

**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 1 За 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 2 За 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 3 За 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 участников  Роль закона в жизни бармена. Спикер - Абрамчук Илья  SMM продвижение бара. Спикер - Образовательный центр Rocket  Дизайн интерьера и архитектура бара. Спикер - Тимур Велитовский  Как собрать барную команду. Спикер - Вячеслав Ланкин  Эрик Лоринц. Спикер - Erik Lorincz  Путь 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 Варакса  Мастер-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 Криаучунас  Современные технологии в баре. Спикеры - Фёдор Лисицын и Ваге Киракосян  «Ромовый дневник», мастер-класс Angostura. Спикер: Владимир Журавлев  Вячеслав Ланкин  Как сохранить свое утро. Спикер - Игорь Ильюкевич - психолог, тренер-консультант в области здорового сбережения, специалист проекта DrinkIQ  BarTrends – 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 Стальмахов  Мастер-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 Вальдэс  LUMY 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 – 14.45  14.45 – 15.30  15.30 – 16.45  **22 марта**  11.30 – 12.45  13.00 – 13.45  14.00 – 15.15  16.00 – 17.15  **23 марта**  11.30 – 12.45  13.00 – 13.45  14.00 – 15.15  16.00 – 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* |