





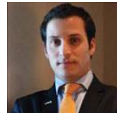



МИР


РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ
X МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ САЛОН



24, 25 и 26 апреля
Москва, Гостиный Двор
www.mirrestorana.info


- 1.** 10.30-11.30 **Построить свой ресторан. Самые модные ресторанные тенденции в Европе.**
 Савинская Наталья,
 главный редактор
 журнала РЕСТОРАТОР CHEF
- 2.** 10.30-11.30 **Start-up на практике. Бюджет, сколько Вам будет стоить открытие. Сроки окупаемости. Средний чек. Меню. Разрешительные документы. Найм персонала. Как создать «ажитаж» с первых дней открытия.**
 Сергей Гаранин,
 начальник ресторанной службы
 Сети супермаркетов
 «Азбука Вкуса»


 Дмитрий Левицкий и  Георгий Карпенко
 совладельцы Hurma Management Group,
 р-ны «Дорогая, я перезвоню»,
 «Куклы Пистолеты»
- 3.** 12.00-13.00 **Организация стрит-фуда с едой ресторанного качества.**
- 4.** 12.00-13.00 **Франчайзинг - меньше усилий, больше прибыль. Пошаговая инструкция к покупке франшизового пакета.**
 Светлана Князева,
 возглавляет компанию BRTG
- 5.** 13.30-14.30 **Инновационный менеджмент.**
 Иван Луна
 F&B управляющий
 Radisson
- 6.** 13.30-14.30 **Возможные концепции в России: «Чайный ресторанчик», Кафе-ресторан «Вход с домашними животными: РАЗРЕШЁН», «Кибер-спорт» бар, «Бейкери-кафе», «Японская лапшичная».**
 Станислав Барышев,
 директор фабрики хлеба
 «Поль Бейкери»


 Алексей Малашенко
 генеральный директор
 «Тульская чайная»

 Юна Мегре,
 совладелица салона и бутика
 для собак GROOM ROOM

 Сергей Хроменков,
 управляющий Кибер-спорт бара
 «АРЕНА» (Киев, Украина)
- 7.** 15.00-16.00 **Комбинированные концепции: «Кафе-кинотеатр», «кафе - гастро-лавка», «кафе-библиотека».**
 Максим Ливси
 Основатель и владелец
 компании «Ferma at home»

 Дмитрий Румянцев
 ART-директор арт клуба
 «Книги и кофе»
 Санкт-Петербург

 Екатерина Бельк
 PR в Red Espresso Bar
- 8.** 15.00-16.00 **Как не ошибиться с выбором ресторанный сегмента. Разработка концепции. Сохранение концептуального единства.**
- 9.** 16.30-17.30 **Инновации в концепции «тематический ресторан».**
 Александр Седухин,
 управляющий партнер
 Гостинично-ресторанного комплекса
 «Иоанн Васильевич»
- 10** 16.30-17.30 **Мастер-класс «Эффективные стратегии управления персоналом». Кадры – приоритет №1.**
 Дмитрий Левицкий и  Георгий Карпенко
 совладельцы Hurma Management Group,
 р-ны «Дорогая, я перезвоню»,
 Пистолеты»

 Наталья Еремеева
 бизнес-тренер
 «Центр Международной
 Торговли», Holiday Inn Moscow

- 11** 10.30-11.30 **Выездной бар-флейеринг, фэйр-шоу, бармен-шоу, кофе-брейк. Перспективы в России.**



Андрей Кучеренко,
директор Rent4Party



Илья Николаев
Партнер
Special Bar



Кирилл Погодин
Эксперт
Консультант

- 12** 10.30-11.30 **Инновационная ресторанный концепция - «ЭЛЕКТРОННЫЙ РЕСТОРАН». Электронное меню. Цифровые заказы как вариант решения кадровой проблемы.**



Дмитрий
Омельченко,
управляющий
ресторан Noviy



Егор Белов
art-директор
ресторан Noviy



Ирина Рубачёва
ген. директор
проектно-
консалтинговой
компании Restarator

- 13** 12.00-13.00 **Новые тенденции в кейтеринг индустрии. Расширение сервис-услуг выездного обслуживания: развлекательные программы, декор залов, буфетных линий, гостевых столиков, техническое сопровождение мероприятия (звук, свет и т.п.).**



Сергей Гаринин
Ресторанная служба
«Азбука Вкуса»



Оксана Сергеева
директор
«Калитники»



Илья Резников
директор
«Иван Кейтеринг»

- 14** 12.00-13.00 **Ресторатор и инвестор: формы взаимоотношений в ресторанной индустрии.**



Дмитрий Потапенко
Управляющий Партнёр
Management Development Group



Ирина Рубачёва
ген. директор проектно-
консалтинговой компании Restarator

- 15** 13.30-14.30 **Тренд: «Поп-ап – ресторан» или заведение без определенного места жительства. Возможно ли воплотить в жизнь в России?**

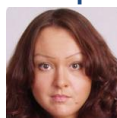


Денис Берлев
совладелец
Starlite Express

- 16** 13.30-14.30 **Дополнительные источники дохода. Продажа на вынос. Доставка блюд. Продажа дополнительных товаров. Ресторан как рекламный носитель.**



Дмитрий Потапенко
Управляющий Партнёр
Management Development Group



Наталья Еремеева
бизнес-тренер «Центр
Международной Торговли»,
Holiday Inn Moscow

- 17** 15.00-16.00 **Интернет-технологии в ресторанном бизнесе - перспективы в России. Возможности сайта, on-line бронирования, web – сервисов, мобильных приложений.**



Наталья Давыдова
Исполнительный директор
«Заказ OnLine»

- 18** 15.00-16.00 **Оптимизация расходов и убытков. Выявление финансовых рисков ресторана.**



Дмитрий Левицкий
совладелец Hurma Management Group,
р-ны «Дорогая, я перезвоню»,
«Куклы Пистолеты»



Александр Киндеев
Ген. Директор, партнер
Business Hospitality Group

- 19** 16.30-17.30 **Сотрудники поколения NEXT: преемственность в общении и продажах.**



Алексей Кислов
Генеральный директор
RESTTEAM

- 20** 16.30-17.30 **Эффективные методики ценообразования в ресторанном бизнесе.**



Александр Киндеев
Ген. директор, партнер
Business Hospitality Group

- 21 10.30-11.30** **Руководство к открытию: Концепция «фри флоу» (free flow) как самый рентабельный формат ресторана быстрого обслуживания.**
 **Альберт Александрян** директор по маркетингу Сеть «Зю-кафе»
 **Милеенкова Наталья** Генеральный директор сеть кафе «Му-Му»
- 22 10.30-11.30** **Эффективные программы лояльности. Привлечение и удержание гостей. Технологии продвижения через социальные сети, интернет-промоутеры, гостевые сервисы.**
 **Иван Владимиров** основатель Groupon Russia
  **Алена Фабиани и Елена Корякова** компания 99francs communication group
- 23 12.00-13.00** **Креативный фаст-фуд нового формата «Гурме-фаст-фуд». Мировой опыт. Как воплотить в жизнь в России.**
 **Алексей Кустов** Основатель Сеть «НЯМС»
- 24 12.00-13.00** **Особенности дизайна, оформления и проектирования открытой кухни. Плюсы и минусы.**
 **Денис Иванов** РЕСТОРАТОР г. Новосибирск
 **Роман Халезов** Управляющий ресторан Asia Hall
- 25 13.30-14.30** **Мастер-класс: эффективное продвижение и раскрутки современного ресторана. Внутренний маркетинг. Социальный маркетинг. Реклама и PR.**
 **Вадим Малянов** управляющий партнер ресторанной группы «Фо-Рест»
 **Евгений Фадеев** директор по маркетингу NTA Event Media Group
 **Гаяне Бреioва** ресторатор
- 26 13.30-14.30** **Новые тренды в дизайне и интерьере ресторана, бара.**
 **Александр Минаев** Генеральный директор АРТ ПИПЛ ГРУПП
 **Денис Иванов** РЕСТОРАТОР г. Новосибирск
- 27 15.00-16.00** **Фудстайлинг – двигатель продаж. Клиент заказывает то, что видит.**
 **Денис Крупеня** шеф-повар Кухня в Деталях
 **Константин Жук** Ведущий kulinarius.tv
 **Сергей Синицын** Президент лиги ЛЮКМАР
- 28 15.00-16.00** **Брендинг: Реклама внутри ресторана, наружная реклама. Продвижение ресторана/бара/клуба в интернете.**
 **Андрей Фирсов** управляющий партнер ресторанного консалтингового агентства «RESTIDEA»
 **Екатерина Бельк** PR в Red Espresso Bar
- 29 16.30-17.30** **Новые форматы fast food для России.**
 **Альберт Александрян** директор по маркетингу Сеть «Зю-кафе»
 **Алексей Кустов** Основатель Сеть «НЯМС»
 **Елена Теплицкая** дизайнер, создатель «Теплицкая Дизайн»
- 30 16.30-17.30** **Оптимальная Концепция WC комнат для гостей. WC – лицо вашего заведения. Практические советы по подбору оборудования и аксессуаров, организации интерьера и оформления для туалетных комнат.**
 **Эдуард Перевалов** управляющий партнер дизайнер консалтинговой группы TOUSSE