**Webinar 17 listopada 2021 roku, godz. 10.00**

Czy „ekologicznie” może być „ekonomicznie”? Serdecznie zapraszamy właścicieli i managerów restauracji, cukierni oraz osoby zarządzające kuchnią i żywieniem zbiorowym z województwa pomorskiego na webinar:

~~~~

Spróbujemy przekonać Was, że zmieniając podejście do zarządzania kuchnią/restauracją na kilku płaszczyznach, można wpłynąć nie tylko na środowisko ale i na własny portfel.

Na webinar obowiązują zapisy: zapisy.ciee@pomorskieparki.pl

**Program:**

1. **"Czy ekonomia i ekologia mają wspólny mianownik"? – Piotr Rogowski**
* Restauracja to też biznes. „Jak to zrobić, żeby zarobić, czyli gdzie są te pieniądze?”.
* Restauracja to nie apteka - zacznij oszczędzać wykorzystując zasadę Pareta (20/80).
* Ekonomia idzie w parze z Ekologią, czyi jak zmniejszać koszta mediów i środków czystości.
* Millenialsi chcą być „Eko", wykorzystaj ich cechy w celu optymalizacji swojego biznesu.
* Najczęstsze błędy powodujące zły wynik finansowy wraz z rozwiązaniami jak ich uniknąć.
* Czy „więcej" znaczy „lepiej"? O tym jak większe porcie mogą spowodować straty.
1. **Ograniczanie kosztów w gastronomii: kaizen, muda i zero waste – Tomasz Szuba**
* Jeźdźcy gastronomicznej apokalipsy – gdzie i na czym tracimy?
* Przejawy marnotrawstwa
* Nadprodukcja – przyczyny.
* Zarządzanie menu i bufetem.
* Przykłady pomiarów nadprodukcji – restauracja, hotel.
* Ile tracimy na nadprodukcji – przykłady.
* Czym jest filozofia kaizen i jakie może mieć zastosowanie w gastronomii.
* Narzędzia do planowania produkcji.
* Wnioski, podsumowanie, dyskusja.
1. **Dyskusja**

**Spotkanie będzie trwało ok. 3 godziny. Odbędzie się na platformie zoom, dzień przed wydarzeniem uczestnicy otrzymają link do webinaru.**

Projekt „DZIAŁAMY W KLIMACIE” realizujemy dzięki finansowaniu ze środków Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Gdańsku. Partnerami wydarzenia są V4B, Gdańska Fundacja Wody i Fundacja FunEdu.

**Nasi specjaliści**

**Piotr Rogowski - właściciel firmy doradczej V4B**
Znalazł odpowiedź na najczęściej słyszane w gastronomii pytanie „gdzie są te pieniądze?!”. Współtwórca innowacyjnego projektu V4B Manager Zewnętrzny Gastronomii, który sprawia, że biznes staje się „policzalny”. Trener i doradca z kilkunastoletnim doświadczeniem w branży gastronomicznej. Wraz ze swoim zespołem opiekuje się ponad 200 lokalami w Polsce. Dzięki nowoczesnym rozwiązaniom, wyprowadził z kryzysu wiele restauracji i cukierni, którymi do dzisiaj stale się opiekuje. Comiesięczne analizy wyników finansowych oraz spotkania z właścicielami i menadżerami, pozwalają mu na podążanie za trendami zachodzącymi na rynku. Prelegent na kilkudziesięciu szkoleniach i ogólnopolskich konferencjach. Zaproponowane przez niego rozwiązania cieszą się wysoką oceną merytoryczną i wpływają na zwiększenie zysków w restauracji.

**Tomasz Szuba** – MBA Uniwersytetu w Minnesocie, szef grupy Venturis HoReCa. Zajmuje się optymalizacją pracy kuchni ze szczególnym uwzględnieniem redukcji marnotrawstwa: czasu, pieniędzy, zasobów. Propagator filozofii kaizen w gastronomii. Twórca systemów IT do monitoringu magazynów, bufetów oraz lepszego planowania produkcji opartego na wskaźnikach zjadalności poszczególnych potraw.

#dzialamywklimacie