

Програма InRestFest 7-10 вересня 2021**

7 вересня

Трансфер із Одеси (орієнтовно о 8-9.00 та об 11.00).

13.00-14.30 | Обід

13.00-14.30 | Дегустація нових продуктів для ринку HoReCa

14.00 | Старт поселення у готель.

14.30-16.00 | Відкриття фестивалю, знайомство учасників.

16.15-17.15 | Майстер-клас, шеф-кухар Олексій Міллер «Восьминіг із соусом романеско із капустою пакчой (кейл) та обпаленими томатами»

17.30-19.30 | Ворк-шоп «Як стати магнітом для класних людей» Оксана Марусіч

19.30-21.00 | Вечеря

19.30-.... | Вечірній нетворкінг, спілкування, METRO Grill party

8 вересня

07.00 | Йога на пляжі

08.00-09.30 | Сніданок

09.30-11.30 | Ворк-шоп та практика «Мікро навчання в ресторані: навчаємо молодь в стилі TikTok» Олександр Мусатов, True Burger Bar

11.45-12.00 | Доповідь «Від фуд-агрегатора до мобільного додатку. Грамотна автоматизація замовлень у закладах від Restorolla» В'ячеслав Кельбас, Restorolla

12.15-13.15 | Майстер-клас та доповідь, шеф-кухар Marc Pauquet, Le Cordon Bleu

13.15-14.30 | Обід

13.00-14.30 | Дегустація нових продуктів для ринку HoReCa

13.30-14.30 | Дегустація вин «Як наосліп визначити якість вина. На прикладі Sauvignon Blanc» Олексій Гіжко*

13.30-14.30 | Дегустація «Зітологія: Поєднання пива та гастрономії»* Андрій Юраго

13.30-14.30 | Майстер-клас «Рослинна альтернатива м'яса в ресторанному меню»* Сергій Шелестов

13.30-14.30 | Воркшоп Латте арт* Дмитро Скосарев

15.00-16.30 | Доповідь «Хто ваша ЦА? Чому демографічний аналіз не працює в сучасному маркетингу» Анна Каткова, Hendrick's Bar, True Burger Bar

16.45-17.45 | Ворк-шоп «Су-від як сервіс-рішення на кухні ресторану або Місія здійснення - віддати курку за 5 хвилин» Ілля Демковський

18.00-19.30 | Доповідь «Ідеальний Сервіс – ваша секретна зброя!» Євген Пластун, First Line Group

19.30-21.00 | Вечеря

19.30- ... | Вечірній нетворкінг. Спілкування. Asian Party із ТМ Kurator

9 вересня

07.00 | Йога на пляжі

08.00-09.30 | Сніданок

09.30-11.00 | Воркшоп «Зворотній Зв'язок – недооцінений інструмент та основа комунікації» Олена Риж

11.15-11.45 | Доповідь «Переваги роботи із системним постачальником» Ганна Губанова

12.00-13.00 | Майстер-клас «Овочі в меню ресторану» Алекс Якутов, ресторан «Публіцист»

13.00-14.30 | Обід

13.00-14.30 | Дегустація нових продуктів для ринку HoReCa

13.30-14.30 | Дегустація вин «Як наосліп визначити якість вина. На прикладі Sauvignon Blanc» Олексій Гіжко*

13.30-14.30 | Дегустація «Зітологія: Поєднання пива та гастрономії»* Андрій Юраго

13.30-14.30 | Воркшоп Кавові тренди* Дмитро Скосарев

15.00-15.30 | Доповідь «Кава в ресторанному бізнесі»

15.45-16.45 | Доповідь «ТОП-10 помилок в ресторанному бізнесі» Савва Лібкін, ресторани Савви Лібкіна

17.00-19.30 | Фінал та нагородження українського етапу премії «Пальмова гілка ресторанного бізнесу»

19.30-21.00 | Вечеря

19.30- ... | Нетворкінг. Спілкування. Сюрприз від організаторів Фестивалю.

10 вересня

07.00 | Йога на пляжі

08.00-10.00 | Сніданок

10.00-12.00 | Вільний час

12.00- | Виселення із готелю. Трансфер на Залізничний вокзал в Одесу.

*Участь за попереднім записом у організаторів. Група 20 людей.

** У програмі можливі зміни