

## Программа специализированных выставок HoReCa/Cleaning/Bakery Expo Ural

**Дата проведения:** 28 февраля-2 марта 2017 года

**Место проведения:** Президентский центр Б.Н. Ельцина, ул. Б. Ельцина 3а

**Время работы:** 10.00-18.00

### 28 февраля (вторник)

#### 10.30-12.30 – Семинар «Городской отель. Ежегодное планирование»

Спикер мероприятия: **Яков Адамов** – Выпускник «Академии туризма и гостинично-ресторанного бизнеса при правительстве Москвы» в н.вр. МГИИТ, основан в 1966г. Более 10 лет в индустрии Въездной туризм, MICE, гостиницы. Более 300 MICE проектов для MARS, Philipp Morris, GSK, Ancor, HP, Мегафон, DHL. Более 5 лет в сфере продаж и развития бизнеса основатель MICExperts, проект IMBA для Ingate, Marriott International, резидент портала hotelier.pro (г. Москва)

Целевая аудитория – Владельцы, управляющие и руководители служб региональных отелей

Место проведения: *конференц-зал №1*

*Стоимость посещения: 1500 рублей*

#### 10.30-11.30 – Семинар «Настоящее будущее ресторанного маркетинга. Актуальные приемы, технологии и тренды маркетинга 2017»

- Как уследить за развивающимися со скоростью света маркетинговыми технологиями?
- Где находить самые интересные фишки?
- Как правильно распределить бюджет и усилия команды?
- Какие инструменты использовать для продвижения ресторана и как с их помощью получить максимальный охват?
- Почему вашему ресторану нужен Viber?
- Что лучше: хэштеги или эмоджи?

Спикер мероприятия: **Ирина Авруцкая** – Руководитель консалтинговой компанией Like4Like Positive Communications. Преподаватель школы ресторанного менеджмента RMA. Автор книги «Битва за гостя: стратегия и тактика» (г. Москва)

Целевая аудитория – Управляющие, менеджеры, маркетологи, собственники отелей

Место проведения: *конференц-зал №2*

*Стоимость посещения: 1500 рублей*

#### 10.30-11.30 – Семинар «Открытие успешных ресторанов. Как избежать основных ошибок»

- Разработка концепции будущего ресторана (франшиза или собственный бренд);
- Выбор месторасположения заведения (маркетинговое исследование рынка);
- Выбор формы собственности, с изменениями 2017 года;
- Выбор системы налогообложения и лицензирование;
- Разработка технологического проекта, подбор оборудования и просчет киловатт;
- Создание фирменного стиля и дизайна заведения;
- Разработка меню. Состав и его оформление;
- Подбор персонала ресторана;
- Политика ценообразования (вкусно и недорого);
- Просчет инвестиций для открытия;
- Запуск проекта

Спикер мероприятия: **Владимир Михайлов** – Ведущий бизнес-тренер в Big Tree – Hospitality Training Company (г. Москва)

Целевая аудитория – Управляющие и собственники мест общественного питания, менеджеры по подбору персонала

Место проведения: *конференц-зал №3*

*Стоимость посещения: бесплатно*

#### 11.30-12.30 – Семинар «Инновационные технологии уборки номера»

- Технология для горничной: алгоритм уборки – каким он должен быть?
- Технология для супервайзера: как проверять качество уборки?
- Оцифровка параметров уборки – как сделать качество прозрачным?

- Правильный подход к обучению горничных;
- Как мотивировать горничных и руководителей HSK работать на результат?

Спикер мероприятия: **Алексей Волов** – Кандидат экономических наук, организатор первого в России форума для независимых отелей Hotel Business Forum, управляющий партнер инновационной компании в области технологий управления для отелей Hotelite, автор курса тренингов для топ-менеджмента отелей, автор двух книг по эффективному управлению отелем и более 50 статей в ведущих периодических изданиях отрасли (г. Москва)

Целевая аудитория – Собственники, управляющие, руководители СГХ, клининговые компании, обслуживающие гостиницы

Место проведения: конференц-зал №2

Стоимость посещения: 1500,00 рублей

### 11.30-12.30 – Семинар «Внедрение профстандартов в сфере гостеприимства»

Спикеры мероприятия:

**Людмила Сафонова** – Эксперт по сертификации туристских услуг и услуг средств размещения, директор ООО «Центр оценки и сертификации персонала Эксперт» (г. Москва)

**Оксана Ласкина** – HR Director, директор по персоналу в Usta Group (г. Екатеринбург)

Целевая аудитория – Менеджеры по подбору персонала, управляющие, собственники

Место проведения: конференц-зал №3

Стоимость посещения: бесплатно

### 12.30-13.00 – Официальное открытие выставки

Место проведения: сцена выставки

### 13.00-14.30 – Пленарное заседание «Итоги 2016 года в отельной отрасли в г. Екатеринбурге. Прогнозы на 2017 г.»

Модератор мероприятия: **Виктор Салин** – Коммерческий директор «USTA Group» (г. Екатеринбург)

Спикеры мероприятия:

**Вадим Прасов** – Вице-президент Федерации Рестораторов и Отельеров, управляющий партнер УК «Альянс Отель Менеджмент» (г. Москва)

**Наталья Ермилова** – Директор загородного клуба «Раздолье» (г. Екатеринбург)

**Оксана Савенкова** – Руководитель коммерческой группы Hyatt Regency Ekaterinburg (г. Екатеринбург)

**Яков Адамов** – Выпускник «Академии туризма и гостинично-ресторанного бизнеса при правительстве Москвы» в н.вр. МГИИТ, основан в 1966г. Более 10 лет в индустрии Въездной туризм, MICE, гостиницы. Более 300 MICE проектов для MARS, Philipp Morris, GSK, Ancor, HP, Мегафон, DHL. Более 5 лет в сфере продаж и развития бизнеса основатель MICExperts, проект IMBA для Ingate, Marriott International, резидент портала hotelier.pro (г. Москва)

**Тамара Клишина** – Генеральный директор, управляющая компанией «USTA» (г. Екатеринбург)

**Алексей Волов** – Кандидат экономических наук, организатор первого в России форума для независимых отелей Hotel Business Forum, управляющий партнер инновационной компании в области технологий управления для отелей Hotelite, автор курса тренингов для топ-менеджмента отелей, автор двух книг по эффективному управлению отелем и более 50 статей в ведущих периодических изданиях отрасли (г. Москва)

**Владимир Окуньков** – Руководитель Ассоциации малых гостиниц и хостелов, председатель комитета по туризму Свердловского отделения ОПОРА РОССИИ (г. Екатеринбург)

Целевая аудитория – Владельцы, управляющие и руководители служб отелей

Место проведения: конференц-зал №1

Стоимость посещения: бесплатно

### 13.00-16.00 – Семинар от компании «ДатаКрат» «ONLINE РЕВОЛЮЦИЯ: все чеки в облаках – все, что вы хотели знать о 54-ФЗ и прочих изменениях в жизни рестораторов»

Спикер мероприятия: **Константинова Елена** – Руководитель отдела автоматизации сферы услуг ДатаКрат (г. Екатеринбург)

Место проведения: конференц-зал №2

Стоимость посещения: бесплатно

**13.00-15.00 – Семинар от компании «Чистая победа». «Презентация и демонстрация работы профессиональной химии PROSEPT со сложными загрязнениями»**

Краткая презентация основных продуктов линейки профессиональных моющих ср-в, а так же новинок ТМ PROSEPT с демонстрациями их работы со сложными загрязнениями на различных поверхностях.

Спикер мероприятия: **Измайлов Артур** – Специалист завода производителя PROSEPT

Целевая аудитория – Собственники, управляющие, руководители СГХ, клининговые компании, обслуживающие гостиницы, рестораны

Место проведения: *конференц-зал №3*

*Стоимость посещения: бесплатно*

**14.30-15.30 – Семинар «Шансы и вызовы для независимых отелей. Как противостоять сетевым гигантам»**

Сетевые отели традиционно привлекают к себе наибольшее внимание, однако значительная часть мирового гостиничного бизнеса построена независимыми отельерами. В России более 90% средств размещения не входят в брендированные «сетки». Как выжить независимому отелю в большом мире и выстроить успешную модель развития? Где взять необходимые инструменты, ресурсы, компетенции?

Спикер мероприятия: **Вадим Прасов** – Вице-президент Федерации Рестораторов и Отельеров, управляющий партнер УК «Альянс Отель Менеджмент» (г. Москва)

Целевая аудитория – Собственники, управляющие и руководители служб отелей

Место проведения: *конференц-зал №1*

*Стоимость посещения: 1500 рублей*

**15.30-17.30 – Практикум «Разработка стратегии по увеличению продаж на конкретном примере»**

- Анализ, диагностика текущего положения в отеле (параметры отеля, набор услуг, портрет гостя, текущая стратегия продаж, план по маркетингу);
- Исследование рынка и конкурентного окружения;
- Разработка рекомендаций по развитию продаж и составлению проекта маркетингового плана

Спикер мероприятия: **Яков Адамов** – Выпускник «Академии туризма и гостинично-ресторанного бизнеса при правительстве Москвы» в н.вр. МГИИТ, основан в 1966г. Более 10 лет в индустрии Въездной туризм, MICE, гостиницы. Более 300 MICE проектов для MARS, Philipp Morris, GSK, Ancor, HP, Мегафон, DHL. Более 5 лет в сфере продаж и развития бизнеса основатель MICExperts, проект IMBA для Ingate, Marriott International, резидент портала hotelier.pro (г.Москва)

Целевая аудитория – Руководители отдела продаж отелей, управляющие, собственники отелей

Место проведения: *конференц-зал №1*

*Стоимость посещения: 3000 рублей*

**15.30-18.00 – Серия гастрономических мастер-классов**

Место проведения: *сцена выставки*

*Стоимость посещения: бесплатно*

**16.00-17.00 – Семинар «Технологии управления персоналом отеля»**

- Почему HR в отеле есть, а результата нет?
- Как правильно ставить цели перед сотрудниками?
- Какие технологии обучения сотрудников действительно работают?
- Как контролировать вклад каждого сотрудника в работу?
- Принципы мотивации сотрудников, дающие результат

Спикер мероприятия: **Алексей Волв** – Кандидат экономических наук, организатор первого в России форума для независимых отелей Hotel Business Forum, управляющий партнер инновационной компании в области технологий управления для отелей Hotelite, автор курса тренингов для топ-менеджмента отелей, автор двух книг по эффективному управлению отелем и более 50 статей в ведущих периодических изданиях отрасли (г. Москва)

Целевая аудитория – Менеджеры по подбору персонала, управляющие, менеджеры, собственники

Место проведения: *конференц-зал №2*

*Стоимость посещения: 1500 рублей*

**17.00-18.00 – Семинар «Revenue. Управление доходом отеля. С чего начать? Как начать управлять своим доходом без больших вложений?»**

Спикер мероприятия:

**Анатолий Бурдаков** – Operational Manager в Ramada Yekaterinburg (г. Екатеринбург)

**Ксения Сираждинова** – Менеджер по управлению доходами и руководителя отдела бронирования в Park Inn by Radisson Ekaterinburg (г. Екатеринбург)

**Екатерина Дудина** – эксперт по управлению электронными каналами продаж USTA Hotels (г. Екатеринбург)

Целевая аудитория – Управляющие и руководители СПиР, менеджеры коммерческих служб региональных отелей

Место проведения: конференц-зал №2

Стоимость посещения: бесплатно

**1 марта (среда)**

**10.30-12.30 – Семинар «Откуда берутся тренды»**

- Что такое тренды, как и кем они формируются и почему иногда удаётся их прогнозировать?
- Глобальные и локальные тренды – в чём их сходства и различия и на какие ориентироваться нам?
- Как отслеживать актуальные тренды и включать их в маркетинговые и сервисные процессы отеля?
- Как определить, насколько долгосрочным окажется выявленный тренд и стоит ли непосредственно вам на него ориентироваться
- Что такое трендсеттинг и трендспоттинг и какую пользу они могут принести вашему бизнесу?
- Почему угасают тренды и как минимизировать риски, связанные с интеграцией «не того»?

Спикер мероприятия: **Наталья Прачук** – Эксперт по интернет-маркетингу в туристической и HoReCa, вице-президент Ассоциации Независимых Отелей Крыма (г. Симферополь)

Целевая аудитория – Руководители отделов продаж отелей и ресторанов, маркетологи, управляющие, собственники средств размещения и общественного питания

Место проведения: конференц-зал №2

Стоимость посещения: 1500 рублей

**10.30-12.30 – Семинар «Структура ресторана. Кто и за что отвечает»**

- Зачем гости приходят в ресторан? 4 главных цели;
- Концепции предприятий общественного питания;
- Структура ресторана, исходя из концепции. Форматы. Варианты оптимизации;
- Категории должностей и зоны ответственности. Кто и за что отвечает?
- Монетарная мотивация управляющего и менеджеров. Платим за результат. Примеры начисления зарплаты управленческому звену;
- Текучка и проекты. Обязанности по открытию, закрытию ресторана и в течение дня;
- Уходим от шаблонов!

Спикер мероприятия: **Алексей Кислов** – Генеральный директор, тренер-консультант направления «Ресторан» компании Restteam, международный тренер компании Carlson Restaurant Worldwide Inc. (г. Москва)

Целевая аудитория – Управляющие и собственники мест общественного питания

Место проведения: конференц-зал №3

Стоимость посещения: 1500 рублей

**11.00-14.00 – Семинар «Duga lex. Как изменится жизнь рестораторов в 2017 году?»**

- Весь ресторанный алкоголизм за 30 минут с практикой и трудовыми буднями;
- Улучшаем взаимодействие с поставщиками, чтобы сократить затраты на закупки на 1,5%

Спикеры мероприятия:

**Григорий Столяренко** – Директор компании ARBUS

**Леонид Комиссаров** – Генеральный директор компании Open Service

Целевая аудитория – Управляющие и собственники мест общественного питания

Место проведения: конференц-зал №1

Стоимость посещения: бесплатно

### 12.00-13.00 – Семинар «Управление в ресторане»

- Финансовая отчетность;
- Бухучет, управленческий учет. Управление расходами и доходами;
- Анализ гостей вашего заведения;
- Анализ продаж, чеков;
- Анализ работы кухни. Правильное, технологичное меню;
- Работа с отчетами системы автоматизации, работа с гостями;
- Борьба с воровством;
- Отдел закупок (снабжение) – что и где покупаем?
- Современные технологии, как способ сокращения расходов и увеличения прибыли заведения

Спикер мероприятия: **Владимир Михайлов** – Ведущий бизнес-тренер в Big Tree - Hospitality Training Company (г. Москва)

Целевая аудитория – Управляющие и собственники мест общественного питания, менеджеры по подбору персонала

Место проведения: конференц-зал №3

Стоимость посещения: бесплатно

### 12.00-13.00 – Мастер-класс от компании Villeda «Первый клининг-баттл на скорость без ущерба качеству. Метод «ведро-вода» vs метод СВЕП»

Место проведения: сцена выставки

Стоимость посещения: бесплатно

### 12.30-13.30 – Семинар «Как открыть пекарню: от концепции до получения прибыли»

- Составление бизнес-плана;
- Закуп оборудования и выбор площадки;
- Набор персонала;
- Успешное управление

Спикер мероприятия: **Роман Буняков** – Совладелец сети булочных «Рогалик», Собственник компании «Главхлеб» (г. Москва)

Целевая аудитория – Технологи, маркетологи, собственники хлебопекарных производств и кондитерских

Место проведения: конференц-зал №2

Стоимость посещения: бесплатно

### 13.30-14.30 – Семинар «Доходы ресторана или спрос рождает предложение»

- Средний чек VS Количество гостей. Что важнее?
- Как увеличить количество гостей?
- Определяем спрос в своём городе;
- Как подготовить самое лучшее предложение для гостей (цена/качество);
- Как внедрить все нововведения, чтобы доходы ресторана уверенно росли

Спикер мероприятия: **Алексей Кислов** – Генеральный директор, тренер-консультант направления «Ресторан» компании Restteam, международный тренер компании Carlson Restaurant Worldwide Inc. (г. Москва)

Целевая аудитория – Управляющие и собственники мест общественного питания

Место проведения: конференц-зал №3

Стоимость посещения: 1500 рублей

### 13.30-14.30 – Семинар «Почему Ваш ресторан закроется через год»

Спикер мероприятия: **Магомед Костоев** – Совладелец и управляющий партнер консалтинговой компании «Магнат». Совладелец сети ресторанов «Iz brasserie», специалист по антикризисному управлению ресторанным бизнесом (г. Владивосток)

Целевая аудитория – Управляющие и собственники мест общественного питания

Место проведения: конференц-зал №2

Стоимость посещения: 1500 рублей

**14.00-15.00 – Семинар от компании Villeda «Клининг может быть другим»**

Спикер мероприятия: **Ольга Пасхина** – ведущий тренер-технолог Vileda Professional

Место проведения: конференц-зал №1

Целевая аудитория – Собственники, управляющие, руководители СГХ, клининговые компании, обслуживающие гостиницы, рестораны

*Стоимость посещения: бесплатно*

**14.30-15.30 – Семинар «Персонал – это движущая сила бизнеса»**

- В какое время мы живем?
- Кто делает ваш бизнес?
- Они все ленивые и бестолковые!
- Коллектив – живой организм;
- Цель работы компании;
- Лидер или босс? Роль руководителя компании;
- Атмосфера внутри коллектива. Довольный сотрудник – довольный гость;
- Что вы даете сотрудникам кроме зарплаты? Развитие персонала;
- Что получает предприятие взамен или зачем все это надо?

Спикер мероприятия: **Руслан Мухаметшин** – Операционный директор сети ресторанов «Plov project family», Мастер общественного питания, Опыт работы в ресторанном бизнесе 20 лет. Операционный директор сети ресторанов в Чайхана PLOV project (г. Екатеринбург)

Целевая аудитория – Управляющие и собственники мест общественного питания, менеджеры по подбору персонала

Место проведения: конференц-зал №3

*Стоимость посещения: бесплатно*

**14.30-15.30 – Семинар «Сотрудничество архитектора и владельца – единые цели и болевые точки»**

Спикер мероприятия: **Никита Жияков** – Арт-директор в «Мастерская общественных пространств» (г. Екатеринбург)

Целевая аудитория – Управляющие и собственники мест общественного питания, отелей

Место проведения: конференц-зал №2

*Стоимость посещения: бесплатно*

**15.00-17.00 – Семинар «Антикризисное управление в ресторане. Мифы и реальность»**

Спикер мероприятия: **Магомед Костоев** – Совладелец и управляющий партнер консалтинговой компании «Магнат». Совладелец сети ресторанов «Iz brasserie», специалист по антикризисному управлению ресторанным бизнесом (г. Владивосток)

Целевая аудитория – Управляющие и собственники мест общественного питания

Место проведения: конференц-зал №1

*Стоимость посещения: 1500 рублей*

**15.30-17.00 – Семинар «Оптимизируем расходы. Продолжаем зарабатывать в кризис»**

- Форматы оплаты труда. Различия в результате;
- Сдельная оплата труда. Как рассчитать и начислять;
- Алгоритм внедрения сдельной оплаты труда;
- Эффект от внедрения или как сэкономить до 40% от существующего ФОТ;
- Оптимизируем Food cost. Закупаем продукцию от продаж;
- Подготовка и внедрение правильной закупки;
- Как избежать стоп-листа

Спикер мероприятия: **Алексей Кислов** – Генеральный директор, тренер-консультант направления «Ресторан» компании Restteam, международный тренер компании Carlson Restaurant Worldwide Inc. (г. Москва)

Целевая аудитория – Управляющие и собственники мест общественного питания

Место проведения: конференц-зал №2

*Стоимость посещения: 1500 рублей*

### 15.30-16.30 Мастер-класс от компании СЭМЗ

Приготовление десертов "Осенний аромат", "Вкус Сицилии" на миндальном и шоколадном бисквитах со сливочным сыром, кремом дзабайон и ванилью.

Проводит технолог ООО "Машиностроительный завод СЭМЗ" Кротова Светлана

### 16.30-17.00 Мастер-класс от КАПЧО БАР

Приготовление Скумбрии под шубой и десерта Красный бархат в авторском чтении.

Проводит шеф-повар КАПЧО БАР Алекс Михайловский.

### 17.00-18.00 Мастер-класс от компании «Plove Project Family»

«Бар в ресторане. Секреты прибыли в каждом напитке»

Проводит Дмитрий Гурьев бар-менеджер «Plove Project Family»

*Место проведения: конференц-зал №3*

*Стоимость посещения: бесплатно*

### 17.00-18.00 – Семинар «7 ошибок ресторатора, которые привели к успеху»

Спикер мероприятия: Евгений Непомилуев – Основатель ресторанный компании People4people (г. Екатеринбург)

Целевая аудитория – Управляющие и собственники мест общественного питания

*Место проведения: конференц-зал №2*

*Стоимость посещения: бесплатно*

### 17.00-18.00 – Семинар «Создание продающего меню, увеличение продаж минимум на 10%»

- Анализ рынка как залог успеха;
- Как сэкономить на проработке блюд меню?
- Как сделать правильное техническое задание по созданию меню для нашего шеф-повара?
- Что такое золотое сечение?
- Как правильно фотографировать и размещать блюдо – увеличиваем продажи на 25%;
- Правильное ценообразование или «как заработать миллион» на ровном месте?
- Алгоритм создания меню;
- Общие правила расположения блюд в меню;
- Как сделать единственный инструмент по зарабатыванию денег максимально «острым» и удобным для гостей и работников?

Спикер мероприятия: Михаил Елизаров – эксперт в сегменте HoReCa. Ресторатор, аудитор и антикризисный менеджер (г. Москва)

Целевая аудитория – Управляющие и собственники мест общественного питания

*Место проведения: конференц-зал №1*

*Стоимость посещения: 1500 рублей*

## 2 марта (четверг)

### 10.00-16:00 Презентация франшиз

Мэтры франчайзинга поделятся своим опытом ведения бизнеса, расскажут, как сделать проект успешным, а бренд узнаваемым и любимым. На презентации будут представлены такие крупные сети, как «Баскин Роббинс», «Шоколадница», «Иль Патио» и пр.

Организаторы: Выставочная компания «Эксперт» совместно с Российской Ассоциацией Франчайзинга (г. Москва)

Целевая аудитория – Предприниматели и желающие открыть новый бизнес

*Место проведения: конференц-зал №2*

*Стоимость участия: бесплатно*

### 11.00-12.00 – Семинар «Обучение официантов и барменов эффективным продажам»

- Догрузка среднего чека;
- Кросс- и ап-продажи;
- Конфликтные ситуации;
- АВС-анализ;
- Эффективная коммуникация с гостем;

- Управление стрессом;
- Решение конфликтных ситуаций;
- Повышение продаж за счет правильной мотивации персонала

Целевая аудитория – Управляющие и собственники мест общественного питания

Спикер мероприятия: **Михаил Елизаров** – Эксперт в сегменте HoReCa. Ресторатор, аудитор и антикризисный менеджер (г. Москва)

Место проведения: *конференц-зал №3*

*Стоимость посещения: 1500 рублей*

#### 11.00-12.00 – Семинар «Рынок труда. Основные инструменты подбора персонала»

- Основные тенденции рынка труда: куда движется рынок?
- Структура спроса и предложения на рынке труда: что изменилось?
- Какие инструменты лучше использовать для подбора персонала?

Спикер мероприятия: **Гибадулина Ольга** – Специалист по маркетингу и PR в HH.ru (г. Екатеринбург)

Место проведения: *конференц-зал №1*

*Стоимость посещения: бесплатно*

#### 12.00-14.00 – Круглый стол «История успеха. Ресторан»

Модератор: **Михаил Шерстобитов** – Эксперт по управлению заведениями общепита. Управляющий рестораном-баром «Навигатор» (г. Бишкек), сетью ресторанов «Jannat» (г. Бишкек), старт-ап ресторанов грузинской, итальянской, южнокорейской кухни (г. Бишкек, г. Гуанчжоу)

Спикеры: **Евгений Непомилуев** – Основатель ресторанной компании People4people (г. Екатеринбург)

Тема: Как открыть ресторан в стиле Брюс Ли

**Наталья Шуманская** – "Самые распространенные ошибки ресторатора, которые отдаляют вас от успеха. На примере предприятий в личном управлении"

Целевая аудитория – Управляющие и собственники мест общественного питания

Место проведения: *конференц-зал №1*

*Стоимость участия: бесплатно*

#### 12.00-14.00 – Семинар «Ресторан и СПА при отеле – источник дохода или дополнительная услуга?»

Спикеры мероприятия:

**Анастасия Шмыкова** – Корпоративный руководитель службы питания и напитков в USTA Hotels (г. Екатеринбург)

**Лариса Баранова** – Директор в Ramada Ekaterinburg (г. Екатеринбург)

Целевая аудитория – Управляющие, собственники средств размещения и мест общественного питания

Место проведения: *конференц-зал №3*

*Стоимость посещения: бесплатно*

#### 14.00-16.00 – Семинар «Контрольные точки для учредителей, основные статьи финансовых потерь ресторана»

- Основные финансовые потоки ресторана;
- Бюджетирование и планирование расходной и доходной части бюджета;
- Что включает в себя контроль деятельности ресторана и периодический; аудит хозяйственной деятельности заведения?
- ФОТ и мотивация персонала;
- Средний чек и проходимость блюд, ABC-анализ меню;
- Правильная инвентаризация и как сэкономить на списании продуктов

Спикер мероприятия: **Михаил Елизаров** – эксперт в сегменте HoReCa. Ресторатор, аудитор и антикризисный менеджер (г. Москва)

Целевая аудитория – Управляющие, собственники мест общественного питания

Место проведения: *конференц-зал №3*

*Стоимость посещения: 1500 рублей*

#### 16.00 – Официальное закрытие выставки. Вручение медалей и дипломов участникам

*Место проведения: сцена выставки*