

+ Day 1: 12. dubna 2024 - GastroTek

Food 'n Beverage
Foundation Czech

Plačky a průměr nejsou budoucnost... Ani v Gastru:

10.15 – 10.35

Gastro Social Opener

Ben Cristovao, zpěvák, textař, sportovec, a herec
Veronika "Besky" Beskydiarová, vítězka soutěže MasterChef Česko 2021
Adam Rundus, účastník MasterChef Česko 2023, gastro-nadšenec a kulinářský fanatik
Kristína Nemčková, Sous Chef, restaurace Geranium *** Dánsko, vítězka soutěže MasterChef Česko 2019

10.35 – 10.45

Oficiální zahájení

Luboš Kastner, Food'n Beverage Foundation Czech
Filip Sajler, CEO, Perfect Canteen & Perfect Catering
Tomáš Prouza, viceprezident, Hospodářská komora ČR

10.45 – 11.30

Proč business v gastru nedává nebo dává smysl?

Ostré úhly, hypotézy, projekce, odvážné názory a pohledy českých ekonomů
Vladimír Pikora, hlavní ekonom, CFG
Lukáš Kovanda, hlavní ekonom, Trinity Bank
Štěpán Křeček, hlavní ekonom, BH Securities

11.30 – 12.00

Jaký je dnes svět technologií, které ovlivňují gastro?

Petr Mára, technologický optimista, přibližuje lidem a firmám aktuální (exponenciální) technologie a trendy

12.00 – 12.10

SHORT BREAK

12.10 – 13.10

Gastro Avengers 1 – příběhy ultimátních gastro vítězů dneška

HYDE PARK - MODERACE: Luboš Kastner
Marko Blažević, Brand President of Popeyes CEE, Popeyes
Ivana Makalová Dlouhá, Market Director KFC Czech, KFC
Josef Vavrínek, Market Director Pizza Hut CZ & SK
Grzegorz Kaźmierczak, Regional Operations Director CZ/SK at Starbucks Central & Eastern Europe
Adam Kolesa, Managing director, Foodora CZ

FLYING LUNCH

13.10 – 13.35

BOH efektivita jako klíč k lepší marži.

Jiří Nehasil, Chief Executive Officer at makro ČR
Filip Sajler, CEO, Perfect Canteen & Perfect Catering

13.40 – 14.10

Těžká váha – Henry McGovern McWin

14.10 – 14.35

Co umí AI a jak může ovlivnit gastro?

Pavla Grigarová, Country Marketing Manager, Google
Lukáš Benzl, Managing Director, Česká asociace umělé inteligence

14.35 – 14.50

SHORT BREAK

+ Day 1: 12. dubna 2024 - GastroTek

Food 'n Beverage
Foundation Czech

14.50 – 15.35

Gastro Avengers 2 – i v malém to jde jinak a skvěle!

HYDE PARK - MODERACE: Jiří Panuška, Co-Founder & CXO, RCBG
Šárka Bučková, .pepper..woman, Pepperfield
Ondřej Kuchař, spolumajitel a zakladatel, Zrno Zrnko
Martin Kudera, zakladatel, Živina
Ondřej Starý, Co-Founder, Něcojako Cola
Ondra Kopička, spolumajitel, Landcraft
Martin Čejka, čtvrtá generace rodinného řeznictví Čejka

15.35 – 15.40

SHORT BREAK

15.40 – 16.25

Lidi v gastru potřebují Karate Vision: majitelé & zaměstnanci

Pavel Moric, motivační kouč

16.30 – 17.20

Cesta za lepším gastrem, jeho vize v ČR?

MODERACE: Lukáš Hejlík
Tomáš Černý, Ondřej Koráb, Petr Mára, Filip Sajler, Luboš Kastner,
Tomáš Prouza, František Reismüller, Kristína Nemčková

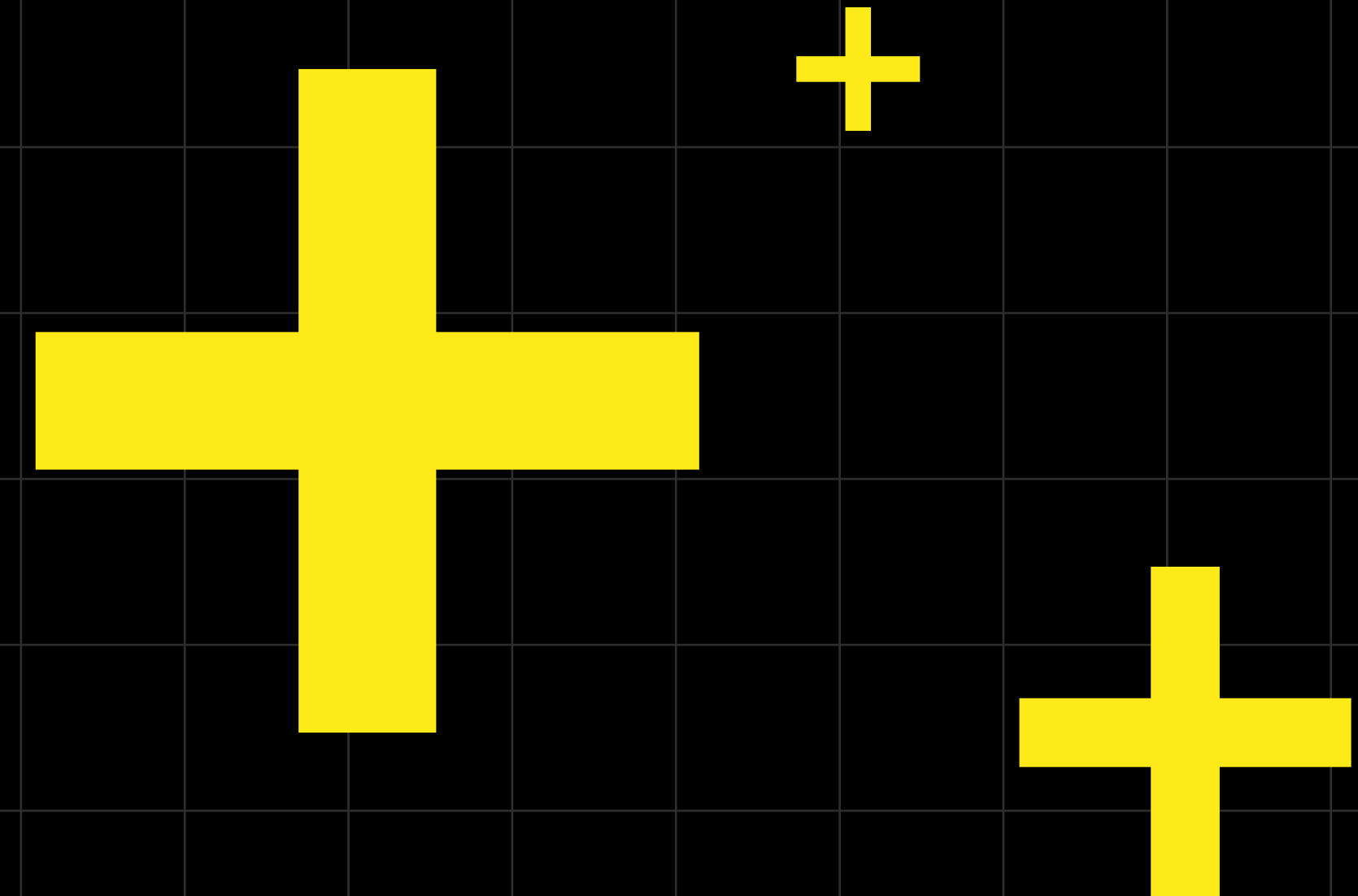
Zakončení, poděkování a pozvání na aktivity

Food 'n Beverage Foundation Czech

Luboš Kastner, Food 'n Beverage Foundation Czech
Filip Sajler, CEO, Perfect Canteen & Perfect Catering

17.30 – 22.00

Bocuse d'Or Lounge Evening pro partnery a speakers





Day 2: 13. dubna 2024 - GastroTek

Food 'n Beverage
Foundation Czech

10.30 – 10.45

Slavnostní zahájení

Luboš Kastner, Food'n Beverage Foundation Czech
Filip Sajler, CEO, Perfect Canteen & Perfect Catering

10.45 – 11.15

Jak dnes využívá mladá generace technologie a jejich využití pro business.

Petr Mára, technologický optimista, přibližuje lidem a firmám aktuální (exponenciální) technologie a trendy

11.15 – 12.00

Michelinské hvězdy v českém gastru, téma, které spojuje.

Moderace: Luboš Kaster, Food'n Beverage Foundation Czech, BC21
František Reismüller, ředitel, agentura CzechTourism
Jan Knedla, šéfkuchař, Papilio
Martin Makovička, majitel, Vallmo
Ondřej Koráb, šéfkuchař, Grandhotel Pupp
Patrik Jaroš, šéfkuchař s hvězdou Michelin, prezident akademie Bocuse d'Or Německo
Tomáš Černý, spolumajitel a šéfkuchař restaurace Dejvická 34, držitel ocenění Bib gourmand 2021-22

12.00 – 12.15

SHORT BREAK

12.15 – 13.00

Moderní GASTRO marketing v akci!

Martin Vymětal, partner, Boomerang Communication

13.00 – 13.30

Kristína Nemčková a její cesta i pohled do budoucnosti

Kristína Nemčková, Sous Chef, restaurace Geranium *** Dánsko, vítězka soutěže MasterChef Česko 2019

13.30 – 13.45

HR čísla ve světě fastfoodů

Pavel Řádek, HR Director CZ/SK/AT, AmRest

13.45 – 14.00

SHORT BREAK

14.00 – 14.45

Ženy v gastru

Miluše Makó, šéfkuchařka, Green Table
Eliška Hromková, Head Chef
Helena Fléglová, cukrářka, zakladatelka HF Pastry Academy
Iveta Fabešová, cukrářka, Werichova vila by IF
Klára Kollárová, národní sommelier, Národní vinařské centrum
Jana Havrdová, Viceprezidentka Hospodářské komory ČR a prezidentka České komory fitness
Aneta Martišková, Corporate Affairs & Sustainability Director, ExCo Member, Edenred ČR

14.50 – 15.35

HYDE PARK: Junior & Senior aneb co se od sebe mohou učit!

Tomáš Popp, manažer národního týmu, AKC ČR
Lukáš Uher, kapitán juniorského národního týmu, AKC ČR
Jan Horák, Executive chef, Augustine Restaurant a Luxury Collection Hotel, Prague
Vojtěch Petřela, kreativní kuchař, člen národního týmu cukrářů a kuchařů, AKC ČR
Marek Fichtner, president, Bocuse d'Or Akademie, šéfkuchař, restaurace Červený Jelen
Magdaléna Murínová, cukrářka, členka národního týmu kuchařů a cukrářů ČR
Ondřej Kubů, Travelling Chef, Perfect Canteen, člen juniorského národního týmu kuchařů a cukrářů ČR
Patrik Bečvář, člen národního týmu kuchařů a cukrářů, AKC ČR

15.35 – 15.45

SHORT BREAK

15.45 – 16.15

Studuj Gastro – new age! Vyhlášení vítězů 4. ročníku soutěže Studuj Gastro

Luboš Kastner, Food'n Beverage Foundation Czech
Filip Sajler, CEO, Perfect Canteen & Perfect Catering

+ Day 2: 13. dubna 2024 - GastroTek

Food 'n Beverage
Foundation Czech

16.15 – 16.30

**Zakončení, poděkování, pozvání na aktivity
Food 'n Beverage Foundation Czech**

Luboš Kastner, Food 'n Beverage Foundation Czech
Filip Sajler, CEO, Perfect Canteen & Perfect Catering

