

## **Témata pro semináře z Mezinárodní gastronomie 2020**

- 1. Trend cloudových kuchyní - nová obchodní příležitost.**
- 2. Nové možnosti objednání a platby služby – bezhotovostní aplikace.**
- 3. Koncepty pro dovoz jídla.**
- 4. Sdílená gastronomie.**
- 5. „Pricing 4.0“ – personalizovaná cenotvorba.**
- 6. Trendy v gastronomii I.**
- 7. Trendy v gastronomii II.**
- 8. Trendy v gastronomii III.**
- 9. Netradiční restaurační (nebo jiné stravovací) koncepty.**
- 10. Pokladní a platební systémy v gastronomii.**
- 11. WellnessFood.**
- 12. „Foodies“ I. – III.**
- 13. Koncept BIO a EKO v gastronomii.**
- 14. Moderní stravovací styly.**
- 15. Národnosti a stravování.**
- 16. Náboženství a stravování.**
- 17. Programy na podporu gastronomie po COVID – 19.**
- 18. Gastro podniky v době koronavirové.**
- 19. Pohostinství v regionech.**
- 20. Slezská kuchyně.**
- 21. Stravenky v gastronomii.**
- 22. Dietní stravování – podle diet.**
- 23. Stravování v lázních.**