A G E N D A

Rejestracja – 9.00 – 9.30		
CZĘŚĆ I DYSKUSJA		
Tomasz Limon: Dyrektor Zarządzający „Pracodawcy Pomorza”	Powitanie i słowo wstępne.	9.30-9.35
Tomasz Szuba, MBA: CEO Venturis HoReCa - ograniczanie kosztów gastro	Czy planujemy produkcję i jakie są tego wyniki oraz ile wyrzucamy jedzenia w gastronomii? Wyniki pomiarów w różnych typach placówek gastro i praktyczne wnioski.	9.35-10.15 (w tym Q&A)
Łukasz Miecznikowski/Tomasz Kaniewski: szefowie kuchni hotele marki Mercure Gdańsk/Gdynia	O kluczowych problemach kuchni w kontekście ograniczania kosztów i jak sobie z nimi radzimy.	10.15-10.50 (w tym Q&A)
Filip Piotrowski: Ekspert gospodarki obiegu zamkniętego, Polskie Stowarzyszenie Zero Waste w rozmowie z **Agnieszką Hexel:** Brand Managerem w Restauracjach ORZO i **Tomaszem Krakowiakiem:** Head Chef ORZO	O gospodarce obiegu zamkniętego: zero waste w gastronomii – mit czy konieczność, czy to nam się opłaca i czy jest to realne do wprowadzenia w warunkach gastro?	10.50-11.25 (w tym Q&A)
PRZERWA NA KAWĘ: 11.25 -11.45		
Prowadzący: **Jan Zacharewicz (WSTiH)** Uczestnicy panelu: - **Jakub Malec:** Executive Chef Hotel Novotel Warszawa Centrum - **Krystian Szidel:** Executive Chef Hotel Sheraton Sopot; - **Piotr Ślusarz**: Szef Kuchni Hotel Scandic - **Grażyna Ruszkiewicz:** ZSS nr 1 w Gdańsku- Specjalista ds. żywienia zbiorowego - **Jakub Walentowski:** sommelier, współwłaściciel firmy Skarbnica Win Sp. z o.o - **Mirosław Popieluch:** CTO, Partner Venturis HoReCa	Dyskusja panelowa: • Jak ograniczamy koszty gastronomii: co działa a co nie i dlaczego? • Jak planujemy produkcję? • Jak radzimy sobie z sezonowością? • Czy standardy korporacyjne są pomocne i przydatne? • Jaka jest rola szefa kuchni – kim tak naprawdę jest? • Zero waste w hotelu – mrzonka czy rzeczywistość? • Jak ograniczyć marnotrawstwo jedzenia i picia? • Standardy higieniczne – zmora, konieczność czy szansa dla gastro? • CSR – społeczna odpowiedzialność biznesu w sektorze gastro.	11.45-12.25 (w tym Q&A)
Prowadzący : **Prof. Tomasz Kawka (UG)** Uczestnicy Panelu: - **Tomasz Rusiecki:** F&B Manager Hotel Sheraton Sopot; - **Elżbieta Gawin:** Kierownik Gastronomii Hotel Almond; - **Monika Maksymiuk:** Zastępca Kierownika Gastronomii Mercure Gdynia Centrum - **Bożenna Gast:** Prezes Zarządu Hotel Bartan Gdańsk - **Agnieszka Nowicka-Przyborska:** Ekspert, budowanie systemów lojalnościowych	Dyskusja panelowa: • Jak efektywnie zarządzać zespołem kuchni? • Systemy motywacyjne co działa a co nie? • Lojalność pracowników – jak ich zatrzymać dłużej? • Jak i czy integrować pracowników z zagranicy? • Kuchnia vs sala - czy jesteśmy zespołem, który gra do jednej bramki?	12.25-13.05 (w tym Q&A)
Mirosław Popieluch: CTO, Partner Venturis HoReCa - ograniczanie kosztów gastro	Nowatorska metodyka oraz narzędzia wspierające planowanie produkcji, monitorowanie wykorzystania surowców oraz wskazanie referencyjnego Food Cost	13.05-13.35 (w tym Q&A)
POCZĘSTUNEK: 13.35 - 14.00		
CZĘŚĆ II: WARSZTATY 14.00 - 16.00		
Podział uczestników na grupy – rozwiązanie studium przypadku. Grupy będą pracowały nad rozwiązaniem problemów, które zidentyfikujemy jako kluczowe w kontekście ograniczania kosztów gastronomii, lepszego planowania produkcji oraz ograniczania 'food waste'. Na koniec rezultaty prac będą prezentowane przez przedstawicieli poszczególnych grup.		
Tomasz Szuba, MBA - CEO Venturis HoreCa	Podsumowanie konferencji i pożegnanie	16.00-16.10
BUSINESSMIXER – NETWORKING : od 16.10		