



Na początku marca w Olsztynie i Gdyni miały miejsce symboliczne otwarcia sezonu branży HoReCa, w których udział wzięło około 500 przedstawicieli środowiska gastronomicznego. Organizatorem wydarzeń z cyklu „SzeF dla SzeFów” jest sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska.

Wydarzenia inaugurujące sezon turystyczny odbyły się 7 i 9 marca br., a ich gośćmi byli przedstawiciele branży gastronomicznej z województwa pomorskiego i warmińsko-mazurskiego.

Uczestnicy olsztyńskiego „SzeFa dla SzeFów” wzięli udział w szkoleniu poprowadzonym przez menedżerów zewnętrznych z firmy V4B, Piotra Rogowskiego i Pawła Grubę. Eksperci przybliżyli fakty i mity dotyczące food costu i opowiedzieli, jak skutecznie zarządzać personelem w gastronomii.

Wydarzenie zorganizowane w Gdyni było zaś pierwszym kompleksowym szkoleniem zarówno dla personelu, jak i kadry zarządzającej gastronomią. Pierwsza grupa miała okazję uczestniczyć w akademii barmańskiej i kelnerskiej oraz w warsztatach winiarskich. Menedżerowie i właściciele restauracji wzięli zaś udział w pokazie kulinarnym szefa kuchni Jarosława Walczyka, poznali trendy i nowości w tematyce owoców morza i spotkali się z holenderskim producentem polędwicy z tuńczyka, firmą Open Seas.

Uczestnicy wydarzeń mieli okazję poznać strategię wsparcia oraz ofertę MAKRO skierowaną do sektora HoReCa na Pomorzu oraz na Warmii i Mazurach, które przedstawił Menedżer Rynku w MAKRO, Wojciech Zagórski.

Zaprezentowane zostały także nowości produktowe dostępne w sieci, o których opowiedzieli Filip Felczak i Piotr Kuziela - Target Group Managerowie Horeca w MAKRO.



newss.pl

Otwarcie sezonu branży HoReCa w Olsztynie i Gdyni w ramach cyklu "Szef dla Szefów"

MAKRO Cash & Carry [\(press box\)](#)