

Kalibrace gastronomie jako společný cíl

Kongres For Gastro & Hotel, 7.10. 2021, Filip Sajler





Kalibrace...

Společně ... #zagastro

Individuálně ... #zasebe



Klíčová uvědomění

- Být u toho
 - Mluvit a hájit
 - Pravidla a nalajnování
 - Umět ovlivňovat obor, ve kterém podnikáme
-
- Chceme dělat to, co milujeme
 - Profesionalita a know-how
 - Dlouhodobá udržitelnost
-
- Je to naše hřiště
 - Image gastronomie
-
- Příležitosti?





„Rád bych vyburcoval všechny lidi milující gastronomii, aby se nebáli změn, profesionality a rozvoje vlastních firem, institucí, škol i jejich týmů.“
Petr Lupínek, Majitel, InterGast

„Naše generace má povinnost předat profesionální, moderní, férové a kreativní pracovní i podnikatelské prostředí, které bude atraktivní pro nastupující generaci mladých gastronomů.“

Jiří Roith, Majitel, Kulinářské umění

Rozvíjíme českou gastronomii společně u jednoho stolu.

„Chci zasednout ke společnému stolu s kulinářskými, obchodními a politickými lídry, vědeckými i technickými odborníky a všemi profesionálními kolegy v každém sektoru našeho odvětví.“

Luboš Kastner, Člen představenstva AMSP ČR

„Přeji si, aby se podnikatelům a dodavatelům dobře podnikalo, zaměstnancům dobře pracovalo a hostům plnily sny nad jejich očekávání.“

Filip Sajler, CEO & Chef, Perfect Canteen



Mise

U jednoho stolu společně s aktivními partnery formujeme celé gastro odvětví a jeho profesionální standardy, vytváříme profesionální a kreativní prostředí pro své členy, tedy zaměstnance a podnikatele v gastronomii, hotelové a gastronomické školy, jejich učitele a studenty a institucionální stravování, ve kterém se mohou profesionálně vzdělávat, růst nebo realizovat své obchodní, stravovací a studijní záměry.

Přejeme si, aby se podnikatelům a dodavatelům dobře podnikalo, zaměstnancům dobře pracovalo a hostům plnily sny nad jejich očekávání.



Sjednocujeme gastronomii jako:

- **silný a profesionální zástupce** české gastronomické scény hájící její zájmy
- **rovnocenný partner** celosvětově působících organizací se stejným zaměřením,
- **most mezi vědou a praxí**
- **tvůrce globální sítě** kulinářských a obchodních lídrů, vědeckých a technických odborníků, profesionálních kolegů v každém sektoru našeho odvětví a vášnivých inovátorů jakéhokoli věku.





Rozvíjíme českou gastronomii společně u jednoho stolu.

Jsme organizací sdružující profesionály, kteří jsou připraveni dávat zpět do oboru, který milují a který je živí. Budujeme férové gastronomické prostředí, ve kterém se bude **podnikatelům a dodavatelům v gastronomii lépe podnikat, zaměstnancům lépe pracovat, učitelům lépe učit, studentům lépe studovat a lidem lépe jíst**. Chceme, aby výsledkem našeho každodenního snažení byly lepší gastronomické zážitky pro nás všechny. **Na národní, regionální i lokální úrovni** je gastronomie nedílnou součástí oblasti:



Podnikání

Témata

- Business know-how
- Inovace
- Udržitelnost

Fakta

- 40 tis. podnikatelských subjektů
- 250 tis. zaměstnanců (přímých + v dodavatelském řetězci)
- 30+ zákonů, vyhlášek a norem

Příležitosti

- Zjednodušení 20+ možných kontrol úřadů
- Možnosti financování rozvoje a obnovy gastro provozů
- Obnovení zastaralého neekologického vybavení restaurací
- Jednotný gastro hlas při tvorbě legislativy



Ekonomika

Témata

- Výroba
- Zemědělství & Farmáři
- Služby navázané na gastro

Fakta

- 2% HDP + 2% HDP u přímých dodavatelů

Příležitosti

- Lepší provázání na další služby (ubytování, cestovní ruch, finanční služby)
- Posílení partnerství s českými zemědělci a producenty potravin



Vzdělávání

Témata

- Gastro a hotelové školy
- Gastro vzdělávání na ZŠ
- Celoživotní vzdělávání

Fakta

- 157 gastro a hotelových škol
- 1.250 učitelů gastronomických předmětů
- 5.000 studentů ročně
- Cca 28 tis. profesionálů školních restaurací

Příležitosti

- Modernizace ŠVP (Školní Vzdělávací Program) pro obory gastronomie a závěrečných zkoušek
- 50 % škol využívá gastronomii dle zastaralých norem
- Přímý vliv na kvalitu stravování pro 1,8 mil dětí denně



Zdraví

Témata

- Most mezi vědou a praxí
- Institucionální stravování
- Data, analýzy, studie

Fakta

- 62 tun potravin sní průměrný Čech za svůj život z toho 1/3 mimo domov.
- Každý druhý z nás zemře na onemocnění srdce a cév
- Skoro každý 10. občan ČR trpí cukrovkou

Příležitosti

- Nutričně vyvážené pokrmy šetrné k planetě v restauracích
- Rekonstrukce systému školního a nemocničního stravování
- Komunikace a osvěta



Kultura

Témata

- Foodology
- Zákaznická zkušenost
- Cestovní ruch

Fakta

- Tradiční a rodinné recepty jsou součástí kulturního dědictví a hrdosti každého národa.
- Jídlo odráží naše hodnoty, smýšlení a životní styl.
- Skrze jídlo snáze poznáváme odlišné kultury.

Příležitosti

- Napravení poškozené reputace gastronomie v očích Čechů v důsledku komunistické éry a 90. let
- Díky globalizaci můžeme obohacovat naši kuchyni a zároveň musíme lépe chránit místní speciality.

Co se povedlo a máme za sebou:

- Kompenzace pro gastro
- Jednotné silné gastro v krizi
- Sestavení pracovních skupin kulatých stolů s vlastní agendou
- Start projektů
- Máme to na talíři

Na čem pracujeme:

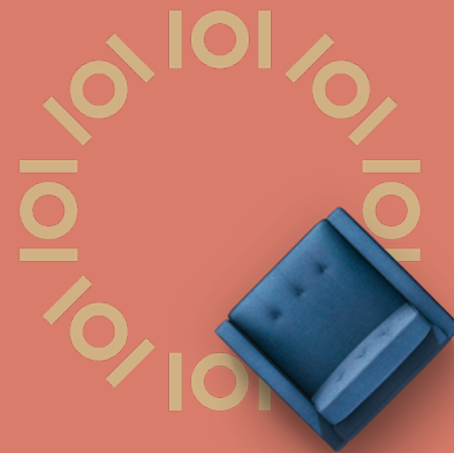
- Podpora gastronomie, hlas #zagastro
- Set pravidelných offline / online událostí
- Práce na dlouhodobých tématech
- Image gastronomie
- Hledání řešení
- Sdílení





- Rovné podnikatelské prostředí - EET, HPP, DPH
- Profesionalita a vzdělávání
- Zdraví a vzdělávání
- Image gastronomie a srozumitelnost

Podnikání



Priority pro rok 2021

01

Průběh rozvolňování

- Režimová opatření, jejich návrhy a realizace
- Spolupráce s CSPAS na projektu Bezpečná restaurace a s Hospodářskou komorou na projektu Bezpečná provozovna

02

Kompenzační programy

- Plné zapojení s AMSP ČR do konkrétních jednání o formách a podobě kompenzačních programů

03

Restart gastro

- Formování výhledu a vize gastronomie do budoucna
- Jsme členem gastro sekce Hospodářské komory, kde jsme pojmenovali jasné priority, kterým se musíme věnovat

Vzdělání



Priority pro rok 2021

01

Školní vzdělávací programy

— Zavedení ŠVP do všech hotelových a gastronomických škol na základě modernizovaných RVP pro gastronomické obory.

02

Jednotné zadání závěrečných zkoušek

— Modernizace jednotného zadání závěrečných zkoušek pro gastronomické obory na základě aktualizovaných RVP.

03

Akreditované tréninkové programy

— realizované u zaměstnavatelů včetně personálu školních restaurací
— Jedno z řešení pro nedostatek profesionálů v gastronomii.

Zdraví



Priority pro rok 2021

01

Máme to na talíři a není nám to jedno

— Projekt zaměřený na revizi a definici standardů kvality školního stravování ve všech jeho oblastech, od zadání, přes projekt, vybavení kuchyně, gastronomický trénink, kvalitu stravy až ke spokojenému zákazníkovi.

02

Praktické kurzy & webináře

— určené pro personál školních restaurací
— témata týkající se správné výživy a jejího propojení s gastronomií.
— zaměřené na dokonalé zvládnutí kulinářských technik a jejich praktické využití při přípravě výživově vyvážených pokrmů ve školním stravování.

03

Revize a definice standardů

— pro výživové a gastronomické vzdělávání od mateřských a základních škol až po středoškoly.

Naši agendu
rozpracováváme
spolu s partnery.
U jednoho stolu.

- **Gastronomická sekce Hospodářské komory**
- AMSP ČR
- APRON
- Státní zdravotní ústav
- Ministerstvo zdravotnictví
- Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy
- Česká asociace nutričních terapeutů
- Canadian Culinary Federation (CCFCC)
- AHR, AKC a ostatní profesní asociace a sdružení



Výběr partnerů:



ASOCIACE MALÝCH A STŘEDNÍCH
PODNIKŮ A ŽIVNOSTNÍKŮ ČR



Zachraň jídlo



Spolupracujeme a máme záštitu:



MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Kalibrace...

Individuálně ... #zasebe



Co jsme dělali, když jsme nevěděli?

- Rychlost a energie
- Tým, konstruktivně a pragmaticky
- Analýza/data
- Náklady / cash flow
- Dočasné služby
- Pomoc klientů – co chtějí, potřebují, ptáme se
- Hledání příležitostí
- Vývoj nových produktů
- Inspirace
- Hledali nové vize



- Profesionalita a silný koncept
- Kvalita a autentičnost
- Lidé a vzdělávání
- Suroviny a dodavatelé
- Proces a systém
- Technologie a Inovace
- Zákaznický servis
- Srozumitelnost a udržitelnost
- Data, cena a marže
- Komunikace - online a sociální media
- Nové příležitosti
- Vytrvalost

7 ŽIVOTNÍCH PRAVIDEL

1. NECHEJ TO BÝT

NIKDY SI NEKAŽ DOBRÝ DEN PŘEMÝŠLENÍM O ŠPATNÉM VČEREJŠKU.

2. IGNORUJ JE

NEPOSLOUCHEJ TY, CO TI NEVĚŘÍ A ODRAZUJÍ TĚ. ŽIJ ŽIVOT PODLE SEBE.

3. DEJ TOMU ČAS

ČAS HOJÍ VŠECHNY RÁNY, VYTRVEJ.

4. NEPOROVNÁVEJ

JEDINOU OSOBU, KTEROU BY JSI MĚL ZKOUŠET PORAZIT, JE OSOBA, KTEROU JSI BYL VČERA.

5. ZŮSTAŇ KLIDNÝ

JE V POŘÁDKU, KDYŽ NEMÁŠ VŠE VYMYŠLENÉ DOPŘEDU. PŘÍJDEŠ NA TO V PRŮBĚHU.

6. JE TO JEN NA TOBĚ

POUZE TY JSI STRŮJCEM SVÉHO ŠTĚSTÍ.

7. USMÍVEJ SE

ŽIVOT JE KRÁTKÝ, UŽIJ SI HO, DOKUD HO MÁŠ. ČAS NELZE VRÁTIT.



Nový plán – kalibrace

- Příležitost společně
- Data a čísla
- Inovace
- Nový pohled
- Nová řešení
- Péče o zákazníka
- Online
- Lidé a HR
- Profesionalita
- Vzdělávání
- Image gastronomie





- Rovné podnikatelské prostředí - EET, HPP, DPH
- Profesionalita a vzdělávání
- Zdraví a vzdělávání
- Image gastronomie a srozumitelnost



#zagastro

Děkuji za pozornost.

