



ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ ВЫСТАВКИ

площадка «ШЕФ-ПРОФИ»		
<i>Вход свободный</i>		
7 апреля 2021г. (среда)		
ОТБОРОЧНЫЙ ЭТАП ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ «ЛЕГЕНДА»: «ШЕФ ГОДА» Организатор: Ассоциация кулинаров России		10.00 – 17.00
8 апреля 2021г. (четверг)		
ОТБОРОЧНЫЕ ЭТАПЫ ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ «ЛЕГЕНДА» СРЕДИ ЮНИОРОВ: «ЮНИОР ГОДА» Организатор: Ассоциация кулинаров России		10.00 – 16.00
9 апреля 2021г. (пятница)		
ОТБОРОЧНЫЕ ЭТАПЫ ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ «ЛЕГЕНДА»: «КОНДИТЕР ГОДА» Организатор: Ассоциация кулинаров России		10.00 – 15.00
ТЕРРИТОРИЯ БАР		
<i>Вход свободный</i>		
7 апреля 2021г. (среда)		
<i>Серия обучающих семинаров для барменов</i> ТЕРРИТОРИЯ БАР, Зона семинаров <i>Вход свободный</i>		
Организатор: Ассоциация барменов России	Инструкция о том, как бару всегда оставаться в тренде	12.00 – 13.00
	Продающее меню в баре	13.30 – 14.30
	Как прокачать бар, чтобы увеличить доход вдвое	15.00 – 16.00
8 апреля 2021г. (четверг)		
ЧЕМПИОНАТ РОССИИ СРЕДИ БАРМЕНОВ. ОТБОРОЧНЫЙ ТУР ПО ЮФО Организатор: Ассоциация барменов России		10.00 – 18.00 ТЕРРИТОРИЯ БАР, зона чемпионата
9 апреля 2021г. (пятница)		
<i>Серия обучающих семинаров для бариста</i> ТЕРРИТОРИЯ БАР, Зона семинаров <i>Вход свободный</i>		
	Как меньше смальвать. Уменьшение отходов.	10.30 – 11.30
	Конфликты с гостями. Как уладить и стать другом	12.00 – 13.00
	Контакт со сложным гостем	13.30 – 14.30



ТЕРРИТОРИЯ ИДЕЙ

Вход свободный

7 апреля 2021г. (среда)

Серия семинаров и практических мастер-классов

	Управление клиентским сервисом	10.00 – 11.00
Представитель компании Перфект	Использование пароконвектомата на все 100%.	11.30 – 12.30
Представитель компании Перфект	Приготовление на пару. Диетическое питание может быть вкусным.	13.30 – 14.30
Представитель компании Перфект	Эволюция технологии гомогенизации на современной кухне.	15.00 – 16.00
Представитель компании Перфект	Дегидратация продуктов для творчества	16.30 – 18.00

8 апреля 2021г. (четверг)

Серия семинаров и практических мастер-классов

	Нестандартный ланч	10.00 – 11.00
Представитель компании Перфект	Сю-вид в полноценном исполнении	11.30 – 12.30
Представитель компании Перфект	Копчение на любой вкус. Расширяем ассортимент с минимальными вложениями	13.30 – 14.30
Представитель компании Перфект	Эволюция технологии гомогенизации на современной кухне.	15.00 – 16.00
Представитель компании Перфект	Гриль меню в ресторане	16.30 – 18.00

9 апреля 2021г. (пятница)

Серия семинаров и практических мастер-классов


Представитель компании Перфект	Использование пароконвектомата на все 100%.	10.00 – 11.30
Представитель компании Перфект	Копчение на любой вкус	12.00 – 13.00







ПЛОЩАДКА «КОНДИТЕР»

Вход свободный

7 апреля 2021г. (среда)

Серия практических мастер-классов

	АННА ПАВЛОВА, шеф-кондитер, победитель международных конкурсов	Мастер-класс «Мир сахарной флористики. Лепка цветов без спец. инструментов. Фрезия, гортензия»	11.00 – 12.00
---	---	---	----------------------

	Киярова Таисия, Кондитерская студия «Мята»	Мастер-класс «Современное кремовое оформление торта»	12.30 – 13.30
	БОРИСЕНКО АННА, Шеф-кондитер студии Cream, кондитер- декоратор	Мастер-класс «Декор из шоколада»	14.00 – 15.00
	АРАБАДЖИЕВА ТАТЬЯНА, Jazzcake	Мастер-класс «Приготовление веррина. Десерты в стакане.»	15.30 – 16.30
8 апреля 2021г. (четверг)			
Серия практических мастер-классов			
	ХАРАХАШЯН ГАЙК, шеф - кондитер Ресторана «Магадан» Novikov Group	Мастер-класс «Секрет приготовления идеального «Гарта»	11.00 – 12.00
	ЛЮДМИЛА БАТРАКОВА, кондитер - технолог, Преподаватель кондитерских курсов	Мастер-класс «Пластичный шоколад. Флористика»	12.30 – 13.30
	ГОРОДОВА ИННА, Шеф-кондитер ресторана "Сыроварня", г. Краснодар	Мастер-класс «Эклер. Современный дизайн и декор»	14.00 – 15.00



ЭДОН
ЭКСПО
ЦЕНТР

HoReCa Don

Специализированная выставка ресторано-гостиничного
бизнеса



7-9 апреля 2021

	БОЛЕС ИРИНА , Кондитер, эксперт по ПП-десертам, г. Ростов-на-Дону	Мастер-класс «Полезный десерт: Зефир без сахара»	15.30 – 16.30
9 апреля 2021г. (пятница)			
КОНКУРС КОНДИТЕРОВ: АРТ-КЛАСС			10.00 – 15.00 ПЛОЩАДКА КОНДИТЕР Вход свободный
ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА»			
7 апреля 2021г. (среда)			
Серия семинаров и практических мастер-классов от региональных шеф-поваров Вход платный			
	ОЛЕГ СЫЧЕВ , 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
	АЛЕКСАНДР ЮГРА , бренд-шеф, г. Сочи	Мастер-класс «Аутентичная кухня народов мира в современной интерпретации»	11.30 – 12.30
	АНТОН ГОЛОВАНЬ , шеф-повар ресторана «Барин», г. Краснодар	Мастер-класс «Новые возможности использования морских деликатесов»	13.00 – 14.00
	ЭДУАРД ПОГОСОВ , Бренд шеф ABSresto консалтинговая компания, Шеф и совладелец ресторана Джеки Джан, г. Ростов-на-Дону	Мастер-класс «Коллаборация кухонь в заведении»	14.30 – 15.30

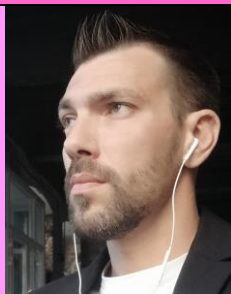

	ТОМИЛОВ ВИТАЛИЙ, Шеф-повар Amra park hotel, Ресторан Пирс, ресторан Фишка г. Гагра (Абхазия)	Мастер-класс «Кухня наоборот»	16.00 - 17.00
8 апреля 2021г. (четверг)			
Серия практических мастер-классов от региональных шеф-поваров			
Вход платный			
	ПРОСКУРИН ПАВЕЛ, шеф-повар ресторана «ГорPark», г. Краснодар	Мастер-класс «За что платят современному Шефу»	10.00 – 11.00
	АНТОН ГОЛОВАНЬ, шеф-повар, г. Краснодар	Мастер-класс «Соусы на основе бульонов»	11.30 – 12.30
	РУСЛАН ТЕРЗЯН, шеф-повар ресторана новаторской кавказской кухни «Вилла Роз», г. Абрау-Дюрсо	Мастер-класс «Кавказская кухня с авторским подходом. Гастрономическая карта Кавказа: 12 регионов Кавказа, 12 блюд в авторской подаче, старина рецептов всего Кавказа»	13.00 – 14.00
	ЭДУАРД ПОГОСОВ, 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
	СЕРГЕЙ ГОРОДОВ, шеф-повар, г. Краснодар, шеф-повар ресторана «Сыроварня»	Мастер-класс «Нестандартный способ приготовления рыбы»	16.00 - 17.00

9 апреля 2021г. (пятница)			
Серия практических мастер-классов			
Вход бесплатный			
	ТРИЛИСОВ АЛЕКСЕЙ, Шеф - повар ресторана «Вишнёвый сад»	Мастер-класс «Тема «крема» из повседневных продуктов»	10.00 – 11.00
	ВАЩЕНКО РОСТИСЛАВ, 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
	СОРОКИН МАКСИМ, Шеф-повар ресторана Огненный и кофейня Сахар	Мастер-класс «Кухня открытого огня. Альтернатива всем «шашлыкам», как можно и нужно использовать огонь в ресторане»	13.00 – 14.00 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход бесплатный

Площадка «БИЗНЕС-КУХНЯ»

7 апреля 2021г. (среда)

Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса от региональных экспертов
Вход платный

	ЗАЛЕВСКИЙ СЕРГЕЙ, Бизнес консультант в сфере ХоРеКа. Управление проектами. Обучение персонала. Развитие Бизнеса, г. Краснодар	Взгляд в будущее. Какие тренды среди брендов будут актуальны. Как выстроить работу ресторана в условиях изменения экономического состояния в стране	10.00 – 11.00
	ГЛЕБ ОРЛОВ, UnoDosTres, г. С.-Петербург	Системное продвижение ресторана. От замысла до реализации	11.30 – 12.30







ЭДОН
ЭКСПО
ЦЕНТР

HoReCa Don

Специализированная выставка ресторанно-гостиничного
бизнеса



7-9 апреля 2021

	ГАЛИНА ПОЗДНЯКОВА, Основатель школы ресторанного менеджмента "PANGA" и руководитель направления "Обучение", г. Москва	Нематериальная мотивация персонала - почему деньги не всегда помогают собрать звездную команду?!	13.00 – 14.00
	ТАТЬЯНА САВЕЛЬЕВА Консультант и трекер, преподаватель Novikov Business School, руководитель консалтингового направления всероссийской IT компании ЛЕММА, г. Керч	Кто такой сильный управляющий? Как его найти или как им стать?	14.30 – 15.30
	ЛАВР КОЗЛОВ, Бизнес консультант международного уровня в сфере HORECA. Самый молодой Шеф-повар/управляющий Австрии г. Москва	«Эмоция - продукт будущего. Взгляд поколения Z»	16.00 – 17.00
8 апреля 2021г. (четверг)			
Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса от региональных экспертов Вход платный			
	ГУБАРЕВА ЮЛИЯ, Руководитель Департамента инженерно-технологического проектирования компании «Русский проект». Эксперт - аудитор НАССР (ХАССП). г. Москва	Инновационные технологии и решения для создания, развития и продвижения бизнеса в сфере гостеприимства	10.00 – 11.00



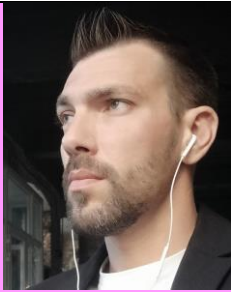


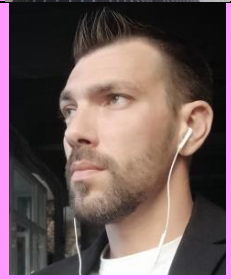

ЭДОН
ЭКСПО
ЦЕНТР

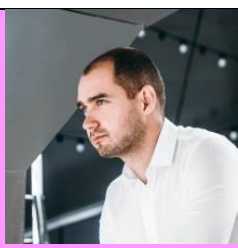

HoReCa Don

Специализированная выставка ресторанно-гостиничного
бизнеса



7-9 апреля 2021

	<p>ЗАЛЕВСКИЙ СЕРГЕЙ, Бизнес консультант в сфере ХоРеКа. Управление проектами. Обучение персонала. Развитие Бизнеса, г. Краснодар</p>	<p>Работа после изоляции. Как пандемия повлияла на рынок общественного питания. Что и как Мы будем есть и пить. Как изменится потребление товаров в обществе</p>	11.30 – 12.30
	<p>АНАСТАСИЯ ЛЮСТИНА Основатель и руководитель компании LeClick – лидера на рынке автоматизации ресторанов и онлайн бронирования, г. Москва</p>	<p>Как перестроить бизнес-модель за две недели?</p>	13.00 – 14.00
	<p>РЕДЬКИНА НАТАЛЬЯ Частный консультант по сервису, трекер, 15 летний опыт работы в сфере гостеприимства, г. Ставрополь</p>	<p>Оптимизируете все затраты - максимизируете прибыль</p>	14.30 – 15.30
	<p>ЗАЛЕВСКИЙ СЕРГЕЙ Бизнес консультант в сфере ХоРеКа. Управление проектами. Обучение персонала. Развитие Бизнеса, г. Краснодар</p>	<p>Вкус как одна из основ. Связь Вкуса и Мозга, что и как мы потребляем в пищу. Как Вкус влияет на работу и экономику ресторана</p>	16.00 – 17.00
9 апреля 2021г. (пятница)			
Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса			
	<p>ОЛЬГА КРОЛЬМАН-ПАХАЙЛО Заместитель руководителя департамента развития холдинга «Х 100», г. Ростов-на-Дону. Руководитель департамента развития франшизы «Sushi Master»</p>	<p>Технология результативного масштабирования бизнеса: ниша, стратегия, инвестиции, этапы, сроки, команда.</p>	10.30 – 11.30


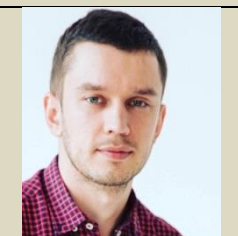

	ДЕНИС ГОНЧАРОВ, Сооснователь сети «Еда всегда, г. Ростов-на-Дону»	Построение команды	11.30 – 12.30
	ОЛЬГА ПРЕНИЧЕВА, Генеральный директор фабрики гостеприимства «Потайной консалт», эксперт телефонных переговоров, г. Ростов-на-Дону	Сторителлинг: декомпозиция бизнеса - пошаговые рецепты успеха	13.00 – 14.00

Площадка «DARK KITCHEN»

7 апреля 2021г. (среда)

Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса

Вход свободный

	ЕВГЕНИЙ ЛЕБЕДЕВ, Основатель и CEO компании Лемма - единой цифровой платформы для рестораторов, г. Ростов-на-Дону	Цифровая трансформация ресторана'20	11.00 – 12.00
	МИРОСЛАВ ЗУДИН, эксперт в построении службы доставки, г. Краснодар	Как запустить службу доставки и уйти от Агрегаторов за 8 шагов. Инструменты анализа рынка и отстройки от конкурентов	12.30 – 13.30
	АЛЕКСАНДР ЮГРА, бренд-шеф, г. Сочи	Как адаптировать блюда к доставке	14.00 – 15.00



ЭДОН
ЭКСПО
ЦЕНТР

HoReCa Don

Специализированная выставка ресторанно-гостиничного
бизнеса



7-9 апреля 2021

	АНАСТАСИЯ ЛЮСТИНА, Основатель и руководитель компании LeClick – лидера на рынке автоматизации ресторанов и онлайн бронирования, г. Москва	Оцифровка маркетинга ресторана – Как повысить эффективности бизнеса через собственную доставку	15.30 – 16.30
8 апреля 2021г. (среда)			
Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса Вход на площадку свободный			
	ОЛЬГА КРОЛЬМАН-ПАХАЙЛО Заместитель руководителя департамента развития холдинга «Х 100», г. Ростов-на-Дону. Руководитель департамента развития франшизы «Sushi Master»	Как ресторану за 30 дней перейти на собственную доставку блюд и полуфабрикатов.	11.00 – 12.00
	ФРОЛОВА АННА ВИТАЛЬЕВНА, Основатель компании Pro Brunch	Как сделать ресторанную подачу блюд в одноразовой упаковке	12.30 – 13.30
	АРТЁМ СИМОНЬЯН Директор и основатель Qummy	Как увеличить прибыль или открыть новое направление для точек хорека. Система ресторанного питания без поваров, без кухни, без списаний	14.00 – 15.00
	СЕРГЕЙ ДОБРОВ Директор по маркетингу Qummy, основатель онлайн школы «Рестоматика»	Как работают инструменты продвижения доставки в различных регионах. Как взять больше за меньшие деньги.	15.30 – 16.30
9 апреля 2021г. (пятница)			
КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА ОФИЦИАНТОВ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС -2021»			10.00 – 15.00



ЭДОН
ЭКСПО
ЦЕНТР

HoReCa Don

Специализированная выставка ресторанно-гостиничного
бизнеса



7-9 апреля 2021

ПЛОЩАДКА «ОТЕЛЬ»

Вход свободный

Серия обучающих семинаров для развития гостиничного бизнеса

7 апреля 2021г. (среда)

	ШАТВОРЯН КАРИНА Глава Представительства ФРиО в Ростове-на- Дону и РО	Актуальные проблемы и тренды гостиничного бизнеса. Адаптация системы подготовки кадров к изменениям в отрасли	10.00 – 11.00
	НЕЧЕПАЕВА ВЕРА Региональный представитель ООО "ЦСКК", эксперт по классификации гостиниц, заместитель генерального директора ООО "Гостиница "ЭРМИТАЖ"	Новые правила классификации гостиниц	11.30 – 12.30
	ОЛЬГА ОГАРКОВА, Руководитель компании «НАССР-AUDIT», санитарный врач, эксперт-аудитор ХАССП (НАССР) г. Сочи	Новые санитарные нормы в общепите гостиницы	13.00 – 14.00
	НАТАЛЬЯ ПОЛЯКОВА, частный архитектор-дизайнер. В профессии более 15 лет	Недорогой и быстрый редизайн в гостинице	14.30 – 15.30
	ОЛЬГА ПРОНИЧЕВА, Генеральный директор фабрики гостеприимства «Потайной консалт», эксперт телефонных переговоров, г. Ростов- на-Дону	Конфликтный гость=самый высокий чек и самый лояльный отзыв	16.00 – 17.00



ЭДОН
ЭКСПО
ЦЕНТР





HoReCa Don

Специализированная выставка ресторанно-гостиничного
бизнеса



7-9 апреля 2021

8 апреля 2021г. (четверг)

	РЕДЬКИНА НАТАЛЬЯ , частный консультант по сервису, трекер, 15 летний опыт работы в сфере гостеприимства, г. Ставрополь	Как эффективно спланировать и организовать работу персонала?	10.00 - 11.00
	ЕЛЕНА БЕРДЯГА Специалист по обучению и развитию персонала, бизнес-тренер, коуч в HoReCa, SWAY эксперт (sales with Agile), Центр обучения «Сервис класс», г. Москва	Как обслуживать гостей в отеле, чтобы они возвращались. Стандартизация всех этапов взаимодействия с гостем	11.30 – 12.30
	ГУБАРЕВА ЮЛИЯ , Руководитель Департамента инженерно-технологического проектирования компании «Русский проект». Эксперт - аудитор НАССР (ХАССП). г. Москва	Ресторан при отеле. Источник проблем или точка притяжения гостей	13.00 – 14.00
	АННА КОНДРАТЬЕВА 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	Как продвигать отель в 2021?	14.30 – 15.30
	ОЛЬГА ПРОНИЧЕВА , Генеральный директор фабрики гостеприимства «Потайной консалт», эксперт телефонных переговоров, г. Ростов-на-Дону	Продажи вокруг нас. Эксклюзив из неизданного	16.00 – 17.00




HoReCa Don

Специализированная выставка ресторанный-гостиничного бизнеса



7-9 апреля 2021

9 апреля 2021г. (пятница)			
	<p>ОСИПОВ ДМИТРИЙ Аналитик в сфере гостинично-ресторанного бизнеса, специалист по автоматизации процессов, консалтингового агентства Marketing hospitality</p>	<p>Автоматизация отельного бизнеса</p>	<p>10.00 -11.00</p>
	<p>ШЕЛГУНОВА МАРИЯ Директор консалтингового агентства Marketing hospitality, эксперт в области маркетинга, продаж и организации мероприятий.</p>	<p>Загородные отели. Как развить загородный туризм?</p>	<p>11.30 – 12.30</p>