

RENGINIO PROGRAMA

KETVIRTADIENIS, SPALIO 15 d.

12:00–12:30

Organizuoja: Kavos entuziastai

Verslo atsparumas: kas riboja ir kas padeda prisitaikyti?

Panelinė diskusija

- 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

Organizuoja: Kavos entuziastai

Kavos verslas Lietuvos regionuose: skirtingi poreikiai, skirtingos galimybės

Panelinė diskusija

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

13:00–13:20

Organizuoja: Kavos entuziastai

Kaip iš kavos įrangos išgauti daugiau?

Pranešimas

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

13:25–13:50

Organizuoja: Kavos entuziastai

Nauji gėrimų pateikimo būdai: kaip sukurti įsimintiną kliento patirtį

Workshop

- 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?



RENGINIO PROGRAMA

KETVIRTADIENIS, SPALIO 15 d.

14.00–14.50

Organizuoja: Gault&Millau

„Gault&Millau“ ir maisto gidai

Diskusija

- Moderuoja: Darius Katinas, „Bocuse d’Or Lietuva“ prezidentas
- Dalyvauja: Vaidilė Katinienė, „Gault&Millau“ Baltijos biuro vadov;
Olga Gončarova, „Keliau Lietuvoje“ vadovė;
Dovilė Aleksandravičienė, „Go Vilnius“ vadovė;
Tadas Eidukevičius, Restorano „Uldu“ šefas.

15.00–15.50

Organizuoja: Bocuse d’Or Lietuva

Lietuvos gastronomijos turizmo strategija. Kodėl taip svarbu padaryti tai šiandien

Diskusija

- Moderuoja : LRT žurnalistė Jurga Tvaskienė
- Dalyvauja : EIMIN Viceministrė Guoda Burokienė;
„Bocuse d’Or Lietuva“ prezidentas Darius Katinas;
VESK mokyklos direktorius Saulius Zybartas;
LGS šefas Andrius Kubilius.

16:00–17:30

Verslo iššūkiai be filtro: atvira diskusija su ekspertais

- Kviečiame į gyvą B2B diskusiją Taste Vilnius 2026 parodoje, skirtą restoranų, kavinių, viešbučių, gastronomijos, maisto ir gėrimų verslo atstovams bei pradedantiems verslininkams.
- Kalbėsime apie verslo pradžią, finansus, komandą, rinkodarą, prekės ženklo kūrimą, virtuvės organizavimą ir verslo augimą. Dalyviai galės užduoti klausimus ir išgirsti praktinių įžvalgų iš skirtingų sričių profesionalų.
- Ekspertai:
Rita Karavaitienė;
Delija Milašiūtė;
Deivydas Praspaliauskas;
Darius Katinas;
Elvyra Kudrešovienė.

Dalyvavimas diskusijoje – tik su išankstine REGISTRACIJA



RENGINIO PROGRAMA

PENKTADIENIS, SPALIO 16 d.

12:00–12:05

Atidarymas

Organizuoja: LAVA

Giedrius Leskauskas, „Lietuvos atsakingo verslo asociacijos“ direktorius

12:05–12:25

Organizuoja: LAVA

Kur slepiasi pinigai? Atsakingi sprendimai, didinantys pelningumą

Justas Daujotas, „Luminor“ elektroninės prekybos skyriaus vadovas

12:25–12:45

Organizuoja: LAVA

Klimatui naudingų sprendimų priėmimas apgyvendinimo versle – tarp unikalumo siekio ir finansinės grąžos

Donatas Mekionis, viešbučio „Pacai“ operacijų vadovas

12:45–13:30

Organizuoja: LAVA

Diskusija – ateities tendencijos maisto ir svetingumo versle: kas pritrauks klientų dėmesį?

Dalyvauja:

Justas Daujotas, „Luminor“ elektroninės prekybos skyriaus vadovas.

Rūta Pulkauninkaitė-Macikė, viešbučio „Pacai“ generalinė direktorė;

Deivydas Praspaliauskas, „Amandus“ restorano įkūrėjas ir virtuvės šefas;

Moderatorius: Giedrius Leskauskas, Lietuvos atsakingo verslo asociacijos direktorius.

13:30–13:50

Organizuoja: LAVA

Naujosios žaliųjų teiginių reklamos taisyklės, į ką atkreipti dėmesį?

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

13:50–14:10

Organizuoja: LAVA

Kaip įsigaliojusios žaliųjų teiginių reklamos taisyklės keičia viešbučių komunikaciją?

Žemartas Budrys, „The Critical“ partneris ir tvarumo vadovas

14:10–15:00

Diskusija: Ką pajautė HoReCa sektorius, įsigaliojus naujoms reklamos taisyklėms?

Dalyvauja: Inga Grinevičė, „Valstybinės vartotojų teisių apsaugos tarnybos“ Tyrimų ir prevencijos skyriaus vedėja

Vitalija Uzialaitė, advokatų kontoros „Widen“ teisės patarėja

Žemartas Budrys, „The Critical“ partneris ir tvarumo vadovas

Moderatorius: Giedrius Leskauskas, „Lietuvos atsakingo verslo asociacijos“ direktorius



RENGINIO PROGRAMA

ŠEŠTADIENIS, SPALIO 17 d.

11:00–11:40

Organizuoja: Kavos entuziastai

Tvari kava: kaip mėgautis kava ir rūpintis aplinka?

Pranešimas

- 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

Organizuoja: Kavos entuziastai

Ko „specialty“ kavos kavinės gali pasimokyti iš „Michelin“ restoranų?

Panelinė diskusija

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

12:40–13:20

Organizuoja: Kavos entuziastai

Nauji kavos ruošimo būdai: atraskite savo mėgstamiausią

Pranešimas

- 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?

13:30–14:10

Organizuoja: Kavos entuziastai

Kavos kokybė prasideda nuo žinių: profesionalių kavos mokymų svarba HoReCa segmente?

Pranešimas

- Dirbtuvėse bus kalbama apie profesionalių kavos mokymų svarbą Horeca sektoriuje – nuo baristų žinių ir įgūdžių iki tinkamo kavos įrangos suregulavimo bei priežiūros. Taip pat bus pristatoma „Lavazza Training“ centro patirtis ir mokymų sistema, padedanti verslui užtikrinti nuoseklią kavos kokybę.

14:20–14:50

Organizuoja: Kavos entuziastai

Augalinio pieno degustacija: atraskite, kas labiausiai tinka jūsų kavai

Degustacija

- 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.

