



ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

VII МЕЖДУНАРОДНАЯ 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

10:00-18:00

Время работы выставки

Зал «Хрустальный»

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

**Конференц-зал
«Ялтинский берег»**

Форум рестораторов

11.00 – 12.00

Ежегодный съезд членов Ассоциации кулинаров Республики Крым

13.00 – 13.40

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>14.20 – 14.40</p> <p>14.40 – 15.10</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). Спикеры: уточняются</p> <p>Управленческий учет для малого и среднего бизнеса. - Что такое управленческий учет - Зачем вести отчетность - Какие могут возникнуть сложности, если делать все самому - Случаи из практики - Автоматизация, как решение большинства проблем Спикер : Кушалиев Дамир, руководитель партнерского направления QASL.</p> <p>Современная профессиональная система автоматизации предприятий общественного питания R-Keeper Спикер: уточняется</p>
<p>Зал «Санта-Барбара»</p> <p>11.00 – 12.00</p> <p>13:00-17:00</p>	<h2 style="text-align: center;">Школа рестораторов</h2> <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> <p>Мастер-класс по приготовлению Мороженое из Крымских вяленых томатов с говяжьим ростбифом, на котором 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><i>Руслан Андреев - Руководитель Экспертного совета Ассоциации кулинаров Крыма и г. Севастополя. Ученик Кулинарной школы Алена Дюкасс (ADF), шеф-консультант «Национальной Академии Гостеприимства России», член Национальной Гильдии шеф-поваров, шеф-повар с двадцатилетним стажем в престижных заведениях России, Украины и Беларуси</i></p> <p>Мастер-класс по приготовлению Грин салат, на котором вы узнаете, как сохранить баланс сочетания простых продуктов и раскрыть вкус по максимуму, при минимизации затрат и добавления специфических техник приготовления.</p> <h3 style="text-align: center;">АВТОРКИЙ СЕМИНАР</h3> <p style="text-align: center;">профессионального ресторанный критика, шоумена, писателя, президента Независимой ассоциации ньюсмейкеров России, главы Агентства событийных коммуникаций «Назаров и партнер.ши»</p> <p style="text-align: center;">ОЛЕГА НАЗАРОВА</p>

<p>15:00-15:30</p> <p>Верхняя открытая терраса в зале «Санта-Барбара»</p>	<p 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 <p><i>Михаил Гончаров - BBQ-мастер в ресторане Van Gogh, Ялта, победитель BBQ-баттла 2017</i></p> <p>Мастер-класс по приготовлению Свиные ребра BBQ, на котором вы узнаете все про приготовление мяса на огне особенности выбора мяса и правильную подготовку полуфабриката.</p>
<p>«ТЕТ-территория»</p> <p>11:00-13:00</p> <p>13:00-14:30</p> <p>14:30-16:00</p> <p>16:00-17:00</p>	<p>Как сделать кофе визитной карточкой заведения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильное использование оборудования, важность ухода и чистки • Технические настройки кофейного оборудования • Квалификация персонала: что должен знать ваш бариста – обучение и контроль • Расширение кофейного меню и увеличение прибыли заведения за счет введения новых способов приготовления. <p><i>Спикер: Алексей Казадаев, руководитель тренинг - центра «Аскании Юг»</i></p> <p>Как завоевать любовь аудитории и оставаться в тренде много лет? Страшное слово ребрендинг - нужен ли он (ошибки, риски и необходимость)?</p> <p><i>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.</i></p> <p>Мотивация персонала в сегменте "HoReCa"</p> <p><i>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.</i></p> <p>Технологическое проектирование пищеблоков и профессиональный подбор современного кухонного оборудования как инструмент оптимизации расходов и качественной здоровой пищи</p> <p><i>Спикер: Антон Евдокимов – генеральный директор компании «Фабрика – Кухня», председатель правления Крымской Республиканской Ассоциации стандартизации и классификации в индустрии туризма.</i></p>

17:00-18:00	<p>Все о победе в номинации «Лучшая короткая винная карта» Спикер: Владимир Бельмас – владелец ресторана Wine Room, обладатель российской награды за лучшую короткую винную карту 2017, автор уникальной ресторанной концепции.</p>
<p>17:00-18:00 Зал «Хрустальный»</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. 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 • 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
<p>Конференц-зал «Ялтинский берег» 11:00-12:00</p>	<p style="text-align: center;">Форум 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».</p>

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

17:30 -18:00

Фотосессия

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

ТЕТ-территория

10:20-11:00

Увеличение срока эксплуатации мебели в отеле, снижение затрат: от тендера к пониженной амортизации

Спикер: Евгений Рудман, учредитель Meltzer Group.

11:05-12:30

Мастер-класс: уточняется

Спикер: кофейная компания Ascania

Автоматизация отелей как способ повышения лояльности гостей

<p>12:30-13:15</p> <p>13.00 – 14.00</p> <p>14.00 – 15.00</p> <p>15.00 – 16.00</p> <p>16.00 – 17.00</p> <p>17.00 – 17.30</p>	<p><i>Спикер: Елена Марченко - руководитель проекта Libra Hospitality School в компании Libra Hospitality. Преподает на кафедре «Менеджмент в индустрии гостеприимства» в РАНХиГС.</i></p> <p style="text-align: center;">Конференция Первый Клуб Профессионалов Гостеприимства</p> <p>Стандарты как инструмент успешного управления отелем <i>Спикер: Татьяна Кибирева, Президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства</i></p> <p>Формирование учетной политики отеля. Система учета хозяйственно-административного блока. Списание. <i>Спикер: Татьяна Кибирева, Президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства</i></p> <p>Стандарты на кухне. HACCP. Методика обеспечения безопасности пищевых продуктов <i>Спикер: 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 . Проверка номера по чек листу <i>Спикер: Касьянова Наталья, Директор представительства компании F5 Service в Крыму.</i></p> <p>Оснащение гостиничных объектов трудновоспламеняемыми тканями <i>Спикер: Ухарева Мария - руководитель отдела развития ООО «Треартекс».</i></p>
25 марта (воскресенье) 2018 года	
<p>10:00-16:00</p>	<p>Время работы выставки</p>
<p>12:00-13:00 Зал «Хрустальный» Главная сцена</p>	<p>Церемония официального награждения участников и партнеров выставки.</p>

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