

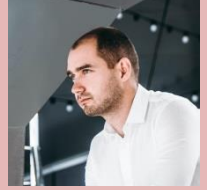




Программа мероприятий площадки «БИЗНЕС-КУХНЯ», 23-25 октября
Стоимость участия – 1800 руб.

23 октября (среда)								
<p>НАТАЛЬЯ МИЛЕЕНКОВА, UnoDosTres, г. Москва</p> <p style="background-color: #800000; color: white; font-size: small; padding: 2px;">ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 10.30 – 11.30 Бизнес-кухня Зал №7</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">ГОСТЬ</td> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="background-color: #800000; color: white; text-align: center;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: #800000; color: white; text-align: center; padding: 5px;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>Тренды и перспективы развития рынка, чего от нас ждут гости. Что такое сервис сегодня?</p>								
<p>ЛАНА БАДУ, OMG!Agency, г. Москва</p> <p style="background-color: #800000; color: white; font-size: small; padding: 2px;">ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 10.30 – 11.30 Бизнес-кухня Зал №8</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">ГОСТЬ</td> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="background-color: #800000; color: white; text-align: center;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: #800000; color: white; text-align: center; padding: 5px;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>Как создать продающую концепцию. Пример проекта реального заведения.</p>								
<p>НАТАЛЬЯ МИЛЕЕНКОВА, UnoDosTres, г. Москва</p> <p style="background-color: #800000; color: white; font-size: small; padding: 2px;">ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 11.30 – 12.30 Бизнес-кухня Зал №7</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">ГОСТЬ</td> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="background-color: #800000; color: white; text-align: center;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: #800000; color: white; text-align: center; padding: 5px;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>Себестоимость - новый подход в производственном и управленческом учете</p>								
<p>ЗАЛЕВСКИЙ СЕРГЕЙ, GOOD HORECA RESTO-TESTO г. Ростов-на-Дону</p> <p style="background-color: #800000; color: white; font-size: small; padding: 2px;">ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 11.45 – 12.45 Бизнес-кухня Зал №8</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">ГОСТЬ</td> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="background-color: #800000; color: white; text-align: center;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: #800000; color: white; text-align: center; padding: 5px;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>Как за счет системного управления компанией – стать лучшим на рынке?</p>								
<p>ГЛЕБ ОРЛОВ, UnoDosTres, г. С.-Петербург</p> <p style="background-color: #800000; color: white; font-size: small; padding: 2px;">ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 12.45 – 13.45 Бизнес-кухня Зал №7</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">ГОСТЬ</td> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #f08080; text-align: center;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="background-color: #800000; color: white; text-align: center;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: #800000; color: white; text-align: center; padding: 5px;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>Концепция ресторана. Работа над ошибками.</p>								

<p>АНАСТАСИЯ ЛЮСТИНА, LeClick, г. Москва</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 13.00 – 14.00 Бизнес-кухня Зал №8</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>Интернет-маркетинг для ресторана (каким ресторанам нужен, оптимальный бюджет)</p>								
<p>ЛАНА БАДУ, OMG!Agency, г. Москва</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 14.15– 15.15 Бизнес-кухня Зал №7</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>Брендинг и ретренинг в ресторанном маркетинге или креатив и его роль в ресторанном маркетинге</p>								
<p>ДЕНИС ГОНЧАРОВ, Еда всегда, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 14.15– 15.15 Бизнес-кухня Зал №8</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>Сетевой проект: плюсы и минусы</p>								
<p>АНАСТАСИЯ ЛЮСТИНА, LeClick, г. Москва</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 15.30 – 16.30 Бизнес-кухня Зал №7</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>Каналы привлечения гостей для ресторана</p>								
<p>ВЕРОНИКА ДЕГТЯРЦЕВА, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 15.30 – 16.30 Бизнес-кухня Зал №8</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>Модные тенденции в ресторанном дизайне. Создание новых форматов заведений</p>								

<p>АНАСТАСИЯ ЛЮСТИНА, LeClick, г. Москва</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 17.00 – 18.00 Бизнес-кухня Зал №7</p> <p>ГОСТЬ БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</p> <p>ПИЦЦАЙОЛО БИЗНЕС – РЕСТОРАН</p> <p>ПРОФИ</p>
<p>Работа с лояльностью гостей, скидочные и купонные сервисы - плюсы и минусы</p>		
<p>ЯНИНА СТРЕЛКОВСКАЯ, Лемма, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 17.00 – 18.00 Бизнес-кухня Зал №8</p> <p>ГОСТЬ БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</p> <p>ПИЦЦАЙОЛО БИЗНЕС – РЕСТОРАН</p> <p>ПРОФИ</p>
<p>Государственная информационная система "Меркурий" в ресторанах - не сбегать, не отложить</p>		
<p>24 октября (четверг)</p>		
<p>ЕВГЕНИЙ ЛЕБЕДЕВ, Лемма, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>24 октября 10.30 – 11.30 Бизнес-кухня Зал №7</p> <p>ГОСТЬ БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</p> <p>ПИЦЦАЙОЛО БИЗНЕС – РЕСТОРАН</p> <p>ПРОФИ</p>
<p>Финансовые цели ресторанного бизнеса</p>		
<p>ЛАНА БАДУ, OMG!Agency, г. Москва</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>24 октября 10.30 – 11.30 Бизнес-кухня Зал №8</p> <p>ГОСТЬ БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</p> <p>ПИЦЦАЙОЛО БИЗНЕС – РЕСТОРАН</p> <p>ПРОФИ</p>
<p>Локальный маркетинг и инструменты локального маркетинга</p>		

**АНТОН УДОДОВ,
MADS, г. Москва**



ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

**24 октября
12.00 – 13.00
Бизнес-кухня
Зал №8**

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

Контент решает! Зачем ресторану Instagram?

**ЕВГЕНИЙ ЛЕБЕДЕВ,
Лемма, г. Ростов-на-Дону**



ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

**24 октября
12.00 – 13.00
Бизнес-кухня
Зал №7**

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

«8 грабель ресторатора»

**АНТОН УДОДОВ,
MADS, г. Москва**



ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

**24 октября
13.30 – 14.30
Бизнес-кухня
Зал №8**

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

**Как Digital-маркетинг помогает ресторану
формировать поток гостей**

**ОЛЕСЯ ЗВАГОЛЬСКАЯ,
МТренинг, г. Москва**



ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

**24 октября
13.15 – 14.15
Бизнес-кухня
Зал №8**

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

Как создать команду и привести её к успеху

**НАТАЛЬЯ МИЛЕЕНКОВА,
UnoDosTres, г. Москва**



ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

**24 октября
14.30 – 15.30
Бизнес-кухня
Зал №7**

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

**Основы управленческого учета - просто о
сложном, типичные ошибки начинающих и
опытных рестораторов**

<p>АЛЕКСАНДР КОЖОКАРУ, г. Москва</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>24 октября 15.00 – 16.00 Бизнес-кухня Зал №8</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>Работа с брендом традиционных продуктов в современных условиях. Как вернуть популярность.</p>								
<p>ГЛЕБ ОРЛОВ, UnoDosTres, г. С.-Петербург</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>24 октября 16.00 – 17.00 Бизнес-кухня Зал №7</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>Лояльный гость лучше новых двух. Что формирует и влияет на лояльность в ресторане?</p>								
<p>ОЛЬГА КРОЛЬМАН-ПАХАЙЛО, ООО "Суши Мастер" ДУБОВКА НАТАЛЬЯ, Архитектурной студии "А3-Format" г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>	 	<p>24 октября 16.15 – 17.00 Бизнес-кухня Зал №8</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>Дизайн - проект, как воплощение корпоративного стиля от локации до реализации</p>								
<p>ОЛЬГА КРОЛЬМАН-ПАХАЙЛО, ООО "Суши Мастер", г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>24 октября 17.00 – 18.00 Бизнес-кухня Зал №8</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>Формирование франчайзингового предложение и определение рынков для развития по франчайзингу</p>								

25 октября (пятница)

КРИСТИНА САНИНА,
г. Ростов-на-Дону



ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

**Маркетинг без бюджета в новом времени.
Сторителлинг в ресторанном бизнесе**

25 октября
10.00 – 11.00
Бизнес-кухня
Зал №8

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

НАТАЛЬЯ ДУБОВКА,
Архитектурной студии “А3-Format”,
г. Ростов-на-Дону



ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

Правильный интерьер - залог успеха ресторана

25 октября
11.30 – 12.30
Бизнес-кухня
Зал №8

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

Ваш персональный менеджер: Ордынец Оксана (863) 2687701