÁPADOČESKÝ LÁZEŇSKÝ TROJÚHELNÍK NA SEZNAMU UNESCO

FRANTIŠEK REISMÜLLER,

ředitel odboru zahraničních zastoupení a marketingu

14.15–15.00

● JAK ZVLÁDL BWH HOTEL GROUP CENTRAL EUROPE KRIZI A JEHO POHLED DO BUDOUCNOSTI?

IVONA MEISSNER,

ředitelka rozvoje hotelu, Rakousko a středovýchodní Evropa, BWH Hotel Group Central Europe

15.00–15.15

Přestávka na kávu

15.15–16.00

● JAK MOHU MALÁ A STŘEDNĚ VELKÁ UBYTOVACÍ ZAŘÍZENÍ VYUŽÍT SÍLU ONLINE REPUTACE VE VLASTNÍ PROSPĚCH?

RADKA TELYČKOVÁ,

Revenue Manager a konzultant pro hotely a jiná rezervací zařízení, Pomáháme hoteliérům ubytování a zážitků, Explorio

16.00

KONEC