**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 |