

Проект деловой программы мероприятий выставки

23 октября (среда)	
12.00 – 12.30 Сцена выставки	Официальное открытие выставки Организатор: ДонЭкспоцентр
Форум «GUEST HOUSE»	
Время, место	Мероприятия
10:00 – 11:00 Зал № 9, Зона GUEST HOUSE	Семинар « Построение системы лояльности» <i>Спикер: Владимир Вастер, генеральный директор компании «Нореса Эксперт», международный отельер – ресторатор, советник главы «Внешэкономбанка» по гостинично - ресторанным инвестициям и управлению, экс советник Правительства Кабардино-Балкарской Республики по развитию и реанимации курортных комплексов Республики</i>
11.00 – 13.00 Зал № 9, Зона GUEST HOUSE	Семинар «Безопасность в гостинице: воровство и мошенники» <i>Спикер: Владимир Вастер, генеральный директор компании «Нореса Эксперт», международный отельер – ресторатор, советник главы «Внешэкономбанка» по гостинично - ресторанным инвестициям и управлению, экс советник Правительства Кабардино-Балкарской Республики по развитию и реанимации курортных комплексов Республики</i>
11:00 – 12:00 Зал №10, Зона GUEST HOUSE	«Как создать привлекательный образ отеля по телефону»
13:00 – 14:00 Зал №10, Зона GUEST HOUSE	Семинар «Как с помощью правильного интерьера, увеличить прибыль отеля» <i>Спикер: Вероника Дегтярцева, профессиональный дизайнер, специализирующаяся на оформлении частных домов, апартаментов и общественных интерьеров. Основатель дизайн-студии VD_Studio. г. Ростов-на-Дону</i>
14.00 – 15.00 Зал №9, Зона GUEST HOUSE	Семинар «Новые форматы отелей и их функциональность» <i>Спикер: Ольга Прохорова, преподаватель "Института гостеприимства и кулинарного искусства SWISSAM" и специалист с опытом работы в индустрии более 10 , г. Москва</i>
Форум «REST HOUSE»	
Время, место	Мероприятия
9.00-18.00 Зал №11 Chef a la Russe 2020	Отборочный тур Чемпионата Chef a la Russe 2020 <i>Организатор: Ассоциация Кулинаров России, МЕТРО, ДонЭкспоцентр</i>
9.00- 17.00 Зал №4 Территория Пиццы	Третий открытый Донской Чемпионат по пицце -2019 <i>Организатор: Федерация пицца-акробатики России, ДонЭкспоцентр</i>
Территория Бунге	Серия практических мастер-классов
13.00 – 14.00	Мастер-классы от шеф-повара Романа Степаненко «Фритюр от А до Я»
15.00 – 16.00	
17.00 – 18.00	

Зал №6 Секреты ШЕФА	Серия практических мастер-классов «Секреты ШЕФА» <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
10.30 – 12.00	Мастер-класс: "Сезонный продукт. Как правильно подать его" <i>Спикер: Колесниченко Олег, шеф-повар ресторанов «ЯЛЛА» и «LA FABBRICA», г. Ростов-на-Дону</i>
12.30 – 13.30	Мастер-класс «Мясная альтернатива. Блюда из разных сортов рыбы» <i>Спикер: Богатов Дмитрий, Член национальной Ассоциации Кулинаров, ведущий рубрики «Полезные Советы» на 1 Канале, «Шоппинг с Шефом» Теле-Кафе, «Знак Качества» ТВЦ, «Вся правда О» на 5 канале, г. Москва</i>
14.30 – 15.30	Мастер-класс «Альтернативные отруба, как с ними работать и зачем» <i>Спикер: Эдуард Погосов, Шеф-повар гриль-паба «Бекон&John» и стейк-хауса «Антрекот» на протяжении шести лет. Более четырёх лет работал в Москве, два из них готовил и набирался опыта у известнейшего французского шеф-повара и ресторатора Эрика Ле Прово в ресторане Carte Blanc. Участник «Адской кухни» с Константином Ивлевым и «Первого слёта шеф-поваров» в Екатеринбурге, спикер мероприятий «Рестопарк» и «Завтрак Шефа», г. Ростов-на-Дону</i>
15.45 – 16.45	Мастер-класс: «Три блюда к вину, которые удивят гостей, но не испугают» <i>Спикер: Мельник Евгений Владимирович, шеф-повар парк-отель «Орловский», участник первого всероссийского фестиваля русской кухни, участник и номинант премии «Золотой Нож», участник фестиваля 100 лет селедке под шубой, член национальной гильдии шеф-поваров России, г. Москва</i>
17.00 – 18.00	Мастер-класс: «Мир сахарной флористики» <i>Спикер: Анна Павлова, шеф-кондитер, бронзовый призер кулинарной олимпиады в Эрфурте-2016, золотой призер XVIII Чемпионата по кулинарии (Москва, 2015г), победитель соревнований на международном Кремлевском кулинарном кубке, победитель в арт-классе в соревнованиях по кулинарии и сервису на выставке HoReCaDon в 2014 и 2015 г., член Московской Ассоциации Кулинаров, г. Ростов-на-Дону</i>
Зал №5 Бизнес-кухня	Серия семинаров и мастер-классов «Бизнес-кухня» <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
11.00 – 12.00 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>
12.30 – 13.30 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 «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>
14.00 – 15.00 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>
13.45 – 14.45 Зал №5.2	Семинар: «Как за счет системного управления компанией – стать лучшим на рынке?» <i>Спикер: Тимур Гильманов, г. Ростов-на-Дону</i>

15.30 – 16.30 Зал №5.2	Семинар «Государственная информационная система "Меркурий" в ресторанах - не сбежать, не отложить» <i>Спикер: Янина Стрелковская, руководитель отдела развития в компании ЛЕММА. Консультант по ГИС Меркурий, ЕГАИС, электронному документообороту в ресторанах. Специалист по автоматизации управленческого учета в сетевых проектах</i>
Зал №7 Территория идей 11.00 – 16.00	Серия семинаров и мастер-классов для бариста <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
11.00 – 12.00	«Революционные кофейные новинки»
12.30 – 13.30	«Системный подход к дегустации и оценке качества чая»
14.00 – 15.00	«Автоматизация кофейни»
Зал №8 Территория идей 16.30 – 17.30	Практические семинары для шеф-поваров <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
16.30 – 17.30	«Работа в команде» <i>Спикер: Антон Кочура, Бренд-шеф компании «Хорошие Рестораны»</i>
Зал №7, Территория идей 15.30 – 16.30	Бизнес-семинар для кондитеров <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
15.30 – 16.30	Семинар «Путь от домашнего кондитера к небольшому цеху» <i>Спикер: Ольга Косякова, эксперт по выпечке и хозяйка кондитерской.</i>
Зал №8 Территория идей 12.30 – 15.00	Семинары для барменов <i>Организаторы: ДонЭкспоцентр</i>
11.00 – 12.00	«Продающее меню бара»
12.30 – 13.30	«Аудит бара ресторана»
Зал №8, Территория идей 14.00 – 16.15	Семинар официантов и хостес
14.00 – 16.15	Семинар «Как организовать качественный клиентский сервис в ресторане» <i>Спикер: Александр Егоров, руководитель Современной Ассоциации Профессионалов Сервиса, г. Ростов-на-Дону</i>
Зал №12, Территория ПЕРФЕКТ	Серия практических мастер-классов и обучающих семинаров для рестораторов и шеф-поваров
11.00 – 12.00	Мастер-класс «Использование пароконвектомата на все 100%. Раскроем все возможности, о которых многие даже не подозревают» <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
13.00 -14.00	Мастер-класс «Дегидратация продуктов для творчества. Превращаем обычные блюда в шедевры высокой кухни» <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
14.00 – 15.00	Семинар «ХАССП. Внедрение с минимальными вложениями. Раскроем все секреты!» <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
15.00 – 16.00	Семинар «Непрост выбор оборудования для заведения! Учим выбирать оборудование! Умная экономия!» <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>

24 октября (четверг)	
Форум «GUEST HOUSE»	
Время, место	Мероприятия
10:00 – 11:00 Зал № 10 , Зона GUEST HOUSE	Семинар «Стратегический маркетинг: как он влияет на доходы отеля» <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
10:00 – 11:00 Зал №9, Зона GUEST HOUSE	Семинар «Как внедрять стандарты, чтобы они работали, а сотрудники их соблюдали?» <i>Спикер: Звагольская Олеся, Бизнес-тренер, психолог, Тренинговый центр МТренинг, г. Москва</i>
11.00 – 12.00 Зал № 10, Зона GUEST HOUSE	Семинар « Управление доходностью отеля» <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
11.15 – 12.15 Зал № 9, Зона GUEST HOUSE	«Работа с конфликтным гостем, претензиями и жалобами» <i>Спикер: Звагольская Олеся, Бизнес-тренер, психолог, руководитель Тренингового центра МТренинг, г. Москва</i>
Зал № 9, Зона GUEST HOUSE 12.30 -13.30	Семинар «Автоматизация отелей и правильная коммуникация с поколениями гостей»
14.00 – 15.30 Зал 9, Зона GUEST HOUSE	Семинар «Как заработать максимум от продаж номерного фонда? » <i>Спикер: Полина Борисова, преподаватель "Института гостеприимства и кулинарного искусства SWISSAM", в индустрии с 2011 года, г. Москва</i> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр, "Институт гостеприимства и кулинарного искусства SWISSAM"</i>
14.15 – 15.15 Зал №10, Зона GUEST HOUSE	«Сервис на кончиках пальцев — как управлять качеством услуг»
Форум «REST HOUSE»	
Время, место	Мероприятия
09.00-13.00 Зал №11 Chef a la Russe 2020	Отборочный тур Чемпионата Chef a la Russe 2020 для Юниоров <i>Организатор: Ассоциация Кулинаров России, ДонЭкспоцентр</i>
9.00- 17.00 Зал №4 Территория Пиццы	Третий открытый Донской Чемпионат по пицце -2019 <i>Организатор: Федерация пицца-акробатики России, ДонЭкспоцентр</i>
Территория Бунге	Серия практических мастер-классов
13.00 – 14.00	Мастер-классы от шеф-повара Романа Степаненко «Фритюр от А до Я»
15.00 – 16.00	
17.00 – 18.00	
Зал №6 Секреты ШЕФА	Серия практических мастер-классов «Секреты ШЕФА» <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
10.00 – 11.00	Мастер-класс «Современная русская кухня. Как новый тренд» <i>Спикер: Денис Хозяинов, бренд-шеф парка «Лого», г. Ростов-на-Дону</i>
11.15 – 12.15	Мастер-класс «Сезонный авторский сет на гриле» <i>Спикер: Лазуков Александр, шеф-повар парка отель Сова, ресторана стейк хаус Сова, ресторана итальянской кухни Сова Италия, Выпускник Итальянской гастрономической школы ifse город Турин. Победитель всероссийского конкурса Русский шеф, г. Рязань</i>

12.30 – 13.30	Мастер-класс «Еда под крепкий алкоголь. Новые и понятные блюда» <i>Спикер: Бурнасов Илья, шеф-повар Italy-Group (рестораны Hitch, Apres Ski, «Ателье. Tapas&Bar»), регулярно участвует в гастрономических фестивалях: «О, да, еда!», Gastreet, «Завтрак Шефа», преподаватель Кулинарной школы «Novikov Schkool», г. Москва</i>
14.00 – 15.00	Мастер-класс «Стейки, стейки и ещё раз стейки» <i>Спикер: Антон Семенов, бренд-шеф сети «Jerdëla Group». На протяжении 18 лет работает исключительно в мясных ресторанах. Ставил кухню в различных заведениях нашей страны, 4 года назад открывал ресторан «Корова» и сейчас отвечает за гастрономическую составляющую всех проектов «Jerdëla Group». Руководит образовательной деятельностью ресторана «Корова» и развивает мясную культуру в Ростове-на-Дону: в течение 3-х лет ведет проект «Школа Мясоедов», а также индивидуальные интенсивы «День с Шеф-поваром». Разбирается в любом мясе и субпродуктах, а в говядине – особенно!</i> г. Ростов-на-Дону
15.15 – 16.15	Мастер-класс «Морской сет: креветки, мидии, гребешки и кальмар» <i>Спикер: Лазуков Александр, шеф-повар парка отель Сова, ресторана стейк хаус Сова, ресторана итальянской кухни Сова Италия, Выпускник Итальянской гастрономической школы ifse город Турин. Победитель всероссийского конкурса Русский шеф, г. Рязань</i>
16.30 – 18.00	Мастер-класс «Особый продукт. Как подать красиво и со вкусом»
Зал №5.1, Зал №5.2, Бизнес-кухня	Серия семинаров и мастер-классов «Бизнес-кухня» <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
11.00 – 12.00 Зал №5.1	Семинар «Финансовые цели ресторанного бизнеса» <i>Спикер: Евгений Лебедев - бизнес-тренер, консультант в ресторанном бизнесе, действующий бизнесмен, руководитель компании «ЛЕММА», г. Ростов-на-Дону</i>
11.00 – 12.30 Зал №5.2	Семинар «Контент решает! Зачем ресторану Instagram?» <i>Спикер: Антон Удодов (практикующий спикер, владелец агентства интернет-маркетинга MADS). В интернет-маркетинге с 2010 году, более 130 реализованных проектов, эксперт в ресторанном бизнесе, г. Москва</i>
12.30 – 13.30 Зал №5.2	Семинар «Как Digital-маркетинг помогает ресторану формировать поток гостей» Спикер: Антон Удодов (практикующий спикер, владелец 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
14.00 – 15.00 Зал №5.2	Семинар «Работа с брендом традиционных продуктов в современных условиях. Как вернуть популярность» <i>Спикер: представитель Брендинговой компании Coruna Branding, 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>
15.30 – 16.30 Зал №5.2	Семинар «Развитие ресторанного бизнеса по франшизе»

Зал №7 Территория идей 12.00 – 16.00	Серия семинаров и мастер-классов для бариста <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
12.00 – 13.00	«Комплексный подход к организации и проведению каппингов»
13.30 – 14.30	«Сорсинг и оценка качества зелёного зерна»
15.00 – 16.00	«Новые современные технологии для работы с эспрессо. Как улучшить стабильность вкуса и прибыльность кофейни?»
Зал №8 Территория идей 12.30 – 14.30	Семинары для барменов <i>Организаторы: ДонЭкспоцентр</i>
12.00– 13.00	«Как прокачать бар, чтобы увеличить доход вдвое»
13.30 – 14.30	«Пять критериев успешного коктейльного бара в ресторане»
Зал №8 Территория идей 15.00 – 16.30	Семинар официантов и хостес
15.00 – 16.30	«Как наладить контакт с гостем во входной зоне» <i>Спикер: Звагольская Олеся, Бизнес-тренер, психолог, Тренинговый центр МТренинг, г. Москва</i>
Зал №12, Территория ПЕРФЕКТ	Серия практических мастер-классов и обучающих семинаров для рестораторов и шеф-поваров
11.00 – 12.00	Мастер-класс «Сю-вид в полноценном исполнении. Заготовки! Стабильное качество!» <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
13.00 -14.00	Мастер-класс «Жарение на любой вкус. Расширяем ассортимент с минимальными вложениями» <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
14.00 – 15.00	Семинар «Гриль меню. Внедрение с минимальными вложениями. Раскроем все секреты!» <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
15.00 – 16.00	ИНТЕРАКТИВНЫЙ мастер-класс « Любое блюдо за 15 минут. С минимальным набором оборудования подгоняем ассортимент по концепцию: Любое блюдо за 15 минут» <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
14.30 – 15.00 Сцена	Официальная церемония награждения победителей соревнований
25 октября (пятница)	
Форум «REST HOUSE»	
Время, место	Мероприятия
09.00-15.00 Зал № 11 Chef a la Russe 2020	Конкурс среди кондитеров <i>Организаторы: ДонЭкспоцентр, Школа кулинарного искусства и сервиса Horeca School (г. Ростов-на-Дону)</i>
Территория Бунге	Серия практических мастер-классов
12.00 – 13.00	Мастер-классы от шеф-повара Романа Степаненко
14.00 – 15.00	«Фритюр от А до Я»
Зал №6 Секреты ШЕФА 10.00 – 11.00	Серия практических мастер-классов «Секреты ШЕФА» <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
	Мастер-класс «ЗОЖ - тренд вне времени» <i>Спикер: Сергей Насхулиян, и.о. Ассоциации кулинаров РО, бренд-шеф ЗРК «Рандеву», г. Ростов-на-Дону</i>

11.15 – 12.15	Мастер-класс «Красивая подача завтраков в ресторане при отеле» <i>Спикер: Алексей Ткаченко, шеф-повар гастробара «ГастроЛи». Призер Всероссийского кулинарного конкурса Chef a la Russe, г. Иваново МО</i>
12.30 – 13.30	Мастер-класс «Секреты русской кухни. Что было на самом деле и что ждет в будущем» <i>Спикер: Алексей Ткаченко, шеф-повар гастробара «ГастроЛи». Призер Всероссийского кулинарного конкурса Chef a la Russe, г. Иваново МО</i>
14.00 – 15.00	Мастер-класс: «Темперирование Шоколада. Корпусные конфеты с различными начинками» <i>Спикер: Харахашян Гайк Суренович, Член Национальной Ассоциации Кулинаров России, г. Ростов-на-Дону</i>
15.00 – 16.00	Мастер-класс «Модная птица. Популярные блюда из курицы»
Зал №5 Бизнес-кухня	Серия семинаров и мастер-классов «Бизнес-кухня» <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
10.00 – 11.00 Зал № 5.1	Семинар «Грабли» в ресторанном бизнесе» <i>Спикер: Евгений Лебедев - бизнес-тренер, консультант в ресторанном бизнесе, действующий бизнесмен, руководитель компании «ЛЕММА»</i>
12.00 – 13.00 Зал № 5.2	Семинар «Границы качества. Что такое хороший ресторан»
13.30 – 14.30 Зал № 5.1	Семинар «Правильный интерьер - залог успеха ресторана» <i>Спикер: Дубовка Наталья, эксперт в области архитектуры и дизайна интерьера, руководитель Архитектурной студии “А3-Format”, архитектор-дизайнер.</i>
14.30 – 15.30 Зал № 5.2	Семинар «Управление временем. Тайм-менеджмент для ресторана»
Зал №12, Территория ПЕРФЕКТ	Серия практических мастер-классов и обучающих семинаров для рестораторов и шеф-поваров
11.00 – 12.00	Мастер-класс «Использование пароконвектомата на все 100%. Раскроем все возможности, о которых многие даже не подозревают» <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
13.00 -14.00	Семинар «Гриль меню. Внедрение с минимальными вложениями. Раскроем все секреты!» <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
Зал №7 Территория Кофе 12.00 – 14.30	Серия семинаров и мастер-классов для бариста <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
12.00 -13.00	«Альтернативные способы заваривания кофе»
13.30 – 14.30	«Как открыть свою кофейню»
Зал №8 Территория Бар 12.30 – 14.30	Семинары для барменов <i>Организаторы: ДонЭкспоцентр</i>
12.00– 13.00	«Автоматизация бара»
13.30 – 14.30	«Особенности работы с дорогими напитками»
14.30-15.00 Сцена	Официальная церемония награждения победителей соревнований