

ФОРУМ ТРАДИЦИЙ ГОСТЕПРИИМСТВА АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ

26 февраля 2020

«Точка кипения», Ленина 139

Зал №1 (1 этаж) (Зал Амур)	Зал № 2 (2 этаж) (Ноосфера)	Зал № 3 (2 этаж) (Переговорная)	Зал № 4 (2 этаж) (Зал 361)
<p>09:30-11:30</p> <p>Тема: Сервисное мышление и продажи в ресторане.</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>09:30- 12:30</p> <p>Тема: Финансовый учёт, отчетность на предприятиях общественного питания. Как сделать финансовую грамотность доступной.</p> <p>Спикер: Дзюба Вячеслав</p> <p>Управляющий сетью "Рестораны Дениса Иванова" (г. Новосибирск). Генеральный директор сети ресторанов BEERMAN. Преподаватель MBA – Управление в гостиничном сервисе, ресторанном деле и туризме (HoReCa) по направлению финансы, снабжение и учет. г. Новосибирск</p>	<p>09:30-11:00</p> <p>Тема: Как сочетается Мода, Хлеб и Еда. – Как хлеб и еда влияют на вашу прибыль. – Как создавать свою моду и извлекать из нее прибыль. – В чём различия между Благовещенском и другими городами – Почему контактная пекарня может заменить кафе, кофейню и даже ресторан.</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>10:00- 18:00</p> <p>Тема: Этапы построения ресторанного бизнеса. Часть 2.</p> <p>«Маркетинг» Негатив. Каналы коммуникации с гостями. Где искать информацию о себе и как с ней работать. – Система лояльности в ресторане. «Сервис» Стандарты обслуживания. Как их разработать, внедрить и контролировать. Путь гостя по вашему ресторану. – Методы продаж для официантов. Теория и практика. «Управление» SMART система постановки задач. Теория и практика. – Мотивация как способ влияния на команду. Примеры материальной и нематериальной мотивации.</p> <p>Спикер: Елена Китанина.</p> <p>Управляющая рестораном MeetMeat, практикующий бизнес-тренер. г. Хабаровск</p>
<p>11:45-13:00</p> <p>Тема: 4 основных типа гостя. Инструменты взаимодействия с ними</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>11:00-13:00</p> <p>Круглый стол</p> <p>Тема: Проектирование предприятий общественного питания</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>14:00-15:00</p> <p>Конференция</p> <p>Тема: Применение Амурской сои и пшеницы в производстве кондитерских, мучных изделиях, в продуктовой корзине ресторана</p>	<p>14:00-15:30</p> <p>Тема: "Организация работы кухни в ресторане".</p> <p>Спикер: Хаймурзин Егор.</p> <p>Шеф-повар ресторана "Сопка" г.Хабаровск. Призер регионального отборочного конкурса на чемпионат России. Дипломированный специалист в сфере "Экономика и управление в сфере ресторанного бизнеса". г. Хабаровск.</p>	<p>17:30-18:30</p> <p>Тема: Керамические формы для выпечки.</p> <p>Спикер: Едлин Максим Юрьевич.</p> <p>Собиратель старорусских рецептов, пекарь-технолог. Президент союза ремесленных пекарей и мукомолов. г. Москва</p>	<p>18:30-20:00</p> <p>Тема: Как открыть пекарню. Что для этого необходимо в первую очередь. Какие сложности и трудности возникают, опыт и ошибки.</p> <p>Спикер: Едлин Максим Юрьевич.</p> <p>Собиратель старорусских рецептов, пекарь-технолог. Президент союза ремесленных пекарей и мукомолов. г. Москва</p>
<p>15:30 -17:30</p> <p>Тема: «Путь зерна. Тайны и секреты качества настоящего живого хлеба». - Традиции и секреты качества настоящего живого хлеба. - Дегустация живого хлеба по старинным русским рецептам.</p> <p>Спикер: Едлин Максим Юрьевич.</p> <p>Собиратель старорусских рецептов, пекарь-технолог. Президент союза ремесленных пекарей и мукомолов. г. Москва</p>	<p>16:00-20:00</p> <p>Тема: Подготовка экспертов - Аудиторов ХАССП часть 2</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>	<p>18:30-20:00</p> <p>Тема: Юридические аспекты открытия предприятия питания. Договорная работа в деятельности предприятия питания.</p> <p>Спикер: Колова Оксана Викторовна.</p> <p>Руководитель юридической компании. Член ассоциации Юристов России, партнер Ассоциации гостеприимства Амурской области, регионального представительства ФРиО. г. Благовещенск</p>	
<p>18:00- 20:00</p> <p>Тема: Современное направление Стритфуда. Еда На Колёсах от "А" до "Я".</p> <p>Спикер: Аслаев Артур Акрамович.</p> <p>Руководитель направления по работе с ключевыми клиентами компании еда на колесах. г. Москва</p>			