



Национальная ассоциация рестораторов, отельеров и туризма «Ассоциация гостеприимства РС (Я)»
Россия, г. Якутск, ул. Лермонтова, д.67, каб. 17
тел. +7 9142 705 256, т.ф.31-86-35
resto-ykt2012@mail.ru
ОГРН 1131400000082

**В рамках IV Республиканского форума
предприятий торговли и общественного питания - 2022
ПРОГРАММА РЕСТОТУРА**

21.07.2022г. (четверг)

Рестотур - это бизнес-экскурсия для владельцев бизнеса, рестораторов, шеф-поваров, менеджеров.

Цель Рестотура: знакомство с лидерами ресторанного бизнеса города, обмен практическим опытом коллег о работе успешных концептуальных заведений. Экскурсия включает 5 заведений (кофейня, кондитерская-пекарня, ресторан)

№	ВРЕМЯ	МЕСТО	СОБЫТИЕ
1.1.	9-00 - 9-30	Адрес: г. Якутск, Дзержинского, д.26/4 Летняя веранда Кофейни «Traveler's Coffee»	Сбор участников, Регистрация. Кофе-брейк. Знакомство участников
1.2.	09-30 – 10-30	Адрес: г.Якутск, Дзержинского 26/4 Летняя веранда	Кофейня «Traveler's Coffee» Презентация заведения - Кофейня класса Specialty Тема: «Миссия и ценности компании Traveler's coffee, как основа стабильного развития и мотивации персонала» - сплоченность команды, реальный карьерный рост, отличные условия, справедливая зарплата - это то, что мотивирует сотрудников работать в нашей компании <i>Спикер</i> Рукавишников Андрей - Директор по HR Вопросы – ответы
1.3.	10-30 – 10-45	Трансфер	
	11-00 – 12-00	г. Якутск, Б. Чижики, 16/1	Кондитерская - пекарня «Сладкие мечты». Тема: «Новый ассортимент для HORECA для расширения меню в ресторанах и кафе»

			Презентация производства, Дегустация кондитерских изделий и ремесленных хлебов для сегмента HORECA Презентация франшизы «Сладкие мечты» <i>Спикеры:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Тымырова Татьяна – основатель сети кондитерских-пекарен «Сладкие мечты» • Чернова Анна – старший менеджер по работе с корпоративными клиентами • Цыпляев Алексей – бренд-шеф кондитерской-пекарни «Сладкие мечты» Вопросы – ответы
1.4.	12-00 – 12-15	Трансфер	
1.5.	12-15 – 14-00	г. Якутск, 203 Микрорайон, д. 17	Экологический ресторан «Зелёный город» - ответственный ресторан Тема: «Как построить в Якутске экобизнес» <i>Спикер:</i> Ирина Матвеева — предприниматель, экоактивист: «Мне хотелось показать, что создать экологически образцовый бизнес-проект реально даже в условиях Якутии. Выбор пал на общепит, потому что этот вид бизнеса считается самым мусоропроизводительным, так как остается много пищевых отходов, используется немало одноразовых предметов. Лично для меня это был вызов: смогу ли я воплотить это в жизнь? Экоконцепцию было решено воплощать совместно с еще одним принципом, которого я сама придерживаюсь, — здоровое питание. Раньше мне было сложно выбрать, где покушать в нашем городе. Как показала практика, обе эти концепции отлично сочетаются» Вопросы – ответы Обед участников в ресторане «Зеленый город»
1.6.	14-15 – 14-30	Трансфер	
1.7.	14-30 – 16-00	г. Якутск, проспект Ленина, 8	РЕСТОРАН «АВРОРА» - ЗОЛОТАЯ ПАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ, ВЫБОР СМИ, ЛУЧШЕЕ БЛЮДО ФЕСТИВАЛЯ РЕСТОРАННЫХ КОНЦЕПЦИЙ, "ВЫБОР ГОСТЯ" В НОМИНАЦИИ ЛОКАЛ+ 2021 КОНЦЕПЦИЯ - Ресторан «Аврора» – самый северный гастрономический ресторан сибирской кухни, где все блюда полностью или частично готовятся в русских дровяных печах особым методом томления из локальных продуктов. В ресторане два меню: демократичное, основанное на традиционных блюдах в новом прочтении шефа; второе меню гастрономия – блюда высокой кухни. Используются лучшие продукты, собранные по всей России, но большую часть составляют локальные продукты – жеребятина, оленина, чир, а также грибы, дикий островной лук, шишки, побеги лиственницы и ели, листья смородины и дикий ревень, всевозможные цветы, травы, коренья, собранные в лесах, тайге, горах в близи озер и рек. Для этого шеф и команда ездят в экспедиции. За короткий летний период делают заготовки, вокруг которых строятся новые блюда.

			<p><u>Тема: «Концепция ресторана от идеи до открытия»</u> <i>Спикер</i> авторы концепции самого северного гастрономического ресторана сибирской кухни – Нюргустана и Иннокентий Лукины Вопросы – ответы</p>
1.8	16-00 – 17-30	онлайн	<p>Семинар на тему «Маркетинг впечатлений с гостями в ресторане» Тема: Маркетинг впечатлений с гостями в ресторане. Театр начинается с вешалки, а ресторан с уровня обслуживания. <i>Спикер</i> Асель Смоляр - Бизнес-трекер по масштабированию компаний, Консультант по стратегическому PR-развитию брендов и первых лиц, Международный эксперт ДМО с заслугами по открытию новых сервисов и вкладом в развитие индустрии</p>
1.9.	17-45 – 18-15	Трансфер	
1.10.	18-30	г. Якутск, 6-й км Вилюйского тракта, д. 6	<p>Этно-комплекс "Усадьба Атласовых" <u>Тема: «От фермы до стола - локальная гастрономическая кухня»</u> МАСТЕР-КЛАСС Презентация Далбары и блюдо из конины, «Утка с брусничным соусом» от бренд-шефа Н.В. Атласова <i>Спикеры</i> Валерия и Николай Атласовы Вопросы – ответы Гастрономический ужин</p>

Стоимость участия - 6 000 рублей за одного участника

Регистрация <https://forms.gle/VUiJ3guFee8Mz9FS6>

*В программе могут быть изменения

- К.т. 8924 866 8236 Ирина
- 89142 705256 Татьяна
- Оплата по р/счету и моб банк (89142705256 Татьяна Александровна Т.)