

Программа мероприятий
 Ресторанный форум Урала «Кухня»
 23-24 апреля 2024 г.

Время	Действие	Место	Спикеры
23 апреля 2024			
08:00-10:00	Регистрация участников	Вход с ул. Горького	
09:00-17:30	Работа экспозиции партнёров	Большой зал	
09:00-16:30	Отборочные этапы в Урало-Сибирском регионе Всероссийской олимпиады по кулинарии и сервису «Легенда им. В.Б.Беляева» - шеф-повара (10 человек) - пиццайоло (10 человек)	Площадка соревнований	
13:00-16:30	Отборочные этапы в Урало-Сибирском регионе Всероссийской олимпиады по кулинарии и сервису «Легенда им. В.Б.Беляева» - пиццайоло (10 человек)	Площадка пиццайоло	
09:00-12:00	Обучение судей по стандартам WACS – теоретическая часть	Лекторий 2	Пономарев А.С.
11:00-11:15	Церемония открытия	Сцена	- БУХАРОВ И.О., Президент Федерации Рестораторов и Отельеров (ФРиО) - ТУКАНОВА Э.Н., директор Департамента по развитию туризма и индустрии гостеприимства Свердловской области - ОСТРОВСКАЯ С.В., Заместитель министра Министерства Агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области - НОЖЕНКО Д.Ю., Заместитель Главы Екатеринбурга - ПОНОМАРЕВ А.С., Президент Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области

11:15-13:00	Панельная дискуссия «Тренды ресторанного рынка в 2024 году. Гастротуризм и локальная кухня»	Лекторий 1	- ИГОРЬ БУХАРОВ Президент ФРиО, Москва - ЭЛЬМИРА ТУКАНОВА, Директор Департамента по развитию туризма и индустрии гостеприимства Свердловской области, Екатеринбург - ЛАРИСА НЕВИДАЙЛО, основатель и собственник ресторанной компании «Максим», Тюмень - ВАЛЕНТИН КУЗЯКИН, ресторатор (кофейни Engels, рестораны «Гастроли», «Сойка», «Крабы, гады и вино» и бар «Шалом Шанхай»), Екатеринбург
13:15-14:15	Деловая программа. Тема: HR Почему традиционные методы найма больше не работают? Современные практики для поиска и подбора сотрудников	Лекторий 1	ЕВГЕНИЯ ЛЕРМАН Продюсер направления HR-практик «Академии Сервиса» Преподаватель и куратор NovikovSchool Амбассадор ФРиО
12:00-12:45	Деловая программа. Тема: ТРЕНДЫ Как запустить ресторанный бизнес, если нет бюджета? Рассказываем о Свободных кухнях	Лекторий 2	ВИТАЛИЙ ГРИГОРЧИК Сооснователь проекта «Свободные кухни» – сервиса по аренде оборудованных кухонь (Минск, Белорусия)
12:45-13:30	Деловая программа. Тема: ТРЕНДЫ Тренды доставки. 10 способов увеличения выручки на агрегаторах – практические советы.	Лекторий 2	ЖУРАВЛЕВА ЮЛИЯ Руководитель регионального развития в Яндекс Еде (Москва)
13:30-14:15	Деловая программа. Тема: ТУРИЗМ Гастротуризм. Локальная кухня – что ищет турист	Лекторий 2	ОЛЬГА ЦЕННЕР Основатель ресторации «Счастливый Кузюк» и отеля «Бельмонт» Златоуст
14:15-14:45	Кофе-брейк	Кафе	
14:45-15:45	Деловая программа. Тема: ЦИФРОВИЗАЦИЯ И АВТОМАТИЗАЦИЯ Цифровые сервисы для увеличения среднего чека и роста клиентского сервиса Тезисы: - Увеличение среднего чека заведения с помощью цифровых сервисов - Улучшение клиентского опыта и повышение лояльности	Лекторий 1	СМИРНОВА НАТАЛЬЯ, Межрегиональный директор Дом.ру Бизнес региона Урал (Екатеринбург)

	<ul style="list-style-type: none"> - Привлечение новой аудитории и работа с существующей - Выстраивание релевантных коммуникаций с целевой аудиторией 		
16:00-16:30	<p>Деловая программа. Тема: ЦИФРОВИЗАЦИЯ И АВТОМАТИЗАЦИЯ Решения для самостоятельного заказа гостем для ресторана, фаст-фуда, столовых: 4 варианта на любой вкус</p>	Лекторий 1	АЛЕКСЕЙ АРКАДЬЕВ Генеральный директор группы компаний CARBIS Федеральный дилер r_keeper (Москва)
16:30-17:00	<p>Деловая программа. Тема: ЦИФРОВИЗАЦИЯ И АВТОМАТИЗАЦИЯ Технологии в помощь ресторану: архитектура типового решения</p>	Лекторий 1	ЕЛЕНА КОНДРАТОВА, Директор по развитию r_keeper (Москва)
14:45-15:45	<p>Деловая программа. Тема: МЕНЕДЖМЕНТ</p>	Лекторий 2	ЛАРИСА НЕВИДАЙЛО Основатель и собственник ресторанной компании «Максим» (Тюмень)
16:00-17:00	<p>Деловая программа. Тема: МЕНЕДЖМЕНТ Госсервисы для ресторанов в 2024 году: ЕГАИС, «Честный знак», «Меркурий» - Как автоматизировать работу с «Честным знаком» с помощью ЭДО - Списание алкоголя в ЕГАИС по проливу в миллилитрах с 1 марта - Работа с ветеринарными документами в системе «Меркурий» (документы необходимые для транспортировки мяса, рыбы, птицы, молока и других товаров животного происхождения)</p>	Лекторий 2	СКБ Маркет
17:00-17:20	Награждение участников отборочных этапов Легенды (шефы и пиццайоло)	Сцена	
17:20-19:00	Фуршет «Локальная кухня»	Большой зал	Шеф-повара из Екатеринбурга, Тюмени, Перми и Тобольска в коллаборации с поставщиками продуктов презентуют блюда, которые отражают

			культуру, историю, обычаи, либо связаны с продуктом, которые добыты или выращены в регионе.
19:00	Окончание работы первого дня		
24 апреля 2024			
09:00-16:00	Отборочные этапы в Урало-Сибирском регионе Всероссийской олимпиады по кулинарии и сервису Легенда им. В.Б.Беляева: - юниоры (10 человек) - пиццайоло (10 человек)	Площадка соревнований и пиццайоло	
09:00-16:00	Обучение судей по стандартам WACS – практическая часть	Площадка соревнований	
10:00-17:30	Работа экспозиции партнёров	Большой зал	
12:00-13:00	Деловая программа. Тема: БАР Работа с поставщиками. Экономика бара	Лекторий 1	ДЕНИС ЗАВАЛИШИН Лидер в компании «RMF Solutions» (Ростов-на-Дону)
13:15-14:15	Деловая программа. Тема: КУХНЯ Пицца как генератор прибыли ресторана	Лекторий 1	ОЛЬГА КОЗУБОВА Руководитель проекта «Профессиональная мука и смеси Farina Russa» (Барнаул)
12:00-13:00	Деловая программа. Тема: МАРКЕТИНГ Новые правила интернет-рекламы. Требования к контенту	Лекторий 2	МАРИЯ КОЗЛОВА Партнер юридического агентства «ЮС КОГЕНС» Екатеринбург (Екатеринбург)
13:15-14:15	Деловая программа. Тема: ТУРИЗМ Ресторан при отеле: особенности и отличия формата, ключевые правила организации бизнес-процессов; управление персоналом, позиционирование меню	Лекторий 2	ОЛЬГА МИРОТИНА Руководитель гостиничного направления Представительства ФРиО в Санкт-Петербурге (Санкт-Петербург)
14:15-14:45	Кофе-брейк	Кафе	
14:45-15:45	Деловая программа. Тема: КУХНЯ Гастроботаника или локальной продукт и как с ним работать	Лекторий 1	АНДРЕЙ КОЛОДЯЖНЫЙ Курорт Газпром и ресторан «Черная Лисичка» (Сочи, Красная поляна)
15:45-16:30	Деловая программа. Тема: КУХНЯ	Лекторий 1	Dec Prof
14:45-15:45	Деловая программа. Тема: МАРКЕТИНГ	Лекторий 2	АННА КОНДРАТЬЕВА

	Гастрономическая и туристическая привлекательность регионов		Создатель и CEO коммуникационного агентства Production Media Group (Москва)
17:00-17:30	Награждение участников отборочных этапов Легенды (юниоры и пиццайоло) и Церемония закрытия мероприятия	Сцена	
18:00	Окончание мероприятия		