# Podsumowanie spotkania Wrocławskiej Rady Gastronomii w dniu 30.01.2023

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego

**Tematy branżowe i rekomendacje Rady Gastronomii:**

1. **Prezentacja kierunku studiów: „Technologia i organizacja gastronomii”, a także działań naukowo-dydaktycznych i szkoleniowych na** **Wydziale Biotechnologii i Naukach o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu**
2. Uniwersytet przyrodniczy jest bardzo otwarty na współpracę z wrocławskimi restauratorami, zarówno w zakresie praktyk studenckich, jak i uwag dotyczących programu zajęć praktycznych lub ewentualnego uzupełnienia programu studiów. Studenci mogliby również rozwiązywać problemy branży gastronomicznej w ramach prac dyplomowych.
3. Tworzone właśnie zaplecze techniczne może być wykorzystane nie tylko jako baza dydaktyczna, ale również jako infrastruktura pomocna przy realizacji różnego rodzaju projektów z zakresu gastronomii.
4. **Prowadzenie praktyk zawodowych i możliwości zacieśnienia współpracy uczelni z wrocławską branżą gastronomiczną**

WRG jest zainteresowana praktykami i współpracą z Uczelnią.

1. **Możliwości wykorzystania w gastronomii autonomicznych robotów nalewających napoje**

Autonomiczne roboty rozlewające napoje są dobrym rozwiązaniem na imprezy masowe i inne eventy. Tą formą zoptymalizowania sprzedaży powinni być zainteresowani zwłaszcza organizatorzy imprez i gastronomii plenerowej.