



Отраслевая конференция
«HoReCa. Перегрузка: Отель. Ресторан. Туризм»
10-11 апреля 2019 г.
Новосибирск, МВК «Новосибирск Экспоцентр»

ОРГАНИЗАТОРЫ:



ПАРТНЕРЫ:



Конференция для профессионалов индустрии гостеприимства: дискуссионные площадки, лекториумы, воркшопы.

Программа включает в себя выступления на темы: основные экономические отраслевые тренды, взаимодействие с новым поколением, аналитика и прогнозы, лучшие практики и стратегии.

Конференция состоит из 4 секций: Ресторанный бизнес, Отельный бизнес, Туризм, Кейтеринг

10 АПРЕЛЯ	
10.00-11.00	Регистрация участников конференции «HoReCa. Перегрузка: Отель. Ресторан. Туризм». 1 этаж Выдача рабочих материалов.
10.30	Открытие выставок. 1 этаж, Павильон А
11.00-13.00	Пленарное заседание «HoReCa: события, гостеприимство, инфраструктура» Конференц-зал №2, 3 этаж Модератор: Останин Максим , заместитель министра промышленности, торговли и развития предпринимательства

<p>Новосибирской области</p> <p>Спикеры:</p> <p>Сёмка Сергей, заместитель губернатора Новосибирской области</p> <p>Гончаров Андрей, министр промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области</p> <p>Ахапов Сергей, министр физической культуры и спорта Новосибирской области</p> <p>Бурковский Владимир, президент Федерации рестораторов и отельеров Сибири</p> <p>Бойко Александр, вице-президент Федерации рестораторов и отельеров Сибири</p> <p>Николаева Елена, телеведущая программ телеканала «Россия», основатель ресторанов «Сезоны. лето/осень/зима/весна», (г. Москва)</p> <p>Меркулова Елена, генеральный директор компании PIR Expro (г. Москва)</p> <p>Булейко Юлия, исполнительный директор ГК «Линия Вкуса» (г. Казань)</p> <p>Гламазда Сергей, директор по развитию новых направлений Nielsen Россия (г. Москва)</p> <p>Максим Уразов, генеральный директор Автономной некоммерческой организации «Дирекция Красноярск 2019» (г. Красноярск)</p>	
<p>Перерыв 13.00-13.15</p>	
<p>Трек 1</p> <p>Конференц-зал №1 3 этаж</p> <p>13.15-14:45</p> <p>Дискуссионная площадка:</p> <p>«Агрегаторы, как инструмент коммуникации с новыми клиентами. Сотрудничество с агрегаторами — вопросы и ответы»</p> <p>Модератор: Войтов Александр, эксперт по доставке</p> <p>Спикеры:</p> <p>1. Чистяков Артур, операционный директор Delivery Club</p>	<p>Трек 2</p> <p>Конференц-зал №2 3 этаж</p> <p>13.15-14.45</p> <p>Дискуссионная площадка</p> <p>«Развитие общественного питания на селе».</p> <p>Модератор: Останин Максим, заместитель министра промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области</p> <p>Спикеры:</p> <p>1. Горестов Антон, совладелец сети кафе «Дядя Дёнер», сети отелей и апартаментов ANHOTELS, Сети кофеен PRIMETIME</p>

(г. Москва)

«В чем отличие для заведения в работе с Яндексом и Delivery»

2. Прицкау Даниил,

ресторатор, основатель и совладелец New Mexico

Grand café, «Гриль и бутылъ», «Жить Хорошо» .

«Как службам доставки расти и конкурировать не "встав на полку" к агрегаторам»

3. Клок Дмитрий,

коммерческий директор «Суши Make».

«За» и «против» в работе с агрегаторами доставки: удобство, экономический смысл, обратная связь от гостей»

4. Метяев Денис,

генеральный директор ООО «Папа Карло»

«Собственная служба доставки ресторана»

5. Яковлев Алексей,

директор компании «Пицца Синица»

«Риски в работе с агрегаторами»

6. Войтов Александр,

эксперт по доставке

«Альтернативы Яндекс и Delivery – собственные курьеры и другие аутсорс-сервисы. Плюсы и минусы для клиента»

Участники: рестораторы, службы доставки.

15.15-16.45

Спич-сессия «Аппетитное место: гастрономический туризм как направление экономики впечатлений»

«Увеличение оборота за счет повышения лояльности клиентов»

2. Сапсай Сергей,

председатель правления Новосибирского облпотребсоюза

«Общественное питание на селе. Состояние. Проблемы. Перспективы.»

3. Жемейцева Марина,

GoodFood (доставка еды), город Чулым, НСО

«Малый бизнес в сфере сельского общепита. Реальность и пути развития.»

4. Сидевич Анна,

СЕО «Кейтеринг Анны Сидевич», вице-президент по кейтерингу Федерации Рестораторов и Отельеров Сибири.

«Как не ударить в грязь лицом, встречая дорогих гостей. Кейтеринг вам в помощь»

5. Лыков Антон,

учредитель розничной сети «Дядя Дёнер», победитель конкурса «Торговля России 2018» в номинации «Лучший нестационарный торговый объект»»

«Преимущества малоформатной сети общественного питания на рынке street-food»

Участники: представители общественного питания на селе и потребительской кооперации

15.15-16.45

«Новый Сибирский Продукт: взаимодействие местных товаропроизводителей с региональными заказчиками»

Модераторы: **Балыбин Николай,**

директор АНО ИДПО «Госзаказ»

Останин Максим,

Модератор: **Юрченко Лада**

Директор департамента привлечения инвестиций и перспективных проектов АИР НСО

Спикеры:

1. Организаторы

успешных фестивалей в Новосибирской области

Спич-сессия фестивальных кейсов

2. Булейко Юлия,

исполнительный директор ГК «Линия Вкуса» (г. Казань), организатор выставки NORECA by Kazan

3. Сысоев Александр,

организатор Российского ресторанный фестиваля, директор по маркетингу «Афиша рестораны» (г. Москва)

«РРФ – как сделать идею успешным проектом»

4. Михайлов Сергей, ООО «СИБЕРИАН СИЕСТА», туроператор, Федерация рестораторов и отельеров Сибири, Комитет по туризму

«Как сделать массовое мероприятие интересным и полезным для зрителей и выгодным для организатора»

5. Представитель Туристского Информационного Центра НСО

Участники: рестораны, отели, представители органов власти, организаторы гастрономических событий, туроператоры.

17.15-18.45

Moscow Bar Show представляет:

«Бар в ресторане: как зарабатывать на трендах»

заместитель министра промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области

Спикеры:

1. Останин Максим, заместитель министра промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области

«Система добровольной сертификации продукции "Новый Сибирский Продукт"»

2. Рягузов Денис,

начальник Контрольного управления Новосибирской области

«О практике закупок для государственных и муниципальных нужд Новосибирской области и планах по увеличению доли местных производителей»

3. Осипова Ксения,

зав. кафедрой «Конкурентное право и противодействие коррупции» АНО ИДПО «Госзаказ»

«Практика взаимодействия исполнителей контрактов с заказчиками»

4. Предприниматель,

исполнитель заказов Министерства образования Новосибирской области

«О практике и сложностях работы с государственным заказом»

5. Представитель Министерства образования Новосибирской области,

«О практике государственного заказа в региональных органах власти Новосибирской области»

6. Предприниматель,

исполнитель заказов Министерства труда и социального развития Но-

<p>Детальный разбор мировых трендов и инструментов, а также их применимость в реалиях российского рынка.</p> <p>Особенности запуска и развития заведений с мульти- и моноконцепцией. О развитии ресторанного бизнеса в столице и регионах.</p> <p>Бар в ресторане – лайфхаки управления баром-рестораном от совладельца проекта, вошедшего в список The World’s 50 Best Bars.</p> <p>Спикеры:</p> <p>1. Владислав Мусиенко, основатель Friends Orchestra,</p> <p>2. Арина Никольская, директор выставки Moscow Bar Show (г. Москва)</p> <p>3. Вячеслав Ланкин, совладелец баров Delicatessen, «Юность» (г. Москва)</p>	<p>Новосибирской области</p> <p>«О практике и сложностях работы с государственным заказом»</p> <p>7. Представители Министерства труда и социального развития Новосибирской области,</p> <p>«О практике государственного заказа в региональных органах власти Новосибирской области»</p> <p>8. Представители Министерства сельского хозяйства Новосибирской области,</p> <p>«Сельскохозяйственные товаропроизводители Новосибирской области - лидеры»</p> <p>Участники: производители продукции, шеф-повара, руководители предприятий общественного питания, торговых предприятий, общественных объединений, представители органов государственной и муниципальной власти Новосибирской области.</p>
<p>11 АПРЕЛЯ</p>	
<p>ТРЕК 1</p> <p>Конференц-зал №1, 3 этаж</p> <p>10.00 – 18.00</p> <p>Дискуссионная площадка</p> <p>«Опыт борьбы городов России с нелегальными средствами размещения, а также регулирование уровня цен и конкуренции во время крупных международных мероприятий»</p> <p>Модератор: Бойко Александр, вице-президент ФРиО Сибири по работе с отельерами</p>	<p>ТРЕК 2</p> <p>Конференц-зал №2, 3 этаж</p> <p>10.00-18.30</p> <p>Лекторий. Рестораны</p> <p>10:30-11:00</p> <p>Тема: уточняется</p> <p>Николаева Елена, журналист, телеведущая телеканала «Россия». Интервьюер «Сноб», автор книги про стартапы «Делай сегодня». Основатель ресторанов «Сезоны. лето/осень/зима/весна»</p>

Спикеры:

1. Вадим Прасов,

вице-президент ФРиО России, генеральный директор «Альянс отель менеджмент»

2. Дмитрий Афиногенов,

Директор по развитию игровой зоны «Красная поляна»

3. Кибирева Татьяна,

президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства, Член International Executive Housekeepers Associations, Inc.

Участники: отельеры, владельцы апартаментов и хостелов

Лекторий. Отели

12:00-12:30

Тема: уточняется

Вялкова Оксана, генеральный менеджер Gorskiy City Hotel

12:30-13:30

Тема: Актуальные законодательные требования к персоналу индустрии гостеприимства 2019. Опыт комплексной подготовки персонала к ЧМ.

Фан-Юнг Ирина Валерьевна, Президент «Гостинично-туристической ассоциации», генеральный директор ООО «Отель-Эксперт», член совета по классификации при Минкультуры РФ, к.пс.н., эксперт по классификации гостиниц и иных средств размещения (г. Самара)

13:40-15:10

Тема: уточняется

Шевцова Надежда, заместитель генерального директора по продажам санаториев «Красноозерский», «Доволенский»

11:00-11:15

Тема: «Потребитель сегодня: изменения как возможности для HoReCa», анализ рынка»

Гаранина Мария,

Менеджер по развитию регионального ритейла Nielsen Россия

11:15-12:15

Тема: «Продвижение ресторана в социальных сетях своими силами»

Богатова Наталья,

бизнес-тренер с 2015 года, преподаватель Президентской программы подготовки управленческих кадров и программы MBA, владелец маркетингового агентства CREATE (специализация-ресторанный бизнес).

12:15-12:30

Тема: Программа лояльности платежной системы «Мир» - взаимовыгодное партнерство.

Барбанакова Надежда Алексеевна, начальник Управления платежных систем и расчетов Сибирского ГУ Банка России

12:30-13:30

Тема: «Анализ продаж: ищем прибыль и эффект»

Пак Яков,

Товарищ по маркетингу товарищества рестораторов UnoDosTres, эксперт Ассоциации предприятий общественного питания Санкт-Петербурга, автор книги «Книга о вкусном и полезном ресторанном маркетинге» (г. Санкт-Петербург)

13:30-14:10

Тема: «Маркетинг без маркетолога»

15:15-16:15

Тема: «Антикризисное управление объектом. Что делать, когда горят активы»

Ников Владимир, GM гостиницы «Миротель», генеральный менеджер гостиницы «Миротель», вице-президент ФРиО Сибири по международным связям

Закончил университет Queen Margaret University (Эдинбург, Шотландия), магистр наук «Международный гостиничный менеджмент и лидерство», директор Bul Hotel Consulting Jsc. Gibraltar, работает более 20 лет в сфере гостеприимства.

16:30-18:00

Тема: «Эффективный хаускипинг»

Кибирева Татьяна,

президент Первого Клуба Профессионалов Гостеприимства, Член International Executive Housekeepers Association, Inc.

Ластовка Ирина,

директор образовательного центра «Первая Академия Маркетинга»

14:10- 14:40

Тема: «10 секретов успеха от Анжелики Бурковской»

Бурковская Анжелика,

ресторатор, обладатель Пальмовой ветви (Швейцария), Международного Кубка Кремля, Золотой статуэтки Гемма, лауреат «Гастрономических сезонов» Монако.

15:00- 15:30

Тема: «Виртуальная реальность как метод презентации инвестиционных проектов для рестораторов и отельеров»

Нижегородцева Анна,

руководитель мастерской профессиональных архитекторов и дизайнеров «Куб'А»

15:30- 16:30

Тема: «Информационная атака при открытии ресторана»

Глушкова Ольга,

директор по маркетингу ресторанного холдинга People4People, независимый эксперт и консультант в области ресторанного маркетинга (г. Москва)

16:30-18:30

Воркшоп «Психология сервиса»

Прашкевич Жанна,

руководитель проектно-консалтинговой студии The Guests, куратор Школы сервиса Novikov School (г. Москва)

ТРЕК 3

Конференц-зал №6, 2 этаж

10.00-14.00

Кейтеринг

10:00-11:00

«Тренды в кейтеринге для собственников и управляющих»

«Заграница нам поможет: Обзор трендов в кейтеринге на отраслевой конференции в Новом Орлеане»

Сидевич Анна, вице-президент ФРиО Сибири по кейтерингу, соучредитель компании «Кейтеринг от Анны Сидевич» (г. Новосибирск)

«Сочетание несочетаемого. Искусство удивлять в кейтеринге»

Мухаметова Олеся, учредитель компании «Фуд Арт Кейтеринг» (г. Новосибирск)

«Нужно ли бояться госзаказа? Тендеры и работа кейтеринга с госучреждениями»

Демидов Михаил, основатель «Demidov Group», учредитель «Академ Кейтеринг» (г. Новосибирск)

«Чемодан без ручки или реальный бизнес? Кейтеринг на базе ресторана»

Сазонова Анастасия, бренд-менеджер концепции «PARK Cafe» (г. Новосибирск)

11:00-12:00

Шеф-повар в кейтеринге

«Как работают профи. Американский опыт: организация подачи блюд в кейтеринге»

Грэхам Джони, Revel, шеф-повар Catering & Events (USA), онлайн-включение.

«Как отдать все блюда для банкета на 1600 персон за 30 минут?»

Ильин Николай, вице-президент ФРиО Сибири, шеф-повар (г. Новосибирск)

12:00-14:00

Дискуссионная площадка « Проблемы взаимодействия организаторов, кейтерингов и площадок»

Модератор: **Сидевич Анна**, вице-президент ФРиО Сибири по кейтерингу.

Спикеры:

«Строим сеть: ищем универсальную отвертку или точим все ножи на одной кухне? Развитие сети банкетных залов»

Модягина Людмила, учредитель «Фуд Сервис групп» (г. Новосибирск)

«Между двух огней: заказчик, ивенторы и кейтеринг. Взаимодействие крупных компаний-заказчиков с кейтерингами. Взаимодействие ивенторов и кейтеринга»

Воробьев Артем, учредитель Агентства праздников «Фантазия» (г. Новосибирск)

«По любви или по расчету? Взаимодействие свадебных организаторов и кейтеринга»

Мущенко Евгения, руководитель «Агентства событий Евгении Мущенко», создатель и учредитель «Школы свадебных организаторов» (г. Новосибирск)

«Айкидо в кейтеринге. Взаимодействие площадок с кейтерингами».

Фишер Юлия, директор ККК им. Маяковского (г. Новосибирск)

Обсуждение, живая дискуссия.

Подведение итогов. Резолюция. Освещение следующей конференции по кейтерингу 14 мая 2019 г.

Участники: кейтеринговые службы, event-агентства, площадки и руководители крупных компаний.

14.00-17.00

Брейнштурминг «Поколение Z определяет будущее. Новый мир HoReCa»

Это большой мозговой штурм по решению реального кейса от INGKA center, где ребята школы предпринимательства для детей и подростков TeenJobs, а также студенческие команды из разных вузов Новосибирска будут предлагать идеи, лучшие из которых войдут в стратегию развития Фуд-корт INGKA center по всему миру.

Организаторы и ведущие брейнштурминга: МЕГА Новосибирск, Ingka Centres (ООО «Ингка Сентерс Рус Оперэйшн») и Школа предпринимателей для детей и подростков TeenJobs (<http://teen-jobs.ru>)

Задача брейнштурминга: представить детям и подросткам формат обучения, где они решают не абстрактные кейсы, а реальные бизнес-задачи, которые будут действительно реализованы. Мы хотим показать детям, что они реально могут влиять на мир вокруг них не только в будущем, но здесь и сейчас.

Мы создаем новое пространство, где разные поколения совместно создают будущее.

14.15-15.30

Лекторий будущего

Тема: «Футурологический прогноз: новые экономики, тренды и прогнозы»

Юлия Булейко, шеф-редактор портала Линия Вкуса

Тема: «Что говорят цифры о будущем»

Мария Гаранина, менеджер по развитию регионального ритейла компании Nielsen Россия

Тема: «Фуд-корт как место для ваших событий»

Валентина Воронцова, Управляющий МЕГА Новосибирск Ingka Centres ООО

Тема: «Ингка Сентерс Рус Оперэйшн»

Иван Баталов, руководитель отдела маркетинга МЕГА Новосибирск Ingka Centres ООО «Ингка Сентерс Рус Оперэйшн»

15.30-15.45 Перерыв (кофе-брейк)

15.45-17.15

Брейнштурминг в школьных и студенческих мини-командах

Тема: «Поколение Z определяет будущее. Новый мир HoReCa»

Глуздакова Елена, руководитель Школы предпринимателей для детей и подростков TeenJobs

17.15-18.00

Презентация идей и выбор лучших идей экспертами Форума

10-12 АПРЕЛЯ

