

# Форум «Индустрия гостеприимства. Отели и туризм в новых реалиях» в рамках выставки HoReCa. RetailTech, 24–26 мая 2022 г.

Место проведения: г. Минск, футбольный манеж, пр-т Победителей, 20/2, конференц-зал

## 24 мая (вторник)

13.00 – 14.00



### «Кофейня самообслуживания без бариста — бизнес с минимальными вложениями и рисками»

**Спикер:** Никита Чаков, основатель и соучредитель сети кофеен в Беларуси «Кофе Саунд», соучредитель компании «Завод Франшиз»

**Содержание:**

Год назад был запущен новый формат кофеен в Беларуси — кофеен самообслуживания без бариста «Кофе Саунд express». Спустя год мы возвращаемся на выставку HoReCa, чтобы рассказать о нашем опыте, успехах и о том, как мы решали возникающие проблемы. В ходе лекции вы узнаете:

1. Самообслуживание, как один из драйверов роста бизнеса.
2. Почему вендинг в типичном виде обречен.
3. Кофейня самообслуживания и как это работает.
4. Пассивный доход с помощью франшизы «Кофе Саунд».
5. Бонусы для участников конференции.

14.00 – 14.45



### «Инфраструктура общественного питания Беларуси»: количество объектов, основные действующие форматы и трансформация пищевого поведения между каналами продаж»

**Спикер:** Татьяна Закжевская, директор консалтинговой компании «РитейлМаркетинг». разработка торгово-технологических концепций (food), управление ассортиментом, мерчендайзинг

15.00 – 16.00

### «Ваши гости полюбят ушами. Что такое аудиомаркетинг?»

**Спикер:** Танасевич Наталья, директор Минского филиала СберЗвукБизнес

## 25 мая (среда)

12.00 – 15.00



**Мастер-класс от президента ассоциации пиццайоло России, организатора и члена экспертного совета чемпионата России по пицце, тренера сборной России по подготовке к Чемпионату мира по пицце Аркадия Грицевского**

**Содержание:**

- Как подобрать моцареллу. Мягкая или твердая, запекать или нет
- Почему необходимо соблюдать % жирности сыра
- Основные топпинги для пиццы: производство, совмещение и хранение
- Основные топпинги и соусы для пиццы с учетом локальных особенностей региона
- Разновидности соусов и баз на основе мягких сыров для пиццы
- Прямой замес. Созревание от 140 часов
- Значение муки. Сила муки
- Что такое индекс гидратации
- Как замешивать итальянское тесто, условия созревания, температурные режимы и сроки хранения

**Локация проведения:** ПИЦЦА EXPO

14.00 – 15.00



**«Как открыть кофейню в регионе с посадочными местами и стоит ли это делать сейчас?»**

**Спикер:** Никита Чаков, основатель и соучредитель сети кофеен в Беларуси «Кофе Саунд», соучредитель компании «Завод Франшиз».

**Содержание:**

1. Поиск места.
2. Выбор формы собственности.
3. 7 шагов по открытию кофейни от технологического проекта до официального дня открытия.

Разберем на реальном примере сколько нужно вложить, сколько можно заработать и какие есть риски.

15.00 – 18.00



- **Развитие отеля: этапы, проблемы и факторы успеха.**
- **Финансовое моделирование отеля и ключевые цифры, что вы можете ожидать.**
- **Планирование гостиничных объектов и наиболее типичные ошибки.**

**Спикер:** Блейк Андерсон-Бунтз, генеральный директор «Hospitality Management», Санкт-Петербург, Россия, [www.hospitalitymanagement.ru](http://www.hospitalitymanagement.ru). Более 20 лет в гостиничной индустрии

## 26 мая (четверг)

10.00 – 10.45



### Мастер-класс «Глэмпинг в Беларуси. Плюсы и минусы формата гостиничного бизнеса»

**Спикер:** Наталья Мельниченко, владелица агроэкоусадьбы «Утрина»

11.00 – 11.40



### Семинар-консалтинг «Защита персональных данных в гостиничном бизнесе»

**Спикер:** Владимир Владимирович Лосев, юрист с 30-летним всесторонним опытом работы, кандидат юридических наук, доцент, эксперт в области безопасности бизнеса, партнер Школы гостеприимства и сервиса Маргариты Денисовой Hospitality School M&D

#### Содержание:

Разработаю правовой механизм и полный комплект юридических документов для:

- защиты персональных данных;
- защиты Вашей коммерческой тайны;
- законного «удержания» работников, обучившихся за счет предприятия (дорогое обучение высокотехнологичным профессиям).

Проведу диагностику бизнес-процессов для выявления проблем и рисков ответственности. Дам рекомендации, как устранить / минимизировать угрозы и риски, скорректировать бизнес в правовое русло. Проведу корпоративное обучение по вопросам безопасности бизнеса: – семинар-консалтинг для собственников (учредителей), топ-менеджеров, главных бухгалтеров; – семинар-тренинг для работников. Помогу обеспечить безопасность и стабильность Вашего бизнеса.

16.00 – 16.30



### Мастер-класс «Английский язык для сотрудников отеля. Как организовать обучение внутри отеля собственными силами»

**Спикер:** Елена Беспанская, преподаватель английского языка, тренинг менеджер отеля «Пекин-Минск»