

HLAVNÍ
ODPOLEDNÍ
PROGRAM

13.30–16.30

HLAVNÍ ODPOLEDNÍ PROGRAM

SEKCE RESTAURACE

13.30–14.00

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



JURA IBL,
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 NEBÝT ŠÉF PLANTÁŽNÍK?
KAM SE SVÝM TÝMEM
OTOČIL KORMIDLO A PŘEŽIL
TAK DOBU S COVIDEM?**



JAN VLACHYNSKÝ,
spolujemitel, Lidí z Baru
(Bar, který neexistuje,
Super Panda Circus,
4pokoje, Whiskey Bar,
který neexistuje)

TIPY
OD NEJLEPŠÍCH
V OBORU

PŘÍPADOVÁ
STUDIE

16.00–16.30

● **JAK ROZVOZ
ZACHRÁNIL RESTAURACI
V DOBĚ PANDEMIE?**

PŘÍPADOVÁ STUDIE,
Radek Netoušek, Adaptee Gastro

SEKCE HOTELY

13.30–14.15

● **MUSÍME ROZJET
INCOMING!**

**ZÁPADOČESKÝ
LÁZEŇSKÝ TROJÚHELNÍK
NA SEZNAMU UNESCO**

náměstek pro HoReCa,
Ministerstvo pro místní rozvoj

14.15–15.00

● **TÉMA BUDE UPŘESNĚNO**

15.00–15.15

Přestávka na kávu

15.15–16.00

● **JAK MOHOU MALÁ A STŘEDNĚ
VELKÁ UBYTOVACÍ ZAŘÍZENÍ
VYUŽÍT SÍLU ONLINE REPUTACE
VE VLASTNÍ PROSPĚCH**

RADKA TELYČKOVÁ,
Revenue Manager a konzultant
pro hotely a jiná rezervační zařízení,
Pomáháme hoteliérům



16.00–16.30

● **DIGITALIZACE HOTELŮ
JAKO CESTA K RŮSTU
CELÉHO ODVĚTVÍ**

FRANTIŠEK PETERKA,
CEO vyhledávače ubytování
a zážitků, Explorio



16.30

KONEC

Změna programu vyhrazena.

PŘIJĎTE SE INSPIROVAT NA NEJVĚTŠÍ KONGRES V OBORU NA ČESKÉM TRHU.



NOVÉ SVĚTY V HORECE

Je to jednoduché, registrujte se zde:

www.horeka112.cz/registrace/

nebo načtěte QR kód.



PRO ZÁSTUPCE HOTELŮ A RESTAURACÍ VSTUP ZDARMA!