

«РОЗВИТОК ТУРИСТИЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РЕГІОНУ ЧЕРЕЗ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ МСБ СЕКТОРУ HoReCa»

Програма конференції

5-6 грудня 2017, ВЦ «Козак-Палац», м. Запоріжжя

5 грудня		
09:30-10:00	Реєстрація учасників конференції. Кава-брейк	
10:00-10:20	Вступне слово: <ul style="list-style-type: none">- Представник Запорізької обласної державної адміністрації- Представник Запорізької міської влади- Представник Європейського банку реконструкції та розвитку- Представник Запорізької торгово-промислової палати	
Блок 1	«Кращі європейські та вітчизняні практики діяльності та просування об'єктів HoReCa»	
	Модератор: Юлія Косенко, засновник HoReCa Keys	
10:20-10:50	Ірина Сідлецька, <i>генеральний директор мережі готелів Premier Hotels and Resorts</i>	Успішна бізнес-модель функціонування готелю в умовах сучасного ринку
10:50-11:10	Максим Богданов, <i>керівник департаменту продажів Reikartz Hotel Group</i>	Системний підхід в організації продажів в готелях

**Центр підтримки бізнесу м. Запоріжжя
оснований на базі Запорізької торгово-промислової палати**

11:10-11:30	Юлія Косенко, <i>засновник HoReCa Keys</i>	Вузька спеціалізація готелю. Створіть неповторну цінність для гостя
11:30-11:55	Михайлина Хорозова, <i>співвласник та експерт School of Hotel Basics Michelle</i>	Сервісна стратегія та політика клієнтоорієнтованості
11:55-12:15	Борис Шевельов, <i>chief-advisor HoRes Pro consulting company</i>	Стратегія ресторану: гарантовані фактори успіху
12:15-12:35	Віталій Маначинський, <i>керуючий партнер PR bar</i>	Нульовий бюджет на маркетинг бару. Міф чи реальність?
12:35-12:55	Тетяна Гончаренко, <i>Консультант з Business Development Sales&Marketing, Заступник Голови Громадської ради при управлінні туризму м. Львова</i>	Стратегічний маркетинг
12:55-13:20	Олександр Мороз, <i>комерційний директор Premier Connect</i>	Практичні поради зі збільшення ефективності просування готелів в електронних каналах продажу
13:20-13:50	Тарас Середюк, <i>засновник і власник мережі ресторанів Mafia, Casta, Georgia, BAO, Gra z Vognet, Brilliant Bar, NAM</i>	Ресторанний бізнес наука чи мистецтво?
13:50-14:00	<i>Обговорення, запитання</i>	
14:00-14:40	Перерва на обід	
Блок 2	«Сучасні моделі ведення готельно-ресторанного бізнесу» «Проекти підтримки малого і середнього бізнесу»	
	Модератор: Ірина Лех, співзасновник об'єднання Бізнес-Союз «Порада»	

Центр підтримки бізнесу м. Запоріжжя
оснований на базі Запорізької торгово-промислової палати

14:40-15:05	Мехмет Онкал, <i>Управляючий партнер Hospitality Consulting (Туреччина)</i>	Останні тенденції в готелях і ресторанах готелю
15:05-15:25	Андрій Кривонос, <i>голова Директората Асоціації франчайзингу</i>	Особливості франчайзингу в ресторанній галузі. Обирайте смачну франшизу
15:25-15:45	Стефано Антоніоллі, <i>шеф-кухар, ресторатор, член журі премії «Сіль»</i>	Успішне відкриття ресторану: від дизайну до зустрічі перших гостей
15:45-16:05	Кирило Сухацький, <i>керівник агентства Brightmedia</i>	Шлях до бренду. Частина 1 «Граблі». 13 факторів які вплинуть на Ваш бренд непередбачуваним чином.
16:05-16:15	<i>Представник ЄБРР</i>	Інструменти ЄБРР для малого та середнього бізнесу
16:15-16:35	Володимир Степаненко, <i>генеральний директор Державної організації «Регіональний фонд підтримки підприємництва в Запорізькій області»</i>	Перспективи розвитку малого і середнього підприємництва Запорізькій області через реалізацію цільових програм
16:35-16:45	Обговорення, запитання	
16:45-17:05	Кава-брейк	
Блок 3	«Презентація новітніх технологій і сучасного обладнання, дизайнерських рішень для представників МСБ»	
	Модератор: Віталій Федорченко, засновник WELCOMER NETWORK® і генеральний менеджер VITALY®.	
17:05-17:35	Андрій Огурцов, <i>бренд шеф-кухар компанії «Maresto»</i>	Презентація новітніх технологій, сучасного обладнання для гастробізнеса

Центр підтримки бізнесу м. Запоріжжя
оснований на базі Запорізької торгово-промислової палати

17:35-18:05	Ольга Криворучко, <i>керівник студії дизайну «OK DSGN»</i>	Дизайн як важлива складова комерційного інтер'єру
18:05-18:30	Кирило Сухацький, <i>керівник агентства Brightmedia</i>	Шлях до бренду. Частина 2 «Рішення». 45 порад, інструментів і технологій.
18:30-19:00	Віталій Федорченко, <i>Засновник WELCOMER NETWORK® і генеральний менеджер VITALY®.</i>	Технології управління гостинністю
19:00-19:15	<i>Обговорення, запитання</i>	
6 грудня		
09:30-10:00	Реєстрація учасників конференції. Кава-брейк	
Блок 1	«Існуючі системи оцінки якості закладів HoReCa» «Обґрунтування необхідності впровадження систем менеджменту безпеки харчової продукції»	
	Модератор: Віталій Федорченко, засновник WELCOMER NETWORK® і генеральний менеджер VITALY®.	
10:00-10:30	Віталій Федорченко, <i>Засновник WELCOMER NETWORK® і генеральний менеджер VITALY®.</i>	Розвиток якості гостинності
10:30-11:00	Вікторія Скорбота, <i>директор з розвитку 4Service Group в Україні</i>	Таємний гість - технологія оцінки якості обслуговування в ресторанах, готелях і не тільки
11:00-11:30	Галина Котик, <i>експерт Проекту ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні»</i>	Необхідність впровадження системи НАССР

Центр підтримки бізнесу м. Запоріжжя
оснований на базі Запорізької торгово-промислової палати

11:30-12:00	Ольга Донцова, <i>директор ТОВ «Ред Лінкс Продакшн», аудитор Food Safety, Національний консультант Health and Nutrition FAO UN</i>	Впровадити не можливо нехтувати законом. Базові стандарти харчової безпеки для закладів громадського харчування
12:00-12:25	Денис Васильєв, <i>спеціаліст із захисту авторських прав Українського агентства з авторських та суміжних прав</i>	Державана організація "Українське агентство з авторських та суміжних прав". Практичні поради як дотримуватись норм державної політики у сфері авторського права
12:25-12:45	Обговорення, запитання	
12:45-13:30	Перерва на обід	
Блок 2	«Методики підбору та підготовки кадрів для МСБ HoReCa»	
	Модератор: Юлія Косенко, засновник HoReCa Keys	
13:30-14:00	Станіслава Стефановська, <i>HR-спеціаліст, бізнес-тренер, коуч, HRD в First Line Group</i>	7 законів управління
14:00-14:30	Галина Сасин, <i>провідний бізнес-тренер, KIU</i>	ЗНО в HORECA: технологічна карта розвитку персоналу
14:30-15:00	Юлія Косенко, <i>засновник Horeca Keys</i>	Мотивація команди готелю позитивом. Настрій на гостинність
15:00-15:25	Тетяна Новікова, <i>директор центру «VISTA», викладач готельно-ресторанного бізнесу</i>	Проблеми з роботою персоналу, навчання та навички
15:25-15:40	Обговорення, запитання	

Центр підтримки бізнесу м. Запоріжжя
оснований на базі Запорізької торгово-промислової палати

15:40- 16:00	Кава-брейк
Блок 3	«Кулінарний майстер-клас»
16:00- 17:00	Віктор Тітов, бренд-шеф мережі ресторанів G-group, засновник Ukrainian South Chef Association - Методи зниження собівартості та підвищення рентабельності - Кулінарний майстер-клас