# Témata pro semináře z Mezinárodní gastronomie 2020

# Trend cloudových kuchyní - nová obchodní příležitost.

# Nové možnosti objednání a platby služby – bezhotovostní aplikace.

# Koncepty pro dovoz jídla.

# Sdílená gastronomie.

# „Pricing 4.0“ – personalizovaná cenotvorba.

# Trendy v gastronomii I.

# Trendy v gastronomii II.

# Trendy v gastronomii III.

# Netradiční restaurační (nebo jiné stravovací) koncepty.

# Pokladní a platební systémy v gastronomii.

# WellnessFood.

# „Foodies“I. – III.

# Koncept BIO a EKO v gastronomii.

# Moderní stravovací styly.

# Národnosti a stravování.

# Náboženství a stravování.

# Programy na podporu gastronomie po COVID – 19.

# Gastro podniky v době koronavirové.

# Pohostinství v regionech.

# Slezská kuchyně.

# Stravenky v gastronomii.

# Dietní stravování – podle diet.

# Stravování v lázních.