



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*



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»	
11.30 – 12.00	Бармен-шоу
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
15.00-15.30	Бармен-шоу
Конференц-зал «Ялтинский берег»	
11.00 – 12.00	День 1. Форум рестораторов и отельеров Ежегодный съезд членов Ассоциации кулинаров Республики Крым

13.00 – 13.40	<p>Разъяснение новых норм по пожарной безопасности и антитеррористической защищенности гостиниц, ресторанов и иных средств размещения, пляжей Республики Крым и города Севастополя.</p> <p>Презентация по огнезащите для зданий и сооружений отельного бизнеса</p> <p>Презентация современных ограждающих систем (стеклянные двери и перегородки) в соответствии с требованиями огнестойкости</p> <p><i>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.</i></p>
13.40 – 14.20	<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: уточняются</i></p>
14.20 – 15.00	<p>Разъяснение закона об основах туристической деятельности и правил по классификации гостиниц</p> <p><i>Спикер: Василенко Елена - заместитель генерального директора по подтверждению соответствия Федерального бюджетного учреждения Крымский центр стандартизации и метрологии</i></p>
15.00 – 15.30	<p>Кофе-брейк</p>
15.30 – 15.50	<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: Кушалиев Дамир, руководитель партнерского направления QASL.</i></p>
15.50 – 16.20	<p>Автоматизация отелей как способ повышения лояльности гостей</p> <ul style="list-style-type: none"> • Что такое CRM-стратегия, и как сделать так, чтобы гость стал постоянным • Основные ошибки при создании программ лояльности • Роль автоматизации в создании CRM-стратегии отеля • Новинки автоматизации для повышения сервиса и лояльности гостей <p><i>Спикер: Марченко Елена - руководитель проекта Libra Hospitality School в компании Libra Hospitality — гостиничный консалтинг, конференции, круглые столы, вебинары для специалистов гостиничного бизнеса.</i></p>
16.20 – 16.50	<p>Современная профессиональная система автоматизации предприятий общественного питания R-Keeper</p> <p><i>Спикер: уточняется</i></p>

Зал «Санта-
Барбара»

Школа рестораторов

11.00 – 12.00

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.

Спикер: Вячеслав Куликов - шеф-повар ресторана "Колоннада", одного из известнейших ресторанов Ялты, участник конкурсов, телепередач «Время обедать» на Первом канале, победитель БИТВЫ ШЕФОВ

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.

Спикер: 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

Мастер-класс по приготовлению в домашних условиях итальянских сыров Моцарелла и Буратта

Спикер: Марина Каманина - основатель Школы сыроделия Марины Каманиной, лауреат премии имени Театра Столыпина "Аграрная элита России".

13:00-17:00

АВТОРКИЙ СЕМИНАР

**профессионального ресторанный критика, шоумена,
писателя, президента Независимой ассоциации
нюсмейкеров России, главы Агентства событийных
коммуникаций «Назаров и партнер.ш»**

ОЛЕГА НАЗАРОВА

**«Российский ресторан 2018: актуальные тренды
управления и продвижения»**

- о работающих концепциях
- о клиентоориентированном сервисе и продажах
- о взрывной раскрутке и ведении социальных сетей

12:00-15:00

Мастер-класс по приготовлению в домашних условиях итальянских сыров Моцарелла и Буратта

Спикер: Марина Каманина - основатель Школы сыроделия Марины Каманиной, лауреат премии имени Театра Столыпина "Аграрная элита России".

<p>15:00-15:30</p>	<p>Мастер-класс по приготовлению Свиные ребра BBQ (Верхняя открытая терраса в зале «Санта-Барбара»), на котором вы узнаете все про приготовление мяса на огне особенности выбора мяса и правильную подготовку полуфабриката.</p> <p><i>Спикер: Михаил Гончаров - BBQ-мастер в ресторане Van Gogh, Ялта, победитель BBQ-баттла 2017</i></p>
<p>17:00-17:30</p>	<p>Как создать продающийся бар в заведении : модели, ресурсы, контроль</p> <p><i>Спикер: Ростислав Богословский- Председатель Барменской Ассоциации Крыма, менеджер баров сети заведений "Rorrongi Family" (г.Ялта)</i></p>
<p>17:30-18:00</p>	<p>Опыт управления крупным отелем и рестораном премиум-класса – подводные камни, сложности и особенности, секреты и стратегии, применимые в ресторане любого уровня.</p> <p><i>Спикер: Кира Захарова – управляющий одним из старейших и знаменитейших отелей Ялты «Вилла Елена».</i></p>
<p>«ТЕТ-территория»</p>	
<p>11:00-13:00</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>13:00-14:30</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 ММІВА, бизнес-консультант, коуч, создатель авторского метода мотивации, магистр экономических наук, ресторатор, сооснователь школы бизнес-тренеров.</i></p>
<p>14:30-16:00</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 ММІВА, бизнес-консультант, коуч, создатель авторского метода мотивации, магистр экономических наук, ресторатор, сооснователь школы бизнес-тренеров.</i></p>
<p>16:00-17:00</p>	<p>Технологическое проектирование пищеблоков и профессиональный подбор современного кухонного оборудования как инструмент оптимизации расходов и качественной здоровой пищи</p>

<p>17:00-18:00</p>	<p>Спикер: Антон Евдокимов – генеральный директор компании «Фабрика – Кухня», председатель правления Крымской Республиканской Ассоциации стандартизации и классификации в индустрии туризма.</p> <p>Все о победе в номинации «Лучшая короткая винная карта»</p> <p>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</p> <p>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.</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 • 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
	<p>24 марта (суббота) 2018 года</p>
<p>10:00-18:00</p>	<p>Время работы выставки</p>

День 2. Форум рестораторов и отельеров

11:00-12:00

Как с помощью системы регламентов увеличить прибыль отелей и ресторанов и избавиться от ручного управления.

Спикер: Евгений Севастьянов - генеральный директор компании «Открытая Студия».

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

	<p>Организатор мероприятия: компания «ЭКСПОКРЫМ», коммуникационное агентство АрхДиалог.</p>
<p>Зал «Санта-Барбара» 12:00 -15:00</p>	<p>Мастер-класс по приготовлению в домашних условиях итальянских сыров Моцарелла и Буратта Спикер: Марина Каманина - основатель Школы сыроделия Марины Каманиной, лауреат премии имени Театра Столыпина "Аграрная элита России".</p>
<p>ТЕТ-территория 10:20-11:00</p>	<p>Увеличение срока эксплуатации мебели в отеле, снижение затрат: от тендера к пониженной амортизации Спикер: Евгений Рудман, учредитель Meltzer Group.</p>
<p>11:05-12:30</p>	<p>Мастер-класс: уточняется Спикер: кофейная компания Ascania</p>
<p>12:30-13:15</p>	<p>Автоматизация отелей как способ повышения лояльности гостей Спикер: Елена Марченко - руководитель проекта Libra Hospitality School в компании Libra Hospitality. Преподает на кафедре «Менеджмент в индустрии гостеприимства» в РАНХиГС.</p>
<h2 style="color: #0056b3;">Конференция Первый Клуб Профессионалов Гостеприимства</h2>	
<p>13.00 – 14.00</p>	<p>Стандарты как инструмент успешного управления отелем Спикер: Татьяна Кибирева, Президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства</p>
<p>14.00 – 15.00</p>	<p>Формирование учетной политики отеля. Система учета хозяйственно-административного блока. Списание. Спикер: Татьяна Кибирева, Президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства</p>
<p>15.00 – 16.00</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 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.</p>
<p>16.00 – 17.00</p>	<p>Международные стандарты уборки номера. Стандарты работы горничной . Проверка номера по чек листу Спикер: Касьянова Наталья, Директор представительства компании F5 Service в Крыму.</p>
	<p>Оснащение гостиничных объектов трудновоспламеняемыми тканями</p>

17.00 – 17.30	Спикер: Ухарева Мария - руководитель отдела развития ООО «Треартекс».
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