

Программа

проведения семинара для руководителей и специалистов объектов общественного питания с целью повышения эффективности работы предприятий
«Оптимизация расходов в период пандемии»

Дата проведения

30 сентября 2020г.

Место проведения

«Атриум Палас отель»
конференц-зал 2 этаж
г. Екатеринбург, ул.Куйбышева, 44

11:30-12:00	Регистрация участников семинара
12:00-12:05	Открытие семинара Островская Светлана Валерьевна – Исполняющий обязанности Министра агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области
12:05-12:35	Оптимизация расходов и сокращение штата с внедрением новых технологий Дан Марценюк – директор представительства «Retigo в РФ»
12:35- 13:05	Как сократить расходы через инновации и цифровизацию в HoReCa Гульназ Шарипова – эксперт в области автоматизации кафе и ресторанов
13:05- 13:35	Умная экономия на сырье – продуктах Илья Заякин – директор компании «Not Just»
13:35-14:05	Посуда как инструмент оптимизации расходов Андрей Козлов – директор компании «Своя кухня»
14:05-14:35	Кофе-брейк
14:35-15:05	20 трендов 2020 с секретного фестиваля GASTREET Яна Старовойтова – руководитель межотраслевого ресурсного центра уральского гостеприимства
15:05-15:35	Максимизация выгоды бара Анатолий Кочетов – руководитель Уральской школы барного мастерства
15:35-16:05	Кухня и сервис: проверка и улучшение Яков Можяев – ресторанный критик, эксперт гастрономии
16:05-16:35	Ресторанный маркетинг в условиях ограниченных ресурсов Илья Баршевский – ресторатор, ресторанный консультант
16:35-16:55	Обмен мнениями