



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*



ФОНД ПОДДЕРЖКИ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
КРЫМА



АССОЦИАЦИЯ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
И ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ

23 марта (пятница) 2018 года	
10:00-18:00	Время работы выставки
11:00-12:00 Конференц-зал «Ялтинский берег»	Заседание Ассоциации кулинаров Крыма
12:00-12:30 Зал «Хрустальный»	Торжественная церемония официального открытия VII Международной выставки комплексного оснащения сегмента HoReCa «РестоОтельМаркет»
12:30-13:00 Зал «Хрустальный»	Обход по экспозициям выставки. Подход к СМИ
13:00-16:00 Конференц-зал «Ялтинский берег» 13.00 – 13.40	<h2>Форум рестораторов</h2> <p>Разъяснение новых норм по пожарной безопасности и антитеррористической защищенности гостиниц, ресторанов и иных средств размещения, пляжей Республики Крым и города Севастополя.</p> <p><i>Спикеры:</i> представители Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Министерства чрезвычайных ситуаций Республики Крым, Главного управления МЧС России по Республике</p>

<p>13.40 – 14.20</p> <p>14.20 – 14.40</p> <p>14.40 – 15.10</p> <p>15.10 – 16.00</p>	<p>Крым.</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). <i>Спикеры:</i> 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 <i>Спикер</i> : Кушалиев Дамир - руководитель партнерского направления QASL.</p> <p>Внедрение системы ХАССП (НАССР) в общепите. Этапы. Проблемы. <i>Спикеры:</i> уточняются</p> <p>Современная профессиональная система автоматизации предприятий общественного питания R-Keeper <i>Спикеры:</i> уточняются</p>
<p>13:00-16:00</p> <p>Зал «Санта-Барбара»</p> <p>13.00 – 15.00</p>	<p style="text-align: center;">Школа рестораторов</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ двухдневный тренингово-образовательный проект для будущих и успешно развивающих свое дело рестораторов, управляющих ресторанным бизнесом и шеф-поваров ✓ три ярких дня концентрации ресторанных знаний, опытные рестораторы-практики в качестве менторов, уроки и задания, новые интересные знакомства, море позитивной энергии; ✓ уникальная возможность получить эксклюзивные практические навыки и узнать о самых горячих ресторано-гастрономических трендах в формате живого общения с коллегами и приглашенными звездами. <p>6 блоков обучения от практиков ресторанного бизнеса:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дизайн и удобство для гостя • Кухня: организация, оптимизация и контроль • Набор и удержание команды • Управление и финансы • Маркетинг и продвижение <p>Темы:</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:</p>

<p>15.00 – 18.00</p>	<p>Шеф-повар ресторана Doctor Whisky Кирилл Сударьков Андрей Диденко "Баркас" / Севастополь Сергей Косаренко и Марк Чаган "Simfero" / Симферополь</p>
<p>11:00-12:30 «ТЕТ-территория»</p>	<p>Мастер-класс: уточняется Докладчик: кофейная компания Ascania</p>
<p>13:00-18:00 «ТЕТ-территория»</p> <p>13.00 – 14.30</p> <p>14.30 – 16.00</p>	<p style="text-align: center;">Конференция Первый Клуб Профессионалов Гостеприимства</p> <p>Стандарты как инструмент успешного управления отелем</p> <p>Формирование учетной политики отеля. Система учета хозяйственно-административного блока. Списание.</p> <p><i>Спикеры: Татьяна Кибирева - Президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства, 2 высококвалифицированных эксперта Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства</i></p>
<p>16:00-17:00 Зал «Хрустальный»</p>	<p style="text-align: center;">ОФИЦИАЛЬНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ</p> <p style="text-align: center;">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.)

	<ul style="list-style-type: none"> • 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
11:00-13:00 Конференц-зал «Ялтинский берег»	<p>Семинар на тему: Как с помощью системы регламентов увеличить прибыль отелей и ресторанов и избавиться от ручного управления.</p> <p>Докладчик: Евгений Севастьянов - генеральный директор компании «Открытая Студия».</p>
14:00 -15:00 Конференц-зал «Ялтинский берег»	<p>Семинар на тему: уточняется</p> <p>Докладчик: уточняется</p>
15:00 -16:00 Конференц-зал «Ялтинский берег»	<p>Семинар на тему: уточняется</p> <p>Докладчик: уточняется</p>
11:00 -12:30 ТЕТ-территория	<p>Мастер-класс: уточняется</p> <p>Докладчик: кофейная компания Ascania</p>
13:00-16:00 Зал «Санта-Барбара» 13.00 – 15.00	<h2 style="text-align: center; color: red;">Школа рестораторов</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ двухдневный тренингово-образовательный проект для будущих и успешно развивающих свое дело рестораторов, управляющих ресторанным бизнесом и шеф-поваров ✓ три ярких дня концентрации ресторанных знаний, опытные рестораторы-практики в качестве менторов, уроки и задания, новые интересные знакомства, море позитивной энергии; ✓ уникальная возможность получить эксклюзивные практические навыки и узнать о самых горячих ресторано-гастрономических трендах в формате живого общения с коллегами и приглашенными звездами. <p>6 блоков обучения от практиков ресторанного бизнеса:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дизайн и удобство для гостя • Кухня: организация, оптимизация и контроль • Набор и удержание команды • Управление и финансы • Маркетинг и продвижение

<p>15.00 – 18.00</p>	<p>МАСТЕР-КЛАССЫ: Руслан Андреев "Verdi" / Ялта Куликов Вячеслав "Коллонада" / Ялта Богдан Паринов "Villa Elena" / Ялта Глеб Шишалов (Ялта)</p>
<p>13:00 -17:00 ТЕТ-территория</p>	<p style="text-align: center;">Конференция ПРОдизайн</p> <p>Спикеры: коммуникационное агентство <i>АрхДиалог</i></p>
<p>25 марта (воскресенье) 2018 года</p>	
<p>10:00-16:00</p>	<p>Время работы выставки</p>
<p>12:00-13:00 Зал «Хрустальный»</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