

**Деловая программа специализированных выставок
«HoReCa Expo Ural», «Cleaning Expo Ural»**



Дата проведения: 3-5 марта 2015года

Место проведения: МВЦ «Екатеринбург-ЭКСПО» (бул.Экспо, 2, Павильон 1)

Время работы: 10.00-18.00

3 марта_вторник

10.00-12.00 – Мастер-класс «69 Ошибок ресторатора»

- Формула успешного ресторана;
- Кто и почему совершает ошибки?
- 69 ошибок:
 - Печальное открытие;
 - Отсутствие коперейтинга;
 - Недостаточное внимание к персоналу;
 - Бездарный маркетинг;
- Отсутствие стандартов – управление из уст в уста

Спикер мероприятия:

Алексей Кислов – Генеральный директор, тренер-консультант направления «Ресторан» компании Restteam, международный тренер компании Carlson Restaurant Worldwide Inc.

Целевая аудитория: рестораторы, управляющих и владельцев ресторанов и кафе

Стоимость: 1500 рублей

Место проведения: конференц-зал выставки

Организаторы: Компания «Restteam» (г.Москва)

10.30-11.00 –Официальная церемония открытия I Открытого чемпионата Урала по хлебопечению

Место проведения: сцена выставки

11.00-12.00 – Семинар «Оборудование и логистика: что и в каком количестве необходимо для кейтеринга»

Спикер мероприятия:

Кирилл Сергеевич Погодин – независимый консультант по ресторанному и кейтеринг сервису. Принимал личное участие в подготовке и проведении Выездного Ресторанного Обслуживания более 700 мероприятий. Руководитель проекта CateringConsulting.ru Учредитель премии «Кейтеринг года» (проводится ежегодно с 2011 года). Автор программы аккредитации профессиональных кейтерингов CATERING PROFESSIONAL

Целевая аудитория: рестораторы, отельеры, руководители банкетных служб, управляющие и собственники кейтеринговых компаний

Стоимость: 1500 рублей при оплате до мероприятия, 2000 рублей – в день мероприятия.

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: «Первая Школы Кейтеринга» (г.Москва)

11.00-12.00 – Мастер-класс «Как убрать непонятные пятна с неизвестных поверхностей»

Целевая аудитория: управляющие и владельцы компаний в сфере клининга и чистоты

Стоимость: бесплатно

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: «Центр Обучения Тараса Дударя» (Киев, Украина)

11.00-18.00 – Гастрономические мастер-классы «ПоЕДАние жизни» (1 день)

12.30-13.30 – Мастер-класс «Уральская кухня с итальянским акцентом». Франческо Спампинато готовит уральские блюда в авторской интерпретации (Екатеринбург)

14.00-15.00 – Мастер-класс «Суровая» уральская кухня», кухню Северного Урала представляет шеф-повар Дмитрий Зиновьев, компания «Дикий Север» (Екатеринбург)
15.30-16.30 – Мастер-класс по уральской кухне от Шакира Юлдашева (Екатеринбург)

Стоимость: бесплатно

Место проведения: зона мастер-классов

Организаторы: «Выставочная компания «Эксперт», Народная ресторанный премия «Золотая вилка»

11.00-18.00 – Первый тур I Открытого чемпионата Урала по хлебопечению

Организаторы: Народная ресторанный премия «Золотая вилка» и Выставочная компания «Эксперт»

Место проведения: зона Чемпионата

Участники: Профессиональные пекари — кондитеры — сотрудники пекарен, кондитерских и ресторанов, имеющие собственное хлебопекарное производство.

В состав жюри войдут призеры Чемпионатов России и Международных соревнований по пекарскому и кондитерскому искусству, судьи международной категории из России и Германии. Соревнования участников будут проходить в боксах, оснащенных всем необходимым профессиональным хлебопекарным оборудованием. Участники соревнования продемонстрируют свое мастерство в номинациях:

1. Хлеб пшеничный и ржано-пшеничный
2. Мелкоштучная выпечка
3. Слоено-дрожжевая выпечка
4. Уральский каравай

Регламент соревнований составлен по стандартам IBA (Международной ассоциации хлебопечения). Вся продукция выпекается непосредственно на соревнованиях, в боксах. Подготовка теста также производится в боксах, в обозначенное регламентом время.

Целевая аудитория: пекари, кондитеры, технологи, собственники хлебопекарных производств, пекарен

Стоимость: 7000 рублей с команды (включает: организационные расходы, обеспечение питьевой водой, чаем, кофе, подарочный набор, наградную продукцию, заключительный фуршет, участие в каталоге)

Место проведения: зона Чемпионата

Организаторы: Народная ресторанный премия «Золотая вилка» и Выставочная компания «Эксперт»

12.00-12.30 – Официальная церемония открытия выставки

Место проведения: сцена выставки

12.30-18.00 – II Форум «Современные тенденции в ресторанном деле. Как создать успешный ресторан»

Модератор форума:

Алексей Кислов, Генеральный директор, тренер-консультант направления «Ресторан» компании Restteam, международный тренер компании Carlson Restaurant Worldwide Inc.

«Увеличение суммы чека за счёт детской зоны»

Спикер мероприятия:

Высоцкая Алёна Анатольевна – руководитель по проектам группы компаний «Авира» (г. Пермь), направление HoReCa

«Создание предложения ценности на рынке рестораторов»

- Определение НЖЯ (нежелательных явлений), проблем клиентов, связанных с потреблением вашего товара/услуги;
- Поиск и формулирование корневой (главной) проблемы клиента;
- Выявление убеждений, мешающих рынку «снять» корневую проблему клиента;
- Разработка решения, снимающего корневую проблему клиента (предложения ценности);
- Рекомендации: как обеспечить выполнение предложения ценности (обеспечить решение корневой проблемы клиента)

Спикер мероприятия:

Вальчук Виктор Васильевич, к.ф.-м.н., Генеральный директор «Группы компаний АРБ», ведущий консультант – практик (300 реализованных консалтинговых проектов), сертифицированный специалист по теории ограничения систем (Сертификат Международной организации TOCICO) (г.Челябинск)

Организатор: интернет-проекта **Equipnet.ru**

Семинар «Интерьер успешного ресторана»:

- Критерии удачного интерьера
- Стиль и потребительские группы
- Тематические рестораны. Как выбрать тему.
- Эффективные правила работы с архитектором
- Интерьер "в действии". Разные подходы к декорированию.
- фишки" в интерьере.

Спикер мероприятия:

Татьяна Каштанова, архитектор, руководитель студии дизайна интерьера Татьяны Каштановой. (в портфолио более 30 успешно реализованных проектов ресторанов. Рестораны: Розы Джейн, Пожарка, Хуторок, Паштет, Bierhof и другие.) г. Екатеринбург.

Семинар «Кулинарные мастер-классы как эффективный и бюджетный инструмент продвижения и привлечения клиентов»

Спикер мероприятия – Светлана Лебедева, Школа кулинарных приключений Foodsmile

Целевая аудитория: рестораторы, управляющие и владельцы ресторанов и кафе

Стоимость: бесплатно

Место проведения: конференц-зал выставки

12.30-13.30 – Семинар «Кейтеринг «с нуля». Возможности дополнительных продаж услуг ресторана»

Спикер мероприятия:

Кирилл Сергеевич Погодин – независимый консультант по ресторанному и кейтеринг сервису. Принимал личное участие в подготовке и проведении Выездного Ресторанного Обслуживания более 700 мероприятий. Руководитель проекта CateringConsulting.ru Учредитель премии «Кейтеринг года» (проводится ежегодно с 2011 года). Автор программы аккредитации профессиональных кейтерингов CATERING PROFESSIONAL

Целевая аудитория: рестораторы, отельеры, руководители банкетных служб, управляющие и собственники кейтеринговых компаний

Стоимость: 1500 рублей при оплате до мероприятия и 2000 рублей – в день мероприятия

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: «Первая Школы Кейтеринга» (г.Москва)

12.30-14.30 – Круглый стол «Современные методы контроля клининговых услуг»

Целевая аудитория: управляющие компании и представители предприятий сферы чистоты

Стоимость: бесплатно

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: «Центр Обучения Тараса Дударя» (Киев, Украина)

13.30-15.30 – Семинар «Как повысить эффективность продаж и продавать дороже?»

В условиях сокращения спроса и ужесточения конкуренции главным источником повышения дохода для отелей становится умение продавать свои услуги эффективнее и дороже. Какие инструменты можно использовать для этого?

- Что влияет на эффективность продаж в отеле?
- Преимущества своих услуг: как разработать формулировки и правильно их использовать?
- Технология продажи дорогих номеров при бронировании
- Повышение категории номера от стойки
- Как продавать больше сопутствующих услуг?
- Как заставить сотрудников больше продавать?

Целевая аудитория: собственники, управляющие отелей, руководители службы приема и размещения, отделов продаж и маркетинга

Стоимость: 1000 рублей при оплате до мероприятия и 1500 рублей – в день мероприятия

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: «Школа гостеприимства и сервиса» (г. Тюмень)

14.30-15.30 – Круглый стол «Внедрение в работу нового ГОСТ Р 51870 2014 «Услуги профессиональной уборки – клининговые услуги. Общие технические условия»

Спикер мероприятия:

Бочковская Мария Викторовна – директор Ассоциации Русских Уборочных Компаний, генеральный директор Саморегулируемой организации Некоммерческого Партнерства «Альянс региональных уборочных компаний»

Целевая аудитория: управляющие компании и представители предприятий сферы чистоты

Стоимость: бесплатно

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: Ассоциация Русских уборочных компаний (АРУК) (г.Москва)

15.30-17.30 – Практикум «Hotel – Sales KPI: создание и внедрение системы мотивации персонала отеля на основе KPI для службы приема и размещения и коммерческой службы»

Адаптированные формы и модели KPI в формате Excel для сотрудников отелей: СПиР, отдела бронирования и продаж, службы маркетинга и рекламы – позволяют проектировать системы показателей оценки деятельности сотрудников и компании в части увеличения доходности, без дополнительных затрат на внедрение, оценивать выполнение целевых задач, включить механизм самоконтролинга сотрудников и развивать ответственность сотрудников за собственный результат работы.

Спикер мероприятия: Марина Пичугина, отельер, консультант-эксперт в области управления, продаж и сервиса. Опыт работы в области продаж с 1995 г. Опыт в области управления с 2001 г. Опыт работы в консалтинге с 2006 г. Директор в NDS Group с 2011 г. Экс-директор «Управляющая компания Юста» (сеть, 9 гостиниц г. Екатеринбург).

Целевая аудитория: Для управляющих отелей, руководителей СПиР, руководителей отделов продаж и бронирования, руководителей отделов маркетинга и рекламы в отелях

Стоимость: 2500 рублей

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: Компания «NDSGROUP: аудит, обучение и консалтинг в сфере гостиничного хозяйства, обслуживания клиентов, анализ для отелей, курортов и ресторанов»

18.30-20.30 – Обзорная Экскурсия по городу Екатеринбургу «ТОП-10 мест для загадывания желаний»

Маршрут проходит по центру и включает в себя самые романтические объекты, а также ключевые достопримечательности. Особенность – возможность загадать множество желаний на каждой остановке, а также узнать интересные и романтические городские истории.

Всех желающих встречает Хозяйка Медной горы.

Стоимость: бесплатно

Организатор: Рекламно-туристическая компания Glook

18.45 – Банкет для участников выставки

Место проведения: уточняется

Организаторы: «Выставочная компания «Эксперт»

4 марта_среда

10.00-11.00 – Мастер-класс «Уборка автомобиля. Удаление въедливых запахов»

Целевая аудитория: владельцы и рядовые сотрудники автосалонов, представители клининговых компаний, предприятия, профилирующие на рестайлинге и тюнинге автомобилей

Стоимость: бесплатно

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: «Центр Обучения Тараса Дударя» (Киев, Украина)

10.00-12.00 – Мастер-класс «Кухня vs Зал. Конфликт интересов или командная работа»

- Почему кухня и зал – 2 противоборствующих лагеря или, как минимум, недружественные страны;
- Шеф-повар, администратор, управляющий, собственник – кто не без греха или каждый вносит свой вклад;
- Что необходимо сделать чтобы избавить ресторан от конфликта департаментов;
- Должен ли Администратор знать работу кухни?
- Формат обучения управленческого звена на предприятии общественного питания;

Целевая аудитория: рестораторы, управляющих и владельцев ресторанов и кафе

Спикер мероприятия:

Алексей Кислов – Генеральный директор, тренер-консультант направления «Ресторан» компании Restteam, международный тренер компании Carlson Restaurant Worldwide Inc.

Стоимость: 1500 рублей

Место проведения: конференц-зал выставки

Организаторы: Компания «Restteam» (г.Москва)

10.00-12.00 – Семинар «Мотивация сотрудников отеля. Как добиться работы на результат?»

«Правильная» мотивация – это когда сотруднику выгодно работать хорошо. Задача руководителя – организовать работу и замотивировать персонал на достижение результатов. Как сделать так, чтобы система работала эффективно?

- Главные принципы мотивации: что «помогает» сотрудникам работать хорошо, а что только «вредит»?
- Каково правильное соотношение материальной и нематериальной мотивации?

Целевая аудитория: собственники, управляющие отелями, руководители службы приема и размещения, отделов продаж и маркетинга

Стоимость: 1000 рублей при оплате до мероприятия и 1500 рублей – в день мероприятия

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: «Школа гостеприимства и сервиса» (г. Тюмень)

11.00-12.00 – Круглый стол «Тренд русской кухни, что это: дань моде или потребность «вернуться к корням»?

Модератор:

Директор премии «Золотая вилка» Светлана Кнор

1. Окрошка, пельмени, винегрет: что считать традиционными блюдами русской кухни, а что «наследием» советской эпохи?:

- как русской кухне стать национальным достоянием, и почему иностранцы лучше знают русскую кухню, чем мы сами, (ресторанный критик, член АРГО, Ассоциации независимых ресторанных экспертов России, Алексей Кондрахин, г. Тюмень)
- «топ-лист» современной русской кухни: какие блюда традиционной и современной русской кухни можно предложить гостям
- традиционная или современная русская кухня: как экологично адаптировать рецепты традиционных русских блюд к современным потребностям и вкусам гостей
- какие сезонные продукты в регионах России можно и нужно использовать шефам в приготовлении блюд русской кухни (мнение шеф-поваров, работающих в сегменте русской кухни (Москва, Екатеринбург)
- адаптация поставщиков продуктов в новых экономических условиях: мнение специалистов продуктового рынка (компания «МЕТРО Кэш энд Керри», представители фермерских хозяйств)

2. Уральская кухня как региональный бренд:

- Где можно поесть и приготовить блюда уральской кухни в ресторанах Екатеринбурга (Светлана Лебедева, директор компании «Food Smile»).
- «В поисках «живой» уральской кухни»: итоги исследовательских экспедиций шеф-поваров Екатеринбурга по деревням Урала (Владимир Олькиницкий, ресторатор, шеф-повар, г. Екатеринбург, Франческо Спампинато, ресторатор, шеф-повар, г. Екатеринбург).
- Продолжаем собирать рецепты уральской кухни для книги «52 рецепта: уральская кухня»: в чем ценность и уникальность книги, какие рестораны и известные люди Урала будут там представлены (Марина Чеботаева, издатель).

Целевая аудитория: шеф-повара предприятий общественного питания, собственники и управляющие ресторанов, кафе, кейтеринговых служб

Стоимость: бесплатно

Организаторы: Народная ресторанный премия «Золотая вилка»

11.00-18.00 – Второй тур I Открытого чемпионата Урала по хлебопечению

Организаторы: Народная ресторанный премия «Золотая вилка» и Выставочная компания «Эксперт»

Место проведения: зона Чемпионата

11.00-18.00 – Гастрономические мастер-классы «ПоЕДАние жизни» (2 день)

12.00-13.00 – Мастер-класс «Уральская кухня: в поисках аутентичности», Владимир Олькиницкий готовит блюда уральской кухни по рецептам, привезенным с экспедиций по деревням Урала (Екатеринбург)

13.30-14.30 – Мастер-класс «Современная русская кухня» (Москва)

15.00-16.00 – Мастер-класс «Современная русская кухня» (Москва)

Стоимость: бесплатно

Место проведения: зона мастер-классов

Организаторы: «Выставочная компания «Эксперт», Народная ресторанный премия «Золотая вилка»

12.00-13.00 – Семинар «Современное оборудование для клининга. Актуализация выбора»

Современное оборудование. Классификация оборудования.

- Пылесосы. Виды пылесосов. Основные технические характеристики, влияющие на выбор аппарата.
- Поломоечные машины. Факторы, влияющие на выбор машины. Как рассчитать производительность машины? Как рассчитать время работы аккумулятора?
- Экстракционные машины. Основные характеристики. Экстракционные машины для чистки ковров и ковровина. Машин для чистки мягкой мебели.
- Установки высокого давления.
- Бластинг.
- Роботы для очистки фасадов, крыш, солнечных батарей.
- Подметальная и коммунальная техника.

Спикер мероприятия:

Бочковская Мария Викторовна – директор Ассоциации Русских Уборочных Компаний, генеральный директор Саморегулируемой организации Некоммерческого Партнерства «Альянс региональных уборочных компаний»

Целевая аудитория: управляющие компании и представители предприятий сферы чистоты

Стоимость: бесплатно

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: Ассоциация Русских уборочных компаний (АРУК)(г.Москва)

12.00-14.00 – Круглый стол «Как повысить рентабельность отеля в период кризиса. Теория и практика»

Целевая аудитория: собственники, управляющие отелей, руководители службы приема и размещения, отделов продаж и маркетинга

Стоимость – бесплатно

Место проведения – конференц-зал выставки

13.00-14.00 – Семинар «Инструктаж привлекаемого персонала на мероприятиях (банкеты, фуршеты)»

Спикер мероприятия:

Кирилл Сергеевич Погодин – независимый консультант по ресторанному и кейтеринг сервису. Принимал личное участие в подготовке и проведении Выездного Ресторанного Обслуживания более 700 мероприятий. Руководитель проекта CateringConsulting.ru Учредитель премии «Кейтеринг года» (проводится ежегодно с 2011 года). Автор программы аккредитации профессиональных кейтерингов CATERING PROFESSIONAL

Целевая аудитория: рестораторы, отельеры, руководители банкетных служб, управляющие и собственники кейтеринговых компаний

Стоимость: 1500 рублей при оплате до мероприятия и 2000 рублей – в день мероприятия

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: «Первая Школы Кейтеринга» (г.Москва)

13.00-14.00 – Семинар «Основы профессиональной гигиены современной кухни»

Раскрываются вопросы использования посудомоечной машины и правильного мытья посуды в ней, ручная мойка нестандартной посуды (кастрюли, противни), очистки пароконвектоматов и другого оборудования с пригаром, удаление накипи с варочного и посудомоечного оборудования, уход за нержавеющей сталью и удаление точечных сложных загрязнений

Целевая аудитория – управляющие ресторанов, кафе, руководители служб питания при гостиницах, клининговые компании

Стоимость: бесплатно

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: «Учебный Центр Тараса Дударя» (Киев, Украина)

14.00-16.00 – Семинар «Клиенты: как их сохранить и приумножить? Техники безупречного обслуживания»

Гости все тщательнее относятся к выбору отеля для проживания. В конкурентной борьбе побеждает тот отель, который сможет удержать гостей не только ценой.

- Из чего складывается доверие: взгляд со стороны гостя
- Из чего складывается сервис в отеле?

- Типичные ошибки сервиса, которые мы допускаем
- Техники безупречного обслуживания, помогающие в общении с гостем
- Технология построения системы безупречного сервиса
- Как контролировать качество сервиса в отеле?

Целевая аудитория: собственники, управляющие отелей, руководители службы приема и размещения, отделов продаж и маркетинга

Стоимость: 1000 рублей при оплате до мероприятия и 1500 рублей – в день мероприятия

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: «Школа гостеприимства и сервиса» (г. Тюмень)

14.00-16.00 – Круглый стол «ХАССП на предприятиях общественного питания: адаптация, разработка и внедрение системы»

Спикер мероприятия:

В семинаре примут участие специалисты надзорных органов, органов сертификации, специалисты-практики, проектировщики производства

Целевая аудитория: собственники, управляющие, технологи мест общественного питания (рестораны, кафе, кейтеринговые службы)

Стоимость: бесплатно

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: Ассоциация кулинаров Свердловской области

15.00-18.00 – Мастер-класс «Системная перезагрузка бизнеса: стратегии развития в кризис»

Спикер мероприятия – Малышева Лариса Анатольевна – д.э.н., профессор, директор МВА-Центра, зам. директора Бизнес-школы УрФУ, IPMA.

Целевая аудитория: собственники, управляющие кафе, ресторанов, гостиниц, кейтеринговых служб

Стоимость: бесплатно

Место проведения: конференц-зал выставки

Организаторы: МВА-центр Бизнес-школы Уральского федерального университета им. первого Президента России

16.00-17.00 – Семинар «Банкетный менеджер: как провести идеальное мероприятие»

Спикер мероприятия:

Кирилл Сергеевич Погодин – независимый консультант по ресторанному и кейтеринг сервису. Принимал личное участие в подготовке и проведении Выездного Ресторанного Обслуживания более 700 мероприятий. Руководитель проекта CateringConsulting.ru Учредитель премии «Кейтеринг года» (проводится ежегодно с 2011 года). Автор программы аккредитации профессиональных кейтерингов CATERING PROFESSIONAL

Целевая аудитория: рестораторы, отельеры, руководители банкетных служб, управляющие и собственники кейтеринговых компаний

Стоимость: 1500 рублей при оплате до мероприятия и 2000 рублей – в день мероприятия

Место проведения: конференц-зал выставки

Организатор: «Первая Школы Кейтеринга» (г.Москва)

16.00-18.00 – Круглый стол «Что такое сертификация профессиональных квалификаций? Чем сертификация отличается от оценки и аттестации персонала? Станет ли эта процедура обязательной?»

Целевая аудитория: собственники, управляющие отелей, руководители службы приема и размещения, отделов продаж и маркетинга

Стоимость: бесплатно

Организатор: Клуб Отельеров (г.Екатеринбург)

5 марта_четверг

10.00-12.00 – Круглый стол «Основные тенденции хлебопечения»

Спикеры мероприятия: Ольга Котикова, представитель компании "Де Баг рус" (оборудование Debag)(Москва), Галина Быкова, владелец сети пекарен "Ватрушка" (Челябинск), Анатолий Павлова, собственник пекарен "Пекарня на Вишневой" и"Краля" (Екатеринбург).

Целевая аудитория: пекари, кондитеры, технологи, собственники хлебопекарных производств, пекарен

Стоимость: бесплатно

Место проведения: Конференц-зал выставки

Организаторы: «Выставочная компания «Эксперт», Народная ресторанный премия «Золотая вилка»

11.00-15.00 – Гастрономические мастер-классы «ПоЕДАние жизни» (3 день)

13.00-14.00 – Мастер-класс по кондитерскому искусству от двукратного чемпиона России по кондитерскому искусству Игоря Тумаркина (Челябинск)

Стоимость: бесплатно

Место проведения: зона мастер-классов

Организаторы: «Выставочная компания «Эксперт», Народная ресторанный премия «Золотая вилка»

12.00-12.30 – Официальная церемония награждения победителей I Открытого чемпионата Урала по хлебопечению

Место проведения: сцена выставки

15.00-15.30 – Официальная церемония награждения участников выставок дипломами и медалями

Место проведения: сцена выставки