



# ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

## VIII МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА КОМПЛЕКСНОГО ОСНАЩЕНИЯ HoReCa



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



Федерального  
агентства  
по туризму



Министерства  
промышленной  
политики  
Республики Крым



Министерства  
курортов и  
туризма  
Республики Крым



Главного  
Управления МЧС  
России по  
Республике Крым



ФГАОУ ВО «КФУ им.  
В.И. Вернадского»



Фонд поддержки  
предпринимательства  
Крыма



14 марта (четверг) 2019 года	
<b>Зал «Хрустальный»</b>	
10:00 – 18:00	Время работы выставки.
11:45 – 12:00	Бармен-шоу.
12:00 – 12:30	Торжественная церемония официального открытия VIII Международной выставки комплексного оснащения сегмента HoReCa «РестоОтельМаркет».
12:30 – 12:45	Обход экспозиций официальной делегацией.
12:45 – 13:00	Подход к СМИ.
13:00 – 16:00	Мастер-класс по приготовлению сыров от Марины Каманиной.
<b>Открытая терраса</b>	
10:45 – 11:15	<p>Мастер-класс от Вячеслава Куликова - Современные тренды и направления в кулинарии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Аранчини с бахчисарайскими вялеными томатами и моцареллой</li> <li>• Улитки эскарго с хрустящим багетом</li> </ul> <p>Вячеслав Куликова - шеф-повар ресторана "Аллегро" (г. Ялта), участник конкурсов, телепередач «Время обедать» на Первом канале, победитель БИТВЫ ШЕФОВ</p>
11:15 – 11:30	<p>Мастер-класс от Кирилла Сударькова - Умение создать хорошее блюдо и ничего не испортить</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Стейк салат «мачете» и томлёная перловка с грибами</li> </ul> <p>Кирилл Сударьков - шеф-повара «Жуль Верн» (г. Алушта)</p>
11:30 – 12:00	<p>Мастер-класс от Александра Ткаченко</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Крымские морепродукты и альтернативные сорта фермерской говядины</li> </ul>

<p>14:30 – 16:00</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Приготовление и хранение полуфабрикатов с применением технологии Су вид.</b></li> </ul> <p><i>Александр Ткаченко - шеф повар ресторана «Suncity», член экспертного совета шеф поваров «Ассоциации кулинаров Крыма и г.Севастополя», спикер кулинарного проекта «Новая смена», учредитель кулинарной школы «Мастер-шеф».</i></p> <p><b>Ставим рекорд Крыма. Готовим гигантский панини с Вячеславом Куликовым и компанией «Крымский деликатес».</b></p>
<p>13:00 – 18:00</p> <p>Конференц-зал «Ялтинский берег»</p>	<p style="text-align: center;"><b>Секция «Форум по безопасности Отель. Ресторан. Событие. Версия 3.0 - Целостный подход к вопросам безопасности в отеле»</b></p> <p><i><b>Модератор секции:</b> Корнилова Мария, руководитель проекта "Форум по безопасности ОТЕЛЬ РЕСТОРАН СОБЫТИЕ", директор ресторанный комплекса в гостинице «Охтинская» Санкт-Петербург, эксперт World Skills.</i></p> <p>13:00 – 13:40</p> <p><b>Аспекты законодательства - Правила проведения плановых и внеплановых проверок, полномочия контролирующих органов. Семь правил поведения отельера при проверках в 2019 году.</b></p> <p><i><b>Спикер:</b> 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> <p>13:40 – 14:15</p> <p><b>Концепция построения системы пожарной безопасности отеля:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• с чего начать собственнику, нужен ли проект противопожарных систем?</li> <li>• особенности согласования совместных дизайнерских, строительных решений, с соблюдением противопожарных стандартов и правил;</li> <li>• типовые ошибки в реализации совместных проектов, в чем приоритетность систем пожарной безопасности;</li> <li>• техническое задание на проектирование систем, особенности выбора технических средств для различных средств размещения;</li> <li>• обязательные периодические мероприятия по проверке и содержанию противопожарных систем, тренировки и испытания;</li> <li>• формирование системы эвакуации людей при пожаре, особенности расчета эвакуационных потоков и содержания эвакуационных путей;</li> <li>• содержание и эксплуатация систем, контроль собственника и обязанности обслуживающей организации. Оформление документации;</li> <li>• реалии классификации отелей, уровень достоверности информации для потребителя туристического продукта, соответствие фактических стандартов безопасности заявленному количеству звезд.</li> </ul>

	<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><b>14:15 – 14:50</b></p> <p><b>Формирование комплекта документов по ГО и ЧС. Требования законодательства:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проверочный лист МЧС в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;</li> <li>• проверочный лист МЧС в области гражданской обороны;</li> <li>• обязательные документы не зависимо от формы собственности и количества персонала;</li> </ul> <p><b>Антитеррористическая защищенность объектов и персонала. Требования законодательства:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• категорирование и паспортизация объектов;</li> <li>• обязательные инструкции;</li> <li>• взаимодействие с охраной.</li> </ul> <p><i>Спикер: Арлюк Анастасия Владимировна, генеральный директор ООО "АрКИП".</i></p>
<p><b>14:50 – 15:00</b></p>	<p><b>Применения Фотолюминесцентной Эвакуационной Системы (ФЭС) безопасности на объектах.</b></p>
<p><b>15:00 – 15:20</b></p>	<p><i>Спикер: представитель ООО НПФ "ТАНА" (г. Ростов-на-Дону).</i></p> <p><b>Кофе-брейк</b></p>
<p><b>15:20 – 15:50</b></p>	<p><b>Миграционный и регистрационный учет. Новые правила и изменения в законодательстве.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Основные требования миграционного и регистрационного законодательства;</li> <li>• Штрафы;</li> <li>• Как правильно вести себя при проверке;</li> <li>• Последние изменения в законодательстве.</li> </ul> <p><i>Спикер: Райлян Екатерина Леонидовна, общественный представитель рынка электронного документооборота между гостиницами и ГУ МВД эксперт по работе с ЕПГУ, и в сфере миграционного и регистрационного учета в целом. Советник президента ФРиО в сфере миграционного и регистрационного учета. Управляющий партнер в Юридической компании «Закон Гостеприимства». Имеет Диплом и Орден «Звезда Отечества» - за выдающиеся заслуги перед Отечеством.</i></p>
<p><b>15:50 – 16:20</b></p>	<p><b>10 безопасных правил при приеме нерезидентов на работу.</b></p> <p><i>Спикер: 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</i></p>

	<p><i>серьезный вклад в развитие электронного документа оборота в структурах государственных служб РФ.</i></p> <p><b>16:20 – 17:00</b> <b>Кадровая безопасность при найме творческого персонала:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• какие документы требовать при трудоустройстве отельных аниматоров и прочих творческих сотрудников;</li> <li>• работа с рекомендациями;</li> <li>• есть контакт! Соц.сети как инструмент проверки;</li> <li>• «черные списки» как это работает сейчас?</li> </ul> <p><b>Спикер:</b> <i>Гончарова Оксана, Генеральный директор Международного анимационного агентства «Celebrate», Москва. Эксперт-практик по организации отельной анимации, в отельном бизнесе с 2007г. 11 лет работы Агентства – это сотрудничество с сетевыми отелями 4* - 5*. За время работы 50 отелей по всему миру стали партнёрами Агентства. В 2011 открыла Международную Школу отельных аниматоров Celebrate School, с филиальной сетью по России и в Прибалтике. Преподаватель, тренер, организатор международных стажировок. Спикер профильных мероприятий в области отельного бизнеса и событийного туризма.</i></p> <p><b>17:00-17:40</b> <b>Основные кейсы внутреннего контроля в отеле и ресторане как основа экономической безопасности.</b></p> <p><b>Спикер:</b> <i>Тиминская Елизавета, директор компании «Учет и Контроль»; Эксперт, создатель, ведущая курса «Финансы в гостеприимстве» в Hotel Business Academy; ведущая ежегодных мастер классов на Hotel Business Forum и в Швейцарско-Американской бизнес школе гостеприимства SwissAm. 20 лет опыта работы в гостиничной индустрии на ведущих финансовых позициях в отелях Санкт-Петербурга: Астория (Рокко Форте), Новотель (Аккор), Индиго (Интерконтиненталь). Специализация: Управленческий Учет, USALI, Бюджетирование, Финансовый и Внутренний Контроль, Бизнес Планирование и инвестиции в HoReCa. 47 успешно внедренных проектов по открытию, запуску новых отелей и постановке управленческого учета, бюджетирования. MBA (Vlerick Business School, 1998), CIMA 2011.</i></p> <p><b>17:40 – 18:00</b> <b>Пожарная безопасность социальных объектов, отелей, ресторанов в 2019 году: новые требования, проверки, проблемные вопросы и минимизация финансовых потерь и рисков ответственности.</b></p> <p><b>Спикер:</b> <i>Чашихин Алексей Евгеньевич, директор ЭЦ ГОЧС Профи.</i></p>
<p><b>Зал «Санта-Барбара»</b></p> <p><b>13:00 – 14:30</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Форум рестораторов</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Модератор форума:</b> <i>Туголукова Елена, ЭКСПЕРТ Года AWARDS 2018 в индустрии гостеприимства, сервиса и туризма Бизнес-тренер, консультант, магистр менеджмента и маркетинга, магистр психологии, коуч, спикер</i></p> <p style="text-align: center;"><b>СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГОСТЬ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Президент Национальной гильдии шеф-поваров России, шеф-повар и ресторатор Александр Николаевич Филин и председатель</b></p>

	<p style="text-align: center;"><b>Ассоциации кулинаров Крыма и г. Севастополя Александра Птицына</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Своеобразность и специфика нового поколения шеф-поваров.</li> <li>• Новые тенденции и особенности национальной кулинарии.</li> <li>• Возрождение традиций русской кухни.</li> <li>• Успех гастрономических школ России.</li> </ul> <p><b>14:30 – 15:15</b> <b>Финансовые цели в ресторанном бизнесе: ставим и достигаем!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Цели. Правильное определение целей, понимание средств их достижения;</li> <li>• Проблемы. Изменение подхода к решению проблем;</li> <li>• Приборная панель. Набор показателей и инструментов для принятия решений.</li> </ul> <p><i>Спикер: Савельева Татьяна, руководитель отдела консалтинга в компании ЛЕММА, консультант и бизнес-тренер.</i></p>
	<p><b>15:15 – 16:00</b> <b>Если у тебя воруют - виноват только ты! Кто-Как-Где-Когда?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Функционал должности и права доступа в систему автоматизации.</li> <li>• Типовые права доступа для ресторана с циклом сервиса через официанта.</li> <li>• Узкое место: конфликтующие роли в руках одного сотрудника.</li> <li>• Роль Менеджера и почему его нельзя «убить».</li> <li>• Опасные кассовые операции с учетом типа сервиса ресторана.</li> <li>• Примеры опасных кассовых операций на кейсах проведенных независимых аудитов.</li> <li>• Где прячутся деньги в товарно-складской базе? Что проверяем? Как?</li> <li>• К чему приводят махинации в товарно-складской базе помимо утечки денег?</li> </ul> <p><i>Спикер: Савельева Татьяна, руководитель отдела консалтинга в компании ЛЕММА, консультант и бизнес-тренер.</i></p>
	<p><b>16:00 – 16:15</b> <b>Кофе-брейк</b></p>
	<p><b>16:15 – 16:40</b> <b>Как влюбить в себя Гостя? Создание продающего меню.</b></p> <p><i>Спикер: Туголукова Елена, ЭКСПЕРТ Года AWARDS 2018 в индустрии гостеприимства, сервиса и туризма Бизнес-тренер, консультант, магистр менеджмента и маркетинга, магистр психологии, коуч, спикер.</i></p>
	<p><b>16:40 – 17:00</b> <b>Тренды, проблематика и специфика работы на рынке ресторанов//баров при отелях.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Что из себя представляют гостиничные бары и рестораны в России сегодня? И что они из себя представляют в мире?</li> <li>• Как они влияют на развитие туризма? Способны ли гостиничные бары и рестораны привлекать дополнительный трафик?</li> <li>• Всегда ли уровень ресторана и бара должен зависеть от “звездности” отеля?</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Какие необходимо отельерам предпринимать шаги для развития “околоотельных” услуг? (практика развития ресторанов и баров управляющей компанией и привлечение именитых шеф-поваров и рестораторов)</li> <li>• Как развитие околоотельных услуг может повлиять на развитие всей индустрии в целом?</li> </ul> <p><b>Спикер:</b> Меркулова Елена Владимировна, Генеральный директор компании ПИР ЭКСПО, эксперт в области ресторанного бизнеса.</p> <p><b>Практический опыт увеличения прибыли ресторана. Система активных продаж.</b>  <b>Спикер:</b> Афрамеева Ирина, эксперт в Индустрии Гостеприимства и Туризма.</p> <p><b>17:45 - 18:25</b>  <b>Основные инструменты контроля и управления в ресторане.</b>  <b>Спикер:</b> Тиминская Елизавета, директор компании «Учет и Контроль»; Эксперт, создатель, ведущая курса «Финансы в гостеприимстве» в Hotel Business Academy; ведущая ежегодных мастер классов на Hotel Business Forum и в Швейцарско-Американской бизнес школе гостеприимства SwissAm. 20 лет опыта работы в гостиничной индустрии на ведущих финансовых позициях в отелях Санкт-Петербурга: Астория (Рокко Форте), Новотель (Аккор), Индиго (Интерконтиненталь). Специализация: Управленческий Учет, USALI, Бюджетирование, Финансовый и Внутренний Контроль, Бизнес Планирование и инвестиции в HoReCa. 47 успешно внедренных проектов по открытию, запуску новых отелей и постановке управленческого учета, бюджетирования. MBA (Vlerick Business School, 1998), CIMA 2011.</p>
<p><b>ТЕТ – ТЕРРИТОРИЯ</b></p> <p><b>14:00 – 15:00</b></p> <p><b>15:00 – 16:00</b></p> <p><b>16:00 – 16:20</b></p> <p><b>16:20 – 17:20</b></p>	<p><b>Аренда программы для ресторана или всё же покупка?</b>  <b>Спикер</b> Степанов Евгений, проектировщик «Технологии успеха».</p> <p><b>Автоматизация производства в общепите. Куда поехала булочка?</b>  <b>Спикер:</b> Степанов Евгений, проектировщик «Технологии успеха».</p> <p><b>Современные тренды безопасности для организаций сферы обслуживания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мировой опыт применения молекулярной очистки и обеззараживания воздуха;</li> <li>• Перспективы применения фотокаталитической технологии в Крыму в сфере обслуживания;</li> <li>• Сравнение с другими способами очистки воздуха. Уникальность технологии Тиокрафт.</li> </ul> <p><b>Спикер:</b> Рудометов Станислав Алексеевич, директор региональных продаж компании «ДИИП 2000».</p> <p><b>Курс от Бунякова Романа по проектированию предприятий общепита.</b>  <b>Спикер:</b> Буняков Роман, эксперт в области проектирования предприятий, амбассадор новой линейки Arach Chef Line.</p>
	<p><b>15 марта (пятница) 2019 года</b></p>
<p><b>Зал «Хрустальный»</b></p>	



<p>10:00 – 18:00 16:00 – 17:00 <u>Открытая терраса</u> 10:45 – 11:15</p>	<p>Время работы выставки. Церемония официального награждения участников и партнеров выставки. Готовим Барбекю Party с Вячеславом Куликовым и компанией «Крымский деликатес».</p>
<p><b>Конференц-зал «Ялтинский берег»</b></p> <p>11:00 – 12:00</p> <p>12:00 – 13:00</p> <p>13:00 – 15:30</p> <p>15:30 -16:00</p> <p>16:00 – 18:00</p>	<h2 style="text-align: center;">Конференция PROдизайн</h2> <p><i>Модератор: Котлукова Светлана, руководитель агентства "АрхДиалог"</i></p> <p>Мозговой штурм. Обзор идей и трендов в оформлении ресторанов. Презентации проектов дизайнеров Крыма</p> <p>Особенность выбора мебели и эргономика ресторанов. <i>Спикер: Скворцова Татьяна, руководитель студии мебели и Дизайна Deni Art (Москва).</i></p> <p><b>СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГОСТЬ АЛЕКСАНДР МИНАЕВ</b> Дизайн-концепция ресторана. Декорирование и фишки. Дизайнер-ресторатор. Ликбез. <i>Спикер: Александр Минаев, Генеральный директор Art People Group, эксперт в экспертном совете интернет портала Restoranoff.ru (ИД «Ресторанные ведомости»), преподаватель Британской высшей школы дизайна, Государственного Университета Управления по программе RMA «Менеджмент в ресторанном бизнесе и клубной индустрии».</i></p> <p>Кофе-брейк</p> <p><b>СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГОСТЬ ИЗ ИТАЛИИ ПАОЛО РИКЕЛЛИ</b> О новых тенденциях и идеях INTERIOR DESIGNER HORECA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проектирование как инструмент маркетинговой стратегии;</li> <li>• Дизайн для рождения эмоций и доверия;</li> <li>• Тренды 2019/2020: цвет, дизайн, текстиль;</li> </ul> <p><i>Спикер: Паоло Рикелли (Paolo Richelli), Основатель и руководитель архитектурной студии «Architetto Paolo Richelli».</i></p> <p><b>Организаторы:</b> Коммуникационное агентство АрхДиалог, компания «ЭКСПОКРЫМ».</p>
<p><b>Зал «Санта-Барбара»</b></p>	<h2 style="text-align: center;">Форум отельеров</h2> <p><i>Модераторы секции: Корнилова Мария, руководитель проекта "Форум по безопасности ОТЕЛЬ РЕСТОРАН СОБЫТИЕ", директор ресторана комплекса в гостинице «Охтинская» Санкт-Петербург, эксперт World Skills; Туголукова Елена, ЭКСПЕРТ Года AWARDS 2018 в индустрии гостеприимства, сервиса и туризма Бизнес-тренер, консультант, магистр менеджмента и маркетинга, магистр психологии, коуч, спикер.</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Блок живые кейсы - «Больше чем отель...»</b></p>

<p><b>11:00 – 11:10</b></p>	<p><b>Зачем быть больше чем отель?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Отель – открытая площадка для конструктивных диалогов</li> <li>• Сложно ли стать организатором мероприятия</li> <li>• Как монетизировать скрытый потенциал гостиницы?</li> </ul> <p><b>Спикер:</b> <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><b>11:10 – 11:20</b></p>	<p><b>Опыт-кейс проект «Форум по безопасности».</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Как сформировать команду мечты для проектной работы без отрыва от производства?</li> <li>• Как расходы на проект трансформировать в инвестиции?</li> <li>• Как допущенные ошибки перевести в точки роста?</li> </ul> <p><b>Спикер:</b> <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><b>11:20 – 11:30</b></p>	<p><b>Опыт-кейс проект «Учись путешествуя».</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Путешествия со смыслом. Выбор направлений.</li> <li>• Зачем нам опыт "конкурентов"/коллег, как мы можем его применить и чем можем поделиться с ними?</li> <li>• Реализованные проекты и наши планы. Присоединяйтесь!</li> </ul> <p><b>Спикер:</b> <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><b>11:30 – 11:40</b></p>	<p><b>Опыт-кейс проект «Путь отельера».</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Как выстроить очередь из соискателей для работы в высокий сезон?</li> <li>• Потенциал миллениала - бизнес-идеи - новый ресурс компании</li> <li>• Как сделать привлекательным бренд работодателя?</li> </ul> <p><b>Спикер:</b> <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><b>11:40- 12:40</b></p>	<p><b>Проблемы формирования и управления качеством гостиничного продукта:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ключевые ожидания от продукта целевой аудитории;</li> <li>• выявленные тренды;</li> <li>• решение;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• перспективы развития Y и Solo сегментов для Сочи и Крыма;</li> <li>• опыт работы с отзывами, жалобами и рекламациями гостей.</li> </ul> <p><i>Спикер: Апухтин Андрей Валерьевич, тренинг-менеджер Дирекции гостинично-оздоровительного комплекса НАО «Центр «Омега» («Бархатные сезоны», Сочи).</i></p> <p><b>Как отелю заработать на ALL INCLUSIVE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Для какого отеля подойдет система ALL, как внедрить?</li> <li>• Как контролировать себестоимость пакета ALL</li> <li>• Исключение злоупотреблений и воровства со стороны гостей и персонала.</li> <li>• Как правильно продавать продукты на базе ALL</li> </ul> <p><i>Спикер: Марциновский Павел Николаевич, заместитель генерального директора управляющей компании «Ателика», кандидат исторических наук, доцент кафедры исторического регионоведения и краеведения исторического факультета КФУ им. В. И. Вернадского.</i></p>
12:40 – 13:10	
13:10 – 13:30	<p><b>Кофе-брейк</b></p>
13:30 – 14:15	<p><b>Эффективный отель: Как преобразовать цель в действие?</b>  <b>Затраты и Расходы – как экономить без потери качества.</b>  <b>Приоритеты для оптимизации затрат и расходов в отеле.</b>  <b>Основные кейсы по оптимизации затрат:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Управленческий учет в номерном фонде: Сотрудничество Службы приема и Размещения с Финансистам: как грамотный финансовый контроль помогает добиваться максимальной эффективности.</li> <li>• Расходы на персонал или обратная сторона кадрового кризиса в гостеприимстве. Считаем, планируем, цифруем, принимаем решения.</li> </ul> <p><i>Спикер: Тиминская Елизавета, директор компании «Учет и Контроль»; Эксперт, создатель, ведущая курса «Финансы в гостеприимстве» в Hotel Business Academy; ведущая ежегодных мастер классов на Hotel Business Forum и в Швейцарско-Американской бизнес школе гостеприимства SwissAm. 20 лет опыта работы в гостиничной индустрии на ведущих финансовых позициях в отелях Санкт-Петербурга: Астория (Рокко Форте), Новотель (Аккор), Индиго (Интерконтиненталь). Специализация: Управленческий Учет, USALI, Бюджетирование, Финансовый и Внутренний Контроль, Бизнес Планирование и инвестиции в HoReCa. 47 успешно внедренных проектов по открытию, запуску новых отелей и постановке управленческого учета, бюджетирования. MBA (Vlerick Business School, 1998), CIMA 2011.</i></p>
14:15- 15:00	<p><b>Как увеличить прибыль отеля, используя систему активных продаж.</b>  <i>Спикер: Афрамеева Ирина, эксперт в Индустрии Гостеприимства и Туризма.</i></p>
15:00 – 15:30	<p><b>Реалити кейс с цифрами - как продается городской отель в курортном городе зимой.</b>  <i>Спикер: Щеголев Сергей, директор и собственник самой крупной крымской управляющей компании «Happy Seasons Hotels Group». Спикер крупнейших в РФ отельных форумов и конференций. Эксперт в отрасли управления объектами</i></p>

<p><b>15:30 - 16:15</b></p>	<p><i>гостеприимства. Лучший топ-менеджер в санаторно-курортной отрасли Украины разных лет по версии «Ukrainian Travel Awards».</i></p> <p><b>Получить звезды? Легко!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассоциация «Краски» - комплексное решение для отелей;</li> <li>• Основные стандарты классификации отелей в 2019 году.</li> </ul> <p><i>Спикеры: Евдокимов Антон Анатольевич, Председатель Правления Крымской Республиканской Ассоциации стандартизации и классификации в индустрии туризма «Краски», представитель Комитета по санаторно-курортному комплексу и туризму Государственного Совета Республики Крым.</i></p>
<p><b>16:15 – 16:45</b></p>	<p><b>Как получить "звезды" и не получить проблем:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• спорные и проблемные вопросы классификации в 2019 г.;</li> <li>• автоматизация классификации на «звезды»;</li> <li>• публичность характеристик соответствующих «звездам»;</li> <li>• приостановление и аннуляция Свидетельства "звезд" по заявлению потребителей.</li> </ul> <p><i>Спикер: Бурдонов Александр Борисович Председатель ОО "Курортный Крым" организации по классификации, общественной организации по защите прав потребителей.</i></p>
<p><b>16:45 – 17:15</b></p>	<p><b>Подбор сезонного персонала в Крыму. Особенности подбора, способы и методы подбора которые реально работают.</b></p> <p><i>Спикер: Касьянова Наталья, Директор представительства компании F5 Service в Крыму.</i></p>
<p><b>17:15 – 17:45</b></p>	<p><b>Как влюбить в себя Гостя, а персонал в Ваш отель?</b></p> <p><i>Спикер: Туголукова Елена, ЭКСПЕРТ Года AWARDS 2018 в индустрии гостеприимства, сервиса и туризма Бизнес-тренер, консультант, магистр менеджмента и маркетинга, магистр психологии, коуч, спикер.</i></p>
<p><b>17:45 – 18:00</b></p>	<p><b>Применение трудновоспламеняемого текстиля в оснащении объектов HORECA.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Требования пожарной безопасности и их соблюдение;</li> <li>• Какую роль играет негорючий текстиль в оснащении объектов HORECA;</li> <li>• Дизайн, тенденции;</li> <li>• Применение негорючих тканей в интерьере помещений и декоре мебели;</li> <li>• Складская программа;</li> <li>• Испытания негорючих тканей.</li> </ul> <p><i>Спикер: Шестопал Людмила Алексеевна, коммерческий директор ООО «Треартекс».</i></p>
<p><b>ТЕТ – ТЕРРИТОРИЯ</b></p>	<p><b>Программа лояльности на TopHotels. Как создать продуктивное сообщество туристов вокруг отеля.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понятие лояльности клиента;</li> <li>• что такое программа лояльности;</li> </ul>

<p>12:05 – 12:30</p> <p>12:35 – 13:35</p> <p>13:40 – 14:00</p> <p>14:00 – 14:30</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• роль программы лояльности в обеспечении конкурентоспособности отеля;</li> <li>• самые популярные ошибки программы лояльности;</li> <li>• цели создания программы лояльности на TopHotels;</li> <li>• что такое группа отеля на TopHotels и статусы участников группы.</li> </ul> <p><i>Спикер: Воробьев Константин, уполномоченный представитель TopHotels в Республике Крым.</i></p> <p><b>Внедрение онлайн касс в вендинговые аппараты.</b> <i>Спикер: Хвостов Андрей, начальник отдела продаж торговых аппаратов. Группа компаний «Вавилон-Вендинг».</i></p> <p><b>Управление сервисом на основе автоматизированных систем управления:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Электронные замки- это не только требования к 3-м звёздам, но и реальный механизм защиты от воровства персонала;</li> <li>• Выбор PMS системы, как не заблудиться при выборе "сердца" отеля;</li> <li>• Отель без персонала: фантастика или реалии завтрашнего дня;</li> <li>• Уровень информированности гостей об услугах отеля. Весь отель "в кармане".</li> </ul> <p><i>Спикер: Степанов Евгений, проектировщик «Технологии успеха».</i></p> <p><b>Увеличение рентабельности предприятий туристического сектора экономики за счет оптимизации функционирования систем отопления и минимизации коммунальных платежей.</b> <i>Спикер: Колесников Михаил Владимирович, сертифицированный энергоаудитор, собственник сети магазинов инженерной техники, учредитель инженерного центра Байтерм.</i></p> <p><b>ПЕСТ КОНТРОЛ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Перспективы и актуальность внедрения системы пест-контроля (PestControl) на предприятии, регламентирующие документы.</li> <li>• Задачи и принципы системы пест-контроля пищевого предприятия, для чего это нужно.</li> <li>• Причины, по которым стоит внедрить пест-контроль на предприятии, и следствия. Экономические и другие ключевые преимущества внедрения системы пест-контроля.</li> </ul> <p><i>Спикер: Саверский Сергей Николаевич, генеральный директор ООО «САНПРОФИТ», специалист в области дезинфекции, пест-контроля и пест-менеджмента.</i></p>
<p><b>16 марта (суббота) 2019 года</b></p>	
<p><b>Зал «Хрустальный»</b></p> <p>10:00 – 14:00</p>	<p>Время работы выставки</p>

**Деловая программа находится в стадии формирования, возможны изменения и дополнения**

**Координатор деловой программы мероприятия «РестоОтельМаркет»**

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