

**30. 11. 2017 (čtvrtek, 8:30-13:00 hod.)**  
KONÍRNA WINE FOOD MARKET, Strakonická 948/1, Praha 5

**POSITIVE**  
průvodce pozitivní změnou

## SETKÁNÍ S INSPIRACÍ *aneb* když FIRMA ROSTE

Co se děje, když firma roste? Některé věci už nefungují jako dřív. Co je nutné dělat jinak a kde se změnami začít? Procesy, nábor lidí, interní komunikace, firemní kultura, motivace lidí, nové firemní hodnoty, revize vize, jiný přístup k projektům? Jak to udělali jinde – ve výdejních radosti, v retailovém řetězci, v IT firmě nebo v korporaci? A co se děje u vás? Přijďte se inspirovat, sdílet a hledat společně odpovědi!

### Program

08:30 - 09:00 hod. Registrace, ranní káva, zahájení  
09:00 - 09:30 hod. **Michala Stražovská**, Co jsme podělali někde mezi stým a šestistým zaměstnancem  
09:30 - 10:00 hod. **Josef Vašica**, Růst IT firmy ve světle mileniálů  
10:00 - 10:30 hod. **Jaroslava Valová**, Z obýváku do nejvyššího patra retailu  
10:30 - 11:00 hod. Coffee break  
11:00 - 11:30 hod. **Viktor Trdlica**, Spolu nebo vedle sebe?  
11:30 - 12:15 hod. **Panelová diskuze**  
12:15 - 13:00 hod. Oběd a networking



#### Michala Stražovská

ZOOT, Happiness Resources  
Marketing & Branding  
Manager

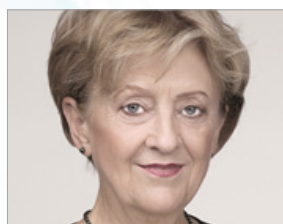
- Proč jsme při růstu zapomněli na člověka?
- Jak jsme se probudili?
- Co s tím teď děláme?



#### Josef Vašica

Výkonný ředitel, předseda představenstva a spolujednatel IT společnosti DCIT a.s.

- Kde vzít ajťáky? Bereme i bosé!
- Když se střetnou generace X a Y...
- Jak to všechno manažersky ustát?



#### Jaroslava Valová

Zakladatelka SIKO  
KOUPELNY & KUCHYNĚ

- Jak firma vyrostla do dnešní podoby?
- Co byly její zásadní milníky při růstu?
- Specifika rodinné firmy.



#### Viktor Trdlica

Obchodní ředitel společnosti STAHLGRUBER CZ

- Jak (ne)funguje spolupráce bývalých konkurentů?
- Důležitost firemní kultury při fúzi.
- Co funguje lépe? Spolu nebo vedle sebe?

### Místo konání

KONÍRNA WINE FOOD MARKET (Strakonická 948/1, Praha 5), unikátní prostory oblíbeného italského gastro nebe - oběd vznikne přímo před vašimi očima pod taktovkou italských kuchařů

### Ceník a registrace

Cena za program 2 400 Kč / 1 osoba  
SLEVA 15 % pro 3 a více osob 2 000 Kč / 1 osoba

Registrace na [otevreneprogramy@positive.cz](mailto:otevreneprogramy@positive.cz)  
nebo na tel. 736 621 360.

Cena je uvedena bez DPH a zahrnuje občerstvení včetně oběda. Obchodní podmínky naleznete na [Positive.cz](http://Positive.cz) v sekci [Otevřené programy](#).

### Partneři akce

ZOOT

SIKO  
KOUPELNY & KUCHYNĚ



STAHLGRUBER  
VŠEY MOŽNÁ

wine food..  
the italians

People  
Management  
Forum

EDUCITY  
www.educity.cz

DARK SIDE

POSITIVE s.r.o., 4D Center - Kodaňská 1441/46, Praha 10

Tel.: +420 736 621 360 • [Positive.cz](http://Positive.cz). Sledujte nás na našem facebooku: [f /manazerskevzdelavani](https://www.facebook.com/manazerskevzdelavani)