

## **Chcemy, aby niemożliwe stało się prawdziwe. Konstruujemy restauracyjne PERPETUUM MOBILE na nowych zasadach.**

22. Konferencja MADE FOR Restaurant, NEW RULES vol.1

Termin: 23 kwietnia 2024

Miejsce: Novotel Centrum Warszawa

**Plan jest taki: tego dnia w gronie ponad 600 liderów - czołowych restauratorów i ich pracowników - skonstruujemy prototyp innowacyjnej restauracji 2024; która zardzewiałe tryby wymienia na błyszczące, sprytnie dopasowane do tłoków gospodarki, polityki, technologii, do świeżych trendów; która zasila się zaskakującą energią pokolenia Zet i doświadczeniem X-ów; która naturalnie czerpie ze sztucznej inteligencji i usprawnia procesy; która komfortowo działa dając oddech przedsiębiorcom. Program konferencji znajdziecie TU (<https://bit.ly/3vztdKT>)**

### **Co w programie konferencji, od południa do północy we wtorek 23.04?**

Walcząc z niszczącą branżę rutyną zbudujemy sprawną, restauracyjną maszynę PERPETUUM MOBILE poprzez pracę warsztatową, degustacje i debaty, a dokładniej:

- **rewolucję restauracyjnego talerza** - spektakl kulinarny w wykonaniu 8 szefów kuchni, którzy zmierzą się z 8 największymi zagrożeniami/szansami branży jak susza, zero waste, pojedynki mięsa i vege oraz lokalności na nowo, przy muzyce zaprojektowanej przez Top Restauratora - Tomusza Mużę;
- **spoglądanie w biznesowy bezkres w asekuracji redakcji Forbes** i zaproszonych gości – Top Restauratorów i partnerów konferencji;
- **szaleństwo w marketingowych inspiracjach** - podamy przepis na ulubioną zupę Saddama Husseina, pokażemy gastro-Maryję z twarzą Rihanny, a sushi zalejemy ketchupem, sprawdzając, gdzie kończy się prowokacja i zaczyna profanacja;
- **burzę mózgów ponad 100 ekspertów w trakcie warsztatów FOR Dating**, które m.in. rozprawią się z trendem comfort food i convenience, wyjaśnią zagadkę sukcesu delivery, objaśnią tajemnice udanych biznesowych związków, innowacyjne rytuały przy stole i nowe zasady zaopatrzenia, a może nawet obalą sens kulinarnych konkursów i nagród;
- **wskazanie innowacyjnych restauratorów do naśladowania** poprzez ogłoszenie rankingu TOP 50 Restauratorów Forbes & For 2024 w kategorii Innowator;
- **zbadanie, czy w Polsce można stworzyć miejską markę kulinarną na wzór zachodniej Europy:** tu patrzymy w kierunku najpierw Wrocławia, a potem Poznania;

**A na koniec z inicjatywy Waszej, tak, Waszej – pobalujemy na after party** w jednej z najciekawszych warszawskich przestrzeni kulinarnych: restauracji Let's Nibble w Fabryce Norblina.

Agnieszka Małkiewicz, inicjatorka wydarzenia, tłumaczy skąd ta rewolucyjna

przemysłowa koncepcja:

*W latach 20. ubiegłego wieku Awangarda Krakowska stworzyła manifest na miarę nowej epoki: pochwałę przemysłowego rozwoju, głosząc jednocześnie potrzebę nowego spojrzenia na sztukę i role społeczne w Nowym Świecie. Sto lat później, obserwując zmiany naszego 20-lecia, trudno nie dostrzec analogii: ekonomicznych, technologicznych, moralnych i artystycznych. Dlatego My, twórcynie i twórcy 22. odsłony najważniejszego biznesowego spotkania polskich restauratorów – konferencji **MADE FOR Restaurant** – zmierzmy się z perspektywą kolejnego Nowego Świata, który wymaga od biznesu stworzenia nowych reguł, a od szefów kuchni i restauratorów – artystycznej i etycznej rewolucji na talerzu pod kuratorskim przewodnictwem prof. Anny Królikiewicz. Idziemy w to!*

.....  
Po pierwsze

### **Miasto i gastronomia: związek idealny**

A skoro mówimy o nowych regułach i innowacyjności, nikogo już nie powinno zdziwić, że – choć wszystko dzieje się w Warszawie – patronem goszczącym konferencji jest miasto Wrocław. To on w prestiżowym rankingu „European Cities and Regions of the Future 2024” zajął łącznie aż trzy pierwsze miejsca, w tym za najlepsze warunki dla biznesu w kategorii miast średnich. Nie bez kozery to właśnie tam powstają ostatnio najciekawsze gastro-projekty i skupiska restauracyjne.

*Wrocław od dawna jest miastem spotkań, a spotkania potrzebują sprzyjającej oprawy – taką tworzy branża gastronomiczna. Tu doceniamy kulturę jedzenia i jej rolę dla mieszkańców – stąd wspaniale rozwijają się restauracje na osiedlach – ale też dla turystów, w tym biznesowych. Duża liczba dobrych restauracji w centrum wpływa na to, że miasto żyje całą dobę. We Wrocławiu, stolicy kultury, łączymy sztukę z jedzeniem, kreujemy kulturę gastronomiczną jako element tożsamości lokalnej.*

*Kulinarny Wrocław, mimo że nie ma tu typowej kuchni regionalnej, bazuje na wielokulturowości i smaku. Miasto łączy swój potencjał z zapałem i kreatywnością restauratorów. Wspólnie, od podstaw, budujemy wrocławską markę gastronomiczną, bazując na silnych fundamentach: jakości lokalnych produktów, nowoczesnym podejściu i różnorodności.*

*Zależy nam bardzo, aby gastronomia była nie tylko gratką dla podniebienia, ale też stała się silnym filarem gospodarki. Dlatego chcemy ją wspierać! – mówi **Małgorzata Golak**, dyrektorka Biura Rozwoju Gospodarczego z wrocławskiego ratusza.*

.....

Po drugie

### **SCENA: konstrukcja silnika doskonałego w kilku krokach**

Konferencję otworzy panel, który przedstawi obecną dynamikę pracy i rynku, jej wpływ na gastro biznes. O oddziaływaniach zewnętrznych: polityce, prawie i ekonomii, czyli wiedzy, która utrzymuje na fali restauratora w 2024 roku porozmawiają eksperci, a wśród nich **Joanna Sobczyk**, prezeska **Winterhalter**, **Radosław Fronc**, założyciel i współwłaściciel

grupy restauracyjno-hotelowej **MSHG**, minister gospodarki Gospodarczego Gabinetu Cieni **Business Centre Club** i główny ekonomista **Grant Thornton – Marcin Mrowiec** oraz najlepsi polscy restauratorzy nominowani w rankingu TOP 50 restauratorów Forbes&For 2024 w kategorii Innowator. Pytania zadawać im będzie **Magdalena Lemańska**, dziennikarka magazynu **Forbes**. Rozmowę uzupełni wykład **Bartłomieja Małkiewicza z Kancelarii prof. Marka Wierzbowskiego** – Bartłomiej w jasnych punktach przedstawi nowelizacje i innowacje prawne obecnego roku.

**Marcin Wajda, Winterhalter:** *W dzisiejszych czasach, gdy oczekiwania klientów są wyższe niż kiedykolwiek, a konkurencja na rynku gastronomicznym ogromna, kluczowe jest wykorzystanie nowoczesnych rozwiązań, które pozwolą na optymalizację procesów. Sercem każdej restauracji jest kuchnia, która, by działać jak dobrze naoliwiony mechanizm, powinna być wyposażona w odpowiednie narzędzia.*

Nie ma rewolucji bez łamania reguł i odważnego przesuwania granic, nawet tych najsilniej chronionych: granic kulturowego tabu. Czy odejście od tradycji i konwenansów jest dobrą metodą, żeby wyróżnić się na rynku? Jak wzbudzić emocje, które z restauracji zrobią kultową markę? Kiedy kończy się prowokacja i zaczyna profanacja? Na te pytania odpowiedzą ze sceny reporterce i dziennikarce **Katarzynie Bednarczykównie: Beata Jaworska z Kraft Heinz Foodservice** – globalnej marki kulinarnej i lifestylowej, która uwielbia błyskotliwą kontrowersję; **Witold Szablowski**, wielokrotnie nagradzany na świecie reporter, który rozmawia m.in. z kucharzami najsłynniejszych dyktatorów i zbrodniarzy wojennych (chętnie podzieli się przepisem Saddama Husseina na jego ulubioną zupę); **Agnieszka Borek z FIKI**, która pracuje z najlepszymi restauratorami w Polsce opiekując się ich social mediami i robi odniesienie do realiów, do tego co naprawdę działa.

Restauracyjne perpetuum mobile potrzebuje odpowiedniego wsparcia z zewnątrz i z wewnątrz. O tym pierwszym zagai rozmowę **Janusz Bujko z BEELINE Research&Consulting**, twórca badania o kulinarnej marce Wrocławia. Jak się ją tworzy? Jak działa obecnie miejski ekosystem, w którym porusza się restaurator: lepsza jest samotnia, dołączenie do restauracyjnych skupisk, a może obecność w hali kulinarnej? Tu swoimi obserwacjami podzieli się też **Tomasz Kempka z Polskiej Organizacji Turystycznej oraz zaproszeni restauratorzy**, których nazwiska w programie pojawią się już wkrótce.

Temat wsparcia wewnętrznego restauracyjnej maszyny, czyli energii zespołu, podejmie z kolei **Anna Smolec, redaktorka naczelna magazynu Restauracja**. Razem z m.in. **Maciejem Szymańskim z Food Town w Fabryce Norblina, Aleksandrą Żrałką z hotelu Novotel** i **Anną Pycińską z Rational** porozmawia o tym jak zoptymalizować zespół i pogodzić pokolenie Zet z pokoleniem Iks. Jak to może przynieść korzyści i czy to w ogóle jeszcze możliwe?

**Anna Zdun, Novotel:** *Współczesna restauracja musi być dynamiczna i elastyczna. Novotel Warszawa Centrum istnieje na rynku już 50 lat i odnosi sukcesy między innymi dlatego, że nasza restauracyjna filozofia opiera się na umiejętności nieustannego dopasowania do zmieniających trendów, potrzeb i oczekiwań klientów oraz do nowych*

*technologii. W tym wszystkim nie zapominamy o ludziach. Naszym zdaniem jeden z najważniejszych trybików tego idealnego, restauracyjnego mechanizmu stanowi personel. Profesjonalna, zaangażowana i dobrze wykształcona kadra to klucz do zapewnienia wysokiej jakości obsługi oraz stworzenia przyjaznej atmosfery, która sprawia, że goście chcą do nas wracać. Nie zapominamy też o budowaniu trwałych relacji ze społecznością, w tym dbaniu o dobro planety w duchu zero waste – to kolejna z kluczowych filozofii naszej restauracji oraz edukowania gości hotelu.*

Na scenie pojawią się też tematy sprzedażowe. Polacy z roku na rok coraz chętniej piją wino, są zachłanni wiedzy o tym najszlachetniejszym z trunków. W siłę rośnie też nowy trend: wino bezalkoholowe. Jak zatem innowacyjnie zarabiać na winie? O tym opowie wyjątkowa postać polskiej sceny sommeliarskiej: **Piotr Pietras (Winkolekcja)**, master sommelier nagradzany wielokrotnie w Polsce, Europie i na świecie, współwłaściciel **Kontakt wino&bistro** oraz **Terroirystów**, projektu promującego małe, ekologiczne winnice z całego świata.

Nie ma innowacji bez nowych technologii, to jasne. Specjalną sekcję technologiczną poprowadzą ze sceny: **Marek Cynowski** (Rebel Tang), **Marcin Łukasiewicz** z drinks2cash.com i **Michał Czwojdzński** z LSI Software SA.

.....

Po trzecie

## **FOR DATING: liderzy branży tworzą nowe reguły**

Tym razem **FOR Datingowe** dyskusje warsztatowe przy okrągłych stołach, czyli jeden z najważniejszych punktów programu konferencji MFR, skupią się wokół innowacji i patentów na nie. Każdy z dziesięciu stołów prowadzony przez znakomitego lidera branży wypracuje 5 instrukcji, które później zostaną zaprezentowane na forum.

Poruszane tematy i problemy przy stołach warsztatowych to kalejdoskop wiedzy biznesowej w praktycznym wydaniu: Jak zwiększyć sprzedaż dzięki sztucznej inteligencji? Co wiemy o naszych gościach? Innowacyjne rytuały i doświadczenia wokół stołu - zwiększanie marżowości. Delivery - 5 rzeczy, które Cię może zaskoczyć. Czas to pieniądź - optymalizacja, automatyzacja, integracja, jak? Nagrody i rankingi - chciane czy niechciane? Czy warto mieć gwiazdkę Michelin? Biznesowe związki - jak i z kim zacząć, żeby się nie sparzyć? Innowacyjne zaopatrzenie: rolnictwo czy dostawcy?

Przy tych stołach w roli liderów zasiądą: **Tomasz Czechowski** (Baba, Młoda Polska), **Marcin Czurak** (AVIKO) i **Marek Cynowski** (Rebel Tang), **Marcin Łukasiewicz** z drinks2cash.com, **Piotr Kawicki** (Nespresso), **Mariusz Piórkowski** z MojStolik.pl, **Agnieszka Borek** z FIKI, **Marcin Marciniuk** z Dotykačka i **Marcin Smoczyński** (Fromażeria).

Co sprzedawać i jak zarabiać? Tu z kolei **Andrzej Herrmann** z **Chefs Culinary** przy swoim stole zastanowi się nad trendem convenience dla restauracji – to przyszłość, czy spadek jakości? – *Wdrożenie w lokalu rozwiązań zmniejszających nakład pracy poprzez*

*zastosowanie produktów convenience wymaga odwagi biznesowej i otwartości na nowe rozwiązania. Niezbędny jest pakiet wiedzy na temat całego spektrum ich możliwego zastosowania z wpływem na proces przygotowania, kalkulację pełnych kosztów w porównaniu do procesu standardowego oraz efekt końcowy na talerzu i obiektywną ocenę klienta – wstępnie analizuje ekspert.*

Wszystko wskazuje na to, że wcale nie wysoką gastronomią żyje branża. O istotny wątek rentowności restauracji zahaczy stół, którego liderką będzie **Agata Polityło** z **WOLTa** – ona przeprowadzi restauratorów przez potencjalne zaskoczenia i zagrożenia w świecie delivery: to menu? marketing? organizacja pracy? spełnianie ambicji za wszelką cenę?

I tu nie kuście się o łatwe oceny i proste wnioski, bo nawet comfort food może dać jednocześnie kreatywne spełnienie i biznesowe korzyści, o czym mówi **Paweł Biskupski** z **Kraft Heinz Foodservice**: *Rynek wciąż potrzebuje dobrych burgerowni, to pokazały nam ostatnie lata. W sieciówkach mamy bardzo dużą powtarzalność, a w burgerowniach rzemieślniczych szefowie kuchni są kreatywni, bardzo często rozmawiają ze swoimi gośćmi, jakiego burgera chcieliby zjeść i bardzo szybko są w stanie stworzyć go pod ich preferencje. Myślę, że burgery są trendem, który utrzyma się jeszcze przez dobrych kilka lat, Polacy zakochali się w nich tak samo jak w pizzy.*

.....

Po czwarte

## **KULINARNE SHOW: talerz OdNowa**

Częścią artystyczną konferencji będzie spektakl kulinarny **Przemysłać talerz. OdNowa** – doświadczenie, które angażuje wszystkie zmysły. Show będzie odbywać się jednocześnie na kilku okrągłych stołach, a jego kreatorami od początku do końca są uznani szefowie kuchni z różnych części Polski. Każdy z nich dostaje swój temat do interpretacji – wszystkie razem tworzą kulinarny manifest.

Główny motyw show odzwierciedla potrzebę rewolucji, do której nawołują wyzwania współczesności: społeczne, ekonomiczne, klimatyczne, technologiczne. Bo – czy nam się to podoba, czy nie – wyzwania te kreują przyszłość gastronomii, jej być albo nie być. I tak w trakcie spektaklu będzie można zobaczyć: comfort food przyszłości w wykonaniu **Sławomira Miotka** (AVIKO), restauracyjny obieg zamknięty z menu bez strat, który zademonstruje **Konrad Kowalski** (Let's Nibble), demokratyzację luksusu, czyli etyczny fine dining w show **Łukasza Budzika** (Między Mostami), łamanie kulturowego tabu w wykonaniu **Pawła Biskupskiego** (Kraft Heinz Foodservice), neurogastronomiczne igranie zmysłami **Justyny Sekundy** (Sekunda w kuchni), rewolucyjną zmianę pokazaną rękami **Abdelaziza Shehaba** (Novotel Warszawa Centrum), wojnę wege z mięsem w interpretacji **Michała Karadżowa** (Chefs Culinar) oraz wodę: dobro luksusowe – tu **Julian Karewicz** (Nestle Waters).

Na etapie pomysłów szefów kuchni wsparła **prof. Anna Królikiewicz** z **gdańskiej Akademii Sztuk Pięknych** – polska artystka współczesna, malarka, rysownicza i

twórczyni instalacji, która od lat zgłębia fizjologię smaku i uczucia towarzyszące jedzeniu na wszystkich jego etapach. Muzykę do poszczególnych performance'ów kulinarnych dobrać będzie **Tomasz Muza** – DJ i szef m.in. krakowskiej restauracji Molám Thai Canteen & Bar.

Wine pairingiem do degustacji dań które będą częścią spektaklu zajmie się master sommelier **Piotr Pietras (Winkolekcja, Kontakt wino&bistro)**. Barmański profesjonalny pairing na bazie produktów marki **Chopin** zaprezentują m.in. **Ewelina Figiel z Food Town w Fabryce Norblina - Breakfast Corner**, **Arkadiusz Białkowski z Hotelu Golden Tulip** i **Damian Deptuła z Hotelu Nad Sandelą**.

Poza spektaklem kulinarnym, konferencja przepleciona będzie innowacyjnymi degustacjami odkrywającymi na nowo *oliwę północy* jaką jest olej rzepakowy. Do tej części programu wprowadzi **Ewa Myśliwiec z Polskiego Stowarzyszenia Producentów Oleju**, a degustacjami zajmą się szef kuchni **Jan Kilański z Saucify Catering** oraz influencerka i piekarka **Dagmara Rosiak (Będzie Dobrze, Głodna Daga)**. Degustacje sfinansował Fundusz Promocji Roślin Oleistych.

Z kolei wątek znanego od stuleci duetu idealnego: kawioru i wódki, ale w nowej, łamiącej stereotypy odsłonie przedstawi w trakcie warsztatów **Antonius Caviar i Wódka Chopin**. Do tematu wprowadzi **Agata Łakomiak-Winnicka** z Antonius Caviar.

## Udział i rejestracja

Udział w konferencji, kulinarnym spektaklu, degustacjach i wieczornym after party w Let's Nibbles w Fabryce Norblina jest bezpłatny dla restauratorów i pracowników gastronomii po wcześniejszej rejestracji. Dla producentów, sprzedawców, dostawców produktów i usług dla branży horeca oraz pozostałych przedstawicieli rynku gastronomicznego bilety wstępu kosztują 800 zł za udział w wydarzeniu on-line oraz 1500 zł za wydarzenie stacjonarne. **Akredytacje dla mediów:** [ms@forsolutions.pl](mailto:ms@forsolutions.pl).

Wszyscy zarejestrowani na konferencję uczestnicy otrzymują dostęp do materiałów i nagrań z wydarzenia.

**Konferencja hybrydowa MADE FOR Restaurant, edycja NEW RULES: PERPETUUM MOBILE, wtorek, 23 kwietnia, godz. 12-20, Novotel Warszawa Centrum.**

**After Party: godz. 21:00, Let's Nibbles w Fabryce Norblina.**

**Rejestracja, akredytacje i szczegółowy program wydarzenia:** <https://forsolutions.pl/madeforrestaurant-warszawa-2024/#/>

## Partnerzy wydarzenia

Organizatorem jest **FOR Solutions:** <https://forsolutions.pl/>  
FOR Solutions to agencja komunikacji i kreowania wydarzeń dla branży Food & HORECA. FOR śledzi i opisuje trendy branżowe, tworzy rankingi, analizy i badania rynkowe, które

pomagają rozwijać się polskiej gastronomii, opracowuje strategie marketingowe i komunikacyjne, obmyśla niestandardowe wydarzenia, inicjuje spotkania i buduje trwałe, biznesowe więzi. Łącząc te wszystkie kierunki swojej działalności, agencja tworzy od lat ogólnopolskie i darmowa dla restauratorów oraz ich pracowników konferencje MADE FOR Restaurant – cykl biznesowych spotkań, który wpisał się już na stałe w kalendarz jako miejsce do wymiany wiedzy, doświadczeń i tworzenia pogłębionych relacji w środowisku polskiej gastronomii.

**Partner Goszczący:** Miasto Wrocław

**Partnerzy Organizacyjni:** Novotel Warszawa Centrum, Fresh Company

**Partner After Party:** Let's Nibble, Food Town w Fabryce Norblina

**Partnerzy Strategiczni:** Winterhalter, Chefs Culinar, Chefs Atelier, Kraft Heinz Foodservice, Polskie Stowarzyszenie Producentów Oleju

**Partnerzy Biznesowi:** Polska Organizacja Turystyczna, Nespresso, Rational, Cheman, Antonius Caviar, AVIKO, MojStolik.pl, San Pellegrino, Chopin, Wolt, Winkolekcja, Dotykačka, Drinks2cash.com, Rebel Tang, Fika, LSI Software

**Partnerzy Medialni:** Forbes, Restauracja, In Your Pocket, Poradnik Restauratora, Przegląd Gastronomiczny, Szef Kuchni, Portal Gastronomiczny Papaja.pl, Foodservice24.pl

**Partnerzy Komunikacyjni:** Wrocławska Organizacja Turystyczna, Warszawska Organizacja Turystyczna, Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna,

**Za dekoracje kolorystyczne odpowiada:** Meredith Design