

# Kongres Szefów Kuchni i Restauratorów 2022

12 października 2022 r. w EXPO XXI w Warszawie odbyła się szоста już edycja Kongresu Szefów Kuchni i Restauratorów, w nowej, poszerzonej formule i pod nową nazwą. Przypomnijmy, że od tego roku wydarzenie jest przeznaczone nie tylko dla szefów kuchni i kucharzy, ale również dla właścicieli restauracji, którzy po raz pierwszy mogli skorzystać z bezpłatnego programu edukacyjnego.



Jak zwykle bardzo interesujące okazały się debaty. W pierwszej z nich, pt. „Jak w nowoczesnej gastronomii zarządzać budżetem?” wzięli udział znani eksperci i szefowie kuchni: Joanna Sobczyk, Krzysztof Szulborski, Wojciech Harapkievicz, Marcin Soból, Jarosław Walczyk oraz Sławomir Głomski. Druga debata, „Restauracyjne nawyki, z którymi trzeba się pożegnać. W jaki sposób kryzysy lat 2020 – 2022 zmieniały gastrobiznes?” miała charakter podsumowujący. Uczestniczyli w niej m.in.: Jarosław Uściński, Justyna Sypka, Maciej Szczykutowicz, Damian Jakubowski, Dariusz Nikodemski oraz Anna Dębska.



Kongres Szefów Kuchni i Restauratorów 2022 w dużej części poświęcony był kuchni roślinnej. Dużo miejsca w programie zajęły również trendy oraz zmieniające się warunki funkcjonowania gastronomii, w dobie inflacji i skokowego wzrostu kosztów prowadzenia działalności. Można było wysłuchać prelekcji z zakresu budowania zespołu, przywództwa, kontroli food cost'u i produktów ekologicznych. Po raz pierwszy pojawiły się tematy związane z kuchnią pięciu przemian i zagadnienia dot. obsługi sali.



Ważną i integralną częścią Kongresu jest strefa ekspozycyjna, gdzie można było porozmawiać i zapoznać się z ofertą kilkudziesięciu najciekawszych dostawców branży HoReCa. Miejsce to skupia firmy mocno zaangażowane w rozwój gastronomii w Polsce, z których większość od lat wspiera wydarzenie i umożliwia jego realizację. Na stoiskach dostawców odbyły się niezwykle cenne warsztaty produktowe.

Na koniec trochę statystyki. W Kongresie wzięło udział 1823 uczestników i 73 wystawców. 54% uczestników stanowili szefowie kuchni i ich zastępcy, a 16% restauratorzy. Po raz pierwszy na Kongresie stanęły aż dwie sceny, na których łącznie miały miejsce 24 wystąpienia; w sumie na scenach pojawiło się aż 42 ekspertów. Nowością była transmisja prelekcji z malej sceny na profilu facebook Kongresu.

„Przegląd Gastronomiczny” był patronem medialnym wydarzenia.

Fot. Edward Trzeciakiewicz – Good Lookin Food