



СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

HoReCa Don

23-25
Октября



РЕШЕНИЯ
ДЛЯ БИЗНЕСА
И ПРОИЗВОДСТВА



ДОН
ЭКСПО
ЦЕНТР

Проект программы

Площадка «Бизнес-кухня: 20 семинаров»

Самые прогрессивные российские эксперты ресторанного бизнеса поделятся своим опытом, идеями и приемами.

23 октября (среда)

10.30 – 11.30 Зал №5.1	Семинар «Тренды и перспективы развития рынка, чего от нас ждут гости. Что такое сервис сегодня?» <i>Спикер: Наталья Милеенкова, товарищ по менеджменту товарищества рестораторов UnoDosTres, совладелец сети пабов Pub по Pub, г. Москва</i>
11.00 – 12.00 Зал №5.2	Семинар: «Как создать продающую концепцию. Пример проекта реального заведения» <i>Спикер: Инна Щепетова, Владелец агентства Marketingstory.ru, преподаватель в Novikov Business School, 15 лет в сфере ресторанного маркетинга, г. Москва</i>
11.30 – 12.30 Зал №5.1	Семинар «Себестоимость - новый подход в производственном и управленческом учете» <i>Спикер: Наталья Милеенкова, товарищ по менеджменту товарищества рестораторов UnoDosTres, совладелец сети пабов Pub по Pub, г. Москва</i>
12.30 – 13.30 Зал №5.2	Семинар: «Как за счет системного управления компанией – стать лучшим на рынке?» <i>Спикер: Тимур Гильманов, г. Ростов-на-Дону</i>
13.00 – 14.00 Зал №5.1	Семинар «Сетевой проект: плюсы и минусы» <i>Спикер: Гончаров Денис Викторович, соучредитель сети современных столовых "Еда Всегда" в Ростове и Таганроге: 14 столовых, 15 буфетов. Опыт работы в общепите 15 лет, г. Ростов-на-Дону</i>
14.30 – 15.30 Зал №5.1	Семинар «Концепция работа над ошибками. Наиболее распространенные ошибки в 2019 г.» <i>Спикер: Глеб Орлов, товарищ по маркетингу товарищества рестораторов UnoDosTres, г. Москва</i>
14.00 – 15.00 Зал №5.2	Семинар «Как создать продающую концепцию» <i>Спикер: Инна Щепетова, Владелец агентства Marketingstory.ru, преподаватель в Novikov Business School, 15 лет в сфере ресторанного маркетинга, г. Москва</i>
15.45 – 16.45 Зал №5.1	Семинар «Ошибки, которых можно было избежать» <i>Спикер: Инна Щепетова, Владелец агентства Marketingstory.ru, преподаватель в Novikov Business School, 15 лет в сфере ресторанного маркетинга, г. Москва</i>
17.00 – 18.00 Зал №5.2	Семинар «Гостецентричный ресторан – как элемент прогрессивного маркетинга». <i>Спикер: Инна Щепетова, Владелец агентства Marketingstory.ru, преподаватель в Novikov Business School, 15 лет в сфере ресторанного маркетинга, г. Москва</i>
17.00 – 18.00 Зал №5.1	Семинар «Государственная информационная система "Меркурий" в ресторанах - не сбегать, не отложить». <i>Спикер: Янина Стрелковская, руководитель отдела развития в компании ЛЕММА.</i>



24 октября (четверг)	
10.30 – 11.30 Зал №5.1	Семинар «Финансовые цели ресторанный бизнес» <i>Спикер: Евгений Лебедев - бизнес-тренер, консультант в ресторанном бизнесе, действующий бизнесмен, руководитель компании «ЛЕММА», г. Ростов-на-Дону</i>
10.30 – 11.30 Зал №5.2	Семинар «План продвижения кафе – кулинарии « Раиса Захарна » в Москве» <i>Спикер: Инна Щепетова, владелица агентства Marketingstory.ru, преподаватель в Novikov Business School, 15 лет в сфере ресторанного маркетинга, г. Москва</i>
12.00 – 13.00 Зал №5.2	Семинар «Контент решает! Зачем ресторану Instagram?» <i>Спикер: Антон Удодов (практикующий спикер, владелица агентства интернет-маркетинга MADS). В интернет-маркетинге с 2010 году, более 130 реализованных проектов, эксперт в ресторанном бизнесе, г. Москва</i>
12.00 – 13.00 Зал №5.1	Семинар «Гроби» в ресторанном бизнесе» <i>Спикер: Евгений Лебедев - бизнес-тренер, консультант в ресторанном бизнесе, действующий бизнесмен, руководитель компании «ЛЕММА»</i>
13.30 – 14.30 Зал №5.2	Семинар «Как Digital-маркетинг помогает ресторану формировать поток гостей» Спикер: Антон Удодов (практикующий спикер, владелица агентства интернет-маркетинга MADS). В интернет-маркетинге с 2010 году, более 130 реализованных проектов, эксперт в ресторанном бизнесе, г. Москва
13.00 – 14.00 Зал №5.1	Семинар «Как создать команду и привести её к успеху» <i>Спикер: Звагольская Олеся, бизнес-тренер, психолог, Тренинговый центр МТренинг, г. Москва</i>
14.00 – 15.00 Зал №5.1	Семинар «Основы управленческого учета - просто о сложном, типичные ошибки начинающих и опытных рестораторов» Спикер: Наталья Милеенкова, товарищ по менеджменту товарищества рестораторов UnoDosTres, совладелец сети пабов Pub no Pub, г. Москва
15.00 – 16.00 Зал №5.2	Семинар «Работа с брендом традиционных продуктов в современных условиях. Как вернуть популярность» <i>Спикер: Александр Кожокару, Шеф-повар Bon App cafe, Бренд-шеф ресторанов «Соседи медведи» и «Мед», ресторанный консалтинг, гастро-ужины, своя Школа Шеф-повара, г. Москва</i>
15.15 – 16.15 Зал №5.1	Семинар «Лояльный гость лучше новых двух. Что формирует и влияет на лояльность в ресторане?» <i>Спикер: Глеб Орлов, товарищ по маркетингу товарищества рестораторов UnoDosTres, г. Москва</i>
16.30 – 17.30 Зал №5.2	Семинар «Развитие ресторанный бизнес по франшизе»