

# ПРОГРАММА СЕМИНАРОВ

## 1 октября

**Аудиториум № 09**  
(Форум ОБУЧЕНИЕ.  
ПЕРСОНАЛ. КАРЬЕРА)

**Аудиториум № 10**  
(Форум КЕЙТЕРИНГ)

**Аудиториум № 04**  
(ШКОЛА  
УПРАВЛЯЮЩИХ)

**Аудиториум № 05**  
(ШКОЛА  
УПРАВЛЯЮЩИХ)

**Аудиториум № 06**  
(ШКОЛА  
УПРАВЛЯЮЩИХ)

**Аудиториум № 07**  
(Форум ПЕКАРНЯ И  
КОНДИТЕРСКАЯ)

<p><b>№901 10:30 - 12:00</b></p> <p>Мотивация: что делать, чтобы персонал хотел приносить вам больше прибыли?</p> <p><i>Ташкер Георгий</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№1001 10:30 - 11:30</b></p> <p>Start-up кейтеринга как на базе ресторана, так и в качестве самостоятельного производства</p> <p><i>Сергеева Оксана</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№401 10:30 - 12:00</b></p> <p>Вау-фактор в ресторане, или Как заставить гостя возвращаться?</p> <p><i>Лазерсон Илья</i></p> <p>2 600р.</p>	<p><b>№501 10:30 - 12:00</b></p> <p>Анализ действий по открытию ресторана и разбор типичных ошибок</p> <p><i>Гуч Юлия</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№601 10:30 - 12:00</b></p> <p>Как сократить издержки производства и сделать кухню рентабельной в новых экономических условиях?</p> <p><i>Муравлев Александр</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№701 10:30 - 12:00</b></p> <p>Start-up проекта: открываем мини-пекарню мечты.</p> <p><i>Арифулин Равиль</i></p> <p>1 600р.</p>
<p><b>№902 12:30 - 14:00</b></p> <p>Анализ рынка образования в ресторанном бизнесе в России и за рубежом</p> <p><i>Кирюхина Марина</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№1002 12:00 - 13:00</b></p> <p>Креативный кейтеринг. Идеи и фишки</p> <p><i>Баженова Алина</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№402 12:30 - 14:00</b></p> <p>Клиентоориентированный ресторан</p> <p><i>Горянский Евгений</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№502 12:30 - 14:00</b></p> <p>Концептуальный ресторан в «спальном» районе</p> <p><i>Фирсов Андрей Ружьев Михаил</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№602 12:30 - 14:00</b></p> <p>Роль пространства в кофейных и чайных</p> <p><i>Кариев Артур Гринина Ксения</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№702 12:30 - 13:30</b></p> <p>Использование заморозки: «за» и «против». Кому показано?</p> <p><i>Баканов Владимир RICHARD DIDIER</i></p> <p>2 000р.</p>
<p><b>№903 14:30 - 16:00</b></p> <p>Суперкарьера с SuperJob.ru</p> <p><i>Демакова Ольга</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>№1003 13:30 - 14:30</b></p> <p>Маркетинг в кейтеринге – как продвигать услугу?</p> <p><i>Гвоздева Татьяна</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№403 14:30 - 16:00</b></p> <p>Ключевые факторы успеха столовой. Управление. Персонал. Кухня</p> <p><i>Кислов Константин</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№503 14:30 - 16:00</b></p> <p>Специфика придорожного ресторана, или Цивилизованный общепит на автотрассах</p> <p><i>Кондрашин Андрей</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№603 14:30 - 16:00</b></p> <p>Работа с поставщиками: Соблюдение стандартов входящего сырья. Когда у вас больше, чем один ресторан</p> <p><i>Александрова Светлана</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№702 14:00 - 15:00</b></p> <p>Использование заморозки: «за» и «против». Кому показано?</p> <p><i>Баканов Владимир RICHARD DIDIER</i></p> <p>2 000р.</p>
<p><b>№904 16:30 - 18:00</b></p> <p>Современные подходы к подбору персонала в сегменте HoReCa</p> <p><i>Горянский Евгений</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№1004 15:00 - 16:00</b></p> <p>Работа с event-агентами. Как продавать многократно?</p> <p><i>Мещеряков Виталий</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№404 16:30 - 18:00</b></p> <p>Взаимоотношения управляющего и шеф-повара ресторана – поиск решения проблем</p> <p><i>Лазерсон Илья</i></p> <p>2 600р.</p>	<p><b>№504 16:30 - 18:00</b></p> <p>Техника эффективных продаж</p> <p><i>Морозов Алексей</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№604 16:30 - 18:00</b></p> <p>Свой бизнес: путь от идеи к успеху. Кофейня при ресторане</p> <p><i>Багаев Тимур Цфасман Анна</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№703 15:30 - 17:00</b></p> <p>Простые фишки для улучшения Вашего маркетинга. Как работать с точками контакта?</p> <p><i>Кривошонок Константин</i></p> <p>1 600р.</p>
	<p><b>№1005 16:30 - 17:30</b></p> <p>Ценообразование в кейтеринговой индустрии. Как не упускать заработок и быть конкурентоспособным?</p> <p><i>Погодин Кирилл</i></p> <p>1 900р.</p>				

Порядок участия:

- Цены мероприятий указаны с НДС18%, действительны при бронировании и оплате мероприятий до 15 сентября 2013 года. На выставке цена мероприятий изменится.
- В программе возможны изменения и дополнения.
- Количество билетов ограничено! Для бронирования необходимо заполнить заявку на участие на сайте [pirexpo.com](http://pirexpo.com). Также возможно заполнить заявку, приложенную к данному файлу (в формате WORD) и выслать ее по факсу (495) 637-94-40 доб. 109 или на e-mail [vkk@pir.ru](mailto:vkk@pir.ru).
- После получения заявки Оргкомитет выставляет счет на оплату. В случае не поступления денег на расчетный счет Организатора до 20 сентября 2013 года бронь снимается.

# ПРОГРАММА СЕМИНАРОВ

## 2 октября

**Аудиториум № 09**  
(Форум ОБУЧЕНИЕ.  
ПЕРСОНАЛ. КАРЬЕРА)

**Аудиториум № 10**  
(Форум КЕЙТЕРИНГ)

**Аудиториум № 04**  
(ШКОЛА  
УПРАВЛЯЮЩИХ)

**Аудиториум № 05**  
(ШКОЛА  
УПРАВЛЯЮЩИХ)

**Аудиториум № 06**  
(ШКОЛА  
УПРАВЛЯЮЩИХ)

**Аудиториум № 07**  
(Форум ПЕКАРНЯ И  
КОНДИТЕРСКАЯ)

**Форум "Бизнес"**  
(Консультации)

<p><b>№905 10:30 - 12:00</b></p> <p>Сервис по-королевски</p> <p><i>Семанова Ольга</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№1006 10:30 - 11:30</b></p> <p>Дизайн и декор для банкетов и фуршетов – продажи и первое впечатление</p> <p><i>Холина Татьяна</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№405 10:30 - 12:00</b></p> <p>Стратегия компании, направленная на продажи</p> <p><i>Потапенко Дмитрий</i></p> <p>2 600р.</p>	<p><b>№505 10:30 - 12:00</b></p> <p>Управление качеством сервиса в ресторане – Часть 1: Мониторинг и контроль качества сервиса</p> <p><i>Еремеева Наталия</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№605 10:30 - 12:00</b></p> <p>Алгоритм встречи и обслуживания гостей в ресторане</p> <p><i>Кузьмин Михаил</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№Б704 10:30 - 13:00</b></p> <p>«Пекарь - искусство жить» (дискуссионная площадка для молодежи)</p> <p><i>Лякишева Ирина Кацнельсон Юрий Эльдерханова И.Б.</i></p> <p>бесплатно</p>	<p><b>№ФБ06 12:45 - 13:45</b></p> <p>Маркетинг в ресторане: превращение нового клиента в постоянного и лояльного; техники кросс-продаж и апселлинга</p> <p><i>Сороко Александра</i></p> <p>бесплатно</p>
<p><b>№907 14:30 - 16:00</b></p> <p>Способы разрешения конфликтов в ресторане – практические инструменты. Как сделать клиента другом?</p> <p><i>Победоносцева Елена</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№1007 12:00 - 13:00</b></p> <p>Свадебный кейтеринг</p> <p><i>Дуайен Грегори</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№406 12:30 - 14:00</b></p> <p>Продвижение за три копейки: раскрутка ресторана в условиях кризиса</p> <p><i>Назаров Олег</i></p> <p>2 600р.</p>	<p><b>№506 12:30 - 14:00</b></p> <p>Что почём в ресторане: выгодное меню</p> <p><i>Пак Яков</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№606 12:30 - 14:00</b></p> <p>Инструменты интернет-маркетинга в сфере HoReCa</p> <p><i>Тен Роман</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№706 13:30 - 14:30</b></p> <p>Оборудование: обзор рынка и новые технологии. Что стоит починить, а что - отправить в утиль.</p> <p><i>Симбирев Александр</i></p> <p>1 200р.</p>	<p><b>№ФБ07 14:00 - 15:00</b></p> <p>Управленческий учет в ресторанах. Проще, чем кажется</p> <p><i>Войтович Алексей</i></p> <p>бесплатно</p>
<p><b>№908 16:30 - 18:00</b></p> <p>Создание системы обучения сотрудников силами менеджеров. Визуальное обучение. Практические рекомендации</p> <p><i>Ермишкина Инесса</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№1010 16:30 - 17:30</b></p> <p>Активизация продаж, привлечение клиентов</p> <p><i>Мушец Надежда</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№407 14:30 - 16:00</b></p> <p>Управление финансами: верный путь к большим деньгам</p> <p><i>Комиссаров Леонид Анфиногенов Андрей</i></p> <p>2 600р.</p>	<p><b>№507 14:30 - 16:00</b></p> <p>Управление качеством сервиса в ресторане – Часть 2: Внедрение стандартов своими силами</p> <p><i>Еремеева Наталия</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№607 14:30 - 16:00</b></p> <p>Два миллиона на чашке латте: экономика меню и продукт-микс заведений общественного питания</p> <p><i>Гуткевич Анастасия</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№707 15:00 - 16:00</b></p> <p>Хлебная франшиза. Что за зверь и с чем его едят?</p> <p><i>Лякишева Ирина</i></p> <p>1 200р.</p>	
		<p><b>№408 16:30 - 18:00</b></p> <p>Как создать сильный бренд? Ребрендинг ресторана</p> <p><i>Пак Яков</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№508 16:30 - 18:00</b></p> <p>Быстрое питание – оптимизация ресурсов через стандартизацию</p> <p><i>Кислов Алексей</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№608 16:30 - 18:00</b></p> <p>Воровство в ресторане</p> <p><i>Арифулин Равиль</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№Б708 16:30 - 17:30</b></p> <p>Ростест: сертификация - обязательно или добровольно? Перспективы.</p> <p><i>Ермекбаева Елена</i></p> <p>бесплатно</p>	

- Порядок участия:
- Цены мероприятий указаны с НДС18%, действительны при бронировании и оплате мероприятий до 15 сентября 2013 года. На выставке цена мероприятий изменится.
  - В программе возможны изменения и дополнения.
  - Количество билетов ограничено! Для бронирования необходимо заполнить заявку на участие на сайте [pirexpo.com](http://pirexpo.com). Также возможно заполнить заявку, приложенную к данному файлу (в формате WORD) и выслать ее по факсу (495) 637-94-40 доб. 109 или на e-mail [vkk@pir.ru](mailto:vkk@pir.ru).
  - После получения заявки Оргкомитет выставляет счет на оплату. В случае не поступления денег на расчетный счет Организатора до 20 сентября 2013 года бронь снимается.

# ПРОГРАММА СЕМИНАРОВ

## 3 октября

**Аудиториум № 09**  
(Форум ОБУЧЕНИЕ.  
ПЕРСОНАЛ. КАРЬЕРА)

**Аудиториум № 10**  
(Форум КЕЙТЕРИНГ)

**Аудиториум № 04**  
(ШКОЛА  
УПРАВЛЯЮЩИХ)

**Аудиториум № 05**  
(ШКОЛА  
УПРАВЛЯЮЩИХ)

**Аудиториум № 06**  
(ШКОЛА  
УПРАВЛЯЮЩИХ)

**Аудиториум № 07**  
(Форум ПЕКАРНЯ И  
КОНДИТЕРСКАЯ)

<p><b>№909 10:30 - 12:00</b></p> <p>Построение управляющей компании со своим учебным центром</p> <p><i>Мукабенова Ольга</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№1011 10:30 - 11:30</b></p> <p>Корпоративные столовые и фабрики-кухни</p> <p><i>Кузнецов Сергей Еременко Оксана</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№409 10:30 - 12:00</b></p> <p>Как открыть ресторан и не ошибиться с выбором концепции?</p> <p><i>Айситулина Кадрина</i></p> <p>2 600р.</p>	<p><b>№509 10:30 - 12:00</b></p> <p>Управление спросом на основе меню-инжиниринг</p> <p><i>Семанова Ольга</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№609 10:30 - 12:00</b></p> <p>Сколько стоит открыть ресторан: проблемы и перспективы франчайзинга</p> <p><i>Юдин Олег</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№709 10:30 - 12:00</b></p> <p>Торт на заказ - выгодный бизнес на дому.</p> <p>1 600р.</p>
<p><b>№910 12:30 - 14:00</b></p> <p>Mystery shopping со стороны или своими силами. В чем его польза?</p> <p><i>Победоносцева Елена Пак Яков</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№1012 12:00 - 13:00</b></p> <p>Технология Long Life Fresh Food (LLFF) и все её преимущества</p> <p><i>Русян Сергей Москалева Ольга</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№410 12:30 - 14:00</b></p> <p>Start-up ресторана</p> <p><i>Смирнов Юрий</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№510 12:30 - 14:00</b></p> <p>Улучшаем экономику ресторана: контроль себестоимости и нюансы производственного учёта</p> <p><i>Гвоздовская Виолетта</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№610 12:30 - 14:00</b></p> <p>Использование специальных меню в ресторане</p> <p><i>Зубатов Денис</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№710 12:30 - 14:00</b></p> <p>Пекарня около дома. Успешный формат небольших заведений.</p> <p><i>Вольчек Филипп</i></p> <p>1 600р.</p>
<p><b>№911 14:30 - 16:00</b></p> <p>Обучение и повышение профессионального уровня управляющих ресторанами</p> <p><i>Ишанов Максат</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№1013 13:30 - 14:30</b></p> <p>Выездной банкет, работа с клиентами – частными и корпоративными</p> <p><i>Романова Наталия</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№411 14:30 - 16:00</b></p> <p>Бар при ресторане от «А» до «Я»</p> <p><i>Шушканов Иван</i></p> <p>2 600р.</p>	<p><b>№512 16:30 - 18:00</b></p> <p>Внедряем инновации! Как провести изменения и не развалить бизнес?</p> <p><i>Перепелица Елена</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№611 14:30 - 16:00</b></p> <p>Управление рисками в ресторанном бизнесе</p> <p><i>Кривошонок Константин</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№711 14:30 - 16:00</b></p> <p>Своя сеть: от идеи до успешной реализации.</p> <p><i>Шумайлова Анна</i></p> <p>1 600р.</p>
<p><b>№912 16:30 - 18:00</b></p> <p>Аудит собственного сервиса. Насколько он конкурентоспособен?</p> <p><i>Гвоздовская Виолетта</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№1014 15:00 - 16:00</b></p> <p>Логистика выездных мероприятий: нюансы, цифры, планирование, координация</p> <p><i>Атаман Антон</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№412 16:30 - 18:00</b></p> <p>Как стать любимым, или Чего хотят гости? Маркетинг в ресторане</p> <p><i>Ярцев Василий Пак Яков</i></p> <p>1 900р.</p>		<p><b>№612 16:30 - 18:00</b></p> <p>Новая экономика впечатлений: чего ждут Клиенты в XXI веке?</p> <p><i>Эрзяйкин Павел</i></p> <p>1 900р.</p>	<p><b>№712 16:30 - 18:00</b></p> <p>Необычные форматы. Удиви клиента, заработай сам.</p> <p><i>Симонова Елизавета Шакая Морис</i></p> <p>1 600р.</p>
	<p><b>№1015 16:30 - 17:30</b></p> <p>Тренды в кейтеринге</p> <p><i>Погодин Кирилл</i></p> <p>1 900р.</p>				

Порядок участия:

- Цены мероприятий указаны с НДС18%, действительны при бронировании и оплате мероприятий до 15 сентября 2013 года. На выставке цена мероприятий изменится.
- В программе возможны изменения и дополнения.
- Количество билетов ограничено! Для бронирования необходимо заполнить заявку на участие на сайте [pirexpo.com](http://pirexpo.com). Также возможно заполнить заявку, приложенную к данному файлу (в формате WORD) и выслать ее по факсу (495) 637-94-40 доб. 109 или на e-mail [vk@pirexpo.com](mailto:vk@pirexpo.com).
- После получения заявки Оргкомитет выставляет счет на оплату. В случае не поступления денег на расчетный счет Организатора до 20 сентября 2013 года бронь снимается.

## ПРОГРАММА СЕМИНАРОВ

### 4 октября

Аудиториум № 09  
(Форум ОБУЧЕНИЕ.  
ПЕРСОНАЛ. КАРЬЕРА)

Аудиториум № 10  
(Форум КЕЙТЕРИНГ)

Аудиториум № 04  
(ШКОЛА  
УПРАВЛЯЮЩИХ)

Аудиториум № 05  
(ШКОЛА  
УПРАВЛЯЮЩИХ)

Аудиториум № 06  
(ШКОЛА  
УПРАВЛЯЮЩИХ)

Аудиториум № 07  
(Форум ПЕКАРНЯ И  
КОНДИТЕРСКАЯ)

<p><b>№913 10:30 - 12:00</b></p> <p>Мотивация – затраты или возможность заработка для ресторана?</p> <p><i>Литвинова Нина</i></p> <p style="text-align: right;">2 600р.</p>	<p><b>№1016 10:30 - 11:30</b></p> <p>Пищевая безопасность в кейтеринге</p> <p><i>Нестеров Алексей Алексеева Инна</i></p> <p style="text-align: right;">1 900р.</p>	<p><b>№413 10:30 - 12:00</b></p> <p>Эффективная кухня: заработать на расходах?!</p> <p><i>Кислов Алексей</i></p> <p style="text-align: right;">1 900р.</p>	<p><b>№513 10:30 - 12:00</b></p> <p>Успеть за 180 дней. Открытие ресторана своими руками</p> <p><i>Затуливетров Александр</i></p> <p style="text-align: right;">1 900р.</p>	<p><b>№613 10:30 - 12:00</b></p> <p>Мобильные кофейни в условиях российского рынка</p> <p><i>Федосов Алексей</i></p> <p style="text-align: right;">1 900р.</p>	<p><b>№713 10:30 - 13:00</b></p> <p>Учимся на чужих ошибках: как открыть пекарню-кондитерскую премиум класса с «нуля».</p> <p><i>Авдеева Зинаида</i></p> <p style="text-align: right;">2 000р.</p>
<p><b>№914 12:30 - 14:00</b></p> <p>Командообразование в ресторане. Кому это нужно и как это работает?</p> <p><i>Литвинова Нина</i></p> <p style="text-align: right;">2 600р.</p>	<p><b>№1017 12:00 - 13:00</b></p> <p>Разница между хорошим и плохим рестораном выездного обслуживания. Секреты мастерства – как сделать свой бизнес успешным</p> <p><i>Смирнов Юрий Берлев Денис</i></p> <p style="text-align: right;">1 900р.</p>	<p><b>№414 12:30 - 14:00</b></p> <p>Миллион в продуктовой корзине: управление фудкостом</p> <p><i>Ташкер Георгий</i></p> <p style="text-align: right;">1 900р.</p>	<p><b>№514 12:30 - 14:00</b></p> <p>36 стратагем для ресторанов, или Китайское военное искусство на службе общепита</p> <p><i>Затуливетров Александр</i></p> <p style="text-align: right;">1 900р.</p>	<p><b>№614 12:30 - 14:00</b></p> <p>Управление основными показателями деятельности ресторана</p> <p><i>Мукабенова Ольга</i></p> <p style="text-align: right;">1 900р.</p>	

Порядок участия:

- Цены мероприятий указаны с НДС18%, действительны при бронировании и оплате мероприятий до 15 сентября 2013 года. На выставке цена мероприятий изменится.
- В программе возможны изменения и дополнения.
- Количество билетов ограничено! Для бронирования необходимо заполнить заявку на участие на сайте [pirexpo.com](http://pirexpo.com). Также возможно заполнить заявку, приложенную к данному файлу (в формате WORD) и выслать ее по факсу (495) 637-94-40 доб. 109 или на e-mail [vkk@pir.ru](mailto:vkk@pir.ru).
- После получения заявки Оргкомитет выставляет счет на оплату. В случае не поступления денег на расчетный счет Организатора до 20 сентября 2013 года бронь снимается.