



МИНИСТЕРСТВО
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ



Мэрия
Новосибирска



Представительство
Федерации рестораторов
и отельеров России
в Сибири



ОПОРА РОССИИ
ОБЩЕРОССИЙСКОЕ ОБЩЕСТВО НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И СПЕЦИАЛЬНО-ПРЕДПРИИМАТЕЛЬСКОЙ
НОВОСИБИРСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ



В СИБИРИ-ЕСТЬ!

ГАСТРОТУРИСТИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ-ФОРУМ

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

12-14 ИЮЛЯ 2024

г. Новосибирск,
Михайловская набережная

8 383 286 6878



ВСИБИРИЕСТЬ.РФ

12 ИЮЛЯ 2024

12:00-13:30

ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ

Тезисы фестиваля: Сибирь здесь, Объединение гастрономических и туристических потенциалов сибирских регионов, Создание сибирского бренда на базе Новосибирской области, Сибирская кухня как региональный бренд, Новые уровни сибирского гостеприимства и сервиса, Гостеприимство как состояние сибирской души. Отвечаем на вопрос «Сибирь – это где?»: «Сибирь здесь!»



МОДЕРАТОР:

Максим Останин - заместитель министра промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области.

Тема: Формирование Сибирского регионального бренда.

ЭКСПЕРТЫ:

Андрей Гончаров - министр промышленности торговли и развития предпринимательства Новосибирской области.

Тема: Создание сибирского бренда.

Владимир Бурковский - глава представительства Федерации рестораторов и отельеров России в Сибири.

Тема: Сибирская кухня как основа сибирского бренда.

Анна Павлова – заместитель министра экономического развития Новосибирской области.

Тема: Создание уникального продукта «Гостеприимная Сибирь».

Елена Демченко - первый заместитель Президента Федерации Рестораторов и Отельеров России.

Тема: Федеральный опыт создания региональных туристических брендов.

Анна Терешкова - заместитель мэра - начальник департамента культуры, спорта и молодежной политики мэрии города Новосибирска.

Тема: Новосибирск как культурная и гастрономическая столица Сибири.

Александр Бойко - владелец холдинга TS Group, Федерациф рестораторов и отельеров России в Сибири.

Игорь Салов - председатель Новосибирского областного отделения «ОПОРА РОССИИ»

Виталий Насоленко – основатель и директор «Альфа ритейл компани», совладелец Группы компаний «Новые торговые системы», Федерация рестораторов и отельеров России в Сибири.

Тема: Формирование местной сырьевой базы для русской сибирской кухни.

12-14 ИЮЛЯ 2024

СЕРВИС

Вместе с приглашёнными экспертами поищем ответы на вопросы, которые волнуют отельеров, рестораторов, туроператоров: как увеличить продажи и улучшить качество сервиса, как найти подход к современному гостю и удивить его, как рассказать о себе через разные каналы.



МОДЕРАТОР:

Татьяна Кибирева, (Москва) - основатель «Real Skills». Сертифицированный бизнес-тренер, эксперт Совета по профессиональным квалификациям (СПК) в сфере гостеприимства

12 ИЮЛЯ 2024

ПРОЕКТИРОВАНИЕ И СТРОИТЕЛЬСТВО ОТЕЛЯ И РЕСТОРАНА



МОДЕРАТОР:

Анна Нижегородцева, владелица студии архитектуры и дизайна «Куб'А».

Темы:

Бюджет строительства и ремонта
Выбор подрядчиков
Умный ресторан - автоматизация инженерных систем
Освещение в ресторане
Современные отделочные материалы
Мебель которая переживет банкет
Тренды в ресторанном дизайне
Технологическое проектирование кухни

13 ИЮЛЯ 2024

МОДЕРАТОР:

Екатерина Стародубцева-Калачева (Москва), Эксперт ресторанного рекрутинга, основатель и CEO кадрового агентства Hurma Recruitment. Специалист по «Настройке Agile» в команде. Сертифицированный коуч по системе DISC. Состоит в сообществе The World's 50 Best Restaurants Awards.

Темы:

Гибкая система управления (Agile)
Автоматизация
Компания без HR
Привлечение и удержание персонала
Внутренний HR брендинг, как инструмент кадровой политики
HR-стратегия в цифрах. Как неверно выбранная HR-стратегия влияет на финансовые показатели.
Кадровый голод — как привлечь людей!?
Важность роста своих людей и что делать, если они достигли своего потолка?
Новые технологии в обучении персонала.

ПЕРСОНАЛ

Разберём основные HR тренды, темы взаимодействия с персоналом. Только практические методы, действующие лайфхаки и работающие материалы.



12-14 ИЮЛЯ 2024

МАРКЕТИНГ

Секреты маркетинга и PR, тренды, каналы продвижения - кейсы от практиков.



МОДЕРАТОР:

Глеб Орлов, (Санкт-Петербург) – ресторатор, бизнес-тренер, маркетолог, товарищ товарищества UNODESTRES.

12-14 ИЮЛЯ 2024

УПРАВЛЕНИЕ И ФИНАНСЫ

Операционное управление и финансы:
современные вызовы и стратегии успеха



Форум посвященный операционному управлению и финансам объединит экспертов, менеджеров, финансистов, аналитиков и других специалистов для обсуждения актуальных вопросов, вызовов и стратегий в этих областях.

Цель -

обсудить ключевые аспекты операционного управления и финансов, выявить лучшие практики, обменяться опытом и разработать рекомендации для успешного управления бизнесом в современной динамичной среде.

ТЕМЫ ДЛЯ ОБСУЖДЕНИЯ МОГУТ ВКЛЮЧАТЬ:

1. Эффективное операционное управление в современных условиях: оптимизация процессов, управление ресурсами, повышение производительности.
2. Финансовое планирование и анализ: методы прогнозирования, управление капиталом, оценка рисков.
3. Инновации в операционном управлении и финансах: новые технологии, цифровизация процессов, автоматизация.
4. Управление затратами и оптимизация расходов: стратегии снижения издержек, поиск эффективных решений.
5. Финансовая устойчивость и рост: инвестиции, финансовое планирование на долгосрочную перспективу.
6. Влияние внешних факторов на операционное управление и финансы: экономические кризисы, изменения законодательства, глобальные тренды.
7. Цифровая трансформация в операционном управлении и финансах: какие возможности предоставляет цифровизация для оптимизации бизнес-процессов.

12-14 ИЮЛЯ 2024

БРАВО. ШЕФ!

Зона мастер-классов шеф-поваров и шеф-кондитеров на тему Сибирской кухни и локальных продуктов.



МОДЕРАТОР:

ВЛАДИМИР БУРКОВСКИЙ, судья Всемирной ассоциации шеф-поваров, руководитель шефского направления ФРИО России.

12-14 ИЮЛЯ 2024

ФОРУМ КОНДИТЕРОВ



Деловая программа форума кондитеров предназначена для специалистов в области кондитерского искусства, предпринимателей в сфере кондитерского производства, а также всех, кто интересуется современными тенденциями и инновациями в мире кондитерского дела. Программа охватывает широкий спектр тем, связанных с производством кондитерских изделий, дизайном и технологиями приготовления сладостей, а также маркетингом и продажами в кондитерской отрасли.

ТЕМЫ ДЛЯ ОБСУЖДЕНИЯ МОГУТ ВКЛЮЧАТЬ:

1. Тенденции и инновации в мире кондитерского искусства: новые вкусы, формы и технологии.
2. Мастер-классы по приготовлению различных видов кондитерских изделий: тортов, пирожных, шоколада и других сладостей.
3. Дизайн и оформление кондитерских изделий: современные тренды и техники.
4. Технологии и оборудование для производства кондитерских изделий: выбор, эксплуатация, обслуживание.
5. Маркетинг и продажи в кондитерской отрасли: стратегии привлечения клиентов, увеличение продаж, создание узнаваемого бренда.
6. Управление персоналом в кондитерском производстве: обучение, мотивация, развитие кадров.
7. Собственное дело в сфере кондитерского бизнеса: открытие и развитие кондитерской лавки, интернет-магазина или кондитерской фабрики.
8. Экологические и здоровые тренды в кондитерской отрасли: производство натуральных и органических сладостей.

Эти темы позволят участникам форума кондитеров получить актуальную информацию о современных тенденциях и лучших практиках в области кондитерского дела, обменяться опытом с коллегами и разработать конкретные стратегии для развития своего бизнеса в сфере кондитерского производства.

ОСНОВНЫЕ ВОПРОСЫ ФОРУМА:

1. Какие новые технологии и инновации используются в производстве кондитерских изделий?
2. Как создать уникальный дизайн и оформление кондитерских изделий, чтобы привлечь клиентов?
3. Как эффективно продвигать кондитерские изделия на рынке и увеличить объем продаж?
4. Как обучить персонал для обеспечения высокого качества производства и обслуживания?
5. Какие стратегии могут помочь развитию собственного дела в сфере кондитерского бизнеса?
6. Какие экологические и здоровые тренды следует учитывать при производстве кондитерских изделий?

Ответы на эти вопросы помогут участникам форума развить свои навыки и знания в области кондитерского дела, а также создать успешный и прибыльный бизнес в этой отрасли.

МОДЕРАТОР:

ВЛАДИМИР БУРКОВСКИЙ, судья Всемирной ассоциации шеф-поваров, руководитель шефского направления ФРИО России.

12 ИЮЛЯ 2024

МАСШТАБИРОВАНИЕ БИЗНЕСА. СЕТЕВЫЕ ФОРМАТЫ. ФРАНЧАЙЗИНГ



МОДЕРАТОР:

ОЛЬГА БУРКО, (Новосибирск) - управляющий партнер сети стрит-фуд кафе ВЛАВАШЕ СИБИРЬ

Темы:

Разработка новых концепций.

Как создаются бренды для выхода во франчайзинг.

Этапы запуска прибыльной франшизы.

Особенности ДКК, как защитить свой бренд.

Портрет потенциального партнера. Как выбирать франчайзи.

Лидогенерация и управление воронкой продаж франшизы - инструменты, лучшие практики.

Управление проектами открытия, реализация плана открытия во франчайзинговой компании.

13 ИЮЛЯ 2024

МОДЕРАТОР:

ОЛЬГА БУРКО, (Новосибирск) - управляющий партнер сети стрит-фуд кафе ВЛАВАШЕ СИБИРЬ

Темы:

Бюджетирование франчайзинговых ресторанов ресторанов и управление финансами.

Особенности построения системы централизованного маркетинга во франчайзинговой компании.

Технологии и бизнес-инструменты. Как организовать регулярный менеджмент франчайзинговой сети.

Как масштабировать вкус и контролировать стандарты на расстоянии.

Как тиражироваться, сохранив качество. Обучение и аттестация команды во франчайзинговой сети.

Почему Партнёры уходят из сетей. Ожидания и реальность.

Личный бренд как фундамент масштабирования бизнеса.

МАСШТАБИРОВАНИЕ БИЗНЕСА. СЕТЕВЫЕ ФОРМАТЫ. ФРАНЧАЙЗИНГ



12-14 ИЮЛЯ 2024

САММИТ ВИНОДЕЛОВ



Будет проведен уникальный винный форум, объединяющий профессионалов виноделия, рестораторов, гурманов и туристов. Это мероприятие станет площадкой для обмена опытом, дегустации лучших образцов вин и обсуждения актуальных тем в сфере виноделия, гастрономии и туризма.

ПРОГРАММА ВИННОГО ФОРУМА

1 ДЕНЬ

- Утренняя регистрация и приветственный кофе;
- Открытие винного форума: приветственное слово организаторов и представление специальных гостей из мира виноделия и гастрономии;
- Панельная дискуссия: «Современные тренды в потреблении вина. Какие предпочтения у гастрономических туристов?»;
- Мастер-класс по сочетанию вин с блюдами Сибирской кухни.

МОДЕРАТОР:

ДАНИИЛ ПРИЦКАУ, основатель и совладелец ресторанов «Нью Мехико», «Гриль Бутыль», кейтеринг «Гастровский».

12-14 ИЮЛЯ 2024

ЗАКРЫТЫЙ
ГАЛА УЖИН

12-14 ИЮЛЯ 2024

КРУГЛЫЙ СТОЛ

**«Возможности маркетплейсов для
развития бизнеса HoReCa»**

МОДЕРАТОР:

АЛЕКСЕЙ МОСКАЛЕНКО, президент «АССОЦИАЦИИ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ТОРГОВЛИ СИБИРИ».

12-14 ИЮЛЯ 2024

У КЕЙС-ВЕЧЕРИНКА

**«Как из 4 букв сделать слово
СЧАСТЬЕ»**

о взлетах и падениях героев из индустрии гостеприимства