



ПРОГРАМА

ФЕСТИВАЛЮ / 19-20 лютого

ХЕШТЕГ ДЛЯ ПУБЛІКАЦІЇ
В СОЦМЕРЕЖАХ
#inrestfest



19.02

- 09.00** 1-й трансфер з вокзалу Івано-Франківська
12.00 2-й трансфер з вокзалу Івано-Франківська
13.00-14.30 Обід, *Ресторан, 1 поверх*
14.00 Поселення в готель, *Лобі*
15.00-16.30 Відкриття фестивалю, презентація партнерів, інтерактивне знайомство, *Конференц-зал, 2 поверх*
17.00-18.30 Лекція, майстер-клас та дегустація. Тема лекції: «ФОРМУЛА СТВОРЕННЯ БАРНОЇ КАРТИ» Дар'я Вершиніна*, *Конференц-зал, 2 поверх*
19.00-20.30 Вечеря, *Ресторан, 1 поверх*
19.30-20.30 «Коньяк. Сигара. Кава. Шоколад — Дегустація марочних і колекційних коньяків від «ДМК «Таврія». Роман Гаркуша*, *Конференц-зал, 4 поверх*
20.30 Нетворкінг, жива музика, *Лобі*
Дегустація супу рамен з компанією Morskoj Dom та банош на грилі, *Гриль-тераса*

20.02

- 08.00-09.30** Сніданок, *Ресторан, 1 поверх*
09.30-10.30 Доповідь «ПРИКЛАДНІ РЕСТОРАННІ ТА ГАСТРОНОМІЧНІ ТРЕНДИ» Валерій Поляков, *Конференц-зал, 2 поверх*
10.30-11.00 Доповідь «РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ ЗА ПІДСУМКАМИ ВИСТАВКИ AMBIENTE 2019 (НІМЕЧЧИНА, ФРАНКФУРТ 8-12 ЛЮТОГО)» Марина Писарева, *Конференц-зал, 2 поверх*
11.15-12.15 Ворк-шоп «СУЧАСНА CASUAL КУХНЯ: ДОСВІД ФРАНЦІЇ» Damien Duquesne і Alexandre Manzoni, *Лобі*

- 12.30-13.30** Доповідь «ПОБУДОВА ОПЕРАЦІЙНОЇ СИСТЕМИ. УПРАВЛІННЯ МЕРЕЖЕЮ» Анна Дніпрова, *Конференц-зал, 2 поверх*
13.30-15.00 Обід, *Ресторан, 1 поверх*
14.00-15.00 Майстер-клас «ЯК СКЛАСТИ БАРНУ КАРТУ. ОСОБЛИВОСТІ ЛОКАЛЬНИХ І СЕЗОННИХ ПРОДУКТІВ» Дар'я Вершиніна*, *Конференц-зал, 6 поверх*
14.00-15.00 Майстер-клас «ТРЕНД АЗИАТСЬКИХ СОУСІВ У СВІТОВІЙ КУЛІНАРІЇ» шеф-кухар Ілля Червенко*, *Лобі*
14.00-15.00 Дегустація «ЗІТОЛОГІЯ В РЕСТОРАНІ АБО ГАСТРОНОМІЯ ТА ПИВО» Микола Балабай*, *паб «Губертус»*
14.00-15.00 Дегустація «УНІКАЛЬНІ ВИНА ВЕРОНИ. WINETASTING LENOTTI» Олексій Гіжко*, *Конференц-зал, 4 поверх*
15.00-16.00 Доповідь «КОНТРОЛЬ І ОПТИМІЗАЦІЯ ВИТРАТ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ» Олександр Токмиленко, *Конференц-зал, 2 поверх*
16.15-17.45 Доповідь «КЛЮЧОВІ ЕЛЕМЕНТИ Й ЕТАПИ РОЗРОБКИ КОНЦЕПЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД» Atif Malik, *Конференц-зал, 2 поверх*
18.00-18.45 Дискусія рестораторів: «Терпіння та праця: чому ми довго та вперто утримуємо збиткові проекти» модератор Максим Храмов, *Конференц-зал, 2 поверх*
19.00-20.30 Вечеря, *Ресторан, 1 поверх*
19.00-21.00 Дегустація коктейлів від ТМ AleXX і Jatone, *Лобі*
20.30 Нетворкінг, жива музика, *Лобі*
Глінтвейн, шурпа, ковбаски і голландська телятина на грилі з Віктором Тітовим і компанією METRO, *Гриль-тераса*

* Участь за попереднім записом у організаторів. Група 20 осіб

** У програмі можливі зміни

ОРГАНІЗАТОРИ: КСЕНІЯ РЯБІНОВА (067) 247-84-32 ІВАННА ВАСИЛЕВСЬКА (067) 487-52-60 МАРІЯ МАРКЕЛОВА (067) 503-79-20

РЕСТОРАТОР
restorator.ua

Партнери





ПРОГРАМА

ФЕСТИВАЛЮ / 21-22 ЛЮТОГО

ХЕШТЕГ ДЛЯ ПУБЛІКАЦІЇ
В СОЦМЕРЕЖАХ
#inrestfest



21.02

- 08.00-09.30** Сніданок, *Ресторан, 1 поверх*
- 09.30-10.30** Доповідь «МАРКЕТИНГ В DIGITAL-ЕРУ» Діма Борисов, *Конференц-зал, 2 поверх*
- 10.30-11.00** Доповідь «ІНСТРУМЕНТИ DIGITAL-МАРКЕТИНГУ» Наталія Стороженко, *Конференц-зал, 2 поверх*
- 11.30-13.00** Майстер-клас та дегустація «КОРЕНЕПЛОДИ В МЕНЮ РЕСТОРАНУ ЯК ПОВНОЦІННИЙ ІНГРЕДІЄНТ: НИЗЬКИЙ ФУДКОСТ, СУЧАСНІ ТЕХНІКИ, АКТУАЛЬНА ПОДАЧА» шеф-кухар Юрій Ковриженко, *Лобі*
- 13.00-14.30** Обід, *Ресторан, 1 поверх*
- 13.30-14.30** Майстер-клас «ЯК СКЛАСТИ БАРНУ КАРТУ. ОСОБЛИВОСТІ ЛОКАЛЬНИХ І СЕЗОННИХ ПРОДУКТІВ» Дар'я Вершиніна*, *Конференц-зал, 6 поверх*
- 13.30-14.30** Дегустація страв паназіатської кухні: самоси та спрінґроли. Шеф-кухар Ілля Червенко*, *Лобі*
- 13.30-14.30** Дегустація «ЗІТОЛОГІЯ В РЕСТОРАНІ АБО ГАСТРОНОМІЯ ТА ПИВО» Микола Балабай*, *паб «Губертус»*

- 13.30-14.30** Дегустація «УНІКАЛЬНІ ВИНА ВЕРОНИ. WINETASTING LENOTTI» Олексій Гіжко*, *Конференц-зал, 4 поверх*
- 15.00-16.00** Майстер-клас «ЕФЕКТИВНЕ ДЕСЕРТНЕ МЕНЮ РЕСТОРАНУ» Кирило Сміян, *Лобі*
- 16.30-18.30** Ворк-шоп «ЕМОЦІЙНИЙ СЕРВІС» Оксана Марусич, *Конференц-зал, 2 поверх*
- 18.30-18.45** Закриття Офіційної ділової програми Фестивалю, *Конференц-зал, 2 поверх*
- 19.00-20.30** Вечеря, *Ресторан, 1 поверх*
- 19.00-21.00** Дегустація новинки від «ДМК «Таврія» — коньяк "Tavria Craft Collection", *Лобі*
- 20.30** Нетворкінг, жива музика, *Лобі*
Глінтвейн і телятина на грилі з компанією METRO, *Гриль-тераса*

22.02

- 08.00-10.00** Сніданок, *Ресторан, 1 поверх*
- 10.00-12.00** Вільний час
- 11.30** Виселення з готелю
- 12.00** Трансфер на ЖД вокзал в Івано-Франківськ

* Участь за попереднім записом у організаторів. Група 20 осіб
** У програмі можливі зміни

ОРГАНІЗАТОРИ: КСЕНІЯ РЯБІНОВА (067) 247-84-32 ІВАННА ВАСИЛЕВСЬКА (067) 487-52-60 МАРІЯ МАРКЕЛОВА (067) 503-79-20



Партнери

