**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 Можаев*** – 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 | |