

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 nejvíce, aby byla pro provoz podniku maximálně přínosná,“ řekla ředitelka kongresu Věra Špáňová.

Cenné informace i úspěšné příklady

Na jaké přednášky se mohou návštěvníci kongresu těšit? Po úvodním zahájení, kterého se s moderátorem Vlastou Korcem ujmé 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 vystrídají dále také zajímavé přednášky **Den mezinárodní kuchyně** od Asociace školních jídel ČR, **Zero waste na talíři** od Marcely Šimkové z Data Servisu nebo **Zažij, poznej a ochutnej Vietnam** od Tung Guyena z CZECH VIET.

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

<http://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/kongres-for-gastro-amp-hotel-2023-udržitelnost-je-nevyhnutelná-jak-pomuze-v-pohostinstvi-/2426077>