

Pod koniec marca br. w Zakopanem sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska po raz pierwszy zorganizowała spotkania z cyklu „Szef dla Młodych Talentów" oraz „Szef dla Szefów". W wydarzeniach wzięło udział ponad 300 przedstawicieli podhalańskiej gastronomii.

Pierwszy podhalański Mikser Kulinarny z cyklu „Szef dla Młodych Talentów" odbył się 27 marca w Zespole Szkół Hotelarsko-Turystycznych im. W. Zamoyskiego. W spotkaniu udział wzięło około 100 uczniów ze szkół gastronomicznych w Zakopanem i Nowym Targu.

Pokaz kulinarny, zorganizowany w ramach wydarzenia, poprowadził Wojtek Harapkiewicz – szef kuchni restauracji „Babinicz" w Szczawnie- Zdroju i wiceprezes Zarządu Stowarzyszenia Euro-Toques Polska. Jego tematem była „Dziczyzna bez tajemnic", a pośród zaprezentowanych dań znalazły się m.in. sałatka z confitowanym schabem z dzika i chipsami ze skorzonery oraz eko burgery z dziczyzny z ozorem wołowym. Ponadto, uczestnicy programu wzięli udział w szkoleniu pt. „Mąki – rodzaje, typy i zastosowanie", którą poprowadził Piotr Kuziela, Target Group Manager HoReCa w MAKRO.

Dzień później, 28 marca, odbyły się pierwsze szkolenie dla personelu i konferencja dla kadry zarządzającej gastronomią w ramach cyklu „Szef dla Szefów". Wydarzenia rozpoczęło się od zajęć przygotowujących do prawidłowego serwisu i obsługi gości. Menedżerowie i właściciele restauracji wzięli zaś udział w pokazie kulinarnym szefa kuchni Wojtka Harapkiewicza i poznali zasady łączenia wina z potrawami.

Gośćmi spotkania byli również menedżer rynku w MAKRO, Elżbieta Krzyżak oraz menadżer pionu Ultra Świeża Żywność/ Grupa Klientów HoReCa w MAKRO, Przemysław Franczak, którzy zaprezentowali strategię wsparcia oraz

ofertę sieci skierowaną do sektora HoReCa na Podhalu.

W wydarzeniu z cyklu „Szef dla Szefów" wzięło udział około 200 przedstawicieli branży gastronomicznej, a jego partnerem była Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury oraz marka Provincja.





MAKRO Cash & Carry (press box)