**ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ ВЫСТАВКИ HoReCa. RetailTech**

**21 – 23 марта 2017 г.
г. Минск, пр. Победителей, 20/2, Футбольный манеж**

*Информация по состоянию на 18 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?»***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»**Место проведения: конференц-зал гостиницы «Беларусь»* |
| **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»** *Организатор: Группа компаний «Pro Retail»**Место проведения: конференц-зал № 1* |
| **13.30 – 15.00** | **Презентация Республиканского общественного объединения консьержей  «Котерия».** *Место проведения: конференц-зал № 2* |
| **14.00 – 16.00** | **Круглый стол «Диалог бизнеса и государства: стратегия LOSE-LOSE (Проиграл-Проиграл).*** 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

*Место проведения: конференц-зал № 1* |
| **16.00 – 17.30****17.30 – 18.30** | **Семинар «Чайна Френдли».** **Адаптация сервиса для приема китайских туристов в Беларуси.****Панельная дискуссия.***Организатор: Школа гостеприимства Маргариты Денисовой**Место проведения: конференц-зал № 2* |
| **16.30 – 17.30** | **Семинар «Эффективные инструменты маркетинга в вашей кофейне».***Организатор:* [Coffee Fest Belrus](http://coffeefest.by/)  *при поддержке выставочной компании «Экспофорум»**Место проведения: конференц-зал № 1* |
| **12.30 – 14.30****15.00 – 16.30** | **Салон «Хлебная корзинка».**1. Мастер-класс **«**Искусство отделки пасхальных куличей и праздничных караваев. Работа с соленым тестом» проводит **Наталья Минченкова**–многократныйпобедитель Международных чемпионатов и конкурсов кондитерского и кулинарного искусства.Волшебный мастер 2. Мастер-класс по карвингу на тему «Овощи и фрукты превращаются….» проводят преподаватели и студенты УО «МГУП»*Место проведения: стенд журнала «Пекарь&Кондитер»* |
| **12.00****13.00****14.00****15.00****16.00** | **LiveBar – 2017**Мега-дегустация от SORSO и JS, Часть 1За один день будет представлено более 50 сортов кофе заваренных альтернативным способом!Мастер-класс и дегустация:Готовимся к лету вместе с GiFFARD: цветочные вкусы – практика и применение.Спикер: Сергей Златодрев (бренд-амбассадор «GiFFARD»)Мега-дегустация от SORSO и JS, Часть 2За один день будет представлено более 50 сортов кофе заваренных альтернативным способом!Мастер-класс и дегустация:Моделируем сезонное меню: нюансы и секреты успешной карты напитков с GiFFARD. Спикер: Сергей Златодрев (бренд-амбассадор «GiFFARD»)Мега-дегустация от SORSO и JS, Часть 3За один день будет представлено более 50 сортов кофе заваренных альтернативным способом! |
| **10.00 – 11.00****11.00 – 12.00****12.00 – 13.00****13.00 – 14.00****14.00 – 15.00****15.00 – 17.00****17.00 – 18.00** | **Minsk Spirited Bar Show**Начало конкурса /регистрация участниковРоль закона в жизни бармена. Спикер - Абрамчук Илья SMM продвижение бара. Спикер - Образовательный центр RocketДизайн интерьера и архитектура бара. Спикер - Тимур Велитовский Как собрать барную команду. Спикер - Вячеслав ЛанкинЭрик Лоринц. Спикер - Erik LorinczПуть к мечте. Спикер - Виктор Мешкевич |
|  | **22 марта 2017 г., среда** |
| **11.00 – 17.00** | **Конференция «День франчайзинга на выставке HoReCa-2017: время действовать!»***Организатор: ООО «Завод франшиз»**Место проведения: конференц-зал № 1* |
| **11.30 – 13.30** | **Семинар «Вкусная еда за тысячей бумаг: как совместить ресторан и закон?»***Организатор: компания Launch Time при поддержке выставочной компании «Экспофорум»**Место проведения: конференц-зал № 2* |
| **14.00 – 15.00** | **Семинар «Психология Клиента и как на ней заработать».***Организатор: компания 4Service* *Место проведения: конференц-зал № 2* |
| **16.00 – 16.30****16.30 – 18.30** | **Видео презентация Первого онлайн-университета ресторанного бизнеса WelcomePro, партнера Школы гостеприимства Маргариты Денисовой****Мастер-класс «Тенденции ресторанного маркетинга в 2017 г.»****Мастер-класс «Управление рестораном».***Организатор: Школа гостеприимства Маргариты Денисовой**Место проведения: конференц-зал № 2* |
| **12.30 – 14.00****15.00 – 16.30** | **Салон «Хлебная корзинка»**Мастер-класс **«**Эксклюзивная лепка фигурок из мастики, марципана и шоколадной массы» проводят**Наталья Шарай** – золотой призер Кубка мира по кулинарному искусству-2014, Всемирной кулинарной олимпиады-2016**Елена Ахарцева** – обладатель Гран-при и I мест Республиканских конкурсов и чемпионатов кондитеров.*Место проведения: стенд журнала «Пекарь&Кондитер»* |
| **11.00****12.00****13.00****14.00****15.00** | **LiveBar – 2017**Дегустация кофе от SORSO di espresso.Семинар «Кофейный бизнес изнутри».Сооснователь групп компаний SORSO, Олег Сенокосов поделиться 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»)Семинар «Альтернативные способы: не эспрессо или не кофе?»Своим мнением поделиться кофе-тренер JS Бариста тренинг центр, обладатель профессионального диплома SCAE по методам заваривание – Екатерина ВараксаМастер-класс и дегустация:От сезона к сезону: новые сезонные напитки от GiFFARD.Спикер: Сергей Златодрев (бренд-амбассадор «GiFFARD») |
| **10.00 – 11.00****11.00 – 12.00****12.00 – 13.00****13.00 – 14.00****14.00 – 15.00****15.00 – 16.00****16.00 – 17.00****17.00 – 18.00** | **Minsk Spirited Bar Show**Барные тренды. Спикеры - команда Splash&Dash.New inspired #calendarmenu. Спикер - Петр Сайдак. Feed Your Shoes. Спикер - Йонас КриаучунасСовременные технологии в баре. Спикеры - Фёдор Лисицын и Ваге Киракосян«Ромовый дневник», мастер-класс Angostura. Спикер: Владимир ЖуравлевВячеслав ЛанкинКак сохранить свое утро. Спикер - Игорь Ильюкевич - психолог, тренер-консультант в области здорового сбережения, специалист проекта DrinkIQBarTrends – 2018. Спикер: Петр Сайдак  |
|  | **23 марта 2017 г., четверг** |
| **11.00 – 13.00** | **Семинар по франчайзингу.***Организатор:* [*Ассоциация франчайзеров и франчайзи «Белфранчайзинг»*](http://belfranchising.by/o-nas/)*Место проведения: конференц-зал № 1* |
| **11.00 – 12.00** | **Мастер-класс по подаче чая в ресторане и кафе.***Организатор Частное предприятие «РубиВейв», проект Чайная Почта - Китайский чай в Беларуси**Место проведения: конференц-зал № 2* |
| **14.00 – 15.00** | **Семинар «Договор франчайзинга: правовое регулирование и типичные ошибки».***Организатор: юридическая фирма SORAINEN**Место проведения: конференц-зал № 1* |
| **11.00****12.00****13.00****14.00****15.00****16.00** | **LiveBar – 2017**Дегустация кофе от SORSO di espresso.Лекция-дегустация «Использование различных ингредиентов при приготовлении кофе в турке». Спикет Юрий СтальмаховМастер-класс и дегустация:Тенденции современного бара с GiFFARD: специалитеты – практика и применение.Спикер: Сергей Златодрев (бренд-амбассадор «GiFFARD»)Семинар «Специфика продаж кофе».Поговорим о сегментации потребительского кофе и выборе соответствующих методик продаж с коммерческим директором групп компаний SORSO, Владимиром Савицким.Мастер-класс и дегустация:Всем понравится! Создаем универсальное меню с GiFFARD.Спикер: Сергей Златодрев (бренд-амбассадор «GiFFARD»)Презентация:"Капля меда - остальное Джек" Презентация Jack Daniel's Tennessee Honey от Игоря Чистобаева (бар "Курилка") |
| **10.00 – 11.00****11.00 – 12.00****12.00 – 15.00****15.00 – 18.00** | **Minsk Spirited Bar Show**Тема согласовывается.Мечта. Авантюра. Реальность. El Pushka Team. Спикеры: Василий Сапунков, Дэнис ВальдэсLUMY Junior Competition.Финал конкурса OpenBar. |
|  | **21 – 23 марта 2017 г.** |
| **10.30 – 11.30****11.30 – 12.30****12.30 – 14.00****14.30 – 15.30****16.00 – 17.00** | **Стенд компании «ВеЛС»**Кухня ресторана с оборудованием Rational: поуровневая смешанная загрузка, приготовление блюд гриль, ночные режимы. А также презентация новой модели печи Rational XS – компактная версия. «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. Готовим и замораживаем. Демонстрация работы лучших в мире машин для приготовления и шоковой заморозки – аппараты Rational и Irinox. Совместная работа профессионалов своего дела. 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. «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. |
| **21 марта**13.30 – 14.4514.45 – 15.3015.30 – 16.45**22 марта**11.30 – 12.4513.00 – 13.4514.00 – 15.1516.00 – 17.15**23 марта** 11.30 – 12.4513.00 – 13.4514.00 – 15.1516.00 – 17.15 | **Стенд компании «Эндвест»**РАЦИОНАЛЬ. Технология су-вид и новые ресторанные технологии.Blendtec. Барные миксеры. Новинка! Демонстрация возможностей.РАЦИОНАЛЬ. Развитие стрит фуда.РАЦИОНАЛЬ. Копчение и Кулинарное производство.Blendtec. Барные миксеры. Новинка! Демонстрация возможностей.РАЦИОНАЛЬ. Технология су-вид и новые ресторанные  технологии.РАЦИОНАЛЬ. Развитие стрит фуда.РАЦИОНАЛЬ. Копчение и Кулинарное производство.Blendtec. Барные миксеры. Новинка! Демонстрация возможностей.РАЦИОНАЛЬ. Технология су-вид и новые ресторанные  технологии.РАЦИОНАЛЬ. Развитие стрит фуда. |
| **10.00 – 18.00** | **Выставка-презентация специализированной литературы.***Организатор: Республиканская научно-техническая библиотека**Место проведения: на экспозиции* |