



# ИНЖИР

## интересная жизнь рестораторов

Комитет по курортно-туристической и выставочной деятельности в Крыму

РК, г. Симферополь  
ул. Кечкеметская, 56  
тел.: +7978 747 75 45  
+7978 747 75 46  
e-mail: tppcrimea@mail.ru  
www.tppcrimea.ru

26 октября, четверг	
9.30 – 10.45	Регистрация участников Форума. Центральный холл отеля «Пальмира-Палас».
<b>Деловая программа для рестораторов и отельеров. Зал «Таврический»</b>	
10.00 – 11.00	Welcome drink от организаторов Форума «ИНЖИР» и партнеров - ресторан «Доктор Виски» и ВК «ИНКЕРМАН».
<b>Все дни мероприятия.</b> Кофе – брейк «pop – stop» от кофейного партнера компании «Аскания – Юг» и сладости от кондитерской фабрики «Заря» ТМ «Крымский Султан».	
11.00 – 11.30	Официальное открытие форума «Инжир». Приветствие от организаторов Форума и Президента Федерации Рестораторов и Отельеров России Игоря Бухарова. <b>Пресс-подход.</b>
<b>1 день: Модератор: Светлана Возная, директор Ассоциации «Туристический Альянс Крыма»</b>	
11.30 – 12.30	<b>Алексей Медведев</b> , Управляющий партнер и генеральный директор Группы компаний «СТ», основатель «Первого Агентства Ресторанного Маркетинга». <b>Тема:</b> «Что разоряет рестораны. Ошибки в управлении финансами».
12.30 – 13.30	<b>Елена Победоносцева</b> , консультант по управлению персоналом, бизнес-тренер, коуч, совладелец товарищества рестораторов UnoDosTres. <b>Тема:</b> «Адаптация - ключ к удержанию любого сотрудника. От официанта до топ-менеджера».
13.30 – 15.00	<b>Дискуссионная панель на тему:</b> «Каким будет ресторанный рынок России в ближайшие 5 лет. Основные тенденции развития в Москве и регионах». <b>Модератор: Игорь Бухаров</b> , Президент Федерации Рестораторов и Отельеров России. <b>Эксперты дискуссии:</b> Алексей Медведев, Управляющий партнер и генеральный директор Группы компаний «СТ», Мария Есауленко, маркетинг -директор в «Массандровский пляж»; Татьяна Савельева, бизнес-тренер, отдел управления проектами всероссийской группы компаний «ЛЕММА»; Рафаэль Вальдес, управляющий партнер консалтинговой группы Tousse, международный консультант; Александр Тверезовский, директор «Salute Cafe». г.Феодосия.
15.00 – 16.00	<b>Перерыв на обед.</b>
16.00 – 16.45	Закрытая дегустация продукции ФГУП ПАО «Массандра». Дегустацию «Классика и современность» проведет винный эксперт, член ССЭР, бренд-амбассадор «Массандры» <b>Карина Согоян</b> . Ресторана «Макраме».
17.00 – 17.45	<b>Мария Есауленко</b> , маркетинг - директор в «Массандровский пляж», Projekt manager в Арт-фестиваль «Вкус Крыма», массовик-затейник в «Рождественские гуляния». <b>Тема:</b> «Вкусные события. Сезонные фестивали еды. Подачи и продукты».
18.00 – 19.00	<b>Рафаэль Вальдес</b> , управляющий партнер консалтинговой группы Tousse, международный консультант, прошедший путь от официанта до управляющего. <b>Тема:</b> «Концепция ресторана, как костюм на заказ».
19.00 -19.45	<b>Закрытая дегустация «Urra Winery».</b> Проведет дегустацию винодел Алексей Чернега. Ресторана «Макраме».
<b>Деловая программа для ШЕФ – поваров, поваров и гостей Форума.</b>	
11.00 – 13.00	Конкурс профессионального мастерства «Битва шефов - импровизация» 1 смена. Ресторан «На крыше»
13.30 – 15.30	<b>Мастер – класс Александра Ерина г.Москва</b> Вице-президент Клуба шеф-поваров Санкт-Петербурга, член Национальной Гильдии шеф-поваров, финалист популярного проекта «Реальная кухня». <b>Тема:</b> «Себестоимость и локальные продукты. Как из местных продуктов приготовить уникальные блюда. Приготовление тартара с крымскими травами». Ресторан «Макраме»
16.00 – 18.00	Конкурс профессионального мастерства «Битва шефов - импровизация» 2 смена. Ресторан «На крыше»
13.30 – 15.00	Дружеская битва команд журналистов и туристов «BBQ – BATTLE». зона «Фуд-корта».

16.00 – 17.30	Конкурс профессионально мастерства «BBQ – BATTLE» зона «Фуд-корта»
20.30 – 23.30	Дегустационный устричный сет от ООО «ЯХОНТ – ЛТД» (устрично-мидийная ферма в пгт.Кацивели) и дегустация вин от Винного клуба «Бельбек», проведет главный винодел завода - Сергей Бескоровайный. Ресторан «На крыше». Продолжится вечер презентацией теплого осеннего меню от бренд-шефа отеля «Пальмира Палас» Андрея Давыдова.
<b>27 октября, пятница</b>	
09.00 – 09.45	Приветственный кофе — брейк.
09.45 – 10.15	<b>Антон Халяев</b> , бренд – менеджер фабрики обжарки Mikale, основатель и совладелец кофейни «Щебетун» г. Брянск <b>Тема:</b> «Кофе как бизнес» - как зарабатывать на кофейной карте, маркетинговые уловки и маленькие хитрости.
10.15 – 11.00	<b>Михаил Степин</b> , Генеральный директор компании ConsaltHotel <b>Тема:</b> «Ресторан при отеле или отель при ресторане?»
11.00 – 11.45	<b>Сергей Щеголев</b> , Управляющий Партнер сети отелей «Happy Seasons Hotels Group». <b>Тема:</b> «Как прыщавая девочка погубит ваш ресторан. Стандарты на службе у ресторатора».
11.45 – 12.45	<b>Татьяна Савельева</b> , бизнес-тренер, возглавляет отдел управления проектами <b>всероссийской группы компаний «ЛЕММА»</b> . <b>Тема:</b> «Портфельный анализ меню. Как решить, какое блюдо казнить, а какое помиловать?».
12.45 – 13.30	<b>Егор Щербин</b> , Service Insight. г. Сочи. <b>Тема:</b> «Нюансы и отличия развития ресторанного бизнеса в Крыму». Основано на собственном опыте.
13.30 – 14.15	<b>Дискуссионная панель:</b> «Тенденции развития ресторанного бизнеса в Крыму. Пути преодоления кризиса» <b>Модератор: Татьяна Большакова.</b> <b>Эксперты дискуссии:</b> Светлана Русь, владелица таверны «Онейро» г. Алупка; Егор Щербин, Service Insight. г.Сочи; Сергей Щеголев, управляющий партнер сети отелей "Happy Seasons Hotels Group"; Андрей Мокуров, сеть гастропабов "Лига Пап" и "Лига Пап New". г. Москва; Евгения Качалова, владелица сети винных баров «Винный базар».
14.15 – 15.00	<b>Перерыв на обед</b>
15.00 – 15.45	<b>Закрытая дегустация от компании ООО «Интерфин»,</b> Группа компаний «Валерий Захарьин».
15.00 – 15.45 Зал кофе-брейков	<b>Дегустация/каппинг от кофейного партнера компании «Аскания Юг».</b> <b>Тема:</b> Каппинг – что это такое и зачем он нужен ресторану; каппинг как инструмент выбора кофе в ресторане; каппинг как имиджевая составляющая ресторана; каппинг как повышение уровня профессионализма сотрудников; каппинг как интерактив с гостем.
16.00 – 16.45	<b>Жанна Прашкевич</b> , руководитель маркетингового бюро DPR. Казахстан, г. Алматы. <b>Тема:</b> «Сервис как инструмент конкурентной борьбы и командного успеха ресторана».
16.45 – 17.30	<b>Константин Кривошонок</b> , Федерация Рестораторов и Отельеров России. г. Москва. <b>Тема:</b> «25 бесплатных инструментов для защиты ресторана от Роспотребнадзора».
17.30 – 18.15	<b>Андрей Мокуров</b> , сеть гастропабов "Лига Пап" и "Лига Пап New". г. Москва. <b>Тема:</b> «ЕГАИС и документооборот».
18.15 – 19.00	<b>Евгения Качалова</b> , владелица сети винных баров «Винный базар». <b>Тема:</b> «Конкурентные преимущества винной концепции: 5 правил создания винного бара».
19.15 – 20.00	<b>Закрытая дегустация авторской коллекции вин «Эритаж» ТМ «Инкерман».</b>
<b>Конференц – зал «Екатерининский»</b>	
<b>Тематика:</b> Крымское вино - уникальный продукт местности. Факты и секреты крымского виноделия.	
12.00 – 13.00	<b>Мастер-класс:</b> «Пасьянс винной карты. Правила игры». <b>Проведет:</b> Дмитрий Ковалев, директор НМЦ «Лаборатория вина» <b>Вы приобретете:</b> Опыт составления винных карт - от смешного до серьезного. Как избежать типичных ошибок, не рассмешить и не напугать гостя ресторана. Винные карты под сезон, кухню, ротация вин по бокалам. Место вин Крыма и России в современных винных картах.
16.00 – 17.00	<b>Круглый стол:</b> «Участие крымских ресторанов в региональном туре Russian Wine Awards» . <b>Модератор:</b> Татьяна Большакова

	<p><b>Эксперты:</b> Мария Мальгина, председатель КРОО «Комитет по курортно-туристической и выставочной деятельности в Крыму», организатор крымского тура Russian Wine Awards; Татьяна Большакова - эксперт по эногастрономии HoReCa project, автор проекта «В Крым с вилок и штопором», Руслан Мошин, победитель премии Russian Wine Awards в номинации «Лучшая короткая винная карта», ресторан «Доктор Виски», Дмитрий Ковалев, директор НМЦ «Лаборатория вина», Евгения Качалова, владелица сети винных баров «Винный базар», Владимир Бельмас, владелец и сомелье ресторана «Wine Room», Карина Согоян - винный эксперт, член ССЭР, бренд-амбассадор «Массандры».</p>
<b>17.00 – 18.30</b>	<p><b>Мастер класс:</b> «Лаборатория вина. Открытый урок».</p> <p><b>Проведет:</b> Дмитрий Ковалев, директор НМЦ «Лаборатория вина», кандидат филологических наук.</p> <p><b>Вы узнаете:</b> Как научиться разбираться в вине за 90 минут. Основы классификации, органолептики, ведущие сорта и микрозоны Крыма. Дегустация 5 образцов вин.</p>
<p><b>Конференц – зал «Буна»</b></p>	
<p><b>Тематика:</b> «Формирование турпродукта. Как наладить эффективное взаимодействие всех игроков рынка в индустрии гостеприимства».</p>	
<p><b>Модератор:</b> Светлана Возная, директор Ассоциации «Туристический альянс Крыма»</p>	
<b>09.00 – 10.00</b>	Регистрация. Приветственный кофе.
<b>10.00 – 10.45</b>	<p><b>Мельникова Елена</b>, эксперт в сфере экскурсионного обслуживания.</p> <p><b>Тема:</b> «Как Вкусно и по-крымски накормить гостей и познакомить с культурными традициями».</p>
<b>10.45 – 11.30</b>	<b>Диляра Якубова</b> , этно-комплекс «Джеваль» г. Евпатория
<b>11.30 – 12.15</b>	<p><b>Мария Кушнир</b>, руководитель отдела продаж, карельский офис компании Карьяла парк</p> <p><b>Тема:</b> «Клиент в зоне комфорта. Карельский опыт эффективного взаимодействия объектов размещения и посещения при создании турпродукта»</p>
<b>12.15 – 13.30</b>	<p><b>Дискуссионная панель:</b> «Как удачно «поженить» эногастрономические бренды и туристический бизнес Крыма»</p> <p><b>Эксперты</b> - Татьяна Большакова, консалтинг, винный туризм, эксперт по эногастрономии (HoReCa project), Владислав Дудка, вице-президент «Национальная Ассоциация Специалистов Событийного Туризма», Елена Мельникова - экскурсовод, Диляра Якубова основательница культурно-этнографического комплекса «Одун-базар къапусы» в Евпатории, этно-ресторан и этно-отель «Джеваль», Мария Кушнир - эко-отель «Karjala Park», Карелия, Мария Есауленко - маркетинг директор в «Массандровский пляж», продюсер фестиваля «Вкус Крыма». Дмитрий Ковалев, директор НМЦ «Лаборатория вина», кандидат филологических наук, координатор фестиваля «In Vino Veritas».</p>
<b>13.30 – 14.30</b>	<b>Перерыв на обед. Свободное общение в зоне Фуд-корта.</b>
<b>14.30 – 15.15</b>	<p><b>Сергей Кулиш</b> - Директор по развитию компании A-Class ,совладелец «Научное шоу профессора Николая», г. Севастополь.</p> <p><b>Тема:</b> «Праздничная кухня. Об организации событий в «тихий сезон». Интерактивные научные шоу как один из способов вовлечения гостей в яркое событие. Презентация новогодних предложений, анонс фестиваля отельной анимации».</p>
<b>15.15 – 16.15</b>	<p><b>Ольга Сергеева</b>, бизнес - тренер, управленческий консультант, управляющий партнер ООО «Окрыляем успехом», сертифицированный бизнес-тренер Европейской школы стратегического менеджмента (Великобритания). Автор учебников по краеведению, в прошлом инструктор по детскому туризму.</p> <p><b>Тема:</b> «Как турфирме перезимовать, или полезные рецепты экскурсионных блюд. Пошаговые рекомендации с фото».</p>
<b>16.15 – 17.00</b>	<p><b>Владислав Дудка</b>, вице-президент Национальной Ассоциации специалистов событийного туризма, Директор по развитию Сыроварня "Таврика»</p> <p><b>Тема:</b> «Как превратить гастрономическое мероприятие в успешный туристско-событийный продукт».</p>
<b>17.00 – 18.00</b>	<p><b>Ольга Степанова</b>, Дизайнер-график студии "О!Степанова", управляющий партнер группы «HoReCa project».</p> <p><b>Тема:</b> «Красивая картинка = яркое событие. Логотип как инструмент продвижения турпродукта».</p>
<p><b>Деловая программа для ШЕФ – поваров, поваров и гостей Форума</b></p>	

<b>11.00 – 12.30</b>	<b>Открытый мастер – класс Александра Ерина г.Москва</b> Вице-президент Клуба шеф-поваров Санкт-Петербурга, член Национальной Гильдии шеф-поваров, финалист популярного проекта «Реальная кухня». <b>Тема:</b> «Себестоимость и локальные продукты. Как из местных продуктов приготовить уникальные блюда. Приготовление блюд на открытом огне».
<b>13.00 – 15.00</b>	<b>Финал битвы Шеф – поваров. Экстремальное шоу - «Черный ящик».</b>
<b>16.00 – 17.00</b>	<b>Открытый мастер – класс Александра Ерина г. Москва</b> Вице-президент Клуба шеф-поваров Санкт-Петербурга, член Национальной Гильдии шеф-поваров, финалист популярного проекта "Реальная кухня". <b>Тема:</b> «Себестоимость и локальные продукты. Как из местных продуктов приготовить уникальные блюда. Приготовление РЫБНЫХ блюд на открытом огне».
<b>20.00 – 23.00</b>	<b>Lounge вечеринка «Инжир»</b> с участием легендарной группы «MARGO cover – band», сюрпризами и подарками. Церемония награждения участников Битвы шеф-поваров "Инжир – 2017».
<b>28 октября, суббота</b>	
<b>09.30 – 10.00</b>	Приветственный кофе.
<b>10.00 – 10.45</b>	<b>Александр Тверезовский</b> , директор «Salute Cafe». г.Феодосия. <b>Тема:</b> «Пошаговая оптимизация процессов и упрощение концепции как залог роста прибыли провинциального заведения».
<b>10.45 – 11.30</b>	<b>Виталий Манахов</b> – эксперт, практикующий ресторатор. <b>Тема:</b> «Старт - ап проект. Подводные камни и специфика становления ресторанного бизнеса в Крыму».
<b>11.00 – 12.30</b> <b>Зона «Фут-корта»</b>	<b>Открытый мастер – класс Александра Ерина, г.Москва</b> Вице-президент Клуба шеф-поваров Санкт-Петербурга, член Национальной Гильдии шеф-поваров, финалист популярного проекта «Реальная кухня». <b>Тема:</b> «Себестоимость и локальные продукты. Как из местных продуктов приготовить уникальные блюда. Приготовление блюд на открытом огне». Любимые блюда без мяса».
<b>11.30 – 12.15</b>	<b>Рафаэль Вальдес</b> , управляющий партнер консалтинговой группы Tousse, Международный консультант, прошедший путь от официанта до <b>управляющего</b> . <b>Тема:</b> «Хозяин – худший враг ресторана».
<b>12.15 – 13.15</b>	<b>Татьяна Савельева</b> , бизнес-тренер, возглавляет отдел управления проектами всероссийской группы компаний «ЛЕММА». <b>Тема:</b> «Финансы ресторана. Спонтанность или бюджеты? Основные статьи расходов. Финансовая модель. Выведение прибыли: что забрать, а что оставить?»
<b>13.15 – 14.00</b>	Кофе – брейк.
<b>14.00 – 14.45</b>	<b>Марк Бутовский</b> , основатель компании MARKeating. г.Симферополь. <b>Тема:</b> «Отстаньте от ресторатора, или SMM = продакшен».
<b>14.45 – 15.30</b>	<b>Анна Даниленко</b> , руководитель отдела контент-маркетинга и SMM Kport Web Studio. г.Симферополь. <b>Тема:</b> «Как привести гостя из Social в ресторан, а потом вернуть обратно – всё, что вы хотели знать о кредите доверия в SMM».
<b>15.30 – 17.00</b>	<b>Дискуссионная панель:</b> «Чего ресторатору хотеть и требовать от DIGITAL-маркетинга?» Модератор: <b>Наталья Прачук</b> , «Prana Expert», г.Симферополь. Эксперты дискуссии: спикеры секции Марк Бутовский и Анна Даниленко; Александра Потапенко, генеральный директор Kport Web Studio; Дмитрий <b>Воронов</b> , основатель проекта «Крымский ресторанный гид».