



Правительство  
Свердловской области  
**Министерство  
агропромышленного  
комплекса  
и продовольствия  
Свердловской области**

620026, г.Екатеринбург,  
ул.Р.Люксембург, 60,  
тел.251-63-11, minsel@mcxso.ru  
факс 251-63-30 <http://mcxso.midural.ru>

*28.08.2015 № 06-01-81/8743*

на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Главе муниципального образования  
Свердловской области

Руководителю предприятия  
общественного питания

О приглашении на мероприятия

Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области при поддержке и участии Российской Ассоциации Кулинаров, Ассоциации Кулинаров Свердловской области с 8 по 10 сентября 2015 года проводит Девятый Международный кулинарный Салон «ЕврАзия».

В рамках кулинарного Салона запланирован ряд конференц-мероприятий для специалистов сферы общественного питания и гостеприимства.

Приглашаем Вас и специалистов отрасли принять участие в конференц-мероприятиях. Участие бесплатное, вход свободный.

Место проведения – г. Екатеринбург, Международный выставочный центр «Екатеринбург-Экспо», Бульвар Экспо, 2, павильон № 3.

В период проведения кулинарного Салона будет курсировать бесплатный автобус (станция метро «Ботаническая» - МВЦ «Екатеринбург-ЭКСПО»), расписание автобусов размещены на официальном сайте Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области <http://mcxso.midural.ru/> в разделе «Кулинарный Салон «ЕврАзия-2015».

Приложение: Программа конференц-мероприятий на 3 л. в 1 экз.

Заместитель Министра

С.В. Островская

Анна Анатольевна Ваторопина  
(343) 312-00-07 (доб.343)

Администрация городского округа  
Нижняя Салда  
28.08.2015г.

# IX Международный Кулинарный Салон «ЕврАзия»

8-10 сентября 2015 г.

г. Екатеринбург, МВЦ «Екатеринбург-Экспо», Бульвар Экспо, 2  
Павильон № 3



## Конференц-зал № 1

### II ФОРУМ МОЛОДЫХ РЕСТОРАТОРОВ

ТЕМА: «РЕСТОРАН КАК ЗАВОД»

ДАТА И ВРЕМЯ	ТЕМА	СПИКЕРЫ
<b>8 сентября 2015</b> 11.00-12.30	Workshop. Версия 1.0 «Процессы»: • ХАССП на пальцах	Наталья Мальцева, директор Межрегионального Центра Сертификации и Консалтинга «Прогресс»
	Workshop. Версия 1.0 «Процессы»: • Мировые стандарты обслуживания	Яков Можаяев, ресторанный критик
	Workshop. Версия 1.0 «Процессы»: • «Мама Чоли» как трафарет семейного ресторана	Андрей Халяпин, владелец домашнего ресторана «Мама Чоли»
13.00-14.00	Case-study «Процессы»	
14.00-18.00	Галерея стандартов	
<b>9 сентября 2015</b> 11.00-12.30	Workshop. Версия 2.0 «Сервис»: • Практика сервиса. Официант	Анастасия Зозуля, управляющий Pranabar
	Workshop. Версия 2.0 «Сервис»: • Практика сервиса. Сомелье	Руслан Рудаков, шеф-сомелье винотеки LeTerroir
	Workshop. Версия 2.0 «Сервис»: • Практика сервиса. Бармен	Григорий Тороцин, шеф-бармен сети ресторанов DaddyBar

13.00-14.00	Case-study «Процессы»	
14.00-18.00	Галерея стандартов	
<b>10 сентября 2015</b> 11.00-12.30	Workshop. Версия 3.0 «Коммуникации»: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Регламенты внутренних и внешних коммуникаций ресторана: как разговаривать с обществом</li> </ul>	Анна Полякова, директор по развитию ООО «Русский регистр – Уральское качество»
	Workshop. Версия 3.0 «Коммуникации»: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркетинговые инструменты для официантов</li> </ul>	Яна Старовойтова, старший преподаватель кафедры туристического бизнеса и гостеприимства Уральского государственного экономического университета
	Workshop. Версия 3.0 «Коммуникации»: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Лучший сервис в его проявлениях</li> </ul>	Михаил Ковалев, управляющий ресторана «Троекуровъ»
13.00-14.00	Case-study «Процессы»	
14.00-18.00	Галерея стандартов	

### Конференц-зал № 2

ДАТА И ВРЕМЯ	ТЕМА	СПИКЕРЫ	ОПИСАНИЕ
<b>8 сентября 2015</b> 11.00-12.00	Автоматизация комбинатов питания: контроль производства, предельные наценки, количественный учет	Иван Валентинович Денисов, компания «Первый БИТ»	
13.00-17.00	Проект «Точка зрения». Интерактивный Мастер-класс « <b>Персонал ресторана – поколение Instagram</b> »	Михаил Бритиков, психолог, бизнес-тренер, коучер индустрии гостеприимства, специалист в области психологии коллективов, Ассоциация Шоколатье	Как сканировать коллектив? Понятие развитой и развивающейся личности, в чем разница мотивации. Правила игры в работе и кто их устанавливает

<b>9 сентября 2015</b> 10.00-13.00	<b>Система Platius</b> <i>Теоретический блок:</i> 1. Программа лояльности как система управления взаимоотношений с клиентом	Наталья Алексеева, руководитель отдела по работе с ключевыми клиентами, компания Platius, г. Москва	Рассмотрим принятые сейчас механики работы с Гостями, их сочетание и возможные сценарии
	2. Формирование системы лояльности в компании		Составим план, по которому необходимо пройти для внедрения системы лояльности
	3. Модули системы Platius: варианты использований, возможности		Примеры кейсов
	<b>Система Platius</b> <i>Практический блок:</i> 1. Кабинет platius.biz	Евгения Зелинская, руководитель партнерского отдела, компания Platius, г. Москва	Покажем на примере одного из заведений этапы настройки системы лояльности и мобильных платежей
	2. Возможности конструктора Platius.biz глазами Гостя.		Рассмотрим сложные частные случаи с точки зрения Гостя, который посещает заведение
	13.30-14.30	«Круглый стол» на тему: «Готовность сферы гостеприимства Екатеринбурга к Чемпионату мира по футболу – 2018: языковые подходы и правила международного этикета»	Уральская торгово-промышленная палата