ГЛАВНЫЙ ЗАЛ.

Большой зал вместимостью 500 чел.

23 октября. Саммит «Национальное гостеприимство»	
10.30-11.30	Национальное гостеприимство Республики Татарстан — развитие и становление. Сохранение традиций татарского народа в современном туристическом бренде Республики Татарстан
11.30-13.00	Итоги исследований «Феномен Казахстанского гостеприимства» и «Феномен гостеприимства Грузии»
13.00-14.00	Перерыв
14.00-15.30	Истории сохранения традиций и создания бренда национальной кухни и народного гостеприимства на примере других стран
15.30-16.30	Перерыв
16.30-18.00	Продолжение: Истории сохранения традиций и создания бренда национальной кухни и народного гостеприимства на примере других стран
24 октября. «Будущее ресторанного и гостиничного бизнеса регионов России»	
10.00-11.30	- Уровень развития регионального рынка гостеприимства: боли и точки роста - Оценка квалификации персонала: что ждет ресторанный и гостиничный рынок в ближайшее время - Новое в законодательстве и в законодательных инициативах в индустрии гостеприимства и смежных отраслях
11.30-12.00	Перерыв
12.00-14.00	Экспансия мирового рынка гостеприимства — как выйти на зарубежный рынок российскому ресторатору и отельеру
14.00-14.30	Перерыв
14.30-16.00	Общемировые тренды: экология и сохранение ресурсов. Глобальные программы уже в России. Zero waste
16.00-16.30	Перерыв
16.30-18.00	Еда будущего
25 октября. «Инвестиции в индустрии гостеприимства». День адресован инвесторам, желающим вложить средства в загородную недвижимость, девелоперам, риэлторам,управляющим компаниям, руководителям проектов, владельцам земель, консультантам по недвижимости, строителям и архитекторам.	
10.00-11.30	Инвестиционная привлекательность отрасли гостеприимства. Емкость рынка. Самые интересные для развития города и регионы России. Презентации регионов
11.30-12.00	Перерыв
12.00-14.00	Инвестирование в загородные отели. Гостиничный Девелопмент. Окупаемость проектов.
14.00-14.30	Перерыв
14.30-16.00	Инвестиции в развитие гастрономического рынка новой формации.

Министерство инвестиций и развития
Свердловской области
14.06.2019
Вх.№ 5203

ЗАЛ «Грабли».

Форум «PRO.Грабли» занимает на выставке отдельную площадку. Вместимость — 50 чел. В зале работает бар, который помогает легче делиться своими страшными и болезненными историями и получать за них подарки от партнеров.

23 октября. PRO.Грабли — Кейтеринг. Форум об ошибках в построении бизнеса в сегменте кейтеринга.	
10.30-16.00	5 спикеров о самых смешных и страшных провалах в кейтеринге. Способы избежать самых частых ошибок.
16.00-16.30	Перерыв
16.30-18.00	Формат «Открытый микрофон». За классную историю ошибки и провала гости получают подарки. Работа pop-up бара-партнера в зале.
24 октября. PRO.Грабли — Частный кондитер. Форум об ошибках в работе частного кондитера	
10.00-16.00	5 спикеров о самых смешных и страшных провалах в работе частного кондитера. Способы избежать самых частых ошибок.
16.00-16.30	Перерыв
16.30-18.00	Формат «Открытый микрофон». За классную историю ошибки и провала гости получают подарки. Работа pop-up бара-партнера в зале.
25 октября. PRO.Грабли — Отель. Форум об ошибках отельеров	
10.00-16.00	5 спикеров о самых смешных и страшных провалах в опыте отельера. Способы избежать самых частых ошибок.
16.00-16.30	Перерыв
16.30-18.00	Формат «Открытый микрофон». За классную историю ошибки и провала гости получают подарки. Работа pop-up бара-партнера в зале.

ЗАЛ «БОСС».

Большой зал вместимостью 120 чел. Работа зала разделена на 2 части: ресторатор и отельер. Все темы — интерактивные.
Время, дата и темы выступления спикеров находятся на стадии подтверждения и могут быть изменены.

23 октября.	
10.00-11.30	Информационная атака при открытии ресторана. Построение коммьюнити и информационной среды вокруг еще не открывшегося заведении что с этим делать дальше
12.00-13.30	Операционное управление рестораном
14.30-16.00	Операционное управление отелем. Генеральный менеджер в 2019-2020 году: миссия, цели, задачи. Перспективы и способы развития GM
16.30-18.00	Работа гостиницы в условиях высокой загрузки. Частые ошибки отельной «запары». Способы извлечения дополнительной прибыли
24 октября.	
10.00-11.30	Интерактивный тренинг «Лайфаки в подборе персонала. Как привлечь зарабатывающего шеф-повара»
12.00-13.30	Команда ресторана — старые и новые способы работы с персоналом и создания единой команды, семьи. Эффективные системы мотивации и оплаты труда.
14.30-16.00	Гостиницы и рестораны Премиум-уровня. Ожидания гостей, особенности сервиса. Не очевидные детали, которые создают Люкс-атмосферу.
16.30-18.00	Корпоративные продажи и MICE-услуги в отеле. Как удовлетворять ожиданиям организаторов, повышать количество мероприятий и средний чек.
25 октября.	
10.00-11.30	Спикер от WRF. Операционное управление
12.00-13.30	Тема утверждается
14.30-16.00	F&B директор и Управляющий ресторана - кто нужен вашему бизнесу?
16.30-18.00	Дискуссия: Мировой тренд на отельные бары в России. Способы взаимодействия городских баров, ресторанов и отелей.

ЗАЛ «POP-UP».

Вместимость зала — 50 человек. Темы и аудитория зала разделены на дни.

23 октября. FOOD-инкубатор. Идеальный сценарий запуска своего гастро-проекта	
10.00-11.30	Разработка концепции, локация
12.00-13.30	Проектирование, выбор оборудования под нужды концепции
14.30-16.00	Дизайн помещения. Зонирование, эргономика мебели — пространство, которое продает.
16.30-18.00	Сервис. Создание продающих скриптов для персонала
24 октября. Социальное питание — коммерческий и муниципальные столовые	
10.00-11.30	Особенности проектирования и дизайна пространства столовых разного формата
12.00-13.30	Составление идеального меню, фуд-кост и калькуляция
14.30-16.00	Особенности работы с персоналом муниципальных и коммерческих столовых
16.30-18.00	Дискуссия: школьные столовые нового формата. Обмен региональным опытом
25 октября. PR и SMM. Новые способы продвижения ресторанов и отелей в социальных сетях	
10.00-11.30	Таргетинг: просто о сложном. Где брать свою аудиторию и как правильно с ней работать в дальнейшем
12.00-13.30	Instagramable как требование к ресторанам и отелям. Какие «ловушки» использовать в пространстве и дизайне
14.30-16.00	Создание стратегии бренда для соцсетей. Как выбрать «свой стиль» и не стать очередным скандалом
16.30-18.00	Особенности поведения аудитории ресторанов и отелей в соцсетях. Как анализировать рынок и становиться тренд-сеттером в соцсетях.

ЗАЛ «За стойкой».

Вместимость зала — 50 человек. Темы и аудитория разделены на временные блоки. До обеда — бариста, после обеда — бармены.

23 октября.	
11.00-12.00	Кофейная культура. Основные тенденции развития в регионах. Тренды ближайших лет
12.30-13.30	Вкус кофе. Неочевидная связь со многими факторами
14.00-15.00	Кофе и алкоголь. Основные правила сочетания и миксологии
15.30-16.30	Тренды и особенности региональных баров. Концепции, которые нужны регионам
17.00-18.00	Концепция и фирменный стиль. Мелочи в деталях
	24 октября.
10.00-11.00	Обжарка: дополнительный бизнес для кофейни
11.30-12.30	Спешиалити кофе
13.00-14.00	Правила выбора сырья и поставщика кофе. Дегустация
14.30-15.30	Zero waste в баре. Тонкая работа с ингредиентами
16.00-17.00	Фудпейринг. Сочетания блюд и напитков
17.15-18.00	Интерактивная игра «Новые формы взаимодействия с гостями. Ужины и тейстинги»
	25 октября.
10.00-11.00	Тейстинг чая. Тренды и вкусы посетителей на примере Республики Татарстан
11.30-12.30	Составление чайно-кофейной карты, приносящей продажи без лишних остатков
13.00-14.00	Чай и чайные напитки в миксологии
14.30-15.30	Команда бара как центр притяжения. Типичные проблемы барных команд и их решение
16.00-18.00	Интерактивная игра «Часть команды, часть корабля»

ЗАЛ «Кухня».

Вместимость зала — 150 человек. Все темы зала — мастер-классы от шеф-поваров. Дублирование информации на экране, работа видеооператора.

23 октября. Национальные блюда в современной интерпретации	
10.30-12.00	Возрождение национальных блюд в современном формате. Пример страны **утверждается**
12.30-14.00	Возрождение национальных блюд в современном формате. Пример страны **утверждается**
14.30-16.00	Возрождение национальных блюд в современном формате. Пример страны **утверждается**
16.30-18.00	Возрождение национальных блюд в современном формате. Пример страны **утверждается**
	24 октября. Локальные продукты
10.30-12.00	Дальний восток: морепродукты + регион утверждается
12.30-14.00	Адыгея: сыры и молочные продукты + регион утверждается
14.30-16.00	Новосибирск + регион утверждается
16.30-18.00	Башкирия + регион утверждается
	25 октября. Тренды и будущее
10.30-12.00	Zero waste на кухне ресторана. Безотходное производство
12.30-14.00	Блюда Мишлен
14.30-16.00	Блюда Мишлен
16.30-18.00	Гастроужины и особенности меню и подачи блюд