

KONGRES FOR GASTRO & HOTEL 2023: Udržitelnost je nevyhnutelná. Jak pomůže v pohostinství?

13.10.2023 - | PROTEXT

Gastro obor v Česku se stále potýká s následky covidové pandemie a situace na trhu je pro mnohé podniky obtížná. Tak jako v jiných oborech i do pohostinství vstupuje téma **udržitelnosti a její nevyhnutelnosti v byznysu**. „Programem letošního ročníku KONGRESU FOR GASTRO & HOTEL bude nastínění způsobů, jak z udržitelnosti získat co nejvíc, aby byla pro provoz podniku maximálně přínosná,“ řekla ředitelka kongresu Věra Špánová.

Cenné informace i úspěšné příklady

Na jaké přednášky se mohou návštěvníci kongresu těšit? Po úvodním zahájení, kterého se s moderátorem Vlastou Korcem ujme český ultramaratonec a propagátor zdravého životního stylu Miloš Škorpil, vystoupí prezident Asociace hotelů a restaurací České republiky Václav Stárek. Jeho přednáška ponese název **Limity zeleného provozu - kdy ještě dávají smysl?**

Téma **Udržitelnost skrze rostlinné alternativy** podrobně rozebere Tomáš Kofroň ze společnosti Green Heads, která si klade za cíl přinést nové, zdravější a zajímavé produkty na český trh. Zástupci společnosti EcoStep se ve svém příspěvku **ESG a úspora vody v gastronomii a hotelnictví** zaměří na úspory vody a peněz a ekologii. Společnost zaujala nejen odbornou veřejnost v nedávné minulosti vývojem unikátního bezvodého pisoáru, který pomáhá také gastronomickým podnikům šetřit finance i lidskou sílu.

Ohlédnutí i dotace

Ředitel rozvoje produktů a služeb firmy Dotykačka ČR Vladimír Sirotek se ve své přednášce ohlédne za vývojem gastronomie v posledních měsících. Jeho téma **Vítězové a poražení v gastronomii za uplynulý rok** ukáže, co buduje trendy a jaké příležitosti má obor před sebou.

Ve druhé části kongresu dále vystoupí také Maggie Škrabaha Dokupilová z ministerstva životního prostředí s tématem **Komunitní energetika - jak se může dotknout provozovatelů hotelů a restaurací? Jak získat dotace?** Klára Hálová z Mattoni bude hovořit o tom, co jsou přírodní minerální vody dle definice a jaké to má implikace. Její blok ponese název **Přírodní minerální vody v enviromentálních souvislostech**.

Během dne se na pódiu Kongresového sálu v PVA EXPO PRAHA vystřídají dále také zajímavé přednášky **Den mezinárodní kuchyně** od Asociace školních jídelen ČR, **Zero waste na talíři** od Marcely Šimkové z Data Servisu nebo **Zažij, poznej a ochutnej Vietnam** od Tung Nguyena z CZECH VIET.

Více podrobností o kongresu najdete na www.kongresforgastro.cz.

<https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/kongres-for-gastro-amp-hotel-2023-udrzitelnost-je-nevyhnutelna-jak-pomuze-v-pohostinstvi-/2426077>