

food show

zasmakuj w nowym
wydarzeniu

FOODSHOW 2018
11-13 marca 2018 r.

Międzynarodowe Centrum Kongresowe, Katowice

12 marca 2018 r.		
9.30-10.00 rejestracja uczestników		
10.00-11.30 sesja inauguracyjna		
Żywność w centrum uwagi świata; jedzenie w randze sztuki <i>Sala konferencyjna 2 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)</i>		
11.30-12.00 przerwa		
12.00-13.30 sesje tematyczne		
Przyszłość leży w tradycji – naturalność, lokalność i prostota budują zaufanie konsumentów <i>Sala konferencyjna 1 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)</i>	Future foods – dziś ciekawostka, jutro – silny trend <i>Sala konferencyjna 2 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)</i>	SHORT STORIES – przegląd ciekawych konceptów gastronomicznych i projektów kulinarnych <i>Scena otwarta (sala wielofunkcyjna, poziom 1)</i>
13.30-14.30 przerwa		
14.30-15.45 sesje tematyczne		
Foodporn – krótka historia o pożądanym wobec jedzenia <i>Sala konferencyjna 1 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)</i>	Superfoods – trend wpisany w idee wellness, fit i eko <i>Sala konferencyjna 2 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)</i>	Milenialsi w kuchni: przepisy z bloga, diety pudełkowe, funkcjonalny sprzęt, designerskie gadżety kuchenne <i>Scena otwarta (sala wielofunkcyjna, poziom 1)</i>
15.45-18.30 przerwa techniczna		
19.00 Gala Food Show Star <i>sala Balowa C (foyer dolne)</i>		
13 marca 2018 r.		
9.30-10.00 rejestracja uczestników		
10.00-11.30 sesja inauguracyjna		
Polska gastronomia u progu wielkiego rozkwitu <i>Sala konferencyjna 2 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)</i>		
11.30-12.00 przerwa		
12.00-13.30 sesje tematyczne		
Lokal bez adresu: targi śniadaniowe, nocne markety, foodtrunki <i>Sala konferencyjna 1 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)</i>	Mała kulinarna ojczyzna – klienci chcą jeść to, co najlepsze w okolicy <i>Sala konferencyjna 2 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)</i>	SHORT STORIES – przegląd ciekawych konceptów gastronomicznych i projektów kulinarnych <i>Scena otwarta (sala wielofunkcyjna, poziom 1)</i>
13.30-14.30 przerwa		
14.30-15.45 sesje tematyczne		
Cyfryzacja i digitalizacja wymuszają zmiany na rynku FMCG i HoReCa <i>Sala konferencyjna 1 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)</i>	Dostawcy HoReCa – sprostać nie tylko wymaganiom szefów kuchni, ale i potrzebom gości <i>Sala konferencyjna 2 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)</i>	Od kelnera do menedżera – wyzwania gastronomicznego rynku pracy <i>Scena otwarta (sala wielofunkcyjna, poziom 1)</i>

12 marca 2018 r.

10.00-11.30 debata inauguracyjna

Żywność w centrum uwagi świata; jedzenie w randze sztuki

Sala konferencyjna 2 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)

food show

zasmakuj w nowym
wydarzeniu

- Żywieniowi hedoniści – jedzenie jako wartość i przyjemność
- Od pożywienia do sztuki – w którą stronę ewoluuje jedzenie?
- Kucharz uczy, bawi i kreuje nowe trendy żywieniowe
- Syci, piękni i mądrzy – czy żywność może spełniać marzenia?
- Konsumencka psychoza, czyli co nam szkodzi, a co pomaga? Walka z mitami na temat żywności
- Jak projektować żywność, by zaspokoić potrzeby nowoczesnych konsumentów
- Start-upy, innowacje spożywcze, trendsetterzy – czy potrzeba jest zawsze matką wynalazku?
- Polski przemysł spożywczy w gotowości na żywieniową rewolucję

Udział w sesji zapowiedzieli (wykaz osób w kolejności alfabetycznej):

- o **Dariusz Barański**, szef kuchni, Concept 13, Likus Restauracje
- o **Łukasz Dominiak**, dyrektor generalny, Krajowa Rada Drobiarstwa – Izba Gospodarcza
- o **Andrzej Gantner**, dyrektor generalny, Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców
- o **Honorata Jarocka**, Food and Drink Analyst, Mintel
- o **Krzysztof Klincewicz**, dyrektor, CLC North-East, EIT Food
- o **Marek Moczulski**, prezes zarządu, Bakalland SA
- o **Adam Mokrysz***, prezes zarządu, Mokate SA, CEO, Grupa Mokate
- o **Dariusz Sapiński***, prezes zarządu, Grupa Mlekovita
- o **Bogdan Woźniak***, zastępca prezesa ds. handlu, Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu

Moderacja:

- o **Edyta Kochlewska**, redaktor naczelna, Magazyn Rynek Spożywczy

Prezentacja:

- o **Honorata Jarocka**, Food and Drink Analyst, Mintel

12 marca 2018 r.

12.00-13.30 debata tematyczna

Przyszłość leży w tradycji – naturalność, lokalność i prostota budują zaufanie konsumentów

Sala konferencyjna 1 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)

- Mleko prosto od krowy, rzemieślnicze piwo, jabłko od sadownika – konsumenci wyczuleni na punkcie pochodzenia żywności
- Kooperatywy spożywcze, miejskie ogrody, RWS-y – trendy społeczne wyznaczają kierunki rozwoju żywności
- Pasja i historia producenta kreują smak produktu
- Stare receptury nigdy się nie „przejeżdżają” – tradycja największą innowacją
- „Babunia” na etykiecie sprzedaje wszystko

Udział w sesji zapowiedzieli (wykaz osób w kolejności alfabetycznej):

- o **Izabela Byszewska**, prezes zarządu, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego
- o **Krzysztof Cybruch**, odpowiedzialny za komercjalizację Hali Gwardii, organizator, Targ Śniadaniowy
- o **Wojciech Harapkiwicz***, szef kuchni, Restauracja Babinicz z Dworzyska w Szczawnie-Zdroju
- o **Paweł Krajmas**, prezes, Stowarzyszenie „Polska Ekologia”
- o **Katarzyna Rogowska**, szef kuchni, Restauracja Cadenza
- o **Hanna Stolińska-Fiedorowicz**, dietetyk kliniczny, Instytut Żywności i Żywienia
- o **Helena Suchodolska**, pomysłodawczyni i główna koordynatorka, Gliwicka Kooperatywa Spożywcza Tomata
- o **Marcin Suski**, manager ds. franczyzy, Krowarzywa Vegan Burger

Moderacja:

- o **Roman Wieczorkiewicz**, dziennikarz, portalspozywczy.pl

12 marca 2018 r.

12.00-13.30 debata tematyczna

Future foods – dziś ciekawostka, jutro – silny trend

Sala konferencyjna 2 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)

- Kuchnia 4.0 – „beźmięsne” mięso, jadalne owady, warzywne desery, prozdrowotne słodczyce
- Convenience i technologia wpływają na rozwój oferty producentów
- Social media wylęgarnią kulinarnych trendów – prosecco, hummus i buraki hitem Instagrama
- Skąd pochodzą żywieniowe ciekawostki – jak wyczuć trend?
- Świat zwariował na punkcie ramenu, kiszzonek, antycznych zbóż, spiruliny, poke bowl. Co dalej?

Udział w sesji zapowiedzieli (wykaz osób w kolejności alfabetycznej):

- o **Angelika Borysiak**, Social Media i Marketing Manager, zawodowo związana z branżą gastronomiczną i hotelarską

food show

zasmakuj w nowym
wydarzeniu

- o **Marta Glinka**, ekspert ds. trendów kulinarnych, konsultant marketingowy sektora spożywczego, blogerka restauracyjna (Restaurantica.pl), właścicielka portalu Warsawfoodie.pl
- o **Agata Golonka**, Zmiany Zmiany Agata Golonka Filip Stefański s.c.
- o **Maria Jeznach***, Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
- o **Malka Kafka**, założycielka, Tel Aviv Food & Wine
- o **Mateusz Kowalewski**, prezes zarządu, Hortimex Plus Sp. z o.o. Sp. k.
- o **Weronika Pochylska**, koordynatorka kampanii RoślinnieJemy
- o **Magdalena Tomaszewska-Bolalek**, autorka bloga kuchniokracja.hanami.pl oraz książek o trendach w kuchni azjatyckiej i „Polish Culinary Paths”
- o **Tomek Woźniak**, trendsetter kulinarny

Moderacja:

- o **Adam Tubilewicz**, dziennikarz, portalspozywczy.pl

12 marca 2018 r.

12.00-13.30

SHORT STORIES – przegląd ciekawych konceptów gastronomicznych i projektów kulinarnych

Scena otwarta (sala wielofunkcyjna, poziom 1)

Do udziału zostali zaproszeni (wykaz osób w kolejności alfabetycznej):

- o **Adrian Feliks**, właściciel, SPOON Adrian Feliks
- o **Nestor Grojewski***, szef kuchni
- o **Marta Grudzień**, blog Ourtime.pl
- o **Agnieszka Jasińska**, Kulinarne Nawigacje
- o **Paweł Łukasik, Grzegorz Targosz**, Gotowanie z Pasją
- o **Wawrzyniec Maziejuk**, członek zarządu, Stowarzyszenie „Polska Ekologia”
- o **Magda i Łukasz Sawa***, blog kulinarny Ale Meksyk!

Moderacja:

- o **Edyta Kochlewska**, redaktor naczelna, Magazyn Rynek Spożywczy

12 marca 2018 r.

14.30-15.45 debata tematyczna

Foodporn – krótka historia o pożądaniu wobec jedzenia

Sala konferencyjna 1 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)

- Czarne posiłki, zdrowie na talerzu, egzotyka – żywność hitem Instagrama
- Fotograf kulinarny i food designer pożądanymi zawodami i kierunkami studiów
- Żywność dla wybranych – budzi pożądanie i jest dziełem sztuki
- Foodporn nową siłą marketingową marek spożywczych
- Magia hashtagu #foodporn, czyli co wyrażamy zdjęciem posiłku
- Foodporn, czyli wszystko jest bardziej obejrzone niż spróbowane

Udział w sesji zapowiedzieli (wykaz osób w kolejności alfabetycznej):

- o **Wiktoria Górecka**, wykładowca Food Studies, SWPS Uniwersytet Humanistycznospołeczny, autorka bloga Pyza Made in Poland, ekspert kuchni azjatyckich
- o **Aga Kozak**, dziennikarka, badaczka trendów, coacherka, trenerka i mentorka
- o **Karolina Liberka**, Strategy Director, Feno.pl
- o **Jacek Sadowski**, prezes, Demo Effective Launching
- o **Anna Seroczyńska**, Hungry Friends, stylizacja i fotografia jedzenia, food marketing / **Karolina Osuch**, Hungry Friends, stylizacja i fotografia jedzenia, food marketing
- o **Grzegorz Targosz**, Gotowanie z Pasją

Moderacja:

- o **Anna Wrona**, dziennikarz, portalspozywczy.pl

12 marca 2018 r.

14.30-15.45 debata tematyczna

Superfoods – trend wpisany w idee wellness, fit i eko

Sala konferencyjna 2 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)

- Chia, jagody goji, chlorella – już nie moda, tylko trend?

Food Show

zasmakuj w nowym wydarzeniu

- Superfoods sposobem na wieczną młodość i urodę – jak promować tę kategorię?
- Trenerki i fitbloggerki nakręcają rynek super żywności
- Kupuję zdrową żywność, więc jestem dobrym człowiekiem, czyli konsument jako „superbohater”
- Domena start-upów – czy duzi gracze podchwycą trend?
- Współpraca producentów buduje cały segment prozdrowotny

Udział w sesji zapowiedzieli (wykaz osób w kolejności alfabetycznej):

- o **Zuzanna Antecka**, dietetyk, psycholog, autorka serwisu szpinakrobiblee.pl
- o **Michał Czerwiński**, prezes zarządu, Purella Food Sp. z o.o.
- o **Michał Lasocki**, prezes zarządu, Intenson Europe Sp. z o.o.
- o **Michał Maciejewski**, Strategy Director, Pitted Cherries
- o **Czesław Meus**, Stowarzyszenie „Polska Ekologia”

Moderacja:

- o **Magdalena Brzózka**, dziennikarz, portalspozywczy.pl

12 marca 2018 r.

14.30-15.45 debata tematyczna

Milenialsi w kuchni: przepisy z bloga, diety pudełkowe, wygoda i przyjemność gotowania

- Mileniałsi – konsument wygodny, ale kreatywny i wymagający
- Kuchnia poza domem: gotowanie jako forma spotkania
- W pięknym otoczeniu gotuje się lepiej i smakuje lepiej
- Ułatwić sobie codzienność – diety pudełkowe i składniki na gotowe dania
- Czego pragnie mileniałsi w kuchni, skąd czerpie inspiracje na temat żywienia, przepisów i produktów?

Udział w sesji zapowiedzieli (wykaz osób w kolejności alfabetycznej):

- o **Borys Baran**, prezes zarządu, Just Chopped
- o **Katarzyna Gubała**, autorka książek kulinarnych, koordynator ogólnopolskiej kampanii „Zostań wege”, audytor marki V-label
- o **Radosław Kaczmarek**, Strategy Director, Partner, Melting Pot
- o **Maciej Andrzej Lubiak**, prezes zarządu, Maczfit Sp. z o.o.
- o **Marcin Mazurek***, prezes zarządu, Body Chief
- o **Agnieszka Mielczarek**, coach zdrowia i żywienia
- o **Jakub Mielniczuk**, współzałożyciel, CookUp
- o **Katarzyna Rada**, Czytaj Skład

Moderacja:

- o **Olimpia Wolf**, dziennikarz, portalspozywczy.pl

19.00 Gala Food Show Star

sala Balowa C (foyer dolne)

II Dzień

13 marca 2018 r.

10.00-11.30 debata inauguracyjna

Polska gastronomia u progu wielkiego rozkwitu

Sala konferencyjna 2 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)

- Gastronomia bez okazji – HoReCa rośnie w siłę dzięki bogaceniu się Polaków
- Zaplątani w gąszczu przeterminowanych przepisów prawnych
- Zyski dzięki HoReCa – kto docenia rolę sektora?
- Gastronomia niejedno ma imię – wachlarz nowych konceptów
- Rynek pracy największym wyzwaniem sektora?
- W poszukiwaniu idealnej lokalizacji

Udział w sesji zapowiedzieli (wykaz osób w kolejności alfabetycznej):

- o **Marcin Budynek***, Akademia Kulinarna Marcina Budyńka
- o **Zbigniew Dolata**, dyrektor ds. rozwoju sieci kawiarni Etno Cafe!
- o **Witold Iwański***, szef kuchni, Restauracja Aruana
- o **Krzysztof Janiszewski**, restaurator
- o **Paweł Kowalewski***, prezes zarządu, Mex Polska SA

food show

zasmakuj w nowym wydarzeniu

- o **Stanisław Magdij**, dyrektor operacyjny, QLT Restaurant & Bar Sp. z o.o.
- o **Damian Rybak**, President Pizza Hut Dine-in, AmRest Holding SE
- o **Marcin Zawadzki**, prezes zarządu, Związek Pracodawców HoReCa

Moderacja:

- o **Paulina Mroziak**, redaktor prowadząca, portalspozywczy.pl

13 marca 2018 r.

12.00-13.30 debata tematyczna

Lokal bez adresu: targi śniadaniowe, nocne markety, foodtrucki

Sala konferencyjna 1 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)

- Gotowanie w każdych warunkach – od ulicy po masowe festiwale
- Street food wyznacza trendy w lokalach
- Koncept na próbę – ulica prawdę ci powie
- Street food na świecie kontra polskie realia
- Idea wspólnego jedzenia w nietypowych warunkach i w formie imprezy
- Food markety w Polsce kopią wielkich europejskich hal targowych czy unikalną koncepcją?

Udział w sesji zapowiedzieli (wykaz osób w kolejności alfabetycznej):

- o **Aleksander Baron***, współwłaściciel, RestoBar Ogień
- o **Marcin Ceran**, blogger, pojedzone.pl
- o **Krzysztof Cybruch**, odpowiedzialny za komercjalizację Hali Gwardii, organizator, Targ Śniadaniowy
- o **Marcin Czubak**, szef kuchni
- o **Adrian Feliks**, właściciel, SPOON Adrian Feliks
- o **Karol Kiedrowski**, właściciel, Akita Ramen
- o **Piotr Kołodziej**, dyrektor, FoodFest
- o **Dariusz Miszczyk, Grzegorz Kubarek**, właściciele Street Slow Food
- o **Michał Skoczek**, założyciel bloga Street Food Polska

Moderacja:

- o **Jakub Szymanek**, dziennikarz, portalspozywczy.pl

13 marca 2018 r.

12.00-13.30 debata tematyczna

Mała kulinarna ojczyzna – klienci chcą jeść to, co najlepsze w okolicy

Sala konferencyjna 2 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)

- Turystyka kulinarna w Polsce rośnie w siłę – kto przyjeżdża i czego chce spróbować?
- Szlaki kulinarne wyznaczą rozwój turystyki w regionach.
Kuchnie zagraniczne już zdobyły, co miały do zdobycia. Teraz czas na polskie smaki
- Powrót do klasyki polskiej kuchni narodowej, w której tak naprawdę jeszcze nie zasmakowano
- Co faktycznie jest polskie?
- Lokalni dostawcy rozdają karty

Udział w sesji zapowiedzieli (wykaz osób w kolejności alfabetycznej):

- o **Karolina Buczkowska-Gołąbek**, prezes, Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej
- o **Kuba Faron**, właściciel, Żurownia
- o **Kuba Korczak**, szef kuchni
- o **Mateusz Kręcina**, właściciel, restauracja Strefa 321
- o **Wojciech Osiński**, autor bloga TastePoland
- o **Michał Sobieszuk**, założyciel, Eat Polska
- o **Witold Strobel***, dyrektor generalny, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR)

Moderacja:

- o **Anna Wrona**, dziennikarz, portalspozywczy.pl

13 marca 2018 r.

12.00-13.30

Short stories – przegląd ciekawych konceptów gastronomicznych i projektów kulinarnych

Scena otwarta (sala wielofunkcyjna, poziom 1)

Do udziału zostali zaproszeni (wykaz osób w kolejności alfabetycznej):

- o **Tomasz Bączkowski***, zwycięzca 3. edycji Bake Off - Ale Ciacho!

food show

zasmakuj w nowym
wydarzeniu

- o **Przemek Błaszczyk**, szef kuchni, Mañana Bistro & Wine Bar
- o **Katarzyna Gubała**, autorka książek kulinarnych, koordynator ogólnopolskiej kampanii „Zostań wege”, audytor marki V-label
- o **Adam Hasiak***, szef kuchni, założyciel, Fabryczna Bistro
- o **Walenty Kania***, Kuchnia dla odważnych
- o **Jolanta Kleser**, Pracownia Smaku

Moderacja:

- o **Edyta Kochlewska**, redaktor naczelna, Magazyn Rynek Spożywczy

13 marca 2018 r.

14.30-15.45 debata tematyczna

Cyfryzacja i digitalizacja wymuszają zmiany na rynku FMCG i HoReCa

Sala konferencyjna 1 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)

- Koniec z jedzeniem na telefon – internet przyszłością zamówień
- E-kelner nie pomyli zamówienia
- Tajniki współpracy restauracji z serwisami do zamówień
- Social media wylęgarnią opinii i skandali
- Zaaplikowana gastronomia – urządzenia mobilne prowadzą do restauracji
- Życie bez portfela – nowoczesne formy płatności w restauracjach

Udział w sesji zapowiedzieli (wykaz osób w kolejności alfabetycznej):

- o **Radosław Czapnik**, prezes zarządu, Kompania eCommerce Sp. z o.o. (RegioHurt.pl)
- o **Piotr Kraśnicki**, kierownik sprzedaży, członek zarządu, Modern-Expo SA
- o **Arkadiusz Krupicz**, współzałożyciel, dyrektor zarządzający, Pyszne.pl
- o **Marta Panfil**, współwłaścicielka, Agencja Kreatywna FIKA
- o **Zbigniew Płuciennik**, prezes zarządu, On Demand Sp. z o.o. (portal Szopi.pl)
- o **Bartosz Sala***, członek zarządu, Restaurant Partner Polska Sp. z o.o. (PizzaPortal.pl)
- o **Łukasz Sot**, współzałożyciel, Cateromarket.pl

Moderacja:

- o **Adam Tubilewicz**, dziennikarz, portalspozywczy.pl

13 marca 2018 r.

14.30-15.45 debata tematyczna

Dostawcy HoReCa – sprostać nie tylko wymaganiom szefów kuchni, ale i potrzebom gości

Sala konferencyjna 2 (sala wielofunkcyjna, poziom 1)

- Jak osiągnąć kompromis między lokalnością, świeżością, jakością a ceną finalną
- Dostawcy uważnie śledzą trendy czy sami je kreują?
- Pochodzenie ma znaczenie – siła lokalnych dostawców
- Od małej manufaktury po dostawcę wielkiej sieci – case study
- Dziecko w centrum uwagi szefa kuchni
- Co się jeszcze „nie przejadło” – klienci restauracji oczekują „więcej”

Udział w sesji zapowiedzieli (wykaz osób w kolejności alfabetycznej):

- o **Łukasz Błażejewski**, dyrektor ds. franczyzy, 7th Street, Meat & Fit
- o **Marcin Ceran**, bloger, pojedzone.pl
- o **Piotr Niemiec**, właściciel, Grupa Gastromall
- o **Marcin Szworak**, współwłaściciel, Makarun.Eu Sp. z o.o.
- o **Marcin Wachowicz**, restaurator, współzałożyciel, Aioli Cantine Bar Café Deli

Moderacja:

- o **Paulina Mroziak**, redaktor prowadząca, portalspozywczy.pl

Prezentacja wprowadzająca:

KFC – nie wyrzucamy, pomagamy. **Ewelina Jabłońska-Gryzenia**, CSR Manager, AmRest Sp. z o.o.

13 marca 2018 r.

14.30-15.45 debata tematyczna

Od kelnera do menedżera – wyzwania gastronomicznego rynku pracy

food show

*zasmakuj w nowym
wydarzeniu*

Scena otwarta (sala wielofunkcyjna, poziom 1)

- Płaca minimalna i jej wpływ na rentowność sektora HoReCa
- Niedopasowany model edukacji personelu do oczekiwań pracodawców
- Talent kulinarny w kuchni. Sztuka zarządzania pracownikami
- Praca w gastronomii – zatrudnienie na krótko i bez zobowiązań?
- Obcokrajowcy rosnącym zasobem personalnym polskiej gastronomii
- Pracownik vs. pracodawca – czy wzajemne oczekiwania da się pogodzić?
- Kucharz superbohaterem popkultury i gwarancją sukcesu lokalu?

Udział w sesji zapowiedzieli (wykaz osób w kolejności alfabetycznej):

- o **Mariusz Bukowski**, Gastronomia Śląska
- o **Wojciech Krzak**, szef kuchni, Restauracja Styl 70
- o **Bogusław Łach**, manager, Restauracja Villa Gardena
- o **Justyna Ładzińska**, manager, Restauracja Cadenza
- o **Sławomir Ogierman**, szef kuchni, właściciel, Tele Catering

Moderator:

- o **Patryk Krysta**, szef kuchni, założyciel Gastronomii Śląsk

* Osoby, których udział jest w trakcie wyjaśniania