

Informacja prasowa

Warszawa, 15 października 2025 roku

Wpadnij po „FAST GROWING” Twojej restauracji do SOPOTU!



JEST PROGRAM jesiennej konferencji MADE FOR Restaurant pełen „INTERNAL POWER”! Już 18 listopada na zaproszenie miasta SOPOT w gronie ponad 500 restauratorów z całej Polski będzie można dotknąć przełomowego punktu polskiej Gastronomii i zrozumieć, o co chodzi w tym biznesie w 2026 roku. To spotkanie poważne biznesowo, ale lekkostrawne i z przymrużeniem oka w formacie dla każdego ambitnego restauratora, który chce, aby jego biznes się liczył. Do zobaczenia w Hotelu Radisson Blu, Sopot oraz na After Party w restauracji L'Entre Villes.

INTERNAL POWER to koncepcja, która pokazuje, że prawdziwa i długotrwała siła restauracji – tak jak i każdej firmy – nie bierze się z zewnętrznych dekoracji, krzykliwych komunikatów, szokujących trendów czy chwilowych sukcesów na pokaz. Źródło rozwoju tkwi **wewnątrz** – w strategii, w ludziach, w wartościach, w postawie, w pochodzeniu, w rozwoju i... technologii.

Kropką nad i zbudowanego na podstawie powyższego przekazu programu będzie obecność gościa specjalnego – brytyjskiego naukowca, prof. Oxfordu Charlesa Spence'a, autora „Gastrofizyki” oraz najnowszej publikacji „Digital Dining”. Opowie on uczestnikom konferencji, jaki wpływ na jedzenie mają innowacje w dobie wszechobecnych technologii. Zostanie także zaprezentowana trzecia edycja Badania i Raportu MADE FOR RESTAURANT o stanie polskiej gastronomii, który ma ułatwić przedsiębiorcom działania w branży HORECA w 2026 roku. Do boju!

Strona: <https://madeforrestaurant.pl/madeforrestaurant-sopot-2025/>

29. Konferencja MADE FOR Restaurant, INTERNAL POWER

Termin: 18 listopada 2025

Miejsce: Radisson Blu Hotel, Sopot

Co jeszcze w programie?

- **Merytoryczne złote strzały dla dochodowych restauracji** – wykłady, debaty, prezentacje i rozpasane konsumpcje
- **MADE TANK** – nowy dynamiczny format biorący na warsztat realne wyzwania dzisiejszej gastronomii
- **SHOW KULINARNE “Internal Power”**, czyli połączenie gastrofizyki, digitalizacji i psychologii, by wykreować menu idealne
- **FOR DATING** – ulubione debaty restauratorów przy okrągłych stołach w poszukiwaniu niuansów INTERNAL POWER
- Ogłoszenie nagrodzonych **TOP 10 Restauratorów** w kategorii Evergreen
- **DEGUSTACJE** gastrofizycznych dzieł najlepszych szefów kuchni i restauracji w Polsce prezentowanych w REALU, DIGITALU i w pełnym SMAKU

W szczegółach wygląda to jeszcze lepiej:

- **porównana zostanie perspektywa gości restauracji i restauratorów** na podstawie twardych danych z najnowszego Badania i Raportu MADE FOR Restaurant 2025/2026. Autorzy badania podadzą na tacy trendy, liczby i „power” do decyzji biznesowych, które wywindują lokale na wyżyny w nurcie FAST GROWING w 2026 roku;
- zainicjowana zostanie dyskusja nad **CONCEPT and BUSINESS STORE dla gastronomii 2025/2026**, bo umiejętne połączenie kreatywności z biznesem to klucz do emocji i sukcesu w tej branży;
- restauratorzy i eksperci poszukają najlepszego konceptu na nowy lokal w 2026 roku: **czy otwierać bistro, winiarnię, miejsce fine dining, a może stołówkę pracowniczą?**
- uczestnicy wraz z partnerami i znawcami rynku poszukają **złotych strzał biznesowych**: czy to **matcha, bąble w herbacie czy bezalkoholowe imprezy?**
- podczas części mentoringowej restauratorzy dowiedzą się, jak **szukać własnej MENTAL POWER**, by odzyskać energię, wzmocnić swój wizerunek oraz zespół i zachwycić klientów/gości poprzez niestandardowe działania CSR, jak zachęcanie do poczynania dzieci w hotelowych pokojach (sic!);
- będą się także zastanawiać, jak na **ochronie środowiska, odpadach, gospodarce opakowaniami nie tylko nie umoczyć finansowo i wizerunkowo, ale nawet zyskać**. Czy to jest dla restauracji INTERNAL POWER czy może jednak INTERNAL PROBLEM;
- przeanalizują, **jak wypada INTERNAL POWER** polskich restauracji na arenie międzynarodowej.

A do tego:

- **FOR DATING** i wspólne rozgryzanie problemów w podgrupach, takich jak sezonowość i wpływ pogody na biznes, filozofia rozliczania napiwków, dobrodziejstwo sztucznej inteligencji, przedpłaty, organizacja wydarzeń, uzyskiwanie wysokich not w Google, a nawet wieczorna prohibicja;

- **warsztaty i mnóstwo gotowych rozwiązań** z różnych restauracji do zaimplementowania z zakresu technologii, produkcji, zysku i delivery – wysłuchamy i przetestujemy;
- **MADE TANK, czyli absolutna nowość. Format z genialnymi rozwiązaniami dla branży gastro, które pomogą stawić czoła wyzwaniom kadrowym, ułatwią przyciąganie gości i poszerzanie działalności, odpowiedzą, jak wyróżnić się w wartościowy sposób i zatrudnić automatyzację.**
- **SHOW KULINARNE** wyjątkowo w **dwóch odsłonach**: w pierwszej pokażemy matrycę menu nowoczesnej restauracji w trzech wymiarach: DIGITAL, TASTE i REALITY, w drugiej – sprawdzimy i spróbujemy, jaka jest przemysłana INTERNAL POWER restauracji hotelowej BLUGRASS naszego gospodarza, hotelu Radisson Blu, Sopot;
- tradycyjne **AFTER PARTY** – tym razem w restauracji L'Entre Villes, wyróżnionej w 2024 i 2025 roku rekomendacją przewodnika Michelin.

Hasło przewodnie sopockiej konferencji **INTERNAL POWER** przypomina, że prawdziwy rozwój restauracji zaczyna się ze środka: z postawy mentalnej i odwagi, z relacji i współpracy w zespole, z umiejętności organizacyjnych i biznesowych, z lokalnych korzeni i polskości oraz z lojalności wobec gości i partnerów. A polscy restauratorzy dzięki słowiańskiej fantazji i rodzimemu uporowi nie boją się eksperymentów i odważnie podnoszą poprzeczkę nie tylko sobie, ale także gościom.

Agnieszka Małkiewicz, organizatorka MFR, tak mówi o nadchodzącym wydarzeniu: *Powiem z przymrużeniem oka – za każdym razem na MFR szukamy punktu G, jak Gastronomia, i liczę, że Sopot przybliży nas w tych poszukiwaniach. To będzie refleksja nad możliwościami, jakie niesie Polska jako szybko rozwijający się, nowoczesny kraj, który zaskakuje odwiedzających świetnym poziomem gastronomii oraz możliwościami biznesowymi. Przybliżymy zmiany pokoleniowe, zastanowimy się nad tym, jakie są szanse i bariery polityczne, gospodarcze, prawne oraz mentalne. Bądźcie z nami!*

Sopot to wyjątkowe miejsce na mapie polskiej gastronomii, co podkreśla **prezydentka** tego miasta, **Magdalena Czarzyńska-Jachim**. *Edycja poświęcona wewnętrznej mocy i dynamicznemu rozwojowi doskonale oddaje ducha naszego miasta: kreatywnego, przedsiębiorczego i otwartego na nowe idee. Sopocka kuchnia zachwyca jakością, lokalnością i odwagą w sięganiu po światowe inspiracje. Wysoki poziom obsługi, smak, jakość i różnorodność – to wszystko przyciąga turystów, dla których podróżowanie wiąże się również z poszukiwaniem wyjątkowych doznań kulinarnych i odkrywaniem nowych smaków. Jestem więc przekonana, że uczestników konferencji czeka wiele inspirujących rozmów, z których narodzą się pomysły i rozwiązania na przyszłość* – mówi Magdalena Czarzyńska-Jachim.

A zatem zaczynamy!

Wydarzenie rozpocznie się od wienki na torcie, jaką będzie premiera **Badania i Raportu MADE FOR Restaurant 2025/2026**, który pokaże perspektywę gości restauracji. To ogromny wkład w rozwój polskiej sceny gastro i kopalnia wiedzy, budująca biznesowe bezpieczeństwo. Żaden gastronom, który chce podążać w 2026 roku ścieżką FAST GROWING, nie może jej zlekceważyć! Goście to źródło wewnętrznej siły restauracyjnych biznesów, bez nich one nie istnieją, a opinie tysięcy reprezentatywnych Polaków, którzy wzięli udział w badaniu, pomogą wyprzedzać oczekiwania. Raport przedstawia **Monika Mościbrodzka i Agata Tkaczyk** z firmy **ARC Rynek i Opinia**, która już po raz trzeci odkrywa to, co restauratorzy chcieliby wiedzieć o swoich gościach, ale boją się ich zapytać.

O CONCEPT and BUSINESS STORE dla gastronomii 2025/2026 opowie w formule fast lecture **restaurator i influencer Gawel Czajka**, prowadzący lokal i kanał pod nazwą „**Cały Gawel**”. To oni wspólnie z **dziennikarką Gazety Wyborczej Trójmiasto Małgorzatą Muraszko**, autorką

instagramowego kanału Trójmiejska Miejscówka, wspierają swoją wiedzą sopocką konferencję, między innymi dbając o dobór panelistów i dyskutantów.

Po tym wystąpieniu rozpocznie się blok tematyczny poświęcony **INTERNAL POWER w partnerstwie i relacji**. Tak definiuje je **Tomasz Zubek z Vininova**: *INTERNAL POWER to odwaga, którą wyrażamy w naszym portfolio, sięgając po jakość i współpracując z producentami z całego świata – zarówno tymi dużymi, jak i mniejszymi. To bliskość rynku i umiejętność rozumienia potrzeb klientów, wsparta konsekwencją w działaniu. Siła ta bierze się z naszego zespołu – praktyków, którzy rynek znają od podszewki i potrafią patrzeć na niego z innej perspektywy – podkreśla. Internal Power to także energia współpracy, pasja i odwaga, by myśleć inaczej niż reszta branży. Dzięki temu budujemy wartość, rozwijamy partnerstwa i inspirowujemy gastronomię do nowych kierunków – dodaje Tomasz Zubek.*

W tym duchu Vininova zaprasza na scenę Partnera – producenta ciekawego i mało jeszcze znanego w Polsce produktu, jakim jest sparkling tea, który podbija m.in. znaną z upodobania do picia herbaty Wielką Brytanię czy kochającą naturalne soft drinki Danię. O tym, jak **zwiększyć sprzedaż dzięki bezalkoholowej elegancji**, opowie **producent i gość z Litwy Martynas Žemavičius (Acala i Vininova)**.

Case study nt. marketingu w apkach delivery przedstawi **Robert Tarnowski z Glovo**. Spróbuje przekonać, że GLOVO to już nie tylko logistyka, ale pełnoprawne platformy marketingowe dające szansę świetnej promocji. Robert tak definiuje INTERNAL POWER: *To moment, gdy otwierasz opakowanie z dostawy Glovo w domu i czujesz dokładnie te same emocje, co siedząc przy stoliku w lokalu. To siła restauracji i nasza wspólna praca z partnerami w dopracowaniu menu w aplikacji, idealnych opakowań i pomysłowość w tworzeniu potraw także pod kątem delivery – mówi. Właśnie wtedy smak, styl i charakter miejsca wychodzą poza jego ściany. Wspólnie sprawiamy, że kulinarne doświadczenia dzieją się wszędzie, nie tylko w restauracji – podkreśla Robert Tarnowski.*

Technologiczny przewrót z Ukrainy do Polski przywiezie firma **SUPA**, wyspecjalizowana w ułatwianiu życia restauratorom, gościom i kelnerom poprzez systemy szybkich rozliczeń i ocen za pomocą systemu QR. Na scenie opowiedzą o tym **Natalia Shkarovska i Daniela Pawleniak**. *INTERNAL POWER to dla mnie energia płynąca z ludzi, ich pasji i potrzeby tworzenia czegoś wyjątkowego, zarówno w zespole, jak i w doświadczeniu gościa – mówi Natalia. W SUPA wierzymy, że technologia może wzmacniać ten wewnętrzny potencjał, wspierać codzienną pracę restauratorów, uwalniając ich czas i uwagę dla gości. Moją siłą jest obserwowanie, jak nasze rozwiązania realnie ułatwiają życie i pozwalają ludziom skupić się na tym, co naprawdę ważne – dodaje.*

Drugi blok wykładów, powiązany jednocześnie z późniejszymi warsztatami, poświęcony będzie biznesowym konkretem. **Łukasz Wichłacz z Coffeedesk** opowie o tym, **jak sukces biznesowy czerpać ze światowych kawowych inspiracji** – od espresso w Mediolanie po matchę w Tokio. **Robert Padiasek z SCM i marki MONIN** przedstawi coraz bardziej mocny i kreatywny trend na soft drinki idealnie wkomponowany w styl bycia Gen Z i Millenialsów, np. imprezy bezalkoholowe, a także prozdrowotne napoje – np. kolagenowe. A dla spragnionych wiedzy operacyjnej będzie o tym, jak stworzyć nieprzepuszczalny i technologicznie sprawny ekosystem restauracyjny All-in-One. O tym opowiedzą **Grzegorz Kożuchowski i Łukasz Zapaśnik z GoPOS**.

Od biznesu tematyka konferencji przesunie się w kierunku mentoringu, bo INTERNAL POWER w gastronomii to także MENTAL POWER każdego restauratora i jego pracowników. Do podróży w głąb siebie zachęci uczestników **Ola Batko z Liebherr – doświadczone managerka i coach**. Opowie o tym, **jak rozwijać odporność, lepiej zarządzać stresem, inspirować innych do działania**, pokaże, skąd lider

i jego zespół mogą czerpać mentalną energię. Ze swoimi gośćmi będzie drażyć temat praktycznych narzędzi psychologicznych, które mogą być pomocne w codziennej pracy restauratora. W tym panelu udział wezmą także **Mateusz Suchecki – influencer (@matsuchecki)** i **restaurator (Schabowy), restaurator Piotr Roszkowski (sieć Pizzaiolo)** oraz **hotelarz Klaudia Romanowicz (Grupa Arche)**.

Tę część konferencji zakończy pierwsza odsłona kulinarnego show, podczas której po raz pierwszy na scenie stanie nasz gość specjalny – prof. **Charles Spence z uniwersytetu w Oxfordzie**. To jego książka „**Gastrofizyka**” jest inspiracją do tegorocznego pokazu.

Ola Gerlach, food stylistka i designerka, wraz z szefami kuchni i barmanami wykreuje matrycę **menu nowoczesnej restauracji w trzech wymiarach: DIGITAL, TASTE i REALITY**. *Rozwój restauracji i firm gastronomicznych zaczyna się od wewnętrznej siły: mentalnej postawy, pracowitości, relacji i współpracy w zespole, umiejętności biznesowych, zakorzenienia w lokalności oraz lojalności wobec gości i partnerów. Szefowie kuchni – bohaterowie SHOW, przemówią poprzez swoje dania, a my dowiemy się, na czym polega INTERNAL POWER ich restauracji – zapowiada Ola.*

Swojej INTERNAL POWER użyją do tego dzieła szefowie kuchni: **Rafał Lorenc (Mamma, Fuego, Mezalians)**, **Patryk Dolatowski (Mezalians)**, **Pablo Stachów (Under Seoul)**, **Dawid Wrzesiński (Makaronowa)**, **Łukasz Konik** reprezentujący firmę **Winterhalter**, **Krzysztof Konieczny (Neon)** i **Jacek Koprowski (Fino)** we współpracy z firmą **Bunge**, a także **Radosław Janicki (CASA CUBEDDU)** na zaproszenie **Acqua Panna, S. Pellegrino**. Towarzyszyć im będą pełni wewnętrznej mocy barmani: **Maciej Majewski (Acqua Panna, S. Pellegrino/Shake-UP BAR)**, **Alex Tatarinow (NEON)**, **Bartosz Jankuniec (Flisak 76 Gdańsk)**, **Bartek Krzak (Restauracja Content)** na zaproszenie marki **Chopin Vodka**, a także sommelier **Marcin Piwko (Vininova)**. Za modę kulinarną odpowiadać będzie **Szymon Rogoziński (ChemaN)**, a za wzornictwo wokół stołu firma **Gerlach**.

I w ten sposób konferencja MADE FOR Restaurant osiągnie swój PUNKT KULMINACYJNY. Scenę we władanie przejmie człowiek, który bada, czy kształt widelca zmienia smak, czy muzyka podbija przyprawę i dlaczego wino nalewane z cięższej butelki smakuje lepiej. **Prof. Charles Spence** przyjeżdża z wykładem dotyczącym swoich najnowszych badań oraz nowej książki „**Digital Dining**”. To światowej sławy psycholog eksperymentalny specjalizujący się w multisensorycznym, inspirowanym neuronauką, projektowaniu dla restauracji. **Prof. Spence udowodni, że przyszłość jedzenia to gra wszystkich zmysłów – także tych cyfrowych.**

Nie zabraknie także konkretów. **Pomysłodawca Marcin Wajda z Winterhalter** poprowadzi panel dyskusyjny o INTERNAL POWER w inwestycjach gastro i wraz ze swoimi gośćmi przeanalizuje, **jaki model biznesowy wybrać, jeśli w nowym roku kogoś najdzie ochota na otworenie restauracji. Czy powinny to być cocktail bar, stołówka czy może fine dining?** Ale tu nie tylko o decyzje biznesowe chodzi, ale też o zgodę z samym sobą. *Dla mnie źródłem wewnętrznej siły jest codzienna energia, którą daje mi kontakt z ludźmi – w pracy i poza nią – tak mówi o swoich inspiracjach Marcin Wajda. Siłę czerpię z pracy zespołowej, zaufania i wspólnych wartości, które łączą nas zarówno w organizacji, jak i w branży gastronomicznej. To daje poczucie sensu i sprawia, że nawet w wymagających momentach łatwiej znaleźć motywację do działania – podkreśla.* Do rozmowy zaprosił **Beniamina Bieleckiego (Bibenda, Barbara)**, **Michała Wołczyka (L'ENTRE VILLES)**, **Marka Zarkhina (m.in. Rest. Baczewskich, Browar Warszawski, Szklarnia)**, **Przemysława Konieczńskiego (Magnicity, Highline Warsaw, HighGarden Rooftop Lounge)** oraz **Fabiana Fejdasza (Sanszajn, Cyrk Poznań)**.

Podczas gdy dla gości restauracja to koncept, jedzenie, obsługa, dla restauratorów to także **konieczność radzenia sobie na zapleczu z prozą życia, m.in. odpadami biodegradowalnymi i opakowaniami**. A pod coraz bardziej rygorystycznymi unijnymi i krajowymi normami nie jest to łatwe. Czy zatem to jest nasz INTERNAL POWER czy INTERNAL PROBLEM, a może nawet da się na tym

zarobić? O tym z inicjatywy REFOOD dyskutować będą: **Leszek Szczepaniak (Bon Vivant Advisory), Bartłomiej Małkiewicz (kancelaria Sołtysiński Kawecki & Szlęzak), Mateusz Lubojański (Focus Hotels S.A.), Robert Maraszkiewicz (REFOOD), Joanna Krupicka (AVOCADO) oraz Maja Roszczybiuk (Lake Hill Resort & Spa).**

Po tej solidnej dawce wiedzy przyjdzie czas na **nowy punkt programu: MADE Tank**, który poprowadzi **Beata Jaworska (z ramienia Made For Restaurant) – taka gastronomiczna Lady GADGET**. W programie: business quiz o conceptach, rozwiązaniach, produktach i pieniądzach, interaktywne prezentacje i nowatorskie spojrzenie na gastronomię, które uczestnicy wydarzenia będą oceniać przez pryzmat użyteczności.

Tę część konferencji zakończy drugi pokaz kulinarnego show. Swoją **INTERNAL POWER w pięciu odsłonach zaprezentują Piotr Kościuk i Michał Gębala z restauracji BLUGRASS** (Radisson Blu Hotel, Sopot), którzy przygotowują turbokreatywny podwieczorek.

Orbitując w kierunku grande finale restauratorzy i eksperci porozmawiają o tym, jak **peregrynacje po Świecie mogą stać się okazją do pokazywania INTERNAL POWER polskiej gastronomii**. W wirtualnej podróży od Japonii przez Austrię do Kataru sprawdzają, czy promocja kulinarna rzeczywiście działa. W dyskusji udział wezmą m.in. **Tomasz Kempka (Polska Organizacja Turystyczna), Paweł Wątor (Eliksir), Michał Kuter (A nóż widelec), Łukasz Wysocki (Gdańska Organizacja Turystyczna).**

Całą wiedzę teoretyczną uczestnicy konferencji będą mogli jeszcze tego samego dnia przetestować podczas **warsztatów, poświęconych marketingowi, technologiom czy konstruowaniu idealnego menu**. Nasi eksperci i paneliści odpowiedzą między innymi, **jak uczynić z matchy INTERNAL POWER restauracji**, jak stworzyć na zapleczu **eco-all-in-one**, zanim zrobią to inni, poszukają **potencjału w dużych grupach** gości oraz podrzucają **cyfrowy tajny KOD** sukcesu w gastronomii. Będą atrakcje, relacje i degustacje! Nie warto tego przegapić.

Wielki finał 29. Konferencji MADE FOR Restaurant, INTERNAL POWER to wręczenie nagród dla TOP 10 Restauratorów MADE FOR Restaurant w kategorii Evergreen. Swojego laureata wskażą także uczestnicy konferencji, którzy będą mogli głosować na TOP Restauratora Publiczności.

A potem to już tylko zabawa do białego rana na After Party w restauracji **L'Entre Villes!** Zaprasza na nie **Barbara Markiewicz**, właścicielka przepięknej i wyjątkowej restauracji, której niewątpliwą INTERNAL POWER jest ubiegłoroczna rekomendacja przewodnika Michelin. *Zapewnimy wyjątkowy nastrój w naszych przepięknych wnętrzach – mówi restauratorka. Będzie dobra zabawa w serdecznej atmosferze przy znakomitych przekąskach przygotowanych przez naszych szefów kuchni. Zadbamy o naszych gości tak, by nikomu nie chciało się wychodzić* – zapowiada Barbara Markiewicz.

Program 29. edycji konferencji MADE FOR Restaurant dowodzi, że będzie to wyczerpująco interaktywne, zapierająco kreatywne oraz wciągająco insajderskie wydarzenie, gromadzące najambitniejszych i najskuteczniejszych managerów, restauratorów i szefów kuchni. Na ten jeden dzień zstąpią oni ze swoich lokalowych piedestałów po to, by wejść na scenę albo angażować się z widowni, zrobić show kulinarne albo rozmawiać z innymi przy okrągłych stołach. Ale najważniejsze jest to, że wspólnie będą jeść, pić, dzielić się odczuciami oraz przygodami, a także uczyć od siebie nawzajem, aby wspólnie tworzyć niesamowitą scenę polskiej gastronomii.

O MADE FOR RESTAURANT

To wydarzenie angażuje oraz otwiera nowe perspektywy w branży gastro. Biorą w nim udział TOP polscy restauratorzy według rankingu Forbes & MADE FOR Restaurant oraz najlepsze firmy, producenci, usługodawcy i dostawcy dla branży HORECA. Spotkania, poświęcone za każdym razem innej problematyce, odbywają się w półrocznych cyklach, w strategicznych miastach w Polsce. Edukacja, inspiracja i biznesowe możliwości łączą się podczas nich, by wnieść na polski rynek ambicję oraz nowoczesność.

WARUNKI UCZESTNICTWA W KONFERENCJI

Dla właścicieli i pracowników lokali gastronomicznych i firm cateringowych oraz akredytowanych mediów udział jest bezpłatny – obowiązuje wcześniejsza REJESTRACJA.

Dla producentów i dostawców dla branży HORECA wydarzenie jest bileutowane.

Liczba miejsc ograniczona – ZAPISZ SIĘ JUŻ TERAZ!

Rejestracja: <https://madeforrestaurant.pl/madeforrestaurant-sopot-2025/>

PARTNERZY

Organizator: **MADE FOR Restaurant**

Partner: **Miasto Sopot | Patronat Honorowy Prezydentki Miasta Sopotu**

Partner Organizacyjny: **Radisson Blu Hotel, Sopot**

Partner After Party: **L' Entre Villes**

Partnerzy Strategiczni: **Winterhalter, Vininova, SUPA, Glovo**

Partnerzy Biznesowi: **Polska Organizacja Turystyczna, Chefs Culinar, Acqua Panna, S. Pellegrino, MojStolik.pl, ChemaN, Chopin Vodka, Rational, firma Bunge – właściciel marki Kruszwica, OnLemon, SCM i marka MONIN, Coffeedesk, Safe Plate, Procter&Gamble, GoPOS, Liebherr, Gerlach, Bon Vivant Advisory, REFOOD, FIKA, Gastro Magic Service wypożyczalnia gastronomiczna**

Partnerzy Komunikacyjni: **FORBES, smazymy.com, Przegląd Gastronomiczny, Magazyn "Restauracja", Raport Restauratora, Papaja.pl, Szef Kuchni Magazyn, Poradnik Restauratora, HorecaLine, In Your Pocket, Food&Friends, Gastrowiedza, Trójmiasto.pl, Restaurant Management, Food Service i FOODSERVICE24.pl, Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego, Sopotcka Organizacja Turystyczna, Pomorska Regionalna Organizacja Turystyczna, Gdansk Convention Bureau, Szlak Kulinaryny Centrum Gdyni**

Pamiętajcie! **MADE FOR Restaurant w Sopocie** to przestrzeń dla tych, którzy chcą zobaczyć więcej, poczuć mocniej i smakować inaczej. Bo przekraczanie granic to nie tylko kulinarne wyzwanie – to sposób myślenia o świecie.

