

Проект деловой программы мероприятий выставки

23 октября (среда)	
12.00 – 12.30 Сцена выставки	<b>Официальное открытие выставки</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
Форум «GUEST HOUSE»	
Время, место	Мероприятия
10:00 – 11:00 Зал № 1, Оргкомитет 2 этаж	<b>Семинар «Стратегический маркетинг: как он влияет на доходы отеля»</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
11.00 – 12.00 Зал № 2, Оргкомитет 2 этаж	<b>Семинар « Управление доходностью отеля»</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
13:00 – 14:00 Зал №1, Оргкомитет 2 этаж	<b>Семинар « Построение системы лояльности»</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
14:00 – 15:00 Зал №2, Оргкомитет 2 этаж	<b>Семинар «Как с помощью правильного интерьера, увеличить прибыль отеля»</b> <i>Спикер: Вероника Дегтярцева, профессиональный дизайнер, специализирующуюся на оформлении частных домов, апартаментов и общественных интерьеров. Основатель дизайн-студии VD_Studio. г. Ростов-на-Дону</i> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр, г. Ростов-на-Дону</i>
15.00 – 16.00 Зал №1, Оргкомитет 2 этаж	<b>Семинар «Новые форматы отелей и их функциональность»</b> <i>Спикер: Ольга Прохорова, преподаватель "Института гостеприимства и кулинарного искусства SWISSAM" и специалист с опытом работы в индустрии более 10 , г. Москва</i> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр, "Институт гостеприимства и кулинарного искусства SWISSAM"</i>
Форум «REST HOUSE»	
Время, место	Мероприятия
9.00-18.00 Зал №5 Chef a la Russe 2020	<b>Отборочный тур Чемпионата Chef a la Russe 2020</b> <i>Организатор: Ассоциация Кулинаров России, МЕТРО, ДонЭкспоцентр</i>
9.00- 17.00 Зал №4 Территория Пиццы	<b>Третий открытый Донской Чемпионат по пицце -2019</b> <i>Организатор: Федерация пицца-акробатики России, ДонЭкспоцентр</i>
<b>Территория RETIGO</b>	<b>Серия практических мастер-классов</b>
13.00 – 14.00	<b>Мастер-классы от шеф-повара Романа Степаненко «Фритюр от А до Я»</b>
15.00 – 16.00	
17.00 – 18.00	

<b>Зал №9</b> <b>Секреты ШЕФА</b>	<b>Серия практических мастер-классов «Секреты ШЕФА»</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
10.30 – 12.00	<b>Мастер-класс: "Сезонный продукт. Как правильно подать его»</b> <i>Спикер: Колесниченко Олег, шеф-повар ресторанов «ЯЛЛА» и «LA FABBRICA», г. Ростов-на-Дону</i>
12.30 – 13.30	<b>Мастер-класс «Мясная альтернатива. Блюда из разных сортов рыбы»</b> <i>Спикер: Богатов Дмитрий, Член национальной Ассоциации Кулинаров, ведущий рубрики «Полезные Советы» на 1 Канале, «Шоппинг с Шефом» Теле-Кафе, «Знак Качества» ТВЦ, «Вся правда О» на 5 канале, г. Москва</i>
14.30 – 15.30	<b>Мастер-класс «Альтернативные отруба, как с ними работать и зачем»</b> <i>Спикер: Эдуард Погосов, Шеф-повар гриль-паба «Бекон&amp;John» и стейк-хауса «Антрекот» на протяжении шести лет. Более четырёх лет работал в Москве, два из них готовил и набирался опыта у известнейшего французского шеф-повара и ресторатора Эрика Ле Прово в ресторане Carre Blanc. Участник «Адской кухни» с Константином Ивлевым и «Первого слёта шеф-поваров» в Екатеринбурге, спикер мероприятий «Рестопарк» и «Завтрак Шефа», г. Ростов-на-Дону</i>
15.45 – 16.45	<b>Мастер-класс: «Три блюда к вину, которые удивят гостей, но не испугают»</b> <i>Спикер: Мельник Евгений Владимирович, шеф-повар парк-отель «Орловский», участник первого всероссийского фестиваля русской кухни, участник и номинант премии «Золотой Нож», участник фестиваля 100 лет селедке под шубой, член национальной гильдии шеф-поваров России, г. Москва</i>
17.00 – 18.00	<b>Мастер-класс: «Мир сахарной флористики»</b> <i>Спикер: Анна Павлова, шеф-кондитер, бронзовый призер кулинарной олимпиады в Эрфурте-2016, золотой призер XVIII Чемпионата по кулинарии (Москва, 2015г), победитель соревнований на международном Кремлевском кулинарном кубке, победитель в арт-классе в соревнованиях по кулинарии и сервису на выставке HoReCaDon в 2014 и 2015 г., член Московской Ассоциации Кулинаров, г. Ростов-на-Дону</i>
<b>Зал №8</b> <b>Бизнес-кухня</b>	<b>Серия семинаров и мастер-классов «Бизнес-кухня»</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
11.00 – 12.00	<b>Семинар «Тренды и перспективы развития рынка, чего от нас ждут гости. Что такое сервис сегодня?»</b> <i>Спикер: Наталья Милеенкова, товарищ по менеджменту товарищества рестораторов UnoDosTres, совладелец сети пабов Pub no Pub, г. Москва</i>
12.30 – 13.00	<b>Семинар «Себестоимость - новый подход в производственном и управленческом учете»</b> <i>Спикер: Наталья Милеенкова, товарищ по менеджменту товарищества рестораторов UnoDosTres, совладелец сети пабов Pub no Pub, г. Москва</i>
13.15 – 13.45	<b>Семинар «Сетевой проект: плюсы и минусы»</b> <i>Спикер: Гончаров Денис Викторович, соучредитель сети современных столовых "Еда Всегда" в Ростове и Таганроге: 14 столовых, 15 буфетов. Опыт работы в общепите 15 лет, г. Ростов-на-Дону</i>
14.00 – 14.30	<b>Семинар «Концепция работа над ошибками. Наиболее распространенные ошибки в 2019 г.»</b> <i>Спикер: Глеб Орлов, товарищ по маркетингу товарищества рестораторов UnoDosTres, г. Москва</i>
14.45 – 15.15	<b>Семинар: «Как за счет системного управления компанией – стать лучшим на рынке?»</b> <i>Спикер: Тимур Гильманов, г. Ростов-на-Дону</i>

15.30 – 16.30	Семинар «Государственная информационная система "Меркурий" в ресторанах - не сбегать, не отложить» <i>Спикер: Янина Стрелковская, руководитель отдела развития в компании ЛЕММА. Консультант по ГИС Меркурий, ЕГАИС, электронному документообороту в ресторанах. Специалист по автоматизации управленческого учета в сетевых проектах</i>
<b>Зал №6 Территория Кофе 12.30 – 16.00</b>	<b>Серия семинаров и мастер-классов для бариста</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
<b>12.30 – 13.00</b>	<b>«Революционные кофейные новинки»</b>
<b>13.30 – 14.30</b>	<b>«Системный подход к дегустации и оценке качества чая»</b>
<b>15.00 – 16.00</b>	<b>«Автоматизация кофейни»</b>
<b>Зал №1, Оргкомитет 2 этаж 16.30 – 17.30</b>	<b>Бизнес-семинар для кондитеров</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
	<b>Семинар «Путь от домашнего кондитера к небольшому цеху»</b> <i>Спикер: Ольга Косякова, эксперт по выпечке и хозяйка кондитерской.</i>
<b>Зал №7 Территория Бар 12.30 – 15.00</b>	<b>Семинары для барменов</b> <i>Организаторы: ДонЭкспоцентр</i>
<b>12.30 – 13.30</b>	<b>«Продающее меню бара»</b>
<b>14.00 – 15.00</b>	<b>«Аудит бара ресторана»</b>
<b>Зал №2, Оргкомитет 2 этаж 15.15 – 16.15</b>	<b>Семинар официантов и хостес</b>
<b>15.15 – 16.15</b>	<b>Семинар «Как организовать качественный клиентский сервис в ресторане»</b>
<b>Зал №10, Территория ПЕРФЕКТ</b>	<b>Серия практических мастер-классов и обучающих семинаров для рестораторов и шеф-поваров</b>
<b>11.00 – 12.00</b>	<b>Мастер-класс «Использование пароконвектомата на все 100%. Раскроем все возможности, о которых многие даже не подозревают»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>13.00 -14.00</b>	<b>Мастер-класс «Дегидратация продуктов для творчества. Превращаем обычные блюда в шедевры высокой кухни»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>14.00 – 15.00</b>	<b>Семинар «ХАССП. Внедрение с минимальными вложениями. Раскроем все секреты!»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>15.00 – 16.00</b>	<b>Семинар «Непрост выбор оборудования для заведения! Учим выбирать оборудование! Умная экономия!»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>24 октября (четверг)</b>	
<b>Форум «GUEST HOUSE»</b>	
<b>Время, место</b>	<b>Мероприятия</b>
10:00 – 12:00 Зал №1, Оргкомитет 2 этаж	<b>Семинар «Безопасность в гостинице: воровство и мошенники»</b>
13.00 – 14.00, Зал №1, Оргкомитет 2 этаж	<b>Семинар «Как внедрять стандарты, чтобы они работали, а сотрудники их соблюдали?»</b> <i>Спикер: Звагольская Олеся, Бизнес-тренер, психолог, Тренинговый центр МТренинг, г. Москва</i>

14.15 – 15.15 Зал №2, Оргкомитет 2 этаж	<b>Семинар «Автоматизация отелей и правильная коммуникация с поколениями гостей»</b>
15.15 – 16.15 Зал 1, Оргкомитет 2 этаж	<b>Семинар «Как заработать максимум от продаж номерного фонда?»</b> <i>Спикер: Полина Борисова, преподаватель "Института гостеприимства и кулинарного искусства SWISSAM", в индустрии с 2011 года, г. Москва</i> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр, "Институт гостеприимства и кулинарного искусства SWISSAM"</i>
<b>Форум «REST HOUSE»</b>	
<b>Время, место</b>	<b>Мероприятия</b>
09.00-13.00 Зал №5 Chef a la Russe 2020	<b>Отборочный тур Чемпионата Chef a la Russe 2020 для Юниоров</b> <i>Организатор: Ассоциация Кулинаров России, ДонЭкспоцентр</i>
9.00- 17.00 Зал №4 Территория Пиццы	<b>Третий открытый Донской Чемпионат по пицце -2019</b> <i>Организатор: Федерация пицца-акробатики России, ДонЭкспоцентр</i>
<b>Территория RETIGO</b>	
13.00 – 14.00	<b>Серия практических мастер-классов</b>  <b>Мастер-классы от шеф-повара Романа Степаненко «Фритюр от А до Я»</b>
15.00 – 16.00	
17.00 – 18.00	
<b>Зал №9 Секреты ШЕФА</b>	
10.00 – 11.00	<b>Серия практических мастер-классов «Секреты ШЕФА»</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i> <b>Мастер-класс «Современная русская кухня. Как новый тренд»</b> <i>Спикер: Денис Хозяинов, бренд-шеф парка «Лого», г. Ростов-на-Дону</i>
11.15 – 12.15	<b>Мастер-класс «Особый продукт. Как подать красиво и со вкусом»</b>
12.30 – 13.30	<b>Мастер-класс «Красивая подача завтраков в ресторане при отеле»</b> <i>Спикер: Алексей Ткаченко, шеф-повар гастробара «ГастроЛи». Призер Всероссийского кулинарного конкурса Chef a la Russe, г. Иваново МО</i>
14.30 – 15.30	<b>Мастер-класс «Еда под крепкий алкоголь. Новые и понятные блюда»</b> <i>Спикер: Бурнасов Илья, шеф-повар Italy-Group (рестораны Hitch, Apres Ski, «Ателье. Tapas&amp;Bar»), регулярно участвует в гастрономических фестивалях: «О, да, еда!», Gastreet, «Завтрак Шефа»</i>
15.45 – 16.45	<b>Мастер-класс «Стейки, стейки и ещё раз стейки»</b> <i>Спикер: Антон Семенов, бренд-шеф сети «Jerdëla Group». На протяжении 18 лет работает исключительно в мясных ресторанах. Ставил кухню в различных заведениях нашей страны, 4 года назад открывал ресторан «Корова» и сейчас отвечает за гастрономическую составляющую всех проектов «Jerdëla Group». Руководит образовательной деятельностью ресторана «Корова» и развивает мясную культуру в Ростове-на-Дону: в течение 3-х лет ведет проект «Школа Мясоедов», а также индивидуальные интенсивы «День с Шеф-поваром». Разбирается в любом мясе и субпродуктах, а в говядине – особенно!</i>
17.00 – 18.00	<b>Мастер-класс: «Темперирование Шоколада. Корпусные конфеты с различными начинками»</b> <i>Спикер: Харахашян Гайк Суренович, Член Национальной Ассоциации Кулинаров России, г. Ростов-на-Дону</i>
<b>Зал №8 Бизнес-кухня</b>	
11.00 – 12.00	<b>Серия семинаров и мастер-классов «Бизнес-кухня»</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i> <b>Семинар «Финансовые цели ресторанный бизнес»</b> <i>Спикер: Евгений Лебедев - бизнес-тренер, консультант в ресторанном бизнесе, действующий бизнесмен, руководитель компании «ЛЕММА», г. Ростов-на-Дону</i>

12.15 – 12.45	<b>Семинар «Контент решает! Зачем ресторану Instagram?»</b> <i>Спикер: Антон Удодов (практикующий спикер, владелец агентства интернет-маркетинга MADS). В интернет-маркетинге с 2010 году, более 130 реализованных проектов, эксперт в ресторанном бизнесе, г. Москва</i>
13.00 – 13.30	<b>Семинар «Как Digital-маркетинг помогает ресторану формировать поток гостей»</b> <i>Спикер: Антон Удодов (практикующий спикер, владелец агентства интернет-маркетинга MADS). В интернет-маркетинге с 2010 году, более 130 реализованных проектов, эксперт в ресторанном бизнесе, г. Москва</i>
13.45 – 14.45	<b>Семинар «Основы управленческого учета - просто о сложном, типичные ошибки начинающих и опытных рестораторов»</b> <b>Спикер: Наталья Милеенкова, товарищ по менеджменту товариществ рестораторов UnoDosTres, совладелец сети пабов Pub no Pub, г. Москва</b>
14.45 – 15.45	<b>Семинар «Лояльный гость лучше новых двух. Что формирует и влияет на лояльность в ресторане?»</b> <i>Спикер: Глеб Орлов, товарищ по маркетингу товариществ рестораторов UnoDosTres, г. Москва</i>
15.45 – 16.45	<b>Семинар «Работа с брендом традиционных продуктов в современных условиях. Как вернуть популярность»</b> <i>Спикер: представитель Брендинговой компании Coruna Branding, г. Москва</i>
17.00 – 18.00	<b>Семинар «Развитие ресторанного бизнеса по франшизе»</b>
<b>Зал №6 Территория Кофе 12.00 – 16.00</b>	<b>Серия семинаров и мастер-классов для бариста</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
<b>12.00 -13.00</b>	<b>«Комплексный подход к организации и проведению каппингов»</b>
<b>13.30 – 14.30</b>	<b>«Сорсинг и оценка качества зелёного зерна»</b>
<b>15.00 – 16.00</b>	<b>«Новые современные технологии для работы с эспрессо. Как улучшить стабильность вкуса и прибыльность кофейни?»</b>
<b>Зал №7 Территория Бар 12.30 – 14.30</b>	<b>Семинары для барменов</b> <i>Организаторы: ДонЭкспоцентр</i>
<b>12.00– 13.00</b>	<b>«Как прокачать бар, чтобы увеличить доход вдвое»</b>
<b>13.30 – 14.30</b>	<b>«Пять критериев успешного коктейльного бара в ресторане»</b>
<b>Зал №2, Оргкомитет 2 этаж 15.30 – 16.30</b>	<b>Семинар официантов и хостес</b>
<b>15.30 – 16.30</b>	<b>«Как наладить контакт с гостем во входной зоне»</b> <i>Спикер: Звагольская Олеся, Бизнес-тренер, психолог, Тренинговый центр МТренинг, г. Москва</i>
<b>Зал №10, Территория ПЕРФЕКТ</b>	<b>Серия практических мастер-классов и обучающих семинаров для рестораторов и шеф-поваров</b>
<b>11.00 – 12.00</b>	<b>Мастер-класс «Сю-вид в полноценном исполнении. Заготовки! Стабильное качество!»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>13.00 -14.00</b>	<b>Мастер-класс «Копчение на любой вкус. Расширяем ассортимент с минимальными вложениями»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>14.00 – 15.00</b>	<b>Семинар «Гриль меню. Внедрение с минимальными вложениями. Раскроем все секреты!»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>

<b>15.00 – 16.00</b>	<b>ИНТЕРАКТИВНЫЙ мастер-класс « Любое блюдо за 15 минут. С минимальным набором оборудования подгоняем ассортимент по концепцию: Любое блюдо за 15 минут»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>14.30 – 15.00</b> <b>Сцена</b>	<b>Официальная церемония награждения победителей соревнований</b>
<b>25 октября (пятница)</b>	
<b>Форум «GUEST HOUSE»</b>	
<b>Время, место</b>	<b>Мероприятия</b>
Зал № 1 , Оргкомитет 2 этаж 11.00 -12.00	<b>«Как создать привлекательный образ отеля по телефону»</b>
Зал № 2 , Оргкомитет 2 этаж 12.15 -13.15	<b>«Работа с конфликтным гостем, претензиями и жалобами»</b> <i>Спикер: Звагольская Олеся, Бизнес-тренер, психолог, руководитель Тренингового центра МТренинг, г. Москва</i>
Зал № 1 , Оргкомитет 2 этаж 12.30 -13.30	<b>«Сервис на кончиках пальцев — как управлять качеством услуг»</b>
<b>Форум «REST HOUSE»</b>	
<b>Время, место</b>	<b>Мероприятия</b>
09.00-15.00 Зал №5 Chef a la Russe 2020	<b>Конкурс среди кондитеров</b> <i>Организаторы: ДонЭкспоцентр, Школа кулинарного искусства и сервиса Horeca School (г. Ростов-на-Дону)</i>
<b>Территория RETIGO</b>	<b>Серия практических мастер-классов</b>
12.00 – 13.00	<b>Мастер-классы от шеф-повара Романа Степаненко</b>
14.00 – 15.00	<b>«Фритюр от А до Я»</b>
<b>Зал №9</b> <b>Секреты ШЕФА</b>	<b>Серия практических мастер-классов «Секреты ШЕФА»</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
<b>10.00 – 11.00</b>	<b>Мастер-класс «ЗОЖ - тренд вне времени. Как красиво подавать "траву"»</b> <i>Спикер: Сергей Насхулиян, и.о. Ассоциации кулинаров РО, бренд-шеф ЗРК «Рандеву», г. Ростов-на-Дону</i>
<b>11.15 – 12.15</b>	<b>Мастер-класс «Сезонный авторский сет на гриле»</b> <i>Спикер: Лазуков Александр, шеф-повар парка отель Сова, ресторана стейк хаус Сова, ресторана итальянской кухни Сова Италия, Выпускник Итальянской гастрономической школы ifse город Турин. Победитель всероссийского конкурса Русский шеф, г. Рязань</i>
<b>12.30 – 13.30</b>	<b>Мастер-класс «Секреты русской кухни. Что было на самом деле и что ждет в будущем»</b> <i>Спикер: Алексей Ткаченко, шеф-повар гостробара «ГастроЛи». Призер Всероссийского кулинарного конкурса Chef a la Russe, г. Иваново МО</i>
<b>14.00 – 15.00</b>	<b>Мастер-класс «Морской сет: креветки, мидии, гребешки и кальмар»</b> <i>Спикер: Лазуков Александр, шеф-повар парка отель Сова, ресторана стейк хаус Сова, ресторана итальянской кухни Сова Италия, Выпускник Итальянской гастрономической школы ifse город Турин. Победитель всероссийского конкурса Русский шеф, г. Рязань</i>
<b>15.00 – 16.00</b>	<b>Мастер-класс «Модная птица. Популярное блюда из курицы»</b>
<b>Зал №10</b> <b>Бизнес-кухня</b>	<b>Серия семинаров и мастер-классов «Бизнес-кухня»</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
10.00 – 11.00	<b>Семинар «Грабли» в ресторанном бизнесе»</b> <i>Спикер: Евгений Лебедев - бизнес-тренер, консультант в ресторанном бизнесе, действующий бизнесмен, руководитель компании «ЛЕММА»</i>

11.00 – 12.00	<b>Семинар «Как создать команду и привести её к успеху»</b> <i>Спикер: Звагольская Олеся, Бизнес-тренер, психолог, Тренинговый центр МТренинг, г. Москва</i>
12.15 – 13.15	<b>Семинар "Правильное позиционирование как залог популярности заведения"</b> <i>Спикер: представитель Брендинговой компании Coruna Branding</i>
13.30 – 14.00	<b>Семинар «Границы качества. Что такое хороший ресторан»</b>
14.15 – 15.00	<b>Семинар «Правильный интерьер - залог успеха ресторана»</b> <i>Спикер: Дубовка Наталья, эксперт в области архитектуры и дизайна интерьера, руководитель Архитектурной студии “A3-Format”, архитектор-дизайнер.</i>
15.00 – 16.00	<b>Семинар «Управление временем. Тайм-менеджмент для ресторана»</b>
<b>Зал №10, Территория ПЕРФЕКТ</b>	<b>Серия практических мастер-классов и обучающих семинаров для рестораторов и шеф-поваров</b>
<b>11.00 – 12.00</b>	<b>Мастер-класс «Использование пароконвектомата на все 100%. Раскроем все возможности, о которых многие даже не подозревают»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>13.00 -14.00</b>	<b>Семинар «Гриль меню. Внедрение с минимальными вложениями. Раскроем все секреты!»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>Зал №6 Территория Кофе 12.00 – 14.30</b>	<b>Серия семинаров и мастер-классов для бариста</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
<b>12.00 -13.00</b>	<b>«Альтернативные способы заваривания кофе»</b>
<b>13.30 – 14.30</b>	<b>«Как открыть свою кофейню»</b>
<b>Зал №7 Территория Бар 12.30 – 14.30</b>	<b>Семинары для барменов</b> <i>Организаторы: ДонЭкспоцентр</i>
<b>12.00– 13.00</b>	<b>«Автоматизация бара»</b>
<b>13.30 – 14.30</b>	<b>«Особенности работы с дорогими напитками»</b>
14.30-15.00 Сцена	<b>Официальная церемония награждения победителей соревнований</b>