



ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

VII МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА КОМПЛЕКСНОГО ОСНАЩЕНИЯ HoReCa



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



Министерства
культуры
Российской
Федерации



Министерства
промышленности
и торговли
Российской
Федерации



Министерства
экономического
развития
Республики
Крым



Министерства
промышленной
политики
Республики Крым



Министерства
чрезвычайных
ситуаций Республики
Крым



Главного Управления
Министерства
чрезвычайных ситуаций
России по Республике
Крым



Департамента
промышленной политики
Краснодарского края



Федерального
бюджетного
учреждения Крымский
центр стандартизации
и метрологии



Коммуникационного
агентство «АрхДиалог»



Первого Клуба Профессионалов
Гостеприимства



КФУ им.
В.И.Вернадского



Барменско
й
ассоциации
Крыма



ООО
«Деловая
Россия»



НО «Крымский
государственный
фонд поддержки
предпринимательств
а»



НО «Ассоциация
предпринимателе
й Республики
Крым и
г.Севастополя»



«Крымской
инновационной
платформы»



РОО
«Крымские
инновационн
ые
технологии»

23 марта (пятница) 2018 года	
10:00-18:00	Время работы выставки
Зал «Хрустальный»	
11.30 – 12.00	Бармен-шоу
12:00-12:30	Торжественная церемония официального открытия VII Международной выставки комплексного оснащения сегмента HoReCa «РестоОтельМаркет»
12:30-12:45	Обход по экспозициям выставки.
12:45-13:00	Подход к СМИ
13:00 – 16:00	Мастер-класс от Марина Каманиной

15.00-15.30	Бармен-шоу
<p>Конференц-зал «Ялтинский берег»</p> <p>13.00 – 13.40</p> <p>13.40 – 14.20</p> <p>14.20 – 15.30</p> <p>15.30 – 16.10</p>	<p style="text-align: center;">День 1. Форум рестораторов и отельеров</p> <p>Разъяснение новых норм по пожарной безопасности и антитеррористической защищенности гостиниц, ресторанов и иных средств размещения, пляжей Республики Крым и города Севастополя.</p> <p>Презентация по огнезащите для зданий и сооружений отельного бизнеса</p> <p>Презентация современных ограждающих систем (стеклянные двери и перегородки) в соответствии с требованиями огнестойкости</p> <p><i>Спикеры: Козинец Александр Владимирович- начальник отдела нормативно-технического, лицензирования и сертификации Управления надзорной деятельности и профилактической работы Главного Управления Министерства чрезвычайных ситуаций России по Республике Крым, Готовкина Юлия Сергеевна - представитель от Главного управления МЧС России по Республике Крым, старший инспектор отдела государственного пожарного надзора управления надзорной деятельности и профилактической работы Главного управления МЧС России по Республике Крым старший лейтенант внутренней службы.</i></p> <p>ЕГАИС - основные понятия и принцип работы. Электронные ключи для ЕГАИС – изменения. Основные причины штрафов. Комплексное решения для автоматизации розницы с алкоголем. Работа с безалкогольными напитками. <i>Спикеры: Равич Константин Владимирович – первый заместитель министра промышленной политики Республики Крым, представитель от Федеральной службы по регулированию алкогольного рынка.</i></p> <p>Разъяснение закона об основах туристской деятельности и правил по классификации гостиниц <i>Спикер: Василенко Елена - заместитель генерального директора по подтверждению соответствия Федерального бюджетного учреждения Крымский центр стандартизации и метрологии.</i></p> <p>Антитеррористическая защищённость ресторанно-гостиничного комплекса, в рамках Российского законодательства <i>Спикер: Арлюк Анастасия – генеральный директор ООО «АрКИП».</i></p>
<p>Зал «Санта-Барбара»</p> <p><u>Верхняя открытая терраса</u></p>	<p style="text-align: center;">Школа рестораторов</p> <p>Сезонность продуктов выгодное обновление меню</p>

10.45 – 11.30	<p>На мастер-классе от Куликова Вячеслава ресторан Колоннада , вы узнаете все про ценообразование сезонных продуктов, про их сбор, ценность и уменьшение за счет них себестоимости. Слава расскажет, как сделать заготовки в самый пик сезона с наименьшей стоимостью и снизить расходы на закупки.</p> <p>Приготовим Мороженое из Крымских вяленых томатов с говяжьим ростбифом.</p> <p><i>Вячеслав Куликов - шеф-повар ресторана "Колоннада", одного из известнейших ресторанов Ялты, участник конкурсов, телепередач «Время обедать» на Первом канале, победитель БИТВЫ ШЕФОВ</i></p>
11.30 – 12.15	<p>Кухня как искусство</p> <p>Приготовим Тар-тар из спинки ягненка тар-тар из говяжьей вырезки тар- тар из черноморской кефали.</p> <p><i>Кирилл Сударьков Ялта Шеф -повар Doctor Whisky -научит, как сохранить баланс сочетания свежих продуктов и раскрыть вкус по максимуму, при минимизации затрат и добавления специфических техник приготовления</i></p>
12.15 – 13.00	<p>Мастер-класс по приготовлению Свиные ребра BBQ (Верхняя открытая терраса в зале «Санта-Барбара»), на котором вы узнаете все про приготовление мяса на огне особенности выбора мяса и правильную подготовку полуфабриката.</p> <p><i>Спикер: Михаил Гончаров - BBQ-мастер в ресторане Van Gogh, Ялта, победитель BBQ-баттла 2017</i></p>
13:00-17:00	<p style="text-align: center;">АВТОРСКИЙ СЕМИНАР</p> <p style="text-align: center;">профессионального ресторанный критика, шоумена, писателя, президента Независимой ассоциации ньюсмейкеров России, главы Агентства событийных коммуникаций «Назаров и партнер.ш»</p> <p style="text-align: center;">ОЛЕГА НАЗАРОВА</p> <p style="text-align: center;">«Российский ресторан 2018: актуальные тренды управления и продвижения»</p> <ul style="list-style-type: none"> • о работающих концепциях • о клиентоориентированном сервисе и продажах • о взрывной раскрутке и ведении социальных сетей
15:00-15:30	<p>Кофе-брейк</p>
17:00-17:30	<p>Как создать продающийся бар в заведении : модели, ресурсы, контроль</p> <p><i>Спикер: Ростислав Богословский- Председатель Барменской Ассоциации Крыма, менеджер баров сети заведений "Rorrongi Family" (г.Ялта).</i></p>
17:30-18:00	<p>Туристический сезон в работе шеф-повара</p> <p><i>Спикер: Богдан Паринов – шеф-повар ресторанов отеля «Вилла Елена».</i></p>

<p>«ТЕТ-территория»</p> <p>11.00 – 12.00</p> <p>13:00-14:30</p> <p>14:45-16:00</p> <p>16:00-17:00</p>	<p>Чё им надо???Как привлечь своего гостя и «забить» свой ресторан? Спикер: Туголукова Елена – бизнес-тренер, консультант в сфере гостеприимства, магистр психологии, лектор Крымского Федерального Университета им. В.И.Вернадского</p> <p>Как завоевать любовь аудитории и оставаться в тренде много лет? Страшное слово ребрендинг - нужен ли он (ошибки, риски и необходимость)? Спикер: Елизаров Михаил – автор серии книг HoReCa, лектор Московского колледжа управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно», партнер школы MMIBA, бизнес-консультант, коуч, создатель авторского метода мотивации, магистр экономических наук, ресторатор, сооснователь школы бизнес-тренеров.</p> <p>Мотивация персонала в сегменте "HoReCa" Спикер: Елизаров Михаил – автор серии книг HoReCa, лектор Московского колледжа управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно», партнер школы MMIBA, бизнес-консультант, коуч, создатель авторского метода мотивации, магистр экономических наук, ресторатор, сооснователь школы бизнес-тренеров.</p> <p>Технологическое проектирование пищеблоков и профессиональный подбор современного кухонного оборудования как инструмент оптимизации расходов и качественной здоровой пищи Спикер: Антон Евдокимов – генеральный директор компании «Фабрика – Кухня», председатель правления Крымской Республиканской Ассоциации стандартизации и классификации в индустрии туризма.</p>
<p>24 марта (суббота) 2018 года</p>	
<p>Зал «Хрустальный»</p> <p>10:00-18:00</p> <p>13:00 – 16:00</p>	<p>Время работы выставки</p> <p>Мастер-класс от Марины Каманиной</p>
<p>Конференц-зал «Ялтинский берег»</p> <p>11:00-12:00</p>	<p style="text-align: center;">День 2. Форум рестораторов и отельеров</p> <p>Как с помощью системы регламентов увеличить прибыль отелей и ресторанов и избавиться от ручного управления.</p> <p>Спикер: Евгений Севастьянов - генеральный директор компании «Открытая Студия», дистанционно управляет своей компанией более 4-х лет; разработал авторскую методику по внедрению регулярного менеджмента в компаниях</p>

Один из соавторов книги "Социальные технологии Таллиннской школы менеджеров. Опыт успешного использования в бизнесе, менеджменте и частной жизни".

Конференция PROдизайн

12:00 -13:00

Редизайн ресторанов. За счет чего можно дать помещению новую жизнь и как это повлияет на посещаемость. Разбор в деталях. Эргономика и дизайн ресторанов. Как создать продающий интерьер и вписаться в бюджет.

Спикер: Юлия Соловьева - дизайнер интерьеров, руководитель студии дизайна SJULL, автор проектов частных и общественных интерьеров, постоянный участник деловых мероприятий, преподаватель РГУ им. Косыгина.

13:00 -14:00

4 концепции в дизайне ресторанов. Как выбрать оформление интерьера, в зависимости от бизнес-модели. От чего точно стоит отказаться, а без чего помещение потеряет клиентов.

Спикер: Антон Кононенко, архитектор-дизайнер, руководитель архитектурной мастерской, автор проектов кафе, ресторанов, отелей, офисов

14:00 -14:30

Кофе-брейк

14:30 -15:30

Принципы оформления европейских отелей и их адаптация к российским реалиям.

Спикер: Ксения Котерова, дизайнер интерьеров, руководитель специализированного направления HoReCa Project

15:30 -16:30

Хитрости создания «правильной» атмосферы ресторана: мебель, музыка, свет, сервировка. Мелочи, от которых клиенты в восторге, и детали, способные убить заведение. Как быстро и качественно подготовиться к сезону.

Спикер: Татьяна Скворцова, руководитель студии мебели и дизайна Deni Art.

16:30 -17:30

Онлайн-продвижение ресторана с минимальными затратами. Вся мощь социальных сетей.

Спикер: Светлана Котлукова, руководитель агентства АрхДиалог и PR-специалист в дизайне интерьеров

Организатор мероприятия: компания «ЭКСПОКРЫМ», коммуникационное агентство АрхДиалог.

**Зал
«Санта-Барбара»**

День 2. Форум рестораторов и отельеров

Управление рестораном 2.0 - использование технологий 80-го уровня.

10.30 – 11.30

- Принцип ценностного подхода. Что на самом деле покупает Ваш гость, как понять получил ли он то, что хотел
- Сегментация гостей. Проработка разных механизмов работы с разными сегментами. Принцип ABC
- UNIT – экономика. Расчет стоимости привлечения гостя. Жизненный цикл (LTV гостя). Набор необходимых метрик для измерения эффективности продаж и маркетинга
- Методика фокусировке на узком месте, проверка гипотез, HADI циклы, трекшн-карта.

Спикер: Лебедев Евгений - Учредитель и генеральный директор компании "Лемма" (II место по итогам продаж в РФ за 2015 и 2016 гг.), соучредитель в компании DocsInBox, консультант по управленческому учету в ресторанном бизнесе.

11.30 – 12.30

Портфельный анализ меню

- Меню как инструмент продаж.
- Основные понятия для определения эффективных блюд и аутсайдеров: блюдо, категория блюд, себестоимость, маржинальная прибыль, наценка, фудкост, спрос.
- Способы анализа: ABC, метод Касавана-Смита, метод Павесика.
- Комплексный портфельный анализ.

Спикер: Савельева Татьяна - руководитель отдела управления проектами ГК ЛЕММА. Консультант и бизнес-тренер.

12.30 – 13.00

Автоматизация отелей как способ повышения лояльности гостей

- Что такое CRM-стратегия, и как сделать так, чтобы гость стал постоянным
- Основные ошибки при создании программ лояльности
- Роль автоматизации в создании CRM-стратегии отеля
- Новинки автоматизации для повышения сервиса и лояльности гостей

Спикер: Марченко Елена - руководитель проекта Libra Hospitality School в компании Libra Hospitality — гостиничный консалтинг, конференции, круглые столы, вебинары для специалистов гостиничного бизнеса.

Конференция Первый Клуб Профессионалов Гостеприимства

13.00 – 14.00

Стандарты как инструмент успешного управления отелем

Спикер: Татьяна Кибирева, Президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства

14.00 – 15.00

Формирование учетной политики отеля. Система учета хозяйственно-административного блока. Списание.

Спикер: Татьяна Кибирева, Президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства

15.00 – 16.00	<p>Стандарты на кухне. HACCP. Методика обеспечения безопасности пищевых продуктов</p> <p><i>Спикер:</i> Колганова Наталья, эксперт- практик по разработке и сертификации Систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции HACCP; ISO 22000, Аудитор Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.</p>
16.00 – 17.00	<p>Международные стандарты уборки номера. Стандарты работы горничной . Проверка номера по чек листу</p> <p><i>Спикер:</i> Касьянова Наталья, Директор представительства компании F5 Service в Крыму.</p>
17.00 – 17.30	<p>Оснащение гостиничных объектов трудновоспламеняемыми тканями</p> <p><i>Спикер:</i> Ухарева Мария - руководитель отдела развития ООО «Треартекс».</p>
25 марта (воскресенье) 2018 года	
10:00-16:00	Время работы выставки
12:00-13:00 Зал «Хрустальный» Главная сцена	Церемония официального награждения участников и партнеров выставки.

Деловая программа находится в стадии формирования, возможны изменения и дополнения

Координаторы деловой программы мероприятия «РестоОтельМаркет»

Качуровская Анастасия, тел.: +7 978-014-92-05

Варюха Марина, тел.: +7 978-215-88-63