

14 ORGANIZACJA IMPREZ W CZASIE COVID-19 – JAKIE KROKI POWINIEN PODJĄĆ RESTAURATOR? //

Rok 2020 z pewnością nie należał do udanych dla restauratorów. Pandemia COVID-19 sprawiła, że przez pewien czas wszystkie restauracje były w całości bądź częściowo zamknięte. Z pewnością wybawieniem dla wielu miejsc była możliwość realizacji zamówień na wynos lub z dowozem. Proces wychodzenia na prostą trwa dalej, a restauracje w większości przypadków wznowiły swoją działalność. Wciąż jednak jest ona w dużym stopniu ograniczona.



Spis treści //

KALENDARIUM //

- 4 Za nami POLAGRA 2020
- 6 Business Restaurant Academy – warsztaty dla szefów kuchni w Poznaniu

TEMAT NUMERU //

- 10 Gastronomia w lockdownie. Niekończąca się opowieść?

STREFA MANAGERA //

- 14 Organizacja imprez w COVID-19 – jakie kroki powinien podjąć restaurator?
- 17 Marketing w trakcie i po lockdownie – w co inwestować?
- 20 Up-selling w restauracji – dlaczego nie działa?
- 22 Spragnieni zero waste – zasady 5R w gastronomii
- 26 Wygodne i funkcjonalne. Wyposażenie restauracji to podstawa udanego biznesu
- 30 Jeszcze większa elastyczność w cateringu czy restauracji
- 32 Czystość i bezpieczeństwo w restauracji pod kontrolą
- 34 Higiena na wagę złota
- 36 Ludzie zawsze będą kochać wino. Jak koronawirus oddziałuje na branżę winiarską?
- 38 Poznań zimową stolicą polskiego wina!

STREFA CHEFA //

- 40 Powrót w wielkim stylu – rozmowa z Dawidem Łagowskim
- 44 Jesienna kolacja w F...ing Delicious
- 46 Bocuse d'Or Europe 2020 za nami!
- 50 Rekordowa letnia edycja Fine Dining Week i Plebiscyt Gości
- 52 Talerz zawsze musi wyglądać schludnie – rozmowa z Rafałem Koziorem
- 54 Wszystko o mące – jakie są rodzaje i ich zastosowanie?
- 56 Testować, próbować i smakować, czyli kilka słów o kuchni roślinnej
- 58 Wyjątkowy łosoś szuka Twojego talentu
- 60 Porady na udane smażenie
- 62 Gęsi na Świętego Marcina. Sezonowość i tradycja
- 64 Przepisy szefów kuchni

PORADNIK CUKIERNIKA //

- 70 Trening czyni mistrza – rozmowa z Jakubem Ćwiklińskim
- 72 Trudne wybory. Jaką kawę wybrać do restauracji?
- 76 Przepisy na desery

NOWOŚCI PRODUKTOWE //

- 78 Nowości produktowe

KATALOG FIRM //

- 80 Katalog firm