

**ВНИМАНИЕ!** 11 октября 2024 года - последний день оформления билетов по безналичному расчету на юр.лицо.

С 12 октября оплата билетов будет возможна на сайте только по карте или СБП!

Документ сформирован 29.10.2024.  
Следите за обновлениями программы на сайте [pirexpo.com](http://pirexpo.com)

**ВНИМАНИЕ!**

При одновременной покупке билетов на платные мероприятия, вы получаете скидку на билеты в заказе \* кроме мероприятий тематики "Кофе"

**от 3 мероприятий в заказе - 5%**  
**от 5 мероприятий в заказе - 7%**  
**от 7 мероприятий в заказе - 10%**

**ПИР - РЕСТОРАН****ГЛАВНАЯ СЦЕНА**

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Экспертная сессия	Официальное открытие выставки	ГЛ0	21.10.2024	11:00	11:15		
Экспертная сессия	Аналитическая сессия: "Ресторанный бизнес России. Факты и комментарии"	ГЛ1	21.10.2024	11:15	12:30		Бухаров Игорь, Иванов Александр, Меркулова Елена, Спичак Александр
Экспертная сессия	Определение системы показателей эффективности бизнеса для владельца и менеджмента	ГЛ2	21.10.2024	12:45	13:45		Бабуря Юрий, Митраков Александр, Романов Дмитрий, Иванов Вениамин, Милеенкова Наталья
Экспертная сессия	Поиск эффективной бизнес-модели: зачем ресторанам нужны продуктовая и ценовая стратегия развития	ГЛ3	21.10.2024	14:00	15:00		Удовиченко Олеся, Исаков Антон, Ломизе Артём, Милеенкова Наталья
Панельная дискуссия	Гастрономия как драйвер развития туристической дестинации и ее влияние на территориальный бренд региона	ГЛ5	21.10.2024	17:00	18:00		Нечитайленко Евгения, Трофимова Мария, Пухов Дмитрий, Шугаев Игорь, Невидайло Лариса, Шамаков Андрей, Глушков Иван, Топчишвили Мамука, Рахимов Рустам
Экспертная сессия	Деловая сессия: Индустрия гостеприимства с "Коммерсантъ"	ГЛ6	22.10.2024	10:15	11:30		Ползиков Максим, Ламберти Уиллиам, Ромэро дэ Торрэс Виолетта, Косенко Петр
Экспертная сессия	Налоги и публичная оценка - что важно знать ресторатору!	ГЛ7	22.10.2024	11:45	12:45		Мионов Сергей, Каминский Владислав, Милеенкова Наталья
Лекция	Делегирование - ключевой навык современного руководителя	ГЛ8	22.10.2024	13:00	14:00		Зарков Борис
Экспертная сессия	РЕСТОРАН при отеле VS ОТЕЛЬ при ресторане: сценарий эффективной работы	ГЛ9	22.10.2024	14:15	15:15		Гальцов Константин, Иноземцева Мария, Ивасенко Мария, Милеенкова Наталья, Обьедёнова Наталья
Экспертная сессия	Рейтинги и премии: их влияние на индустрию и бизнес	ГЛ10	22.10.2024	15:30	16:30		Шенштейн Михаил, Тиусонина Ирина, Пугачева Екатерина, Зуйков Вадим, Романов Дмитрий, Куклина Анна
Экспертная сессия	Личный бренд владельца и шеф-повара: как развивать, зачем это делать, и кто за это должен платить	ГЛ11	22.10.2024	16:45	17:45		Дробот Светлана, Невидайло Лариса, Бурковский Владимир, Гришин Александр, Гришина Олеся, Фреза Антонио, Милеенкова Наталья
Экспертная сессия	Закупки в HORECA: эффективное построение отношений участников процесса. Ключевые проблемы и поиск решений	ГЛ12	23.10.2024	10:15	11:30		Новикова Ольга, Багрова Екатерина, Марухленко Сергей, Казакова Елена, Могутов Федор, Каненкова Ольга, Шахназаров Левон
Дискуссия	HR-бренд Chisko: почему в компании не бывает проблем с набором и удержанием сотрудников	ГЛ13	23.10.2024	11:45	12:45		Лебедев Сергей, Милеенкова Наталья
Дискуссия	Управление вознаграждениями: как развивать, вдохновлять, мотивировать и удерживать сотрудников	ГЛ14	23.10.2024	13:00	14:00		Скакодуб Антон, Терентьев Илья, Зубатов Денис, Милеенкова Наталья
Экспертная сессия	Трансформация организационной структуры и HR-стратегии в компании: инновационные подходы и план развития	ГЛ15	23.10.2024	14:15	15:15		Кужков Павел, Лифанова Анна, Купченко Денис, Милеенкова Наталья
Экспертная сессия	Современный пиар: опыт или эксперимент	ГЛ16	23.10.2024	15:30	16:30		Кизюк Елена, Лучин Макс, Топорин Алексей, Перепёлкина Татьяна, Тюменёва Мария, Донцов Антон, Тюрина Анна
Экспертная сессия	Управление компанией в разных городах и странах: эффективные стратегии и инструменты	ГЛ17	23.10.2024	16:45	17:45		Иванов Денис, Смирнова Анна, Милеенкова Наталья

**DRINKS BUSINESS**

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Семинар	Эффективные системы премирования в ресторанах и барах. Как вовлечь команду в результат с помощью KPI	DB38	21.10.2024	10:30	11:45	2500 P	Носков Павел, Макеева Ирина
Семинар	Люди, цифры, страсть: чем отличаются сильные концепции от никому не нужных	DB12	21.10.2024	12:00	13:15	2500 P	Мусиенко Владислав
Семинар	Бар. Маркетинг. Прибыль	DB13	21.10.2024	13:30	14:45	2500 P	Перук Артём
Семинар	Маркировка. Мифы и реальность. Самый актуальный семинар о проблемах и способах их решения	DB14	21.10.2024	15:00	16:15	2500 P	Мокуров Андрей
Семинар	Алкоголь в ресторане как точка роста	DB15	21.10.2024	16:30	17:45	2500 P	Качалова Евгения
Семинар	Успешная команда - успешный бар	DB21	22.10.2024	10:30	11:45	2500 P	Торошин Роман
Семинар	Финансовая модель идеального бара	DB22	22.10.2024	12:00	13:15	2500 P	Машина Елена

Семинар	Стратегия успеха: от переговоров с инвесторами до запуска заведения	DB23	22.10.2024	13:30	14:45	2500 Р	Зернов Игорь
Семинар	Операционная эффективность и увеличение дохода в условиях высокой конкуренции - 5 простых шагов	DB24	22.10.2024	15:00	16:15	2500 Р	Завалишин Денис
Семинар	Успех проекта = уровень команды. Как личностный и командный рост сомелье влияет на развитие и коммерческие показатели заведения.	DB25	22.10.2024	16:30	17:30	2000 Р	Лебедева Елена
Лекция-дегустация	Новые форматы продвижения и продаж российского вина, создание цифрового сомелье ВИНТЕЛЛЕКТ	DB31	23.10.2024	10:30	11:45		Усик Сергей, Орлова Дарья, Ломсадзе Светлана, VINO.RU
Семинар	Как превратить бар отеля в культовое место	DB32	23.10.2024	12:00	13:15	2500 Р	Завальнюк Тарас
Семинар	Взаимодействие с гостями при продаже алкоголя в ресторане	DB36	23.10.2024	13:30	14:45	2500 Р	Терентьев Дмитрий, Бурцев Димитрий
Семинар	Успешные стратегии PR продвижения барных проектов. Кейсы от лидеров индустрии	DB34	23.10.2024	15:00	16:15	2500 Р	Ланкина Марго, Савицкая Марина, Батурина Аня, Маценко Елизавета
Лекция-дегустация	Российские вина делают экономику винной карты	DB35	23.10.2024	16:30	17:15	2500 Р	Лесниченко Влада

## ПРОЕКТИРОВАНИЕ КУХНИ И ДИЗАЙН

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Панельная дискуссия	Гастротуризм и дизайн – как создать идеальный туристический ресторан	КД11	21.10.2024	10:30	11:45	2500 Р	Богдан Елена, Калина Катя, Старкова Ольга, Малкис Люся
Семинар	Эффективная работа внутри команды: оптимизация сроков и бюджетов на всех этапах подготовки, проектирования и реализации проекта	КД12	21.10.2024	12:00	13:00	2500 Р	Бегашвили Марина, Губарева Юлия
Семинар	Основные направления и тенденции в реновации зданий курортного типа	КД13	21.10.2024	13:15	14:15		Степченко Екатерина, Болячевский Александр
Семинар	Искусственный интеллект – можно ли самостоятельно спроектировать дизайн-проект заведения, без дизайнера и архитектора?	КД14	21.10.2024	14:30	15:30	2500 Р	Марков Сергей, Моргач Роман, Малкис Люся
Семинар	Фабрика-кухня и dark kitchen: что необходимо учесть при проектировании	КД15	21.10.2024	15:45	16:45	2500 Р	Назарцев Сергей, Григорчик Виталий
Семинар	Масштабирование франшизы: как сохранить ключевые запросы заказчика при проектировании на различных площадях	КД16	21.10.2024	17:00	18:00		Почитаев Иван, Страхова Ольга
Дискуссия	Тренды дизайна в ресторанах и кафе в 2023-2024	КД21	22.10.2024	10:30	11:30	2500 Р	Малкис Люся, Куклина Анна, Одынь Вера, Чернобаев Руслан, Агеева Екатерина
Семинар	EquipCaD 2025: как ускорить и упростить проектирование кухни в два раза	КД22	22.10.2024	11:45	12:30		Ульянов Илья
Семинар	Безопасный ресторан от А до Я: соблюдение принципов ХАССП	КД23	22.10.2024	12:45	14:00	2500 Р	Колганова Наталья, Репкин Петр
Семинар	Эргономика кухни: удобство как важный фактор прибыльного бизнеса	КД24	22.10.2024	14:15	15:15	2500 Р	Прохорова Галина, Бурковская Анжелика
Панельная дискуссия	«Едим глазами 2.0» - цвета, отделки и материалы в интерьере, которые продают	КД25	22.10.2024	15:30	16:30	2500 Р	Елфимова Мария, Ковбашина Екатерина, Раймер Кирилл, Малкис Люся
Семинар	Как спроектировать пищевое производство, чтобы качество продукции не зависело от человеческого фактора	КД26	22.10.2024	16:45	17:45	2500 Р	Шрамко Елена
Семинар	Ресторан под "ключ": сколько стоит открыть ресторан в Москве? Интерьер за 1,5 млн. рублей против интерьера за 50 млн. рублей?	КД31	23.10.2024	10:30	11:30	2500 Р	Дробот Светлана, Калина Катя, Мирасов Артур, Оганесян Эдуард, Старчикова Марина, Малкис Люся
Семинар	Кухня со смыслом: грамотное проектирование для дальнейшей эксплуатации	КД32	23.10.2024	11:45	12:45	2500 Р	Париков Дмитрий, Штода Максим
Дискуссия	Проектирование эффективной кондитерской	КД33	23.10.2024	13:00	14:00	2500 Р	Герасимиди Данил, Офицерова Алёна
Семинар	Проектирование пекарен: от идеи к реализации	КД34	23.10.2024	14:15	15:15	2500 Р	Щербак Алексей
Семинар	Рестораны и фастфуд в 2030. Какие роботы первыми придут в нашу индустрию	КД35	23.10.2024	15:30	16:30		Корин Михаил
Семинар	Особенности проектирования открытых кухонь. Кухонные моноблоки (КМБ) как тренд	КД36	23.10.2024	16:45	17:45		Гуров Александр, Битунов Дмитрий
Панельная дискуссия	Дизайн-проект: технические требования и нормативы, которые должен знать владелец заведения, чтобы не прогореть и не сгореть	КД41	24.10.2024	10:30	11:30	2500 Р	Березгова Алена, Моисеева Анжела, Ращевский Федор, Януш Дарья, Малкис Люся

## РЕСТОРАН. ИНТЕРАКТИВ

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Интерактив	Бюджет в условиях нестабильности: как составить, чтобы команда соблюдала?	РИ11	21.10.2024	10:30	11:50	5000 Р	Фатуллаева Амина
Интерактив	Blended Learning как эффективная система корпоративного обучения. Опыт Кофемании.	РИ12	21.10.2024	12:10	13:40	5000 Р	Ермишкина Инесса
Интерактив	Кто, как и когда должен заниматься продвижением вашего ресторана?	РИ13	21.10.2024	14:00	15:00	5000 Р	Тюменёва Мария, Сивак Ольга
Семинар	Управление командой на основе ценностей компании. Почему это работает и как этим управлять?	РИ14	21.10.2024	15:20	16:40	5000 Р	Копытовская Светлана
Интерактив	Продвижение HR бренда компании: как сделать бизнес привлекательным для людей?	РИ15	21.10.2024	17:00	18:00	5000 Р	Соколова Светлана
Семинар	Чем "Корпорация "МСП" может быть полезна бизнесу	РИ21	22.10.2024	15:00	16:30		Исаевич Александр
Семинар	Управление впечатлениями гостя	РИ22	22.10.2024	17:00	18:30	5000 Р	Лерман Евгения
Интерактив	Как запустить прибыльную событийную доставку: от готовых кейсов до подготовки бизнес-плана.	РИ31	23.10.2024	10:00	11:30	5000 Р	Ли Александр, Разумейко Ольга, Баянова Людмила
Интерактив	Как поэтапно улучшить сервис в ресторане?	РИ32	23.10.2024	11:50	12:50	5000 Р	Трубникова Анжела
Интерактив	Маркетинговый аудит: лекарство от "замыленного глаза"	РИ33	23.10.2024	13:10	14:40	5000 Р	Обухова Наталья
Интерактив	Тренды и инновации: как лидеры индустрии ресторанного бизнеса готовятся к изменениям и внедряют новые технологии?	РИ35	23.10.2024	16:20	17:50	5000 Р	Ицков Сергей
Интерактив	Персонал: действующие и рабочие методики решения проблем с укомплектованностью штата в ресторане	РИ41	24.10.2024	10:30	13:00	6500 Р	Бондарь Эллина, Тараненко Александра

## РЕСТОРАН. НОВЫЙ ВЗГЛЯД

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Лекция	Внутренние и внешние коммуникации на примере крупного холдинга Lussy Group: принципы эффективного взаимодействия	НВ1	21.10.2024	11:15	12:15	3500 Р	Балмасова Александра, Деллос Данил
Лекция	Развитие гастрономической привлекательности малых городов с населением более 100 000	НВ2	21.10.2024	12:30	13:30	3500 Р	Кондратьева Анна
Лекция	Тренды 2024-2025. Как меняются цены на продукты. Оптимизируем фудкост без ущерба качеству	НВ3	21.10.2024	14:00	15:00		Начаркин Виталий, Свирская Елена, Хорошин Павел, Поллуксов Максим
Лекция	Предпринимательские игры: их суть и преимущества	НВ4	21.10.2024	15:30	16:30		Карлюк Ольга
Лекция	Креативный подход к маркетингу как спасение для проектов и их бюджетов	НВ5	21.10.2024	17:00	18:00	3500 Р	Чувиловская Наталья
Лекция	Обучение ДО повышения: как сформировать корпоративную культуру, в которой обучение - ценность для сотрудников	НВ6	22.10.2024	11:00	12:00	3500 Р	Погосян Назели
Лекция	Разработка платформы бренда: как создать и внедрить, когда ресторан уже работает не 1 год	НВ7	22.10.2024	12:30	13:30		Фортис Мария
Семинар	Подход к концепции и брендингу ресторана на современном рынке	НВ8	22.10.2024	14:00	15:00	3500 Р	Махлина Ника, Большаков Иван
Семинар	ABC - анализ: методика, использование, преимущество	НВ9	22.10.2024	15:30	16:30	3500 Р	Машина Елена
Лекция	Построение сервисной модели: как сервис делает бизнес финансово предсказуемым	НВ10	22.10.2024	17:00	18:00	3500 Р	Страдс Елисавета
Лекция	Бюджетирование и идеальный р&l: роль операционного директора в повышении прибыли компании	НВ11	23.10.2024	11:00	12:00	3500 Р	Пархомчук Дмитрий
Лекция	Роль операционного управления в снижении текучести персонала или почему сотрудники покидают компанию под вашим руководством	НВ12	23.10.2024	12:30	13:30	3500 Р	Богданова Марина
Лекция	Прокачиваем программу лояльности до 100%	НВ13	23.10.2024	14:00	15:00	3500 Р	Ельмакова Юлия
Лекция	Такой разный PR ресторанов: реальные кейсы из практики	НВ14	23.10.2024	15:30	16:30	3500 Р	Касаткина Дарья
Лекция	Снизу вверх: рост, лояльность и мотивация персонала в ресторанном холдинге	НВ15	23.10.2024	17:00	18:00	3500 Р	Бухтоярова Анастасия

### РЕСТОРАН. УПРАВЛЕНИЕ

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Семинар	10 секретов превосходного сервиса	РУ11	21.10.2024	11:00	12:00	3500 Р	Чуприна Анастасия
Семинар	Роль операционного директора в улучшении прибыли ресторанной компании	РУ12	21.10.2024	12:20	13:20	3500 Р	Никитин Дмитрий
Семинар	Ставка на доставку: все о процессах и подводных камнях.	РУ13	21.10.2024	13:40	14:40	3500 Р	Акулиничева Наталья
Семинар	Бренд-стратегия: кому необходима, как работает и с чего начать?	РУ14	21.10.2024	15:00	16:00	3500 Р	Морозов Дмитрий
Семинар	Вырастить персонал под себя. Реальные методы работы.	РУ15	21.10.2024	16:30	18:30	3500 Р	Николаева Марина, Васильев Александр
Семинар	Выгорание и личная эффективность	РУ21	22.10.2024	10:30	11:30	3500 Р	Милеенкова Наталья
Семинар	Как ресторанам самостоятельно управлять рисками на производстве. Внутренний аудит предприятия - гарантия качественной и безопасной продукции	РУ22	22.10.2024	11:40	12:40	3500 Р	Колганова Наталья
Семинар	Абьюзивная система управления. Сделать так, чтобы сотрудники не могли без вас и работали максимально эффективно на благо компании	РУ23	22.10.2024	13:10	14:10	3500 Р	Демченко Евгений
Семинар	Управление экономикой ресторана на постоянной основе.	РУ24	22.10.2024	14:30	15:30	3500 Р	Плетнева Антонина
Семинар	Совсем ближе зарубежье - пошаговая инструкция открытия ресторанного проекта на примере Узбекистана.	РУ25	22.10.2024	15:40	16:40	3500 Р	Кроитор Александр
Семинар	Путь от маленького ресторана/производства до компании федерального масштаба - опыт компании MACARONIKA & "БРИТАНСКИЕ ПЕКАРНИ"	РУ26	22.10.2024	17:00	18:00	3500 Р	Андропова Дарья, Фаустова Анна, Штейн Аркадий
Семинар	Результат руководителя через эффективные коммуникации	РУ31	23.10.2024	10:30	11:30	3500 Р	Позднякова Галина
Семинар	Техники продаж, влебляющие гостей	РУ38	23.10.2024	11:50	12:50	3500 Р	Еременко Анфиса
Семинар	Внедрение изменений на уровне команд. Как работать с сопротивлением и добиваться результатов?	РУ33	23.10.2024	13:10	14:10	3500 Р	Победоносцева Елена
Семинар	Ретрендинг: как сделать актуальную концепцию, не меняя вывеску?	РУ34	23.10.2024	14:30	15:30	3500 Р	Плуталова Анастасия
Семинар	Финансы вашего ресторана: как построить структуру бюджетирования без кассового разрыва	РУ37	23.10.2024	15:40	16:40	3500 Р	Полякова Юлия
Семинар	Управление процессами в ресторане: миф или реальность?	РУ36	23.10.2024	17:00	18:30	3500 Р	Лебеденко Дмитрий, Симонова Татьяна, Страхова Ольга, Юнгина Яна
Интерактив	Новая технология решения конфликтных ситуаций. Влебляем гостей через технику FEEL	РУ41	24.10.2024	11:00	13:00	6500 Р	Перевёртова Анна

### ТЕРРИТОРИЯ КОНДИТЕРА И ПЕКАРЯ

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Экспозиция	Шоу арт-декораций		21.10.2024	10:00	18:00		Cake Artist World corp.
Семинар	Как управлять всем и не сойти с ума: принципы роста и эффективного контроля в быстрорастущей компании — опыт компании MACARONIKA	ТКП11	21.10.2024	11:00	12:00	2000 Р	Штейн Аркадий
Семинар	Себестоимость ресторанного десерта: как её регулировать, не теряя в качестве	ТКП12	21.10.2024	12:20	13:20	2000 Р	Лылова Ирина
Семинар	Ремесленная пекарня vs Ресторан. Критерии оценки качества хлеба, ресурсов и производства. Говорим про хлеб, каким он должен быть	ТКП13	21.10.2024	13:40	14:40	2000 Р	Комская Алина, Лампей Денис
Мастер-класс	Идеальный вегетарианский десерт для витрины ресторана.	ТКП14	21.10.2024	15:00	16:00	2000 Р	Чернышева Ильяна, Томилин Владимир
Семинар	Как извлечь максимальную выгоду из кондитерского производства: новые подходы к увеличению прибыли	ТКП15	21.10.2024	16:30	18:00	2000 Р	Пениоза Ольга, Магаев Сергей
Семинар	Шеф-кондитер и rg-менеджер: как грамотная работа может повысить прибыль ресторана и узнаваемость бренда	ТКП21	22.10.2024	10:20	11:20	2000 Р	Баканов Александр, Земская Елизавета
Семинар	Кондитерская и пекарня - концепции будущего. От реалий сегодняшнего дня до форматов будущего.	ТКП22	22.10.2024	11:40	12:40	2000 Р	Бабич Максим, Абакшев Кирилл, Куринная Евгения
Мастер-класс	Качество в деталях: трансформация молочных продуктов в уникальные десерты	ТКП23	22.10.2024	13:00	14:00		Пениоза Ольга, President Professionnel, Parmalat Professional

Мастер-класс	Работа в отеле или ресторане? Современное оформление десерта. Оптимизация на кухне.	ТКП24	22.10.2024	14:20	15:20	2000 Р	Мельников Игорь
Мастер-класс	Десерты-обманки. Паназиатская философия.	ТКП25	22.10.2024	15:40	16:40	2000 Р	Туцкая Юлия
Мастер-класс	Как придумать десерт, который станет вашей визитной карточкой и увеличит выручку? Разберём на примере мини-десерта из ресторана Marso Polo	ТКП26	22.10.2024	17:00	18:30	2000 Р	Офицерова Алёна
Мастер-класс	Десертные карты в регионах: потребности и как их закрывать	ТКП31	23.10.2024	10:20	11:20	2000 Р	Салех Фатима
Мастер-класс	Нарезные пирожные - современный тренд: самый прибыльный и удобный в производстве десерт	ТКП32	23.10.2024	11:40	12:40	2000 Р	Батт Елизавета
Мастер-класс	От идеи до витрины: процесс создания уникального ассортимента. Как наладить процесс разработки и внедрения новых продуктов?	ТКП33	23.10.2024	13:00	14:30	2000 Р	Красовская Анна
Семинар	Будущие тренды в гастроиндустрии: рестораны, кондитерские, ритейл, стритфуд	ТКП34	23.10.2024	14:50	15:50	2000 Р	Шрамко Елена
Семинар	Кондитер и шеф-повар - выстраиваем работу правильно для общего успеха заведения.	ТКП35	23.10.2024	16:30	18:00	2000 Р	Хацкевич Николай, Питецкий Павел

### ТЕРРИТОРИЯ ШЕФА

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Мастер-класс	От «лифтовых» роллов к современной Японии: путь к верному мышлению потребителя	ТШ1	21.10.2024	11:00	12:00	2500 Р	Самонов Михаил, Киселёва Екатерина
Мастер-класс	Томатные основы в HoReCa. Вариативность.	ТШ2	21.10.2024	12:30	13:30		Ландэ Елена
Мастер-класс	Традиционная китайская кухня: какие блюда актуальны сегодня и чем уже не удивить гостя	ТШ3	21.10.2024	14:00	15:00	2500 Р	Качинский Александр, Киселёва Екатерина
Мастер-класс	Японская кухня с французскими мотивами или почему трава - всемо голова	ТШ4	21.10.2024	15:30	16:30	2500 Р	Травкин Илья, Киселёва Екатерина
Мастер-класс	Авангардная Азия: микс разных культур и стран в оригинальном прочтении	ТШ5	21.10.2024	17:00	18:00	2500 Р	Постников Сергей, Киселёва Екатерина
Мастер-класс	Об этом может знать только итальянец: секреты в деталях	ТШ6	22.10.2024	11:00	12:00	2500 Р	Искусных Мария, Мануэле Кроче Антонио
Мастер-класс	Национальная кухня в ваibe города: изобретать или адаптировать	ТШ7	22.10.2024	12:30	13:30	2500 Р	Денисов Дмитрий, Куклина Анна
Мастер-класс	Готовые соусы как основа гастрономического творчества шеф-повара	ТШ8	22.10.2024	14:00	15:00		Моргунов Павел
Мастер-класс	Итамешу: как интегрировать Азию в классическое итальянское меню	ТШ9	22.10.2024	15:30	16:30	2500 Р	Гурин Евгений, Рогачев Андрей
Мастер-класс	Нестандартная классика Италии: как сделать так, чтобы гость к вам возвращался	ТШ10	22.10.2024	17:00	18:00	2500 Р	Исаков Антон, Скобёлкин Алексей, Galbani Professionale, Parmalat Professional
Мастер-класс	Балтийская кухня: пример развития на пике туристического бума	ТШ11	23.10.2024	11:00	12:00	2500 Р	Охунов Ахмед, Савинская Наталья
Мастер-класс	Удобный Fast & Street Food	ТШ12	23.10.2024	12:30	13:30		Оганезов Константин
Мастер-класс	Доброе утро: 3 правила меню завтраков	ТШ13	23.10.2024	14:00	15:00	2500 Р	Царицанский Ренат, Савинская Наталья
Мастер-класс	Семейные отношения: новые форматы премиального бренда	ТШ14	23.10.2024	15:30	16:30	2500 Р	Макаров Егор, Савинская Наталья
Мастер-класс	Французская кухня в Сибири: чего хочет гость и как создать проект, о котором будет говорить каждый	ТШ15	23.10.2024	17:00	18:00	2500 Р	Савинская Наталья, Коледин Павел

### ТЕРРИТОРИЯ ПИЦЦЫ

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Мастер-класс	Импортозамещение. Мясные топпинги для пиццы tm Cortador	ТЦ11	21.10.2024	10:30	11:30		Пумилия Энцо
Мастер-класс	Искусство подачи пиццы. Новые тренды с использованием итальянских сыров Galbani	ТЦ12	21.10.2024	11:50	12:50		Тропаллонни Леонардо, Galbani Professionale
Мастер-класс	Итальянская пицца: от классики до современных вкусов	ТЦ13	21.10.2024	13:10	14:10		Лай Маттео
Мастер-класс	Презентация муки для пиццы бренда Mamma Mia Pizza. Лучшая мука для лучшей пиццы	ТЦ14	21.10.2024	14:30	15:30		Сансоне Кателло
Мастер-класс	Мастер-класс по приготовлению уличной итальянской пиццы TAGLIO ROMANA. Самый популярный формат в Италии и не самый в России, почему?	ТЦ15	21.10.2024	15:50	16:50		Голев Игорь
Мастер-класс	Мастер-класс от "Первой Пицца Школы" по приготовлению чемпионских пицц	ТЦ16	21.10.2024	17:00	18:00		Еремеева Виктория, Мочалов Илья, Штефан Юлия, Богданов Александр
Мастер-класс	Пицца "Детройт" как новый тренд	ТЦ21	22.10.2024	10:30	11:00		Сычев Даниил, Сухарев Геннадий
Мастер-класс	Секреты приготовления итальянской пиццы. Мясные топпинги tm Cortador	ТЦ22	22.10.2024	11:30	12:30		Пумилия Энцо
Мастер-класс	Новые тренды в мире пиццы	ТЦ23	22.10.2024	12:50	13:50		Бедретдинов Ильдар, Сухарев Геннадий
Мастер-класс	Принципы сетевой пиццерии	ТЦ24	22.10.2024	14:10	14:40		Лоцманов Артур
Соревнования	КУБОК ПИЦЦАЙОЛО 2024		22.10.2024	15:00	18:30		
Соревнования	ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ПО ПИЦЦЕ 2024. Номинация: Классическая пицца		23.10.2024	09:00	12:30		
Соревнования	ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ПО ПИЦЦЕ 2024. Номинация: Авторская пицца		23.10.2024	13:00	15:30		
Соревнования	ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ПО ПИЦЦЕ 2024. Номинация: Римская пицца		23.10.2024	16:00	18:10		
Соревнования	ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ПО ПИЦЦЕ 2024. Номинация: Самая большая растяжка		24.10.2024	09:00	09:30		
Соревнования	ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ПО ПИЦЦЕ 2024. Номинация: Дуэт		24.10.2024	09:40	11:00		
Мастер-класс	Пицца в дуэте: показательное выступление	ТЦ41	24.10.2024	11:00	11:30		Богданов Александр, Богданов Александр
Соревнования	ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ПО ПИЦЦЕ 2024. Номинация: Самая быстрая растяжка		24.10.2024	11:40	12:00		
Соревнования	ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ПО ПИЦЦЕ 2024. Номинация: Пицца-акробатика. Индивидуальный Фристайл		24.10.2024	12:10	13:40		

### РЕСТОРАН. DIGITAL

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
-----------------	----------------------	-------	------	--------	-----------	--------------------	---------------------

Семинар	Технологии на службе ресторатора: управляем персоналом, продажами, посадкой, очередью	РД11	21.10.2024	10:50	11:25		Кондратова Елена, R_keeper
Семинар	Госсистемы 2024. Всё легче, чем кажется. Разбираемся вместе. Эффективная система управления персоналом. Она существует.	РД12	21.10.2024	11:40	12:40		Мочегов Игорь, Беляева Надежда, Saby Presto
Семинар	Как негативные отзывы влияют на продажи и маркетинговый бюджет?	РД13	21.10.2024	12:50	13:50		Белавин Евгений, Товеко
Семинар	Как кастомизация влияет на прибыль ресторана? Автоматизируем общение с клиентом	РД14	21.10.2024	14:00	15:00		Ильин Александр, Хафизова Юлия, CARBIS
Семинар	Сбер x Starter - единое решение главных задач ресторатора: лояльность, рост прибыли, автоматизация и эффективность собственной доставки	РД15	21.10.2024	15:10	16:10		Трофимов Дмитрий, Абдубаева Татьяна, Ильин Денис, Сбер, Starter
Семинар	Как, отказавшись от бумажного меню, увеличить количество чаевых в 2,5 раза и повысить лояльность персонала	РД16	21.10.2024	16:25	17:00		Мординов Антон, Альфа-Банк, Нетмонет, Максютя Ирина
Семинар	Три истории запуска мобильного приложения ресторана	РД17	21.10.2024	17:10	17:45		Калимуллин Камиль, Адвантшоп
Семинар	Эффективное решение кадрового дефицита и оптимизации затрат с использованием новых инструментов автоматизации	РД21	22.10.2024	10:30	11:05		Никонов Михаил, Поднос
Семинар	У вас установлена самая современная программа автоматизации. Почему же вы все равно теряете деньги?	РД22	22.10.2024	11:20	11:55		iiko, Папин Дмитрий
Семинар	Автоматизация ресторана от А до Я	РД23	22.10.2024	12:10	12:45		Ковалевский Антон, ARMAPRO, Аркадьев Илья
Семинар	От лояльности к прибыли: автоматизация маркетинга как ключ к росту продаж до 30%	РД24	22.10.2024	13:00	14:00		Майборода Ольга, Возжова Жанна, PremiumBonus
Семинар	Работа с алкоголем в HoReCa. Текущие вызовы и планы на будущее	РД25	22.10.2024	14:10	15:10		Васильев Илья, DocsinBox
Семинар	Корпоративная культура в ресторанных сетях. Секретные технологии	РД26	22.10.2024	15:20	16:20		Лифанова Анна, Аралов Стива, SteadyControl, Лебедеико Дмитрий
Семинар	Нейрорестораны: искусственный интеллект в индустрии HoReCa	РД27	22.10.2024	16:30	17:05		Заруцкий Александр, Open Service
Семинар	Роботы-кассиры и прочие системы самообслуживания как инструмент автоматизации и расширения рынка сбыта	РД28	22.10.2024	17:15	17:50		Курлапов Сергей, Smart Meal Service
Семинар	Внедрение системы дистанционного обучения в сетевых ресторанах	РД32	23.10.2024	11:20	11:55		Копытовская Светлана, iSpring
Семинар	От первого визита к постоянному гостю: приносят ли ваши программы лояльности прибыль?	РД33	23.10.2024	12:10	12:45		Гаврилов Алексей, Quick Resto
Семинар	Как увеличить средний чек в 3 раза через маржинальность меню и маркетинговые инструменты	РД35	23.10.2024	13:50	14:25		Буравцова Анастасия, Ягодейкина Юлия, BondaBiz Resto
Семинар	Технологии для сервиса: как ИИ помогает управлять талантом официанта	РД36	23.10.2024	14:40	15:15		SteadyControl, Лебедеико Дмитрий, Юнгина Яна
Семинар	Как сделать сотрудников IT-компаний своими постоянными гостями: новый взгляд на корпоративное питание	РД37	23.10.2024	15:30	16:05		Примак Сергей, НАЛАНЧ
Семинар	Учет склада 24/7, контроль качества и сроков годности полуфабрикатов с фотофиксацией и доступом из любой точки мира	РД38	23.10.2024	16:20	16:55		Хвистани Георгий, РЕСТФОТОАНАЛИТИКА

## ПИР - КОФЕ

### COFFEE CUP ARENA

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Чемпионат	Russian Coffee Cup - Финал. 1 Этап.	ККА11	21.10.2024	10:00	18:00		PIR-COFFEE
Чемпионат	Russian Coffee Cup - Финал. 2 Этап.	ККА21	22.10.2024	10:00	18:00		PIR-COFFEE
Чемпионат	Dalla Corte Cup. День 1-ый.	ККА31	23.10.2024	10:00	18:00		Dalla Corte, PIR-COFFEE
Чемпионат	Dalla Corte Cup. День 2-ой.	ККА41	24.10.2024	10:00	14:00		Dalla Corte, PIR-COFFEE

### COFFEE INTERACTIVE

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Семинар	Что не так с Блумингом?	KIC11	21.10.2024	12:20	13:20	1000 P	Сергеев Павел, Владимирова Полина, Дибиров Мухаммад
Лекция-дегустация	Дубай на вершине кофейной культуры: кадры, инновации и вкусовые предпочтения	KIC12	21.10.2024	13:40	14:40	1000 P	Шарипова Ирина
Семинар с приготовлением	Как стабильно и вкусно готовить эспрессо, чтобы ваш гость был счастлив?	KIC13	21.10.2024	15:00	16:00	1000 P	Кочетков Данила
Семинар	Кофейные чемпионаты: большой пазл из мелких деталей. Аспекты успешной подготовки	KIC14	21.10.2024	16:20	17:50	1000 P	Фукс Татьяна
Семинар	Эргономика меню кофейни	KIC21	22.10.2024	11:00	12:00	1000 P	Рзаев Рамиль
Интерактив	Как найти общий язык с импортером зеленого кофе и сформировать устойчивый ассортимент в неустойчивое время	KIC22	22.10.2024	12:20	13:20	1000 P	Головков Юрий
Семинар	Учить нельзя игнорировать	KIC23	22.10.2024	13:40	14:40	1000 P	Ваинская Анастасия, Бевзюк Максим
Семинар	Кофейные тренды: куда движется индустрия	KIC24	22.10.2024	15:00	16:00	1000 P	Шабая Мартин
Лекция	Вкусный кофе в ресторане: миссия выполняема	KIC25	22.10.2024	16:20	17:50	1000 P	Прокопчук Богдан, Плескачевич Анастасия
Лекция	Почему зарабатывать хотят все, но не у всех получается	KIC31	23.10.2024	11:00	12:00	1000 P	Шашин Евгений
Лекция	Как собрать команду мечты?	KIC32	23.10.2024	12:20	13:20	1000 P	Хонг Михаил
Интерактив	Как выстроить контроль качества в заведениях разного формата?	KIC33	23.10.2024	13:40	14:40	1000 P	Траншкина Екатерина
Семинар с приготовлением	Самый быстрый эспрессо: как добиться баланса за 15 секунд экстракции	KIC34	23.10.2024	15:00	16:00	1000 P	Кузнецов Виктор
Интерактив	Я - Лидер	KIC35	23.10.2024	16:20	17:50	1000 P	Никитина Анастасия, Панов Даниил, Владимирова Полина, Исаенко Евгения
Интерактив	Реформы SCA в спешелти: оценивая кофе по новому протоколу как профи	KIC41	24.10.2024	12:20	13:20		Нозиров Насим

### COFFEE KNOWLEDGE

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Лекция	Современный бариста: как им стать и что дальше	KNC11	21.10.2024	12:20	13:20	1000 P	Аксёнов Григорий
Лекция	Счастливая команда - ключевая киллер-фича "Дринки"	KNC12	21.10.2024	13:40	14:40	1000 P	Выродова Ольга
Лекция	Как собрать команду, которая не уйдет через месяц?	KNC13	21.10.2024	15:00	16:00	1000 P	Стрельников Николай
Презентация	Публичная защита конкурса BEST RUSSIAN COFFEESHOP CONCEPT	KNC14	21.10.2024	16:20	17:50		PIR-COFFEE,CafeStore
Семинар	Как при помощи современных подходов достичь оборота компании в 1 млрд. руб.	KNC21	22.10.2024	11:00	12:00	1000 P	Штейн Аркадий,Павлов Андрей
Лекция	Путь PIMS от идеи до международной компании	KNC22	22.10.2024	12:20	13:20	1000 P	Аралов Стива
Семинар	Как продлить и разнообразить жизнь specialty кофе	KNC23	22.10.2024	13:40	14:40	1000 P	Бородай Дмитрий
Лекция	Кофе с характером: брендинг через призму архетипов	KNC24	22.10.2024	15:00	16:00	1000 P	Губергриц Михаил,Плотник Юлия
Лекция	Дринки: настоящее и будущее проекта. Кофе или технологии?	KNC25	22.10.2024	16:20	17:50	1000 P	Умаров Александр
Лекция	Как с помощью грамотной работы с поставщиками создать высокомаржинальное меню?	KNC31	23.10.2024	11:00	12:00	1000 P	Рустомова Севара
Лекция	Skuratov Coffee: история в лицах	KNC32	23.10.2024	12:20	13:20	1000 P	Борцова Мария
Семинар	Терруар VS Ферментация. Хайп или будущее?	KNC33	23.10.2024	13:40	14:40	1000 P	Хомченко Роман
Лекция	Исследование кофеен 2024	KNC34	23.10.2024	15:00	16:00	1000 P	Субботин Михаил
Лекция	200 сэндвичей с мортаделлой и 120 чашек кофе в день: как создавалась и работает нашумевшая Masa Madre	KNC35	23.10.2024	16:20	17:50	1000 P	Бобков Денис,Киселева Ольга,Годунова Анастасия
Семинар	Наполнение витрины: как эмоции гостей влияют на выбор ассортимента/Как скорость приготовления напитков влияет на рост выручки	KNC41	24.10.2024	12:20	13:20		Взоров Иван,Умаров Александр

### CUP TASTERS ARENA

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Чемпионат	Cup Tasters Battle. День 1-ый.	СТА11	21.10.2024	10:00	18:00		PIR-COFFEE,Submarine
Чемпионат	Cup Tasters Battle. День 2-ой.	СТА21	22.10.2024	10:00	18:00		PIR-COFFEE,Submarine
Чемпионат	Cup Tasters Battle. Финал	СТА31	23.10.2024	10:00	18:00		PIR-COFFEE,Submarine

### ESPRESSO BAR

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Дегустация	rockets.coffee	EB112	21.10.2024	11:00	13:00		rockets.coffee
Дегустация	Amazing Cacao	EB111	21.10.2024	11:00	13:00		Amazing Cacao
Дегустация	Blue Hawaii Roast	EB121	21.10.2024	13:00	15:00		Blue Hawaii Roast
Дегустация	ПОЭТ И КОТ	EB122	21.10.2024	13:00	15:00		Поэт и кот
Дегустация	LEBO Professional	EB131	21.10.2024	15:00	17:00		LEBO Professional
Дегустация	Kojo Coffee Roasters	EB132	21.10.2024	15:00	17:00		Kojo Coffee Roasters
Дегустация	Julius Meinl	EB211	22.10.2024	11:00	13:00		Julius Meinl
Дегустация	Яровой кофе	EB212	22.10.2024	11:00	13:00		Яровой кофе
Дегустация	Underground Coffee Project	EB222	22.10.2024	13:00	15:00		Underground Coffee Project
Дегустация	Silky Drum	EB221	22.10.2024	13:00	15:00		Silky Drum
Дегустация	Mikale	EB231	22.10.2024	15:00	17:00		Mikale
Дегустация	Радуга Кофе	EB232	22.10.2024	15:00	17:00		Радуга Кофе
Дегустация	Кофейня Miñ	EB31	23.10.2024	11:00	12:00		Miñ
Дегустация	rockets.coffee	EB312	23.10.2024	11:00	13:00		rockets.coffee
Дегустация	Кофейня Kissaten	EB32	23.10.2024	12:00	13:00		Kissaten
Дегустация	Кофейня Floo	EB33	23.10.2024	13:00	14:00		Floo
Дегустация	НЕФТЬ Coffee Roasters	EB322	23.10.2024	13:00	15:00		НЕФТЬ Coffee Roasters
Дегустация	Кофейня Surf Coffee x Alma mater	EB34	23.10.2024	14:00	15:00		Surf Coffee x Alma mater
Дегустация	Кофейня Garden	EB35	23.10.2024	15:00	16:00		Garden
Дегустация	Kojo Tea	EB332	23.10.2024	15:00	17:00		Kojo Tea
Дегустация	Кофейня Академия Кофе	EB36	23.10.2024	16:00	17:00		Академия Кофе
Дегустация	Espresso Bar	EB411	24.10.2024	10:00	13:00		

### OPEN STAGE

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Лекция	Современная система образования бариста: есть ли путь в онлайн в 2025 году	OP11_1	21.10.2024	11:00	12:00		Колпаков Иван,Пересулько Екатерина,Кадушкина Анастасия
Лекция-дегустация	Не вкусом единым, или авторский напиток для большой цели	OP11	21.10.2024	12:20	13:20		Васильева Елизавета
Лекция	Как оценить успешность кофейни. Инструменты и аналитика	OP12	21.10.2024	13:40	14:40		Гордеева Елена
Лекция	Кофейный стаканчик: мощный инструмент маркетинга и точка роста бизнеса	OP13	21.10.2024	15:00	16:00		Кабин Петр
Лекция-дегустация	Растительное молоко: мифы и реальность, 100% использования	OP14	21.10.2024	16:20	17:20		Полев Дмитрий,Кузьмин Владислав
Семинар с приготовлением	Первая organic кружка капучино в России: маркетинг или осознанный выбор	OP21	22.10.2024	11:00	12:00		Васильева Каролина,Запрудский Геннадий
Лекция	Upit-экономика фильтрационных систем: выбор фильтра для коммерческого проекта	OP22	22.10.2024	12:20	13:20		Удалов Александр
Лекция	Кофейная ассортиментная матрица. Как находить эксклюзивные лоты и всегда свежий кофе?	OP23	22.10.2024	13:40	14:40		Хомченко Роман,Владимирова Полина,Двоеглазов Ярослав
Лекция	Смарт меню и технологии в вашей кофейне	OP24	22.10.2024	15:00	16:00		Нехаев Денис,Тагиров Шамиль
Семинар	Робуста новая Арабика или почему растёт цена на кофе/Д8 - Геймченджер. Конец эпохи мультибойлеров	OP25	22.10.2024	16:20	17:20		Калистратов Владислав,Тарас Сергей

Чемпионат	Latte Art Battle	OP31	23.10.2024	11:00	17:00		PIR-COFFEE, Insane Latte Art
Чемпионат	Instant Coffee Cup	OP41	24.10.2024	10:00	14:00		PIR-COFFEE, The Welder Catherine

## ПИР - ОТЕЛЬ

### ОТЕЛЬ. РАЗВИТИЕ

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Панельная дискуссия	Анимация в городских и загородных отелях: организовать, развлекать, продавать	OP11	21.10.2024	10:30	12:00	2700 Р	Синичкина Станислава, Акутин Андрей, Пышной Андрей, Тарасьева Александра, Маслова Юлия, Бауэр Елена, Сергеева Марина, Гончарова Оксана
Семинар	Новое в законодательстве. Дайджест важных изменений: знания, которые необходимы отельеру	OP12	21.10.2024	12:30	14:00	2700 Р	Королева Марианна
Панельная дискуссия	Курортный бум: новые возможности для отельного бизнеса	OP13	21.10.2024	14:30	16:00	2700 Р	Уманский Илья, Масютин Владимир, Волков Алексей, Сердюкова Светлана, Смирнова Марина, Бурова Светлана, Уханова Яна, Мачульский Артем
Панельная дискуссия	Искусство привлечения: как знания о предпочтениях гостей дадут 100% загрузку	OP14	21.10.2024	16:30	18:00	2700 Р	Морозова Юлия, Кузьмичев Роман, Грикун Олег, Худовеков Сергей, Колодина Алена
Семинар	Увеличение дохода отеля через улучшение клиентского опыта (Customer Experience)	OP21	22.10.2024	10:15	11:15	2700 Р	Захаркина Екатерина
Семинар	Ключевые показатели качества услуг: как считать и собирать KPI по сервису	OP22	22.10.2024	11:30	12:45	2700 Р	Матвеев Антон
Мастер-класс	Код к мотивации сотрудников или почему достигнуть постоянства в сервисе так сложно. Игровой мастер-класс с применением авторской игры "Сервис Первых"	OP23	22.10.2024	13:00	14:30	2700 Р	Фахурдинова Яна
Панельная дискуссия	Встречные интеграции технологий управления отелем и санаторием	OP24	22.10.2024	14:45	16:15		Данильченко Сергей, Плискина Юлианна, Фризен Алексей, Юдина Евгения, Мачульский Артем, Данилов Михаил
Кейс-сессия	Устойчивое развитие: от социальной ответственности к финансовой устойчивости	OP25	22.10.2024	16:30	18:00		Табаровская Мария, Ягудина Альфия, Харламова Анна, Кузнецова Екатерина, Градова Оксана, Мельникова Ирина
Панельная дискуссия	MICE - реальный дополнительный доход на восходящем тренде	OP31	23.10.2024	10:15	11:45	2700 Р	Михалькова Ирина, Прудникова Татьяна, Цепилова Юлия, Молочкова Анастасия, Быкадорова Татьяна, Колесникова Александра, Носова Анна, Зотова Анастасия
Кейс-сессия	Успешные HR-стратегии в отельной индустрии	OP32	23.10.2024	12:00	13:30	2700 Р	Клишина Тамара, Воронцова Юлия, Ларкина Екатерина, Лутфуллоев Джам, Попова Марина, Демидов Эдуард
Семинар	5 ключевых принципов выстраивания эффективного управления на этапе запуска нового отеля.	OP33	23.10.2024	13:45	15:00	2700 Р	Рындина Инна
Семинар	Как предотвратить выгорание сотрудников первой линии?	OP34	23.10.2024	15:15	16:15	2700 Р	Земскова Марина
Мастер-класс	Как выбрать поставщиков, которые помогут повысить рентабельность вашего бизнеса? Учимся квалификации поставщиков в сегменте HoReCa. Мастер-класс	OP35	23.10.2024	16:15	18:15	3000 Р	Каненкова Ольга

### ОТЕЛЬ. ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Семинар	Концептуальный подход к продвижению и продажам отеля: как маркетинговая концепция помогает экономить бюджет на рекламе и увеличивать продажи	ОЭ11	21.10.2024	10:30	12:00	2700 Р	Антоненко Татьяна, Мироновская Виктория
Кейс-сессия	Стратегии старта и роста в оздоровительном туризме	ОЭ12	21.10.2024	12:30	14:00	2700 Р	Дубинина Наталья, Карлова Марина, Ларионов Николай, Кондратьева Татьяна, Данилов Михаил
Кейс-сессия	Как стать лидером в своем сегменте, отстроиться от конкурентов, повысить маржинальность с помощью знаний задач гостей и цифровых решений?	ОЭ13	21.10.2024	14:30	16:00	2700 Р	Самадова Ангелина, Грикун Олег, Филатов Николай, Макаров Алексей, Дороченков Борис, Киреев Федор
Семинар	Revenue-стратегия. Американские горки в управлении доходами	ОЭ14	21.10.2024	16:30	18:00	2700 Р	Шмыголь Екатерина, Бабушникова Наталья
Семинар	Финансовый эффект от реновации объекта	ОЭ21	22.10.2024	10:15	11:15	2700 Р	Мачульский Артем
Семинар	Гостеприимство для поколений Альфа и Z: новые подходы	ОЭ22	22.10.2024	11:30	12:45	2700 Р	Теймурханлы Юнис
Семинар-практикум	Увеличение прибыли и загрузки объекта с помощью эффективной программы лояльности. Лекция-Практикум	ОЭ23	22.10.2024	13:00	14:30	2700 Р	Матусевич Юлианна, Батанов Сергей
Панельная дискуссия	Чистота и дружелюбный персонал - формула идеального отеля. Обеспечение стабильной работы Хозяйственной службы отеля	ОЭ24	22.10.2024	14:45	16:15	2700 Р	Целых Татьяна, Пайвина Ирина, Андрейчук Ирина, Котлярова Виктория, Копыцкая Вагидэ, Козловская Валентина, Кибирева Татьяна
Кейс-сессия	Стратегические инвестиции: как маркетинг, реклама и продажи способствуют успеху отельного бизнеса	ОЭ25	22.10.2024	16:30	18:00	2700 Р	Озаркив Евгения, Самохина Светлана, Глойдман Игорь, Скорбенко Сергей
Семинар	Открытие отеля нового поколения: системный подход к успешному запуску в эпоху цифровых изменений, кадрового кризиса и высокой конкуренции	ОЭ31	23.10.2024	10:15	11:45	2700 Р	Крумина Анастасия

Семинар	Сколько жизней у комфорта и уюта? Практические вопросы работы Хозяйственной службы отеля	ОЭ32	23.10.2024	12:00	13:30	2700 Р	Снимченко Татьяна, Низовая Ольга, Мартиросян Сюзанна, Чернов Руслан, Меркулова Ольга, Штадельман Юлия, Кибирёва Татьяна
Семинар	Системное планирование продаж и маркетинга. Что нужно учесть в 2024-25 гг.	ОЭ33	23.10.2024	13:45	15:00	2700 Р	Горелкина Светлана, Михайлец Андрей
Семинар	Геймификация продаж, как вовлечь сотрудников в повышение выручки отеля	ОЭ34	23.10.2024	15:15	16:15	2700 Р	Весёлая Юлия
Кейс-сессия	Позиционирование отелей в цифровых средах. Как формировать желание приехать именно к вам. Логика, инструменты, кейсы	ОЭ35	23.10.2024	16:30	18:00	2700 Р	Рейзентул Елена, Бодокия Антон, Бежаев Сергей, Комогорова Наталья, Коноплев Илья
Мастер-класс	Мастер-класс «Управленческий учёт в Хозяйственной службе. Расчёты, графики, таблицы»	ОЭ41	24.10.2024	11:00	14:00	5000 Р	Кибирёва Татьяна, Снимченко Татьяна, Меркулова Ольга, Низовая Ольга

### ОТЕЛЬ. ТРЕНДЫ

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Семинар	В центре внимания гость: как получить свою аудиторию и повысить доходы или что такое hotel staging	ОТ11	21.10.2024	10:30	12:00	2700 Р	Зацепилина Лариса
Панельная дискуссия	УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ: было, стало, будет	ОТ12	21.10.2024	12:15	13:45	2700 Р	Прасов Вадим, Мусакин Алексей, Акимова Ольга, Тонкачев Евгений, Гендельсман Александр, Слипенчук Михаил, Масютин Владимир, Черных Тамара, Бромберг Евгений, Лысенкова Елена
Тренинг	Минимум кадров – максимум эффективности! Операционное управление персоналом	ОТ13	21.10.2024	14:30	16:00	2700 Р	Анохина Галина
Семинар	Как отелям и санаториям увеличить доход от дополнительных услуг	ОТ14	21.10.2024	16:30	18:00	2700 Р	Иванова Юлия
Панельная дискуссия	Сервисные апартаменты и классические отели: сходства и различия в инструментах и подходах достижения требуемых финансовых результатов	ОТ21	22.10.2024	10:30	12:00	2700 Р	Чернов Руслан, Шальнова Карина, Звонков Юрий, Ивашкевич Ирина, Красногорова Наталья, Григайте Юдита, Сторожев Константин
Семинар	Проведение Стратегической сессии для команды отеля как основа бюджетирования и ответственности за достижение результата	ОТ22	22.10.2024	12:30	14:00	2700 Р	Клишина Тамара
Панельная дискуссия	Квалифицированный персонал всех уровней: где взять, как учить, чем удерживать?	ОТ23	22.10.2024	14:30	16:00	2700 Р	Мусакин Алексей, Клишина Тамара, Айрапетова Анаида, Куликов Алексей, Вайсс Ольга, Малышев Андрей, Подгаецкая Алина, Ракус Мария, Кувайцева Анна, Прасов Вадим
Панельная дискуссия	5* и немного выше. Есть ли премиальный сегмент в России и каковы его перспективы?	ОТ24	22.10.2024	16:30	18:00		Тарасенко Эльвира, Андреева Елена, Обьедёнова Наталья, Теймурханлы Юнис, Филатов Николай, Филипченкова Елена, Розенблюм Наталья, Рублева Юлия, Морозов Дмитрий
Конференция	Конференция "Успешный глэмпинг без ошибок: учимся на опыте лидеров"	ОТ31	23.10.2024	10:10	18:00	9500 Р	Заводская Анастасия, Синицына Нина, Гасилов Дмитрий, Астапов Никита, Протасова Лилия, Суслина Елена, Михалёва Юлия, Катигорова Ирина, Шкуренко Дарья, Григорьева Юлия, Шамова Анна, Кира Жанна, Мутыгулина Ринара, Ненарокова Марина
Тренинг	Тренинг: "Что делать, чтобы гости, которые "тратят" приезжали именно к вам"	ОТ41	24.10.2024	11:00	14:00	5000 Р	Пушкина Полина

### ОТЕЛЬ. DIGITAL

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Экспертная сессия	Умный отель	ОД11	21.10.2024	10:45	12:15		Самадова Ангелина, Блонов Роман, Proptech Solutions, Савинов Станислав, HDL Automation, Сотников Дмитрий, E-locks, Ремизов Александр, Concierge Online
Экспертная сессия	Новинки в автоматизации для любого объекта размещения: от сложных процессов к понятным решениям с Bnovo	ОД12	21.10.2024	12:30	13:30		Кремнева Александра, Bnovo
Экспертная сессия	Облачные PMS: современные запросы от отеля	ОД13	21.10.2024	13:50	15:30		Кремнева Александра, Bnovo, Гербер Константин, HRS, Ромаденков Дмитрий, Shelter, Пигин Игорь, Эделинк, Басков Андрей, ТУРБО Отель, Мельников Дмитрий
Экспертная сессия	Искусственный интеллект на "службе" у отельеров	ОП14	21.10.2024	15:50	17:00		Микляев Валентин, Ферман Артем, Libra Hospitality, Виноградова Елена, Voice IT, Рождественский Станислав, Журавлев Артем
Экспертная сессия	Эволюция корпоративного гостя: Как отелям и ОТА удовлетворить ожидания и извлечь максимум из сотрудничества?	ОД21	22.10.2024	10:30	12:00		Липова Валерия, Bronevik.com, АLEXINA Светлана, Забронировуй, Исаев Алексей, Ростелеком, Зарипова Александра, Ostrovok.ru, Кизимова Виктория
Экспертная сессия	Идеальное управление бронированиями и услугами отеля при дефиците персонала	ОД 22	22.10.2024	12:20	13:20		Загайнов Роман, Travelline, Киреев Федор
Экспертная сессия	Сезонность. НЕТ. Партнерство ОТА и отеля круглый год	ОД 23	22.10.2024	13:40	15:00		Белоножко Денис, Отелло, Лихоманова Анна, Bronevik.com, Чаплыгина Анна, Ostrovok.ru, Ажбакова

							Анастасия, 2GIS, Лаврентьева Людмила, Суточно.ру, Грачев Илья
Семинар	Секреты увеличения продаж в отеле: как быстро достичь успеха без дополнительных вложений	ОД24	22.10.2024	15:20	16:00		Крышка Тимофей, TeamJet
Экспертная сессия	Цифровизация кухни и шведской линии - шанс закрыть последнюю "сумеречную зону" в управлении отелем	ОД25	22.10.2024	16:20	17:00		Хвистани Георгий, РЕСТФОТОАНАЛИТИКА
Экспертная сессия	Автоматизация и уменьшение человеческого фактора персонала в условиях нехватки кадров	ОД31	23.10.2024	10:30	11:40		Крампец Анна, TeamDo, Кулагин Борис, ServiceBook, Южанина Кристина, Dlogic, Бузукин Илья, Ararty, Михалев Александр, Pocketkey, Демидов Эдуард
Семинар	Цифровой отель будущего. Год спустя	ОД33	23.10.2024	12:50	13:50		Блонов Роман, Proptech Solutions, Рейзентул Елена, Магомедова Айна, Демидов Эдуард, Антонов Николай
Семинар	Порядок из хаоса или как разобраться в финансах отеля и понять его эффективность	ОД35	23.10.2024	15:30	16:30		Пряслов Алексей, HOMS

### ОТЕЛЬ. ПРОЕКТИРОВАНИЕ. ОСНАЩЕНИЕ. ДИЗАЙН

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Экспертная сессия	Как выбрать некапитальный модуль, что бы он приносил доход и не доставлял лишних хлопот	ОП11	21.10.2024	10:30	12:00		Аверкина Мария, Freedom Naturl, Берестов Юрий, Ассоциация модульных деревень, Фоменко Владислав, S3 house, Шамми Елена, Завод модульных конструкций "Гефест", Абрамов Данил, Дикий дом, Жлудко Мария
Семинар	Организация детского развлекательного пространства в объектах HoReCa: от идеи до получения прибыли	ОП12	21.10.2024	12:20	13:05		Высоцкая Алена, AviraKids
Семинар	Эволюция услуг: как из spa создать Smart Spa и сделать проект точкой притяжения для гостей	ОП13	21.10.2024	13:20	14:00		Medical Spa Technology, Козельская Ольга
Семинар	Модульный отель без архитектуры и концепции - путь в никуда	ОП14	21.10.2024	14:20	15:00		Власов Никита, SVOBODA GROUP
Семинар	Зарубежный опыт проектирования гостиничных комплексов, применение навыков в России	ОП15	21.10.2024	15:20	16:00		Задорожный Евгений, Архитектурная студия Chado
Семинар	Баня будущего. Как увеличить оборот в отеле с помощью самого инновационного продукта на рынке	ОП16	21.10.2024	16:20	17:20		Сергеев Павел, Sky Spa
Экспертная сессия	Текстиль: азбука и нюансы выбора	ОП21	22.10.2024	10:30	11:00		Швец Оксана, Дайнеко Светлана, ПРОФЭКВИП
Панельная дискуссия	Секреты успеха отеля 2025: стильный дизайн, комплектация, эксплуатация	ОП22	22.10.2024	11:20	13:00		Есикова Екатерина, ORTGRAPH, Ермакова Клара, 5 Star, Гильманова Елена, Treatex, Гужаускайте Ольга, Future Hotel Design
Семинар	Приоритеты при планировании реновации гостиничных номеров: что важно учесть при строительстве и реконструкции номеров разной звездности?	ОП23	22.10.2024	13:15	14:10		Свирилис Андрей, ПроОтель, Шукалович Людмила, ИНГОСТРАХ
Семинар	Зачем заменять если можно обновить? Реновация без остановки бизнеса	ОП24	22.10.2024	14:20	15:20		Панасов Роман, BIGZONE
Экспертная сессия	Гостиничная индустрия: тренды в подходах развития, создания, реновации и комплектации отеля	ОП25	22.10.2024	15:40	16:20		Фан Дин, SENYUAN FURNITURE GROUP, Леоненко Оксана, Зайцев Андрей, Рублева Юлия
Семинар	Реконструкция шведской линии в отелях. Современные тенденции	ОП26	22.10.2024	16:40	17:40		Лазарева Ольга, Теплякова Александра, Сыкало Александр, Торговый Дизайн
Экспертная сессия	Где девелоперы и инвесторы теряют деньги: дорогостоящие ошибки в дизайне и комплектации гостиниц и апарт-отелей	ОП 31	23.10.2024	10:30	11:10		Чух Андрей, Голынская Елена, Kraus Group
Экспертная сессия	Качественный сон - главный сервис отеля. Как получать доход от сна гостей?	ОП 32	23.10.2024	11:30	13:00		Бочкарев Андрей, ORMATEK, Гильманова Елена, Treatex, Федяева Елена, Fedele, Третьяков Александр, КНАУФ, Бузунов Роман
Экспертная сессия	Закупка мебели в отель: формула эффективности	ОП33	23.10.2024	13:30	15:00		Отельру, Эмирсуинов Руслан, Treet, Каненкова Ольга, Микава Наталья, Атмосфера, Харин Георгий
Семинар	Методология расчета необходимого объема текстильных изделий и индивидуальной косметики при открытии или реновации объекта	ОП34	23.10.2024	15:20	16:00		Аловский Юрий, Отель Текстиль

### ГЛАВНАЯ СЦЕНА. ОТЕЛЬ

Тип мероприятия	Название мероприятия	Номер	Дата	Начало	Окончание	Цена на 29.10.2024	Ведущие мероприятий
Панельная дискуссия	Стратегическая сессия «Итоги сезона 2024 и перспективы 2025-26»	ГЛ4	21.10.2024	15:15	16:45		Уманский Илья, Прасов Вадим, Мусакин Алексей, Бродовский Максим, Акимова Ольга, Ромэро дэ Торрэс Виолетта, Черных Тамара, Обидённая Наталья, Данильченко Сергей, Ивашкевич Ирина, Широкова Ольга
Экспертная сессия	Индустрия гостеприимства с Коммерсантъ	ГЛ6	22.10.2024	10:15	11:30		
Панельная дискуссия	Закупки в HORECA: эффективное построение отношений участников процесса. Ключевые проблемы и поиск решений	ГЛ12	23.10.2024	10:15	11:30		Каненкова Ольга, Новикова Ольга, Багорова Екатерина, Марухленко Сергей, Казакова Елена, Шахназаров Левон, Могунов Федор