

21 - 23 марта 2017 г.
Минск, Беларусь



ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ ВЫСТАВКИ HoReCa. RetailTech

21 – 23 марта 2017 г.

г. Минск, пр. Победителей, 20/2, Футбольный манеж

Информация по состоянию на 20 марта 2017 г. В программе возможны изменения и дополнения.

	21 марта 2017 г., вторник
10.00 – 17.00	Международная практическая конференция «Успешный отельный бизнес. Как увеличить выручку гостиницы?» <i>Организаторы: Консалтинговая компания ООО «Бизнес проектирование» (PROJEKT HOTEL BELARUS), Projekt Hotel Sp.z o.o (Польша) при поддержке и помощи Отдела содействия торговле и инвестициям Посольства Республики Польша в Минске, Выставочного унитарного предприятия «ЭКСПОФОРУМ»</i> <i>Место проведения: конференц-зал гостиницы «Беларусь»</i>
10.30 – 12.30	1. Мастер-класс «Живые стандарты ресторана. Раздел «Продажи» 2. Мастер-класс «По следам международного чайного чемпионата в Беларуси. Что показал «Тайный покупатель, NPS на службе ресторанов, что делать с результатами» <i>Организатор: Группа компаний «Pro Retail»</i> <i>Место проведения: конференц-зал № 1</i>
13.30 – 15.00	Презентация Республиканского общественного объединения консьержей «Котерия». <i>Место проведения: конференц-зал № 2</i>
14.00 – 16.00	Круглый стол «Диалог бизнеса и государства: стратегия LOSE-LOSE (Проиграл-Проиграл). <ul style="list-style-type: none">• От стратегии до реализации: создание единой методики для открытия заведения• Европейский опыт в работе ресторанного бизнеса• Где найти профессионала? Образование и система классификации специальностей• От слов к делу. Подведение итогов <i>Место проведения: конференц-зал № 1</i>
16.00 – 17.30	Семинар «Чайна Френдли». Адаптация сервиса для приема китайских туристов в Беларуси.
17.30 – 18.30	Панельная дискуссия. <i>Организатор: Школа гостеприимства Маргариты Денисовой</i> <i>Место проведения: конференц-зал № 2</i>
16.30 – 17.30	Семинар «Эффективные инструменты маркетинга в вашей кофейне». <i>Организатор: Coffee Fest Belrus при поддержке выставочной компании «Экспофорум»</i> <i>Место проведения: конференц-зал № 1</i>
12.30 – 14.30	Салон «Хлебная корзинка». 1. Мастер-класс «Искусство отделки пасхальных куличей и праздничных караваев. Работа с соленым тестом» Наталья Минченкова – многократный победитель Международных чемпионатов и конкурсов кондитерского и кулинарного искусства Елена Ахарцева – обладатель Гран-при и первых мест Республиканских конкурсов и чемпионатов кондитеров
15.00 – 16.30	2. Волшебный мастер-класс по карвингу на тему «Овощи и фрукты превращаются....» Губанова Наталья Петровна , старший преподаватель кафедры «Технологии продукции общественного питания» УО «МГУП» <i>Место проведения: стенд журнала «Пекарь&Кондитер»</i>

	Live Bar – 2017
12.00	Мега-дегустация от SORSO и JS, Часть 1 За один день будет представлено более 50 сортов кофе заваренных альтернативным способом!
13.00	Мастер-класс и дегустация: Готовимся к лету вместе с GiFFARD: цветочные вкусы – практика и применение. Спикер: Сергей Златодрев (бренд-амбассадор «GiFFARD»)
14.00	Мега-дегустация от SORSO и JS, Часть 2 За один день будет представлено более 50 сортов кофе заваренных альтернативным способом!
15.00	Мастер-класс и дегустация: Моделируем сезонное меню: нюансы и секреты успешной карты напитков с GiFFARD. Спикер: Сергей Златодрев (бренд-амбассадор «GiFFARD»)
16.00	Мега-дегустация от SORSO и JS, Часть 3 За один день будет представлено более 50 сортов кофе заваренных альтернативным способом!
	Minsk Spirited Bar Show
10.00 – 11.00	Начало конкурса /регистрация участников
11.00 – 12.00	Роль закона в жизни бармена. Спикер - Абрамчук Илья
12.00 – 13.00	SMM продвижение бара. Спикер - Образовательный центр Rocket
13.00 – 14.00	Дизайн интерьера и архитектура бара. Спикер - Тимур Велитовский
14.00 – 15.00	Как собрать барную команду. Спикер - Вячеслав Ланкин
15.00 – 17.00	Эрик Лоринц. Спикер - Erik Lorincz
17.00 – 18.00	Путь к мечте. Спикер - Виктор Мешкевич
	22 марта 2017 г., среда
11.00 – 17.00	Конференция «День франчайзинга на выставке HoReCa-2017: время действовать!» <i>Организатор: ООО «Завод франшиз»</i> <i>Место проведения: конференц-зал № 1</i>
11.30 – 13.30	Семинар «Вкусная еда за тысячей бумаг: как совместить ресторан и закон?» <i>Организатор: компания Launch Time при поддержке выставочной компании «Экспофорум»</i> <i>Место проведения: конференц-зал № 2</i>
14.00 – 15.00	Семинар «Психология Клиента и как на ней заработать». <i>Организатор: компания 4Service</i> <i>Место проведения: конференц-зал № 2</i>
16.00 – 16.30	Приветствие Леонида Гелибтермана – Президент Международного Эногастрономического Центра, Президент Ассоциации хранителей гастрономического наследия и туризма «Очаг», организатор многих ценных международных мероприятий для ресторанного бизнеса и туризма России.
16.30 – 18.30	Мастер-класс «Тенденции ресторанного маркетинга в 2017 г.» Мастер-класс «Управление рестораном». <i>Организатор: Школа гостеприимства Маргариты Денисовой</i> <i>Место проведения: конференц-зал № 2</i>
	Салон «Хлебная корзинка»
12.30 – 14.00	Мастер-класс «Эксклюзивная лепка фигурок из мастики, марципана и шоколадной массы» Наталья Шарай – золотой призер Кубка мира по кулинарному искусству-2014, Всемирной кулинарной олимпиады-2016
15.00 – 16.30	Елена Мешкова – призер Республиканских конкурсов и чемпионатов кондитеров. <i>Место проведения: стенд журнала «Пекарь&Кондитер»</i>
	LiveBar – 2017
11.00	Дегустация кофе от SORSO di espresso.
12.00	Семинар «Кофейный бизнес изнутри».

13.00	Сооснователь групп компаний SORSO, Олег Сенокосов поделится своим опытом. Мастер-класс и дегустация: Тренды весна-лето 2017 с GiFFARD: ягодные и фруктовые вкусы – практика и применение. Спикер: Сергей Златодрев (бренд-амбассадор «GiFFARD»)
14.00	Семинар «Альтернативные способы: не эспрессо или не кофе?» Своим мнением поделится кофе-тренер JS Бариста тренинг центр, обладатель профессионального диплома SCAE по методам заваривание – Екатерина Варакса
15.00	Мастер-класс и дегустация: От сезона к сезону: новые сезонные напитки от GiFFARD. Спикер: Сергей Златодрев (бренд-амбассадор «GiFFARD»)
Minsk Spirited Bar Show	
10.00 – 11.00	Барные тренды. Спикеры - команда Splash&Dash.
11.00 – 12.00	New inspired #calendarmenu. Спикер - Петр Сайдак.
12.00 – 13.00	Feed Your Shoes. Спикер - Йонас Криаучунас
13.00 – 14.00	Современные технологии в баре. Спикеры - Фёдор Лисицын и Ваге Киракосян
14.00 – 15.00	«Ромовый дневник», мастер-класс Angostura. Спикер: Владимир Журавлев
15.00 – 16.00	Вячеслав Ланкин.
16.00 – 17.00	Как сохранить свое утро. Спикер - Игорь Ильюкевич - психолог, тренер-консультант в области здорового сбережения, специалист проекта DrinkIQ
17.00 – 18.00	BarTrends – 2018. Спикер: Петр Сайдак
23 марта 2017 г., четверг	
11.00 – 13.00	Семинар по франчайзингу. <i>Организатор: Ассоциация франчайзеров и франчайзи «Белфранчайзинг»</i> <i>Место проведения: конференц-зал № 1</i>
11.00 – 12.00	Мастер-класс по подаче чая в ресторане и кафе. <i>Организатор Частное предприятие «РубиВейв», проект Чайная Почта - Китайский чай в Беларуси</i> <i>Место проведения: конференц-зал № 2</i>
14.00 – 15.00	Семинар «Договор франчайзинга: правовое регулирование и типичные ошибки». <i>Организатор: юридическая фирма SORAINEN</i> <i>Место проведения: конференц-зал № 1</i>
LiveBar – 2017	
11.00	Дегустация кофе от SORSO di espresso.
12.00	Лекция-дегустиция «Использование различных ингредиентов при приготовлении кофе в турке». Спикет Юрий Стальмахов
13.00	Мастер-класс и дегустация: Тенденции современного бара с GiFFARD: специалитеты – практика и применение. Спикер: Сергей Златодрев (бренд-амбассадор «GiFFARD»)
14.00	Семинар «Специфика продаж кофе». Поговорим о сегментации потребительского кофе и выборе соответствующих методик продаж с коммерческим директором групп компаний SORSO, Владимиром Савицким.
15.00	Мастер-класс и дегустация: Всем понравится! Создаем универсальное меню с GiFFARD. Спикер: Сергей Златодрев (бренд-амбассадор «GiFFARD»)
16.00	Презентация: «Капля меда - остальное Джек» Презентация Jack Daniel's Tennessee Honey от Игоря Чистобаева (бар «Курилка»)

<p>10.00 – 11.00</p> <p>11.00 – 12.00</p> <p>12.00 – 15.00</p> <p>15.00 – 18.00</p>	<p>Minsk Spirited Bar Show</p> <p>Тема согласовывается.</p> <p>Мечта. Авантюра. Реальность. El Pushka Team. Спикеры: Василий Сапунков, Дэнис Вальдэс</p> <p>LUMY Junior Competition.</p> <p>Финал конкурса OpenBar.</p>
	<p>21 – 23 марта 2017 г.</p>
<p>10.30 – 11.30</p> <p>11.30 – 12.30</p> <p>12.30 – 14.00</p> <p>14.30 – 15.30</p> <p>16.00 – 17.00</p>	<p>Стенд компании «ВелС»</p> <p>Кухня ресторана с оборудованием Rational: поуровневая смешанная загрузка, приготовление блюд гриль, ночные режимы. А также презентация новой модели печи Rational XS – компактная версия.</p> <p>«Just Duet. Идеальная синхронизация технологии для выпечки Naboo и многофункционального устройства NEO». Презентация высокотехнологичного аппарата для выпечки Aroma by Naboo от компании Lainox. Компактное решение для выпечки превосходных изделий из свежего теста и замороженных полуфабрикатов.</p> <p>Готовим и замораживаем. Демонстрация работы лучших в мире машин для приготовления и шоковой заморозки – аппараты Rational и Irinox. Совместная работа профессионалов своего дела.</p> <p>Презентация оборудования Irinox. Бренд-шеф компании Irinox продемонстрирует работы многофункционального аппарата шоковой заморозки. Все полезные для кухни функции шокового охлаждения, заморозки, низкотемпературного приготовления, пастеризации и многое другое.</p> <p>«Just Duet. Идеальная синхронизация технологии для выпечки Naboo и многофункционального устройства NEO». Презентация высокотехнологичного аппарата для выпечки Aroma by Naboo от компании Lainox. Компактное решение для выпечки превосходных изделий из свежего теста и замороженных полуфабрикатов.</p>
<p>21 марта</p> <p>13.30 – 14.45</p> <p>14.45 – 15.30</p> <p>15.30 – 16.45</p> <p>22 марта</p> <p>11.30 – 12.45</p> <p>13.00 – 13.45</p> <p>14.00 – 15.15</p> <p>16.00 – 17.15</p> <p>23 марта</p> <p>11.30 – 12.45</p> <p>13.00 – 13.45</p> <p>14.00 – 15.15</p> <p>16.00 – 17.15</p>	<p>Стенд компании «Эндвест»</p> <p>РАЦИОНАЛЬ. Технология су-вид и новые ресторанные технологии.</p> <p>Blendtec. Барные миксеры. Новинка! Демонстрация возможностей.</p> <p>РАЦИОНАЛЬ. Развитие стрит фуда.</p> <p>РАЦИОНАЛЬ. Копчение и Кулинарное производство.</p> <p>Blendtec. Барные миксеры. Новинка! Демонстрация возможностей.</p> <p>РАЦИОНАЛЬ. Технология су-вид и новые ресторанные технологии.</p> <p>РАЦИОНАЛЬ. Развитие стрит фуда.</p> <p>РАЦИОНАЛЬ. Копчение и Кулинарное производство.</p> <p>Blendtec. Барные миксеры. Новинка! Демонстрация возможностей.</p> <p>РАЦИОНАЛЬ. Технология су-вид и новые ресторанные технологии.</p> <p>РАЦИОНАЛЬ. Развитие стрит фуда.</p>
<p>10.00 – 18.00</p>	<p>Выставка-презентация специализированной литературы.</p> <p><i>Организатор: Республиканская научно-техническая библиотека</i></p> <p><i>Место проведения: на экспозиции</i></p>