

# Программа InRestFest 7-10 сентября 2021\*\*

## 7 сентября

Трансфер из Одессы (предположительно в 8-9.00 и в 11.00).

13.00-14.30 | Обед

13.00-14.30 | Дегустация новых продуктов для рынка HoReCa

14.00 | Старт поселения в отель.

14.30-16.00 | Открытие фестиваля, знакомство участников.

16.15-17.15 | Мастер-класс, шеф-повар Алексей Миллер «Осьминог с соусом романеско с капустой пакчой (кейл) и обожженными томатами»

17.30-19.30 | Ворк-шоп «Как стать магнитом для классных людей» Оксана Марусич

19.30-21.00 | Ужин

19.30-.... | Вечерний нетворкинг, общение, METRO Grill party

## 8 сентября

07.00 | Йога на пляже

08.00-09.30 | Завтрак.

09.30-11.30 | Ворк-шоп и практика «Микро обучение в ресторане: обучаем молодежь в стиле TikTok» Александр Мусатов, True Burger Bar

11.45-12.00 | Доклад «От фуд-агрегатора до мобильного приложения. Грамотная автоматизация заказов в заведениях от Restorolla» Вячеслав Кельбас, Restorolla

12.15-13.15 | Мастер-класс и доклад, шеф-повар Marc Pauquet, Le Cordon Bleu

13.15-14.30 | Обед

13.00-14.30 | Дегустация новых продуктов для рынка HoReCa

13.30-14.30 | Дегустация вин «Как вслепую определить качество вина. На примере Sauvignon Blanc» Алексей Гижко\*

13.30-14.30 | Дегустация «Зитология: Сочетание пива и гастрономии»\* Андрей Юраго

13.30-14.30 | Мастер-класс «Растительная альтернатива мяса в ресторанном меню»\* Сергей Шелестов

13.30-14.30 | Воркшоп Латте арт\* Дмитрий Скосарев

15.00-16.30 | Доклад «Кто ваша ЦА? Почему демографический анализ не работает в современном маркетинге» Анна Каткова, Hendrick's Bar, True Burger Bar

16.45-17.45 | Ворк-шоп «Су-вид как сервис-решение на кухне ресторана или Миссия выполнима - отдать курицу за 5 минут» Илья Демковский

18.00-19.30 | Доклад «Идеальный Сервис - ваше секретное оружие!» Евгений Пластун, First Line Group

19.30-21.00 | Ужин

19.30- ... | Вечерний нетворкинг. Общение. Asian Party с TM Kurator

## 9 сентября

07.00 | Йога на пляже

08.00-09.30 | Завтрак.

09.30-11.00 | Воркшоп «Обратная Связь – недооценённый инструмент и основа коммуникации» Алена Рыж

11.15-11.45 | Доклад «Преимущества работы с системным поставщиком» Анна Губанова

12.00-13.00 | Мастер-класс «Овощи в меню ресторана» Алекс Якутов, ресторан «Публицист»

13.00-14.30 | Обед

13.00-14.30 | Дегустация новых продуктов для рынка HoReCa

13.30-14.30 | Дегустация вин «Как вслепую определить качество вина. На примере Sauvignon Blanc» Алексей Гижко\*

13.00-14.30 | Дегустация «Зитология: Сочетание пива и гастрономии»\* Андрей Юраго

13.30-14.30 | Воркшоп Кофейные тренды\* Дмитрий Скосарев

15.00-15.30 | Доклад «Кофе в ресторанном бизнесе»

15.45-16.45 | Доклад «ТОП-10 ошибок в ресторанном бизнесе» Савва Либкин, рестораны Савелия Либкина

17.00-19.30 | Финал и награждение украинского этапа премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса»

19.30-21.00 | Ужин

19.30- ... | Нетворкинг. Общение. Сюрприз от организаторов Фестиваля.

## 10 сентября

07.00 | Йога на пляже

08.00-10.00 | Завтрак.

10.00-12.00 | Свободное время.

12.00- | Выселение из отеля. Трансфер на ЖД вокзал в Одессу.

\*Участие по предварительной записи у организаторов. Группа 20 человек.

\*\* В программе возможны изменения