

Pod koniec listopada br. w Poznaniu, Gdańsku i Warszawie odbyły się spotkania branży HoReCa zamykające jesienną edycję ogólnopolskiego cyklu „Szef dla Szefów". Organizatorem inicjatywy jest firma MAKRO Cash&Carry Polska.

W jesiennym cyklu „Szef dla Szefów" udział wzięło ponad 500 osób związanych ze środowiskiem gastronomicznym. Uczestnikami wydarzeń byli zarówno szefowie kuchni, jak i właściciele oraz menadżerowie restauracji z całej Polski. MAKRO z drugą edycją projektu zagościło w Warszawie, Krakowie, Wrocławiu, Poznaniu i Gdańsku.

Podczas spotkań branżowych uczestnicy mieli możliwość m.in. poznać globalne trendy w gastronomii i produkty superfood oraz dowiedzieć się, jak skutecznie zarządzać personelem i kosztami w restauracji. Gośćmi „Szefa" byli

autorka bloga Restaurantica.pl i współautorka portalu Warsawfoodie.pl, Marta Glinka, doradca gastronomiczny Piotr Rogowski oraz ekspert ds. zarządzania budżetem i planowania działań marketingowych dla sektora HoReCa, menedżer w programie Hell's Kitchen, Paweł Gruba.

Podczas pokazów i warsztatów kulinarnych swoją wiedzą i doświadczeniem podzielili się najlepsi szefowie kuchni, m.in. doradca kulinarny Nestlé i współzałożyciel Fundacji Klub Szefów Kuchni, Jerzy Pasikowski oraz szef kuchni restauracji Babinicz w Dworzysku, Wojciech Harapkiewicz.

Wydarzenia zamykające jesienny cykl „Szefa dla Szefów" zorganizowano kolejno: 23, 29 i 30 listopada w Poznaniu, Gdańsku i Warszawie.

Partnerem jesiennej edycji „Szefa dla Szefów" był producent fondów marki CHEF, firma Nestlé Professional.





MAKRO Cash & Carry (press box)