



# 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
<b>Зал «Хрустальный»</b>	
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
<b>Конференц-зал «Ялтинский берег»</b>	
11.00 – 12.00	<b>День 1. Форум рестораторов и отельеров</b> Ежегодный съезд членов Ассоциации кулинаров Республики Крым

13.00 – 13.40	<p><b>Разъяснение новых норм по пожарной безопасности и антитеррористической защищенности гостиниц, ресторанов и иных средств размещения, пляжей Республики Крым и города Севастополя.</b></p> <p><b>Презентация по огнезащите для зданий и сооружений отельного бизнеса</b></p> <p><b>Презентация современных ограждающих систем (стеклянные двери и перегородки) в соответствии с требованиями огнестойкости</b></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><b>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).</b></p> <p><i>Спикеры: уточняются</i></p>
14.20 – 15.00	<p><b>Разъяснение закона об основах туристической деятельности и правил по классификации гостиниц</b></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><b>Кофе-брейк</b></p>
15.30 – 15.50	<p><b>Управленческий учет для малого и среднего бизнеса.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Что такое управленческий учет</li> <li>• Зачем вести отчетность</li> <li>• Какие могут возникнуть сложности, если делать все самому</li> <li>• Случаи из практики</li> <li>• Автоматизация, как решение большинства проблем</li> </ul> <p><i>Спикер: Кушалиев Дамир, руководитель партнерского направления QASL.</i></p>
15.50 – 16.20	<p><b>Автоматизация отелей как способ повышения лояльности гостей</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Что такое CRM-стратегия, и как сделать так, чтобы гость стал постоянным</li> <li>• Основные ошибки при создании программ лояльности</li> <li>• Роль автоматизации в создании CRM-стратегии отеля</li> <li>• Новинки автоматизации для повышения сервиса и лояльности гостей</li> </ul> <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><b>Современная профессиональная система автоматизации предприятий общественного питания R-Keeper</b></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><b>Мастер-класс по приготовлению Свиные ребра BBQ (Верхняя открытая терраса в зале «Санта-Барбара»)</b>, 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><b>Как создать продающийся бар в заведении : модели, ресурсы, контроль</b></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><b>Опыт управления крупным отелем и рестораном премиум-класса – подводные камни, сложности и особенности, секреты и стратегии, применимые в ресторане любого уровня.</b></p> <p><i>Спикер: Кира Захарова – управляющий одним из старейших и знаменитейших отелей Ялты «Вилла Елена».</i></p>
<p><b>«ТЕТ-территория»</b></p>	
<p>11:00-13:00</p>	<p><b>Как сделать кофе визитной карточкой заведения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильное использование оборудования, важность ухода и чистки</li> <li>• Технические настройки кофейного оборудования</li> <li>• Квалификация персонала: что должен знать ваш бариста – обучение и контроль</li> <li>• Расширение кофейного меню и увеличение прибыли заведения за счет введения новых способов приготовления.</li> </ul> <p><i>Спикер: Алексей Казадаев, руководитель тренинг - центра «Аскании Юг»</i></p>
<p>13:00-14:30</p>	<p><b>Как завоевать любовь аудитории и оставаться в тренде много лет? Страшное слово ребрендинг - нужен ли он (ошибки, риски и необходимость)?</b></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>14:30-16:00</p>	<p><b>Мотивация персонала в сегменте "HoReCa"</b></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>16:00-17:00</p>	<p><b>Технологическое проектирование пищеблоков и профессиональный подбор современного кухонного оборудования как инструмент оптимизации расходов и качественной здоровой пищи</b></p>

<p><b>17:00-18:00</b></p>	<p><b>Спикер:</b> Антон Евдокимов – генеральный директор компании «Фабрика – Кухня», председатель правления Крымской Республиканской Ассоциации стандартизации и классификации в индустрии туризма.</p> <p><b>Все о победе в номинации «Лучшая короткая винная карта»</b></p> <p><b>Спикер:</b> Владимир Бельмас – владелец ресторана Wine Room, обладатель российской награды за лучшую короткую винную карту 2017, автор уникальной ресторанной концепции.</p>
<p><b>17:00-18:00</b></p> <p><b>Зал «Хрустальный»</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ОФИЦИАЛЬНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ</b> <b>Restaurants Awards «МЯТА» 2018</b></p> <p><b>Цели Премии:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Развитие ресторанной индустрии Крыма, классификация участников.</li> <li>✓ Возможность донести до потребителей мнение профессионалов.</li> <li>✓ Ориентация потенциальных посетителей ресторанов.</li> <li>✓ Развитие культуры посещения ресторанов и бронирования столов.</li> <li>✓ Структурирование ресторанного рынка Крыма.</li> </ul> <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;"><b>Номинации Ресторанной премии «МЯТА» 2018:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Лучшее заведение (счет до 700 руб.)</li> <li>• Лучший ресторан (счет выше 700 руб.)</li> <li>• Лучший бар/паб</li> <li>• Лучший ресторан с местной кухней</li> <li>• Лучшая кофейня</li> <li>• Ресторан с лучшей винной картой</li> <li>• Лучший дизайн заведения</li> <li>• Лучший проект со здоровой едой</li> <li>• Лучшая мини-сеть</li> <li>• Лучший сервис</li> <li>• Лучший стиль</li> <li>• Лучшая кондитерская</li> <li>• Лучший шеф-повар</li> </ul>
	<p><b>24 марта (суббота) 2018 года</b></p>
<p><b>10:00-18:00</b></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

	<b>Организатор мероприятия:</b> компания «ЭКСПОКРЫМ», коммуникационное агентство АрхДиалог.
<b>Зал «Санта-Барбара» 12:00 -15:00</b>	<b>Мастер-класс по приготовлению в домашних условиях итальянских сыров Моцарелла и Буратта</b> <b>Спикер:</b> Марина Каманина - основатель Школы сыроделия Марины Каманиной, лауреат премии имени Театра Столыпина "Аграрная элита России".
<b>ТЕТ-территория 10:20-11:00</b>	<b>Увеличение срока эксплуатации мебели в отеле, снижение затрат: от тендера к пониженной амортизации</b> <b>Спикер:</b> Евгений Рудман, учредитель Meltzer Group.
<b>11:05-12:30</b>	<b>Мастер-класс: уточняется</b> <b>Спикер:</b> кофейная компания Ascania
<b>12:30-13:15</b>	<b>Автоматизация отелей как способ повышения лояльности гостей</b> <b>Спикер:</b> Елена Марченко - руководитель проекта Libra Hospitality School в компании Libra Hospitality. Преподает на кафедре «Менеджмент в индустрии гостеприимства» в РАНХиГС.
<h2>Конференция Первый Клуб Профессионалов Гостеприимства</h2>	
<b>13.00 – 14.00</b>	<b>Стандарты как инструмент успешного управления отелем</b> <b>Спикер:</b> Татьяна Кибирева, Президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства
<b>14.00 – 15.00</b>	<b>Формирование учетной политики отеля. Система учета хозяйственно-административного блока. Списание.</b> <b>Спикер:</b> Татьяна Кибирева, Президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства
<b>15.00 – 16.00</b>	<b>Стандарты на кухне. HACCP. Методика обеспечения безопасности пищевых продуктов</b> <b>Спикер:</b> Колганова Наталья, эксперт- практик по разработке и сертификации Систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции HACCP; ISO 22000, Аудитор Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
<b>16.00 – 17.00</b>	<b>Международные стандарты уборки номера. Стандарты работы горничной . Проверка номера по чек листу</b> <b>Спикер:</b> Касьянова Наталья, Директор представительства компании F5 Service в Крыму.
	<b>Оснащение гостиничных объектов трудновоспламеняемыми тканями</b>

<b>17.00 – 17.30</b>	<b>Спикер:</b> Ухарева Мария - руководитель отдела развития ООО «Треартекс».
<b>25 марта (воскресенье) 2018 года</b>	
<b>10:00-16:00</b>	Время работы выставки
<b>12:00-13:00</b> <b>Зал «Хрустальный»</b> <b>Главная сцена</b>	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