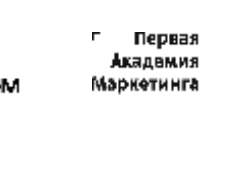




Организаторы:



Партнеры:



10 АПРЕЛЯ

10.30 - ОТКРЫТИЕ ВЫСТАВКИ, РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ
11.00 - ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ
«HoReCa. Перезагрузка: Отель, Ресторан, Туризм»

Модератор: Останин Максим, заместитель министра промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области
Спикеры: Травников Андрей, губернатор Новосибирской области; Гончаров Андрей, министр промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области; Бурковский Владимир, президент Федерации рестораторов и отельеров Сибири; Бойко Александр, вице-президент Федерации рестораторов и отельеров Сибири; Меркулова Елена, генеральный директор компании PIR Expo (г. Москва); Булейко Юлия, исполнительный директор ГК Линия Вкуса (г. Казань); Глазцова Сергей, директор группы по работе с компаниями продовольственного рынка Nielsen Россия (г. Москва); Максим Уразов, генеральный директор Автономной некоммерческой организации «Дирекция Красноярск 2019» (г. Красноярск); Елена Николаева, ведущая программ телеканала «Россия», ресторатор (г. Москва)

ТРЕК 1

13:15 - 14:45

Конференц-зал No1, 3 этаж

Дискуссионная площадка:
«АГРЕГАТОРЫ, КАК ИНСТРУМЕНТ КОММУНИКАЦИИ С НОВЫМИ КЛИЕНТАМИ. СОТРУДНИЧЕСТВО С АГРЕГАТОРАМИ — ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ»

Модератор:

Войтов Александр, эксперт по доставке

Спикеры:

1. **Чистяков Артур**,

операционный директор Delivery Club (г. Москва)

«В чем отличие для заведения в работе с Яндексом и Delivery»

2. **Прицау Даниил**,

ресторатор, основатель и совладелец New Mexico Grand

café, «Гриль и бутылка», «Жить Хорошо» .

«Как службам доставки расти и конкурировать "встав на полку" к агрегаторам»

3. **Клок Дмитрий**,

коммерческий директор «Суши Make».

«За» и «против» в работе с агрегаторами доставки: удобство, экономический смысл, обратная связь от гостей»

4. **Метаев Денис**,

генеральный директор ООО «Papa Карло»

«Собственная служба доставки ресторана»

5. **Яковлев Алексей**,

директор компании «Пицца Синица»

«Риски в работе с агрегаторами»

6. **Войтов Александр**, эксперт по доставке

«Альтернативы Яндекс и Delivery – собственные курьеры и другие аутсорс-сервисы. Плюсы и минусы для клиента»

Участники: рестораторы, службы доставки.

ТРЕК 2

Конференц-зал No2, 3 этаж

Дискуссионная площадка
«РАЗВИТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА СЕЛЕ».

Модератор:

Останин Максим, заместитель министра

промышленности, торговли и развития

предпринимательства Новосибирской области

Спикеры:

1. **Горестов Антон**,

совладелец сети кафе «Дядя Дёнер», сети отелей и

апартаментов ANOTELS, Сети кофеен PRIMETIME

«Увеличение оборота за счет повышения лояльности клиентов»

«Общественное питание на селе. Состояние. Проблемы. Перспективы»

3. **Жемейцева Марина**,

GoodFood (доставка еды), город Чумов, НСО

«Малый бизнес в сфере сельского общепита. Реальность и пути развития»

4. **Сидевич Анна**,

CEO «Кейтеринг Анны Сидевич», вице-президент по

кейтерингу Федерации Рестораторов и Отельеров

Сибири.

«Как не ударить в грязь лицом, встречая дорогих гостей. Кейтеринг вам в помощь»

5. **Лыков Антон**,

учредитель розничной сети «Дядя Дёнер», победитель

конкурса «Торговля России 2018» в номинации

«Лучший нестационарный торговый объект»

«Преимущества малоформатной сети общественного питания на рынке street-food»

Участники: представители общественного питания на селе и потребительской кооперации

15:15 - 16:45

Спич-сессия
«АППЕТИТНОЕ МЕСТО: ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ КАК НАПРАВЛЕНИЕ ЭКОНОМИКИ ВПЕЧАТЛЕНИЙ»

Модератор:

Юрченко Лада, директор департамента привлечения

инвестиций и перспективных проектов АИР НСО

Спикеры:

1. Организаторы успешных фестивалей в

Новосибирской области Спич-сессия фестивальных кейсов

2. **Булейко Юлия**,

исполнительный директор ГК «Линия Вкуса» (г.

Казань), организатор выставки NORECA by Kazan 3.

Сысов Александр организатор Российского

ресторанного фестиваля, директор по маркетингу

«Афиша рестораны» (г. Москва)

«РРФ – как сделать идею успешным проектом»

4. **Михайлов Сергей**, ООО «СИБЕРИАН СИЕСТА»,

туроператор, Федерация рестораторов и отельеров

Сибири, Комитет по туризму

«Как сделать массовое мероприятие интересным и полезным для зрителей и выгодным для организатора»

5. Представитель Туристского Информационного

Центра НСО

Участники: рестораны, отели, представители органов

власти, организаторы гастрономических событий,

туроператоры.

17.15-18.45

MOSCOW BAR SHOW ПРЕДСТАВЛЯЕТ: «БАР В РЕСТОРАНЕ: КАК ЗАРАБАТЫВАТЬ НА ТРЕНДАХ»

Детальный разбор мировых трендов и инструментов, а также их применимость в реалиях российского рынка. Особенности запуска и развития заведений с мультити- и моноконцепцией. О развитии ресторанного бизнеса в столице и регионах. Бар в ресторане – лайфхаки управления баром-рестораном от совладельца проекта, вошедшего в список The World's 50 Best Bars.

Спикеры:

1. **Владислав Музенко**,

основатель Friends Orchestra,

2. **Арина Никольская**,

директор выставки Moscow Bar Show (г. Москва)

3. **Вячеслав Ланкин**, совладелец баров

Delicatessen, «Юность» (г. Москва)

Участники: рестораны, владельцы апартаментов и

хотелов

«НОВЫЙ СИБИРСКИЙ ПРОДУКТ: ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ МЕСТНЫХ ТОВАРОПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ С РЕГИОНАЛЬНЫМИ ЗАКАЗЧИКАМИ»

Модераторы:

Балыбин Николай, директор АНО ИДПО «Госзаказ»

Останин Максим, заместитель министра

промышленности, торговли и развития

предпринимательства Новосибирской области

Спикеры:

1. **Останин Максим**, заместитель министра

промышленности, торговли и развития

предпринимательства Новосибирской области

«Система добровольной сертификации продукции "Новый Сибирский Продукт"»

2. **Рягузов Денис**, начальник Контрольного

управления Новосибирской области

«О практике закупок для государственных и муниципальных нужд Новосибирской области и планах по увеличению доли местных производителей»

3. **Осипова Ксения**, зав. кафедрой «Конкурентное

право и противодействие коррупции» АНО ИДПО

«Госзаказ»

«Практика взаимодействия исполнителей контрактов с заказчиками»

4. **Предприниматель, исполнитель заказов Министерства образования Новосибирской области**

«О практике и сложностях работы с государственным заказом»

5. **Представитель Министерства образования Новосибирской области,**

«О практике государственного заказа в региональных органах власти Новосибирской области»

6. **Предприниматель, исполнитель заказов Министерства труда и социального развития Новосибирской области**

«О практике и сложностях работы с государственным заказом»

7. **Представители Министерства труда и социального развития Новосибирской области,**

«О практике государственного заказа в региональных органах власти Новосибирской области»

8. **Представители Министерства сельского хозяйства Новосибирской области,**

«Сельскохозяйственные товаропроизводители Новосибирской области - лидеры»

Участники: производители продукции, шеф-повара,

руководители предприятий общественного питания,

торговых предприятий, общественных объединений,

представители органов государственной и муниципальной власти Новосибирской области.

11 АПРЕЛЯ

ТРЕК 1

10.00-18.00

Конференц-зал No1, 3 этаж

Дискуссионная площадка
«ОПЫТ БОРЬБЫ ГОРОДОВ РОССИИ С НЕЛЕГАЛЬНЫМИ СРЕДСТВАМИ РАЗМЕЩЕНИЯ, А ТАКЖЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ УРОВНЯ ЦЕН И КОНКУРЕНЦИИ ВО ВРЕМЯ КРУПНЫХ МЕЖДУНАРОДНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ»

Модератор:

Бойко Александр, вице-президент ФРиО Сибири по

работе с отелями

Спикеры:

1. **Вадим Правос**, вице-президент ФРиО России,

генеральный директор «Альянс отель менеджмент»

2. **Дмитрий Афиногенов**, Директор по развитию

игровой зоны «Красная поляна»

3. **Кибирева Татьяна**, президент Первого Клуба

Профессионалов Гостеприимства, Член International

Executive Housekeepers Associations, Inc.

Участники: отельеры, владельцы апартаментов и

хотелов

12.00-18.00

ЛЕКТОРИЙ, ОТЕЛИ

12:00-12:30

Вялькова Оксана,

генеральный менеджер Gorskiiy City Hotel

12:30-13:30

Тема: **Актуальные законодательные требования к персоналу индустрии гостеприимства 2019. Опыт комплексной подготовки персонала к ЧМ.**

Фан-Юнг Ирина Валерьевна,

Президент «Гостинично-туристической ассоциации»,

генеральный директор ООО «Отель-Эксперт», член

совета по классификации при Минкультуры РФ, клас.,

эксперт по классификации гостиниц и иных средств

размещения (г. Самара)

13:40-15:10

Шевцова Надежда,

заместитель генерального директора по продажам

санаториев «Красноозерский», «Доволенский»

15:15-16:15

Тема: **«Антикризисное управление объектом. Что делать, когда горают активы»**

Ников Владимир,

GM гостиницы «Миротель», генеральный менеджер

гостиницы «Миротель», вице-президент ФРиО Сибири

по международным связям Закончил университет

Queen Margaret University (Эдинбург, Шотландия),

магистр наук «Международный гостиничный

менеджмент и лидерство», директор Bul Hotel

Consulting Jsc, Gibraltar, работает более 20 лет в сфере

гостеприимства.

16:30-18:00

Тема: **«Эффективный хаускипинг»**

Кибирева Татьяна, президент Первого Клуба

Профессионалов Гостеприимства, Член International

Executive Housekeepers Association, Inc.

ТРЕК 2

10.00-18.30

Конференц-зал No2, 3 этаж

ЛЕКТОРИЙ, РЕСТОРАНЫ

10:30-11:00

Николаева Елена,

журналист, телеведущая телеканала «Россия».

Интервьюер «Сноб», автор книги по стартапы «Делай

сегодня». Основатель ресторанов «Сезоны.

лето/осень/зима/весна»

11:00-11:15

Тема: **«Потребитель сегодня: изменения как возможности для HoReCa», анализ рынка»**

Гаранина Мария,

Менеджер по развитию регионального ритейла Nielsen

Россия

11:15-12:15

Тема: **«Продвижение ресторана в социальных сетях своими силами»**

Богатова Наталья, Бизнес-тренер с 2015 года,

преподаватель Президентской программы подготовки

управленческих кадров и программы MBA, владелец

маркетингового агентства CREATE (специализация-

ресторанный бизнес).

12:15-12:30

Тема: **Программа лояльности платежной системы «Мир» - взаимовыгодное партнерство.**

Барбанакова Надежда Алексеевна,

начальник Управления платежных систем и расчетов

Сибирского ГУ Банка России

12:30-13:30

Тема: **«Анализ продаж: ищем прибыль и эффект»**

Пак Яков, Товарищ по маркетингу товарищества

рестораторов UnoDosTres, эксперт Ассоциации

предприятий общественного питания Санкт-Петербурга,

автор книги «Книга о вкусном и полезном ресторанном

маркетинге» (г. Санкт-Петербург)

13:30-14:10

Тема: **«Маркетинг без маркетолога»**

Ластовка Ирина,

директор образовательного центра «Первая Академия

Маркетинга»

14:10- 14:40

Тема: **«10 секретов успеха от Анжелики Бурковской»**

Бурковская Анжелика,

ресторатор, обладатель Пальмовой ветви (Швейцария),

Международного Кубка Кремля, Золотой статуэтки

Гемма, лауреат «Гastronomicheskoe сезонов» Монако.

15:00- 15:30

Тема: **«Виртуальная реальность как метод презентации инвестиционных проектов для рестораторов и отельеров»**

Нижегородцева Анна,

руководитель мастерской профессиональных

архитекторов и дизайнеров«Куб'А»

15:30- 16:30