

Т R E N D H O R E S A

практический
бизнес-форум

6 - 7 апреля 2015
Днепропетровск



TREND
HORECA
HORECA СЕГОДНЯ

Даже самая изысканная и выразительная
кухня
не спасет безграмотное ведение бизнеса...

ТRENД НОРЕСА

НОРЕСА СЕГОДНЯ



Бизнес-встреча с участием лидеров успешных компаний, действующих шеф-поваров и бизнес-тренеров.

Формат

ТRENД НОРЕСА

НОРЕСА СЕГОДНЯ



Собственники ресторанный бизнеса,
топ-менеджеры, будущие рестораторы
и шеф-повара.

Люди с активной жизненной позицией,
позитивным мышлением, стремящиеся
к саморазвитию.

Аудитория

ТRENД НОРЕСА

НОРЕСА СЕГОДНЯ



Вектор

- бизнес, экономика, финансы, карьера, маркетинг, новые тренды
- реалии ресторанного бизнеса в индустриальном городе
- менеджмент кухни, построение бизнес-процессов
- симбиоз следования и создания тенденций
- современный взгляд на стратегию ведения бизнеса
- клиентоориентированность как конкурентное преимущество
- кризис как возможность выйти на новый уровень
- принципы успеха в ресторанном бизнесе
- сбалансированная система управления
- маркетинг удержания клиентов

ТRENDS НОРЕСА НОРЕСА СЕГОДНЯ



- два дня семинаров от ведущих бизнес-экспертов с учетом сохранения баланса между теорией и практикой
- два мастер-класса от шеф-поваров для гармонии восприятия
- гала-ужин на актуальную тему «Кухня АВАНГАРД из локальных продуктов»

Идем в ногу со временем!

Логистика

ТRENД НОРЕСА

НОРЕСА СЕГОДНЯ



Идеология

Гости мероприятия окунутся в атмосферу неформального общения, получат заряд энергии и положительных эмоций, а также массу интересных идей, советов по бизнесу.

Познакомятся с интересными и успешными людьми. Найдут единомышленников, друзей либо коллег для дальнейшего развития бизнеса. Поделятся своим опытом. Получат ответы на интересующие вопросы.

Полезно и приятно проведут время в кругу людей, имеющих активную жизненную позицию, стремящихся к постоянному саморазвитию.

Спикер
Яна Иванова

**TREND
HORECA**
HORECA СЕГОДНЯ



Ресторатор, операционный директор сети Restaurant Group,
главный редактор корпоративного журнала «Марио»
сети Restaurant Group.

*«Я человек, который придумывает новые концепты
и воплощает их в жизнь, управляет сетью
ресторанов,
создает меню, проводит лекции и семинары.»*

*Профессиональное кредо:
Улучшение, модернизация, ускорение.*

*Жизненное кредо:
Нет успеха в деле, если душа к нему не лежит!»*

**Тема выступления:
Аудит, аналитика и, как следствие,
оптимизация бизнес-процессов.
ССП (система сбалансированных
показателей).**

Спикер

Ирина Седлецкая

Генеральный директор
Гостиничный оператор Premier Hotels &
Resorts

T
NO RE ND
NO RE CA
HORECA СЕГОДНЯ



Тема выступления:
Практика проведения тайных
аудитов:
зачем нам Mystery Guest?
Собственная система оценки
качества обслуживания,
апробированная многолетним
использованием.

Образование:

магистр по специальности «менеджмент гостиничного и туристического бизнеса; аудит и бухгалтерский учет».

Отраслевые стажировки:

- Программа международного обмена при школе Erasmus (Нидерланды, 2000)
- Курс профессионального развития Cornell Hotel Administration School (Брюссель, 2008)
- SABIT при Министерстве торговли США (Вашингтон – Атланта – Чикаго, 2010)
- Университет Cornell в Ithaca, NY (Professional Development Programme, 2014)

Экспертиза:

- более 5 лет опыта на позициях руководителя операционных служб (Front Office, Sales and Marketing) в гостиницах «Ореанда» (Ялта), «Премьер Палас» (Киев)
- 9 лет руководит компанией Premier Hotels & Resorts – крупнейшим украинским гостиничным оператором, в портфолио которого входит три бренда гостиничных сетей – класса люкс, бизнес-класса и экономсегмента,

Спикер
Станислав Ронис

GEO «Комфи», бизнес-эксперт

**TREND
NORECA**
HORECA СЕГОДНЯ



В 1989 году закончил ДГАЭУ, факультет гидрогеологии и инженерной геологии. В 1994 году основал компанию по продаже электроники и бытовой техники. В настоящее время является председателем наблюдательного совета компании Comfy. С 2002 года компания – лидер на украинском рынке ритейла.

С 2011 года Comfy является единственной украинской ритейловой компанией, которая проводит аудит «большой четверки».

«Всегда идти вперед, мотивируя свою команду. Ставить четкие цели для каждого!»

Тема выступления:
**Как начать в столь непростое
время?**
**Как оставаться на плаву,
несмотря ни на что...**
**Кризис – это время новых
возможностей.**

Спикер

Сергей Павленко

pavlenkosergey.com

TREND
HORECA
HORECA СЕГОДНЯ



Тема выступления:
Менеджмент кухни.
Построение бизнес-процессов.
Сохранение рентабельности
в условиях кризиса.

Ресторатор, бренд-шеф-повар, независимый эксперт, который помогает ресторанам быть не только интересными для гостя, но и прибыльными для владельца. Управляющий партнер ресторанов, шеф-повар и бренд-шеф проектов на протяжении 11 лет.

Специализация: открытие ресторана с нуля, разработка и реализация концепции, антикризисное управление предприятием, внедрение современных тенденций в кулинарии, оптимизация производственных процессов, аудит предприятий.

Приоритет: здоровое питание и использование локальных продуктов.

«Менеджмент кухни ставлю выше высокохудожественных кулинарных шедевров».

- Более 40 успешных проектов в Украине и России
- Кулинарная академия (г. Пекин, Китай)
- Персональное обучение у шеф-поваров Стефано Антониолли, Фабрицио Фатуччи (Италия)
- Рестораны Accenti, Pasta Project (г. Москва)
- Рестораны Da Vinci, «Мисливець», «Дежавю» (г. Киев)

Спикер
**Владимир
Воронов**

voronovagency.com
mr-leader.com



**TREND
NORECA**
НОРЕСА СЕГОДНЯ

Известный брендмейкер, основатель и руководитель Vladimir Voronov International Branding Agency, автор собственных методик по разработке бренд-идеологии и бренд-стратегии, автор ряда книг по персональному и корпоративному лидерству, постоянный спикер международных форумов и конференций, автор первого в мире самоучителя по лидерству в иллюстрациях «Mr. Leader».

**Тема выступления:
Бизнес или Легенда.
Великие Бренды в NoReCa.**

Спикер

Татьяна Троян

**TREND
NORECA**
НОРЕКА СЕГОДНЯ



**Тема выступления:
10 аспектов создания
высокоэффективной
бизнес-команды.**

Основатель и руководитель компании «Эффективные системы» (e-systems.com.ua), бизнес-тренер и консультант с 12-летним стажем.

Автор уникальных методик в вопросах создания и внедрения концепции Прорыва в бизнесе, создания высокоэффективных бизнес-команд, внедрения корпоративной культуры и систем нематериальной мотивации, управления личной эффективностью.

Реализованные обучающие проекты для компаний:

- «Хладопром»,
- Manezh,
- типография «Украина»,
- сеть ресторанов Confetti,
- Kimberly Klark,
- business & relax hotel GoodZone,
- Gianni Group,
- ТМ «Luciano Carvari»,
- Demis Group,
- «Экипаж»,
- «ЦКС»,
- «Баядера Логистик» и многие другие.

Спикер

Александр Чистяков

Эксперт по сервису,
компания **Gourmet Project**, Одесса

**TREND
NORECA**
HORECA СЕГОДНЯ



Реализованные проекты:

- ресторанная компания «Реста» (тренер по сервис-группе);
- ресторан Steak house & pub SOHO (г. Владимир);
- музей коньячного дела «Шустов» (г. Одесса);
- кафе Milk Bar (г. Киев);
- ресторан «Хряк – дом пива и мяса» (г. Чернигов);
- кафе-gastrobar Cooper Burgers (г. Одесса);
- паблисити-бар «Ай лав ю, Петрович!» (г. Одесса).

Представляет собственную оригинальную систему гостеприимства RGR:

- Система гостеприимства RGR как ящик инструментов в опциях управления рестораном.
- Основы философии гостеприимства на современном этапе.
- Фундаментальные законы гостеприимства.
- Современные требования к контактному персоналу.
- Каким образом формируется атмосфера в ресторане.
- Генерация впечатлений и управление эмоциями.
- Механизмы влияния на аудитории гостей.
- Современный подход к решению предконфликтных ситуаций.
- Унифицированные методы обслуживания в современных интерьерах.

Спикер

Алекс Купер

ресторатор и маркетолог, Одесса

TREND
HORECA
HORECA СЕГОДНЯ



Автор и руководитель проектов:

- Cooper Burgers,
- New Cooper Burgers Bar,
- Cooper Pasta Bar,
- Cooper Point,
- «Ложка».

«Давно хотелось открыть заведение для молодежи со вкусной и необычной едой, а заодно показать, что сэндвичи –

это не только фастфуд. Мы не готовим бургеры по совсем уж классической американской школе – у нас значительно меньше жира. Самое крутое то, что у нас есть своя ферма и свое мясо, а качество продуктов определяет качество блюда».

Тема выступления:

**Эмоциональный маркетинг
ресторана
или продажа эмоционального
продукта
в ресторане.**

Спикер

Евгений Сушко

«Citadel Inn» Hotel & Resort,
Львов, шеф-повар

**TREND
HORECA**
HORECA СЕГОДНЯ



Молодой и амбициозный Шеф. Ежедневно совершенствует свое мастерство в ресторане «Гармата» «Citadel Inn», креативный и любящий экспериментировать с блюдами. Ответственный и надежный человек, который всегда стремится творить что-то новое.

Обмен опытом и практика:

- *«WCG» один из основателей (West Chef Group)*
- *Palais COBURG \Вена 2008*
- *El Chaflan \Мадрид 2008*
- *Restaurant 't FORNUIS \Антверпен 2011*
- *Radisson blu Alcron \Прага 2011*
- *Julien Alvarez мастер-класс \Киев 2013*
- *Concept 13 \Варшава 2013*
- *Texas Beef Industry Tour \США 2013*
- *«Rosso Pomodoro», «Napoli Mia», «la Squalo » \Неаполь 2014*
- *«3 Pavaru» \Латвия 2015*

Выступление с мастер-классом

Спикер

Дмитрий Горовенко

управляющий партнер, бренд-шеф-повар компании «Згрупп», Казахстан, Алматы

TREND
NORECA
HORECA СЕГОДНЯ



Выступление с мастер-классом

Шеф-повар в ресторанах Киева IQ Bar Smart Cuisine, «Барсук», Single, сети ресторанов Димы Борисова. Бренд-шеф сети ресторанов «О`кей Ресторанс» в Луганске.

Стажировка в сети ресторанов Аркадия Новикова в Москве:

в ресторане Vogue Café у шеф-повара Юрия Рожкова и в ресторане Cantinetta Antinori у шеф-повара Marco Zampieri.

Вошел в число 25 лучших шеф-поваров Украины.

Победитель проекта «Битва шеф-поваров».

Награжден дипломом от Ассоциации шеф-поваров Украины

за вклад в кулинарное развитие города Киева.

«У меня было много хороших учителей, благодаря им я получил ту базу, на которой строил свое мастерство. Это и Володя Ядловский, с которым я познакомился в ресторане «Эгоист», и Денис Кузнецов, шеф-повар ресторана «Конкорд». Но больше всего знаний я почерпнул у Сережи Белика (ресторан «Марокана») и Юры Рожкова (ресторан Vogue Café, г. Москва).

Мой девиз: Если перед собой поставить правильную цель,

то достигнуть можно многого, ведь не боги горшки обжигают. Никто не оспаривает того, что для признания нужно упорство, все же главное условие успеха – это любовь и увлеченность своей профессией».

Спикер

Олег Gladченко

ресторатор, Одесса

TREND
NORECA
НОРЕКА СЕГОДНЯ



Идейный вдохновитель и управляющий проектов: кондитерский магазин MakeMyCake, кофейня Atelier и дом культуры «Лес».

«Когда твоя команда настолько крутая, что каждый в ней – отдельная, неординарно мыслящая личность, то ты понимаешь, что с такими идеями и «воплотителями» ты можешь покорить мир».

Тема выступления:

Уважай команду. Она поможет в кризис:

- обучение команды;
- мотивация команды;
- команда как самомотивация.

Спикер

Андрей Бабин

NORECA
НОРЕСА СЕГОДНЯ



С 2001 по 2009 год развивался в банковском деле, преимущественно в корпоративном финансировании. В активе успешная реализация проектов в HVB Банк, SEB Банк, ING Банк.

В 2010 году создал компанию по импорту и дистрибуции кофе Mokarico и чая Soho в сегменте HoReCa.

В 2015 году запустил проект оптовой продажи зеленого кофе и производства кофе в г. Днепрпетровск под ТМ CoffeeDOOR.

«Считаю, что каждый человек является акционером общества, в котором живет, и поэтому должен каждый день делать свое дело всегда лучше, чем вчера».

Спикер

Lacarin Christophe

**TREND
HORECA**
HORECA СЕГОДНЯ



Тема выступления:

Эволюция потребления вина и шампанского в Европе. Эволюция вкусов потребителя. Эволюция европейского рынка экологически чистого вина и шампанского.

**ВИНОДЕЛЬНЯ «МАРКИЗ ДЕ ЛАКАРЕН»
:ФРАНЦУЗСКОЕ ВИНО УКРАИНСКОЙ ЗЕМЛИ.**

Винодельня «Маркиз де Лакарен» - уголок Франции в Одесской области.

Виноградники – его настоящая гордость. Каберне, Совиньон, Ркацителли, Шардоне – вино из 14 сортов винограда француз Кристоф Лакарен в Украине производит уже более 10 лет.

Использование органического удобрения – дело принципа Кристофа Лакарена. Морской климат и плодородная земля – такое сочетание позволяет выращивать виноград по качеству не хуже, чем во Франции.

Мастер-класс с дегустацией – вина, шампанского, вина для кухни и натурального винного уксуса. Практические рекомендации сочетания данного продукта, температуры вина и шампанского с различными блюдами.

TREND
НОРЕСА
НОРЕСА СЕГОДНЯ



**Гала-ужин «Кухня АВАНГАРД из
локальных продуктов» от Александра
Абрамова**

TREND
НОРЕСА
НОРЕСА СЕГОДНЯ

Гала-ужин
от
Александра
Абрамова

МОЛОДИЛЬНОЕ ЯБЛОКО

Яблоко с нежным паштетом из куриной печени, глазированным абрикосовым гелем, на хрустящем тосте.

ВЯЛЕНАЯ УТКА

Вяленая утка с зелеными листьями, заправленными свекольным выпаром, с медовой икрой, фермерским козьим сыром и хрустящей меренгой.

СУДАК

Ломтики золотистого судака с пюре из кукурузы, фаршированным картофелем, хрустящими чипсами и молекулярным желтком.

УТИНАЯ НОЖКА

Ножка конфи под вишневым соусом, с парментье из моркови и сельдерея, ризотто из перловки, вишня из фуа-гра.

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

Пирог из домашнего творога с морковным тестом, миндальными орехами, клюквенным муссом и соусом из облепихи.

**Автор и дирижер гала-ужина
«Кухня АВАНГАРД
из локальных продуктов»**

**TREND
NORECA**
НОРЕСА СЕГОДНЯ



**Александр
Абрамов**

Действующий бренд-шеф-повар, находящийся в постоянном поиске новых идей и кулинарных открытий. Имея огромный опыт работы в успешных ресторанах, не прекращает ежедневно заниматься саморазвитием и с радостью делится своими знаниями.

Летом 2013 года проходил обучение в кулинарной академии «Эксклюзив» (г. Москва).
Паназиатская, китайская и тайская кухня.
Летом 2014 года проходил стажировку в ресторане Zodiak и White Rabbit. TripAdvisor присвоил ресторану White Rabbit звание «Победитель 2014 года среди ресторанов Москвы». Также ресторан занял 71-е место из 100 лучших мировых ресторанов.

Осенью 2014 года проходил стажировку в ресторане «The Сад» (г. Москва), у авангардного испанского шеф-повара Adrian Santiago Quetglas и русского шефа Андрея Жданова.

Участие в профессиональных конкурсах:

- «Звезды кулинарии третьему тысячелетию» (г. Москва).
- ПИР (г. Москва), золотой и серебряный призер.
- Индустрия гостеприимства (Казань). Турнир шеф-поваров из 6 стран под эгидой WACS, серебряный призер.

TREND
НОРЕСА
НОРЕСА СЕГОДНЯ

Днепропетровск

Организатор проекта:

Антонина Павленко

+38 050 674 21 76

+38 096 375 95 75

trendhoreca@gmail.com

office@trendhoreca.com

trendhoreca.com