



ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ ВЫСТАВКИ

СЦЕНА ВЫСТАВКИ			
7 апреля 2021г. (среда)			
ОФИЦИАЛЬНОЕ ОТКРЫТИЕ ВЫСТАВКИ			13.00 – 13.30
8 апреля 2021г. (четверг)			
Награждение победителей конкурсной программы			16.00 – 16.30
9 апреля 2021г. (пятница)			
Награждение победителей конкурсной программы			15.00 – 15.30
площадка «ШЕФ-ПРОФИ»			
7 апреля 2021г. (среда)			
ОТБОРОЧНЫЙ ЭТАП ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ «ЛЕГЕНДА»: «ШЕФ ГОДА»			10.00 – 15.00
Организатор: Ассоциация кулинаров России			
8 апреля 2021г. (четверг)			
ОТБОРОЧНЫЕ ЭТАПЫ ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ «ЛЕГЕНДА» СРЕДИ ЮНИОРОВ: «ЮНИОР ГОДА»			10.00 – 15.00
Организатор: Ассоциация кулинаров России			
9 апреля 2021г. (пятница)			
ОТБОРОЧНЫЕ ЭТАПЫ ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ «ЛЕГЕНДА»: «КОНДИТЕР ГОДА»			10.00 – 14.00
Организатор: Ассоциация кулинаров России			
МЕРОПРИЯТИЯ НА СТЕДАХ ЭКСПОНЕНТОВ			
7 апреля 2021г. (среда)			
	НАГОРНИЮК СТАНИСЛАВ су-шеф фабрики-кухни QUMMY, г. Краснодар	Мастер-класс «Ресторанная подача для круглосуточного room-service без поваров: горячие блюда»	12.30 – 13.00 Стенд № С6
8 апреля 2021г. (четверг)			
	НАГОРНИЮК СТАНИСЛАВ су-шеф фабрики-кухни QUMMY, г. Краснодар	Мастер-класс «Ресторанная подача для круглосуточного room-service без поваров: пасты»	12.30 – 13.00 Стенд № С6
	ИВАН ГАВРИЛОВ чемпион России по Латте-Арт 2018 и 2020 года, г. Краснодар	Мастер класс по Латте-Арт: работа с молочными напитками на основе эспрессо	12.00-15.00 Стенд № С9 Компания «Sample Roasters»

9 апреля 2021г. (пятница)			
	НАГОРНИЮК СТАНИСЛАВ су-шеф фабрики-кухни QUMMY, г. Краснодар	Мастер-класс «Ресторанная подача для круглосуточного room-service без поваров: супы»	12.30 – 13.00 Стенд № С6
ТЕРРИТОРИЯ БАР			
7 апреля 2021г. (среда)			
<i>Серия обучающих семинаров для бариста</i> ТЕРРИТОРИЯ БАР, Зона семинаров			
	МАКСИМ БАСЕНКО, компания МАХХИ COFFEE, г. Аксай	Кофейня - вчера, сегодня, завтра. Как изменился рынок «кофе с собой» за последние 7 лет. Тренды в столице и регионах	12.00 – 13.00
		Сколько стоит открыть кофейню. Форматы, вложения, окупаемость. На чём можно экономить и где этого делать не нужно	13.30 – 14.30
<i>Серия обучающих семинаров для барменов</i> ТЕРРИТОРИЯ БАР, Зона семинаров			
	ЯРОСЛАВ ПАНОВ вице-президент Ассоциации барменов России, г. Санкт-Петербург	Украшение коктейлей	15.00 – 16.00
	ЕВГЕНИЙ БАБЕНКО, бренд-амбассадор компании BARLINE, г. Москва	Нюансы производства сиропов. Сочетания в коктейлях и лимонадах	16.00 – 17.00
8 апреля 2021г. (четверг)			
ЧЕМПИОНАТ РОССИИ СРЕДИ БАРМЕНОВ. ОТБОРОЧНЫЙ ТУР ПО ЮФО Организатор: Ассоциация барменов России			10.00 – 18.00 ТЕРРИТОРИЯ БАР, зона чемпионата



HoReCa Don

Специализированная выставка ресторанно-гостиничного бизнеса




7-9 апреля 2021

9 апреля 2021г. (пятница)

Серия обучающих семинаров для бариста




ТЕРРИТОРИЯ БАР, Зона семинаров

	ПЁТР СТЕПАНОВ Шеф - бариста и обжарщик SAMPLE COFFEE. Участник чемпионатов ЮГА БАРИСТА.	Каппинг - дегустация кофе из разных стран	11.30 – 13.00
---	---	---	---------------

ПЛОЩАДКА «КОНДИТЕР»


7 апреля 2021г. (среда)




Серия практических мастер-классов

	АННА ПАВЛОВА, шеф-кондитер, победитель международных конкурсов, г. Ростов-на-Дону	Мастер-класс «Мир сахарной флористики. Лепка цветов без спец. инструментов. Фрезия, гортензия»	11.00 – 12.00
	ОЛЬГА КОСЯКОВА, профессиональный кондитер, собственник кондитерской студии «Тортикос», г. Ростов-на-Дону	Мастер-класс «Приготовление зефира»	12.30 – 13.30
	АННА БОРИСЕНКО, шеф-кондитер студии Cream, кондитер-декоратор, дипломированный педагог-кондитер, г. Ростов-на-Дону	Мастер-класс «Декор из шоколада»	14.00 – 15.00

8 апреля 2021г. (четверг)

Серия практических мастер-классов

	ОЛЬГА КОСЯКОВА, профессиональный кондитер, собственник кондитерской студии «Тортикос», г. Ростов-на-Дону	Мастер-класс «Современное кремовое оформление торта»	11.00 – 12.00
---	--	--	---------------

	ЛЮДМИЛА БАТРАКОВА, кондитер-технолог, преподаватель кондитерских курсов, г. Ростов-на-Дону	Мастер-класс «Пластичный шоколад. Флористика»	14.00 – 15.00
9 апреля 2021г. (пятница)			
Серия практических мастер-классов			
	АННА БОРИСЕНКО, шеф-кондитер студии Cream, кондитер-декоратор, дипломированный педагог-кондитер, г. Ростов-на-Дону	Мастер-класс «Мармеладные кристаллы»	11.00 – 12.00
ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА»			
7 апреля 2021г. (среда)			
Серия семинаров и практических мастер-классов			
	ОЛЕГ СЫЧОВ, шеф-повар, основатель проекта Tori Ramen, член жюри всероссийских и международных кулинарных конкурсов, г. Ейск	Семинар «Доступная паназиатская кухня»	11.00 – 12.00
	МАРИЯ ПЕТРОСЯН, шеф-повар ресторана «Графский Парк», г. Ростов-на-Дону	Мастер-класс «Новые возможности использования морских деликатесов»	13.00 – 14.00
	ЭДУАРД ПОГОСОВ, бренд-шеф ABSresto, шеф и совладелец ресторана «Джеки Джан», г. Ростов-на-Дону	Мастер-класс «Альтернативные отруба: как с ними работать»	15.00 - 16.00
8 апреля 2021г. (четверг)			
Серия семинаров и практических мастер-классов			



ЭДОН
ЭКСПО
ЦЕНТР

HoReCa Don

Специализированная выставка ресторанный-гостиничного
бизнеса



7-9 апреля 2021

	МИХАИЛ РАЗУМОВ, бренд-шеф отеля BENAMAR 4*, ресторана EMERALD, г. Ростов-на-Дону	Мастер-класс «Кавказская кухня с авторским подходом»	11.00 – 12.00
	ЭДУАРД ПОГОСОВ, бренд-шеф ABSresto, шеф и совладелец ресторана «Джеки Джан», г. Ростов-на- Дону	Семинар «Коллаборация кухонь в заведении»	13.00 – 14.00
	ВЛАДИМИР ПЕНЗУРОВ, шеф-повар с 17- летним стажем, работал со многими именитыми шефами и разными кухнями, г. Москва	Мастер-класс «Нестандартный способ приготовления рыбы»	15.00 - 16.00
9 апреля 2021г. (пятница)			
Серия семинаров и практических мастер-классов			
	КОНСТАНТИН ТРЯСУХА, основатель компании «Креатив- шеф», разработчик программы «Шеф Эксперт», шеф- повар, 25 лет практики, совладелец сервиса доставки еды Food1, г. Таганрог	Семинар «Меню 2021. Основные тренды года. Технологичное и удобное меню для кухни = «вкусное» меню для гостей»	11.00 – 12.00




ЭДОН
ЭКСПО
ЦЕНТР

HoReCa Don

Специализированная выставка ресторанно-гостиничного
бизнеса


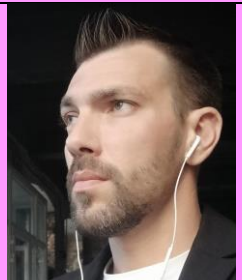

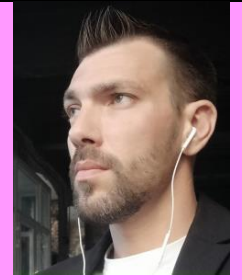


7-9 апреля 2021

	ВАЩЕНКО РОСТИСЛАВ Шеф-повар, член национальной Ассоциации кулинаров России, региональный жури WACS	Мастер-класс «Гастроботаника и ферментация, совмещение трендов и здорового питания»	12.30 – 13.30
Площадка «БИЗНЕС-КУХНЯ»			
7 апреля 2021г. (среда)			
Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса от региональных экспертов			
	СЕРГЕЙ ЗАЛЕВСКИЙ, бизнес-консультант в сфере HoReCa: управление проектами, обучение персонала, развитие бизнеса, г. Краснодар	Взгляд в будущее. Какие тренды среди брендов будут актуальны. Как выстроить работу ресторана в условиях изменения экономического состояния в стране	11.00 – 12.00
	ГАЛИНА ПОЗДНЯКОВА, основатель школы ресторанного менеджмента RANGA и руководитель направления «Обучение», г. Москва	Нематериальная мотивация персонала - почему деньги не всегда помогают собрать звездную команду?!	12.30 – 13.30
	ТАТЬЯНА САВЕЛЬЕВА, консультант и трекер, преподаватель Novikov Business School, руководитель консалтингового направления всероссийской IT «ЛЕММА», г. Керчь	Кто такой сильный управляющий? Как его найти или как им стать?	14.00 – 15.00


8 апреля 2021г. (четверг)

Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса от региональных экспертов

	ЮЛИЯ ГУБАРЕВА, руководитель Департамента инженерно- технологического проектирования компании «Русский проект». Эксперт - аудитор НАССР (ХАССП), г. Москва	Инновационные технологии и решения для создания, развития и продвижения бизнеса в сфере гостеприимства	10.00 – 11.00
	СЕРГЕЙ ЗАЛЕВСКИЙ, бизнес-консультант в сфере HoReCa: управление проектами, обучение персонала, развитие бизнеса, г. Краснодар	Работа после изоляции. Как пандемия повлияла на рынок общественного питания. Что и как мы будем есть и пить. Как изменится потребление товаров в обществе	11.30 – 12.30
	НАТАЛЬЯ РЕДЬКИНА, частный консультант по сервису, трекер, 15 лет опыта работы в сфере гостеприимства, г. Ставрополь	Оптимизируете все затраты - максимизируете прибыль	13.00 – 14.00
	СЕРГЕЙ ЗАЛЕВСКИЙ, бизнес-консультант в сфере HoReCa: управление проектами, обучение персонала, развитие бизнеса, г. Краснодар	Вкус как одна из основ. Связь вкуса и мозга: что и как мы употребляем в пищу. Как вкус влияет на работу и экономику ресторана	14.30 – 15.30

9 апреля 2021г. (пятница)

Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса

	ДЕНИС ГОНЧАРОВ, ресторатор, собственник компании «Вкус Плюс», г. Ростов-на- Дону	Построение команды	11.30 – 12.30
---	--	---------------------------	---------------

	<p>ОЛЬГА ПРЕНИЧЕВА, генеральный директор фабрики гостеприимства «Потайной консалт», эксперт телефонных переговоров, г. Ростов-на-Дону</p>	<p>Сторителлинг: декомпозиция бизнеса - пошаговые рецепты успеха</p>	<p>13.00 – 14.00</p>
<p>Площадка «DARK KITCHEN»</p>			
<p>7 апреля 2021г. (среда)</p>			
<p>Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса</p>			
	<p>ЕВГЕНИЙ ЛЕБЕДЕВ, основатель и CEO компании «Лемма» - единой цифровой платформы для рестораторов, г. Ростов-на-Дону</p>	<p>Цифровая трансформация ресторана'20</p>	<p>10.30 – 11.30</p>
	<p>МИРОСЛАВ ЗУДИН, эксперт в построении службы доставки, г. Краснодар</p>	<p>Как запустить службу доставки и уйти от агрегаторов за 8 шагов. Инструменты анализа рынка и отстройки от конкурентов</p>	<p>12.00 – 13.00</p>
	<p>СЕРГЕЙ ДОБРОВ, директор по маркетингу Qimtu, основатель онлайн-школы «Рестоматика», г. Краснодар</p>	<p>Система ресторанного питания без кухни и поваров или «Как накормить гостя, когда нет места, нет денег или не разрешает Роспотребнадзор»</p>	<p>13.30 – 14.30</p>
	<p>МАКСИМ БАСЕНКО, компания МАХХI COFFEE, г. Аксай</p>	<p>Как прирасти в продажах в пандемию? Кейс кофеен «МаксиКофе»</p>	<p>15.00 – 16.00</p>



8 апреля 2021г. (среда)			
Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса			
	КСЕНИЯ ЛУКЬЯНОВА, основатель restopult.ru , независимый консультант, глава ФРиО, г. Краснодар	Digital-инструменты для управления доставкой, бизнесом и отзывами	11.00 – 12.00
	АННА ФРОЛОВА, основатель компании Pro Brunch, г. Ростов-на-Дону	Как сделать ресторанную подачу блюд в одноразовой упаковке	12.30 – 13.30
	СЕРГЕЙ МУСХАНОВ, директор по продажам Qummu, г. Краснодар	Как запустить доставку за 600 000 руб. на 15 кв. м.	14.00 – 14.30
	СЕРГЕЙ ДОБРОВ, директор по маркетингу Qummu, основатель онлайн-школы «Рестоматика», г. Краснодар	Привлечение клиентов: воронка потребительских предпочтений, работа с блогерами, трансформация инструментов в зависимости от региона	15.00 -15.30
9 апреля 2021г. (пятница)			
КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА ОФИЦИАНТОВ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС -2021»			10.00 – 15.00
ПЛОЩАДКА «ОТЕЛЬ»			
Серия обучающих семинаров для развития гостиничного бизнеса			
7 апреля 2021г. (среда)			
	КАРИНА ШАТВОРЯН, глава Представительства ФРиО в Ростове-на-Дону и РО, г. Ростов-на-Дону	Актуальные проблемы и тренды гостиничного бизнеса. Адаптация системы подготовки кадров к изменениям в отрасли	10.00 – 11.00



ЭДОН
ЭКСПО
ЦЕНТР

HoReCa Don

Специализированная выставка ресторанно-гостиничного
бизнеса



7-9 апреля 2021

	ВЕРА НЕЧЕПАЕВА , региональный представитель ООО «ЦСКК», эксперт по классификации гостиниц, заместитель генерального директора ООО «Гостиница «ЭРМИТАЖ»», г. Ростов-на-Дону	Новые правила классификации гостиниц	11.30 – 12.30
	ОЛЬГА ОГАРКОВА , руководитель компании НАССР- AUDIT, санитарный врач, эксперт-аудитор ХАССП (НАССР), г. Сочи	Новые санитарные нормы в общепите гостиницы	13.00 – 14.00
	ОЛЬГА ПРОНИЧЕВА , генеральный директор фабрики гостеприимства «Потайной консалт», эксперт телефонных переговоров, г. Ростов-на-Дону	Конфликтный гость = самый высокий чек и самый лояльный отзыв	14.30 – 15.30
8 апреля 2021г. (четверг)			
	НАТАЛЬЯ РЕДЬКИНА , частный консультант по сервису, трекер, 15 лет опыта работы в сфере гостеприимства, г. Ставрополь	Как эффективно спланировать и организовать работу персонала?	10.00 - 11.00
	ЕЛЕНА БЕРДЯГА , специалист по обучению и развитию персонала, бизнес- тренер, коуч в HoReCa, SWAY- эксперт, Центр обучения «Сервис класс», г. Москва	Как обслуживать гостей в отеле, чтобы они возвращались. Стандартизация всех этапов взаимодействия с гостем	11.30 – 12.30








ЭДОН
ЭКСПО
ЦЕНТР

HoReCa Don

Специализированная выставка ресторанно-гостиничного
бизнеса



7-9 апреля 2021

	ЮЛИЯ ГУБАРЕВА, руководитель Департамента инженерно- технологического проектирования компании «Русский проект». Эксперт - аудитор НАССР (ХАССП), г. Москва	Ресторан при отеле: источник проблем или точка притяжения гостей	13.00 – 14.00
	НАТАЛЬЯ ПОЛЯКОВА, частный архитектор- дизайнер, в профессии более 15 лет, г. Ростов-на-Дону	Недорогой и быстрый редизайн в гостинице	14.30 – 15.30
	ОЛЬГА ПРОНИЧЕВА, генеральный директор фабрики гостеприимства «Потайной консалт», эксперт телефонных переговоров, г. Ростов-на-Дону	Продажи вокруг нас. Эксклюзив из неизданного	16.00 – 17.00
9 апреля 2021г. (пятница)			
	ДМИТРИЙ ОСИПОВ, аналитик в сфере ресторанно- гостиничного бизнеса, специалист по автоматизации процессов консалтингового агентства Marketing Hospitality, г. Ростов-на- Дону	Автоматизация отельного бизнеса	11.00 -12.00
	МАРИЯ ШЕЛГУНОВА, директор консалтингового агентства Marketing Hospitality, эксперт в области маркетинга, продаж и организации мероприятий, г. Ростов- на-Дону	Загородные отели. Как развить загородный туризм?	13.00 – 14.00

ТЕРРИТОРИЯ «ПЕРФЕКТ»			
Серия обучающих семинаров и мастер-классов для развития бизнеса			
7 апреля 2021г. (среда)			
	СЕРГЕЙ КРИВОРУЧКО , шеф-повар компании RATIONAL, куратор специализированных учебных центров, г. Ростов-на-Дону и ЕГОР МЕДВЕДЕВ Территориальный менеджер ROBOT COUPE	Организация завтраков в гостинице	10.00 – 11.30
		Презентация многофункционального аппарата VarioCookingCenter от Rational	12.30 – 14.00
		Кулинария в супермаркете	15.00 – 16.30
8 апреля 2021г. (четверг)			
	СЕРГЕЙ КРИВОРУЧКО , шеф-повар компании RATIONAL, куратор специализированных учебных центров, г. Ростов-на-Дону и ЕГОР МЕДВЕДЕВ Территориальный менеджер ROBOT COUPE	Организация завтраков в гостинице	10.00 – 11.30
		Презентация многофункционального аппарата VarioCookingCenter от Rational	12.30 – 14.00
		Кулинария в супермаркете	15.00 – 16.30
9 апреля 2021г. (пятница)			
	СЕРГЕЙ КРИВОРУЧКО , шеф-повар компании RATIONAL, куратор специализированных учебных центров, г. Ростов-на-Дону и ЕГОР МЕДВЕДЕВ Территориальный менеджер ROBOT COUPE	Организация завтраков в гостинице	10.00 – 11.30
		Презентация многофункционального аппарата VarioCookingCenter от Rational	12.30 – 14.00