

ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ



Программа мероприятий выставок «HoReCa. RetailTech» и «Пиво. Вина. Напитки»

12 – 14 апреля 2016 г.

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

Информация по состоянию на 11 апреля 2016 г. В программе возможны изменения и дополнения.

Партнеры деловой программы:



12 апреля 2016 г., вторник

10.30 – 13.00

Мастер-класс «10 кейсов обслуживания в HoReCa через призму стандартов».

- Стандарты ресторана
- Что упускается из вида и портит впечатление. 10 кейсов.
- Что невозможно стандартизировать
- Как жить дальше?

Автор и ведущая – **Оксана Рапацевич**, управляющий партнер консалтинговой компании Pro Retail. Специализируется на вопросах постановки сервисной политики, техникам наставничества руководителей и аудите качества работы персонала Audit Service.

Организатор: группа компаний PRO RETAIL, выставочная компания «Экспофорум».
Место проведения: Футбольный манеж, пр-т Победителей, 20/2, конференц-зал

14.00 – 17.00

Круглый стол «Интеграция гостиничного бизнеса в инфраструктуру Минска».

Основной тезис круглого стола: нельзя развивать отели и гостиницы не развивая туризм.

Панельная дискуссия: MICE-туризм.

Модераторы: **Григорий Померанцев и Маргарита Денисова.**

Темы для обсуждений:

- **Гастрономический туризм, интегрированный в событийный туризм Минска.** (На примере Дней Французской Ривьеры в Беларуси в гостинице Пекин). **Сергей Горуневич**, заместитель генерального директора отеля Пекин Минск.
- **Возможности гостиничного сектора при формировании условий (туристической) привлекательности Минска. Пути взаимодействия.** **Елена Кузьменкова**, заместитель генерального директора отеля Краун Плаза.
- **Социальная ответственность бизнеса.** **Марина Боровко**, Заместитель Председателя Ассоциации Европейского Бизнеса.
- **Работа SPA-центра отеля для жителей города.** **Лариса Борисевич**, управляющий СПА-Эстетик центром «Виктория».
- **MICE.** **Анатолий Акантинов**, генеральный директор Центра стратегического развития «Маркетинговые системы», **Владимир Разуванов**, преподаватель кафедры менеджмента туризма и гостеприимства Института туризма БГУФК.

16.00 – 17.00	<p>Видеоконференция. Денис Самоделов, руководитель отдела маркетинга Конгрессно-выставочного бюро Санкт-Петербурга.</p> <p>Шоу-раунд по Минск Марриотт Отель и спортивно-развлекательному комплексу Falcon club.</p> <p>Приглашаются представители действующих гостиниц и отелей, гостиничные инвесторы, туроператоры и турфирмы.</p> <p><i>Организатор: Школа гостеприимства «HOSPITALITY SCHOOL MD», выставочная компания «Экспофорум»</i></p> <p><i>Место проведения: Футбольный манеж, пр-т Победителей, 20/2, конференц-зал</i></p>
15.00 – 15.30	<p>Презентация «Механико-технологический колледж – вместе к успеху!»</p> <p><i>Организатор: УО «Минский государственный механико-технологический профессионально-технический колледж»</i></p> <p><i>Место проведения: Футбольный манеж, презентационная площадка</i></p>
13 апреля 2016 г., среда	
10.00 – 18.00	<p>Семинар «Состояние и перспективы развития винодельческой отрасли». Регистрация: 9.00 – 10.00</p> <p><i>Организатор: РУП «Научно-практический Центр Национальной Академии Наук Беларуси по продовольствию».</i></p> <p><i>Место проведения: г. Минск, ул. Козлова, 29</i></p>
10.00 – 11.00	<p>Практический семинар «Укладка напольных покрытий по технологии UZIN UTZ AG (Германия), системы очистки и ухода за текстильными покрытиями RZ».</p> <p>Целевая аудитория: эксплуатирующие организации гостиниц, офисов, административных зданий, дизайнеры, проектировщики, архитекторы и т.д.</p> <p><i>Организаторы: Представительство компании UZIN UTZ AG и ООО «Флорсервистрейд»</i></p> <p><i>Место проведения: Футбольный манеж, конференц-зал</i></p>
12.00 – 15.00	<p>Ток-шоу «Выжившие: как не загубить ресторанный бизнес».</p> <p>Модератор – Дмитрий Бочков, ведущий телепрограмм «Форум», «Главный эфир», «Панорама».</p> <p>В программе ток-шоу участвуют:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Алексей Садовой, соучредитель баров ID, «Герои», «Бессонница», барбершопов Firm, CUT и др. • Марина Воскресенская, директор по развитию сети "Амато кофе", национальный координатор SCAE в Беларуси • Александр Кнырович, бизнесмен, бизнес-ангел, владелец бара Bristle • Екатерина Борисоглебская, генеральный директор сети ИООО "Белросинтер" ("Иль Патио", "Свои", "Планета Суши", "T.G.I. Friday's") • Александр Чикилевский, глава Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси • Виталий Трахтенберг, бизнес-тренер и консультант в области онлайн-маркетинга, экс-владелец кофейни-бара Old&Young • Роман Бодров, ресторатор <p><i>Организатор: агентство событийного маркетинга TERRA GROUP, выставочная компания «Экспофорум»</i></p> <p><i>Место проведения: Футбольный манеж, пр-т Победителей, 20/2, конференц-зал</i></p>

16.00 – 17.30	<p>Мастер-класс «Рекомендации при запуске мини-гостиницы («Start Up»): организационные и кадровые процессы». На примере гостиничного комплекса «Мирский посад».</p> <p>Спикеры: Елена Самойлова и Светлана Ломашко, г. Минск Приглашаются представители действующих гостиниц и отелей, санаториев, пансионатов, гостиничные инвесторы, студенты профильных ВУЗов.</p> <p><i>Организатор: Школа гостеприимства «HOSPITALITY SCHOOL MD», выставочная компания «Экспофорум».</i> <i>Место проведения: Футбольный манеж, пр-т Победителей, 20/2, конференц-зал</i></p>
14 апреля 2016 г., четверг	
10.00 – 16.00	<p>Консультации с европейскими экспертами гостиничного бизнеса.</p> <p>Группа европейских экспертов гостиничного бизнеса приглашают всех заинтересованных лиц, владельцев и управляющих гостиниц (хостелов, агроусадеб, санаториев), застройщиков и девелоперов, инвесторов и предпринимателей, всех тех, кто заинтересован реализовать себя в отельном бизнесе, на расширенную встречу-консультацию на стенде компании PROJEKT HOTEL (Польша).</p> <p><i>Организаторы: PROJEKT HOTEL, Польша, ООО «Бизнес проектирование», Беларусь, АКАДЕМИЯ ОТЕЛЬНЫХ ИНВЕСТОРОВ, Украина.</i></p>
11.00 – 12.30	<p>Мастер-класс «Мифы и реальность ревеню менеджмента».</p> <p>Спикеры: Сергей Данильченко, HotelAdvisors Hospitality Management & Consulting, Сергей Бульзов, Rossi Boutique Hotel & SPA, Санкт-Петербург.</p> <p><i>Организаторы: Школа гостеприимства «HOSPITALITY SCHOOL MD», выставочная компания «Экспофорум»</i> <i>Место проведения: Футбольный манеж, пр-т Победителей, 20/2, конференц-зал</i></p>
12.30 – 13.30	<p>Презентация «Экспресс-курс для владельцев и управляющих рестораном».</p> <p>Спикер – Роман Бодров, ресторатор.</p> <p><i>Организаторы: Школа гостеприимства «HOSPITALITY SCHOOL MD», выставочная компания «Экспофорум»</i> <i>Место проведения: Футбольный манеж, пр-т Победителей, 20/2, конференц-зал</i></p>
14.00 – 15.30	<p>Мастер – класс «Практические инструменты, повышающие продуктивность сотрудников».</p> <p>Спикер: Анета Коробкина, г. Москва, основатель и управляющий директор компании SEC Hospitality Training and Consulting, имеет степень Бакалавра в области Гостиничного Менеджмента в Греции, и степень Магистра по специальности «Гостеприимство и Туризм» в одной из лучших школ César Ritz University в Швейцарии, сертифицированный тренер гостиничного дела (СНТ, AHLEI) и аккредитованный тренер по развитию команды по Белбину (Belbin Team Roles). Приглашаются представители действующих гостиниц и отелей, санаториев, ресторанов, Spa.</p>
16.00	<p>Экскурсия по Минск Марриотт Отель и спортивно-развлекательному комплексу Falcon club.</p> <p>Приглашаются представители действующих гостиниц и отелей, гостиничные инвесторы, туроператоры и турфирмы.</p> <p><i>Организатор: Школа гостеприимства «HOSPITALITY SCHOOL MD», выставочная компания «Экспофорум»</i> <i>Место проведения: Футбольный манеж, пр-т Победителей, 20/2, конференц-зал</i></p>

16.00 – 17.30	<p>Семинар «Residual value – определение стоимости гостиничного бизнеса для продажи.</p> <p><i>Организаторы: ПРОЕКТ HOTEL, Польша, ООО «Бизнес проектирование», Беларусь, АКАДЕМИЯ ОТЕЛЬНЫХ ИНВЕСТОРОВ, Украина.</i></p> <p><i>Место проведения: Футбольный манеж, пр-т Победителей, 20/2, конференц-зал</i></p>
12 – 14 апреля 2016 г.	
10.00 – 17.00	<p>На стенде компании ИонияБел</p> <ul style="list-style-type: none"> • Презентация кофемашины La Cimbali S30, Италия. • Дегустация: новые кофейные смеси ТМ KARALIS и ТМ La Tazza d'oro, о.Сардиния и кофейные смеси ТМ Ionia, о Сицилия. • Дегустация: премиальный чай от одной из старейших фабрик Германии – Meßmer (Messmer).
<p>11.00 12.00 14.00 15.30</p> <p>10.00 – 17.00</p>	<p>На стенде компании ВелС</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мастер-класс «Irinox Multifresh на кухне современного ресторана». • Мастер-класс «Lainox Icon – новые функциональные пароконвектоматы, разработанные в совершенно новыми принципами тепловой обработки». • Практический мастер-класс RATIONAL CookingLive. • Мастер-класс «Irinox Multifresh современное кулинарное производство, пекарня/кондитерская». <p>Практическая презентация следующего оборудования для ресторанов, кулинарий и пекарен ведущих европейских производителей:</p> <ul style="list-style-type: none"> • RATIONAL CookingLive SelfCookingCenter® 5Senses. • Irinox MultiFresh • Оборудование для вакуумной упаковки и низкотемпературного приготовления sous-vide Besser Vacuum • Оборудование для нарезки и отжима соков Robot Coupe • Новейшие суперавтоматические кофемашины Franke A200 и A600.
<p>12.30 – 13.30 14.30 – 15.30</p> <p>10.00 – 18.00</p>	<p>На стенде журнала «Пекарь&Кондитер»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мастер-классы «Пасхальные куличи», «Работа с шоколадом», «Сахарные цветы.Лепка». • Дегустации новинок продукции от КУП «Минскхлебпром».
10.00 – 18.00	<p>LiveBar – Миксология. Чай. Кофе.</p>
10.00 – 18.00	<p>Выставка-презентация специализированной литературы.</p> <p><i>Организатор: Республиканская научно-техническая библиотека</i></p> <p><i>Место проведения: на экспозиции</i></p>