



Форум Гостинності

м. Львів

03-05 серпня 2017

Місце проведення: Ramada Lviv Hotel

Спікери Форуму та теми доповідей:

03.08.17

День перший

09:00 - 09:30

Реєстрація

09:30

Відкриття форуму та привітання учасників.

09:30 – 10:30

Тетяна ЧОР, головний редактор «Отельер&Ресторатор», засновник консалтингової компанії «Майстерня Гостинності»

Доповідь «Нестандартні стандарти. Творчість і системні процеси»

10:30 – 11:30

Мирослава БЛАВАЦЬКА, HR-менеджер Edem Resort Medical & Spa (готель, ресторан, spa)

Доповідь «Сервіс від серця»

11:15- 11:30

Каво-пауза

11:30 - 13:30

Олена ДИНЬ, старший менеджер з продажів, готель Hilton Kyiv.

Майстер-клас «Інструменти та механізми продажів: холодні та гарячі способи»

13:30 - 14:30

Обід

14:30 – 15:15

Тетяна ШЕВЧЕНКО, головний бухгалтер, входить до ТОП-50 кращих бухгалтерів України 2016 року

Доповідь «Кібер-безпека: послідовність дій під час вірусної атаки»

15:15 - 16:00

Тетяна ТИМОФЕЄВА, незалежний експерт в області чистоти та гігієни

Доповідь «Впровадження систем безпеки харчової продукції» (НАССР)

16:00 – 16:30

Каво-пауза

16:30 – 17:45

Вікторія ПАРХОМЕНКО, гастроексперт, ресторатор, фундатор проекту

«ГастроСреда» та «ГастроТури», засновник агентства з гастроконсалтингу

Доповідь «Ресторанні тренди 2017 року»

18:00

Фуршет + майстер-клас від «13 Шефів»

04.08.17

День другий

09:30 – 10:00

Ранкова кава

10:00 – 11:45

Денис МАРТЮК, менеджер СПА Парк-готель «Голосієво».

Доповідь «Мікроклімат в СПА. Підбір персоналу, втримання клієнтів, документообіг»

11:30 - 12:00

Каво-пауза

12:00 - 13:00

Олег ЧОР, віце-президент охоронного холдингу Груп 1 (Group 1 Security)

Доповідь «Безпека готелю: контрольні точки»

13:00 - 15:00

Обід від компанії Rational

15:00 - 16:00

Юрій ЄГРЕШІ, директор мережі «Бістро Пекаря»

Доповідь «Економічна ефективність ресторану та результативність роботи кожного співробітника»

16:00 – 18:00

Лідія СМОЛА, професор політології, бізнес консультант, викладач КНПУ

Доповідь «Ефективна комунікація в стресових ситуаціях»

19:00

Фуршет + майстер-клас з азіатської кухні від Вікторії Пархоменко

СПЕЦ ПРОГРАМА ДЛЯ ШЕФІВ

15:00 - 16:00

Юрій ЄГРЕШІ, директор мережі «Бістро Пекаря»

Доповідь «Економічна ефективність ресторану та результативність роботи кожного співробітника»

16:00 – 18:00

***ВОРКШОП ДЛЯ ШЕФІВ “Шеф і власник: два погляди на співпрацю”**

Тетяна ЧОР, сертифікований коуч, бізнес-тренер, засновник журналу «Отельєр&Ресторатор» та консалтингової компанії «Майстерня Гостинності»

*Чому шефу важко достукатися до власника? Чого очікує власник від шефа? Як порозумітися?

*Три ролі шефа на кухні. Робота з конфліктами. Аргументація та вплив. Формат: міні-лекції, кейси, практика, аналіз.

Мета: розвинути в шефах управлінські компетенції.

19:00

Фуршет + майстер-клас з азіатської кухні від Вікторії Пархоменко

*Воркшоп для шефів не входить в основну програму Форуму та оплачується окремо. Вхід тільки для шеф-кухарів ресторанів. Ціна: 700 грн.

05.08.17

День третій

Екскурсія Львовом.