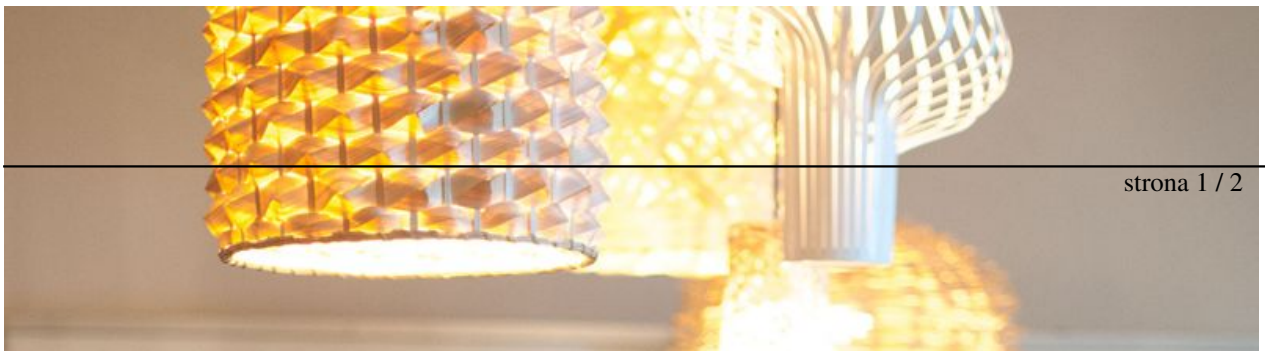


Pod koniec czerwca w Warszawie i w Lublinie odbyły się spotkania branży HoReCa zamykające wiosenną edycję cyklu ,,Szef dla Szefów". Organizatorem inicjatywy była firma MAKRO Cash&Carry Polska.

W spotkaniach z cyklu **„Szef dla Szefów"** udział wzięło ponad 600 osób związanych ze środowiskiem gastronomicznym, pośród których znaleźli się właściciele i menadżerowie restauracji oraz szefowie kuchni. MAKRO z wiosennym cyklem wydarzeń zagościło w Warszawie, Gdańsku, Krakowie, we Wrocławiu, w Łodzi i Lublinie.

Uczestnicy warszawskiego spotkania przeprowadzonego 28. czerwca w lokalu ,,Tel Aviv Food & Wine'' mieli okazję dowiedzieć się, jak efektywnie zarządzać personelem w gastronomii. O sztuce budowania zespołu opowiedział Trener Biznesu, Grzegorz Pawłowski. Zorganizowany został również mini pokaz kulinarny, podczas którego przygotowano wegańskie nabiały, m.in. kefir na tybetańskich grzybach, cheddar z migdałów oraz desery bezglutenowe i bezcukrowe. Potrawy przyrządzili szef kuchni Tel Aviv Food & Wine, Paweł Skóra oraz patisser, Julia Parol. Jednym z gości spotkania był Przemysław Franczak, Menedżer Pionu Grupy Klientów HoReCa w MAKRO, który zaprezentował nowości w ofercie superfoods dostępne w sieci.

Tematem przewodnim ,,Szefa dla Szefów", który odbył się 29. czerwca w Lublinie, była identyfikacja niszy na rynku zgodnie z teorią marketingową ,,długiego ogona". W spotkaniu wziął udział również Robert Ciechomski, TGM Horeca w MAKRO, który przedstawił inspiracje i pomysły na sezon letni oraz nowości produktowe sieci.



MAKRO Cash & Carry
informacje prasowe MAKRO (press box)