

Программа конференции «HoReCa.Перезагрузка»

Дата: 11-13 апреля 2018 года.

Место: МВК «Новосибирск Экспоцентр», ул. Станционная, 104.

БЕСПЛАТНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «HoReCa ПЕРЕЗАГРУЗКА: тренды, прогнозы, инсайты» проходит в рамках выставки оборудования и товаров для оснащения предприятий общественного питания **FoodService Siberia'18**.

Организаторы: Федерация рестораторов и отельеров Сибири (ФРиО), Министерство промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области (Минпромторг НСО), ITE Сибирь.

11 апреля	
11.30 – 12.00 Фойе перед конференц-залом № 2 (3 этаж)	Регистрация участников конференции « HoReCa.Перезагрузка ». Выдача рабочих материалов. Кофе-брейк
10.00 – 18.00 Секция «Практика для шеф-повара» Павильон В, стенд компании «Клен»	• 10.00 - 11.00 Хмелинин Михаил, шеф-повар, совладелец кейтеринговой службы «Студия вкуса», специалист по организации и проведению POP UP ужинов, Барнаул. Тема: Анимационные станции, шеф-повар как главный герой.
12.00 – 14.00 Конференц-зал №4	Пленарное заседание «Проблемы отрасли и способы решений во взаимодействии. Какие изменения законодательства 2018-2019 гг. важны для ресторанного бизнеса» при участии представителей Правительства НСО, представителей власти других регионов, известных рестораторов Сибири, делегаций СФО. Модератор: Юрченко Лада
14.00 – 19.00 Конференц-зал №4 ДЕНЬ 1: тема — тренды в ресторанном бизнесе, концепции, которые будут жить	• 14.00-14.10 Бурковский Владимир, президент Федерации рестораторов и отельеров Сибири, Новосибирск Тема: Объединяем всех во имя успеха каждого! • 14.10-14.40 Насоленко Виталий, вице-президент ФРиО Сибири, генеральный директор и руководитель проекта «Добрянка», Новосибирск Тема: Добрянка — гастрономический магазин Русской кухни! • 14.40 – 15.00 Михайлов Владимир, бизнес-тренер, консультант HoReCa компании «КЛЕН», Москва. Тема: Гастрономический стартап - запускаемся быстро, работаем долго и успешно.

	• 15.00 – 15.40 Гребенкина Татьяна, управляющий партнер «Аптайм-Консалтинг», Новосибирск. Тема: Ключевые мировые тренды и их влияние на ресторанную отрасль. • 15.40 -16.40 Гутарова Наталья, руководитель концепции steak it easy, холдинг RESTArt (рестораны «Чайхона №1», «Пиццелов», бургерные «Burger Heroes», кулинарные студии «Live kitchen», проект «Гастроэнтузиасты»), Москва. Тема: Перезагрузка концепции ресторана при тиражировании в другие города с учетом их особенностей. • 16.40 – 17.40 Комиссаров Леонид, CEO DocsInBox, Open Service, Street Market коуч образовательной программы BeOpen Management, Санкт-Петербург. Тема: Самые эффективные бизнес-форматы в ресторанном бизнесе. Как открыть ресторан менее, чем за 5 млн. Дневник диджитализатора. • 17.40 – 18.40 Ломовцева Евгения, PR-менеджер холдинга RESTArt, Москва Тема: Переосмысление ресторанного холдинга: ДНК бренда и его распространение в регионах.
12 апреля	
09.00 – 10.00 Фойе конференц-залов №1 и №4	Регистрация участников конференции. Выдача рабочих материалов. Секция «Кейтеринг» Секция «Ресторанный бизнес»
10.00 – 18.00 Секция «Практика для шеф-повара» Павильон В, стенд компании «Клен»	• 10.00 – 11.00 Сушкова Наталья, шеф-кондитер, член ФРиО Сибири, Новосибирск Тема: Десерты для фуршета.
10.00 – 19.00 Секция «Кейтеринг» Конференц-зал №1 Перерыв 14:00-14:30	Форум «Лучший кейтеринг Сибири» • 10.00 – 11.30 Погодин Кирилл, вице-президент ФРиО России по вопросам кейтеринга, основатель агентства CateringConsulting, Москва. Тема: Развитие кейтеринга в России. Внедрение опыта других стран в повседневную работу. • 11.30 – 12.30 Кривошонок Константин, главный санврач ФРИО, преподаватель факультета «Менеджмент в ресторанном бизнесе и клубной индустрии» бизнес-школы RMA, Москва. Тема: Я хочу безопасный кейтеринг! Как внедрить практики пищевой безопасности и повысить вашу прибыль в 2 раза.

17:30 – 19:00	• 12.30 – 13.00 Сидевич Анна, вице-президент ФРиО Сибири, совладелец «Кейтеринг от Анны Сидевич», Новосибирск. Тема: Как провести 8 мероприятий в 1 день. Персонал на аутсорсинге. • 14.00 – 14.30 (Перерыв) • 14.30 – 15.30 Комиссаров Леонид, CEO DocsInBox, Open Service, Street Market коуч образовательной программы BeOpen Management, Санкт-Петербург. Тема: Как продать 150 свадеб за 150 дней. Успешные кейсы. • 15.30 – 16.30 Мухаметова Олеся, основатель бренда Food Art Production, Новосибирск. Тема: Food design как уникальное предложение вашей компании. • 16.30 – 17.30 Шелгунова Мария и Вагонина Полина, студия событий «LIME», Новосибирск. Тема: По каким параметрам event-агентства выбирают кейтеринг и какие есть проблемы в работе кейтерингов глазами заказчиков. Дискуссионная площадка «Лучший кейтеринг Сибири глазами ивенторов». К участию приглашены представители event-агентств, организаторы, крупные заказчики («Газпром» и др.), представители направления Кейтеринг и Банкетный зал. Модератор: Шипелкин Алексей
20.00	Закрытое мероприятие - POP UP ужин.
10.00 – 19.00 Секция «Ресторанный бизнес» Конференц-зал №4 Перезагрузка. Лидер — перезагрузка роли лидера ресторана, а также каждого из сотрудников.	• 10.30 -11.10 Дегтярева Екатерина, директор «HeadHunter-Сибирь», Новосибирск. Тема: Особенности регионального HR-рынка, статистика. • 11.10 -11.30 Барсуков Артем, директор компании "ТД-Проект", оснащение объектов торговли, предприятий общественного питания и пищевых производств, Красноярск. Тема: О чем молчат поставщики? Минимизация рисков при оснащении профессиональной кухни. • 11.30 – 12.00 Ионко Олег, управляющий партнер ГК «Конквест», Новосибирск. Тема: Перезагрузка ресторанный группы, или Сколько живут рестораны. • 12.00 – 12.20 Радаев Андрей, президент Сибирской Ассоциации дизайнеров и архитекторов, директор студии дизайна «Artvision», Новосибирск. Тема: Дизайн как важная составляющая концепции ресторана.

- **12.20 – 13.00**

Митюкова Екатерина, руководитель направления департамента планирования, продуктов и маркетинга ПАО «Ростелеком», Новосибирск.

Тема: Дело не в кофе, или Как сделать ваш сервис уютным.

- **13.00 – 13.40**

Ильин Николай, вице-президент ФРиО Сибири, Новосибирск.

Тема: Мелочей не бывает. Внимание к деталям как решающий фактор успешной работы заведения.

- **13.40 – 14.00**

Митусов Михаил, директор по внедрению сервиса MixCart, Москва.

Тема: Чистая магия или закупка по-новому.

- **14.00 – 15.00**

Победоносцева Елена, UnoDosTres, Санкт-Петербург.

Тема: Когда перезагрузка в тягость: почему сотрудники не хотят изменений и другие пороки команд.

- **15.00 – 16.00**

Комиссаров Леонид, CEO DocsInBox, Open Service, Street Market

коуч образовательной программы BeOpen Management, Санкт-Петербург.

Тема: BeOpen Management. Система навыков и инструментов, помогающая начинающему ресторатору взлететь, а опытному - удвоить результаты.

- **16.00–16.20**

Казakov Роман, директор сервиса доставки «ENTREGA». Основатель федеральной сети ресторанов доставки «Мир суши».

Тема: Секреты идеальной доставки. От 0 до 24 филиалов.

- **16.20 – 17.20**

Зоткин Алексей, владелец управляющей и консалтинговой компании Restoprof, действующий спикер ресторано-гостиничных конференций, Москва.

Тема: Как заработать миллион без инвестиций, анализ деятельности и оптимизация расходов. Управление рестораном, бизнес-процессы и технология работы.

- **17.20-17.40**

Орлова Валерия, маркетолог-аналитик Eurostudio, Новосибирск

Тема: Как не убить бренд в интернете.

- **17.40 – 18.10**

Осокина Елена, руководитель «Экспертная мастерская Осокиной», управляющий партнер «Осокина и Партнеры», Новосибирск.

Тема: Личная игра лидера.

- **18.10 – 19.10**

Кривошонок Константин, главный санврач ФРИО, преподаватель факультета

«Менеджмент в ресторанном бизнесе и клубной индустрии» бизнес-школы RMA, Москва

Тема: Тайны Роспотребнадзора, или Хассп как конкурентное преимущество.

13 апреля	
10.00 –14.00 Секция «Кейтеринг» Конференц-зал №1	Погодин Кирилл , вице-президент ФРиО России по вопросам кейтеринга, основатель агентства CateringConsulting, Москва. Тема: Обслуживание БАНКЕТОВ И ФУРШЕТОВ в РЕСТОРАНЕ И НА ВЫЕЗДЕ: «От первого звонка клиента до получения отзыва о проведенном мероприятии»
10.00 – 14.00 Секция "Практика" Павильон В, стенд компании «Клен»	Мастер-классы: Ильин Николай , вице-президент ФРиО Сибири по работе с кулинарами, шеф-повар, Член Кулинарного союза Ломбардии
10.00 – 13.00 Секция «Ресторанный бизнес» Конференц-зал №4 ПЕРЕЗАГРУЗКА А: Маркетинг	Победоносцева Елена , бизнес-тренер, консультант по управлению персоналом, совладелец консалтинговой компании UnoDosTres, автор книги «Все дело в людях», Санкт-Петербург. Тема: Когда перезагрузка в тягость: почему сотрудники не хотят изменений и другие пороки команд. «Простая задача: как найти и удержать сотрудников»
18.00	Гастротуры: - экскурсии по ресторанам Новосибирска - на производство/кейтеринги (для иногородних)

***программа уточняется и компонуется. Организаторы вправе изменить темы спикеров и порядок выступлений.

Председатель правления Федерации
рестораторов и отельеров Сибири,
Шеломенцева Галина
e-mail: info@sibfrio.ru
тел: +7 (913) 752 02 52
(383) 291 93 24