

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

Praha, 1. listopadu 2023 – Odborný KONGRES FOR GASTRO & HOTEL po roce míří na výstaviště PVA EXPO PRAHA. Již 1. listopadu se v Letňanech sejdou odborníci na veřejné hromadné stravování, zástupci oborových svazů a asociací či podnikatelé s unikátními koncepty. Tématem letošního ročníku bude **NOVÝ ÚDĚL – UDRŽITELNOST**, který ukáže, jak se tento novodobý fenomén usazuje v oblasti pohostinství. Oficiálními vozy veletrhu jsou automobily značky FORD.

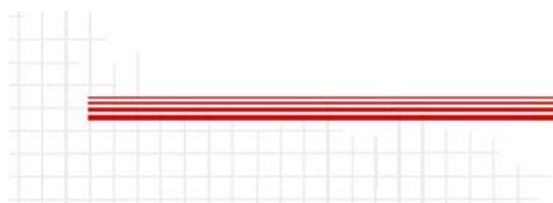


Gastro obor v Česku se stále potýká s následky covidové pandemie a situace na trhu je pro mnohé podniky obtížná. Tak jako v jiných oborech i do pohostinství vstupuje téma udržitelnosti a její nevyhnutelnosti v byznysu. „Programem letošního ročníku KONGRESU FOR GASTRO & HOTEL bude nastínění způsobů, jak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

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**



TISKOVÁ ZPRÁVA

Kongres FOR GASTRO & HOTEL | 1. 11. 2023

www.kongresforgastro.cz

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.

Lucie Bártová

vedoucí PR oddělení ABF, a.s.

bartova@abf.cz

