



ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

VII МЕЖДУНАРОДНЫЙ ВЫСТАВКА КОМПЛЕКСНОГО ОСНАЩЕНИЯ HoReCa



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**Министерства
культуры Российской
Федерации**



**Министерства
промышленности и
торговли Российской
Федерации**



**Министерства
экономического
развития Республики
Крым**



**Министерства
промышленной
политики
Республики Крым**



**КФУ им.
В.И.Вернадского**

**ДЕЛОВАЯ
РОССИЯ**



ФОНД ПОДДЕРЖКИ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
КРЫМА



АССОЦИАЦИЯ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
И ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ

23 марта (пятница) 2018 года

	23 марта (пятница) 2018 года
10:00-18:00	Время работы выставки
12:00-12:30 Зал «Хрустальный» Главная сцена	Торжественная церемония официального открытия VII Международной выставки комплексного оснащения сегмента HoReCa «РестоОТЕЛЬМаркет»
12:30-12:45 Зал «Хрустальный»	Обход по экспозициям выставки.
12:45-13:00 Зал «Хрустальный»	Подход к СМИ
Конференц-зал «Ялтинский берег» 13.00 – 13.40	Форум рестораторов Разъяснение новых норм по пожарной безопасности и антитеррористической защищенности гостиниц, ресторанов и иных средств размещения, пляжей Республики Крым и города Севастополя. Спикеры: представители Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Министерства чрезвычайных ситуаций Республики Крым, Главного управления МЧС России по Республике Крым.

<p>13.40 – 14.20</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 (пиво).</p> <p><i>Спикеры:</i> уточняются</p>
<p>14.20 – 14.40</p>	<p>Управленческий учет для малого и среднего бизнеса.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Что такое управленческий учет - Зачем вести отчетность - Какие могут возникнуть сложности, если делать все самому - Случаи из практики - Автоматизация, как решение большинства проблем <p><i>Спикер</i> : Кушалиев Дамир - руководитель партнерского направления QASL.</p>
<p>14.40 – 15.10</p>	<p>Современная профессиональная система автоматизации предприятий общественного питания R-Keerer</p> <p><i>Спикер:</i> уточняется</p>
<p>Зал «Санта-Барбара»</p> <p>13:00-17:00</p>	<p style="text-align: center;">Школа рестораторов</p> <p style="text-align: center;">ВСТРЕЧА С ОЛЕГОМ НАЗАРОВЫМ</p> <p>Профессиональным ресторанным критиком, шоуменом, писателем. Президентом Независимой ассоциации ньюсмейкеров России и главой Агентства событийных коммуникаций «Назаров и партнер.ши».</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ХАЙП В ПРОДВИЖЕНИИ РЕСТОРАНА 2. ВОЗЛЮБИ ГОСТЯ, АКИ БЛИЖНЕГО СВОЕГО! <p>Хитрости клиентоориентированного сервиса, обеспечивающие возврат гостя. Телефонное зомбирование. Пока гость идет к столу. Официант с большой буквы «О». Клиентоориентированная кухня.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. PR – САМЫЙ ПОДХОДЯЩИЙ СПОСОБ ПРОДВИЖЕНИЯ В СЕГОДНЯШНИХ УСЛОВИЯХ <p>Ресторанные критики – кто они? Информационные поводы. Пошаговая инструкция, как их придумать. PR-акции – тяжелая артиллерия ресторатора. Как с полпинка сделать ресторан известным. Современные вечеринки – как и известность получить, и деньги заработать.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. ОХ УЖ, ЭТИ ВИПЫ!

	<p>Как правильно пригласить, чтобы пришли – три вида мотиваций. Закон «одной четверти».</p> <p>Синдром Анджелины Джоли, и как с ним бороться. Пришел на акцию? Работай!</p> <p style="text-align: center;">5. ОСОБЕННОСТИ ЛОГИСТИКИ</p> <p>Принцип хэппенинга и что за этим стоит. Звук – всему голова. Тонкости организации фуршета. Как победить «халявщиков».</p>
<p>12:00-15:00</p> <p>Верхняя терраса в зале «Санта-Барбара»</p>	<p>Мастер-классы</p>
<p>11:00-12:30</p> <p>«ТЕТ-территория»</p>	<p>Мастер-класс: уточняется</p> <p>Докладчик: кофейная компания Ascania</p>
<p>16:00-17:00</p> <p>Зал «Хрустальный»</p> <p>Главная сцена</p>	<p style="text-align: center;">ОФИЦИАЛЬНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ Restaurants Awards «МЯТА» 2018</p> <p>Цели Премии:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Развитие ресторанной индустрии Крыма, классификация участников. ✓ Возможность донести до потребителей мнение профессионалов. ✓ Ориентация потенциальных посетителей ресторанов. ✓ Развитие культуры посещения ресторанов и бронирования столов. ✓ Структурирование ресторанного рынка Крыма. <p>Ресторанная премия «МЯТА» - одно из самых заметных событий года для профессиональных рестораторов и критиков Крыма.</p> <p>Члены жюри — авторитетные и компетентные специалисты, которые инкогнито проверяют всех заявленных претендентов и чье мнение не будет подвергаться сомнениям.</p> <p>Финалистами становятся 3 ресторана в каждой номинации, которые набрали наибольшую сумму голосов во время отборочного тура и после голосования среди всех экспертов.</p> <p style="text-align: center;">Номинации Ресторанной премии «МЯТА» 2018:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Лучшее заведение (счет до 700 руб.) • Лучший ресторан (счет выше 700 руб.) • Лучший бар/паб • Лучший ресторан с местной кухней • Лучшая кофейня

	<ul style="list-style-type: none"> • Ресторан с лучшей винной картой • Лучший дизайн заведения • Лучший проект со здоровой едой • Лучшая мини-сеть • Лучший сервис • Лучший стиль • Лучшая кондитерская • Лучший шеф-повар
	24 марта (суббота) 2018 года
10:00-18:00	Время работы выставки
11:00-12:00 Конференц-зал «Ялтинский берег»	<p>Как с помощью системы регламентов увеличить прибыль отелей и ресторанов и избавиться от ручного управления.</p> <p><i>Спикер: Евгений Севастьянов - генеральный директор компании «Открытая Студия».</i></p>
Конференц-зал «Ялтинский берег»	<h2>Конференция PROдизайн</h2>
12:00 -13:00	<p>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.</p> <p><i>Спикер: Юлия Соловьева - дизайнер интерьеров, руководитель студии дизайна SJULL, автор проектов частных и общественных интерьеров, постоянный участник деловых мероприятий, преподаватель РГУ им. Косыгина.</i></p>
13:00 -14:00	<p>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.</p> <p><i>Спикер: Антон Кононенко, архитектор-дизайнер, руководитель архитектурной мастерской, автор проектов кафе, ресторанов, отелей, офисов</i></p>
14:00 -14:30	<i>Кофе-брейк</i>
14:30 -15:30	<p>Принципы оформления европейских отелей и их адаптация к российским реалиям.</p> <p><i>Спикер: Ксения Котерова, дизайнер интерьеров, руководитель специализированного направления HoReCa Project</i></p>
15:30 -16:30	<p>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.</p> <p><i>Спикер: уточняется</i></p>
16:30 -17:30	Онлайн-продвижение ресторана с минимальными затратами. Вся мощь

<p>17:30 -18:00</p>	<p>социальных сетей. Спикер: Светлана Котлукова, руководитель агентства АрхДиалог и PR-специалист в дизайне интерьеров</p> <p>Фотосессия</p> <p>Организатор мероприятия: компания «ЭКСПОКРЫМ», коммуникационное агентство АрхДиалог.</p>
<p>12:00-15:00</p> <p>Верхняя терраса в зале «Санта-Барбара»</p>	<p>Мастер-классы</p>
<p>13:00-16:00</p> <p>Зал «Санта-Барбара»</p>	<p style="text-align: center;">Школа рестораторов</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кадровые проблемы в ресторанном бизнесе; • Местный продукт и фермерство как одно из главных преимуществ в кулинарной индустрии Крыма; • Развитие гастрономического и кулинарного туризма в Крыму <p>МАСТЕР-КЛАССЫ: Руслан Андреев "Verdi" / Ялта Куликов Вячеслав "Коллонада" / Ялта Богдан Паринов "Villa Elena" / Ялта Глеб Шишалов (Ялта)</p>
<p>11:00 -12:30</p> <p>ТЕТ-территория</p>	<p>Мастер-класс: уточняется</p> <p>Докладчик: кофейная компания Ascania</p>
<p>ТЕТ-территория</p> <p>13.00 – 14.00</p> <p>14.00 – 15.00</p> <p>15.00 – 16.00</p>	<p style="text-align: center;">Конференция Первый Клуб Профессионалов Гостеприимства</p> <p>Стандарты как инструмент успешного управления отелем Спикер: Татьяна Кибирева - Президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства</p> <p>Формирование учетной политики отеля. Система учета хозяйственно-административного блока. Списание. Спикер: Татьяна Кибирева - Президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства</p> <p>Стандарты на кухне. HACCP. Методика обеспечения безопасности пищевых продуктов Спикер: Колганова Наталья - эксперт- практик по разработке и сертификации Систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции HACCP; ISO 22000, Аудитор</p>

16.00 – 17.00	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Тема: уточняется Спикер: эксперт Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства
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