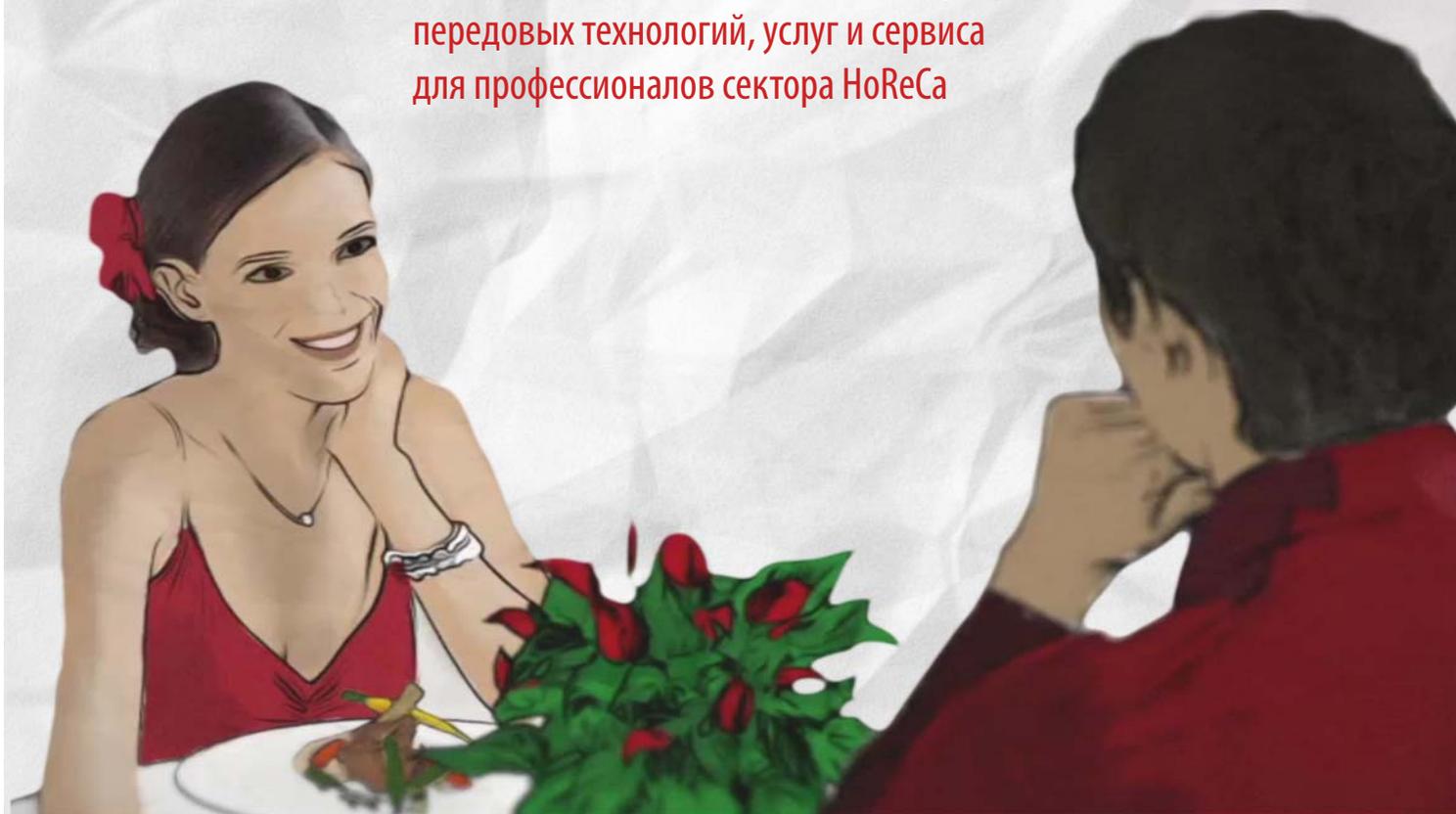




HOReCa RETAILTECH

Выставка новейших предложений продукции,
передовых технологий, услуг и сервиса
для профессионалов сектора HoReCa



21-23 марта, 2017

ФУТБОЛЬНЫЙ МАНЕЖ,
пр. Победителей, 20/2

МИНСК, БЕЛАРУСЬ

**СОВРЕМЕННЫЕ
БИЗНЕС-РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА**



HoReCa



RETAILTECH

2017



Место проведения выставки:

Минский футбольный манеж, пр. Победителей, 20/2

Минский футбольный манеж входит в число крупнейших спортивных и культурно-зрелищных сооружений г. Минска и Беларуси.

Сооружение включено в число объектов показа столицы и постоянно посещается делегациями Беларуси и других государств.



HoReCa RETAILTECH 2017

Интерактивная B2B выставка, ведущее событие в Беларуси, посвященное индустрии гостеприимства и общественного питания.

HoReCa.RetailTech – ежегодная отраслевая выставка объединяющая более 3000 профессионалов и покупателей. Всего за 3 дня участники выставки смогут максимально эффективно провести презентации продукции, оценить состояние и наиболее устойчивые тенденции развития индустрии, обменяться опытом и установить полезные связи, заключить выгодные контракты.



КТО ПОСЕЩАЕТ ВЫСТАВКУ?

- Управляющие ресторанным бизнесом, кафе, столовой, кулинарией, пиццерией, кофейней, пекарней, кондитерской.
- Специалисты крупных пищевых производств: заведующие пищеблоками в детских и учебных учреждениях, в системах здравоохранения, на промышленных предприятиях, начальники пищеблоков и продовольственных служб армейских академий и воинских частей.
- Специалисты по закупкам, руководители отделов продаж и маркетинга, технологи, шеф-повара, су-шефы, бармены, администраторы.
- Менеджеры столичных, районных, областных и региональных торговых сетей, индивидуальные предприниматели.
- Представители действующих гостиниц, отелей, пансионатов, санаториев.
- Гостиничные инвесторы, туроператоры и турфирмы.
- Владельцы агроусадебных хозяйств, руководители туристических объектов.
- Менеджеры развлекательных центров, кинотеатров, фитнес-центров и СПА-салонов.

ПОЧЕМУ СТОИТ УЧАСТВОВАТЬ?

HoRECA
RETAILTECH



HoRECA. RETAILTECH – ЭТО:

- Активное рекламное продвижение Вашего Бренда.
- Уникальная возможность установить личные контакты с управляющими, владельцами и специалистами индустрии.
- Эффективная демонстрация новейших технологических новинок отрасли и стимулирование объемов продаж.
- Актуальная бизнес-программа направленная на поддержку современных решений по развитию пищевых производств и ведению гостиничного бизнеса.
- **NEW!** Предлагаем новый формат коллективного тематического экспонирования продукции, который позволит предприятиям эффективно представить свои продукты на выставке и сформировать лучшие ценовые предложения для покупателей.



– Направление фастфуд в Беларуси на пике активности, за точками быстрого питания будущее. Поэтому посетители нашего стенда в комплексе интересовались и оборудованием, и одноразовой посудой для мороженого, кофе, горячих блюд. Это говорит о развитии направления takeaway, которое владельцы бизнеса хотят сделать не только удобным, но и эстетичным.

Михаил Тютярев, ведущий специалист по продаже ООО «Барса»



ЭКСПОЗИЦИЯ, РАЗДЕЛЫ ВЫСТАВКИ HoReCa. RETAILTECH 2017



РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

- Оснащение для фастфуда, современной столовой, кулинарии
- Барбекю-экспо, мясо_рыба_овощи
- HoReCa_OutLet
- Франчайзинг, готовые бизнес-решения для общепита
- Системы автоматизации для HoReCa&RetailTech
- Посуда и сервировка, текстиль
- Мебель и интерьер
- Реклама и оформление

ПРОДУКТЫ. ИНГРЕДИЕНТЫ. НАПИТКИ

- Открытый маркет: рыба и морепродукты, мясные деликатесы, местные продукты, сыры и молочные продукты, продукция фермерских хозяйств, бакалея
- Молочный бар

ЧАЙ. КОФЕ

- Чай элитный, коллекционный, пакетированный
- Чайная посуда и аксессуары
- Кофе, кофемашины, кофейная посуда
- Оборудование для обжарки и помола кофе

RETAILTECH

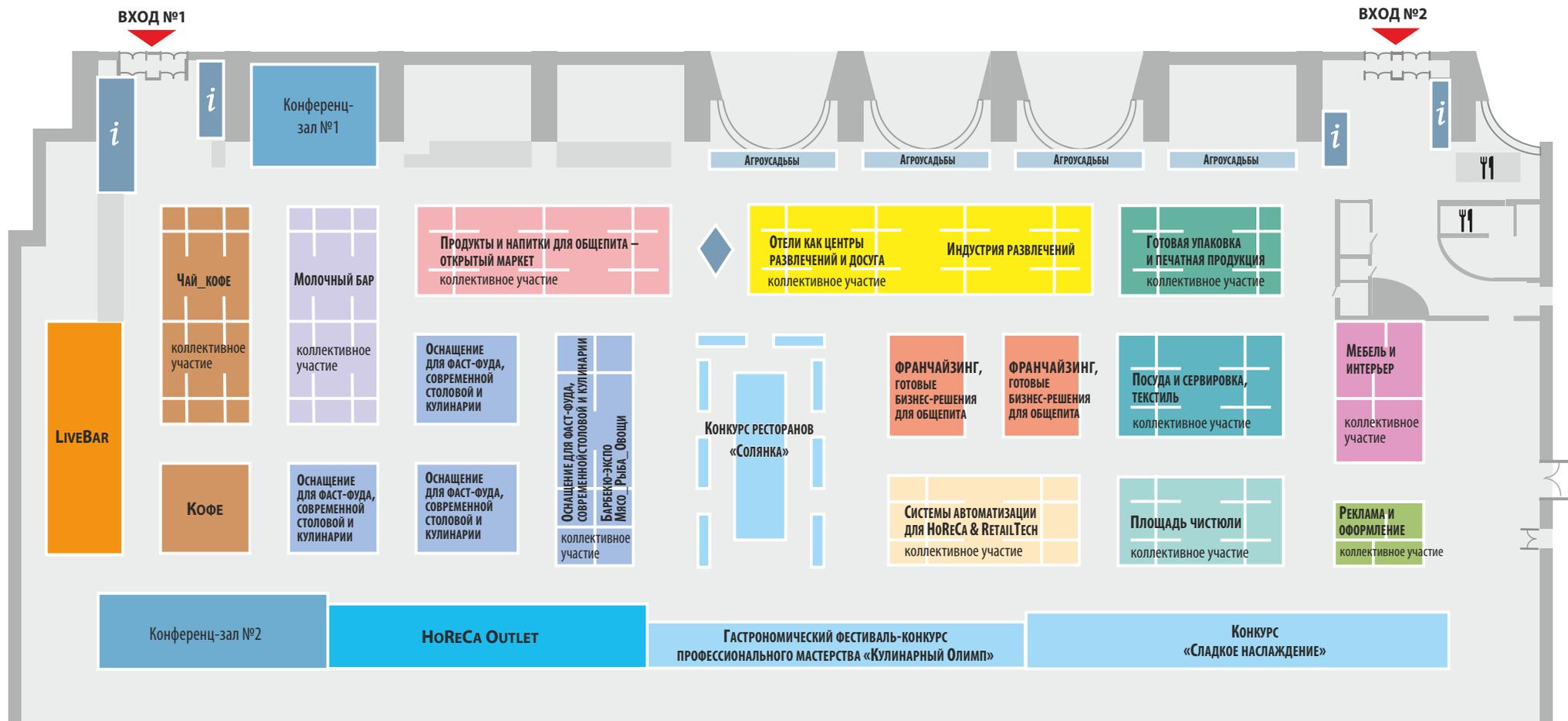
- Торговое оборудование
- Холодильное и морозильное оборудование
- Автоматы для вендинговой торговли
- Автоматизированные системы для торговли
- Готовая упаковка и печатная продукция

МИР ОТЕЛЯ

- Площадь чистюли: машины для комплексной уборки помещений, оборудование для химчисток и прачечных, моющие и дезинфицирующие средства, парфюмерные принадлежности
- Профессиональный текстиль, постельное белье и принадлежности
- Отели как центры оказания услуг и развлечений: оборудование для тренажерных залов, массажных услуг и SPA-зон. Оборудование для боулинга, игровые автоматы и технологии. Детские игровые комнаты

План экспозиции

HoReCa
RETAILTECH



Чай_кофе

Молочный бар

Продукты и напитки для общепита – открытый рынок

Оснащение для фаст-фуда, современной столовой и кулинарии

Барбекю-экспо Мясо_Рыба_Овощи

HoReCa OUTLET

Конкурс ресторанов «Солянка»

Отели как центры развлечений и досуга,

Франчайзинг

Системы автоматизации

Готовая упаковка и печатная продукция

Посуда и сервировка, текстиль

Агроусадьбы

Площадь чистюли

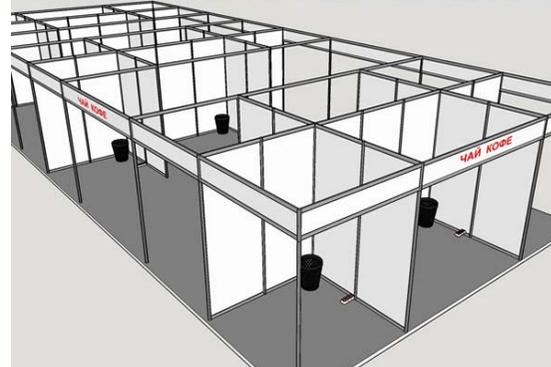
Мебель и интерьер

Реклама и оформление

Гастрономический фестиваль-конкурс профессионального мастерства «Кулинарный Олимп»

Конкурс «Сладкое наслаждение»

LIVEBAR



**HoReCa
outlet**

СТЕНДЫ, ФОРМАТЫ УЧАСТИЯ HoReCa. RETAILTECH 2017



НЕОБОРУДОВАННАЯ ПЛОЩАДЬ ВНУТРИ ПАВИЛЬОНА, ОСНОВНАЯ ЭКСПОЗИЦИЯ

участнику предоставляется только арендуемая площадь, электророзетка и другое оборудование и услуги заказывается дополнительно

ОБОРУДОВАННАЯ ПЛОЩАДЬ ВНУТРИ ПАВИЛЬОНА, ОСНОВНАЯ ЭКСПОЗИЦИЯ

участнику предоставляется стандартный стенд, ковролин, электророзетка, 1 лампа на каждые 4 кв.м, 1 стол, 2 стула, вешалка, корзина

NEW ФОРМАТ!

ОБОРУДОВАННАЯ ПЛОЩАДЬ ВНУТРИ ПАВИЛЬОНА, КОЛЛЕКТИВНАЯ ТЕМАТИЧЕСКАЯ ЭКСПОЗИЦИЯ

участнику предоставляется стенд с задними и боковыми панелями, ковролин, электророзетка, 1 лампа на каждые 4 кв.м, 3 бейджа-пропуска, корзина

САЛОН «РАСПРОДАЖА ОБОРУДОВАНИЯ», ТОЛЬКО ДЛЯ ЭКСПОНЕНТОВ ВЫСТАВКИ

участнику предоставляется необорудованная площадь по специальной цене на площадке HoReCa Outlet, 1 бейдж-пропуск

Цены, условия участия

HoReCa
RETAILTECH



Цена за 1 кв. м. на весь период выставки, бел. руб. без НДС

октябрь ноябрь декабрь январь февраль март

РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

Основная экспозиция, индивидуальный стенд

стандартный	143	156
необорудованный	88	96

NEW ФОРМАТ!

Коллективные тематические экспозиции

стандартный стенд	110	120
-------------------	-----	-----

ПРОДУКТЫ. ИНГРЕДИЕНТЫ. НАПИТКИ

Основная экспозиция, индивидуальный стенд

стандартный	143	156
необорудованный	88	96

NEW ФОРМАТ!

Коллективные тематические экспозиции

стандартный стенд	110	120
-------------------	-----	-----

ЧАЙ. КОФЕ

Основная экспозиция, индивидуальный стенд

стандартный	143	156
необорудованный	88	96

NEW ФОРМАТ!

Коллективные тематические экспозиции

стандартный стенд	110	120
-------------------	-----	-----

RETAILTECH

Основная экспозиция, индивидуальный стенд

стандартный	143	156
необорудованный	88	96

NEW ФОРМАТ!

Коллективные тематические экспозиции

стандартный стенд	110	120
-------------------	-----	-----

МИР ОТЕЛЯ

Основная экспозиция, индивидуальный стенд

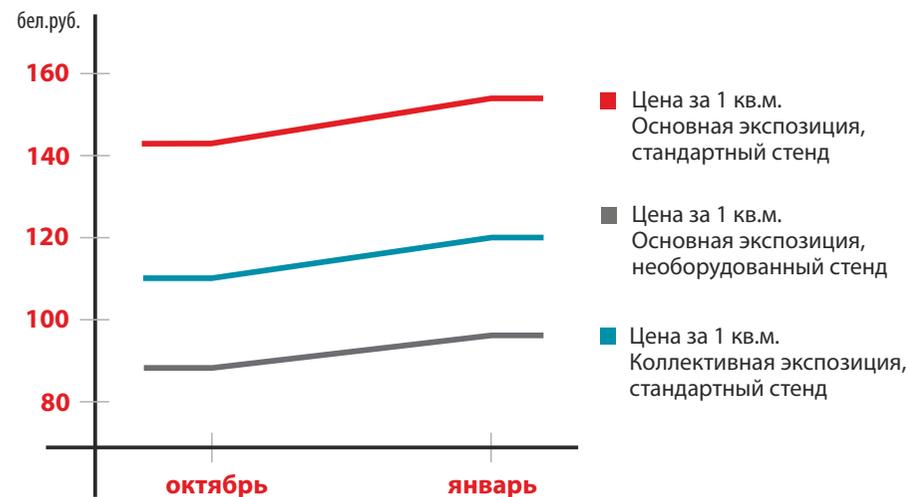
стандартный	143	156
необорудованный	88	96

NEW ФОРМАТ!

Коллективные тематические экспозиции

стандартный стенд	110	120
-------------------	-----	-----

Цены указаны без учета НДС НДС=20%

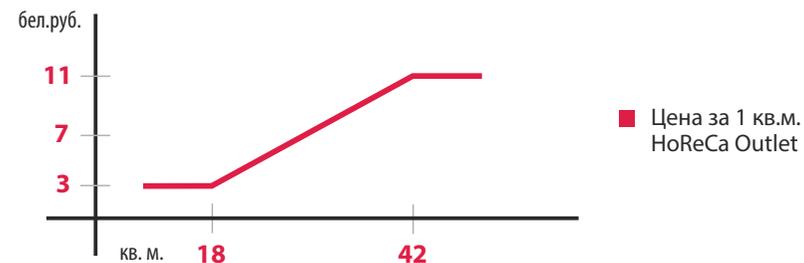


Салон «РАСПРОДАЖА ОБОРУДОВАНИЯ»

HoReCa
outlet

Цена за 1 кв.м на весь период выставки, бел. руб. без НДС

при наличии основного стенда от 42 кв.м	3
при наличии основного стенда от 18 до 42 кв.м	7
при наличии основного стенда до 18 кв.м	11



ЦИФРЫ И ФАКТЫ 2016

HoReCa
RETAILTECH



Приняло участие

58
КОМПАНИЙ
из четырех стран

Выставку посетило

3154
СПЕЦИАЛИСТА
из 12 стран

Беларусь, Германия, Голландия,
Италия, Казахстан, Латвия, Литва,
Польша, Россия, Украина,
Франция и Чехия



Те гости, которые приходили на стенд, – конкретно наша целевая аудитория, со многими работаем, некоторые работают без нас. Не возникло вопроса, а для кого мы все это делаем? В этом году на стенде презентовали новые кофейные смеси с о. Сардиния и о. Сицилия. Даже те, с кем мы уже работаем, были заинтересованы. Кроме того, привезли новую суперавтоматическую итальянскую машину La Cimbali S30, которую только в ноябре презентовали в Милане. Фактически мы четвертая страна, куда завезли эту инновационную, опережающую время технику. Результат? Она уже продана.

Вячеслав Клишевич, заместитель директора компании «Иония Бел»

Выставка для нас очень продуктивная. Произошли изменения в самой компании и сегодня мы участвуем как белорусский производитель, говорим про свой продукт. Работаем по программе импортозамещения, а это более интересно профессиональным клиентам из сферы общественного питания.

Анна Бондарчук, менеджер по маркетингу «Спайсиз»

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

HoReCa
RETAILTECH



Эффективные решения, практические рекомендации, опыт и будущее ресторанного и гостиничного бизнеса профессионалы рынка обсуждают совместно с ведущими экспертами индустрии гостеприимства в рамках ежегодной деловой программы выставки HoReCa. RetailTech.

Программа включает:

- ток-шоу, круглые столы, семинары
- мастер-классы по выпечке и кондитерскому мастерству, презентации искусства смешивания напитков и консультации по выбору кофе



СТАТИСТИКА 2016 ГОДА

За 3 дня на выставке состоялось
45 мероприятий

В работе программы приняло участие
64 эксперта из Беларуси, России, Польши, Украины и Германии

Слушателями стали более
1000 профессионалов гостинично-ресторанного бизнеса и барной индустрии

Персонал, сервис, качество – вот три кита, на которых держится ресторанный бизнес.

Роман Бодров, ресторатор и консультант

Можно экономить на арендной ставке, даже не можно, а нужно, ведь даже из небольшого помещения можно сделать «конфетку». Создать монопродукт и утвердить небольшое, но крутое меню. Стоит взять курс на узкую специализацию и не распыляться сразу на все. Бар, кофейня, ресторан в одном лице – это глупо и нецелесообразно.

Алексей Садовой, соучредитель баров ID, «Герои», «Бессонница», барбершопов Firm, CUT

Сейчас замечательное время для гостиничного и ресторанного бизнеса. Рынок начинает выделять самых лучших, и они на нем остаются.

Маргарита Денисова, руководитель школы гостеприимства «HOSPITALITY SCHOOL MD»

Данная отрасль очень интересная, она влияет на развитие туризма, на весь наш деловой климат, на привлекательность нашей страны. У нас поднимаются и воспринимаются лучшие стандарты обслуживания в ресторанах, гостиницах, торговых сетях.

**Председатель Минского столичного союза предпринимателей и работодателей
Владимир Карягин**

LIVEBAR – Миксология. Чай. Кофе

HoReCa
RETAILTECH



Специальная интерактивная площадка от профессионалов, посвященная демонстрации модных тенденций и технологии смешивания напитков в барной индустрии.

В режиме реального времени сильнейшие мастера бариста и бармены белорусского сегмента HoReCa делятся знаниями о технических составляющих работы за баром, о практических приемах подачи и приготовления авторских коктейлей, проводят дегустации и мастер-классы о правильном обжаривании кофе.



В раскрутке заведения помогут дегустации, мастер-классы и иные мероприятия такого рода. Коммуникация с клиентами важна, а обратная связь – высшая похвала. Продукт, который на виду – всегда желаем, разверните витрину к клиенту «лицом» и он потянется к вам.

Марина Воскресенская, директор по развитию сети кофеен «Амато кофе», национальный координатор SCAE в Беларуси

Хорошая локация заведения, поможет привлечь клиентов, однако не стоит уповать лишь на удачное размещение.

Экс-владелец кофейни-бара «Old&Young» Виталий Трахтенберг

РЕКЛАМНАЯ КАМПАНИЯ

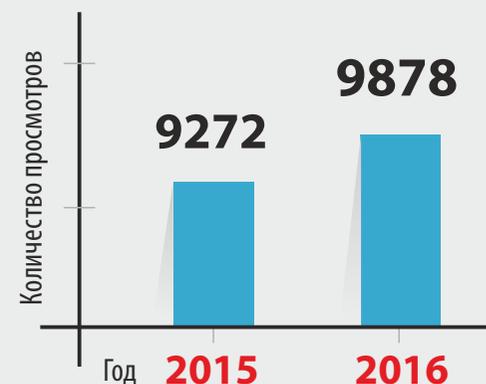
HoRECA
RETAILTECH



- ТВ
- Интернет
- Социальные сети
- Радио
- Пресса
- Наружная реклама
- Реклама в метро
- Mail (e-mail, почтовые рассылки)



Показатели популярности
выставки на ведущих
интернет-ресурсах





«Данная выставка является площадкой для диалога, настоящим деловым клубом для предпринимателей, как начинающих, так и уже имеющих опыт и передающих этот опыт другим»

Председатель Минского столичного союза предпринимателей и работодателей Владимир Карягин, NAVINY.BY Белорусские новости



HoReCa



RETAILTECH

21-23 марта, 2017

ФУТБОЛЬНЫЙ МАНЕЖ,
пр. Победителей, 20/2
МИНСК, БЕЛАРУСЬ

Организатор:

**ВЫСТАВОЧНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«ЭКСПОФОРУМ»**



ЭКСПОФОРУМ
выставочное предприятие



Беларусь, г. Минск, 220140
ул. Притыцкого, 91 пом. 432
EXPOFORUM.BY



+ (375 29) 188 51 01



+ (375 33) 636 72 78



Алла Пухта, руководитель проекта
+ (375 17) 314 34 33
pan@expoforum.by



Ольга Горовцова, менеджер проекта
+ (375 17) 314 34 30
olgor@expoforum.by

При поддержке Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь