

РОЗВИТОК ТУРИСТИЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РЕГІОНУ ЧЕРЕЗ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ МСБ СЕКТОРУ HORECA

ЗАПОРІЖЖЯ, ВЦ "КОЗАК-ПАЛАЦ" 5 - 6 ГРУДНЯ



Мехмет ОНКАЛ,
управляючий партнер
Hospitality Consulting
(Туреччина)



Ірина СІДЛЕЦЬКА,
генеральний директор
мережі готелів Premier
Hotels and Resorts



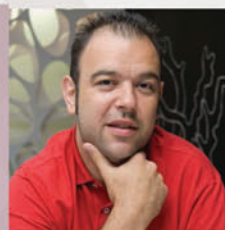
Тарас СЕРЕДЮК,
засновник і власник
мережі ресторанів
Mafia, Casta, Georgia,
BAO, Gra z Vognem,
Brilliant Bar, NAM



Юлія КОСЕНКО,
засновник
HoReCa Keys



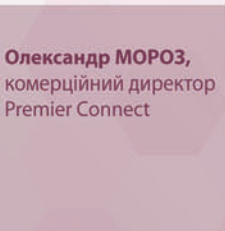
Стефано АНТОНІОЛЛІ,
шеф-кухар,
ресторатор,
член журі
премії «Сіль»



**Михайлина
ХОРОЗОВА,**
співвласник та експерт
School of Hotel Basics
Michelle



Олександр МОРОЗ,
комерційний директор
Premier Connect



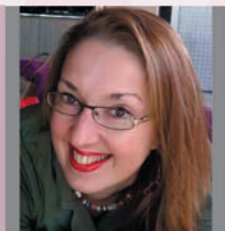
Вікторія СКОРБОТА,
директор з розвитку
4Service Group в
Україні



Віталій ФЕДОРЧЕНКО,
засновник WELCOMER
NETWORK® і
генеральний менеджер
VITALY®



Тетяна ГОНЧАРЕНКО,
консультант з Business
Development
Sales & Marketing,
заступник Голови
Громадської ради при
управлінні туризму
м. Львова



Андрій КРИВОНОС,
голова Директората
Асоціації
франчайзингу



Галина САСИН,
провідний
бізнес-тренер, КІУ



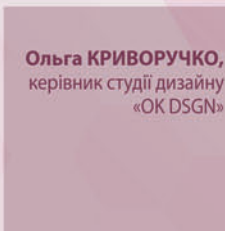
Віктор ТІТОВ,
бренд-шеф мережі
ресторанів G-group,
засновник Ukrainian
South



**Станіслава
СТЕФАНОВСЬКА,**
HR-спеціаліст,
бізнес-тренер, коуч,
HRD в First Line Group



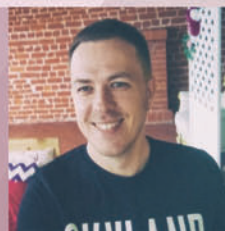
**Володимир
СТЕПЛАНЕНКО,**
генеральний директор
Державної організації
«Регіональний фонд
підтримки
підприємництва в
Запорізькій області»



Ольга КРИВОРУЧКО,
керівник студії дизайну
«OK DSGN»



Кирило СУХАЦЬКИЙ,
керівник агентства
Brightmedia



Тетяна НОВІКОВА,
директор центру
«VISTA», викладач
готельно-ресторанного
бізнесу



«Розвиток туристичної привабливості регіону через підвищення ефективності діяльності МСБ сектору HoReCa»

Програма форуму

5 - 6 грудня 2017 р., 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, генеральний директор мережі готелів Premier Hotels and Resorts | Успішна бізнес-модель функціонування готелю в умовах сучасного ринку |
| 10:50 - 11:10 | Максим Богданов, керівник департаменту продажів Reikartz Hotel Group | Системний підхід в організації продажів в готелях |
| 11:10 - 11:30 | Юлія Косенко, засновник HoReCa Keys | Вузька спеціалізація готелю. Створіть неповторну цінність для гостя |
| 11:30 - 11:55 | Михайлина Хорозова, співвласник та експерт School of Hotel Basics Michelle | Сервісна стратегія та політика клієнтоорієнтованості |
| 11:55 - 12:15 | Борис Шевельов, засновник консалтингової компанії HoRes Pro | Стратегія ресторану: гарантовані фактори успіху |
| 12:15 - 12:35 | Віталій Маначинський, керуючий партнер PR bar | Нульовий бюджет на маркетинг бару. Міф чи реальність? |
| 12:35 - 12:55 | Тетяна Гончаренко, консультант з Business Development Sales&Marketing, Заступник Голови Громадської ради при управлінні туризму м. Львова | Стратегічний маркетинг |
| 12:55 - 13:20 | Олександр Мороз, комерційний директор Premier Connect | Практичні поради зі збільшення ефективності просування готелів в електронних каналах продажу |
| 13:20 - 13:50 | Тарас Середюк, засновник і власник мережі ресторанів Mafia, Casta, Georgia, BAO, Gra z Vognem, Brilliant Bar, NAM | Ресторанний бізнес: наука чи мистецтво? |
| 13:50 - 14:00 | Обговорення, запитання | |
| 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» | |
| 14:40 - 15:05 | Мехмет Онкал, управляючий партнер Hospitality Consulting (Туреччина) | Останні тенденції в готелях і ресторанах готелю |
| 15:05 - 15:25 | Андрій Кривонос, голова Директората Асоціації франчайзингу | Особливості франчайзингу в ресторанній галузі. Обирайте смачну франшизу |
| 15:25 - 15:45 | Стефано Антоніолі, шеф-кухар, ресторатор, член журі премії «Сіль» | Успішне відкриття ресторану: від дизайну до зустрічі перших гостей |
| 15:45 - 16:05 | Кирило Сухацький, керівник агентства Brightmedia | Шлях до бренду. Частина 1 «Габлі». 13 факторів, які вплинуть на Ваш бренд непередбачуваним чином |
| 16:05 - 16:15 | Представник ЄБРР | Інструменти ЄБРР для малого та середнього бізнесу |
| 16:15 - 16:35 | Володимир Степаненко, генеральний директор Державної організації «Регіональний фонд підтримки підприємництва в Запорізькій області» | Перспективи розвитку малого і середнього підприємництва Запорізькій області через реалізацію цільових програм |



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

| | | |
|-----------------|--|--|
| 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 , бренд шеф-кухар компанії «Maresto» | Презентація новітніх технологій, сучасного обладнання для гасгробізнеса |
| 17:35 - 18:05 | Ольга Криворучко , керівник студії дизайну «OK DSGN» | Дизайн як важлива складова комерційного інтер'єру |
| 18:05 - 18:30 | Кирило Сухачький , керівник агентства Brightmedia | Шлях до бренду. Частина 2 «Рішення». 45 порад, інструментів і технологій |
| 18:30 - 19:00 | Віталій Федорченко , засновник WELCOMER NETWORK ® і генеральний менеджер VITALY ®. | Технології управління гостинністю |
| 19:00 - 19:15 | Обговорення, запитання | |
| 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 , Засновник WELCOMER NETWORK ® і генеральний менеджер VITALY ®. | Розвиток якості гостинності |
| 10:30 - 11:00 | Вікторія Скорбота , директор з розвитку 4Service Group в Україні | Таємний гість – технологія оцінки якості обслуговування в ресторанах, готелях і не тільки |
| 11:00 - 11:30 | Галина Котик , експерт Проекту ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні» | Необхідність впровадження системи HACCP |
| 11:30 - 12:00 | Ольга Донцова , директор ТОВ «Ред Лінкс Продакшн», аудитор Food Safety, Національний консультант Health and Nutrition FAO UN | Впровадити не можливо нехтувати законом. Базові стандарти харчової безпеки для закладів громадського харчування |
| 12:00 - 12:25 | Денис Васильєв , спеціаліст із захисту авторських прав Українського агентства з авторських та суміжних прав | Державана ор нізація «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 , HR-спеціаліст, бізнес-тренер, коуч, HRD в First Line Group | 7 законів управління |
| 14:00 - 14:30 | Галина Сасин , провідний бізнес-тренер, KIY | ЗНО в HORECA: технологічна карта розвитку персоналу |
| 14:30 - 15:00 | Юлія Косенко , засновник Horeca Keys | Мотивація команди готелю позитивом. Настрій на гостинність |
| 15:00 - 15:25 | Тетяна Новікова , директор центру «VISTA», викладач готельно-ресторанного бізнесу | Проблеми з роботою персоналу, навчання та навички |
| 15:25 - 15:40 | Обговорення, запитання | |
| 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 | |



European Bank
for Reconstruction and Development

Програма реалізується Європейським банком реконструкції та розвитку (ЄБРР) і фінансується у рамках ініціативи EU4Business Європейського Союзу. Ініціатива EU4Business об'єднує усі програми ЄС, спрямовані на підтримку малих і середніх підприємств у регіоні Східного партнерства, до якого входять ЄС, його держави-члени і шість країн-партнерів: Вірменія, Азербайджан, Білорусь, Грузія, Молдова та Україна. Більш детальна інформація на офіційному веб-сайті www.eu4business.eu



EU4Business



ЦЕНТР ПІДТРИМКИ БІЗНЕСУ М. ЗАПОРІЖЖЯ

ОСНОВАНІЙ НА БАЗІ ЗАПОРІЗЬКОЇ ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВОЇ ПАЛАТИ



Програма реалізується ЄБРР і
фінансується у рамках ініціативи
EU4Business Європейського Союзу

