

KRGiC o wyzwaniach i trendach w gastronomii na targach EuroGastro

Jakie zmiany prawne czekają branżę gastronomiczną w 2017 roku? W jaki sposób kreować świadomy i pozytywny wizerunek firmy, ale też budować zadowolenia klienta w gastronomii? Jak nowoczesne technologie mogą wspierać sprzedaż w restauracjach? Jakie znaczenie ma etyka w gastronomii? Zagadnienia te będą przedmiotem konferencji organizowanej przez Krajową Radę Gastronomii i Cateringu, zatytułowanej „Razem wobec wyzwań rynkowych w 2017 r.”, która kierowana jest do wszystkich przedstawicieli branży. Odbędzie się ona w ramach drugiego dnia XXI Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro, tj. 6 kwietnia w Centrum MT Polska przy ul. Marsa 56C w Warszawie. Prelekcje poprowadzą przedstawiciele znanych firm i instytucji związanych z rynkiem HoReCa.

- Do zadań KRGiC należy między innymi działanie na rzecz rozwoju rynku gastronomicznego. Jednym ze sposobów, w jaki chcemy je realizować, jest upowszechnianie wiedzy na temat branży i dzielenie się zdobytym doświadczeniem, czemu służyć mają eksperckie konferencje, jak ta organizowana podczas EuroGastro – mówi Sylwester Cacek, przewodniczący prezydium Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. - W KRGiC zrzeszamy firmy różnej wielkości, tak też na targach obecni będą przedstawiciele dużych sieci restauracji, jaki i właściciele pojedynczych punktów gastronomicznych czy kawiarni. Niezależnie od skali prowadzonego biznesu wszyscy jednak spotykamy się z podobnymi trudnościami. Chcemy wspólnie porozmawiać o problemach, które stoją przed branżą oraz podyskutować nad najlepszymi rozwiązaniami – dodaje Sylwester Cacek.

Rynek w pigułce

W ramach konferencji przygotowanej przez KRGiC część prelekcji poświęconych zostanie wiedzy o rynku. Poruszone zostaną kwestie planowanych zmian w prawie, a także dotychczasowych inicjatyw podjętych w tym zakresie przez KRGiC. Będzie to też okazja, by przybliżyć uczestnikom działalność Rady i przedstawić zadania, jakie ma realizować na rzecz sektora. Eksperti dostarczą również aktualnych informacji na temat rozwoju branży usług gastronomicznych i cateringowych w Polsce. W planach jest też dyskusja panelowa z udziałem przedstawicieli sektora HoReCa pod hasłem „Wyzwania dla rynku gastronomicznego w 2017 r.”

Praktyczna wiedza o biznesie

W programie znalazł się też szereg paneli z myślą o rozwijaniu biznesu gastronomicznego. Uczestnicy będą mogli dowiedzieć się, jak tworzyć świadomy i pozytywny wizerunek podmiotu działającego w branży oraz wpływać na satysfakcję klienta. Ponadto, odbędzie się też prelekcja poświęcona uczciwości i etyce w biznesie, podczas której eksperci wyjaśnią, dlaczego warto stosować zasady fair play wobec wszystkich uczestników rynku. Spotkanie zakończy panel dotyczący nowoczesnych rozwiązań dedykowanych gastronomii. Eksperti przedstawią digital marketing, cyfrowe tablice menu

KONTAKT:

Kinga Szkutnik, Practum Consulting, tel. 0 609 884 480, e-mail: kinga.szkutnik@practum.pl

Anna Omelańska, Practum Consulting, tel. 0 666 366 188, e-mail: anna.omelanska@practum.pl

Joanna Milewska, Practum Consulting, tel. 0 605 866 166, e-mail: joanna.milewska@practum.pl

INFORMACJA PRASOWA

czy WiFi marketing oraz podpowiedzą, a jaki sposób wykorzystać je dla prowadzonego biznesu gastronomicznego.

Jak się zapisać?

Konferencja jest bezpłatna. Zgłoszenie uczestnictwa należy przesłać mailowo na adres krbic@sitspoz.pl, podając swoje imię i nazwisko, nazwę firmy, miasto, e-mail i telefon kontaktowy. Zapisanie się na konferencję KRGiC uprawnia też do bezpłatnego wstępu - po dokonaniu wcześniejszej rejestracji - na XXI Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro, które odbędą się w dniach 5-7 kwietnia br. w Centrum MT Polska przy ul. Marsa 56C w Warszawie.

Krajowa Rada Gastronomii i Cateringu (KRGiC) to organizacja branżowa, która reprezentuje i chroni polski rynek gastronomiczny w kraju i za granicą. Do jej zadań należy działanie na rzecz rozwiązywania problemów branży, tworzenia korzystnych dla jej rozwoju warunków, a także dbanie o pozytywny wizerunek sektora gastronomicznego. KRGiC powstała w 2016 roku z inicjatywy wiodących przedstawicieli branży i obecnie zrzesza około 1600 lokali gastronomicznych na terenie całego kraju.

KONTAKT:

Kinga Szkutnik, Practum Consulting, tel. 0 609 884 480, e-mail: kinga.szkutnik@practum.pl

Anna Omelańska, Practum Consulting, tel. 0 666 366 188, e-mail: anna.omelanska@practum.pl

Joanna Milewska, Practum Consulting, tel. 0 605 866 166, e-mail: joanna.milewska@practum.pl