

16

NA WŁASNYM POLETKU – OPAKOWANIA NA WYDOS W OBIEGU ZAMKNIĘTYM //

W obliczu pandemii sprzedaż napojów czy jedzenia do pojemników przyniesionych przez klientów stała się trudna, a w wielu miejscach niemożliwa ze względu na wewnętrzne procedury. Aby sprostać ekologicznym wyzwaniom, konieczne jest świeże spojrzenie na opakowania żywności sprzedawanej na wynos. To na właścicielach punktów gastronomicznych spoczywa odpowiedzialność, aby zaproponować klientom opakowania zrównoważone, takie, które mają jak najmniejszy negatywny wpływ na środowisko zarówno w chwili powstania, jak i wówczas, gdy staną się odpadami.

**Spis treści //****KALENDARIUM //**

- 4 Kalendarium

TEMAT NUMERU //

- 6 O przetrwaniu po kryzysie i ponownym otwarciu lokali gastronomicznych

STREFA MANAGERA //

- 10 Targi POLAGRA w nowej rzeczywistości
- 12 Rynek zamówień online kwitnie. Zarządzanie restauracjami po pandemii
- 14 Czerwiec 2020 jak październik 1939
- 16 Na własnym poletku – opakowania na wynos w obiegu zamkniętym
- 19 Dezynfekcja w gastronomii. Poznaj dostępne metody!
- 22 Zaplecze kuchenne a nowe wymogi sanitarne
- 26 Ogródek to też restauracja
- 29 Concordia Taste zmieniła się w Bistro Taste
- 30 Enoturystyka w Polsce

STREFA CHEFA //

- 32 Produkty Sosa Ingredients są dla kreatywnych szefów kuchni
- 35 Gościnność, czyli sztuka dobrej obsługi w gastronomii

- 36 Uczta zmysłów w Oregano and Wine
- 38 Szanujmy restauracje i restauratorów
- 42 A Nóż Widelec
- 44 Restauracja Nobu Warsaw w sercu stolicy Polski
- 46 Steak Advisors – ciekawa propozycja dla branży kulinarnej i nie tylko!
- 48 Stek na piedestale
- 50 Zdrowe grillowanie jest możliwe

DODATEK SPECJALNY //

- 53 Porady i wskazówki, jak przygotować lokal i zadbać o bezpieczeństwo gości

NOWOŚCI PRODUKTOWE //

- 62 Nowości produktowe

KATALOG FIRM //

- 64 Katalog firm

