



PROGRAM WYDARZEŃ SPECJALNYCH

PONIEDZIAŁEK, 1 PAŹDZIERNIKA

GODZINA	NAZWA WYDARZENIA	MIEJSCE
9.00 – 17.00	Strefa Inspiracji GALERIA INNOWACJI <i>Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie / Lorien Group Sp. z o.o.</i>	pawilon 3 / stoisko 61
9.00 – 17.00	Strefa Inspiracji INVEST HOTEL SHOWROOM <i>Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie</i>	pawilon 3 / stoisko 18
10.45 – 16.00	Konferencja: Hotel Investors Meeting <i>Organizator: Projekt Hotel</i>	pawilon 3 / Sala Zielona i Sala Niebieska
10.00 – 10.45	Fale w kawie - czyli jak kształtowały się gusta klientów i podejście do kawy na przełomie ostatnich dwóch wieków – prowadzenie: Marcin Moczydłowski <i>Organizator: Primulator, Etno Cafe</i>	pawilon 3 / stoisko 64
12.00	Fotografia kulinarna bez tajemnic <i>Organizator: Studio Fotografii Kulinarnej YUMMYPIX</i>	pawilon 3 / stoisko 66
12.00 – 12.45	BUNN Filter Coffee Brewing Experience - how Batch brew can improve your Customer Service - prowadzenie: Nicole Pilz BUNN <i>Organizator: Primulator, Etno Cafe</i>	pawilon 3 / stoisko 64

14.00 – 15.30	Ekspres manualny czy automatyczny, wady i zalety, jaki wybrać – prowadzenie: Wiktor Wielgopolan <i>Organizator: Primulator, Etno Cafe</i>	pawilon 3 / stoisko 64
15.00	Fotografia kulinarna bez tajemnic <i>Organizator: Studio Fotografii Kulinarnej YUMMYPIX</i>	pawilon 3 / stoisko 66

WTOREK, 2 PAŹDZIERNIKA

GODZINA	NAZWA WYDARZENIA	MIEJSCE
9.00 – 17.00	Strefa Inspiracji GALERIA INNOWACJI <i>Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie / Lorien Group Sp. z o.o.</i>	pawilon 3 / stoisko 61
9.00 – 17.00	Strefa Inspiracji INVEST HOTEL SHOWROOM <i>Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie</i>	pawilon 3 / stoisko 18
10.00 – 15.15	Kulinary Puchar Polski – finał, część 1 <i>Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie</i>	Strefa Kulinarna / pawilon 3
10.00 – 10.45	BUNN Filter Coffee Brewing Experience - how Batch brew can improve your Customer Service - prowadzenie: Nicole Pilz BUNN <i>Organizator: Primulator, Etno Cafe</i>	pawilon 3 / stoisko 64
11.00 – 15.00	Konferencja: Hotel Investors Meeting <i>Organizator: Projekt Hotel</i>	pawilon 3 / Sala Zielona i Sala Niebieska
11.00 – 12.00	Fotografia kulinarna bez tajemnic <i>Organizator: Studio Fotografii Kulinarnej YUMMYPIX</i>	pawilon 3 / scena
12.00 – 13.00	Nowoczesne metody filtracji powietrza i odzysku ciepła w okapach mobilnych i stacjonarnych <i>Organizator: KOMAT</i>	pawilon 3 / sala wykładowa przy strefie VIP
12.00 – 12.45	Woda jako kluczowy element w przygotowaniu kawy - prowadzenie: Leszek Borowiak <i>Organizator: Primulator, Etno Cafe</i>	pawilon 3 / stoisko 64
12.30 – 13.30	Szkolenie: Personal branding i PR, czyli narzędzia marketingowe, które pomogą zbudować silną markę osobistą w oparciu o sukcesy zawodowe <i>Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie / Agencja Marketingowa MOMA</i>	pawilon 3 / scena
14.00 – 15.30	Ekspres manualny czy automatyczny, wady i zalety, jaki wybrać – prowadzenie: Wiktor Wielgopolan <i>Organizator: Primulator, Etno Cafe</i>	pawilon 3 / stoisko 64

14.00 – 15.00	Szkolenie: Sukces osobisty szefa kuchni, a marka restauracji <i>Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie / Agencja Marketingowa MOMA</i>	pawilon 3 / scena
15.45	Fotografia kulinarna bez tajemnic <i>Organizator: Studio Fotografii Kulinarnej YUMMYPIX</i>	pawilon 3 / stoisko 66

ŚRODA, 3 PAŹDZIERNIKA

GODZINA	NAZWA WYDARZENIA	MIEJSCE
9.00 – 17.00	Strefa Inspiracji GALERIA INNOWACJI <i>Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie / Lorien Group Sp. z o.o.</i>	pawilon 3 / stoisko 61
9.00 – 17.00	Strefa Inspiracji INVEST HOTEL SHOWROOM <i>Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie</i>	pawilon 3 / stoisko 18
10.00 – 15.30	Kulinary Puchar Polski – finał, część 2 <i>Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie</i>	Strefa Kulinarna / pawilon 3
10.00 – 10.45	Rodzaje pieców i ich wpływ na wypalanie kawy, zmiany chemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej ziarna – prowadzenie: Krzysztof Zamęcki, Head Roaster Etno Cafe <i>Organizator: Primulator, Etno Cafe</i>	pawilon 3 / stoisko 64
12.00 – 13.00	Nowoczesne metody filtracji powietrza i odzysku ciepła w okapach mobilnych i stacjonarnych <i>Organizator: KOMAT</i>	pawilon 3 / sala wykładowa przy strefie VIP
12.00 – 12.45	Moja przygoda z metodami alternatywnymi - prowadzenie: Tomasz Gajda roster w Etno Cafe i wielokrotny uczestnik Brewers Cup <i>Organizator: Primulator, Etno Cafe</i>	pawilon 3 / stoisko 64
11.00	Szkolenie: Restauracja bez rotacji pracowników – czy to możliwe? – prowadzenie: Paweł Gruba i Piotr Rogowski Szkolenie płatne. <i>Organizator: V4B</i>	pawilon 3 / Sala Niebieska
13.00	Gala Mistrzów Smaku <i>Organizator: Polska Press</i>	pawilon 3 / scena 3
14.00 – 15.30	Zasady przeprowadzenia cuppingu w teorii i praktyce - prowadzenie: Krzysztof Zamęcki, Tomasz Gajda <i>Organizator: Primulator, Etno Cafe</i>	pawilon 3 / stoisko 64

14.00	Nowoczesne zarządzanie kosztem, czyli finanse w gastronomii – prowadzenie: Paweł Gruba i Piotr Rogowski Szkolenie płatne. <i>Organizator: V4B</i>	pawilon 3 / Sala Niebieska
15.45	Fotografia kulinarna bez tajemnic <i>Organizator: Studio Fotografii Kulinarnej YUMMYPIX</i>	pawilon 3 / stoisko 66

CZWARTEK, 4 PAŹDZIERNIKA

GODZINA	NAZWA WYDARZENIA	MIEJSCE
9.00 – 17.00	Strefa Inspiracji GALERIA INNOWACJI <i>Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie / Lorien Group Sp. z o.o.</i>	pawilon 3 / stoisko 61
9.00 – 17.00	Strefa Inspiracji INVEST HOTEL SHOWROOM <i>Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie</i>	pawilon 3 / stoisko 18
09.00	Puchar Polski Carvingu – konkurs w kategoriach juniorzy i profesjonalści <i>Organizator: Carving – Gniech Grzegorz Gniech</i>	Strefa Kulinarna / pawilon 3
10.00 – 13.00	Forum łazienka.PRO <i>Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie / Design Biznes</i>	pawilon 3 / scena
10.00	<HMC> Hotel Marketing Conference <i>Organizator: Międzynarodowe Targi Poznańskie / Profitroom</i>	pawilon 15
10.00 – 10.45	Rodzaje pieców i ich wpływ na wypalanie kawy, zmiany chemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej ziarna – prowadzenie: Krzysztof Zamęcki, Head Roaster Etno Cafe <i>Organizator: Primulator, Etno Cafe</i>	pawilon 3 / stoisko 64
12.00 – 12.45	Moja przygoda z metodami alternatywnymi - prowadzenie: Tomasz Gajda, roster w Etno Cafe i wielokrotny uczestnik Brewers Cup <i>Organizator: Primulator, Etno Cafe</i>	pawilon 3 / stoisko 64
13.00	Gala Mistrzów Smaku <i>Organizator: Polska Press</i>	pawilon 3 / scena 3
14.00 – 15.30	Zasady przeprowadzenia cuppingu w teorii i praktyce - prowadzenie: Krzysztof Zamęcki, Tomasz Gajda <i>Organizator: Primulator, Etno Cafe</i>	pawilon 3 / stoisko 64

Stan na 18.09.2018. Program może ulec zmianie.