



## ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ ВЫСТАВКИ

<b>СЦЕНА ВЫСТАВКИ</b>			
<b>7 апреля 2021г. (среда)</b>			
<b>ОФИЦИАЛЬНОЕ ОТКРЫТИЕ ВЫСТАВКИ</b>		13.00 – 13.30	
Награждение победителей конкурсной программы		16.00 – 16.30	
<b>8 апреля 2021г. (четверг)</b>			
Награждение победителей конкурсной программы		16.00 – 16.30	
<b>9 апреля 2021г. (пятница)</b>			
Награждение победителей конкурсной программы		15.00 – 15.30	
<b>площадка «ШЕФ-ПРОФИ»</b>			
<b>7 апреля 2021г. (среда)</b>			
<b>ОТБОРОЧНЫЙ ЭТАП ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ «ЛЕГЕНДА»: «ШЕФ ГОДА»</b> Организатор: Ассоциация кулинаров России		10.00 – 17.00	
<b>8 апреля 2021г. (четверг)</b>			
<b>ОТБОРОЧНЫЕ ЭТАПЫ ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ «ЛЕГЕНДА» СРЕДИ ЮНИОРОВ: «ЮНИОР ГОДА»</b> Организатор: Ассоциация кулинаров России		10.00 – 16.00	
<b>9 апреля 2021г. (пятница)</b>			
<b>ОТБОРОЧНЫЕ ЭТАПЫ ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ «ЛЕГЕНДА»: «КОНДИТЕР ГОДА»</b> Организатор: Ассоциация кулинаров России		10.00 – 15.00	
<b>ТЕРРИТОРИЯ БАР</b>			
<b>7 апреля 2021г. (среда)</b>			
<i>Серия обучающих семинаров для бариста</i> <b>ТЕРРИТОРИЯ БАР, Зона семинаров</b>			
	<b>МАКСИМ БАСЕНКО</b>	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 это делать не нужно.	13.30 – 14.30



<b>Серия обучающих семинаров для барменов</b> <b>ТЕРРИТОРИЯ БАР, Зона семинаров</b>			
	<b>ЯРОСЛАВ ПАНОВ</b> Вице-президент Ассоциации барменов России	Украшение коктейлей	15.00 – 16.00
	<b>ЕВГЕНИЙ БАБЕНКО,</b> Бренд-амбассадор компании <b>BARLINE</b>	Нюансы производства сиропов. Сочетания в коктейлях и лимонадах	16.00 – 17.00
<b>8 апреля 2021г. (четверг)</b>			
<b>ЧЕМПИОНАТ РОССИИ СРЕДИ БАРМЕНОВ.</b> <b>ОТБОРОЧНЫЙ ТУР ПО ЮФО</b> Организатор: Ассоциация барменов России			10.00 – 18.00 <b>ТЕРРИТОРИЯ БАР,</b> зона чемпионата
<b>9 апреля 2021г. (пятница)</b>			
<b>Серия обучающих семинаров для бариста</b> <b>ТЕРРИТОРИЯ БАР, Зона семинаров</b>			
		Как меньше смальывать. Уменьшение отходов.	10.30 – 11.30
		Конфликты с гостями. Как уладить и стать другом	12.00 – 13.00
<b>ПЛОЩАДКА «КОНДИТЕР»</b>			
<b>7 апреля 2021г. (среда)</b>			
<b>Серия практических мастер-классов</b>			
	<b>АННА ПАВЛОВА,</b> шеф-кондитер, победитель международных конкурсов	Мастер-класс «Мир сахарной флористики. Лепка цветов без спец. инструментов. Фрезия, гортензия»	11.00 – 12.00
	<b>Килярова Таисия,</b> Кондитерская студия «Мята»	Мастер-класс «Современное кремовое оформление торта»	12.30 – 13.30








**ДОН**  
ЭКСПО  
ЦЕНТР

# HoReCa Don




Специализированная выставка ресторано-гостиничного  
бизнеса



7-9 апреля 2021

	<b>БОРИСЕНКО АННА</b> , Шеф-кондитер студии Cream, кондитер-декоратор	Мастер-класс «Декор из шоколада»	14.00 – 15.00
	<b>АРАБАДЖИЕВА ТАТЬЯНА</b> , Jazzcake	Мастер-класс «Приготовление веррина. Десерты в стакане.»	15.30 – 16.30
<b>8 апреля 2021г. (четверг)</b>			
<b>Серия практических мастер-классов</b>			
	<b>ХАРАХАШЯН ГАЙК</b> , шеф - кондитер Ресторана «Магадан» Novikov Group	Мастер-класс «Секрет приготовления идеального «Тарта»	11.00 – 12.00
	<b>ЛЮДМИЛА БАТРАКОВА</b> , кондитер - технолог, Преподаватель кондитерских курсов	Мастер-класс «Пластичный шоколад. Флористика»	12.30 – 13.30
		Мастер-класс «Эклер. Современный дизайн и декор»	14.00 – 15.00
	<b>БОЛЕС ИРИНА</b> , Кондитер, эксперт по ПП-десертам, г. Ростов-на-Дону	Мастер-класс «Полезный десерт: Зефир без сахара»	15.30 – 16.30
<b>9 апреля 2021г. (пятница)</b>			
<b>КОНКУРС КОНДИТЕРОВ: АРТ-КЛАСС</b>			10.00 – 15.00 <b>ПЛОЩАДКА КОНДИТЕР</b>

<b>ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА»</b>			
<b>7 апреля 2021г. (среда)</b>			
<b>Серия семинаров и практических мастер-классов от региональных шеф-поваров</b>			
	<b>ОЛЕГ СЫЧОВ,</b> шеф-повар и основатель - владелец проекта «Tori Ramen», жюри различных Всероссийских и Международных кулинарных конкурсов, г. Ейск	Семинар «Доступная паназиатская кухня»	10.00 – 11.00
	<b>СЕРГЕЙ МУСХАНОВ,</b> Директор по продажам Qummu	Мастер-класс «Как накормить гостя, когда нет места, нет денег или не разрешает Роспотребнадзор»	11.30 – 12.00
		Мастер-класс «Новые возможности использования морских деликатесов»	12.30 – 13.00
	<b>ЭДУАРД ПОГОСОВ,</b> Бренд шеф ABSresto консалтинговая компания, Шеф и совладелец ресторана Джеки Джан, г. Ростов-на-Дону	Мастер-класс «Коллаборация кухонь в заведении»	13.30 – 14.30
		Мастер-класс «Кухня наоборот»	15.00 - 16.00
<b>8 апреля 2021г. (четверг)</b>			
<b>Серия практических мастер-классов от региональных шеф-поваров</b>			
		Мастер-класс «За что платят современному Шефу»	10.00 – 11.00
		Мастер-класс «Соусы на основе бульонов»	11.30 – 12.30
		Мастер-класс «Кавказская кухня с авторским подходом. Гастрономическая карта Кавказа: 12 регионов Кавказа, 12 блюд в авторской подаче, старина рецептов всего	13.00 – 14.00

		Кавказа»	
	<b>ЭДУАРД ПОГОСОВ,</b> Бренд шеф ABSresto консалтинговая компания, Шеф и совладелец ресторана Джеки Джан, г. Ростов-на-Дону	Мастер-класс «Альтернативные отруба, как с ними работать»	14.30 – 15.30
		Мастер-класс «Нестандартный способ приготовления рыбы»	16.00 - 17.00
<b>9 апреля 2021г. (пятница)</b>			
<b>Серия практических мастер-классов</b>			
	<b>ТРИЛИСОВ АЛЕКСЕЙ,</b> Шеф - повар ресторана «Вишнёвый сад»	Мастер-класс «Тема «крема» из повседневных продуктов»	10.00 – 11.00
	<b>ВАЩЕНКО РОСТИСЛАВ,</b> Шеф повар ресторана «В 40 футах», член Национальной Ассоциации Кулинаров России	Мастер-класс «Гастроботаника и ферментация, совмещение трендов и здорового питания»	11.30 – 12.30
		Мастер-класс «Кухня открытого огня. Альтернатива всем «шашлыкам», как можно и нужно использовать огонь в ресторане»	13.00 – 14.00







ЭКОН  
ЭКСПО  
ЦЕНТР





# HoReCa Don

Специализированная выставка ресторанный-гостиничного  
бизнеса

7-9 апреля 2021



<b>Площадка «БИЗНЕС-КУХНЯ»</b>			
<b>7 апреля 2021г. (среда)</b>			
<b>Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса от региональных экспертов</b>			
	<b>ЗАЛЕВСКИЙ СЕРГЕЙ,</b> Бизнес консультант в сфере ХоРеКа. Управление проектами. Обучение персонала. Развитие Бизнеса, г. Краснодар	<b>Взгляд в будущее. Какие тренды среди брендов будут актуальны. Как выстроить работу ресторана в условиях изменения экономического состояния в стране</b>	11.00 – 12.00
	<b>ЛАВР КОЗЛОВ,</b> Бизнес консультант международного уровня в сфере HORECA. Самый молодой Шеф- повар/управляющий Австрии г. Москва	<b>«Эмоция - продукт будущего. Взгляд поколения Z»</b>	12.30 – 13.30
	<b>ГАЛИНА ПОЗДНЯКОВА,</b> Основатель школы ресторанного менеджмента "PANGA" и руководитель направления "Обучение", г. Москва	<b>Нематериальная мотивация персонала - почему деньги не всегда помогают собрать звездную команду?!</b>	14.00 – 15.00
	<b>ТАТЬЯНА САВЕЛЬЕВА</b> Консультант и трекер, преподаватель Novikov Business School, руководитель консалтингового направления всероссийской IT компании ЛЕММА, г. Керч	<b>Кто такой сильный управляющий? Как его найти или как им стать?</b>	15.30 – 16.30

8 апреля 2021г. (четверг)			
Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса от региональных экспертов			
	<b>ГУБАРЕВА ЮЛИЯ,</b> Руководитель Департамента инженерно- технологического проектирования компании «Русский проект». Эксперт - аудитор НАССР (ХАССП), г. Москва	<b>Инновационные технологии и решения для создания, развития и продвижения бизнеса в сфере гостеприимства</b>	10.00 – 11.00
	<b>ЗАЛЕВСКИЙ СЕРГЕЙ,</b> Бизнес консультант в сфере ХоРеКа. Управление проектами. Обучение персонала. Развитие Бизнеса, г. Краснодар	<b>Работа после изоляции. Как пандемия повлияла на рынок общественного питания. Что и как Мы будем есть и пить. Как изменится потребление товаров в обществе</b>	11.30 – 12.30
	<b>АНАСТАСИЯ ЛЮСТИНА</b> Основатель и руководитель компании LeClick – лидера на рынке автоматизации ресторанов и онлайн бронирования, г. Москва	<b>Как перестроить бизнес-модель за две недели?</b>	13.00 – 14.00
	<b>РЕДЬКИНА НАТАЛЬЯ</b> Частный консультант по сервису, трекер, 15 летний опыт работы в сфере гостеприимства, г. Ставрополь	<b>Оптимизируете все затраты - максимизируете прибыль</b>	14.30 – 15.30







**ДОН**  
ЭКСПО  
ЦЕНТР

# HoReCa Don

Специализированная выставка ресторанный-гостиничного  
бизнеса



7-9 апреля 2021

	<p><b>ЗАЛЕВСКИЙ СЕРГЕЙ</b> Бизнес консультант в сфере ХоРеКа. Управление проектами. Обучение персонала. Развитие Бизнеса, г. Краснодар</p>	<p><b>Вкус как одна из основ. Связь Вкуса и Мозга, что и как мы потребляем в пищу. Как Вкус влияет на работу и экономику ресторана</b></p>	16.00 – 17.00
<b>9 апреля 2021г. (пятница)</b>			
<b>Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса</b>			
	<p><b>ОЛЬГА КРОЛЬМАН- ПАХАЙЛО</b> Заместитель руководителя департамента развития холдинга «Х 100», г. Ростов- на-Дону. Руководитель департамента развития франшизы «Sushi Master»</p>	<p><b>Технология результативного масштабирования бизнеса: ниша, стратегия, инвестиции, этапы, сроки, команда.</b></p>	10.30 – 11.30
	<p><b>ДЕНИС ГОНЧАРОВ,</b> Сооснователь сети «Еда всегда, г. Ростов-на-Дону</p>	<p><b>Построение команды</b></p>	11.30 – 12.30
	<p><b>ОЛЬГА ПРОНИЧЕВА,</b> Генеральный директор фабрики гостеприимства «Потайной консалт», эксперт телефонных переговоров, г. Ростов-на-Дону</p>	<p><b>Сторителлинг: декомпозиция бизнеса - пошаговые рецепты успеха</b></p>	13.00 – 14.00



<b>Площадка «DARK KITCHEN»</b>			
<b>7 апреля 2021г. (среда)</b>			
<b>Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса</b>			
<b>Вход свободный</b>			
	<b>ЕВГЕНИЙ ЛЕБЕДЕВ,</b> Основатель и CEO компании Лемма - единой цифровой платформы для рестораторов, г. Ростов-на-Дону	<b>Цифровая трансформация ресторана'20</b>	10.30 – 11.30
	<b>МИРОСЛАВ ЗУДИН,</b> эксперт в построении службы доставки, г. Краснодар	<b>Как запустить службу доставки и уйти от Агрегаторов за 8 шагов. Инструменты анализа рынка и отстройки от конкурентов</b>	12.00 – 13.00
	<b>АРТЁМ СИМОНЯНЦ</b> Директор и основатель Qummy	<b>Как увеличить прибыль или открыть новое направление для точек хорека. Система ресторанного питания без поваров, без кухни, без списаний</b>	13.30 – 14.30
	<b>МАКСИМ БАСЕНКО</b>	<b>Как прирасти в продажах в пандемию? Кейс кофеен МаксиКофе.</b>	15.00 – 16.00
	<b>АНАСТАСИЯ ЛЮСТИНА,</b> Основатель и руководитель компании LeClick – лидера на рынке автоматизации ресторанов и онлайн бронирования, г. Москва	<b>Оцифровка маркетинга ресторана – Как повысить эффективности бизнеса через собственную доставку</b>	16.30 – 17.30



**ДОН**  
ЭКСПО  
ЦЕНТР

# HoReCa Don

Специализированная выставка ресторанно-гостиничного  
бизнеса



7-9 апреля 2021

8 апреля 2021г. (среда)			
Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса			
Вход на площадку свободный			
	<b>ОЛЬГА КРОЛЬМАН-ПАХАЙЛО</b> Заместитель руководителя департамента развития холдинга «Х 100», г. Ростов- на-Дону. Руководитель департамента развития франшизы «Sushi Master»	<b>Как ресторану за 30 дней перейти на собственную доставку блюд и полуфабрикатов.</b>	11.00 – 12.00
	<b>ФРОЛОВА АННА ВИТАЛЬЕВНА,</b> Основатель компании Pro Brunch	<b>Как сделать ресторанную подачу блюд в одноразовой упаковке</b>	12.30 – 13.30
	<b>СЕРГЕЙ ДОБРОВ</b> Директор по маркетингу Qummy, основатель онлайн школы «Рестоматика»	<b>Как запустить доставку за 500 000 руб. на 15 кв. м</b>	14.00 – 14.30
		<b>Как работают инструменты продвижения доставки в различных регионах. Как взять больше за меньшие деньги.</b>	15.00 – 16.00
9 апреля 2021г. (пятница)			
<b>КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА ОФИЦИАНТОВ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС -2021»</b>			10.00 – 15.00
ПЛОЩАДКА «ОТЕЛЬ»			
Серия обучающих семинаров для развития гостиничного бизнеса			
7 апреля 2021г. (среда)			
	<b>ШАТВОРЯН КАРИНА</b> Глава Представительства ФРиО в Ростове-на- Дону и РО	<b>Актуальные проблемы и тренды гостиничного бизнеса. Адаптация системы подготовки кадров к изменениям в отрасли</b>	10.00 – 11.00



ДОН  
ЭКСПО  
ЦЕНТР

# HoReCa Don

Специализированная выставка ресторано-гостиничного  
бизнеса



7-9 апреля 2021

	<b>НЕЧЕПАЕВА ВЕРА</b> Региональный представитель ООО "ЦСКК", эксперт по классификации гостиниц, заместитель генерального директора ООО "Гостиница "ЭРМИТАЖ""	<b>Новые правила классификации гостиниц</b>	11.30 – 12.30
	<b>ОЛЬГА ОГАРКОВА,</b> Руководитель компании «НАССР-AUDIT», санитарный врач, эксперт-аудитор ХАССП (НАССР) г. Сочи	<b>Новые санитарные нормы в общепите гостиницы</b>	13.00 – 14.00
	<b>НАТАЛЬЯ ПОЛЯКОВА,</b> частный архитектор-дизайнер. В профессии более 15 лет	<b>Недорогой и быстрый редизайн в гостинице</b>	14.30 – 15.30
	<b>ОЛЬГА ПРОНИЧЕВА,</b> Генеральный директор фабрики гостеприимства «Потайной консалт», эксперт телефонных переговоров, г. Ростов-на-Дону	<b>Конфликтный гость=самый высокий чек и самый лояльный отзыв</b>	16.00 – 17.00
<b>8 апреля 2021г. (четверг)</b>			
	<b>РЕДЬКИНА НАТАЛЬЯ,</b> частный консультант по сервису, трекер, 15 летний опыт работы в сфере гостеприимства, г. Ставрополь	<b>Как эффективно спланировать и организовать работу персонала?</b>	10.00 - 11.00







ДОН  
ЭКСПО  
ЦЕНТР

# HoReCa Don

Специализированная выставка ресторано-гостиничного  
бизнеса



7-9 апреля 2021

	<p><b>ЕЛЕНА БЕРДЯГА</b> Специалист по обучению и развитию персонала, бизнес-тренер, коуч в HoReCa, SWAY эксперт (sales with Agile), Центр обучения «Сервис класс», г. Москва</p>	<p><b>Как обслуживать гостей в отеле, чтобы они возвращались. Стандартизация всех этапов взаимодействия с гостем</b></p>	11.30 – 12.30
	<p><b>ГУБАРЕВА ЮЛИЯ,</b> Руководитель Департамента инженерно-технологического проектирования компании «Русский проект». Эксперт - аудитор НАССР (ХАССП). г. Москва</p>	<p><b>Ресторан при отеле. Источник проблем или точка притяжения гостей</b></p>	13.00 – 14.00
	<p><b>АННА КОНДРАТЬЕВА</b> Эксперт в маркетинговых, PR и SMM коммуникациях. Реализовала более 50 проектов в HoReCa и FMCG секторах. Руководитель отдела коммуникации со СМИ и SMM ФРИО России</p>	<p><b>Как продвигать отель в 2021?</b></p>	14.30 – 15.30
	<p><b>ОЛЬГА ПРОНИЧЕВА,</b> Генеральный директор фабрики гостеприимства «Потайной консалт», эксперт телефонных переговоров, г. Ростов-на-Дону</p>	<p><b>Продажи вокруг нас. Эксклюзив из неизданного</b></p>	16.00 – 17.00



**ДОН**  
ЭКСПО  
ЦЕНТР

# HoReCa Don

Специализированная выставка ресторано-гостиничного  
бизнеса



7-9 апреля 2021

<b>9 апреля 2021г. (пятница)</b>			
	<b>ОСИПОВ ДМИТРИЙ</b> Аналитик в сфере гостинично- ресторанного бизнеса, специалист по автоматизации процессов, консалтингового агентства Marketing hospitality	<b>Автоматизация отельного бизнеса</b>	10.00 -11.00
	<b>ШЕЛГУНОВА МАРИЯ</b> Директор консалтингового агентства Marketing hospitality, эксперт в области маркетинга, продаж и организации мероприятий.	<b>Загородные отели. Как развить загородный туризм?</b>	11.00 – 12.00
		<b>Работа АПИГ, итоги, прогнозы и перспективы развития</b>	12.00 – 13.00
		<b>Пути спасения турбизнеса: новые продукты и реализация</b>	13.00 – 14.00
		<b>Промышленный туризм – есть ли шанс привлечь?</b>	14.00 – 15.00