

Zveme vás na kongres **HOREKA112**

UVIDÍME SE 25. DUBNA 2018
V AQUAPALACE HOTEL PRAGUE!

PROGRAMOVÉ MENU:

08.00–09.00

Registrace

09.00–09.15

Oficiální zahájení

KAREL HAVLÍČEK,

předseda představenstva, AMSP ČR

MIROSLAV KUBEC,

prezident, AKC ČR

09.15–10.30

● **PŘÍBĚH ČESKÉHO HOTELNICTVÍ A GASTRONOMIE**

MICHAL CHOUR,

ředitel hotelu, Radisson Blu Alcron

● **PRVKY PŮVODNÍ ČESKÉ KUCHYNĚ
V SOUČASNÉ GASTRONOMII**

JIŘÍ KRÁL,

šéfkuchař, restaurace Aureole

10.30–11.00

Kávová přestávka

11.00–11.15

● **MILENÍANI VE SLUŽBÁCH**

LENKA PEŠKOVÁ,

ředitelka Hays Response, Hays

11.15–12.15

● **PANELOVÁ DISKUSE: ZMĚNĚ SE ZÁSADNĚ CHOVÁNÍ
ZÁKAZNÍKŮ S PŘÍCHODEM GENERACE Y?**

JIŘÍ GAJDOŠÍK,

Managing Partner, Asten Hotels

ZDEŇKA STRAKULOVÁ,

Key Account Manager, Data Servis

PETR SLEPIČKA,

ředitel sektoru turistických služeb, Prague City Tourism

TOMÁŠ HORÁK,

Area Manager Czech Republic, Booking.com

JAN PAPEŽ,

místopředseda asociace cestovních kancelářů ČR

12.15–13.15

Oběd



NEVÁHEJTE A REGISTRUJTE SE!

- Kontakt: Lenka Vohradníková
- E-mail: lenka.vohradnikova@atoz.cz
- Tel.: +420 739 467 783
- Facebook: @eHOREKA
- www.horeka112.cz



NOVÉ SVĚTY V HORECE

Mediální partner:



Záštita:



Organizátor:

atozhoreka

13.15–16.30

HLAVNÍ ODPOLEDNÍ PROGRAM



13.15–14.00

● ŠTASTNÝ TÝM ROVNÁ SE ŠTASTNÝ HOST

MONIKA HILM,
regionální ředitelka Vienna House

14.00–14.45

● CESTOVÁNÍ ZA DOBRÝM JÍDLEM JE TRENDY

LUKÁŠ HEJLÍK,
herec a zakladatel projektu
Gastromapa Lukáše Hejlíka



14.45–15.00

Kávová přestávka

15.00–15.45

● ZEFEKTIVNĚTE KOMUNIKACI
S HOSTY POMOCÍ POP MÉDIÍ

DANIEL JESENSKÝ,
prezident a člen výkonné rady,
POPAl Central Europe

MARTIN BOČEK,
Business Development Manager
and Consultant, Perfect Crowd

15.45–16.30

● BEZPEČNOST LIDÍ V PODNIKU NADE VŠE

SIMON PALUPČÍK,
ředitel divize IVS&HSE,
Bureau Veritas Czech Republic

13.15–16.30

KUCHAŘSKÝ WORKSHOP

13.15–14.00

● KOUZLO PROPOJENÍ CHUTI JÍDLA S VYBRANÝMI VÍNY

MIREK KALINA,
spolumajitel a šéfkuchař
restaurace Kalina cuisine
& vins, porotce fenomenální
TV show MasterChef



VÍT HEPNAR,
spolumajitel a sommelier restaurace
Kalina cuisine & vins

14.00–14.45

● TASTE WASTE

MICHAL VOLDŘICH,
Executive Chef,
Orea hotel Pyramida



14.45–15.00

Přestávka na kávu

15.00–16.30

● TRADIČNÍ KUCHYŇĚ
V MODERNÍM POJETÍ

JAN PUNČOCHÁŘ,
šéfkuchař, restaurace Grand Cru

13.15–16.30

DIGITÁLNÍ WORKSHOP

13.15–14.00

● FOTO FOODSTYLING

IVETA FOTR HEJTYKOVÁ,
fotografka



14.00–14.45

● NOVINKY VE SVĚTĚ INSTAGRAMU

KATEŘINA PAVLÍČKOVÁ,
specialistka na Instagram, Businessgram

14.45–15.00

Přestávka na kávu

15.00–15.20

● JAK UVAŘIT ZE ŠPETKY DAT HORU TRŽEB

RUDOLF KOTAS,
produktový manažer, Storyous



15.20–16.00

● DIGITÁLNÍ RECRUITMENT

KATEŘINA NĚMEČKOVÁ,
PR & Marketing, Perfect Hotel Concept

16.00–16.30

● HOW TO UPSSELL ONLINE

ANNIKA ÜLEM,
Co-Founder & CMO, GuestJoy

Změna programu vyhrazena.

CENOVÉ PODMÍNKY:

PRO ZÁSTUPCE HOTELŮ A RESTAURACÍ

1. a 2. osoby ze stejného provozu ZDARMA,
3. a každá další osoba ze stejného
provozu **1.900 Kč** bez DPH / os.

PRO DODAVATELE SLUŽEB A ZBOŽÍ DO HOTELŮ A GASTRO PODNIKŮ

1. osoba **2.900 Kč** bez DPH,
2. a každá další osoba ze stejné
společnosti **1.900 Kč** bez DPH / os.

Zlatí partneři:



Stříbrný partner:



Český systém kvality služeb
Czech service quality system

Bronzovní partneři:



Speciální partner:



Partner techniky:

PARILLASOUND®

Partner e-mailové komunikace:



Partner třídění:

