



vállalható üzleti kultúráért

BYBRIDGEBUDAPEST

## PIQNIQ BUDAPEST GASZTROVÁLLALKOZÓK EDUKÁCIÓS KÖZÖSSÉGE

A francia pique-nique szó azt a helyet jelenti, ahol ezt-azt csipegetünk. A tudás is néha morzsákból áll össze, soha nem lehet tudni, hogy egy-egy felszedett, kicsi információból milyen, akár a vállalkozás későbbi életét meghatározó inspirációt szerezhet egy Piquiq Budapest eseményen résztvevő.

A hazai gasztronómia forradalomnak nevezett átalakulás jelentős változásokat hozott a szektorhoz tartozó vállalkozások terén. Egyre több fiatal, gyakran nem a szakmából érkező vállalkozó érzi úgy, hogy ezen a területen szeretne boldogulni. Egyesek újabbnál újabb termékötletekkel jelennek meg a piacon, míg mások a már bevált trendeket követik, de mindenkinek az a vágya, hogy jól menő, sikeres vállalkozást üzemeltessen. Ma már a siker elengedhetetlen feltétele a folyamatos fejlődés.

A Piquiq Budapest azzal a céllal alakult, hogy a gasztronómiához köthető vállalkozások, szakmabeliek edukációjának biztosítson időt és teret a témához köthető konferenciákkal, előadásokkal, workshopokkal. Az események a tudásátadás mellett nagy hangsúlyt fektetnek a közösség építésre, minden konferencia és előadás után lehetőség van a kapcsolatépítésre is.

A Piquiq Budapest alapítói a gasztronómia különböző területéről érkeztek. Bánhalmi Kata kommunikációs szakember, családja évtizedek óta foglalkozik konyhatechnológiával, Losits Gábor, a Larus Étterem marketing vezetője, Rétfalvi-Kurucz Alexandra üzletnyitási tanácsadó és konyhatechnológus tervező, valamint Rétfalvi Zoltán közgazdász, üzletnyitási és pénzügyi tanácsadó együtt hozták létre a Piquiq Budapestet.

Másfél éves működésüket a sütis biznisszel kapcsolatos konferenciával kezdték, majd olyan témákat jártak körül, mint a vegán trend a vendéglátásban, a hazai kávéhelyzet, a márkaépítés a gasztrovállalkozásokban. Foglalkoztak olyan elméletibb területekkel, mint az elégedett vendég pszichológiája, a gasztronómiára jellemző kiegészítő és a service design alkalmazhatósága a vendéglátó egységekben. Mindemellett rendkívül hasznos, gyakorlati tudást átadó workshopokat szerveztek az üzletnyitás témában, ahol kávézó és reggelizőhely, illetve pékség és cukrászat elindítására fókuszáltak. Az üzletnyitás mellett rendkívül népszerű téma, a social media és a gasztro kommunikációs is helyet kap workshopjaikon.

A közösség folyamatosan épül, rengeteg, a céljaikkal azonosulni tudó vállalkozó, gasztronómiában dolgozó szakember karolta fel az ügyet, és segít az események lebonyolításában.

**piqniq**

