

цикл сессий: **#практикиСОЮЗА**

- для бизнеса (отельеры/рестораторы)
- для общественных объединений

1 - 2 сессии: **23 июля 2020 (четверг)**

11.00 – 12.00 (мск) ОТЕЛЬРАМ

12.00-13.00 (мск) РЕСТОРАТОРАМ

сессия 1 : «ОТЕЛЬ. КАК РАБОТАТЬ В СИТУАЦИИ ПОВЫШЕННЫХ РИСКОВ?»

11.00 – 12.00

практикиСОЮЗАотель

СОЮЗНИК



ЭКСПЕРТ

Мусакин Алексей
Вице-президент РГА,
управляющий партнер
сети
отелей Cronwell
Hotels&Resorts, к.э.н

ПРАКТИКА

«Оптимизация затрат на персонал в условиях нового рынка»

- что можно и что нельзя оптимизировать
- нужны ли отделы в отеле?
- что делать с персоналом в низкий сезон



Петровская Наталья
Адвокат, член
Правления Лиги
Хостелов

«COVID-19 и договора аренды помещения. Освобождение от иллюзий»



Буйлова Тамара
Вице-президент
Ассоциация малых
гостиниц Санкт-
Петербурга

«Угроза второй волны: как бизнесу максимально подготовится малым отелям»

- я не хочу второй волны, но к ней надо быть готовым
- учет ошибок первой волны кто будет спасать утопающего?



АССОЦИАЦИЯ ОТЕЛЕЙ
г.КАЗАНИ И РТ



Юшутина Александра
Исполнительный
директор Ассоциации
отелей г.Казани и
Республики Татарстан

«Staycation – новый тренд для расширения аудитории гостей»

- тренды в путешествиях 2020 года
- почему staycation набирает популярность
- что делать отелю, чтобы быть в этом тренде?

FRONTDESK 24
ОБЛАЧНАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ОТЕЛЕМ



Сутулин Андрей
руководитель,
коммерческий
директор Фронтдеск 24

«Решение системы управления отелем»

- интеграции с внешними сервисами (1С бухгалтерия, АМОСРМ
- обмен данных с ЕПГУ и МВД
- ченнел менеджер.

12.00 -13.00

#практикиСОЮЗАресторан

СОЮЗНИК



ЭКСПЕРТ



Беляев Виктор
Президент
Национальной
Ассоциации Кулинаров
России

ПРАКТИКА

«Ресторанный бизнес сегодня»



Евгений Реймер
Ресторатор, компания
Milimon FamiLi
(Самарская область)

«Как эффективно вести ресторанный бизнес в новых условиях. Живой опыт»



Тымырова Татьяна
Бизнес-консультант,
директор по развитию
ресторанного холдинга
А. Скрипина,
председатель
Ассоциации
гостеприимства Якутии

«Персонал в ресторане. Сократить нельзя сохранить – где ставим запятую?»

- грамотная оптимизация зарплаты;
- стандарты и новые требования;
- новые компетенции необходимые персоналу ресторана



Шаповалова Екатерина
Автор идеи и
координатор
федерального проекта
«Гастрономическая
карта России»

«Гастрономическая карта России: методические рекомендации по организации экспортных туров в сфере гастрономического туризма»