

10 АПРЕЛЯ

<p>10.00-11.00</p> <p>10.30</p>	<p>Регистрация участников конференции «HoReCa. Перегрузка: Отель. Ресторан. Туризм». 1 этаж Выдача рабочих материалов.</p> <p>Открытие выставки. 1 этаж, Павильон А</p>
<p>11.00-13.00</p>	<p>Пленарное заседание «HoReCa: события, гостеприимство, инфраструктура» Конференц-зал №2 3 этаж</p> <p>Модератор: Останин Максим, заместитель министра промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области</p> <p>Спикеры:</p> <p>Сёмка Сергей, заместитель губернатора Новосибирской области</p> <p>Гончаров Андрей, министр промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области</p> <p>Ахапов Сергей, министр физической культуры и спорта Новосибирской области</p> <p>Бурковский Владимир, президент Федерации рестораторов и отельеров Сибири</p>

	<p>Бойко Александр, вице-президент Федерации рестораторов и отельеров Сибири</p> <p>Николаева Елена, телеведущая программ телеканала «Россия», основатель ресторанов «Сезоны. лето/осень/зима/весна», (г. Москва)</p> <p>Меркулова Елена, генеральный директор компании PIR Expro (г. Москва)</p> <p>Булейко Юлия, исполнительный директор ГК «Линия Вкуса» (г. Казань)</p> <p>Гламазда Сергей, директор по развитию новых направлений Nielsen Россия (г. Москва)</p> <p>Максим Уразов, генеральный директор Автономной некоммерческой организации «Дирекция Красноярск 2019» (г. Красноярск)</p>			
13.15-14:45	<p>Трек 1 Конференц-зал №1 3 этаж</p> <p>Дискуссионные площадки</p> <p>«Агрегаторы как инструмент коммуникации с новыми клиентами. Сотрудничество с агрегаторами — вопросы и ответы»</p> <p>Модератор: Войтов Александр, эксперт по доставке</p> <p>Спикеры: 1. Чистяков Артур, операционный директор Delivery Club</p>	13.00-13.15	13.15-14.45	<p>Трек 2 Конференц-зал №2 3 этаж</p> <p>Дискуссионные площадки</p> <p>«Развитие общественного питания на селе».</p> <p>Модератор: Останин Максим, заместитель министра промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области</p> <p>Спикеры: 1. Горестов Антон, совладелец сети кафе «Дядя Дёнер», сети отелей и апартаментов ANOTELS, Сети кофеен PRIMETIME</p>

	<p>(г. Москва)</p> <p>«В чем отличие для заведения в работе с Яндексом и Delivery»</p> <p>2. Прицкау Даниил, ресторатор, основатель и совладелец New Mexico Grand café, «Гриль и бутылъ», «Жить Хорошо» . «Как службам доставки расти и конкурировать не "встав на полку" к агрегаторам»</p> <p>3. Клок Дмитрий, коммерческий директор «Суши Make». «За» и «против» в работе с агрегаторами доставки: удобство, экономический смысл, обратная связь от гостей»</p> <p>4. Метаев Денис, генеральный директор ООО «Папа Карло» «Собственная служба доставки ресторана»</p> <p>5. Яковлев Алексей, директор компании «Пицца Синица» «Риски в работе с агрегаторами»</p> <p>6. Войтов Александр, эксперт по доставке «Альтернативы Яндекс и Delivery – собственные курьеры и другие аутсорс-сервисы. Плюсы и минусы для клиента»</p>	<p>Е Р Ы В</p> <p>14.45-15.15</p>	<p>«Увеличение оборота за счет повышения лояльности клиентов»</p> <p>2. Жемейцева Марина, GoodFood (доставка еды), город Чулым, НСО «Малый бизнес в сфере сельского общепита. Реальность и пути развития.»</p> <p>3. Сидевич Анна, СЕО «Кейтеринг Анны Сидевич», вице-президент по кейтерингу Федерации Рестораторов и Отельеров Сибири. «Как не ударить в грязь лицом, встречая дорогих гостей. Кейтеринг вам в помощь»</p> <p>4. Сапсай Сергей, председатель правления Новосибирского облпотребсоюза Общественное питание на селе. Состояние. Проблемы. Перспективы. «Общественное питание на селе. Состояние. Проблемы. Перспективы.»</p> <p>5. Лыков Антон, учредитель розничной сети «Дядя Дёнер», победитель конкурса «Торговля России 2018» в номинации «Лучший нестационарный торговый объект» «Преимущества малоформатной сети общественного питания на рынке street-food»</p> <p>Участники: представители общественного питания на селе и потребительской кооперации</p>
--	---	---	---

<p>15.15-16.45</p>	<p>Участники: рестораторы, службы доставки.</p> <p>Спич-сессия «Аппетитное место: гастрономический туризм как направление экономики впечатлений»</p> <p>Модератор: Юрченко Лада</p> <p>Директор департамента привлечения инвестиций и перспективных проектов АИР НСО</p> <p>Спикеры:</p> <p>1. Организаторы успешных фестивалей в Новосибирской области</p> <p>Спич-сессия фестивальных кейсов</p> <p>2. Булейко Юлия, исполнительный директор ГК «Линия Вкуса» (г. Казань), организатор выставки HORECA by Kazan</p> <p>3. Сысоев Александр организатор Российского ресторанного фестиваля, директор по маркетингу «Афиша рестораны» (г. Москва)</p> <p>«РРФ – как сделать идею успешным проектом»</p> <p>4. Михайлов Сергей, ООО «СИБЕРИАН СИЕСТА», туроператор, Федерация рестораторов и отельеров Сибири, Комитет по туризму</p>		<p>15.15-16.45</p>	<p>«Новый Сибирский Продукт: взаимодействие местных товаропроизводителей с региональными заказчиками»</p> <p>Модераторы: Балыбин Николай, директор АНО ИДПО «Госзаказ»</p> <p>Останин Максим, заместитель министра промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области</p> <p>Спикеры:</p> <p>1. Останин Максим, заместитель министра промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области</p> <p>«Система добровольной сертификации продукции "Новый Сибирский Продукт"»</p> <p>2. Рягузов Денис, начальник Контрольного управления Новосибирской области</p> <p>«О практике закупок для государственных и муниципальных нужд Новосибирской области и</p>
--------------------	---	--	--------------------	--

<p>17.15-18.45</p>	<p>«Как сделать массовое мероприятие интересным и полезным для зрителей и выгодным для организатора»</p> <p>5. Представитель Туристского Информационного Центра НСО</p> <p>Участники: рестораны, отели, представители органов власти, организаторы гастрономических событий, туроператоры.</p> <p>Moscow Bar Show представляет:</p> <p>«Бар в ресторане: как зарабатывать на трендах»</p> <p>Детальный разбор мировых трендов и инструментов, а также их применимость в реалиях российского рынка.</p> <p>Особенности запуска и развития заведений с мульти-и моноконцепцией. О развитии ресторанного бизнеса в столице и регионах.</p> <p>Бар в ресторане – лайфхаки управления баром-рестораном от совладельца проекта, вошедшего в список The World's 50 Best Bars.</p> <p>Спикеры:</p> <p>1. Владислав Мусиенко, основатель Friends Orchestra,</p>		<p>17.15-18.45</p>	<p>планах по увеличению доли местных производителей»</p> <p>3. Осипова Ксения, зав. кафедрой «Конкурентное право и противодействие коррупции» АНО ИДПО «Госзаказ»</p> <p>«Практика взаимодействия исполнителей контрактов с заказчиками»</p> <p>4. Предприниматель, исполнитель заказов Министерства образования Новосибирской области</p> <p>«О практике и сложностях работы с государственным заказом»</p> <p>5. Представитель Министерства образования Новосибирской области, «О практике государственного заказа в региональных органах власти Новосибирской области»</p> <p>6. Предприниматель, исполнитель заказов Министерства труда и социального развития Новосибирской области</p> <p>«О практике и сложностях работы с государственным заказом»</p> <p>7. Представители Министерства труда и социального развития Новосибирской области,</p>
--------------------	---	--	--------------------	--

	<p>2.Арина Никольская, директор выставки Moscow Bar Show (г. Москва)</p> <p>3.Вячеслав Ланкин, совладелец баров Delicatessen, «Юность» (г. Москва)</p>			<p>«О практике государственного заказа в региональных органах власти Новосибирской области»</p> <p>8. Представители Министерства сельского хозяйства Новосибирской области,</p> <p>«Сельскохозяйственные товаропроизводители Новосибирской области - лидеры»</p> <p>Участники: производители продукции, шеф-повара, руководители предприятий общественного питания, торговых предприятий, общественных объединений, представители органов государственной и муниципальной власти Новосибирской области.</p>
--	--	--	--	---

11 АПРЕЛЯ

<p>10.00 – 18.00</p>	<p>ТРЕК 1</p> <p>Конференц-зал №1</p> <p>Дискуссионная площадка</p> <p>«Опыт борьбы городов России с нелегальными средствами размещения, а также регулирование уровня цен и конкуренции во время крупных международных мероприятий»</p> <p>Модератор: Бойко Александр, вице-президент ФРиО Сибири по работе с отельерами</p> <p>Спикеры:</p> <p>1. Вадим Прасов, вице-президент ФРиО России, генеральный директор «Альянс отель менеджмент»</p> <p>2. Дмитрий Афиногенов, заместитель генерального менеджера «Сочи Казино и Курорт»</p> <p>3. Кибирева Татьяна, президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства, Член International Executive Housekeepers Associations, Inc.</p>	<p>10.00-18.30</p>	<p>ТРЕК 2</p> <p>Конференц-зал №2</p> <p>Лекторий. Рестораны</p> <p>10:00-11:00</p> <p>Тема: уточняется</p> <p>Николаева Елена, журналист, телеведущая телеканала «Россия». Интервьюер «Сноб», автор книги про стартапы «Делай сегодня». Основатель ресторанов «Сезоны. лето/осень/зима/весна»</p> <p>11:00-11:15</p> <p>Тема: «Потребитель сегодня: изменения как возможности для HoReCa», анализ рынка»</p> <p>Гаранина Мария, Менеджер по развитию регионального ритейла Nielsen Россия</p> <p>11:15-12:15</p>
----------------------	--	--------------------	--

	<p>Участники: отельеры, владельцы апартаментов и хостелов</p> <p>Лекторий. Отели 12:00-13:30 Тема: уточняется</p> <p>Вялкова Оксана, генеральный менеджер Gorskiy City Hotel</p> <p>Тема: «Создание собственной образовательной системы для персонала внутри гостиницы. Горизонтальная ротация»</p> <p>Тошев Тони, GM Marriott Новосибирск, генеральный менеджер в отелях бренда Sheraton в Грузии, Украине и России, GM Sheraton Dushanbe Hotel</p> <p>13:40-15:10 Тема: уточняется</p> <p>Шевцова Надежда, заместитель генерального директора по продажам санаториев «Красноозерский», «Доволенский»</p> <p>15:15-16:15</p> <p>Тема: «Антикризисное управление объектом. Что делать, когда горят активы»</p> <p>Ников Владимир, GM гостиницы «Миротель», генеральный менеджер гостиницы «Миротель», вице-президент ФРиО Сибири по международным связям</p> <p>Закончил университет Queen Margaret University (Эдинбург, Шотландия), магистр наук «Международный гостиничный</p>	<p>Тема: «Продвижение ресторана в социальных сетях своими силами»</p> <p>Богатова Наталья, бизнес-тренер с 2015 года, преподаватель Президентской программы подготовки управленческих кадров и программы MBA, владелец маркетингового агентства CREATE (специализация-ресторанный бизнес).</p> <p>12:20-13:20</p> <p>Тема: «Анализ продаж: ищем прибыль и эффект»</p> <p>Пак Яков, Товарищ по маркетингу товарищества рестораторов UnoDosTres, эксперт Ассоциации предприятий общественного питания Санкт-Петербурга, автор книги «Книга о вкусном и полезном ресторанном маркетинге» (г. Санкт-Петербург)</p> <p>13:20-14:00</p> <p>Тема: «Маркетинг без маркетолога»</p> <p>Ластовка Ирина, директор образовательного центра «Первая Академия Маркетинга»</p>
--	--	---

менеджмент и лидерство» , директор Bul Hotel Consulting Jsc. Gibraltar, работает более 20 лет в сфере гостеприимства.

16:30-18:00

Тема: «Эффективный хаускипинг»

Кибирева Татьяна

президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства,
Член International Executive Housekeepers Association, Inc.

14:00- 15:00

Тема: «10 секретов успеха от Анжелики Бурковской»

Бурковская Анжелика,

ресторатор, обладатель Пальмовой ветви (Швейцария), Международного Кубка Кремля, Золотой статуэтки Гемма, лауреат «Гастрономических сезонов» Монако.

15:00- 15:30

Тема: «Виртуальная реальность как метод презентации инвестиционных проектов для рестораторов и отельеров»

Нижегородцева Анна,

руководитель мастерской профессиональных архитекторов и дизайнеров «Куб'А»

15:30- 16:30

Тема: «Информационная атака при открытии ресторана»

Глушкова Ольга,

директор по маркетингу ресторанного холдинга People4People, независимый эксперт и консультант в области ресторанного маркетинга (г. Москва)

16:30-18:30

Воркшоп «Психология сервиса»

		<p>Прашкевич Жанна, руководитель проектно-консалтинговой студии The Guests, куратор Школы сервиса Novikov School (г. Москва)</p>
<p>10.00-14.00</p>	<p>ТРЕК 3 Конференц-зал №6, 2 этаж</p> <p>Сессия «Лучший кейтеринг Сибири»</p> <p>10:00-11:00 <u>«Тренды в кейтеринге для собственников и управляющих»</u></p> <p>«Заграница нам поможет: Обзор трендов в кейтеринге на отраслевой конференции в Новом Орлеане»</p> <p>Сидевич Анна, вице-президент ФРиО Сибири по кейтерингу, соучредитель компании «Кейтеринг от Анны Сидевич» (г. Новосибирск)</p> <p>«Сочетание несочетаемого. Искусство удивлять в кейтеринге»</p> <p>Мухаметова Олеся, учредитель компании «Фуд Арт Кейтеринг» (г. Новосибирск)</p>	

«Нужно ли бояться госзаказа? Тендеры и работа кейтеринга с госучреждениями»

Демидов Михаил,

основатель «Demidov Group», учредитель «Академ Кейтеринг» (г. Новосибирск)

«Чемодан без ручки или реальный бизнес? Кейтеринг на базе ресторана»

Сазонова Анастасия,

бренд-менеджер концепции «PARK Cafe» (г. Новосибирск)

11:00-12:00

Шеф-повар в кейтеринге

«Как работают профи. Американский опыт: организация подачи блюд в кейтеринге»

Грэхам Джони,

Revel, шеф-повар Catering & Events (USA), онлайн-включение.

«Как отдать все блюда для банкета на 1600 персон за 30 минут?»

Ильин Николай,

вице-президент ФРиО Сибири, шеф-повар (г. Новосибирск)

12:00-14:00

Дискуссионная площадка « Проблемы взаимодействия ивенторов, кейтерингов и площадок»

Модератор: **Сидевич Анна**, вице-президент ФРиО Сибири по кейтерингу.

Спикеры:

«Строим сеть: ищем универсальную отвертку или точим все ножи на одной кухне? Развитие сети банкетных залов»

Модягина Людмила,

учредитель «Фуд Сервис групп» (г. Новосибирск)

«Между двух огней: заказчик, ивенторы и кейтеринг. Взаимодействие крупных компаний-заказчиков с кейтерингами. Взаимодействие ивенторов и кейтеринга»

Воробьев Артем,

учредитель Агентства праздников «Фантазия» (г. Новосибирск)

«По любви или по расчету? Взаимодействие свадебных организаторов и кейтеринга»

Мущенко Евгения,

руководитель «Агентства событий Евгении Мущенко», создатель и учредитель «Школы свадебных организаторов» (г. Новосибирск)

«Айкидо в кейтеринге. Взаимодействие площадок с кейтерингами».

Фишер Юлия,

14.30-18.30	<p>директор ККК им. Маяковского (г. Новосибирск)</p> <p>Обсуждение, живая дискуссия.</p> <p>Подведение итогов. Резолюция. Освещение следующей конференции по кейтерингу 14 мая 2019 г.</p> <p>Участники: кейтеринговые службы, event-агентства, площадки и руководители крупных компаний.</p> <p>Брейнштурминг «Поколение Z определяет будущее. Новый мир HoReCa»</p> <p>Это большой мозговой штурм по решению реального кейса от INGKA center, где ребята школы предпринимательства для детей и подростков TeenJobs, а также студенческие команды из разных вузов Новосибирска будут предлагать идеи, лучшие из которых войдут в стратегию развития Фуд-корт INGKA center по всему миру.</p> <p>Организаторы и ведущие брейнштурминга: МЕГА Новосибирск, Ingka Centres (ООО «Ингка Сентерс Рус Оперэйшн») и Школа предпринимателей для детей и подростков TeenJobs (http://teen-jobs.ru)</p> <p>Задача брейнштурминга: представить детям и подросткам формат обучения, где они решают не абстрактные кейсы, а реальные бизнес-задачи, которые будут действительно реализованы. Мы хотим показать детям, что они реально могут влиять на мир вокруг них не только в будущем, но здесь и сейчас.</p> <p>Мы создаем новое пространство, где разные поколения совместно создают будущее.</p> <p>Программа:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Футурологический прогноз: новые экономики, тренды и прогнозы (выступления спикеров на согласовании)
-------------	--

Тренды, форматы HoReCa.

2. Брейнштурминг в мини-командах.
3. Презентация идей и выбор лучших.