SAUCE
2015 / TALLINN

RAVINTOLA ON KOKONAISUUS

Alalla menestyminen vaatii kaikkien osa-alueiden hallintaa, sekä jatkuvaa kehittymistä.

SAUCE on business forum- tapahtuma ravintola-alan tulevaisuuden menestyjille.

MAANANTAI 28.9.2015/Tallinna

---

www.sauce2105.com

SAUCE on ihmisille joilla on intohimoinen asenne ruokabisnestä kohtaan!

SAUCE on uusi, jokavuotinen business forum- tapahtuma ravintola-alan ammattilaisille, jotka haluavat kehittyä ja menestyä työssään. Ravintola-alan käydessä yhä haasteellisemmaksi, tarvitsemme tilaisuuden, jossa alan parhaat toimijat jakavat kokemuksiaan ja tieto-taitoaan meidän kaikkien ulottuville.

SAUCE on tapahtuma, jossa voimme inspiroitua, luoda verkostoja ja uusia hyödyllisiä kontakteja. Yhdessä voimme tehdä alasta entistä tuottavamman!

Ammattilaisuus ei saa olla keskinkertaisuutta. Menestyminen vaatii jatkuvaa uusiutumista ja kehittymistä.

INSPIROIDU

Vaikuttavista puhujista ja kiehtovista aiheista, joissa alaa lähestytään useista eri näkökulmista. SAUCE2015 teemana on 'VIEWS of SUCCESS in the RESTAURANT BUSINESS'

VERKOSTOIDU

Networking cocktail-tilaisuudessa ja illallisilla luodaan uusia verkostoja, hyödyllisiä kontakteja ja merkityksellisiä tulevaisuuden suunnitelmia.

LISÄTIEDOT:

Pauliina Pirkola, +372 58839066
pauliina@sauce2015.com
www.sauce2015.com
Facebook: Sauce Forum
Twitter: @sauceforum

2015 PUHUJAT

?

Massimo Bottura
OSTERIA FRANCESCANA

Massimo aihe tullaan paljastamaan vasta tilaisuudessa.

MARKKINOINTI

Erik Nissen Johanssen
STYLT TRAMPOLI

Viestinnän haasteet. Hyvä tarina on selkeän, houkuttelevan ja omaperäisen konseptin pohja. Kuinka yhdistää kaikki viestinnän alueet niin että sanoma pysyy selkeänä? Tarinan kerronta markkinointityökaluna. Stylt Trampoli on edellekävijä asiakaskeskeisestä ja elämyspohjaisesta kommunikaatiosta yli 20 vuoden kokemuksella. Tämä menestys perustuu heidän jatkuvaan tutkimukseensa ihmisten käyttäytymisestä ja haluista kuluttajatrendien ja nykypäivän käyttäytymistapojen pohjalta.

LUOVUUS

Magnus Nilsson
FÄVIKEN

Innovaatiot eivät yleensä synny juuri silloin kuin niitä tarvitaan. Tällä erittäin kilpaillulla alalla selviytyminen perustuu kykyyn ottaa harkittuja riskejä kehittääkseen luovia tuotteita ja ratkaisuja jotka auttavat erottautumaan massasta. Kun luovuus on prioriteetti – mistä inspiraatio saadaan? Näe Magnus Nilssonin toinen puoli kun hän paljastaa jatkuvan luovuuden lähteensä.

RUOKA
RAAKA-AINEET

Toni Toivanen
NOMA

Mitä tapahtuu maailman parhaan ravintolan keittiössä? Millainen kuri, hallinto ja henki siellä vallitsee? Mikä on raaka-aineiden hankintafilosofia, mikä on 'food-cost' käytäntö. Kuule ja kysy. Toni kertoo sisäpiiritietoa kokemuksistaan juontajamme Mattias Kroonin haastattelemana. Yleisön on mahdollista ottaa osaa keskusteluun.

MARKKINOINTI
TRENDIT

Jaakko Sorsa
FINDS

Edelläkävijä. Kuinka jalkauttaa uusi ruoka-trendi ja järkevästi sopeuttaa sitä paikallismarkkinoille? Jaakko Sorsa on ollut alusta lähtien mukana luomassa ensimmäistä Nordic- ravintolaa Hong Kongiin jo kauan ennen kuin 'Nordic Foodista' tuli kansainvälisesti kuuma ilmiö. Uusi ravintola-konsepti on hetken päästä vanha. Kuinka ylläpitää mielenkiintoa yleisölle? Kuinka pysyä pinnalla ja jatkaa menestystä vielä 10 vuodenkin jälkeen?

TRENDIT

Michael Whiteman
BAUM & WHITEMAN

Maailmaa muuttuu nopeasti ja kuluttajakäyttäytyminen sen mukana. Mitkä ovat ravintola-alan trendit ja mullistavat suuntaukset vuonna 2016? Kuule nämä ensimmäisenä maailmassa. Michael Whitemanin vuosittainen trendiraportti tullaan julkaisemaan kansainvälisesti vasta SAUCE2015 tapahtuman jälkeen. 'Fast –casual' – vallankumous. Nämä gourmet-inspiroidut, mutta edulliset uutuus-konseptit kuten Chipotle ja Panera Bread leviävät kulovalkean tavoin. Onko seuraavana vuorossa Skandinaavia?

JUOMAT
HALLINNOINTI

Banjo Harris Plane
ATTICA

Sommelieerit ovat tärkeässä asemassa ravintoloissa. Viinien roolin ymmärtäminen ja parhaiden viinien valitseminen, ottaen huomioon paitsi viinitilan maineen, myös viinin hinta-laatu suhteen eivät ole helppoja tehtäviä. Banjo on uraa uurtava sommelieeri. Hän on sekä vannoutunut vastuullisen viininviljelyn puolestapuhuja, keskittyen kehittyvään viinialaan, että ravintolaoperaation huippuammattilainen. Hän korostaa oikeiden viinien sekä viiniasiantuntijuuden tarpeellisuutta ravintolakokonaisuudessa.

Puhuja julkistetaan myöhemmin.

JUOMAT

Aihe: Arvioi uudelleen drinkkien merkitys.

Kuinka drinkit tulisi uudelleenluoda, markkinoda ja kuinka niistä tehdään tuottava osa bisnestä.

SAUCE on WTF Baltics OÜ:n perustama ja tuottama tapahtuma yhteistyössä seuraavien tahojen kanssa :

Flavours of Estonia
www.eestimaitsed.com

Eesti Sommeljeede Assotsiatsioon

Eesti Kulinaaria Instituut
Culinary Institute of Estonia

estravel

TALLINK

TALLINN HOTELS