

Let's Study | Let's Study

# ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

34-я международная выставка для отелей,  
ресторанов и супермаркетов

EXPO  
HORECA  
MINSK

**7-9 АПРЕЛЯ 2026**

Минск, пр. Победителей, 20, Falcon Club

Let's Study  
Let's Study  
Let's Study  
Let's Study  
Let's Study  
Let's Study

Let's Study  
Let's Study  
Let's Study  
Let's Study  
Let's Study  
Let's Study

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА ВЫСТАВКИ ПРОЙДЕТ НА ЧЕТЫРЕХ ГЛАВНЫХ ПЛОЩАДКАХ:

## СПИКЕР-ПЛОЩАДКА

**Выступления ведущих экспертов отрасли.**

В рамках «Дня отелей» 7 апреля на Спикер-площадке соберутся эксперты из России и Беларуси по дизайну и проектированию отелей и ресторанов, финансовому менеджменту и управлению, особенностям найма и удержания персонала.

Второй день будет посвящен маркетингу и стандартам обслуживания. Пройдет тренинг для команд индустрии гостеприимства «Обучение и внедрение стандартов работы службы гостиничного хозяйства, департамента напитков и питания, службы приема и размещения гостей» от сертифицированного тренера по программе Marriott International Ольги Рябухиной. Среди приглашенных гостей директор по маркетингу, коммуникациям и развитию совместных проектов кулинарного альянса Novikov Group & Family Garden (РФ) - Кроитор Александр.

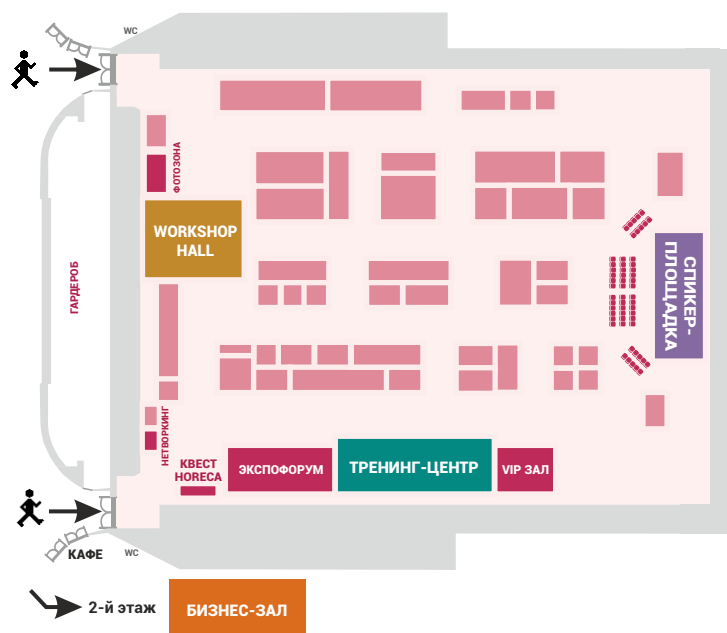
Третий день откроет аналитическая сессия по пищевой безопасности в HORECA и дискуссионная панель «Экономика впечатлений – современная модель общения бизнеса и клиентов».

## ТРЕНИНГ-ЦЕНТР

**Деловые игры и тренинги по продажам, успешным переговорам и работе с возражениями клиентов.**

Отличная возможность в игровой манере увидеть точки развития своего заведения и команды, понять, что и как улучшить, добавить или изменить.

Тренинги и мастер-классы специально разработаны под специфику и задачи сферы HORECA.



ОРГАНИЗАТОР



БРЕНД-ПАРТНЕР



Подробная программа мероприятий на сайте [horecaexpo.by](http://horecaexpo.by)



## WORKSHOP HALL

**Самая яркая площадка выставки с мастер-классами по разработке меню для фуршетов, сезонного меню кофеин и дегустациями.**

Специальные гости: Чиликина Ксения – победительница российского шоу «Битва шефов» на телеканале «Пятница», личный шеф-повар, шеф-повар с международным опытом (Франция, Польша, Хорватия); Колупанович Анастасия – международный судья, эксперт и соведущая российской программы «Король десертов. Кубок Агзамова», победитель Международной кулинарной олимпиады, основатель школы «Сахарини».

## БИЗНЕС-ЗАЛ

**8 апреля состоится 2-я Встреча экспертов ресторанного бизнеса Беларуси проекта «Dzeia» при поддержке бренд-партнера выставки «FONMIX».**

На встречу приглашены специалисты по санитарным нормам и правилам для объектов общественного питания, эксперты по налоговому планированию и правилам организации мероприятий в отелях и ресторанах в соответствии с требованиями законодательства.

Посещение программы бизнес-зала доступно по дополнительной регистрации:



*В программе возможны изменения и дополнения*

## ТЕМАТИЧЕСКИЕ ТРЕКИ:

- 1 Маркетинг и продажи
- 2 Клиенты и сервис
- 3 Финансы и менеджмент
- 4 HR и рекрутинг
- 5 Автоматизация бизнеса
- 6 Дизайн и UGC-контент
- 7 Отели и гостиницы
- 8 Food Show и гастротренды
- 9 Пищевая безопасность и нормы СанПиН
- 10 Экспансия: франшизы и ритейл

ПАРТНЕРЫ



7 апреля 2026 (вторник)

11:00 Торжественное открытие выставки

11:20 – 12:10 Экспансия: франшизы | Маркетинг и продажи

**Честный разговор о бизнесе и франшизах от партнера выставки суши-бара «Тунец»**

12:15 – 15:00 Дизайн и UGC-контент | Отели и гостиницы

**Белорусско-российская экспертная панель «Отель и Ресторан как Искусство: как создать дизайн, который Возвращает»**

Встретятся архитекторы, дизайнеры и руководители гостиничных проектов, чтобы обсудить, как превратить отель в пространство, которое не просто обслуживает гостей, а вдохновляет и влюбляет их. Участники разберут, какие элементы дизайна формируют эмоциональную связь, усиливают лояльность и превращают гостей в амбассадоров бренда, готовых делиться своим опытом и впечатлениями в соцсетях.

В центре внимания — баланс эстетики и функциональности: от гармоничной интеграции с природой и локальной культурой до создания арт-пространств, задающих новые стандарты в индустрии гостеприимства.

Эксперты поделятся кейсами и трендами, которые помогают проектировать не просто здания, а настоящие истории, рождающие UGC-контент и желание возвращаться снова и снова.

**Эксперты-участники панели:**



**Екатерина Воевода**, модератор панели, основатель международного коммуникационного агентства «G International Communications»



**Ксения Макарова (РФ)**, архитектор-дизайнер в архитектурном бюро «НААСТ»



**Виктор Василевский (РБ)**, дизайнер, победитель в специальной номинации «Сложные технические интерьерные решения» Kukha Award 2024



**Игорь Беляев (РФ)**, основатель и CEO дизайн-бюро finoarte



**Мария Акимова (РБ)**, светодизайнер Moodmoon.by



**Марианна Петренко (РФ)**, основатель архитектурного бюро «BOMAR»



**Максим Кохов, ЗАО «Инвестиционная компания «ЮНИТЕР» (РБ)**

**Соорганизатор:** Международное коммуникационное агентство «G International Communications» с офисами в Москве и Гааге

15:00 – 15:30 Дизайн и UGC-контент | Отели и гостиницы

**Звук гостеприимства: зачем современному отелю продуманная музыкальная концепция**



**Владимир Проничев**, музыкальный редактор «Fonmix» - компании-оператора музыкального вещания в коммерческих объектах

15:30 – 16:30 Финансы и менеджмент | Отели и гостиницы

**Порядок в финансах отеля = Прибыль + Рост**



**Алексей Пряслов**, специалист по консалтингу и инвестициям в гостиничном бизнесе, член ассоциации IBCS, основатель и управляющий директор компании PFM.

Работает в индустрии гостеприимства почти 20 лет. Имеет опыт работы с брендами Radisson Blue Ressay, Azimut. Консультирует клиентов из индустрии гостеприимства и оказывает услуги автоматизации управленческой отчетности по стандартам USALI.

16:30 – 17:30 Финансы и менеджмент | Отели и гостиницы

**«От данных о рынке к деньгам: разбираем реальные кейсы из практики отелей»**

На кейсах отелей разбираем, как данные о рынке помогают увеличивать доход отеля и сокращать время на операционку.



**Мария Родина**, эксперт по управлению доходами с более чем 9-летним опытом работы: от сетевых отелей Holiday Inn и Hyatt Regency до курортов, загородных объектов и международных проектов.

Работала в консалтинговых компаниях, где сопровождала более 20 отелей по всей стране. В настоящее время развивает сервис аналитики для отельеров TravelDB, получая широкий обзор разных форматов и практик управления доходами в объектах по всей стране.

17:30 – 18:30 HR и рекрутинг | Отели и гостиницы

**Кадры сферы гостеприимства. Миллениалы vs Зумеры: как объединить разные поколения в одну команду**



**Екатерина Колыбская**, Практикующий сервис-тренер с 19-летним опытом в индустрии гостеприимства, а также владелица барного кейтеринга

18:30 – 19:00 Подведение итогов квеста

8 апреля 2026 (среда)

10:20 Открытие 2-го дня выставки

10:30 – 11:00 Финансы и менеджмент | Автоматизация бизнеса

**Автоматизированный учет как инструмент снижения издержек**

Когда без количественного учета не обойтись, а когда можно спокойно оставаться на суммовом? Разберем новые правила работы с безалкогольными напитками и соками, которые вступают в силу уже с 1 мая 2026 года.

Как выстроить связку между кассовыми программами и бухгалтерским учетом, чтобы получать прозрачную себестоимость, контролировать списание продуктов (включая комплименты) и быть уверенными в соблюдении законодательства.



**Елена Рябцева**, менеджер по управлению проектами ООО «БайТехСолюшн»

11:00 – 12:30 HR и рекрутинг | Отели и гостиницы

**Тренинг для команд индустрии гостеприимства «Обучение и внедрение стандартов работы службы гостиничного хозяйства, департамента напитков и питания, службы приема и размещения гостей»**

**БОНУС!!!** ЧЕК ЛИСТЫ и ГАЙДЫ по работе подразделений по результатам прохождения тренинга



**Ольга Рябухина**, сертифицированный тренер по программе Marriott International, 17 лет в сфере гостеприимства в сетевых и независимых отелях. Бизнес-тренер и ведущая тренингов и деловых игр по сервису, коммуникации, управлению изменениями, мотивации, управленческим компетенциям и развитию карьеры

12:30 – 14:00 Маркетинг и продажи | Food Show и гастротренды

**Гастрономический туризм как бизнес-стратегия: как превратить локальную кухню в бренд и привлечь туристов**



**Александр Чикилевский**, 35 лет развивает современную белорусскую кухню, бренд-шеф сети ресторанов «Литвины», автор 6 кулинарных книг, ставит белорусскую кухню в ресторанах по всему миру, обучает шеф-поваров



**Любовь Давыдова (Ковалёва)**, основатель Chefs Club Belarus, гастро-продюсер и ресторанный консультант с 12-летним опытом. Помогает ресторанам и усадьбам превращать локальную кухню в точки притяжения туристов. Специализируется на аудите, подборе шефов, сопровождении проектов и создании гастро-событий



**Мария Прата и Надежда Назаренко**, эксперты в области стратегического маркетинга и построения концепций для HoReCa, сооснователи маркетингового агентства SAVORA

14:00 – 15:00 Маркетинг и продажи | Экспансия: франшизы и ритейл

**«Очереди на входе»: концепции, которые всегда актуальны**



**Александр Кроитор**, директор по маркетингу, коммуникациям и развитию совместных проектов Novikov Group & Family Garden

15:00 – 15:40

Экспансия: ритейл | Маркетинг и продажи

## Аналитический обзор «Тренды развития рынка готовой еды»



**Татьяна Закжевская**, директор, учредитель Группы компаний «RetailMarketing». Специализируется на разработке и реализации торгово-технологических проектов для продовольственных сетей (более 600+ объектов в Беларуси и России с 2005 года), анализе и оптимизации операционных показателей торговых сетей в Беларуси и России (реализовано более 15 проектов), организации отраслевых бизнес-событий.

15:40 – 16:00

Дизайн и UGC-контент

## Аудиобрендинг для ресторанов: управляем атмосферой, временем гостя и продажами



**Владимир Проничев**, музыкальный редактор «Fonmix» - компании-оператора музыкального вещания в коммерческих объектах

16:00 – 16:30

Маркетинг и продажи

## Коллабы пикчерс представляет: виды, инструменты, кейсы кросс-маркетинга



**Дмитрий Федков**, Ресторанный маркетолог. Лауреат Всемирной премии в области кулинарной и барной литературы «Gourmand Awards» (автор книг «CHEFBOOK Food», «CHEFBOOK Bar»). Основатель и руководитель кросс-маркетингового комьюнити «Chefbook & Retail». «Шеф-повар года в кейтеринге» по версии премии «Belarus Retail & Real Estate Awards 2025»

16:30 – 17:00

Маркетинг и продажи | Экспансия: франшизы

## Как сделать коллаборации работающим: опыт VARKA – как мы создаём партнёрства, которые приносят пользу и эмоции



**Анастасия Шостак**, креативный директор и сооснователь брендов VARKA & ВАРОЧНАЯ, более 5 лет формирует продуктовую и маркетинговую стратегию бренда VARKA

17:00 – 17:30

Маркетинг и продажи | Экспансия: франшизы

## VARKA – как построить крупнейшую сеть кофеен в Беларуси через систему, а не через удачу



**Андрей Колесов**, операционный директор VARKA, эксперт по масштабированию бизнеса через франчайзинг с 10-летним опытом, «Архитектор» внутренних процессов компании

17:30 – 18:00

Маркетинг и продажи

## Бизнес-реализм HoReCa: что уже не работает, что дает результат сегодня, что будет работать завтра. Практическое руководство для малого бизнеса в новой реальности.



**Антонина Пальчик**, сооснователь консалтинговой компании в индустрии питания Do My, эксперт по запуску и масштабированию проектов

18:00 – 18:30

Автоматизация бизнеса | Финансы и менеджмент

## Автоматизация учета в ресторане. Финансовая и оперативная отчетность. А Вам это надо?! Или бэк ресторана не менее важен фронта.

Пути решения по автоматизации деятельности ресторана. Что важно для бизнеса и что предлагают IT-компании. Как выбрать оптимальное решение в современных условиях развития налогового законодательства.

И что такое «идеальное» решение по автоматизации ресторана?



**Игорь Молочко**, директор Частного предприятия «ВЕБКОНТО», разработчик и архитектор ПО 1С

18:30 – 19:00 Подведение итогов квеста

## 9 апреля 2026 (четверг)

10:20 Открытие 3-го дня выставки

10:30 – 12:30

Пищевая безопасность и нормы СанПиН

## Аналитическая сессия по пищевой безопасности в сфере HORECA

- Управление качеством и безопасностью продуктов питания
- Новые технологии и решения
- Стандартизация и сертификация в области безопасности и пищевой продукции
- Обучение и повышение квалификации персонала
- Автоматизация и цифровизация отрасли



**Александр Стогул**, шеф-повар с 10-ти летним стажем работы на кухне, техническое образование в сфере торговли и гостеприимства, обучался в Питерской школе шеф-поваров, работал с известными бренд шефами города Минска.

12:30 – 14:00

Маркетинг и продажи

## Белорусско-российская дискуссионная панель «Экономика впечатлений – современная модель общения бизнеса и клиентов»

Привлекать и удерживать внимание покупателей с каждым разом становится труднее. В рамках панели эксперты обсудят:

- что важнее эмоции или продукт
- как изменились клиенты, их ценности и поведение
- как превратить взаимодействие с клиентом в эмоциональный опыт
- необычные сценарии лояльности и благодарности: новый язык общения бренда с гостями
- Game Thinking в сервисе: что бизнес может взять из игровой индустрии
- престиж профессии, заработная плата, конфликты поколений как решать эти сложные вопросы?
- перспективы развития сферы HoReCa

### Эксперты – участники дискуссии:



**Ольга Рябухина** (РБ), модератор, сертифицированный тренер по программе Marriott International, бизнес-тренер



**Мария Прата** (РБ), сооснователь маркетингового агентства SAVORA, концептолог, маркетинговый консультант



**Дарья Денисова** (РФ), консультант по маркетингу и продвижению, бизнес-тренер



**Дарья Спичакова** (РБ), заместитель директора по персоналу Hampton by Hilton Минск



**Юрий Балалаев** (РБ), операционный эксперт ресторанных систем, бренд-шеф



**Антонина Пальчик** (РБ), сооснователь консалтинговой компании в индустрии питания Do My, эксперт по запуску и масштабированию проектов

14:00 – 15:00

Менеджмент

## Лекция по системному управлению «Системность – это новый панк. Бунт против поверхностных решений и хаоса: как системное мышление превращает наблюдение в стратегию управления»



**Мария Безzubик**, системный специалист по процессам, командам и L&D-направлению; 8 лет опыта в гостеприимстве, 6 лет выстраиваю сервис, HR и бизнес-процессы в компаниях, последние 3 года обучаю команды и развиваю сотрудников в рамках L&D-направлений

15:00 – 15:30 Подведение итогов квеста

## Награждение победителей Чемпионат по сервису и гостеприимству для официантов «Лига профессионалов: сервисный спринт»

## 7 апреля 2026 (вторник)

10:30 – 12:00 Маркетинг и продажи Финансы и менеджмент

### Мастер-маинд для предпринимателей «Вне ролей: Как перестать играть чужую жизнь и найти свою нишу»

Ловушка «успешного успеха»

Почему мы часто выбираем не ту роль (социальное давление)

Разбор 3-х архетипов: Предприниматель / Художник / Исполнитель (Проводник)

**Бонусы:** Нейротест на понимание + Нейропрактика на расширение



**Анастасия Колупанович** международный судья, олимпийская чемпионка и бизнес-ментор, основатель школы «Сахарини» (10 лет на рынке) и Глава HoReCa Slavic (5 лет в управлении; эксперт-методолог, посетивший 15 стран с целью развития белорусской кухни)

12:00 – 12:30

### Нетворкинг, неформальное общение участников и гостей программы

14:00 – 15:00 HR и рекрутинг

### Лекция-нетворкинг «IT против HoReCa: почему мы проигрываем битву за умы и как это исправить»

- Из-за чего мы проигрываем битву за умы и как это исправить?
- Почему все хотят уйти в IT?
- Как сделать, чтобы работа в ресторане была «взрослой» работой?
- Решат ли вопрос печеньки и личный психолог?
- Определимся, кто мы – общепит или индустрия гостеприимства?



**Яна Семёнова**, HR-директор компании Coffee Embassy  
Область экспертизы: внутренняя коммуникация, счастье сотрудников, поиск талантов

15:00 – 15:30 Маркетинг и продажи

### Дискуссия «Готов ли ваш бизнес к новому поколению клиентов?»

Дискуссия посвящена адаптации бизнеса к запросам нового поколения клиентов (Gen Z и миллениалов), чьи потребительские привычки радикально изменились под влиянием цифровых технологий.

Основной акцент сделан на необходимости перехода к digital marketing как ключевому инструменту удержания аудитории.



**Эбрахим Эйди Насири**, компания «Belirico»

15:30 – 17:00 Маркетинг и продажи Клиенты и сервис

### Конструктор стандартов «Сервис на 360°: как превратить обучение в игру»

Для кого: менеджеры, HR, управленцы, тренинг-менеджеры.

О чем: устали от стопок бумажных инструкций, которые никто не читает? Рассмотрим систему обучения, основанную на геймификации и микро-обучении. Сделаем так, чтобы персонал сам хотел учить стандарты.

Сервис — это эмоция. Научить ей по учебнику нельзя, но можно «прочувствовать» в игре.

**В программе:**

- Игровой интеллект: почему мозг запоминает 90% информации во время игры.
- Практическая отработка на примере геймифицированных тренингов: разбираем кейсы в игровом формате.
- Как выявить скрытых лидеров и «слабые звенья» в команде, просто наблюдая за ходом партии



**Екатерина Колыбская** Практикующий сервис-тренер с 19-летним опытом в индустрии гостеприимства, а также владелица барного кейтеринга

17:00 – 18:00 Финансы и менеджмент Автоматизация бизнеса

### Тренинг «Все, что Вам надо иметь в предприятии общепита: бухгалтерский учет, складской учет, расчет по калькуляции продукции»

В рамках встречи поднимут вопросы организации бизнес-процессов предприятий общепита, продемонстрируют настройки 1С, в которой включены решения реальных задач ведущих предприятий сферы HORECA Республики Беларусь.



**Игорь Молочко**, директор Частного предприятия «ВЕБКОНТО», разработчик и архитектор ПО 1С

18:00 – 19:00 Маркетинг и продажи Экспансия: франшизы и ритейл

### Open Talk от совладельца сети кафе «Белая Печь» «От первого кафе до создания франшизы»

Свободное обсуждение текущей ситуации на рынке общественного питания. История создания бренда «Белая Печь» в условиях кризисного периода времени.



**Павел Белановский**, совладелец сети кафе «Белая Печь»

## 8 апреля 2026 (среда)

11:00 – 12:00 Финансы и менеджмент Отели и гостиницы

### Тренинг для отельеров и финансовых служб «Что дает отельеру отчетность по стандартам USALI? Метод начислений VS кассовый метод – что важнее для отельера?»

Разберем преимущества метода начислений



**Алексей Пряслов**, специалист по консалтингу и инвестициям в гостиничном бизнесе, член ассоциации IBСS, основатель и управляющий директор компании PFM.

12:00 – 13:00 Маркетинг и продажи

### Игровой мастер-класс «Сказочные переговоры – как добиваться желаемого в общении с кем угодно»

- Что поможет в каждом переговорах добиваться желаемого?
- За счет чего смелее проявляться в продаже идей и смыслов через общение?
- Как сделать коммуникацию вашей сильной стороной? Ответ прост – прокачать навыки переговоров как мышцу.

С помощью техник бизнес-игры «Сказочные переговоры» вы сможете это делать быстрее, легче, а главное - эффективнее. Через игровые техники вы проработаете свои затыки в переговорах, станете увереннее в общении и продажах с кем угодно.



**Дарья Денисова**, медиа-менеджер, маркетолог и бизнес-тренер с игровым подходом; 10 лет в маркетинге, PR, GR; 4 года в бизнес-тренингах (переговоры, продажи, клиентский сервис, управленческие навыки) топ-руководителей и линейных сотрудников

13:00 – 14:00 Клиенты и сервис

### Мастер-класс «Чего на самом деле хотят клиенты, когда жалуются?»

- Действительно ли все охотятся за скидками и компенсацией?
- Смотрим на ситуацию глазами клиента и трансформируем отношение сотрудников к критике
- Практические подходы и алгоритмы работы с жалобами



**Ольга Рябухина**, сертифицированный тренер по программе Marriott International, имеет опыт 17 лет в сфере гостеприимства в сетевых и независимых отелях, 12 лет в обучении и развитии персонала

14:00 – 15:00 Финансы и менеджмент Отели и гостиницы

### Тренинг для отельеров и финансовых служб «Метрики USALI – это должен знать каждый отельер»

Метрики должен знать каждый отельер поскольку они позволяют говорить всем отельерам мира на одном языке



**Алексей Пряслов**, специалист по консалтингу и инвестициям в гостиничном бизнесе, член ассоциации IBСS, основатель и управляющий директор компании PFM.

15:00 – 16:00

Маркетинг и продажи

## Игровой мастер-класс «Как создавать wow-контент для соцсетей, который цепляет внимание и приносит продажи»

Как создавать вовлекающий и продающий контент для соцсетей, рассылок, коммерческих предложений?

Приходите на игровой мастер-класс для маркетологов, где вы узнаете:

- техники вовлечения аудитории;
- как при помощи одного поста увеличить количество заявок;
- нешаблонные фишки вовлечения и удержания;
- создадите работающий контент-план, заголовки и текстовые посылы для ваших бизнес-задач



**Дарья Денисова**, медиа-менеджер, маркетолог и бизнес-тренер с игровым подходом; 10 лет в маркетинге, PR, GR; 4 года в бизнес-тренерстве (переговоры, продажи, клиентский сервис, управленческие навыки) топ-руководителей и линейных сотрудников

16:00 – 17:00

Клиенты и сервис

## Мастер-майнд по развитию клиентоориентированности и сервиса в формате бизнес-игры «Мастер Сервиса»

- Какой процесс стоит упростить, чтобы клиенту стало легче взаимодействовать с нами?
- Где клиент чаще всего «спотыкается» в нашем сервисе?
- Какие жалобы клиента показывают нам настоящую слабость сервиса?
- Какие сервис-привычки могут стать нашей «олимпийской мышцей»? Где скрыты идеи для ВАУ СЕРВИСА?



**Ольга Рябухина**, сертифицированный тренер по программе Marriott International, имеет опыт 17 лет в сфере гостеприимства в сетевых и независимых отелях, 12 лет в обучении и развитии персонала

17:00 – 18:00

Финансы и менеджмент | Отели и гостиницы

## Тренинг для отельеров и финансовых служб «Структура отчетности по стандартам USALI – основа для финансово успешного отеля»

USALI отчетность позволяет не только глубоко проанализировать результаты работы вашего отеля, но и сравнивать результаты конкретной гостиницы с отраслевыми нормативами. В этом фундаментальная сила отчетности по стандартам USALI



**Алексей Пряслов**, специалист по консалтингу и инвестициям в гостиничном бизнесе, член ассоциации IBCS, основатель и управляющий директор компании PFM.

## 9 апреля 2026 (четверг)

11:00-15:00

HR и рекрутинг

## Мастер-класс по теме «Собеседование и адаптация в кофейне, кафе, ресторане»

Обсудим:

- Ошибки нанимающих лиц при подборе
- Рэд-флаги кандидатов
- Принципы подбора, чтобы играть «в долгую»
- Отработка навыка проведения собеседований
- Грамотная адаптация – инвестиция в будущее
- Распределение ролей и ответственности в процессе адаптации



**Мария Листратенко**, менеджер по обучению Coffee Embassy



**Яна Семёнова**, HR-директор Coffee Embassy

7 апреля 2026 (вторник)

10:15 – 11:00

Маркетинг и продажи | Клиенты и сервис

## Тренинг-конструктор «Слова-магниты vs Слова-убийцы»

Для кого: линейный персонал, администраторы, менеджеры.

О чем: Как одна фраза может либо закрыть чек на крупную сумму, либо заставить гостя уйти навсегда. Разберем стоп-слова, которые «дешевят» сервис, и заменим их на речевые магниты, вызывающие доверие.

**В программе:**

- Инвентаризация лексикона: убираем «Вас ожидают?» и «Я не знаю» и т.п.
- Психология диалога с гостем.
- Практикум: пересборка скриптов в реальном времени



**Екатерина Колыбская**, практикующий сервис-тренер с 19-летним опытом в индустрии гостеприимства, а также владелица барного кейтеринга

11:20 – 12:10

Клиенты и сервис

## Практикум «Битва посуды: Эстетика vs Операционка»

Для кого: собственники, управляющие, шеф-повара.

О чем: дизайнерская тарелка — это красиво, но иногда тарелки убивают ресторан? Учимся выбирать инвентарь, который не только продает блюдо в Instagram, но и экономит бюджет ресторана и наших сотрудников.

Научимся выбирать посуду «глазами официанта и кошелеком владельца»

**В программе:**

- Тест-драйв посуды
- Цвет и форма: как тарелка влияет на восприятие размера порции и вкуса.
- Влияние посуды на экономику предприятия



**Екатерина Колыбская**, практикующий сервис-тренер с 19-летним опытом в индустрии гостеприимства, а также владелица барного кейтеринга

12:30 – 13:45

Food Show и гастротренды

## Кулинарный мастер-класс от Ксении Чиликиной шеф-повара и победительницы российской «Битвы шефов» «Адриатический гарнир: хорватский подход к овощным блюдам»



**Ксения Чиликина**, шеф-повар с международным опытом (Франция, Польша, Хорватия), победительница российского шоу «Битва шефов» на телеканале «Пятница», личный шеф-повар

14:00 – 14:50

Food Show и гастротренды

## Мастер-класс от шеф-повара Gan Bei: «Секреты идеального Басмати» с ООО «Алка Санз»

Эксклюзивный мастер-класс от компании-импортера ООО «Алка Санз».

Специальный гость и ведущий – шеф-повар сети ресторанов Gan Bei раскрывает профессиональные секреты работы с рисом Басмати.



**SINGH MAHENDRA**, Шеф-повар сети ресторанов Gan Bei

Партнер мастер-класса: ООО «Алка Санз»

15:00 – 15:50

Маркетинг и продажи | Food Show и гастротренды

## Закулисье мировых чемпионатов глазами участника и судьи: гайдлайн по кулинарным победам, искусство начинать с нуля

Личная история трансформации. Как решиться на перемены, прийти в кондитерское и кулинарное дело в любом возрасте и построить школу-лидера «Сахарини».

Пошаговый алгоритм подготовки к профессиональным конкурсам.

От выбора номинации и разработки концепции до логистики и презентации блюда. Эксклюзивный разбор критериев оценки. За что на самом деле начисляются баллы, какие мелочи определяют чемпиона и как «читать» мысли жюри.

Как успешно интегрировать белорусскую кухню в конкурсные работы и почему аутентичность — это главный тренд на мировой арене.

Как справиться со стрессом, работая под прицелом камер и судей, и превратить волнение в драйв.



**Анастасия Колупанович**, международный судья, олимпийская чемпионка и бизнес-ментор. Основатель школы "Сахарини" (10 лет на рынке) и Глава HoReCa Slavic (5 лет в управлении; эксперт-методолог, посетивший 15 стран с целью развития белорусской кухни)

16:00 – 17:20

Food Show и гастротренды

**Цикл мастер-классов «Культура чая. Презентация и дегустация редких органических чаев»**



**Корзун Маргарита**, Чайный мастер (TMC), участник и призер Национальных чемпионатов Tea Masters Cup



**Сойко Антон**, Чайный мастер лаунж-бара «Чайный Пьяница». Чайный мастер, участник и призер чайных чемпионатов Tea Masters Cup

17:30 – 19:00

Food Show и гастротренды

**Цикл мастер-классов «Культура чая.**

**Мастер-класс по приготовлению чая масала»**



**Каран и Ольга Парах**, Индийский культурный центр в Минске

**8 апреля 2026 (среда)**

10:15 – 11:45

Food Show и гастротренды

**Кулинарный мастер-класс от команды Shishka Lounge Restaurant «Фуршет как в ресторане» из продуктов, которые всегда под рукой»**



**Александр Стогул**, шеф-повар «Shishka Lounge Restaurant»



**Радкин Роман**, су-шеф «Shishka Lounge Restaurant»

12:00 – 13:15

Food Show и гастротренды

**Завтрак с Ксенией Чиликиной, шеф-поваром и победительницей российской «Битвы шефов» «От первой сковородки до победы на шоу»**

Разрушение первого стереотипа «женщина на кухне = домохозяйка».

Карта опыта: как работа в разных странах формирует характер и вкус:

Беларусь: база, дисциплина, школа выживания и конкуренции гендеров — первые уроки «мужской» конкуренции.

Польша: соседний рынок, похожий менталитет, но другой подход к организации труда.

Франция: столкновение с классикой гастрономии. Традиции и культура вкуса.

Хорватия: средиземноморский темп, сезонность, работа с продуктом и легкость бытия.



**Ксения Чиликина**, шеф-повар с международным опытом (Франция, Польша, Хорватия), победительница российского шоу «Битва шефов» на телеканале «Пятница», личный шеф-повар

13:30 – 14:20

Food Show и гастротренды

**Дегустация соусов и джемов by Jam.me – готовим по любви!**



**Виталий Нестерович**, специалист отдела маркетинга компании by Jam.me

14:30 – 16:00

Food Show и гастротренды

**Мастер-класс по кофе «Создание концептуального сезонного меню: как передать сюжет кофейни через концепцию меню»**



**Алексей Васильев**, бренд-шеф сети кофеен VARKA, руководитель VARKA School, обжарщик кофе

16:00 – 17:45

Маркетинг и продажи

**Воркшоп «Продавай не продавая»**

Для кого: Официанты, бармены, менеджеры и собственники, которые хотят поднять чек без «впаривания».

О чем: Забываем про «елочки» и «кивки». Современный сервис — это не манипуляция, а помощь в выборе. Разберем, как стать для гостя доверенным экспертом, которому хочется сказать «да».

**В программе** (формат Case Study):

- Смерть классических скриптов.
- Современные подходы.
- Кейс-стади: Разбор реальных ситуаций, когда официант управляет вниманием гостя, оставаясь в тени.



**Екатерина Колыбская**, практикующий сервис-тренер с 19-летним опытом в индустрии гостеприимства, а также владелица барного кейтеринга

18:00 – 19:00

Клиенты и сервис

**Кейс-стади «Нейросеть зала: как общаться, чтобы сервис не «упал» в запару»**

Для кого: Официанты, хостес, бармены, менеджеры и администраторы.

О чем: Сервис — это эстафета. Если один выронил палочку (информацию), проигрывает вся команда. Разберем, как передавать данные о госте быстрее, чем летит чек, и почему «просто поговорить» с коллегой — это самый дешевый способ поднять выручку.

**В программе:** ролевой разбор реальных ситуаций. Мы превратим ворк-шоп зал в живой ресторан, где вы сами станете героями и авторами сервисных провалов и побед



**Екатерина Колыбская**, практикующий сервис-тренер с 19-летним опытом в индустрии гостеприимства, а также владелица барного кейтеринга

**9 апреля 2026 (четверг)**

10:00 – 15:00

**ЧЕМПИОНАТ ПО СЕРВИСУ И ГОСТЕПРИИМСТВУ ДЛЯ ОФИЦИАНТОВ «ЛИГА ПРОФЕССИОНАЛОВ: СЕРВИСНЫЙ СПРИНТ»**

15:30 Награждение победителей

Организаторы  
чемпионата:



Посещение программы бизнес-зала доступно по дополнительной регистрации:



**8 апреля 2026 (среда)**

Финансы и менеджмент

Пищевая безопасность и нормы СанПиН

## 2-Я ВСТРЕЧА ЭКСПЕРТОВ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА БЕЛАРУСИ ПРОЕКТА «DZEIA»



### Организатор:

«Fonmix» - компания-оператор музыкального вещания в коммерческих объектах



**12:30 – 13:00 Сбор гостей**

**13:00 – 13:10 Вступительное слово**

**13:10 – 13:50**

### КАК В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ РАЗОБРАТЬСЯ С САНПИН И НЕ ТРАТИТЬ ДЕНЬГИ НА ШТРАФЫ

- Какие постановления нужно изучить, что бы с легкостью пройти проверку
- Основные требования для ресторанного бизнеса или что точно посмотрит проверяющий
- Документы по СанПиН: журналы и производственный контроль. За что чаще всего дают штраф



**Суховой Мария Валерьевна**, опыт работы в сан.службе более 10 лет, работала преподавателем на кафедре гигиены БГМУ, более 5 лет выступает спикером на конференциях, автор научных статей в сборниках по гигиене

**13:50 – 14:00 Ответы на вопросы**

**14:00 – 14:40**

### НАЛОГОВОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ КАК ЭФФЕКТИВНЫЙ ИНСТРУМЕНТ МИНИМИЗАЦИИ НАЛОГОВЫХ РИСКОВ

- Налоговое планирование vs Уклонение от уплаты налогов: где проходит тонкая грань. Разбор актуальной практики. Как не превратить грамотное налоговое планирование в схематоз
- Обзор действующих налоговых льгот и преференций на 2026 год
- Цена ошибки и стоимость грамотного налогового планирования для бизнеса: последствия, которые могут наступить в случае недобросовестного использования действующих налоговых льгот и преференций
- Чек-лист для самопроверки бизнеса, чтобы избежать негативных налоговых последствий



**Кулаковская Наталья Александровна**, действующий налоговый консультант, аттестованный Министерством по налогам и сборам Республики Беларусь с 2019 года, член палаты налоговых консультантов Республики Беларусь

**14:40 – 14:50 Ответы на вопросы**

**14:50 – 15:10 Кофепауза, нетворкинг**

**15:10 – 15:50**

### ИВЕНТ-БЕЗОПАСНОСТЬ: ЧТО ДОЛЖЕН ЗНАТЬ КАЖДЫЙ ОРГАНИЗАТОР

- Реестр организаторов культурно-зрелищных мероприятий: зачем и как включиться, если это необходимо
- Удостоверение на право организации и проведения культурно-зрелищного мероприятия – когда необходимо и как получить
- Ответственность за несоблюдение законодательства о проведении требований Кодекса о культуре в части организации и проведения культурно-зрелищных мероприятий.
- Чек-лист для самопроверки бизнеса, чтобы избежать негативных правовых последствий



**Верба Валентина Игоревна**, директор юридической компании «Юридическое агентство Деловые отношения», юрист, аттестованный Министерством юстиции Республики Беларусь с практическим опытом работы 9 лет

**15:50 – 16:00 Ответы на вопросы**

**16:00 – 17:00**

### РОЗЫГРЫШ БЕСПЛАТНОЙ ЮРИДИЧЕСКОЙ КОНСУЛЬТАЦИИ ДЛЯ БИЗНЕСА НЕТВОРКИНГ