

TREND Horeca Academy

ZAČNE SA REŠTAURÁCIÁM ĽAHŠIE DÝCHAŤ?

PRÍSNA LEGISLATÍVA PRE VEREJNÉ STRAVOVANIE SA MENÍ

7. jún 2017, Radisson Blu Carlton Hotel, Bratislava

8.00 – 9.00 h **REGISTRÁCIA ÚČASTNÍKOV, RANNÁ KÁVA S TÝŽDENNÍKOM TREND**

9.00 – 10.30h **LEGISLATÍVNE NOVOTY PO DESIATICH ROKOCH**

Novelizácia vyhlášky č. 533/2007 Z.z., ktorá sa týka aj tepelnej úpravy potravín v prevádzkach verejného stravovania, a ako nové pravidlá uplatňovať. Čo sa bude v kuchyniach môcť a čo stále nie – ako je to v zahraničí a ako u nás. Čo trápi kuchárov a majiteľov reštaurácií a ako to riešiť.

MUDr. Iveta Trusková, PhD., vedúca sekcie ochrany a podpory zdravia v oblasti životného a pracovného prostredia, Úrad verejného zdravotníctva SR

Gabriel Kocák, šéfkuchár, hotel Lomnica, Tatranská Lomnica

Igor Čehy, šéfkuchár, Škola varenia pre gurmánov, Svätý Jur

10.30 – 10.50 h **PRESTÁVKA**

10.50 – 12.10 h **TRENDY V GASTRONÓMII**

Kvalitné potraviny a suroviny sú síce drahšie, ale zdravšie a svojmu zdraviu venuje pozornosť a je doň ochotných investovať čoraz viac ľudí. Ako na tento trend reaguje gastronómia? Ryby ako zdravá a trendová potravina – ich spotreba je u nás stále nízka, ale zároveň nie je ryba ako ryba. Kým pri mäse má veľa reštaurácií napísané, odkiaľ pochádzajú, morské ryby na jedálnych lístkoch sú stále anonymné. Čo musia spĺňať a je drahšie aj kvalitnejšie? Oplatí sa investovať do drahšej suroviny a ako ju predať hostovi, ako ju komunikovať? A sú domáce suroviny, resp. suroviny z vlastnej produkcie, módou alebo je to trvalý trend? Aký je ich prínos pre reštaurácie a hostí v časoch káuz typu brazílske mäso?

Dalibor Gergeľ, majiteľ reštaurácií Kogo a D Steakhouse Bratislava

Braňo Križan, šéfkuchár, Hotel Matyšák, Prezident zväzu kuchárov a cukrárov

Michal Konrád, šéfkuchár, Fou Zoo Restaurant, Bratislava

Dobrá vína karta je v zahraničí samozrejmosťou a predaj vína zvyšuje profit reštaurácie. Aké sú aktuálne trendy v pití vína, ako nakupovať víno, ako zostaviť vínnu kartu a ako kalkulovať ceny tak, aby si hostia víno k jedlu naozaj objednávali, na čo je dobré mať v obsluhu človeka, ktorý sa vo víne vyzná?

Andrej Lúčny, somelier, Bratislava

Organizačný garant