



ФОРУМ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

F&B SAFETY FORUM

Управляешь F&B- управляешь отелем

Для собственников отелей, управляющих, руководителей F&B,
шеф-поваров и всех причастных к организации услуг питания в отеле и санатории
эффективная команда на Форуме:

General Manager +руководитель F&B+шеф-повар

Пакет 3+1

**четвертый сотрудник размещается в отеле бесплатно
(категории 2*, 2-местное размещение)**

#привезиповара #привезисушефа #привезиофицианта

23-25 января 2022 г

Место: Tulip inn Sofrino 4*, Московская область <https://sofrino-park.com>

23 января

Время	Мероприятие
17:00 – 19.00	Заезд. Заселение. Welcome bar. Фотостоп <i>Трансфер от м. в 15.30 (500 руб.)</i>
19.00 – 20.00	Ужин «Шведский стол»
20.00 – 21. 00	Шеф-шоу, костер - уха - глинтвейн - мясо фламбе
21.00- 23.00	Квест-знакомство участников в конференц-зале

Программа F&B Safety Forum

24 января

Время	Мероприятие
8.00 – 9.30	Завтрак «Шведский стол»
09.30- 10.00	Регистрация участников. Работа партнерской площадки, презентация лучших практик организации работы службы F&B
10.00 - 10.30	ОТКРЫТИЕ F&B SAFETY FORUM Приветствия: Центр развития туризма Московской области

	<p>Национальная курортная ассоциация (НКА) Компания «Metro» Генеральный директор парка-отеля «Софрино»</p> <p><i>Модератор Ольга Пасько, генеральный директор ООО «НЦСЭ «ХорекаЭкспертГрупп», основатель Food Safety University</i></p>
<p>10.30 – 11.30</p>	<p>ПАНЕЛЬНАЯ ДИСКУССИЯ «РЕСТОРАН ПРИ ОТЕЛЕ: РАБОТАЕМ САМИ ИЛИ ОТДАЕМ В АРЕНДУ. РАЗБОР УСПЕШНЫХ И ПРОВАЛЬНЫХ КЕЙСОВ»</p> <p>Обсуждаемые темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - управление рестораном при отеле - почему городские отели отдают рестораны в аренду - успешные и провальные кейсы работы ресторанов при отеле: оборот, прибыль, рентабельность - ресторан при отеле в цифрах (примеры своих объектов) - как правильно строить бюджет ресторана А-ля карт и шведской линии - примеры средних чеков ресторана, баров, банкетных площадок - фудкост шведской линии на завтраках в зависимости от категории отеля: как его посчитать <p>Спикеры: <i>Станислав Ивашкевич – директор по развитию компании по операционной деятельности в России и странах СНГ Interstate Hotels & Resorts Руководитель F&B National, a Luxury Collection Hotel – Перченко Михаил</i></p> <p>Модератор: <i>Константин Горяинов Вице-президент компании по операционной деятельности в России и странах СНГ Interstate Hotels & Resorts</i></p>
<p>11.30- 11.40</p>	<p>Вопросы участников</p>
<p>11.40- 12.40</p>	<p>ДИВЕРСИФИКАЦИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОТЕЛЕ И САНАТОРИИ</p> <p>Обсуждаемые темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - как изменить подход к организации питания и вести его учет - экономика организации питания на примере диверсифицированных отелей - чего хотят гости - план улучшения системы питания в социальных и частных санаториях - как упаковать и продавать дополнительные услуги питания - как продавать банкетные мероприятия - как получить алкогольную лицензию отелю и санаторию <p>Спикеры: <i>Владимир Масютин - Основатель УК Группа Отелей Русские Сезоны и Ресторанной Группы Люксь - Инвестиции в точки питания в парк-отеле "Пересвет", МО. Инна Рындина – коммерческий директор УК Группа Отелей Русские Сезоны</i></p>

	<i>Модератор: из числа участников Форума</i>
12.40-13.00	Вопросы участников
13.00-13.30	ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ПИТАНИЯ В ОТЕЛЕ И САНАТОРИИ БЕЗ ПОВАРОВ <i>Сергей Добров - маркетинговый директор компании «Qinttu»</i>
13.30-14.00	Кукинг-шоу компании «Metro» Блюда шведской линии без усилий и заготовок
13.00-14.00	Обед «Шведский стол»
14.00-15.00	МАСТЕР-КЛАСС «КАК СОЗДАТЬ УСПЕШНЫЙ РЕСТОРАННЫЙ ПРОДУКТ В ОТЕЛЕ? ЛУЧШИЕ ПРАКТИКИ» Обсуждаемые темы: <ul style="list-style-type: none"> - как удалось снизить фудкост шведской линии - как развивать а-ля карт: экономика, - успешный кейс All inclusive в отеле и санатории - как решать проблемы с персоналом - ресторанные технологии – «must have» современного отеля - практический опыт: примеры успешных проектов - экономический кейс организации питания в отеле по типу «все включено» Спикеры: <i>Ольга Фурсова – генеральный директор парка- отеля «Алтай Резорт 5*» (г. Горно-Алтайск)</i> <i>Юлия Шелепенкова – генеральный директор санатория «Парус4*» (г. Новосибирск)</i> <i>Модератор: Алексей Высоканов – генеральный директор управляющей компании «Ателика»</i> <i>Вопросы участников</i>
15.00 – 16.00	КРУГЛЫЙ СТОЛ «ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ ИЛИ КАК БЫТЬ ГОТОВЫМ К ПРОВЕРКАМ РОСПОТРЕБНАДЗОРА. КЕЙСЫ ПРОВЕРОК И ЗАКРЫТИЯ ОТЕЛЕЙ И РЕСТОРАНОВ» Обсуждаемые темы: <ul style="list-style-type: none"> - основные санитарные требования к организации слуг питания в отеле и санатории - какие нарушения чаще всего происходят в отелях, санаториях - какие штрафы предусмотрены за нарушения санитарных правил и норм и технических регламентов - что делать, если предписание на закрытие отеля или ресторана - система ХАССП для отеля и санатория: эффективный кейс

	<ul style="list-style-type: none"> - пищевая безопасность рум-сервиса - цифровизация всех процессов контроля рисков службы F&B - - как «пережить» проверки Роспотребнадзора: кейсы лидеров <p>Спикеры: <i>Елена Буркова - Заместитель заведующего организационно-методического отдела ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения Роспотребнадзора»</i> <i>Ольга Пасько – генеральный директор Независимого центра сертификации и экспертизы «Хорекаэкспертгрупп»</i> <i>Екатерина Захарова – генеральный директор загородного отеля «Утес»</i> <i>Как мы пережили проверку Роспотребнадзора</i> <i>Парк-отель «Софрино» - юридический отдел</i></p> <p>Экспериментальный опыт от компании «ЭКОЛАБ» : Как живут микробы после профессиональных дезсредств и бытовой химии Стародонов Сергей - менеджер по развитию биз-неса в сегменте HoReCa компании «Эколаб»-мирового лидера профессиональных средств клининга <i>Модератор Ольга Пасько, генеральный директор ООО «НЦСЭ «ХорекаЭкспертГрупп», основатель Food Safety University</i> Участники круглого стола получают примеры программы производственного контроля отеля с принципами ХАССП</p>
16.00-16.10	Вопросы участников
16.10-16.30	Мастер-классы шеф-поваров. Работа партнерской площадки
16.30 – 17.30	<p>КЕЙСЫ УСПЕШНОЙ РЕКОНСТРУКЦИИ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ В ОТЕЛЕ И САНАТОРИИ: КАК СОЗДАТЬ ФАБРИКУ-КУХНЮ И НАПРАВЛЯТЬ НА ТОЧКИ ПИТАНИЯ ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ</p> <p>Обсуждаемые темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при каком объеме номерного фонда нужна фабрика-кухня - какие инвестиции нужны на ее создание (реконструкция, перепланировка) - какой ассортимент полуфабрикатов вырабатывать, как вести учет и транспортировать - сколько нужно холодильного оборудования - если не фабрика-кухня, то как вынести самые «грязные» цеха из основного пищеблока - операционный учет: фабрика-кухня-кухня шведки-кухня аля-карт-бары - какие технологии применять для продления сроков годности всех полуфабрикатов - финансовый кейс открытия фабрики-кухни при отеле <p>Спикеры: <i>Юлия Терещенко, Генеральный директор «Софрино парк»</i> <i>Данила Рубан, собственник фабрики-кухни «ФитМэнШеф»</i> <i>Андрей Герасименко – генеральный директор загородного отеля «Утес»</i></p>

	<p><i>Модератор: Ольга Пасько, генеральный директор ООО «НЦСЭ «ХорекаЭкспертГрупп», основатель Food Safety University</i></p> <p><i>Презентация компания «Альфа-Бизнес» - оборудование для фабрик-кухонь</i></p>
17.00-17.15	Вопросы участников
17.15-18.15	<p>КРУГЛЫЙ СТОЛ УПРАВЛЯЮЩИХ И ШЕФ-ПОВАРОВ «ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С СОБСТВЕННИКАМИ И GM-ОТЕЛЕЙ»</p> <p>Обсуждаемые темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проблемы внедрения нового меню - сам не знаю, что хочу, но хочу по-новому - бухгалтер-калькулятор: как с ним вывести общий знаменатель фуджоста - работа в команде - чему учиться отельному шефу - как оправдать ожидания генерального директора и собственника <p>Спикеры: <i>Шеф-повар отеля «Ильдорф» Осокина Любовь</i> <i>Шеф-повар отеля «Pine River» Виноградов Алексей</i> <i>Руководитель F&B National, a Luxury Collection Hotel – Перченко Михаил</i></p> <p>Модератор: Денис Мухин – бренд-шеф парка-отеля «Пересвет»</p>
19.00	<p>Ивент-ужин</p> <p>Шеф-шоу «Как удивить гостей в отеле или кухня «эмоций и впечатлений»</p> <p>Бармен-шоу</p> <p>Дегустация винной коллекции от Южной Винной компании, крафтового сыра от компании «Gusto» и деликатесной продукции от рыбной фермы "Сом Сомыч"</p> <p>Розыгрыш призов и презентация компаний-партнеров</p>

25 января

Время	Мероприятие
8.00 – 9.30	Завтрак «Шведский стол»
9.30 – 11.00	<p>ПАНЕЛЬНАЯ ДИСКУССИЯ «ЭКОНОМИКА РАБОТЫ» ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ В ОТЕЛЕ И САНАТОРИИ»</p> <p>Обсуждаемые темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - как связаны «звезды» отеля и санатория с регламентом организации питания - как перейти с аля-карт на шведскую линию: экономика перехода - рентабельность шведской линии для отеля 30 номеров - частичная шведка или буфетная линия дополнительно - какая площадь выделяется под шведскую линию и нормы площади на 1 гостя в зале - норма питания на 1 гостя в количестве продуктов и фуджосте - примеры меню шведской линии (раздаточный материал) - «лайфхаки» снижения фуджоста шведской линии

	<ul style="list-style-type: none"> - как организовать шведскую линию в санатории - технологии бережливого производства или есть ли переработка продуктов со шведской линии - кормить персонал со шведского стола или нет - кейсы отзывов о работе шведской линии - гости – «несуны» и как с этим бороться - организация диетического питания на шведской линии для санатория - лобби –бар выгодно содержать или нет <p>Спикеры:</p> <p><i>Артем Колотий – руководитель службы питания санатория «Родник Алтай»</i> <i>Дмитрий Петров – коммерческий директор парка-отеля «Алтай Резорт»</i> <i>Дмитрий Великданов- генеральный директор санатория «Солнечный тесь», г. Красноярск</i></p> <p>Модератор: Ирина Худайбердыева- генеральный директор загородного парка-отеля «Ильдорф»</p> <p>Презентация автоматизированной программы учета (модуль «Шведская линия») Iiko</p> <p>Презентация системы автоматического учета гостей на шведской линии</p> <p>Меню шведской линии для отеля до 50 номеров в раздаточном материале</p>
10.45-11.00	<p>Мастер- класс «Визуализация эмоций» Андрей Коробков</p>
11.00 – 11.30	<p>Мастер-класс шеф-повара «Гриль-меню для отеля» (с технологическими картами)</p>
11.30–13.00	<p>КРУГЛЫЙ СТОЛ «КАК И ГДЕ НАЙТИ, А ПОТОМ МОТИВИРОВАТЬ ПЕРСОНАЛ РАБОТАТЬ В F&V»</p> <p>Обсуждаемые темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы количества персонала в службе F&V в зависимости от номерного фонда - оплата труда, ставки почасовые, оплата за количество выработанной продукции (на фабриках-кухнях) – практические кейсы - мотивация персонала F&V или персонал особого тяжелого труда - мотивация персонала за поддержание системы ХАССП (кейсы) - где набирать персонал и как его удерживать - взаимодействие с учебными заведениями - набор персонала из стран ближнего зарубежья: юридические практики оформления, регистрации, размещения - вахтовый метод работы персонала: кейсы - кадровый потенциал регионов. (Кого можно найти на месте, а кого нет?) - взаимодействие с аутсорсинговыми компаниями - HR-бренд компании - где взять кадры и какое предложить сотруднику EVP (Employee Value Proposition - Ценностное Предложение Сотруднику)

	<p>Спикеры:</p> <p><i>Наталья Наумова – директор по юридическим и кадровым вопросам загородного клуба «Ильдорф»</i></p> <p><i>Модератор: Нина Макагон основатель кадрового агентства по подбору персонала в рестораны и отели RABOTARESTORAN</i></p>
13.00– 14.00	Презентация школы поваров для отелей и ресторанов
14.00 – 15.00	Обед «Шведский стол»
15.00 – 16.00	<p>ЗНАКОМСТВО И ЭКСКУРСИЯ С РУКОВОДСТВОМ ПРИНИМАЮЩЕГО ОТЕЛЯ «СОФРИНО ПАРК»</p> <p>- презентация отеля. Гибридный формат гостиничного комплекса. Целевая аудитория и формат отдыха. - корпуса различной категории 2* и 4*. Загрузка и доход каждого формата. - экскурсия для всех желающих</p> <p><i>Юлия Терещенко, Генеральный директор «Софрино парк»</i></p>
15.00 – 16.30	<p>УЧЕБНЫЙ АУДИТ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ ОТЕЛЯ «СОФРИНО ПАРК»</p> <p>В рамках подготовки экспертов-аудиторов ХАССП</p>
15.00 – 16.30	<p>УЧЕБНЫЙ АУДИТ НОМЕРНОГО ФОНДА ОТЕЛЯ «СОФРИНО ПАРК»</p> <p>В рамках подготовки экспертов по классификации гостиниц и руководителей гостиничных предприятий</p>
16.30 – 17.00	<p>Отъезд участников</p> <p>Трансфер в 17.30 до м.ВДНХ – запись на регистрации Форума</p>

ОБУЧАЮЩИЕ ПРОЕКТЫ F&B SAFETY FORUM

Помимо деловой программы форума Вы можете принять участие в обучающих проектах, траектория которых заключается в том, слушатели с 1 декабря подключаются к онлайн-платформе для самостоятельного изучения видео-уроков, а на уже на Форуме будут проведены итоговые обучающие кейсы и учебные аудиты.

Повышение квалификации и переподготовка персонала (базовое образование) является одним из обязательных факторов при классификации отеля или санатория на категорию «четыре звезды» или «пять звезд».

Программы обучения и специальные цены для участников Форума

Наименование программы	Для кого	Количество часов, документ	Стоимость курса, руб.
Внедрение системы ХАССП в отеле/санатории Эксперт-аудитор ХАССП	Для руководителей отелей, служб F&B, шеф-поваров, су-шефов	Сертификат эксперта в системе ВQC	20 000
Руководитель предприятия питания	Для руководителей отелей, служб F&B, шеф-поваров, су-шефов	Диплом о профессиональной переподготовке на базе высшего образования, 252 ч	40 000
Руководитель гостиничного предприятия/санатория (с модулем «Классификация гостиниц»)	Для руководителей отелей, операционных руководителей и всех заинтересованных	Диплом о профессиональной переподготовке на базе высшего образования, 252 ч	40 000

F&B SAFETY FORUM

23-25 января 2022 г

Место: Tulip inn Sofrino 4*, Московская область <https://sofrino-park.com>

General Manager +руководитель F&B+шеф-повар

3+1

четвертый сотрудник размещается в отеле бесплатно

(категории 2*, 2-местное размещение)

#привезиповара #привезисушефа #привезиофицианта

Место: Tulip inn Sofrino 4*, Московская область <https://sofrino-park.com>

Двухместное размещение (проживание вдвоем, 2 суток) в корпусе категории «две звезды» 2*, включено 3-разовое питание и посещение бассейна (номера после реконструкции)	
До 1 декабря 2022 г	После 1 декабря 2022 г
6 000 руб/чел	7 500 руб/чел
Одноместное размещение (2 суток) в корпусе 2* (номера после реконструкции), включено 3-разовое питание и посещение бассейна	
До 1 декабря 2022 г	После 1 декабря 2022 г
9 000 руб/чел	10 500 руб/чел
Двухместное размещение(проживание вдвоем, 2 суток) в корпусе 4*, включено 3-разовое питание и посещение бассейна	
До 1 декабря 2022 г	После 1 декабря 2022 г
9 500 руб/чел	11 500 руб/чел
Одноместное размещение в корпусе 4, включено 3-разовое питание и посещение бассейна	
До 1 декабря 2022 г	После 1 декабря 2022 г
12 500 руб/чел	14 500 руб/чел
Участие без проживания и питания	
До 1 декабря 2022 г	После 1 декабря 2022 г
2000 руб/чел	3000 руб/чел
ОН-ЛАЙН участие	
2500 руб/доступ	

Примечание: В стоимость включено: участие, проживание 2 суток, питание 2 суток – ужины, завтраки, обеды, посещение всех площадок Форума

Стоимость отдельного питания (для тех, кто без проживания-партнеры, приглашенные): Завтрак – 350 руб., Обед – 550 руб., Ужин – 550 руб. Расчет в зале ресторана

Дополнительные места в номерах (при полной загрузке номера) Софрино 2*:
4 500,00 р - доп.место от 18 лет, 3 500,00 р - доп.место 7-17 лет, комплиментарно - доп.место до 6 лет

Tulip Inn 4*: 7500,00 р - доп.место от 18 лет, 5 000,00 р - доп.место 7-17 лет, комплиментарно - доп.место до 6 лет

По орг. вопросам и партнерства

Ольга Пасько +7 (985) 736-83-36 и Санда Чеботару +7 (962) 173-89-80

По вопросам размещения и тарифам

Санда Чеботару +7 (962) 173-89-80 и Валерия Жмаченко +7 (999) 584-30-03

По обучающим проектам Форума

Анастасия Куннова +7 (929) 590-44-08