

RENGINIO PROGRAMA

KETVIRTADIENIS

12:00-12:30 Verslo atsparumas: kas riboja ir kas padeda prisitaikyti?

Panelinė diskusija

Organizuoja: Kavos entuziastai

- Kintančios kainos, logistika, mokesčiai ir reguliavimo pokyčiai: kaip į juos reaguoti greičiau ir efektyviau?
- Kokie sprendimai padeda sumažinti išorinių veiksnių poveikį ir išlaikyti verslo stabilumą?

12:35-12:55 Kavos verslas Lietuvos regionuose: skirtingi poreikiai, skirtingos galimybės

Panelinė diskusija

Organizuoja: Kavos entuziastai

- Kuo skiriasi vartotojų įpročiai ir poreikiai regionuose ir didžiuosiuose miestuose?
- Kokiomis rinkodaros, pardavimų ir verslo strategijomis regionų kavinių savininkai naudojasi siekdami augti?

13:00-13:20 Kaip iš kavos įrangos išgauti daugiau?

Pranešimas

Organizuoja: Kavos entuziastai

- Kokios dažniausios įrangos naudojimo ir priežiūros klaidos trukdo kavinei išnaudoti visą turimos įrangos potencialą?

*Programa nuolat pildoma



RENGINIO PROGRAMA

KETVIRTADIENIS

13:25-13:50 Nauji gėrimų pateikimo būdai: kaip sukurti įsimintiną kliento patirtį

Workshop

Organizuoja: Kavos entuziastai

- Kaip tekstūra, putos, aromatas ir vizualinis pateikimas gali tapti neatsiejama gėrimo skonio bei vartojimo patirties dalimi?
- Kaip naujos technologijos, sifonai, kapsulės ir kiti sprendimai padeda kurti išskirtinius kavos ir ne kavos gėrimus?

14.00-14.50 Gault&Millau ir maisto gidai

Diskusija

Organizuoja: Bocuse d'Or Lietuva

- Dalyvauja: Gault&Millau Baltijos biuro vadovė Vaidilė Katinienė

15.00-15.50 Lietuvos nacionalinės gastrominio turizmo strategijos kūrimas

Diskusija

Organizuoja: Bocuse d'Or Lietuva

- Dalyvauja: LR Ekonomikos ir inovacijų ministras Edvinas Grikšas, „Bocuse d'Or Lietuva“ prezidentas Darius Katinas, žinomas šefas, VESK direktorius Saulius Zybartas

*Programa nuolat pildoma



RENGINIO PROGRAMA

PENKTADIENIS

12:00-12:05 Atidarymas

Giedrius Leskauskas, Lietuvos atsakingo verslo asociacijos direktorius

Organizuoja: LAVA

12:05-12:25 Kur slepiasi pinigai? Atsakingi sprendimai, didinantys pelningumą

Justas Daujotas, „Luminor“ elektroninės prekybos skyriaus vadovas

Organizuoja: LAVA

12:25-12:45 Klimatui naudingų sprendimų priėmimas apgyvendinimo versle – tarp unikalumo siekio ir finansinės grąžos

Donatas Mekionis, viešbučio „Pacai“ operacijų vadovas

Organizuoja: LAVA

12:45-13:05 Kaip žaliojo kurso evoliucija keičia maitinimo sektorių ir klientų lūkesčius?

Žinomo restorano šefas

Organizuoja: LAVA

13:05-13:40 Diskusija – ateities tendencijos maisto ir svetingumo versle: kas pritrauks klientų dėmesį?

Justas Daujotas, „Luminor“ elektroninės prekybos skyriaus vadovas.

Žinomas aukštos klasės viešbutis

Rūta Pulkauninkaitė-Macikė, viešbučio „Pacai“ generalinė direktorė

Deivydas Praspaliauskas, „Amandus“ restorano įkūrėjas ir virtuvės šefas

Moderatorius: Giedrius Leskauskas, Lietuvos atsakingo verslo asociacijos direktorius



RENGINIO PROGRAMA

PENKTADIENIS

13:40-14:00 Naujosios žaliųjų teiginių reklamos taisyklės, į ką atkreipti dėmesį?

Inga Grinevičė, Valstybinės vartotojų teisių apsaugos tarnybos Tyrimų ir prevencijos skyriaus vedėja

Organizuoja: LAVA

14:00-14:20 Kaip įsigaliojusios žaliųjų teiginių reklamos taisyklės keičia viešbučių komunikaciją?

Žemartas Budrys, „The Critical“ partneris ir tvarumo vadovas

Organizuoja: LAVA

14:20-15:00 Diskusija: Ką pajautė viešbučiai, įsigaliojus naujoms reklamos taisyklėms?

Inga Grinevičė, Valstybinės vartotojų teisių apsaugos tarnybos Tyrimų ir prevencijos skyriaus vedėja

Organizuoja: LAVA

Vitalija Uzialaitė, advokatų kontoros WIDEN teisės patarėja

Žemartas Budrys, „The Critical“ partneris ir tvarumo vadovas

Žinomas aukštos klasės viešbutis

Moderatorius: Giedrius Leskauskas, Lietuvos atsakingo verslo asociacijos direktorius

*Programa nuolat pildoma



RENGINIO PROGRAMA

ŠEŠTADIENIS

11:00-11:40 Tvari kava: kaip mėgautis kava ir rūpintis aplinka?

Pranešimas

Organizuoja: Kavos entuziastai

- Ką iš tiesų reiškia tvari kava ir kaip mūsų kasdieniai pasirinkimai gali padėti aplinkai?
- Kokius paprastus sprendimus galime pritaikyti jau šiandien – nuo kavos pasirinkimo iki jos ruošimo ir vartojimo?

11:50-12:30 Ko specialty kavos kavinės gali pasimokyti iš „Michelin“ restoranų?

Panelinė diskusija

Organizuoja: Kavos entuziastai

- Kaip geras aptarnavimas, sezoniniai produktai, įdomus meniu ir dėmesys detalėms keičia kavos patirtį?

12:40-13:20 Nauji kavos ruošimo būdai: atraskite savo mėgstamiausią

Pranešimas

Organizuoja: Kavos entuziastai

- Drip bags, „Origami“, „Cold Brew“ ir kiti būdai: kuo jie skiriasi ir kaip keičia kavos skonį?
- Kaip išsirinkti būdą, kurį lengva pritaikyti namuose, ir nuo ko pradėti savo eksperimentus?

*Programa nuolat pildoma



RENGINIO PROGRAMA

ŠEŠTADIENIS

13:30-14:10 Kava namuose kaip kavinėje: ką gali šiuolaikinės kavos technologijos?

Pranešimas

Organizuoja: Kavos entuziastai

- Kaip šiuolaikiniai kavos aparatai padeda lengvai paruošti skirtingus gėrimus namuose?
- Ką iš tiesų verta žinoti apie kavos ruošimą namuose, kad galėtumėte atrasti savo mėgstamą skonį?

14:20-14:50 Augalinio pieno degustacija: atraskite, kas labiausiai tinka jūsų kavai

Degustacija

Organizuoja: Kavos entuziastai

- Augaliniai gėrimai: kuo jie skiriasi savo skoniu, tekstūra ir gamybos būdu?
- Degustacijos metu išbandysime, kaip skirtingi augaliniai gėrimai keičia tos pačios kavos skonį ir kurie deriniai labiausiai nustebina.

*Programa nuolat pildoma

