



ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

VIII МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА КОМПЛЕКСНОГО ОСНАЩЕНИЯ HoReCa



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



14 марта (четверг) 2019 года	
Зал «Хрустальный» 10:00 – 18:00 11:30 – 12:00 12:00 – 12:30 12:30 – 12:45 12:45 – 13:00 13:00 – 16:00	Время работы выставки. Бармен-шоу. Торжественная церемония официального открытия VIII Международной выставки комплексного оснащения сегмента HoReCa «РестоОтельМаркет». Обход экспозиций официальной делегацией. Подход к СМИ. Мастер-класс по приготовлению сыров от Марины Каманиной.
Конференц-зал «Ялтинский берег» 13:00 – 18:00 13:00 – 13:40	Секция «Форум по безопасности Отель.Ресторан.Событие. Версия 3.0 - Целостный подход по вопросам безопасности в отеле» <i>Модератор секции: Корнилова Мария, руководитель проекта "Форум по безопасности ОТЕЛЬ РЕСТОРАН СОБЫТИЕ", директор ресторанный комплекса в гостинице «Охтинская» Санкт-Петербург, эксперт World Skills.</i> Аспекты законодательства - Правила проведения плановых и внеплановых проверок, полномочия контролирующих органов. Семь правил поведения отельера при проверках в 2019 году. <i>Спикер: Королева Марианна Альбитовна, Генеральный директор Premier-Deal Hospitality (ООО «Премьер-Дил»); Председатель комитета по классификации ФРиО. Автор ряда публикаций и учебных программ Факультета отраслевого менеджмента РАНХиГС; эксперт по оценке квалификаций СПК Гостеприимство; эксперт СМК ISO 9001; член экспертного Совета МЭРФ, член Международной Ассоциации Гостеприимства (Германия).</i>

<p>13:40 – 14:20</p>	<p>Концепция построения системы пожарной безопасности отеля:</p> <ul style="list-style-type: none"> • с чего начать собственнику, нужен ли проект противопожарных систем? • особенности согласования совместных дизайнерских, строительных решений, с соблюдением противопожарных стандартов и правил; • типовые ошибки в реализации совместных проектов, в чем приоритетность систем пожарной безопасности; • техническое задание на проектирование систем, особенности выбора технических средств для различных средств размещения; • обязательные периодические мероприятия по проверке и содержанию противопожарных систем, тренировки и испытания; • формирование системы эвакуации людей при пожаре, особенности расчета эвакуационных потоков и содержания эвакуационных путей; • содержание и эксплуатация систем, контроль собственника и обязанности обслуживающей организации. Оформление документации; • реалии классификации отелей, уровень достоверности информации для потребителя туристического продукта, соответствие фактических стандартов безопасности заявленному количеству звезд. <p><i>Спикер: Дереча Алексей Викторович, консультант Общественной организации по защите прав потребителей ООЗП «Курортный Крым», представитель группы социально-ориентированных, аккредитованных компаний в Крыму и Севастополе.</i></p>
<p>14:20 – 15:00</p>	<p>С чего начать собственнику бизнеса формируя комплект документов по ГО и ЧС. Требования законодательства:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверочный лист МЧС по ГО и ЧС; • обязательные документы не зависимо от формы собственности и количества персонала; • документы для организаций со сложным функционалом (наличие котельных, ВЗУ и т.д.); • паспорт антитеррора (проблемные вопросы- пути решений); • вопросы по взаимодействию с охраной (инструкции). <p><i>Спикер: Арлюк Анастасия Владимировна, генеральный директор ООО "АрКИП".</i></p>
<p>15:00 – 15:20</p>	<p>Кофе-брейк</p>
<p>15:20 – 16:00</p>	<p>Основные кейсы внутреннего контроля в отеле и ресторане как основа экономической безопасности.</p> <p><i>Спикер: Тиминская Елизавета, финансовый эксперт в Индустрии Гостеприимства и Туризма</i></p>
<p>16:00 – 16:40</p>	<p>Построение работы Службы приема гостей с целью соблюдения безопасности финансовой деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> • самые "тонкие" моменты в работе администраторов; • тонкости ПО, помогающие и "помогающие" сотрудникам; • нюансы законодательства с неоднозначной трактовкой;

	<ul style="list-style-type: none"> • особенности правил размещения и бронирования; • отчеты, помогающие руководителю отследить нарушения. <p>Спикер: <i>Епифанова Мари, является независимым экспертом по вопросам повышения качества сервиса, стандартизации услуг и обучения персонала, а также систематизации операционных процессов и взаимодействия смежных департаментов. Особый акцент делает на финансовой безопасности в ежедневной работе службы приема гостей. В рабочем портфеле опыт работы в таких отелях как: Гранд Отеле Европа, гостиничный комплекс "Астория" (включающем в себя "Асторию" и "Англетер"), отель "Новый Петергоф" и Barvikha Hotel & SPA.</i></p> <p>16:40 – 17:20 10 безопасных правил при приеме нерезидентов на работу. Спикер: <i>Тимофеев Роман, руководитель проекта по адаптации и интеграции мигрантов в России «ТУТЖДУТ» Санкт-Петербург, заместитель председателя комитета по Бизнес образованию Ленинградской областной торговой промышленной палаты, эксперт по миграционным вопросам портала Welcome ZoneИздательского дома Деловой Петербург. Роман внес серьезный вклад в развитие электронного документа оборота в структурах государственных служб РФ.</i></p> <p>17:20 – 18:00 Пожарная безопасность социальных объектов, отелей, ресторанов в 2019 году: новые требования, проверки, проблемные вопросы и минимизация финансовых потерь и рисков ответственности. Спикер: <i>Чащихин Алексей Евгеньевич, директор ЭЦ ГОЧС Профи.</i></p>
<p>Зал «Санта-Барбара» Открытая терраса</p>	<h2 style="text-align: center; color: red;">Форум рестораторов</h2> <p>Модератор Форума: <i>Туголукова Елена, бизнес-тренер, консультант в сфере гостеприимства, магистр психологии, лектор Крымского Федерального Университета им. В.И.Вернадского.</i></p> <p>10:45 – 11:30 Мастер-класс от Вячеслава Куликова. <i>Шеф-повар ресторана "Колоннада" (г. Ялта), участник конкурсов, телепередач «Время обедать» на Первом канале, победитель БИТВЫ ШЕФОВ.</i></p> <p>11:30 – 12:00 Мастер-класс от Кирилла Сударькова. <i>Шеф -повара «Doctor Whisky» (г. Ялта).</i></p> <p>12:00 – 13:00 Мастер-класс от Михаила Гончарова. <i>BBQ-мастера в ресторане «Van Gogh» (г. Ялта), победителя BBQ-баттла 2017.</i></p> <p>13:05 – 13:30 Мастер-класс от Богдана Паринова. <i>Шеф-повар ресторанов отеля «Вилла Елена».</i></p> <p>13:30 – 14:30 Курс от Бунякова Романа по проектированию предприятий общепита. Спикер: <i>Буняков Роман, эксперт в области проектирования предприятий, амбассадор новой линейки Arch Chef Line.</i></p>

<p>14:30 – 15:15</p>	<p>Акселерация ресторанного бизнеса: как быстрее бежать к целям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • цели. Правильное определение целей, понимание средств их достижения; • проблемы. Изменение подхода к решению проблем; • приборная панель. Набор показателей и инструментов для принятия решений. <p><i>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.</i></p>
<p>15:15 – 16:00</p>	<p>Финансы ресторана: на что влияет шеф-повар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • психология операционного управления; • точки роста ресторана; • фокусировка на ключевых показателях. HADI циклы; • если у тебя воруют – виноват только ты! Все варианты денежных махинаций и способов предотвращения. <p><i>Спикер: Савельева Татьяна, руководитель отдела управления проектами компании «ЛЕММА», консультант и бизнес-тренер.</i></p>
<p>16:05 – 16:30</p>	<p>Рестораны и Государство: как жить по новым правилам ЕГАИС и ГИС Меркурий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • новые правила Егаис 3.0: как выглядят новые акцизные марки, что нужно теперь делать при приемке алкоголя и какие секреты хранит третий регистр. Как сформировать алкодекларацию за 15 минут и избежать штрафов; • ГИС Меркурий: штрафы до 1 миллиона рублей — миф или реальность? Зачем нужны электронные ветеринарные сертификаты и как на них перейти. Как правильно оформить заявление в Россельхознадзоре, на какие товары обязательно нужны ветеринарные сертификаты. Как соблюдать законодательство и при этом упростить жизнь персоналу. <p><i>Спикер: Янина Стрелковская, менеджер проекта DocsInBox, эксперт в Меркурии, специалист по документообороту в ресторанах.</i></p>
<p>16:35 – 17:00</p>	<p>Как влюбить в себя Гостя? Создание продающего меню.</p> <p><i>Спикер: Туголукова Елена, бизнес-тренер, консультант в сфере гостеприимства, магистр психологии, лектор Крымского Федерального Университета им. В.И.Вернадского.</i></p>
<p>17:00 – 17:30</p>	<p>Основные инструменты контроля и управления в ресторане.</p> <p><i>Спикер: Тиминская Елизавета, финансовый эксперт в Индустрии Гостеприимства и Туризма.</i></p>
<p>17:30 – 18:00</p>	<p>Практический опыт увеличения прибыли ресторана. Система активных продаж.</p> <p><i>Спикер: Афрамеева Ирина, эксперт в Индустрии Гостеприимства и Туризма.</i></p>

<p>ТЕТ – ТЕРРИТОРИЯ 14:00 – 15:00</p> <p>15:00 – 16:00</p>	<p>Аренда программы для ресторана или всё же покупка? <i>Спикеры: Кулагин Борис, директор «Технологии успеха»; Степанов Евгений, проектировщик «Технологии успеха».</i></p> <p>Автоматизация производства в общепите. Куда поехала булочка? <i>Спикеры: Кулагин Борис, директор «Технологии успеха»; Степанов Евгений, проектировщик «Технологии успеха».</i></p>
<p>15 марта (пятница) 2019 года</p>	
<p>Зал «Хрустальный» 10:00 – 18:00 13:00 – 16:00 16:00 – 17:00</p>	<p>Время работы выставки.</p> <p>Мастер-класс по приготовлению сыров от Марины Каманиной.</p> <p>Церемония официального награждения участников и партнеров выставки.</p>
<p>Конференц-зал «Ялтинский берег» 11:00 – 12:00 12:00 – 13:00 13:00 – 13:30 13:30 – 14:30 14:30 – 15:30 15:30 – 16:30</p>	<p style="text-align: center;">Конференция PROдизайн</p> <p>Тема уточняется <i>Спикер: Соловьева Юлия, дизайнер интерьеров, руководитель студии дизайна SJULL, автор проектов частных и общественных интерьеров, постоянный участник деловых мероприятий, преподаватель РГУ им. Косыгина.</i></p> <p>Тема уточняется <i>Спикер: Кононенко Антон, архитектор-дизайнер, руководитель архитектурной мастерской, автор проектов кафе, ресторанов, отелей, офисов</i></p> <p>Кофе-брейк.</p> <p>Тема уточняется <i>Спикер: Котерова Ксения, дизайнер интерьеров, руководитель специализированного направления HoReCa Project</i></p> <p>Тема уточняется <i>Спикер: Скворцова Татьяна, руководитель студии мебели и дизайна Deni Art.</i></p> <p>Тема уточняется <i>Спикер: Котлукова Светлана, руководитель агентства АрхДиалог и PR-специалист в дизайне интерьеров</i></p> <p>Организаторы: компания «ЭКСПОКРЫМ», коммуникационное агентство АрхДиалог.</p>
<p>Зал «Санта-Барбара»</p>	<p style="text-align: center;">Форум отельеров</p> <p>Модератор секции: Корнилова Мария, руководитель проекта "Форум по безопасности ОТЕЛЬ РЕСТОРАН СОБЫТИЕ", директор ресторанный комплекса в гостинице «Охтинская» Санкт-Петербург, эксперт World Skills.</p>

<p>11:00 – 11:10</p>	<p style="text-align: center;">Блок живые кейсы - «Больше чем отель...»</p> <p>Зачем быть больше чем отель?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Отель – открытая площадка для конструктивных диалогов • Сложно ли стать организатором мероприятия • Как монетизировать скрытый потенциал гостиницы? <p>Спикер: <i>Шустова Светлана Ромуальдовна, Генеральный директор ООО "ВИКТОРИЯ-ОХТИНСКАЯ", член общественной организации "Женщины Бизнеса", член Федерации и отельеров СЗФО, член ЛОТПП, член РГА (российская ассоциация гостеприимства), эксперт по компетенции администрирование отеля World Skills Russia, номинант конкурса «Женщина года», организатор и идеолог проектов "Учись путешествуя", "Научно-практическая конференция "Преподаватели и работодатели", Форум по безопасности Отель.Ресторан.Событие", проект "Путь Отельера".</i></p>
<p>11:10 – 11:20</p>	<p>Опыт-кейс проект «Форум по безопасности».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Как сформировать команду мечты для проектной работы без отрыва от производства? • Как расходы на проект трансформировать в инвестиции? • Как допущенные ошибки перевести в точки роста? <p>Спикер: <i>Корнилова Мария, руководитель проекта "Форум по безопасности ОТЕЛЬ РЕСТОРАН СОБЫТИЕ", директор ресторанный комплекс в гостинице «Охтинская» Санкт-Петербург, эксперт World Skills</i></p>
<p>11:20 – 11:30</p>	<p>Опыт-кейс проект «Учись путешествуя».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Путешествия со смыслом. Выбор направлений. • Зачем нам опыт "конкурентов"/коллег, как мы можем его применить и чем можем поделиться с ними? • Реализованные проекты и наши планы. Присоединяйтесь! <p>Спикер: <i>Мезенцева Ольга, руководитель службы приема и управления номерным фондом гостиницы «Охтинская» г. Санкт-Петербург, руководитель проекта «Учись путешествуя», эксперт по компетенции «Администрирование отеля» World Skills Russia, преподаватель в проекте «Дуальное обучение», преподаватель в проекте «Путь отельера», рецензент дипломных студенческих работ сферы гостеприимства.</i></p>
<p>11:30 – 11:40</p>	<p>Опыт-кейс проект «Путь отельера».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Как выстроить очередь из соискателей для работы в высокий сезон? • Потенциал миллениала - бизнес-идеи - новый ресурс компании • Как сделать привлекательным бренд работодателя? <p>Спикер: <i>Митяева Тамара, заместитель директора по развитию персонала гостиницы «Охтинская» г. Санкт-Петербург, руководитель проекта «Путь отельера», эксперт ДЭ по компетенции «Администрирование отеля» World Skills Russia.</i></p>
<p>11:40- 12:40</p>	<p>Проблемы формирования и управления качеством гостиничного продукта:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ключевые ожидания от продукта целевой аудитории; • выявленные тренды;

<p>12:40 – 13:10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • решение; • перспективы развития Y и Solo сегментов для Сочи и Крыма; • опыт работы с отзывами, жалобами и рекламациями гостей. <p>Спикер: <i>Апухтин Андрей Валерьевич, тренинг-менеджер Дирекции гостинично-оздоровительного комплекса НАО «Центр «Омега» («Бархатные сезоны», Сочи).</i></p> <p>Как отелю заработать на ALL INCLUSIVE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для какого отеля подойдет система ALL, как внедрить? • Как контролировать себестоимость пакета ALL • Исключение злоупотреблений и воровства со стороны гостей и персонала. • Как правильно продавать продукты на базе ALL <p>Спикер: <i>Высоканов Алексей Юрьевич, Генеральный директор Управляющей компании «Ателика».</i></p>
<p>13:10 – 13:55</p>	<p>Эффективный отель: Как преобразовать цель в действие? Затраты и Расходы – как экономить без потери качества. Приоритеты для оптимизации затрат и расходов в отеле. Основные кейсы по оптимизации затрат:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Управленческий учет в номерном фонде: Сотрудничество Службы приема и Размещения с Финансистам: как грамотный финансовый контроль помогает добиваться максимальной эффективности. • Расходы на персонал или обратная сторона кадрового кризиса в гостеприимстве. Считаю, планируем, цифруем, принимаем решения. <p>Спикер: <i>Тиминская Елизавета, эксперт в Индустрии Гостеприимства и Туризма.</i></p>
<p>14:00- 14:45</p>	<p>Как увеличить прибыль отеля, используя систему активных продаж. Спикер: <i>Афрамеева Ирина, эксперт в Индустрии Гостеприимства и Туризма.</i></p>
<p>14:45 – 15:35</p>	<p>Стандарты как инструмент успешного управления отелем. Спикер: <i>Киберева Татьяна Васильевна, Президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства.</i></p>
<p>15:35 – 16:05</p>	<p>Формирование учетной политики отеля. Система учета хозяйственно-административного блока. Списание. Спикер: <i>Киберева Татьяна Васильевна, Президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства.</i></p>
<p>16:05 – 16:30</p>	<p>Стандарты на кухне. HACCP. Методика обеспечения безопасности пищевых продуктов. 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.</i></p> <p>Международные стандарты уборки номера. Стандарты работы горничной .</p>

<p>16:30 – 17:00</p>	<p>Проверка номера по чек листу. Спикер: Касьянова Наталья, Директор представительства компании F5 Service в Крыму.</p>
<p>17:00 – 17:30</p>	<p>Как влюбить в себя Гостя, а персонал в Ваш отель? Спикер: Туголукова Елена, бизнес-тренер, консультант в сфере гостеприимства, магистр психологии, лектор Крымского Федерального Университета им. В.И.Вернадского.</p>
<p>17:30 – 17:45</p>	<p>Применение трудновоспламеняемого текстиля в оснащении объектов NORECA. Спикер: представитель компании «Треартекс».</p>
<p>ТЕТ – ТЕРРИТОРИЯ</p>	<p>Программа лояльности на TopHotels. Как создать продуктивное сообщество туристов вокруг отеля.</p>
<p>11:00 – 12:00</p>	<ul style="list-style-type: none"> • понятие лояльности клиента; • что такое программа лояльности; • роль программы лояльности в обеспечении конкурентоспособности отеля; • самые популярные ошибки программы лояльности; • цели создания программы лояльности на TopHotels; • что такое группа отеля на TopHotels и статусы участников группы. <p>Спикер: Воробьев Константин, уполномоченный представитель TopHotels в Республике Крым.</p>
<p>12:05 – 12:30</p>	<p>Внедрение онлайн касс в вендинговые аппараты. Спикер: Хвостов Андрей, начальник отдела продаж торговых аппаратов. Группа компаний «Вавилон-Вендинг».</p>
<p>12:35 – 13:35</p>	<p>Управление сервисом на основе автоматизированных систем управления:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Электронные замки- это не только требования к 3-м звёздам, но и реальный механизм защиты от воровства персонала; • Выбор PMS системы, как не заблудиться при выборе "сердца" отеля; • Отель без персонала: фантастика или реалии завтрашнего дня; • Уровень имформированности гостей об услугах отеля. Весь отель "в кармане". <p>Спикеры: Кулагин Борис, директор «Технологии успеха»; Степанов Евгений, проектировщик «Технологии успеха».</p>
<p>16 марта (суббота) 2019 года</p>	
<p>Зал «Хрустальный»</p>	<p>Время работы выставки</p>
<p>10:00 – 14:00</p>	

Деловая программа находится в стадии формирования, возможны изменения и дополнения

Координатор деловой программы мероприятия «РестоОтельМаркет»

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