****

**ПРИ ПОДДЕРЖКЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Картинки по запросу минкультуры рф | **лого промторга рф** | | | | **крым** | | **крым** | | **крым** | | | ГУ МЧС России по Республике Крым | | |
| ***Министерства культуры Российской Федерации*** | ***Министерства промышленности и торговли Российской Федерации*** | | | | ***Министерства экономического развития Республики Крым*** | | ***Министерства промышленной политики Республики Крым*** | | ***Министерства чрезвычайных ситуаций Республики Крым*** | | | ***Главного Управления Министерства чрезвычайных ситуаций России по Республике Крым*** | | |
|  |  | | | |  | |  | |  | | |  | | |
| **C:\Users\User\Desktop\Новая папка\логотипы в каталог\рестоотельмаркет 2018\департамент промышленной политики Краснодарского края\Логотип департамента.png** | | | Картинки по запросу крымский цсм | | | | Картинки по запросу архдиалог | | | **C:\Users\User\Desktop\Новая папка\логотипы в каталог\рестоотельмаркет 2018\Первый клуб професиионалов\perl_0.jpg** | | | |
| ***Департамента промышленной политики Краснодарского края*** | | | ***Федерального бюджетного учреждения Крымский центр стандартизации и метрологии*** | | | | ***Коммуникационного агентство «АрхДиалог»*** | | | ***Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства*** | | | |
| Картинки по запросу кфу симферополь | | C:\Users\User\Desktop\Новая папка\логотипы в каталог\рестоотельмаркет 2018\барменская ассоциация крыма\загружено.jpg | | Картинки по запросу логотип деловая россия | | **C:\Users\User\Desktop\Новая папка\логотипы в каталог\АгроЭкспоКрым 2018\Фонд поддержки предпринимательства Крыма\Лого ФППК (без фона).png** | | Картинки по запросу Некоммерческая организация «Ассоциация предпринимателей Республики Крым и г.Севастополя» | | | Картинки по запросу кип крым логотип | | Картинки по запросу кип крым логотип | |
| ***КФУ им. В.И.Вернадского*** | | ***БарменскойассоциацииКрыма*** | | ***ООО «Деловая Россия»*** | | ***НО «Крымский государственный фонд поддержки предпринимательства»*** | | ***НО и «Ассоциация предпринимателей Республики Крым и г.Севастополя»*** | | | ***«Крымской инновационной платформы»*** | | ***РОО «Крымские инновационные технологии»*** | |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **23 марта (пятница) 2018 года** |
| **10:00-18:00** | Время работы выставки |
| **Зал «Хрустальный»**  **11.30 – 12.00**  **12:00-12:30**  **12:30-12:45**  **12:45-13:00**  **13:00 – 16:00**  **15.00-15.30** | **Бармен-шоу**  **Торжественная церемония официального открытия VII Международной выставки комплексного оснащения сегмента HoReCa «РестоОтельМаркет»**  **Обход по экспозициям выставки.**  **Подход к СМИ**  **Мастер-класс от Марина Каманиной**  **Бармен-шоу** |
| **Конференц-зал «Ялтинский берег»**  **13.00 – 13.40**  **13.40 – 14.20**  **14.20 – 15.30**  **15.30 – 16.10** | **День 1. Форум рестораторов и отельеров**  **Разъяснение новых норм по пожарной безопасности и антитеррористической защищенности гостиниц, ресторанов и иных средств размещения, пляжей Республики Крым и города Севастополя.**  **Презентация по огнезащите для зданий и сооружений отельного бизнеса**  **Презентация современных ограждающих систем (стеклянные двери и перегородки) в соответствии с требованиями огнестойкости**  ***Спикеры:*** *представители Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Министерства чрезвычайных ситуаций Республики Крым, Главного управления МЧС России по Республике Крым.*  **ЕГАИС - основные понятия и принцип работы. Электронные ключи для ЕГАИС – изменения. Основные причины штрафов. Комплексное решения для автоматизации розницы с алкоголем. Работа с безалкогольными напитками (пиво).**  ***Спикеры:*** *уточняются*  **Разъяснение закона об основах туристской деятельности и правил по классификации гостиниц**  ***Спикер:*** *Василенко Елена - заместитель генерального директора по подтверждению соответствия Федерального бюджетного учреждения Крымский центр стандартизации и метрологии.*  **Антитеррористическая защищённость ресторанно-гостиничного комплекса, в рамках Российского законодательства**  ***Спикер:*** *Арлюк Анастасия – генеральный директор ООО «АркИП».* |
| **Зал «Санта-Барбара»**  **Верхняя открытая терраса**  **10.45 – 11.30**  **11.30 – 12.15**  **12.15 – 13.00**  **13:00-17:00**  **15:00-15:30**  **17:00-17:30**  **17:30-18:00** | **Школа рестораторов**  **Сезонность продуктов выгодное обновление меню**  **На мастер-классе от Куликова Вячеслава** ресторан Колоннада , вы узнаете все про ценообразование сезонных продуктов, про их сбор, ценность и уменьшение за счет них себестоимости. Слава расскажет, как сделать заготовки в самый пик сезона с наименьшей стоимостью и снизить расходы на закупки.  Приготовим  Мороженое из Крымских вяленых томатов с говяжьим ростбифом.  *Вячеслав Куликов - шеф-повар ресторана "Колоннада", одного из известнейших ресторанов Ялты, участник конкурсов, телепередач «Время обедать» на Первом канале, победитель БИТВЫ ШЕФОВ*  **Дары морей**  Игорь Голяк Шеф повар ресторана Мадера Севастополь-научит, как сохранить баланс сочетания морепродуктов и раскрыть вкус по максимуму, при минимизации затрат и добавления специфических техник приготовления  Приготовим Морепродукты  **Мастер-класс по приготовлению Свиные ребра BBQ (Верхняя открытая терраса в зале «Санта-Барбара»),** на которомвы узнаете все про приготовление мяса на  огне особенности выбора мяса и правильную подготовку полуфабриката.  ***Спикер***: *Михаил Гончаров - BBQ-мастер в ресторане Van Gоgh, Ялта, победитель BBQ-баттла 2017*  **АВТОРКИЙ СЕМИНАР**  **профессионального ресторанного критика, шоумена, писателя, президента Независимой ассоциации ньюсмейкеров России, главы Агентства событийных коммуникаций «Назаров и партнер.ши»**  **ОЛЕГА НАЗАРОВА**  ***«Российский ресторан 2018: актуальные тренды управления и продвижения»***   * **о работающих концепциях** * **о клиентоориентированном сервисе и продажах** * **о взрывной раскрутке и ведении социальных сетей**   **Кофе-брейк**  **Как создать продающийся бар в заведении : модели, ресурсы, контроль**  ***Спикер***: *Ростислав Богословский- Председатель Барменской Ассоциации Крыма, менеджер баров сети заведений "Roppongi Family" (г.Ялта).*  **Опыт управления крупным отелем и рестораном премиум-класса – подводные камни, сложности и особенности, секреты и стратегии, применимые в ресторане любого уровня.**  ***Спикер:*** *Богдан Паринов – шеф-повар ресторанов отеля* «В*илла Елена».* |
| **«ТЕТ-территория»**  **13:00-14:30**  **14:45-16:00**  **16:00-17:00**  **17:00-18:00** | **Как завоевать любовь аудитории и оставаться в тренде много лет? Страшное слово ребрендинг - нужен ли он (ошибки, риски и необходимость)?**  ***Спикер:*** *Елизаров Михаил – автор серии книг HoReCa, лектор Московского колледжа управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно», партнер школы MMIBA, бизнес-консультант, коуч, создатель авторского метода мотивации, магистр экономических наук, ресторатор, сооснователь школы бизнес-тренеров.*  **Мотивация персонала в сегменте "HoReCa"**  ***Спикер:*** *Елизаров Михаил – автор серии книг HoReCa, лектор Московского колледжа управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно», партнер школы MMIBA, бизнес-консультант, коуч, создатель авторского метода мотивации, магистр экономических наук, ресторатор, сооснователь школы бизнес-тренеров.*  **Технологическое проектирование пищеблоков и профессиональный подбор современного кухонного оборудования как инструмент оптимизации расходов и качественной здоровой пищи**  ***Спикер:*** *Антон Евдокимов – генеральный директор компании «Фабрика – Кухня», председатель правления Крымской Республиканской Ассоциации стандартизации и классификации в индустрии туризма.*  **Все о победе в номинации «Лучшая короткая винная карта»**  ***Спикер:*** *Владимир Бельмас – владелец ресторана Wine Room, обладатель российской награды за лучшую короткую винную карту 2017, автор уникальной ресторанной концепции.* |
| **17:00-18:00**  **Зал «Хрустальный»** | **ОФИЦИАЛЬНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ**  **Restaurants Awards «МЯТА» 2018**  **Цели Премии:**   * Развитие ресторанной индустрии Крыма, классификация участников. * Возможность донести до потребителей мнение профессионалов. * Ориентация потенциальных посетителей ресторанов. * Развитие культуры посещения ресторанов и бронирования столов. * Структурирование ресторанного рынка Крыма.   Ресторанная премия «МЯТА» - одно из самых заметных событий года для профессиональных рестораторов и критиков Крыма.  Члены жюри — авторитетные и компетентные специалисты, которые инкогнито проверяют всех заявленных претендентов и чье мнение не будет подвергаться сомнениям.  Финалистами становятся 3 ресторана в каждой номинации, которые набрали наибольшую сумму голосов во время отборочного тура и после голосования среди всех экспертов.  **Номинации Ресторанной премии «МЯТА» 2018:**   * Лучшее заведение (счет до 700 руб.) * Лучший ресторан (счет выше 700 руб.) * Лучший бар/паб * Лучший ресторан с местной кухней * Лучшая кофейня * Ресторан с лучшей винной картой * Лучший дизайн заведения * Лучший проект со здоровой едой * Лучшая мини-сеть * Лучший сервис * Лучший стиль * Лучшая кондитерская * Лучший шеф-провар |
|  | **24 марта (суббота) 2018 года** |
| **Зал «Хрустальный»**  **10:00-18:00**  **13:00 – 16:00** | Время работы выставки  **Мастер-класс от Марины Каманиной** |
| **Конференц-зал «Ялтинский берег»**  **11:00-12:00**  **12:00 -13:00**  **13:00 -14:00**  **14:00 -14:30**  **14:30 -15:30**  **15:30 -16:30**  **16:30 -17:30** | **День 2. Форум рестораторов и отельеров**  **Как с помощью системы регламентов увеличить прибыль отелей и ресторанов и избавиться от ручного управления.**  ***Спикер:*** *Евгений Севастьянов - генеральный директор компании «Открытая Студия».*  **Конференция PROдизайн**  **Редизайн ресторанов. За счет чего можно дать помещению новую жизнь и как это повлияет на посещаемость. Разбор в деталях. Эргономика и дизайн ресторанов. Как создать продающий интерьер и вписаться в бюджет.**  ***Спикер:*** *Юлия Соловьева - дизайнер интерьеров, руководитель студии дизайна SJULL, автор проектов частных и общественных интерьеров, постоянный участник деловых мероприятий, преподаватель РГУ им. Косыгина.*    **4 концепции в дизайне ресторанов. Как выбрать оформление интерьера, в зависимости от бизнес-модели. От чего точно стоит отказаться, а без чего помещение потеряет клиентов.**  ***Спикер:*** *Антон Кононенко, архитектор-дизайнер, руководитель архитектурной мастерской, автор проектов кафе, ресторанов, отелей, офисов*    ***Кофе-брейк***  **Принципы оформления европейских отелей и их адаптация к российским реалиям.**  ***Спикер:*** *Ксения Котерова, дизайнер интерьеров, руководитель специализированного направления HoReCa Project*    **Хитрости создания «правильной» атмосферы ресторана: мебель, музыка, свет, сервировка. Мелочи, от которых клиенты в восторге, и детали, способные убить заведение. Как быстро и качество подготовиться к сезону.**  ***Спикер:*** *Татьяна Скворцова, руководитель студии мебели и дизайна Deni Art.*  **Онлайн-продвижение ресторана с минимальными затратами. Вся мощь социальных сетей.**  ***Спикер:*** *Светлана Котлукова, руководитель агентства АрхДиалог и PR-специалист в дизайне интерьеров*  **Организатор мероприятия:** компания «ЭКСПОКРЫМ»,коммуникационное агентство АрхДиалог. |
| **Зал**  **«Санта-Барбара»**  **10.30 – 11.30**  **11.30 – 12.30**  **12.30 – 13.00**  **13.00 – 14.00**  **14.00 – 15.00**  **15.00 – 16.00**  **16.00 – 17.00**  **17.00 – 17.30** | **День 2. Форум рестораторов и отельеров**  **Управление рестораном 2.0 - использование технологий 80-го уровня.**   * Принцип ценностного подхода. Что на самом деле покупает Ваш гость, как понять получил ли он то, что хотел * Сегментация гостей. Проработка разных механизмов работы с разными сегментами. Принцип ABC * UNIT – экономика. Расчет стоимости привлечения гостя. Жизненный цикл (LTV гостя). Набор необходимых метрик для измерения эффективности продаж и маркетинга * Методика фокусировке на узком месте, проверка гипотез, HADI циклы, трекшн-карта.   ***Спикер:*** *Лебедев Евгений - Учредитель и генеральный директор компании "Лемма" (II место по итогам продаж в РФ за 2015 и 2016 гг.), соучредитель в компании DocsInBox, консультант по управленческому учету в ресторанном бизнесе.*  **Портфельный анализ меню**   * Меню как инструмент продаж. * Основные понятия для определения эффективных блюд и аутсайдеров: блюдо, категория блюд, себестоимость, маржинальная прибыль, наценка, фудкост, спрос. * Способы анализа: АВС, метод Касавана-Смита, метод Павесика. * Комплексный портфельный анализ.   ***Спикер:*** Савельева Татьяна - руководитель отдела управления проектами ГК ЛЕММА. Консультант и бизнес-тренер.   **Автоматизация отелей как способ повышения лояльности гостей**   * Что такое CRM-стратегия, и как сделать так, чтобы гость стал постоянным * Основные ошибки при создании программ лояльности * Роль автоматизации в создании CRM-стратегии отеля * Новинки автоматизации для повышения сервиса и лояльности гостей   ***Спикер***: *Марченко Елена - руководитель проекта Libra Hospitality School в компании Libra Hospitality — гостиничный консалтинг, конференции, круглые столы, вебинары для специалистов гостиничного бизнеса.*  **Конференция Первый Клуб Профессионалов Гостеприимства**  **Стандарты как инструмент успешного управления отелем**  ***Спикер:*** *Татьяна Кибирева, Президент  Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства*  **Формирование учетной политики отеля. Система учета хозяйственно-административного блока. Списание.**  ***Спикер:*** *Татьяна Кибирева, Президент  Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства*  **Стандарты на кухне. НАССР. Методика обеспечения безопасности пищевых продуктов**  ***Спикер:*** *Колганова Наталья, эксперт- практик по разработке и сертификации Систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции HACCP; ISO 22000, Аудитор Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.*  **Международные стандарты уборки номера. Стандарты работы горничной . Проверка номера по чек листу**  ***Спикер:***Касьянова Наталья, Директор представительства компании F5 Service в Крыму.  **Оснащение гостиничных объектов трудновоспламеняемыми тканями**  ***Спикер:*** Ухарева Мария - руководитель отдела развития ООО «Треартекс». |
|  | **25 марта (воскресенье) 2018 года** |
| **10:00-16:00** | Время работы выставки |
| **12:00-13:00**  **Зал «Хрустальный»**  **Главная сцена** | Церемония официального награждения участников и партнеров выставки. |

**Деловая программа находится в стадии формирования, возможны изменения и дополнения**

**Координаторы деловой программы мероприятия «РестоОтельМаркет»**

Качуровская Анастасия, тел.: +7 978-014-92-05

Варюха Марина, тел.: +7 978-215-88-63