

ФОРУМ ТРАДИЦИЙ ГОСТЕПРИИМСТВА АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ

25 февраля 2020

«Точка кипения», Ленина 139

9:00 Регистрация участников форума традиций гостеприимства			
10:00-10:40 Торжественное открытие форума традиций гостеприимства			
Зал №1 (1 этаж) (Зал Амур)	Зал № 2 (2 этаж) (Ноосфера)	Зал № 3 (2 этаж) (Переговорная)	Зал № 4 (2 этаж) (Зал 361)
<p>11:00-12:20</p> <p>Тема: Современные тенденции расширения ассортимента хлебобулочных изделий, в т.ч. специализированного назначения. Особенности технологии.</p> <p>Спикер: Тюрина Ольга Евгеньевна.</p> <p>Ученый Секретарь ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности. г. Москва</p>	<p>11:00-13:30</p> <p>Тема: Этапы построения ресторанный бизнеса. - «Концепция ресторана». Ключевые характеристики бренда. Точки контакта в ресторане. - «Маркетинг». Маркетинг в ресторане. Какие задачи стоят у отдела маркетинга. Разработка плана маркетинга. - «Финансы». ABC анализ. Как делать. Как анализировать. Что делать с результатами. Бюджет ресторана. Статьи бюджета. Постоянные и переменные траты.</p> <p>Спикер: Елена Китанина.</p> <p>Управляющая рестораном MeetMeat, практикующий бизнес-тренер. г. Хабаровск</p>	<p>11:00-13:00</p> <p>Тема: Адаптация классических рецептур под современные технологии оптимизация производства пекарни Открытие пекарни по франчайзингу. Плюсы и минусы для Благовещенска. - Как и где найти необычный рецепт? - Какие принципы формирования ассортимента нужно соблюдать в российском контексте? - Какую цену нужно ставить? - Как старый рецепт сделать менее затратным и более продаваемым. - Как современное оборудование может увеличить или уменьшить расходную часть затрат производства. - Как сделать свежую выпечку в 8 утра доступной с учётом проблем с кадрами.</p> <p>Спикер: Пантюхина Ольга Алексеевна.</p> <p>Руководитель и тренер команды группы компаний "Вкус". Основатель сети Чайная «Время чая» г.Благовещенск и г. Калининград. Кофейни «Кофитиссимо», кондитерского дома «Алексеевский». г. Благовещенск</p>	<p>11:00-14:00</p> <p>Тема: Команда мечты: как из сотрудников сделать единомышленников. Фишки сервиса, как предвосхитить ожидание гостей.</p> <p>Спикер: Дзюба Вячеслав.</p> <p>Управляющий сетью "Рестораны Дениса Иванова" (г. Новосибирск). Генеральный директор сети ресторанов BEERMAN. Преподаватель МВА – Управление в гостиничном сервисе, ресторанном деле и туризме (HoReCa) по направлению финансы, снабжение и учет. г. Новосибирск</p>
<p>12:30 – 12:50</p> <p>Тема: Стандартизация и техническое регулирование. Новые нормативные документы – ГОСТы на хлебобулочные изделия, в том числе для детского питания, безглютеновые.</p> <p>Спикер: Тюрина Ольга Евгеньевна.</p> <p>Ученый Секретарь ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности, ведущий научный сотрудник, кандидат технических наук. г. Москва</p>			
13:00 – 14:00 Кофе-пауза (1 этаж)			

Зал №1 (1 этаж) (Зал Амур)	Зал № 2 (2 этаж) (Ноосфера)	Зал № 3 (2 этаж) (Переговорная)	Зал № 4 (2 этаж) (Зал 361)
<p>14:00 – 15:30</p> <p>Дискуссионная площадка "Меняется место — сохраняется бизнес".</p> <p>Тема: Современные решения организации уличного бизнеса. Перспективы рынка фуд-траков в РФ и в Амурской области. Государственная поддержка МСП.</p>	<p>14:00-15:30</p> <p>Тема: Традиции и инновации в технологиях и ассортименте хлебобулочных изделий использованием ржаной муки.</p> <p>Спикер: Парахина Ольга Ивановна.</p> <p>И.о. директора Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности. г. Санкт-Петербург</p>	<p>14:00 – 16:00</p> <p>Тема: Работа с себестоимостью. Ликвидность остатков. Прошивка меню. Работа с Айко.</p> <p>Спикер: Хаймурзин Егор.</p> <p>Шеф-повар ресторана "Сопка". Дипломированный специалист в сфере "Экономика и управление в сфере ресторанного бизнеса". г. Хабаровск.</p>	<p>15:00-17:30</p> <p>Тема: Как построить карьеру в ресторанном бизнесе. Карьерный трек.</p> <p>Спикер: Лерман Евгения Алексеевна.</p> <p>Преподаватель Высшей школы менеджмента, бизнес - школе RMA, NovikovSchool, спикер российских и зарубежных конференций. Бренд-амбассадор ФРиО. Создатель направления ServiceGuru Consulting. г. Москва</p>
<p>16:00 – 17:30</p> <p>Тема: "Команда, которая хочет. 10 способов воспитания супер - людей"</p> <p>Спикер: Гелеверова Анастасия.</p> <p>Управляющий рестораном Дальневосточной кухни «SOPKA”. Со-владелец остерии «Al Dente”. Основатель консалтингового агентства и школы сервиса Hello!Rest! г. Хабаровск</p>	<p>16:00-20:00</p> <p>Тема: Подготовка экспертов – Аудиторов ХАССП часть 1.</p> <p>Спикер: Колганова Наталья Николаевна.</p> <p>Генеральный директор компании FOOD AUDIT Эксперт по разработке и внутренним проверкам систем качества и безопасности, основанных на принципах ХАССП и стандартах ГОСТ. г. Москва</p>		