

food show

zasmakuj w nowym
wydarzeniu

FOODSHOW 2018
11-13 marca 2018 r.

Międzynarodowe Centrum Kongresowe, Katowice

12 marca 2018 r.		
9.30-10.00 rejestracja uczestników		
10.00-11.30 sesja inauguracyjna		
Żywność w centrum uwagi świata; jedzenie w randze sztuki		
11.30-12.00 przerwa		
12.00-13.30 sesje tematyczne		
Future foods – dziś ciekawostka, jutro – silny trend	Przyszłość leży w tradycji – naturalność, lokalność i prostota budują zaufanie konsumentów	SHORT STORIES – przegląd ciekawych konceptów gastronomicznych i projektów kulinarnych
13.30-14.30 przerwa		
14.30-15.45 sesje tematyczne		
Superfoods – skazani na sukces?	Foodporn – krótka historia o pożądaniu wobec jedzenia	Mileniali w kuchni: przepisy z bloga, diety pudełkowe, funkcjonalny sprzęt, designerskie gadzety kuchenne
15.45-18.30 przerwa techniczna		
19.00 Gala Food Show Star		

13 marca 2018 r.		
9.30-10.00 rejestracja uczestników		
10.00-11.30 sesja inauguracyjna		
Polska gastronomia u progu wielkiego rozkwitu		
11.30-12.00 przerwa		
12.00-13.30 sesje tematyczne		
Lokal bez adresu: targi śniadaniowe, nocne markety, foodtrunki	Mała kulinarna ojczyzna – klienci chcą jeść to, co najlepsze w okolicy	SHORT STORIES – przegląd ciekawych konceptów gastronomicznych i projektów kulinarnych
13.30-14.30 przerwa		
14.30-15.45 sesje tematyczne		
Cyfryzacja i digitalizacja wymuszają zmiany na rynku FMCG i HoReCa	Dostawcy HoReCa – sprostać nie tylko wymaganiom szefów kuchni, ale i potrzebom gości	Od kelnera do menedżera – wyzwania gastronomicznego rynku pracy

12 marca 2018 r.

10.00-11.30 debata inauguracyjna

Żywność w centrum uwagi świata; jedzenie w randze sztuki

- Żywnościowi hedoniści – jedzenie jako wartość i przyjemność
- Od pożywienia do sztuki – w którą stronę ewoluje jedzenie?
- Kucharz uczy, bawi i kreuje nowe trendy żywieniowe
- Syci, piękni i mądrzy – czy żywność może spełniać marzenia?
- Konsumencka psychoza, czyli co nam szkodzić, a co pomaga? Walka z mitami na temat żywności
- Jak projektować żywność, by zaspokoić potrzeby nowoczesnych konsumentów
- Start-upy, innowacje spożywcze, trendsetterzy – czy potrzeba jest zawsze matką wynalazku?
- Polski przemysł spożywczy w gotowości na żywieniową rewolucję

12 marca 2018 r.

12.00-13.30 debata tematyczna

Future foods – dziś ciekawostka, jutro – silny trend

- Kuchnia 4.0 – „beźmięsne” mięso, jadalne owady, warzywne desery, prozdrowotne słodycze

food show

zasmakuj w nowym wydarzeniu

- Convenience i technologia wpływają na rozwój oferty producentów
- Social media wylęgarnią kulinarnych trendów – prosecco, hummus i buraki hitem Instagrama
- Skąd pochodzą żywieniowe ciekawostki – jak wyczuć trend?
- Świat zwariował na punkcie ramenu, kiszzonek, antycznych zbóż, spiruliny, poke bowl. Co dalej?

12 marca 2018 r.

12.00-13.30 debata tematyczna

Przyszłość leży w tradycji – naturalność, lokalność i prostota budują zaufanie konsumentów

- Mleko prosto od krowy, rzemieślnicze piwo, jabłko od sadownika – konsumenci wyczuleni na punkcie pochodzenia żywności
- Kooperatywy spożywcze, miejskie ogrody, RWS-y – trendy społeczne wyznaczają kierunki rozwoju żywności
- Pasja i historia producenta kreują smak produktu
- Stare receptury nigdy się nie „przejedzą” – tradycja największą innowacją
- „Babunia” na etykietce sprzedaje wszystko

12 marca 2018 r.

12.00-13.30

SHORT STORIES – przegląd ciekawych konceptów gastronomicznych i projektów kulinarnych

12 marca 2018 r.

14.30-15.45 debata tematyczna

Superfoods – trend wpisany w idee wellness, fit i eko

- Chia, jagody goji, chlorella – już nie moda, tylko trend?
- Superfoods sposobem na wieczną młodość i urodę – jak promować tę kategorię?
- Trenerki i fit blogerki nakręcają rynek super-żywności
- Kupuję zdrową żywność, więc jestem dobrym człowiekiem, czyli konsument jako „superbohater”
- Domena start-upów – czy duzi gracze podchwycą trend?
- Współpraca producentów buduje cały segment prozdrowotny

12 marca 2018 r.

14.30-15.45 debata tematyczna

Foodporn – krótka historia o pożądaniu wobec jedzenia

- Czarne posiłki, zdrowie na talerzu, egzotyka – żywność hitem Instagrama
- Fotograf kulinarny i food designer pożądanymi zawodami i kierunkami studiów
- Żywność dla wybranych – budzi pożądanie i jest dziełem sztuki
- Foodporn nową siłą marketingową marek spożywczych
- Magia hashtagu #foodporn, czyli co wyrażamy zdjęciem posiłku
- Foodporn, czyli wszystko jest bardziej obejrzone niż spróbowane

12 marca 2018 r.

14.30-15.45 debata tematyczna

Milenials w kuchni: przepisy z bloga, diety pudełkowe, funkcjonalny sprzęt, designerskie gadzety kuchenne

- Milenials – konsument wygodny, ale kreatywny i wymagający
- Kuchnia poza domem; gotowanie jako forma spotkania
- W pięknym otoczeniu gotuje się lepiej i smakuje lepiej
- Ułatwić sobie codzienność – sprytne gadzety pomagają w kuchni
- Czego pragnie milenials w kuchni, a na jaki sprzęt go stać?

II Dzień

13 marca 2018 r.

10.00-11.30 debata inauguracyjna

Polska gastronomia u progu wielkiego rozkwitu

- Gastronomia bez okazji – HoReCa rośnie w siłę dzięki bogaceniu się Polaków
- Zaplątani w gąszczu przeterminowanych przepisów prawnych
- Zyski dzięki HoReCa – kto docenia rolę sektora?

food show

zasmakuj w nowym wydarzeniu

- Gastronomia niejedno ma imię – wachlarz nowych konceptów
- Rynek pracy największym wyzwaniem sektora?
- W poszukiwaniu idealnej lokalizacji

13 marca 2018 r.

12.00-13.30 debata tematyczna

Lokal bez adresu: targi śniadaniowe, nocne markety, foodtrucki

- Gotowanie w każdych warunkach – od ulicy po masowe festiwale
- Street food wyznacza trendy w lokalach
- Koncept na próbę – ulica prawdę ci powie
- Street food na świecie kontra polskie realia
- Idea wspólnego jedzenia w nietypowych warunkach i w formie imprezy
- Food markety w Polsce kopią wielkich europejskich hal targowych czy unikalną koncepcją?

13 marca 2018 r.

12.00-13.30 debata tematyczna

Mała kulinarna ojczyzna – klienci chcą jeść to, co najlepsze w okolicy

- Turystyka kulinarna w Polsce rośnie w siłę – kto przyjeżdża i czego chce spróbować?
- Szlaki kulinarne wyznaczą rozwój turystyki w regionach.
Kuchnie zagraniczne już zdobyły, co miały do zdobycia. Teraz czas na polskie smaki
- Powrót do klasyki polskiej kuchni narodowej, w której tak naprawdę jeszcze nie zasmakowano
- Co faktycznie jest polskie?
- Lokalni dostawcy rozdają karty

13 marca 2018 r.

12.00-13.30

Short stories – przegląd ciekawych konceptów gastronomicznych i projektów kulinarnych

13 marca 2018 r.

14.30-15.45 debata tematyczna

Cyfryzacja i digitalizacja wymuszają zmiany na rynku FMCG i HoReCa

- Koniec z jedzeniem na telefon – internet przyszłością zamówień
- E-kełner nie pomyli zamówienia
- Tajniki współpracy restauracji z serwisami do zamówień
- Social media wylęgarnią opinii i skandali
- Zaaplikowana gastronomia – urządzenia mobilne prowadzą do restauracji
- Życie bez portfela – nowoczesne formy płatności w restauracjach

13 marca 2018 r.

14.30-15.45 debata tematyczna

Dostawcy HoReCa – sprostać nie tylko wymaganiom szefów kuchni, ale i potrzebom gości

- Jak osiągnąć kompromis między lokalnością, świeżością, jakością a ceną finalną
- Dostawcy uważnie śledzą trendy czy sami je kreują?
- Pochodzenie ma znaczenie – siła lokalnych dostawców
- Od małej manufaktury po dostawcę wielkiej sieci – case study
- Dziecko w centrum uwagi szefa kuchni
- Co się jeszcze „nie przejadło” – klienci restauracji oczekują „więcej”

13 marca 2018 r.

14.30-15.45 debata tematyczna

Od kelnera do menedżera – wyzwania gastronomicznego rynku pracy

- Płaca minimalna i jej wpływ na rentowność sektora HoReCa
- Niedopasowany model edukacji personelu do oczekiwań pracodawców
- Talent kulinarny w kuchni. Sztuka zarządzania pracownikami
- Praca w gastronomii – zatrudnienie na krótko i bez zobowiązań?

food show

*zasmakuj w nowym
wydarzeniu*

- Obcokrajowcy rosnącym zasobem personalnym polskiej gastronomii
- Pracownik vs. pracodawca – czy wzajemne oczekiwania da się pogodzić?
- Kucharz superbohaterem popkultury i gwarancją sukcesu lokalu?