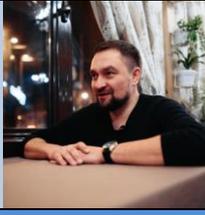
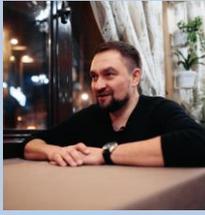


Программа мероприятий площадки «Отель», 23-24 октября

Стоимость участия – 1200 руб.

23 октября (среда)						
ВЛАДИМИР ВАСТЕР, г. Москва		23 октября 10:00 – 11:00 Отель, Зал № 4				
ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС		<table border="1"><tr><td>ГОСТЬ</td><td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td></tr><tr><td>ПИЦЦАЙОЛО</td><td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td></tr></table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
Построение системы лояльности		ПРОФИ				
ВЛАДИМИР ВАСТЕР, г. Москва		23 октября 11.00 – 12.00 Отель, Зал № 4				
ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС		<table border="1"><tr><td>ГОСТЬ</td><td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td></tr><tr><td>ПИЦЦАЙОЛО</td><td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td></tr></table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
Безопасность в гостинице: воровство и мошенники		ПРОФИ				
ОЛЬГА ПРОНИЧЕВА, г. Ялта		23 октября 11:00 – 12:00 Отель, Зал № 5				
ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС		<table border="1"><tr><td>ГОСТЬ</td><td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td></tr><tr><td>ПИЦЦАЙОЛО</td><td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td></tr></table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
Телефонные переговоры. Управление продажами		ПРОФИ				
ВЛАДИМИР ВАСТЕР, г. Москва		23 октября 12.30 – 13.30 Отель, Зал № 4				
ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС		<table border="1"><tr><td>ГОСТЬ</td><td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td></tr><tr><td>ПИЦЦАЙОЛО</td><td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td></tr></table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
Специфика подбора регионального персонала, обучение и его адаптация к стандартам		ПРОФИ				
ВЕРОНИКА ДЕГТЯРЦЕВА, г. Ростов-на-Дону		23 октября 13:00 – 14:00 Отель, Зал № 5				
ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС		<table border="1"><tr><td>ГОСТЬ</td><td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td></tr><tr><td>ПИЦЦАЙОЛО</td><td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td></tr></table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
Как с помощью правильного интерьера, увеличить прибыль отеля		ПРОФИ				

<p>ВЛАДИМИР ВАСТЕР, г. Москва</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 14.00 – 15.00 Отель, Зал № 4</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p>ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p>Новые форматы отелей и их функциональность</p>						
<p>МИХАИЛ КРОПАЧЕВ, г. Москва</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 15.30 – 16.30 Отель, Зал № 5</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p>ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p>Как сделать сайт отеля конкурентом онлайн-площадкам продаж. Разбираем на примерах и статистике</p>						
<p>ДЕМИДОВ ЭДУАРД Портал ProHotel.ru, г. Санкт-Петербург</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 16.30 – 17.30 Отель, Зал № 4</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p>Правовое поле после 1 октября, персонал, PR проблемы</p>						
<p>24 октября (четверг)</p>						
<p>ДЕМИДОВ ЭДУАРД Портал ProHotel.ru, г. Санкт-Петербург</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>24 октября 10.00 – 11.00 Отель, Зал № 4</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p>ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p>Стратегический маркетинг: как он влияет на доходы отеля</p>						
<p>ОЛЕСЯ ЗВАГОЛЬСКАЯ, Мтренинг, г. Москва</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>24 октября 10:00 – 11:00 Отель, Зал № 5</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p>ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p>Как внедрять стандарты, чтобы они работали, а сотрудники их соблюдали?</p>						

<p>ПОЛИНА БОРИСОВА, Институт гостеприимства и кулинарного искусства SWISSAM г. Москва</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>24 октября 11.15 – 12.15 Отель, Зал № 4</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p>ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p>Автоматизация гостиницы и правильная коммуникация с поколениями гостей</p>						
<p>ОЛЕСЯ ЗВАГОЛЬСКАЯ, Мтренинг, г. Москва</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>24 октября 11.15 – 12.15 Отель, Зал № 5</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p>ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p>Работа с конфликтным гостем, претензиями и жалобами</p>						
<p>ДЕНИС МАРТЫНОВ, отеля МЕЛЬНИЦА, г. Москва</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>24 октября 13.00 – 14.00 Отель, Зал № 4</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p>ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p>Как собственнику бизнеса вывести свой отель в поле постоянного дохода</p>						
<p>ИРИНА ВСЕГНЕЕВА, HumanFactors Group, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>24 октября 13.00 – 14.00 Отель, Зал № 5</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p>ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p>Как найти подход к гостям с различными психотипами</p>						
<p>ДЕНИС МАРТЫНОВ, отеля МЕЛЬНИЦА, г. Москва</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>24 октября 14.30 – 15.30 Отель, Зал № 4</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p>ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p>Как создать прочную команду в своем бизнесе</p>						

<p>ДЕМИДОВ ЭДУАРД Портал ProHotel.ru, г. Санкт-Петербург</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>24 октября 15.30 – 16.30 Отель, Зал № 5</p> <table border="1"><tr><td data-bbox="1018 271 1262 327">ГОСТЬ</td><td data-bbox="1262 271 1533 327">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td></tr><tr><td data-bbox="1018 327 1262 383">ПИЦЦАЙОЛО</td><td data-bbox="1262 327 1533 383">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td></tr></table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p>Предоткрытие и управление. Проверка готовности объекта, выбор управляющей компании, подбор и обучение персонала</p>		<p>ПРОФИ</p>				

Ваш персональный менеджер: Ордынец Оксана, (863) 268 77 01