ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ФОРУМА ДЛЯ ПСКОВА И ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ:

**КАЧЕСТВО И ПРИБЫЛЬ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА:**

**ПРОДВИЖЕНИЕ, ПЕРСОНАЛ, СЕРВИС**

в программе и списке спикеров возможны изменения, уточняется состав спикеров из региона

**28 октября**

**11:00-12:00** - Круглый стол

ФАКТОРЫ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ФОРМИРОВАНИЕ ТУРПОТОКА И УРОВЕНЬ СЕРВИСА НА ОБЪЕКТАХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА РЕГИОНА:

- Как увеличить турпоток в регион;

- Постоянные гости, которые начинают приезжать к вам чаще;

- Местные гости отелей и посетители ресторанов: как часто и зачем они приходят к вам;

- Совместная работа бизнеса и властей по привлечение гостей из других регионов.

Спикеры:

**Игорь Бухаров,**

президент Федерации рестораторов и отельеров (ФРИО)

**Елена Демченко,**

Советник Президента ФРиО по взаимодействию с органами государственной власти

**Макс Беляев,**

вице-президент ФРиО, директор департамента регионального развития ФРиО

**Сергей Миронов,**

вице-президент ФРиО, президент Союза управляющих ресторанами, основатель сети ресторанов Мясо&Рыба

**Вадим Прасов,**

вице-президент ФРИО по гостиничному бизнесу, управляющий партнер УК «Альянс Отель Менеджмент»

**Светлана Баранова,**

глава представительства ФРиО в г. Псков, директор бюро путешествий «Континент»

**Андрей Филатов,**

член экспертного совета ФРиО, ресторатор (Псков)

**Представители Правительства Псковской области и г. Псков.**

Модератор:

**Александр Марков,**

глава представительства ФРиО в г. Санкт-Петербург, учредитель и издатель журнала РЕСТОРАНОВЕД

**12:00-12:30**

ПОСТРОЕНИЕ КОМАНДЫ И РАБОТА С ПЕРСОНАЛОМ В УСЛОВИЯХ КРИЗИСА И КАДРОВОГО ГОЛОДА

**Александр Котюсов,**

глава представительства ФРИО в Нижнем Новгороде, президент ГК «ПИР», соучредитель «Тиффани-групп»

**12:30-13:00**

СОЗДАНИЕ УНИКАЛЬНОГО ПОЗИЦИОНИРОВАНИЯ ПРИБЫЛЬНОГО РЕСТОРАНА: АВТОРСКОЕ МЕНЮ, ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БЛЮД, РАБОТА С КОМАНДОЙ, ОПТИМИЗАЦИЯ РАСХОДОВ И УВЕЛИЧЕНИЕ ДОХОДОВ

**Александр Журкин**,

управляющий директор и шеф-повар ресторана "Пироги, вино и гусь» (Москва),   
ведущий программы "Как в ресторане» на телеканале «МИР»

**13:00-13:30**

КАК ПОДДЕРЖИВАТЬ И ПОВЫШАТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ПЕРСОНАЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА РЕГИОНА

**Артём Губанов,**

Секретарь Совета по проф. квалификациям в сфере гостеприимства, Директор ФРиО

**13:30-14:00**

ПОВЫШЕНИЕ УРОВНЯ И ВНУТРЕННЕ ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА, КАЧЕСТВЕННЫЙ СЕРВИС В НЕСТАБИЛЬНОСТИ РЫНКА

**Евгения Лерман,**

Амбассадор Федерации Рестораторов и Отельеров, Руководитель отдела обучения Novikov Group.

**14:00-15:00**

ПЕРЕРЫВ НА ОБЕД

**15:00-15:30**

КАК РЕСТОРАТОРУ ЗАРАБОТАТЬ НА ГАСТРОТУРИЗМЕ

**Андрей Филатов,**

член экспертного совета ФРиО, ресторатор (Псков)

**15:30-16:00**

ОТКРЫТИЕ И РАБОТА РЕСТОРАНА ИЛИ ОТЕЛЯ В ИСТОРИЧЕСКИХ ЗДАНИЯХ И ЖИЛЫХ ДОМАХ

**Александр Черкашенинов,**

Руководитель комитета ФРиО по вентиляционным системам, Коммерческий директор НПП Экострада

**16:00-16:30**

ЛОЯЛЬНОСТЬ КЛИЕНТА В СОВРЕМЕННОМ ПОНИМАНИИ, ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К РАБОТЕ С ГОСТЕМ,   
КОТОРЫЕ ПОМОГАЮТ БИЗНЕСУ ВЫЙТИ НА НОВЫЙ УРОВЕНЬ

**Константин Гонтмахер,**

Эксперт по клиентской лояльности, основатель «July Group»

**16:30-16:45**

ЧАЕВЫЕ КАК СОСТАВЛЯЮЩАЯ ЧАСТЬ КЛИЕНТСКОГО СЕРВИСА И СИСТЕМЫ МОТИВАЦИИ ПЕРСОНАЛА

**Георгий Высоцкий,**

Основатель и CEO «нетмонет»

**16:45-17:00**

НОВЫЕ ФОРМАТЫ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА И ТРАНСФОРМАЦИЯ ПРОЕКТОВ

**Сергей Мартынов,**

основатель и руководитель компании «Альфа-Бизнес»

**17:00-17:30**

АНТИКРИЗИСНЫЕ PR, SMM, МАРКЕТИНГОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ В HORECA

**Анна Кондратьева,**

Эксперт в маркетинге HoReCa, основатель коммуникационного агентства «Production Media Group»

**29 октября**

**10:00-10:30**

РАЗВИТИЕ ПРОЕКТОВ ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ С УЧЕТОМ УСПЕШНОГО ОПЫТА КОЛЛЕГ ИЗ НАШЕГО РЕГИОНА. ЭФФЕКТИВНОЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ОТЕЛЕЙ И РЕСТОРАНОВ С ПРЕДСТАВИТЕЛЯМИ ТУРБИЗНЕСА

**Светлана Баранова,**

глава представительства ФРиО в г. Псков, директор бюро путешествий «Континент»

**10:30-11:00**

ГДЕ И КАК ИСКАТЬ ЗВЕЗДНЫХ МЕНЕДЖЕРОВ, ШЕФОВ И АМБАССАДОРОВ ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА. СКОЛЬКО И ЧЕГО СТОИТ ИМЯ ТОПА?

**Нина Макогон,**

директор департамента информационной политики ФРиО, наймолог, владелица кадрового агентства RABOTARESTORAN и сервиса по массовому подбору персонала в рестораны RabotaREstoranBot

**11:00-11:30**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УПРАВЛЯЮЩИЙ

**Олимпиада Знаменская,**

Советник президента ФРиО по правовым вопросам, Директор Союза управляющих ресторанами,   
Директор департамента ФРиО по развитию гостиничного бизнеса,

**11:30-12:00**

ОПЕРАЦИОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ РЕСТОРАНОМ: КЛЮЧЕВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КОНТРОЛЯ БИЗНЕСА. ПРАКТИКА   
ЭФФЕКТИВНОГО ПРИВЛЕЧЕНИЯ НОВЫХ ГОСТЕЙ, СОЗДАНИЕ КОНКУРЕНТНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ ПРОЕКТА

**Владислав Евдокимов,**

основатель и управляющий партнер «Евдокимов групп» (Санкт-Петербург/Сочи)

**12:00-12:30**

САНАТОРНО-КУРОРТНОЕ ЛЕЧЕНИЕ - ВЧЕРА, СЕГОДНЯ, ЗАВТРА.   
ФОРМАТ, КОТОРЫЙ МЕНЯЕТСЯ, СОХРАНЯЯ ТРАДИЦИИ

**Ирина Худайбердыева,**

Руководитель гостиничного направления Представительства ФРиО в Нижегородской области,   
Генеральный управляющий Загородного клуба «Ильдорф»

**12:30-13:00**

СКОЛЬКО СТОИТ СООТВЕТСТВИЕ НОРМАТИВАМ?

ВЫБОР ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ РЕШЕНИЙ С УЧЁТОМ ОБОСНОВАНИЯ ЗАТРАТ И ПОНИМАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ.

**Виталий Шипунов,**

Маркетинг менеджер Ecolab

**13:00-13:30**

ГОСТЯМ ПОНРАВИТСЯ!   
ТРЕНДЫ В ДИЗАЙНЕ И ОФОРМЛЕНИИ РЕСТОРАНОВ И ОТЕЛЕЙ, КОТОРЫЕ СОЗДАЮТ УНИКАЛЬНОСТЬ

**Ольга Тесленко,**

Глава Представительства ФРиО в Калининграде, директор дизайн-консалтинговой компании HoReCa Solutions, Член Калининградской Торгово-Промышленной Палаты, Член Ассоциации деловых женщин

**13:30-13:45**

КАК НАКОРМИТЬ ТУРИСТА В ЛЮБОЙ ТОЧКЕ СТРАНЫ И НЕ ЗАВИСЕТЬ ОТ ПОВАРОВ

**Сергей Добров,**

Директор по маркетингу «QUMMY»

**13:45-14:00**

СТРАХОВАНИЕ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА КАК ИСТРУМЕНТ КЛИЕНТСКОГО СЕРВИСА И ПОВЫШЕНИЯ ЛОЯЛЬНОСТИ СОБСТВЕННОГО ПЕРСОНАЛА. СТРАХОВАНИЕ ОТЕЛЬНОГО БИЗНЕСА И СТРАХОВАНИЕ ВНУТРЕННЕГО ТУРИЗМА, С ОПЦИЕЙ ЗАЩИТЫ ОТ COVID-19

**Константин Таранец,**

Руководитель проектов, дирекции корпоративного страхования, ООО СК “СБЕРБАНК СТРАХОВАНИЕ”

**14:00-15:00**

ПЕРЕРЫВ НА ОБЕД

**15:00-15:30**

ФОРМУЛА УСПЕХА РЕГИОНАЛЬНОГО ОТЕЛЯ: КОНЦЕПЦИЯ, УПРАВЛЕНИЕ, МАРКЕТИНГ

**Ирина Кухи,**

директор гостиничного комплекса Отель «Покровский»

**15:30-16:00**

ЭФФЕКТИВНЫЕ КАНАЛЫ ПРОДВИЖЕНИЯ И ПРОДАЖ ДЛЯ ОТЕЛЯ

**Екатерина Проценко,**

Генеральный менеджер сети глэмпингов "Лес и Море»

**16:00-16:30**

УПРАВЛЕНИЕМ ОТЕЛЕМ НА ОСНОВЕ РЕАЛЬНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И ОБЪЕКТИВНЫХ ДАННЫХ

**Николай Филатов,**

Совладелец «ZONT Hotel Group»

**16:30-17:00**

РЕАЛЬНЫЕ ПРИМЕРЫ, КОТОРЫЕ ПОМОГУТ ПОНЯТЬ, ЧТО НЕ ТАК С ВАШИМ ПРОЕКТОМ И ПОЧЕМУ НЕ РАБОТАЮТ «ВОЛШЕБНЫЕ КНОПОЧКИ» — КАК ПРАВИЛЬНО ОЦИФРОВАТЬ СИСТЕМУ УПРАВЛЕНИЯ ВАШИМ БИЗНЕСОМ

**Евгений Дегтярев,**  
Основатель ГК «ФЛАГМАН» (Ростов-На-Дону)

**17:00-17:30**

АУДИТ ХОЗЯЙСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ОТЕЛЯ

**Татьяна Кибирёва,**

Основатель RealSkills - платформы повышения квалификации специалистов сферы услуг.

**17:30-18:00**

РЕСТОРАН ПРИ ОТЕЛЕ: ОШИБКИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ НА ОБЪЕКТАХ РАЗМЕЩЕНИЯ, ФАКТОРЫ УСПЕХА И ЛУЧШИЕ ПРАКТИКИ РАЗВИТИЯ ПРОЕКТОВ

**Алексей Зоткин,**

HoReCa эксперт, преподаватель в МГУ пищевых производств,   
руководитель проектами производственной компании «KOBOR»