



«ГОСТИНИЧНО - РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС - 2022»

10 – 11 ноября 2022 года

Место проведения: г. Сочи, Конгресс-холл Sea Galaxy Hotel Congress & SPA, ул. Черноморская, 4

9 ноября, среда

11.00 – 20.00 Заезд и регистрация участников выставки. Оформление стендов.

10 ноября, четверг

10.00 – 17.00 Работа XXIII Международной специализированной выставки «Гостинично – Ресторанный Бизнес-2022» и Южного конгресса индустрии гостеприимства «Перспективы развития сферы HoReCa в современных реалиях» с участием авторитетных спикеров отрасли.

11.00-11.30 **Церемония открытия выставки с участием официальных лиц. Обход экспозиции.**
Место проведения: площадка для торжественных мероприятий.

11.30-12.30 **Семинар «Продажи и сервис в отелях как фактор перманентного развития».**
Спикер: Теона Кварцхелия, отельер-собственник, эксперт по отелям с 10-летним стажем, консультант и антикризисный управляющий. Увеличивает прибыль собственников.
Тезисы:
- Инструменты для увеличения продаж в отелях
- анализ каналов продаж
- как повысить лояльность и возвратность гостей благодаря сервису и цифровых технологий
Место проведения: площадка для торжественных мероприятий.

12.30-13.30 **Семинар: "Новые реалии гостиничного маркетинга" - 5 простых инструментов от UPRO GROUP.**
Спикер: Артём Мачульский, директор по развитию УК UPRO GROUP.
Место проведения: площадка для торжественных мероприятий.

13.30-14.00 **Семинар "Проектируем объекты HoReCa с нуля: что важно учесть на каждом этапе".**
Спикер: Максим Стречкис, директор, Архитектурно-проектное бюро Основа osnova.org.ru.
- тренды в проектировании объектов HoReCa;
- как спроектировать функциональный отель: продумываем сервис с основ;
- как спроектировать технологичный ресторан: отвечаем потребностям кухни и зала.
Место проведения: площадка для торжественных мероприятий.

14.00-15.00 **BUSINESS BRUNCH.**
Тема: «Бизнес лицом к лицу» для руководителей предприятий в сегменте HoReCa: руководителей санаторно-курортной отрасли, ресторанов, кафе, участников выставки и спикеров.
Мероприятие нацелено на развитие деловых контактов игроков сегмента гостинично-ресторанного бизнеса. Свободное общение. Обмен опытом. Презентации партнеров BUSINESS BRUNCH. Лёгкие закуски и напитки.
Место проведения: площадка для торжественных мероприятий.

15.00-16.00 **Семинар «Подбор и оценка линейного персонала. Острый кадровый вопрос: где искать звезд?»**
Спикер: Максим Маленков, эксперт в подборе и развития персонала для ресторанного бизнеса, HR-партнер школы ресторанного бизнеса «PANGA».
Место проведения: площадка для торжественных мероприятий.

16.00-17.00 **Семинар: «Инвестиции в гостиничный бизнес: текущий статус. Программы федеральной и региональной поддержки».**
Спикер: Вадим Прасов - CEO УК «Альянс Отель Менеджмент», Вице-президент

Федерации Рестораторов и Отельеров (ФРИО) <i>Место проведения: площадка для торжественных мероприятий.</i>	
17.00 – 17.30	Сдача экспозиции под охрану.
11 ноября, пятница	
10.00 – 17.00	Работа XXIII Международной специализированной выставки «Гостинично – Ресторанный Бизнес-2022» и Южного конгресса индустрии гостеприимства «Перспективы развития сферы HoReCa в современных реалиях» с участием авторитетных спикеров отрасли.
10.00 – 11.00 10.00 - 10.15	Презентации компаний-участниц. Презентация компании «Роботы в городе». Тема: «Интеграция сервисных роботов в рабочие процессы предприятий». Спикер: Коровянский Анатолий Викторович , основатель, директор по развитию компании «Роботы в городе» - официальный дилер Pudu Robotics. <i>Место проведения: площадка для торжественных мероприятий.</i>
11.00-12.00	Семинар компании «НАССР-AUDIT». Спикер: Огаркова Ольга, руководитель компании «НАССР-AUDIT». Санитарный врач с опытом работы в Роспотребнадзоре и общественном питании 12 лет. Эксперт-аудитор систем менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП). Создатель онлайн-курса «Я разрабатываю ХАССП». Тема: «Как пройти проверку Роспотребнадзора без штрафов? ТОП-10 нарушений, которые можно избежать». 1)ТОП-10 нарушений, которые встречаются при проверках с реальными примерами, фото. 2)Варианты их устранения или как их не допустить. 3)10 принципов прохождения проверки Роспотребнадзора. 4)Новый Федеральный закон, по которому теперь проверяют. За сколько дней должны уведомить о проверках, как быть готовыми к любой проверке. <i>Место проведения: площадка для торжественных мероприятий.</i>
13.00-14.00	Семинар: «Антикризисное управление в ресторанном бизнесе». 1.Как проанализировать работу своего ресторана и уметь проводить самостоятельно аудит; 2.Как эффективно развивать свой ресторан в кризис; 3.Как увеличить ключевые финансовые показатели: выручку, средний чек, кол-во гостей; 4.Как оптимизировать свои затраты грамотно; 5.Как сократить текучку и наладить свою работу с сотрудниками; Для кого: Владельцы, управляющие и руководители ресторанного бизнеса. Спикер: Амина Фатуллаева , ресторанный эксперт с 16-летним стажем, антикризисный управляющий, обучила более 2200 рестораторов, открыла и развила с нуля более 40 заведений, а также является наставником более 500 предпринимателей. <i>Место проведения: площадка для торжественных мероприятий.</i>
с 17.00	Демонтаж экспозиции.