

## 18 ЧЕРВНЯ (I Й ДЕНЬ)

- 9.30 1-й трансфер від залізничного вокзалу Одеси
- 11.00 2-й трансфер від залізничного вокзалу Одеси
- 13.00-14.30 Обід. Welcome drink
- 14.00 Заселення в готель
- 14.30-15.45 Відкриття фестивалю, представлення організаторів і партнерів, інтерактивне знайомство, отримання кейсів  
**Локація 1**
- 16.00-17.00 Доповідь «Тренди в їжі та дизайні», Аврора Огородник і Йова Ягер **Локація 1**
- 17.15-18.15 Доповідь «Як розробити коктейльну карту, яка сама себе продас», Іван Савчков і Дар'я Вершиніна **Лобі**
- 18.30-19.30 Майстер-клас на вугільному грилі Big Green Egg, Віктор Тітов **Зона барбекю**
- 19.30-21.00 Вечеря
- 20.00 Частування-гриль в зоні барбекю
- 21.00 — до ранку Вільний час, просекко, коктейлі, жива музика

## 19 ЧЕРВНЯ (II Й ДЕНЬ)

- 07.00-8.00 Ранкова йога на березі моря
- 08.00-9.30 Сніданок
- 09.30-11.00 Доповідь «Емоції в бізнесі: тренди та інновації», Андрій Худо **Локація 1**
- 11.00-11.15 Доповідь «Покращення у обслуговуванні гостя. Трансформація обіднього столу», Олександр Василяга **Локація 1**
- 11.45-13.00 Майстер-клас «Овочі у центрі тарілки», Олексій Краковський **Локація 2**
- 13.00-14.30 Обід
- 13.00-14.00 Майстер-клас «Освіжаючі кавово-алкогольні коктейлі», Ольга Бакун\* **Літній бар**
- 13.30-14.20 Майстер-клас та дегустація коктейлів для закладів різних форматів, Іван Савчков та Дар'я Вершиніна \* **Локація 1**
- 13.30-14.20 Майстер-клас «Десерти в ресторані. Швидко і ефективно», Оксана Крамаренко\* **Локація 2**
- 13.30-14.20 Дегустація вин Vogobugno (Тоскана) – Вино року від METRO C&C 2019, Олексій Гіжко\* **Локація 3**
- 13.30-14.20 Дегустація «Зітологія в ресторані або Гастрономія і пиво»\* **Локація 4**
- 15.30-16.00 Доповідь «Чи потрібне ресторану бронювання: як на цьому зекономити?», Наталія Стороженко **Локація 1**
- 16.30-17.30 Майстер-клас «Локальні продукти: нові смакові враження», Сергій Байсаревич **Локація 2**
- 17.45-19.00 Ворк-шоп «Корпоративна культура — неповторний характер і душа компанії», Ілона Демьохіна **Локація 1**

- 19.00-21.00 Вечеря
- 20.00 Частування-гриль в зоні барбекю
- 21.00 — до ранку Вільний час, просекко, коктейлі, жива музика, нетворкінг

## 20 ЧЕРВНЯ (III Й ДЕНЬ)

- 07.00-8.00 Ранкова йога на березі моря
- 08.30-9.30 Сніданок
- 9.30-10.30 Доповідь «Meet new Meat: зустрічайте нове м'ясо. Рослинна їжа як тренд», Paul Florizoone **Локація 1**
- 10.45-11.45 Доповідь «Як відкрити, закрити і знову відкрити ресторан, не втративши віру в людство!», Костянтин Форкер **Локація 1**
- 12.00-13.00 Майстер-клас «Класична сицилійська кухня: модерновий підхід», Gaetano Varco **Локація 2**
- 13.00-14.30 Обід
- 13.00-14.00 Мастер-клас «Освіжаючі кавово-алкогольні коктейлі», Ольга Бакун\* **Літній бар**
- 13.30-14.20 Майстер-клас та дегустація коктейлів для закладів різних форматів, Іван Савчков та Даша Вершиніна \* **Лобі**
- 13.30-14.20 Майстер-клас «Соуси, діпи, дресінги для літнього меню. Трендові складові» Ілля Червенко \* **Локація 2**
- 13.30-14.20 Дегустація французького шампанського Rommey и Heidsieck Monopole, Олексій Гіжко\* **Локація 3**
- 13.30-14.20 Дегустація «Зітологія в ресторані або Гастрономія і пиво»\* **Локація 4**
- 14.30-15.30 Тренінг «Як побудувати систему сервісу в ресторані», Олександр Бергарт і Тетяна Воропаєва, **Локація 1**
- 15.45-16.45 Майстер-клас «Погляд на Азію», Віктор Тітов, **Локація 2**
- 17.00-18.00 Готові кейси «Гроші в барі. Коді і алгоритми», Сергій Лазарев, **Локація 1**
- 18.15-19.15 «Теорія розбитих вікон в ресторанному бізнесі», Максим Храмов, **Локація 1**
- 19.00-21.00 Вечеря
- 20.00 Частування-гриль в зоні барбекю
- 21.30 Офіційне завершення Фестивалю, приємний сюрприз від організаторів
- 21.00 — до ранку Вільний час, нетворкінг, коктейлі, жива музика

## 21 ЧЕРВНЯ (IV Й ДЕНЬ)

- 08.00- 09.00 Ранкова йога на березі моря
- 08.00-10.00 Сніданок
- 10.00-12.00 Вільний час
- 12.00 Виселення з готелю. Трансфер на залізничний вокзал Одеси

\* Захід для групи з 20 осіб за попереднім записом у організаторів  
В програмі можливі зміни

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