



HoReCa. RETAILTECH

28-я международная выставка

 Конькобежный стадион (Минск-Арена)
пр. Победителей, 111А

12-14
марта
2019
с 10.00 до 18.00



ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ

Информация по состоянию на 6 марта 2019 г.
В программе возможны изменения и дополнения.

12 марта 2019 г., вторник

10.00 – 18.00 Работа выставки HoReCa. RetailTech

12.30 Церемония официального открытия выставки HoReCa. RetailTech

Конференц-зал №3

13.00 – 14.15

Семинар «Финансовые цели в ресторанном бизнесе: ставим и достигаем!»

Спикер – **Лебедев Евгений Владимирович**, генеральный директор компании Лемма:

«Все пишут о том, как сделать рестораны успешными, но при этом они продолжают закрываться. Разбирая причины неудачных проектов, я увидел ряд повторяющихся ошибок, которых следует избегать.

На своем семинаре я научу вас отличать правильные цели от неправильных. Расскажу о проблемах, которые возникают на пути к вашим целям, и о методах их решения. Познакомлю с приборной панелью ресторанов и помогу определить, какие метрики необходимы для измерения эффективности всех контуров работы ресторана.

1. Цели. Правильное определение целей, понимание средств их достижения.
2. Проблемы. Изменение подхода к решению проблем.
3. Приборная панель. Набор показателей и инструментов для принятия решений».

Организатор: Компания Лемма, РФ

14.30 – 15.15

ОбуЧАЙтесь Чайной грамоте. Или зачем чайное обучение в заведениях.

Алена Величко – автор и руководитель чайной школы-студии Алены Величко, судья международного чайного чемпионата, эксперт по чаю.

15.30 – 16.30

Качественный чай в HoReCa. Выгоды и преимущества.

Андрей Чайковский – соучредитель чайного магазина и пространства Teashop.by.

16.30 – 17.30

Пакетированный чай – это зло? Что мы пьем дома?

Светлана Веремецко – призер чайного чемпионата по приготовлению чая, эксперт по чаю.

Площадка Coffee Fest Belarus EXPO

- 11.00 – 14.30 Полуфинал национального чемпионата Coffee in good spirits 2019
15.00 – 17.00 Spirit bar национального чемпионата Coffee in good spirits 2019
18.00 Объявление полуфиналистов
13.00 – 16.00 Капинги крафтового кофе

Организаторы Coffee Fest Belarus EXPO: SCA Belarus Chapter и Coffee Fest Belarus.

Площадка «Чайный фестиваль «9525»

13.00 Открытие чайного фестиваля.

Выступление мастера по тайцзицюань с веером *Юлии Стомовой*, которая представит один из самых зрелищных и завораживающих видов древнего искусства.

13.15 Чайная культура Кореи – чайная церемония и дегустация.

Вильям Ли – вице-президент чайного совета Кореи, инвестор, эксперт по чаю, судья международного чайного чемпионата впервые в Минске будет представлять чайную культуру Кореи. Южная Корея.

14.00 Чайный чемпионат.

16.30 Базовая японская чайная церемония.

Церемонию проводит *Анастасия Шиф*, координатор школы «ChaDo».

17.30 Награждение победителей.

Площадка «КулинарШоу»

Выступления финалистов фестиваля кулинарного искусства

10.00 – 11.00

Повар *Печаньков Егор Сергеевич*, «Могилевский государственный технологический колледж»

«Мусс из авокадо, с карамелизированными креветками, сливочно-сырным соусом и декорированный цветами, зернами граната и микрозеленью»

11.00 – 12.00

Повар *Башкиров Дмитрий Александрович*, «Могилевский государственный технологический колледж»

«Буженина су-вид с кремом из печеной тыквы, картофельным пюре, цитрусово-миндальным соусом с семенами тыквы, томленным луком с фиолетовым маслом, декорированный микрозеленью и кружевным чипсом»

13.00 – 14.00

Повар *Башкиров Дмитрий Александрович*, «Могилевский государственный технологический колледж»

«Лимонная меренга на шоколадном ганаше с бисквитом, кремом из белого шоколада, муссом сливочно-вишневым и соленой карамелью декорированная цветами»

14.00 – 15.00

Мастер-класс. Артем Ракецкий – член экспертной комиссии, шеф-повар кафе-гостиной «Чехов», выпускник популярнейшей школы России «Ask the Chef», участник международных гастрономических фестивалей и конкурсов РБ и РФ.

Блюда «новой белорусской кухни»:

Чипсы из полбы с домашним сыром и солеными томатами

Копченая груша с щучьей икрой и соусом из петрушки и мяты

Томлёный козлёнок с копчёной морковью и соусом из трав

Выступления финалистов фестиваля кулинарного искусства

15.00 – 16.00

Повар **Феданюк Валерия Николаевна**, УО «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии»

«Салат «Семейный»

Повар **Новик Максим Васильевич**, УО «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии»

«Жульен из птицы в слоеном тесте с белыми грибами»

Повар **Малофеева Екатерина Геннадьевна**, УО «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии»

«Эскарго по-французки»

16.00 – 17.00

Повар **Лисицын Дмитрий Анатольевич**, УО «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии»

«Фруктовый рататуй с маковым мороженым и гречневым козинаком»

Повар **Дорошевич Ксения Сергеевна**, УО «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии»

«Сладкий шанс»

Повар **Черненькая Тамара Ивановна**, УО «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии»

Десерт « Giri Choko»

17.00 – 18.00

Повар **Климашевский Дмитрий Александрович**, ООО «Мазза групп»

«Антикучо из говядины»

На экспозиции выставки

Стенд № 17, компания Гастробизнес

15.00 – 16.00

Мастер-класс Оксаны Зарецкой, культурного эксперта, тренера по этикету.

Оксана с 2007 года жила в Швейцарии, где в составе дипломатической миссии занималась изучением этикета, дипломатического протокола и вела культурно-просветительские проекты.

В Беларуси она основала Школу этикета и культуры, в рамках которой занимается обучением деловой коммуникации, светскому этикету и постановкой премиум сервиса для сферы HoReCa.

Среди клиентов Оксаны Зарецкой Альфа-Банк, Белорусская Торгово-промышленная Палата, кафе и рестораны Bistro de Luxe, Tapas Bar, Brioche Bistro, Золотой гребешок, wellness centre EVO.

<https://www.instagram.com/zaretskaya.ok/>

Стенд № 8, компания ВЕЛС

11.00 – 18.00

На протяжении всего выставочного дня в режиме **NON-STOP** будет проходить презентация работы суперавтоматических кофемашин швейцарского производителя **FRANKE**,

а также представитель французской компании **Robot Coupe** продемонстрирует в работе целый ряд механического оборудования, в том числе **овощерезку CL-50**, универсальную автоматическую **соковыжималку J80**.

Пройдет обучение и тест-драйв подогреваемого куттера **ROBOT COOK!**

12.00 – 13.00

Член Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси, призёр и участник международных кулинарных фестивалей **Павел Кричевский** на пароконвектомате **SelfCookingCenter® RATIONAL** проведет практический **мастер-класс «Копчение как элемент доступной высокой кухни для ресторана и магазина».**

14.00 – 15.00

Бренд-менеджер и повар немецкой компании **RATIONAL Александр Салищев** в полной мере раскроет безграничные возможности **мультифункционального кухонного аппарата VarioCookingCenter®**. В режиме временного ограничения он приготовит блюдо «Китайская лапша с устричным соусом», используя только свои знания, руки и **VarioCookingCenter®**.

15.00 – 16.00

Технолог и бренд-шеф финской компании «LEIPURIN» **Геннадий Ковальчук** проведет мастер-класс «**Хлебная корзина ресторана: сдоба «Бриошь», хлебцы «Шотландские», булочки ржаные «Ароматные».**»

16.00 – 17.00

Бренд-шеф итальянской компании-производителя оборудования для шоковой заморозки **IRINOX Евгений Карбанов** проведет презентацию работы оборудования шкафов шоковой заморозки.

13 марта 2019 г., среда

10.00 – 18.00 Работа выставки HoReCa. RetailTech.

Конференц-зал №3

11.00 – 12.00

Чайный бизнес и современная чайная культура в Корее. Чай в ресторанах. Дегустация корейского чая.

Вильям Ли – вице-президент чайного совета Кореи, инвестор, эксперт по чаю, судья международного чайного чемпионата впервые в Минске будет представлять чайную культуру Кореи. Южная Корея.

12.30 – 13.30

Как выбрать чай для заведения и не сплеховать?! То о чем многие ленятся узнать.

Глеб Бурнашев – участник проекта «Чайная почта», специалист по чаю.

14.00 – 17.30

Кулинарный баттл «Вхождение в профессию. Моя мечта: Я – ПОВАР».

Шесть шеф-поваров минских ресторанов с командой, сформированной из тех, кто стоит на пути выбора профессии повара, будут готовить фуршетные закуски. На баттле Вы узнаете от руководителей учебных заведений том, как стать поваром, как быстро и вкусно приготовить оригинальные закуски, а также услышите истории становления в профессии от признанных мастеров кулинарии. В качестве демонстрации вершины поварского искусства модератор Марина Бондарович нарежет продукты вслепую.

Шеф-повара (руководители команд): Вечорко Антон, Дмитрий Дидберидзе, Дмитрий Онанчук, Делец Кирилл, Бессальнов Артем, Пикулик Александр.

Автор и идейный вдохновитель – **Марина Бондарович**, бренд шеф-повар, технолог общественного питания, диетолог, международный кулинарный судья WACS, профессиональный дегустатор конкурса «Чемпион вкуса», член сборной шеф-поваров Российской академии ресторанного бизнеса, соорганизатор и партнер международного кулинарного фестиваля «ЕстФест» (Россия), автор более 100 тренингов посвященных диетологии, которые с успехом проходят как в России, так и в Республике Беларусь.

Принять участие

Площадка Coffee Fest Belarus EXPO

- 11.00 – 13.30 **Финал национального чемпионата Coffee in good spirits 2019**
13.30 – 14.00 **Лекция Витаутаса Кратулиса о Cup of excellence**
14.00 – 17.00 **Национальный чемпионат по Каптестингу 2019**
18.00 **Церемония награждения финалистов**
13.00 – 16.00 **Капинги крафтового кофе**

Организаторы Coffee Fest Belarus EXPO: SCA Belarus Chapter и Coffee Fest Belarus.

Площадка «Чайный фестиваль «9525»

12.00 Чайный чемпионат Мастерство чайной миксологии.

14.00 Китайская чайная церемония и культура чая.

Алена Величко – автор и руководитель чайной школы-студии Алены Величко, судья международного чайного чемпионата, эксперт по чаю.

14.30 Выступление студии индийского танца «Наваратна».

14.30 Чайный чемпионат Мастерство чайной миксологии.

16.15 Английская чайная церемония. Чай в ресторанах. Сочетание чая и высокой кухни.

Николетта Тул (Италия) – эксперт по чаю и особенно английской чайной церемонии, владелица чайного бизнеса, судья международного чайного чемпионата, исследовательница по чаю и путешественница.

17.15 Награждение победителей.

Площадка «КулинарШоу»

Выступления финалистов фестиваля кулинарного искусства

10.00 – 11.00

Повар *Тишковец Артур Викторович*, УО «Борисовский государственный колледж»
«Пате из свеклы с грибным и сырным муссами»

11.00 – 12.00

Повар *Серко Владислав Витальевич*, УО «Слутский государственный колледж»
«Белорусский кебаб в шубке из бекона в сопровождении печеного перца со смородиновым соусом-желе»

12.00 - 13.00

Мастер-класс. Александр Чикилевский – член экспертной комиссии, Глава Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси, Шеф-повар Ресторана «Литвины». Преподаватель профессиональных и любительских программ по кулинарии, Сертифицированный судья WACS в категории «Кулинарное искусство и Горячая кухня» (World Association of Chefs' Societies — Всемирная ассоциация сообществ шеф-поваров.)

«Современная белорусская кухня. Приготовление закуски и основного блюда»

Выступления финалистов фестиваля кулинарного искусства

13.00 – 14.00

Повар *Чабай Илья Сергеевич*, УО «Молодечненский государственный колледж»
Десерт по мотивам пирожного «Павлова»

14.00 – 15.00

Повар **Курьянович Артем Сергеевич**, ООО «Ди энд Ди Инвест» кафе-бар «Бревис»
Тендерлойн под соусом «Портокурант»

15.00 – 16.00

Повар **Михеенко Дмитрий Анатольевич**, ООО «Ди энд Ди Инвест» кафе-бар «Бревис»
«Запеченная грудка индейки с грибным ризотто с маринованными томатами черри под густым соусом»

16.00 – 17.00

Повар **Тишковец Артур Викторович**, УО «Борисовский государственный колледж»
«Свинина пряная со сливочно-шпинатным соусом»

17.00 – 18.00

Повар **Галова Светлана Михайловна**, УО «Дубровенский государственный профессиональный лицей сельскохозяйственного производства»
«Дубровенский венок»

**ИНТЕРАКТИВНАЯ ПЛОЩАДКА,
экспозиция выставки «Мебель & Интерьер. Дизайн. Декор»**

13.00 – 18.00

Презентация кейсов дизайна интерьеров в сегменте HoReCa

- **Разработка и реализация проекта ресторана. Основные этапы и нюансы, ошибки и советы, как их избежать**
Спикер: Ольга Руденко, дизайнер интерьеров. Более 10 лет опыта успешной работы в дизайне частных и коммерческих интерьеров. Реализовано более 30 проектов в сфере HoReCa.
- **Как создать интерьер ресторана, который войдет в топ-10 лучших общественных интерьеров России? Личный опыт, советы и секреты**
Спикер: Кирилл Кухарчук, архитектор и дизайнер,
- **Тема согласовывается.**
Студия дизайна GREEN STUDIO
- **Как разработать проект резорта площадью более 20000 м² с небольшой командой. Отель: Hawaii Resort www.hawaiisahhasheesh.com**
Спикер: Юлия Левченко, арт-директор и совладелица студии дизайна интерьера Fine & Home с филиалами в Минске и Каире.
- **Ребрендинг как один из методов антикризисного управления в HoReCa. Реальные кейсы**
Спикер: Анна Савина, управляющий проектами в ресторанном бизнесе, лектор. Опыт работы 20 лет, 9-летний опыт управления, реализованные кейсы ремонтов и ребрендинга ресторанов.
- **Текстиль в HoReCa: что нужно знать и учитывать дизайнерам и владельцам объектов сферы. О специфике текстильного оформления общественных интерьеров**
Спикер: Светлана Предко, дизайнер-декоратор.

На экспозиции выставки

Стенд № 8, компания ВЕЛС

11.00 – 18.00

На протяжении всего выставочного дня в режиме **NON-STOP** будет проходить презентация работы суперавтоматических кофемашин швейцарского производителя **FRANKE**, а также представитель французской компании **Robot Coupe** продемонстрирует в работе целый ряд механического оборудования, в том числе овощерезку **CL-50**, универсальную автоматическую соковыжималку **J80**.

Пройдет обучение и тест-драйв подогреваемого куттера **ROBOT COOK!**

11.00 – 12.30

Член Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси, призёр и участник международных кулинарных фестивалей **Павел Кричевский** на пароконвектомате **SelfCookingCenter® RATIONAL** проведет практический **мастер-класс «Копчение как элемент доступной высокой кухни для ресторана и магазина»**, а также раскроет секреты приготовления бургеров **«Pulled Pork Burger»** и **«Вегетарианский бургер»** и продемонстрирует возможности multifunctional кухонного аппарата **VarioCookingCenter®**

13.00 – 14.00

Пекарня Дражина поделится секретами выпечки крафтового хлеба на закваске и продемонстрирует образцы ремесленного хлеба, которые смогут обогатить хлебную корзину ресторана.

14.00 – 15.00

Бренд-шеф итальянской компании-производителя оборудования для шоковой заморозки **IRINOX Евгений Карабанов** проведет презентацию работы оборудования шкафов шоковой заморозки.

15.00 – 16.00

Технолог и бренд-шеф финской компании «LEIPURIN» **Геннадий Ковальчук** проведет мастер-класс **«Хлебная корзина ресторана: сдоба «Бриошь», хлебцы «Шотландские», булочки ржаные «Ароматные»»**

14 марта 2019 г., четверг

10.00 – 18.00 Работа выставки HoReCa. RetailTech.

Конференц-зал №1 (второй этаж)

11.00 – 15.00

В поисках клиентов: секреты онлайн-продвижения товаров и услуг.

Приглашаются руководители, маркетологи, SEO ресторанов, кафе, баров, гостиничных комплексов, мини-гостиниц, хостелов и др.

Программа:

11.00 – 11.15 Регистрация участников, приветствие

11.15 – 12.00 **Синергия в интернет-продвижении: практические рекомендации**

12.00 – 12.45 **Контекстная и таргетированная реклама: как найти своего клиента и удержать его?**

12.45 – 13.00 Перерыв

13.00 – 13.45 **Как стать заметнее для клиентов: 5 советов по SEO и работе с сайтом**

13.45 – 14.30 **Анализ эффективности продвижения в интернете**

14.30 – 15.00 Розыгрыш призов, свободное общение

[Регистрация здесь](#)

Организатор: Webcom Group

Конференц-зал №3

11.00 – 12.30

Что предусматривает Декрет №7 «О развитии предпринимательства» для объектов общественного питания.

Если Вы решили открыть бизнес в сфере общественного питания в Беларуси или уже управляете бизнесом, но у Вас есть вопросы по его ведению в рамках Декрета №7 – этот семинар для Вас. На семинаре Вы сможете получить алгоритм открытия объекта общественного питания в Беларуси и ответить на важные для себя вопросы.

Спикер – **Екатерина Черепович**, учредитель консалтинговой компании Fusion Consult, эксперт управляющей гостиничной компании РНС в сфере общественного питания, эксперт-аудитор, разработчик системы менеджмента качества ХАССП в общественном питании.

Вопросы для обсуждения:

1. Декрет – импульс развития предпринимательской инициативы.
2. Рекомендации при организации работы объектов общественного питания в соответствии с Декретом № 7 «О развитии предпринимательства»:
 - Порядок действий при открытии;
 - Минимизация вмешательства должностных лиц в работу субъектов хозяйствования;
 - Новации общепита;
 - Санитарно-эпидемиологические требования Декрета № 7 «О развитии предпринимательства»;
 - Соблюдение общих требований пожарной безопасности, требований в области охраны окружающей среды.

13.00 – 14.00

Relax.by и Елена Микульчик: презентация нового проекта, приуроченного к Европейским Играм-2019.

В программе:

- **Неизвестная белорусская кухня.**
Специальный гость – Елена Микульчик, шеф-повар, эксперт белорусской и славянской кухни, изучением и популяризацией белорусской кухни занимается более 18 лет. Историк кулинарии, теле и радио ведущая, постоянный участник телевизионных ток-шоу и кулинарных программ на белорусском и российском телевидении. Автор кулинарных книг. Руководитель благотворительного проекта «Кулинария+» для детей из Ошмянской школы-интерната с 2010 года.
- Экономическое обоснование выгоды использования белорусских блюд в меню заведений общепита. Фудкост и сравнение с европейскими аналогами.
- С чего начать. Новый проект от Relax.by о белорусской национальной кухне. Новые возможности.
- Дегустация старинного десерта из белорусской кухни, рецепту которого около тысячи лет.

Площадка Coffee Fest Belarus EXPO

11.00 – 15.00 Мастер-классы и презентации от партнеров и приглашенных спикеров (программа обновляется)

12.00 – 15.00 Капинги крафтового кофе

Организаторы Coffee Fest Belarus EXPO: SCA Belarus Chapter и Coffee Fest Belarus.

Площадка «Чайный фестиваль «9525»

11.30 Мастер-класс «Варка Пуэра от чайной «Puer Club».

13.00 Мастер-класс «Чай и вино. Параллели».

Вадим Липинский – участник проекта Teashop.by, член судейской коллегии чайного чемпионата Беларуси, чайный эксперт.

Александр Кульбачко – сомелье, совладелец винного бара «Хороший год».

16.00 Открытая Классическая Чайная Церемония Гун Фу Ча-перфоманс «Дзен во время разрушения мира» в сопровождении японской флейты-сякухати, исполнитель Андрей Антара.

Екатерина Войнова – 13 лет практикую Чайную Церемонию и просто люблю чай. Он мне помогает жить, поддерживать здоровье, открывать новые горизонты.

Площадка «КулинарШоу»

Выступления финалистов фестиваля кулинарного искусства

10.00 – 11.00

Повара *Козлова Анна Юрьевна, Закревская Полина Павловна*, УО «Жлобинский государственный профессионально-технический колледж»

Десерт «Воздушный поцелуй»

11.00 – 12.00

Повар *Ривоненко Денис Сергеевич*, ГУО «Смиловичский сельскохозяйственный профессиональный лицей»

Десерт «Нежность»

12.00 – 13.00

Повар *Буренков Александр Сергеевич*, УО «Гомельский государственный профессиональный лицей речного флота»

Салат «Разнакаляровы пачастунак»

13.00 – 14.00

Повара *Войтехович Ольга Петровна, Шеметовец Дмитрий Игоревич, Колесников Дмитрий Олегович*, УО «Минский государственный механико-технологический профессионально-технический колледж»

«Филе утки, морковь, гель из ежевики»

14.00 – 15.00

Повара *Войтехович Ольга Петровна, Шеметовец Дмитрий Игоревич, Колесников Дмитрий Олегович*, УО «Минский государственный механико-технологический профессионально-технический колледж»

Десерт «Парфе из чернослива с хурмой»

15.00 – 16.00

Повар *Чихачев Никита Александрович*, Спортингклуб

«Тартар из вяленого утиного филе и говядины с грибным кремом, вяленым желтком и попкорном из гречки»

16.00 – 17.00

Повар *Стрельский Михаил Андреевич*, ООО «Гейминг групп ХО»

«Драники с сыром «Фета» и вяленым томатом»

17.00 – 18.00

Повар *Сильванович Юлия Ивановна*, УО «Лепельский государственный аграрно-технический колледж»

Рулет «Семейная рапсодия»

На экспозиции выставки

Стенд № 8, компания ВЕЛС

11.00 – 17.00

На протяжении всего выставочного дня в режиме **NON-STOP** будет проходить презентация работы суперавтоматических кофемашин швейцарского производителя **FRANKE**, а также представитель французской компании **Robot Coupe** продемонстрирует в работе целый ряд механического оборудования, в том числе **овощерезку CL-50**, универсальную автоматическую **соковыжималку J80**.

Пройдет **обучение и тест-драйв** подогреваемого куттера **ROBOT COOK!**

11.00 – 12.30

Член Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси, призёр и участник международных кулинарных фестивалей **Павел Кричевский** на пароконвектомате **SelfCookingCenter® RATIONAL** проведет практический **мастер-класс «Копчение как элемент доступной высокой кухни для ресторана и магазина»**, а также раскроет секреты приготовления бургеров **«Pulled Pork Burger»** и **«Вегетарианский бургер»**, продемонстрирует возможности мультифункционального кухонного аппарата **VarioCookingCenter®**.

13.00 – 14.00

Бренд-шеф итальянской компании-производителя оборудования для шоковой заморозки **IRINOX Евгений Карбанов** проведет презентацию работы оборудования шкафов шоковой заморозки.

14.30 – 15.30

Технолог и бренд-шеф финской компании «LEIPURIN» **Геннадий Ковальчук** проведет мастер-класс «Хлебная корзина ресторана: сдоба «Бриошь», хлебцы «Шотландские», булочки ржаные «Ароматные»»