



МОСКВА
VIII МЕЖДУНАРОДНЫЙ
КУЛИНАРНЫЙ
САЛОН

Мир
ресторана
& отеля

ОФИЦИАЛЬНЫЙ
ОТЧЕТ



ОГЛАВЛЕНИЕ

ОТЧЕТ «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

Статистика	3
Программа	4
Схема Салона	11
Список экспонентов	12
Отчетная статья	14
Партнеры Салона	19
PR I Internet	20
Коммуникации	22



СТАТИСТИКА САЛОНА «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

VIII Международный Кулинарный Салон «Мир ресторана & отеля 2010» прошел в Гостином Дворе с 20 по 22 апреля 2010 года.

В экспозиции приняло участие более 100 российских и зарубежных компаний-экспонентов. Посещаемость Салона за 3 дня работы составила 13674 человек.

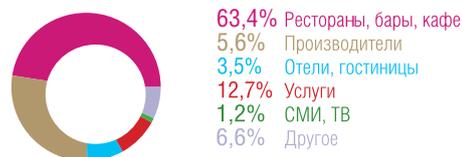
Посещаемость организованными региональными делегациями составила 486 человек из 7 городов России.

Учащихся профильных ВУЗов – 234 человека (в т.ч. преподаватели).

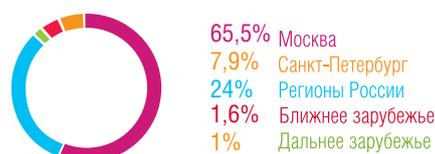
Распределение посетителей по должностям



Распределение посетителей по сегменту рынка



Распределение посетителей по регионам:



Cooking Academy

20 апреля

11.00-12.30	Рыба и морепродукты в блюдах вашего ресторана	Жан-Бернар Дерруане – шеф-повар ресторана «Тибон», Шмидов Руслан – шеф-повар «Ca Va»
12.45-14.15	И не только пироги. . . .” тесто в нашей кухне	Муравлев Александр – шеф-повар ресторана «Зарубежье», Захарова Валентина Ивановна , пекарь ресторана «Зарубежье»
14.30-16.00	Современные ДЕСЕРТЫ для вашего ресторана	Букина Людмила – шеф-кондитер гостиницы «Золотое Колесо» УД Президента
16.15-17.45	«Вкус Японии. Без компромиссов». Изысканные блюда японской кухни.	Мунечика Бан – шеф-повар ресторана «Мисато»

21 апреля

11.00-12.30	Вкусно не значит дорого – десерты с низкой себестоимостью	Кислицын Александр – шеф-кондитер, преподаватель ЦКМ «VIP-Masters»
12.45-14.15	Мясо в тexasко-мexиканской кухне. Авторские рецепты	Хокомино Роберто – шеф-повар ресторана «Де Гриль»
14.30-16.00	Современная русская кухня. Классические рецепты и новые тенденции	Денис Перевоз – шеф-повар ресторана «Чехов»
16.15-17.45	Домашняя паста. Приготовление теста и изделий из него	Валентино Бонтемпи – шеф-повар ресторана Settebello Ключанский Сергей – шеф-повар (Национальная гильдия шеф-поваров)

22 апреля

11.00-12.30	Пар – дыхание жизни. Приготовление блюд на пару в современной подаче.	Мухин Владимир – шеф-повар ресторана «Кафе-Булошная»
12.45-14.15	Новый взгляд на итальянскую кухню. Холодные блюда и закуски	Пьетро Ронгони – шеф-повар ресторана «Ла Серената»
14.30-16.00	Мясо и птица в блюдах вашего ресторана. Приготовление вакуумным методом	Голиков Кирилл – шеф-повар ресторана DJ кафе «Мио»
16.15-17.45	Искусство кулинарии из доступных продуктов. Авторские рецепты	Кристиан Маурино – шеф-повар ресторана Parisienne

Официальный партнер



Официальный поставщик продуктов



Генеральный технический партнер



При поддержке



20-22
АПРЕЛЯ
2010

ПРОГРАММА САЛОНА «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

COOKING ACADEMY

20 апреля

11.00-12.30

Рыба и морепродукты в блюдах вашего ресторана. Жан-Бернар Дерруане, Шмидов Руслан

12.45-14.15

И не только пироги. . . .” тесто в нашей кухне. Муравлев Александр, Захарова Валентина

14.30-16.00

Современные ДЕСЕРТЫ для вашего ресторана - Букина Людмила

16.15-17.45

«Вкус Японии. Без компромиссов». Изысканные блюда японской кухни - Мунечика Бан

21 апреля

11.00-12.30

Вкусно не значит дорого - десерты с низкой себестоимостью - Кислицын Александр

12.45-14.15

Мясо в тexasко-мexиканской кухне. Хокомино Роберто

14.30-16.00

Современная русская кухня. Классические рецепты и новые тенденции - Денис Перевоз

16.15-17.45

Домашняя паста. Приготовление теста и изделий из него - Валентино Бонтемпи, Ключанский Сергей

22 апреля

11.00-12.30

Пар – дыхание жизни. Блюда на пару в современной подаче - Мухин Владимир

12.45-14.15

Новый взгляд на итальянскую кухню. Холодные блюда и закуски - Пьетро Ронгони

14.30-16.00

Мясо и птица в блюдах вашего ресторана. Приготовление вакуумным методом - Голиков Кирилл

16.15-17.45

Искусство кулинарии из доступных продуктов. Авторские рецепты - Кристиан Маурино



КЛУБ ЛУЧШИХ
РЕСТОРАННЫХ КОНЦЕПЦИЙ

Официальный партнер



Официальный поставщик продуктов



Технический партнер



«Стейк-хаус - Пивной ресторан»

20 апреля			21 апреля			22 апреля		
12:30-14:00	Мастер-класс: «Мясо птицы в меню стейк-хауса»	Бабкин Сергей , шеф-повар Сети «Академия» при участии Академии кулинарного искусства «Эксклюзив» и компании De Buyer	12:30-14:00	Мастер-класс: «Впервые в России: стейки из мраморной говядины в формате быстрого питания».	Мастер-класс представляет Андрей Сердин - бренд-шеф стейк-кафе «Goodbeef»	10:30-12:00	Бизнес-семинар «Организация и эффективное управление ресторана формата «Стейк-хаус»	<i>Выступают:</i> Максат Ишанов , управляющий сетей ресторанов «ГУДМАН» и «ФИЛИМОНОВА И ЯНКЕЛЬ», Олег Алышев , генеральный директор ресторана «МЯСНОЙ КЛУБ»
14:30-16:00	Мастер-класс: «Меню стейк-хауса - не только мясо. Соусы и гарниры к ним»	Дельберг Вячеслав , бренд-шеф компании «АРПИКОМ» и Дмитрий Лазько , бренд-шеф концепций «Гудман» и «Филимонова и Янкель»	14:30-16:00	Мастер-класс: «Изготовление домашних колбасок для пивного ресторана»	Галковский Павел , бренд-шеф сети «Колбасофф» и «Мамина Паста»	12:30-14:00	Мастер-класс: «Гарниры и соусы к стейкам»	Крюковский Андрей , шеф-повар Сети «Академия» при участии Академии кулинарного искусства «Эксклюзив» и компании De Buyer
			16:30-18:00	Бизнес-семинар «Организация и эффективное управление ресторана формата «Пивной ресторан»	<i>Выступают:</i> Марала Чарыева , генеральный директор ГК «ТИНЬКОФ», Денис Иванов , ресторатор, владелец ресторанов BEERMAN&GRILL, BEERMAN&ПЕЛЬМЕНИ, Наталья Соколова , rg-директор сети ресторанов «КРУЖКА»			

Партнеры



20-22
АПРЕЛЯ
2010

ПРОГРАММА САЛОНА «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

«СТЕЙК-ХАУС - ПИВНОЙ РЕСТОРАН»

20 апреля

12:30-14:00

Мастер-класс: «Мясо птицы в меню стейк-хауса». Бабкин Сергей

14:30-16:00

Мастер-класс: «Меню стейк-хауса - не только мясо. Соусы и гарниры к ним». Дельберг Вячеслав, Дмитрий Лазько

21 апреля

12:30-14:00

Мастер-класс: «Впервые в России: стейки из мраморной говядины в формате быстрого питания». Андрей Сердин

14:30-16:00

Мастер-класс: «Изготовление домашних колбасок для пивного ресторана». Галковский Павел

16:30-18:00

Бизнес-семинар «Организация и эффективное управление ресторана формата «Пивной ресторан». Марала Чарыева, Денис Иванов, Наталья Соколова

22 апреля

10:30-12:00

Бизнес-семинар «Организация и эффективное управление ресторана формата «Стейк-хаус». Максат Ишанов, Олег Алышев

12:30-14:00

Мастер-класс: «Гарниры и соусы к стейкам». Крюковский Андрей



**КЛУБ ЛУЧШИХ
РЕСТОРАННЫХ КОНЦЕПЦИЙ**



«Фиш-хаус»

20 апреля		21 апреля		22 апреля	
12:30-14:00	Мастер-класс: «Угорь в блюдах вьетнамской кухни»	Чан Мань Хунг, бренд-шеф сети VietCafe	10:30-12:00	Мастер-класс: «Рыба и морепродукты в меню вашего ресторана»	Суворов Роман, преподаватель кулинарного мастерства в «Школе Шоколада Коркунова»
14:30-16:00	Мастер-класс: «Морепродукты в блюдах вьетнамской кухни»	Чан Мань Хунг, бренд-шеф сети VietCafe	12:30-14:00	Бизнес-семинар «Организация и эффективное управление ресторана формата «Фиш-хаус»»	<i>Выступают и участвуют в дискуссии:</i> Леонид Гарбар , совладелец ресторанов «ФИШ ХАУС», Наталья Гребенщикова , руководитель службы маркетинга концепции сетей «Филимонова и Янкель» и «Гудман»
16:30-18:00	Мастер-класс: «Морепродукты в меню рыбного ресторана»	Дмитрий Лазько , бренд-шеф сети «Гудман» и «Филимонова и Янкель» и Вячеслав Дельберг , бренд-шеф компании «АРПИКОМ»	14:30-16:00	Мастер-класс: «Блюда из семги в меню фиш-хауса»	Олег Чесноков , су-шеф отеля Varvina Luxury (группа Mercury)

Партнеры



20-22
АПРЕЛЯ
2010

ПРОГРАММА САЛОНА «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

«ФИШ-ХАУС»

20 апреля

- 12:30-14:00 Мастер-класс: «Угорь в блюдах вьетнамской кухни» - Чан Мань Хунг
- 14:30-16:00 Мастер-класс: «Морепродукты в блюдах вьетнамской кухни» - Чан Мань Хунг
- 16:30-18:00 Мастер-класс: «Морепродукты в меню рыбного ресторана» - Дмитрий Лазько

21 апреля

- 10:30-12:00 Мастер-класс: «Рыба и морепродукты в меню вашего ресторана» - Суворов Роман
- 12:30-14:00 Бизнес-семинар «Организация и эффективное управление ресторана формата «Фиш-хаус»» - Леонид Гарбар, Наталья Гребенщикова
- 14:30-16:00 Мастер-класс: «Блюда из семги в меню фиш-хауса» - Олег Чесноков

22 апреля

- 12:30-14:00 Мастер-класс: «Тонкости и секреты приготовления подачи блюд из рыбы и морепродуктов в медной посуде» - Абдессаттар Зитуни
- 14:30-16:00 Мастер-класс: «Холодные закуски из рыбы» - Абдессаттар Зитуни

Официальный партнер
 Официальный поставщик продуктов
 Технический партнер

КЛУБ ЛУЧШИХ РЕСТОРАННЫХ КОНЦЕПЦИЙ

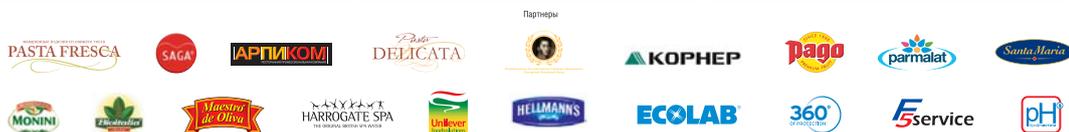
de BUYER FRANCE

METRO
Cash & Carry

ТОРГОВЫЙ ДИЗАЙН

«Пиццерия - Траттория»

20 апреля			21 апреля			22 апреля		
12:30-14:00	Мастер-класс «Пицца - классика и современность»	Мастер-класс представляет компания «Торговый Дизайн» при участии Микеле Джилебб шеф-повара компании Moretti Forni (Италия).	10:30-12:00	Мастер-класс «Свежая паста с мясом в меню итальянского ресторана»	Мастер-класс представляет бренд шеф компании «Липастафреска»	10:30-12:00	Мастер-класс «Тонкости приготовления свежей пасты с овощами»	Мастер-класс представляет бренд шеф компании «Липастафреска»
14:30-16:00	Бизнес-семинар «Организация и управление ресторана формата «Пиццерия – Траттория»	Выступают: Дмитрий Потапенко , совладелец сети «ПИЦЦА UNO», Александр Ильинский , управляющий кафе «ПЯТТО ИТАЛЬЯНО» и пиццерии «Миля»	12:30-14:00	Мастер-класс «Паста основа меню итальянского ресторана»	Мастер-класс представляет компания «Торговый Дизайн» при участии Симоны Валле главного технолога компании Italgli (Италия).	12:30-14:00	Мастер-класс «Горячие мясные блюда, ризотто классические и региональные рецепты в ассортименте пиццерии»	Мастер-класс представляет компания «Торговый Дизайн» при участии Микеле Джилебб шеф-повара компании Moretti Forni (Италия).
16:30-18:00	Мастер-класс «Специфика приготовления свежей пасты с морепродуктами»	Мастер-класс представляет Нагаев Константин шеф-повар ресторана «Неске» и главный технолог ресторана «Столыпин»	14:30-16:00	Мастер-класс «Кондитерские и хлебобулочные изделия в ассортименте пиццерии»	Мастер-класс представляет компания «Торговый Дизайн» при участии Микеле Джилебб шеф-повара компании Moretti Forni (Италия).	14:30-16:00	Мастер-класс «Равиолли в меню итальянского ресторана»	Мастер-класс представляет Олег Чесноков – су-шеф отеля Barvitha Luxury (группа Mercury)
16:30-18:00	Мастер-класс «Паста – основа меню итальянского ресторана»	Мастер-класс представляет Галковский Павел – помогающий бренд-шеф сети «Колбасофф» и «Мамина Паста».	16:30-18:00	Мастер-класс «Паста – основа меню итальянского ресторана»	Мастер-класс представляет Галковский Павел – помогающий бренд-шеф сети «Колбасофф» и «Мамина Паста».			



20-22
АПРЕЛЯ
2010

ПРОГРАММА САЛОНА «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

«ПИЦЦЕРИЯ - ТРАТТОРИЯ»

- 20 апреля
- 12:30-14:00 Мастер-класс «Пицца - классика и современность». Микеле Джилебб (Италия).
 - 14:30-16:00 Бизнес-семинар «Организация и управление ресторана формата «Пиццерия – Траттория». Дмитрий Потапенко, Александр Ильинский
 - 16:30-18:00 Мастер-класс «Специфика приготовления свежей пасты с морепродуктами». Нагаев Константин
- 21 апреля
- 10:30-12:00 Мастер-класс «Свежая паста с мясом в меню итальянского ресторана».
 - 12:30-14:00 Мастер-класс «Паста основа меню итальянского ресторана». Симона Валле (Италия).
 - 14:30-16:00 Мастер-класс «Кондитерские и хлебобулочные изделия в ассортименте пиццерии». Микеле Джилебб (Италия).
 - 16:30-18:00 Мастер-класс «Паста - основа меню итальянского ресторана». Галковский Павел
- 22 апреля
- 10:30-12:00 Мастер-класс «Тонкости приготовления свежей пасты с овощами».
 - 12:30-14:00 Мастер-класс «Горячие мясные блюда, ризотто классические и региональные рецепты в ассортименте пиццерии». Микеле Джилебб (Италия).
 - 14:30-16:00 Мастер-класс «Равиолли в меню итальянского ресторана». Олег Чесноков



КЛУБ ЛУЧШИХ
РЕСТОРАННЫХ КОНЦЕПЦИЙ

Официальный партнер



Официальный поставщик продуктов



Технический партнер



«Кондитерская – булочная»

20 апреля			21 апреля			22 апреля		
12:30-14:00	Мастер-класс «Шоколадные торты из ингредиентов BARRY CALLEBAUT»	Эдуард Лебедев – руководитель «Академии шоколада Barry Callebaut»	10:30-12:00	Мастер-класс «Порционные пирожные из ингредиентов BARRY CALLEBAUT»	Эдуард Лебедев – руководитель «Академии шоколада Barry Callebaut»	10:30-12:00	Мастер-класс «Слоёное тесто. Необычный взгляд на обычный продукт».	Бердников Евгений – бренд-шеф повар компании «Сухаревка»
14:30-16:00	Мастер-класс «Карамель, артистические работы»	Шрамко Елена – генеральный директор и преподаватель Академии кулинарного искусства «Эксклюзив» и компании De Buyer	12:30-14:00	Мастер-класс «Венская выпечка – классика».	Бердников Евгений, бренд-шеф повар компании «Сухаревка»	12:30-14:00	Мастер-класс «Конфеты ручной работы из ингредиентов BARRY CALLEBAUT»	Эдуард Лебедев – руководитель «Академии шоколада Barry Callebaut»
16:30-18:00	Мастер-класс «Печенье в ассортименте (имбирное, марокканское, кокосовое, с сыром double cheesecake)»	Елена Сучкова – заместитель генерального директора «Школы шоколада Коркунова»	14:30-16:00	Бизнес-семинар «Организация и эффективное управление ресторана формата «Кондитерская - булочная»	Выступают: Анна Павлова, совладелец торговой марки «Хлеб&Со», Татьяна Корниенко, директор по торговле, Алексей Свешников, директор по маркетингу компании «АНДРЕЕВСКИЕ БУЛОЧНЫЕ»	14:30-16:00	Мастер-класс «Торт с использованием сыра double cheesecake»	Елена Сучкова – заместитель генерального директора «Школы шоколада Коркунова»
			16:30-18:00	Мастер-класс «Кондитерские решения SAGA»	Александр Новиков, Член Гильдии шеф-поваров, Мастер-класс при участии компании Saga	16:30-18:00	Мастер-класс «Кондитерские изделия для вашего ресторана: шоколадно-винный мусс, Печенье «Экзотика», выпечка «Восточная»	Салак Серхат – шеф-кондитер кафе Design Boom



20-22
АПРЕЛЯ
2010

ПРОГРАММА САЛОНА «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

«КОНДИТЕРСКАЯ – БУЛОЧНАЯ»

20 апреля

12:30-14:00

Мастер-класс «Шоколадные торты из ингредиентов BARRY CALLEBAUT». Эдуард Лебедев

14:30-16:00

Мастер-класс «Карамель, артистические работы». Шрамко Елена

16:30-18:00

Мастер-класс «Печенье в ассортименте (имбирное, марокканское, кокосовое, с сыром double cheesecake)». Елена Сучкова

21 апреля

10:30-12:00

Мастер-класс «Порционные пирожные из ингредиентов BARRY CALLEBAUT». Эдуард Лебедев

12:30-14:00

Мастер-класс «Венская выпечка – классика». Бердников Евгений

14:30-16:00

Бизнес-семинар «Организация и эффективное управление ресторана формата «Кондитерская - булочная». Анна Павлова, Татьяна Корниенко, Алексей Свешников

16:30-18:00

Мастер-класс «Кондитерские решения SAGA». Александр Новиков

22 апреля

10:30-12:00

Мастер-класс «Слоёное тесто. Необычный взгляд на обычный продукт». Бердников Евгений

12:30-14:00

Мастер-класс «Конфеты ручной работы из ингредиентов BARRY CALLEBAUT» Эдуард Лебедев

14:30-16:00

Мастер-класс «Торт с использованием сыра double cheesecake». Елена Сучкова

16:30-18:00

Мастер-класс «Кондитерские изделия для вашего ресторана: шоколадно-винный мусс, печенье «Экзотика», выпечка «Восточная». Салак Серхат



КЛУБ ЛУЧШИХ
РЕСТОРАННЫХ КОНЦЕПЦИЙ

Официальный партнер



Официальный поставщик продуктов



Технический партнер



«Фаст-фуд»

20 апреля

12:00-13:00	Бизнес-семинар «Организация и эффективное управление ресторана формата «Фаст-фуд»»	<i>Выступают:</i> Геннадий Кочетков, вице-президент компании «САБВЭИ Россия», Дмитрий Посадский, руководитель проекта сети ресторанов «УДОНьяСАН», Елена Актуганова, руководитель департамента франчайзинга, Ольга Ковтунова, руководитель новосибирского филиала компании «ЮНИВЕРФУД»
14:30-15:30	Мастер-класс: «Ознакомление с компанией Santa Maria, приготовление гамбургеры, сэндвичи, снеки и т.д.»	Малютин Матвей и Куперов Антон – бренд-шефы компании Santa Maria
15:45-16:45	Мастер-класс: «ТЕХ-МЕХ Быстрое питание в мексиканском стиле. (Бурритос, Кесайдилья, Начос и многое другое)»	Малютин Матвей и Куперов Антон – бренд-шефы компании Santa Maria
17:00-18:00	Мастер-класс: Фаст-фуд. Хот дог как изменить классику»	Малютин Матвей и Куперов Антон – бренд-шефы компании Santa Maria

21 апреля

10:30-12:00	Мастер-класс: «Фаст-фуд как правильно подобрать ингредиенты»	Малютин Матвей и Куперов Антон – бренд-шефы компании Santa Maria
12:30-14:00	Мастер-класс: «Thai Быстрое питание в азиатском стиле. (ВОК, лапша, салаты и многое другое)»	Малютин Матвей и Куперов Антон – бренд-шефы компании Santa Maria
14:30-16:00	Мастер-класс: «Фаст-фуд. Постное меню»	Малютин Матвей и Куперов Антон – бренд-шефы компании Santa Maria

22 апреля

11:00-12:30	Мастер-класс: «Фаст-фуд Барбекю круглый год»	Малютин Матвей и Куперов Антон – бренд-шефы компании Santa Maria
13:00-14:30	Мастер-класс: «Фаст-фуд. Как разнообразить меню»	Малютин Матвей и Куперов Антон – бренд-шефы компании Santa Maria
15:00-16:30	Мастер-класс: «Лапша - тренд ресторанов нового направления «fast casual» или в чем секрет популярности кафе «Менза»	Максим Капитанский управляющий сети «Менза» и Александр Мурыгин - бренд-шеф сети «Менза»

Партнеры



20-22
АПРЕЛЯ
2010

ПРОГРАММА САЛОНА «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

«ФАСТ-ФУД»

20 апреля

12:00-13:00

Бизнес-семинар «Организация и эффективное управление ресторана формата «Фаст-фуд». Геннадий Кочетков, Дмитрий Посадский, Елена Актуганова, Ольга Ковтунова

14:30-15:30

Мастер-класс: «Ознакомление с компанией Santa Maria, приготовление гамбургеры, сэндвичи, снеки и т.д.». Малютин Матвей и Куперов Антон

15:45-16:45

Мастер-класс: «ТЕХ-МЕХ. Быстрое питание в мексиканском стиле. (Бурритос, Кесайдилья, Начос и многое другое)». Малютин Матвей и Куперов Антон

17:00-18:00

Мастер-класс: «Фаст-фуд. Хот дог как изменить классику». Малютин Матвей и Куперов Антон

21 апреля

10:30-12:00

Мастер-класс: «Фаст-фуд как правильно подобрать ингредиенты». Малютин Матвей и Куперов Антон

12:30-14:00

Мастер-класс: «Thai Быстрое питание в азиатском стиле. (ВОК, лапша, салаты и многое другое)». Малютин Матвей и Куперов Антон

14:30-16:00

Мастер-класс: «Фаст-фуд. Постное меню». Малютин Матвей и Куперов Антон

22 апреля

11:00-12:30

Мастер-класс: «Фаст-фуд Барбекю круглый год». Малютин Матвей и Куперов Антон

13:00-14:30

Мастер-класс: «Фаст-фуд. Как разнообразить меню». Малютин Матвей и Куперов Антон

15:00-16:30

Мастер-класс: «Лапша - тренд ресторанов нового направления «fast casual» или в чем секрет популярности кафе «Менза». Максим Капитанский, Александр Мурыгин

«Кофейня-бар»

20 апреля		21 апреля		22 апреля			
13:00-14:00	Использование фильтр-систем Брита на различном оборудовании, качество воды.	Дмитрий Ватлин, генеральный директор компании «Аква-Брит», Александр Хренов тренинг менеджер компании «Аква-Брит».	12:00-13:00	La Marzocco- компромиссов НЕТ!	Роман Харисов, руководитель отдела продаж «ГУРМЭ СТАИЛ»		
14:00-15:00	URNEX - чистота залог успеха!!!	Алексей Фёдоровых Генеральный директор «БАКБАСТЕРС»	13:00-14:00	Мастер-класс: Использование сиропной станции FRANKE EVOLUTION TOP: приготовление уникального кофейного коктейля нажатием одной кнопки.	Алексей Кафтанов, тренинг-менеджер, менеджер по качеству компании «ФРАНКО»		
15:00-16:00	Бариста или суперавтоматическая кофемашинка. Преимущество и недостатки.	Николай Хюппенен, начальник регионального отдела компании «ФРАНКО», Сертифицированный судья SCAE, Победитель российского чемпионата по кап-тестингу 2007, серебряный призер российского чемпионата «Ибрик» 2010.	14:00-15:00	Мастер-класс: «Обзор кофейных меню в российских заведениях: основные ошибки и тенденции развития.	Дмитрий Бородай, руководитель отдела обучения Северо-западной кофейной компании; Призер Российского чемпионата «Кофе алкоголь» 2009, участник мирового чемпионата «Кофе алкоголь» 2009, Победитель российского чемпионата по кап-тестингу 2010, призер российского чемпионата «Кофе алкоголь» 2010, серебряный призер российского чемпионата «Латте-арт» 2010.		
16:00-17:00	VITA-MIX®XL™: новая технология изменяющая профессиональную кухню!	«ВЕСТГЕЙТ»	15:00-16:00	Семинар: «Использование суперавтоматических кофеварочных машин в сегменте фаст-фуда».	Алексей Кафтанов, тренинг-менеджер, менеджер по качеству компании «ФРАНКО»		
			16:00-17:00	URNEX - Чистота залог успеха!!!	Алексей Фёдоровых, генеральный директор «БАКБАСТЕРС»		
			17:00-18:00	VITA-MIX®: секрет идеального коктейля	«ВЕСТГЕЙТ»		
					11:00-12:00	Чистка суперавтоматических кофемашин URNEX. Чистота залог успеха!!!	Алексей Фёдоровых Генеральный директор «БАКБАСТЕРС»
					12:30-14:00	Бизнес-семинар «Организация и эффективное управление ресторана формата «Кофейня - бар»»	Выступают: Анна Цфасман, управлений директор, Никита Житлов, директор по маркетингу сети «КОФЕЙН», * «Шоколадница», Антон Покозий, главный бармен компании «БАРСТАРС» и шеф-бармен бара «КУБА ЛИБРЕ»



20-22
АПРЕЛЯ
2010

ПРОГРАММА САЛОНА «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

«КОФЕЙНЯ-БАР»

20 апреля

13:00-14:00

Использование фильтр-систем Брита на различном оборудовании, качество воды.
Дмитрий Ватлин, Александр Хренов

14:00-15:00

URNEX - чистота залог успеха!!! Алексей Фёдоровых

15:00-16:00

Бариста или суперавтоматическая кофемашинка. Преимущество и недостатки.
Николай Хюппенен

16:00-17:00

VITA-MIX®XL™: новая технология изменившая профессиональную кухню!

21 апреля

12:00-13:00

La Marzocco- компромиссов НЕТ! Роман Харисов

13:00-14:00

Мастер-класс: Использование сиропной станции FRANKE EVOLUTION TOP: приготовление уникального кофейного коктейля нажатием одной кнопки.
Алексей Кафтанов

14:00-15:00

Мастер-класс: «Обзор кофейных меню в российских заведениях: основные ошибки и тенденции развития. Дмитрий Бородай

15:00-16:00

Семинар: «Использование суперавтоматических кофеварочных машин в сегменте фаст-фуда». Алексей Кафтанов

16:00-17:00

URNEX - Чистота залог успеха!!! Алексей Фёдоровых

17:00-18:00

VITA-MIX®: секрет идеального коктейля «ВЕСТГЕЙТ»

22 апреля

11:00-12:00

Чистка суперавтоматических кофемашин.
URNEX -Чистота залог успеха!!! Алексей Фёдоровых

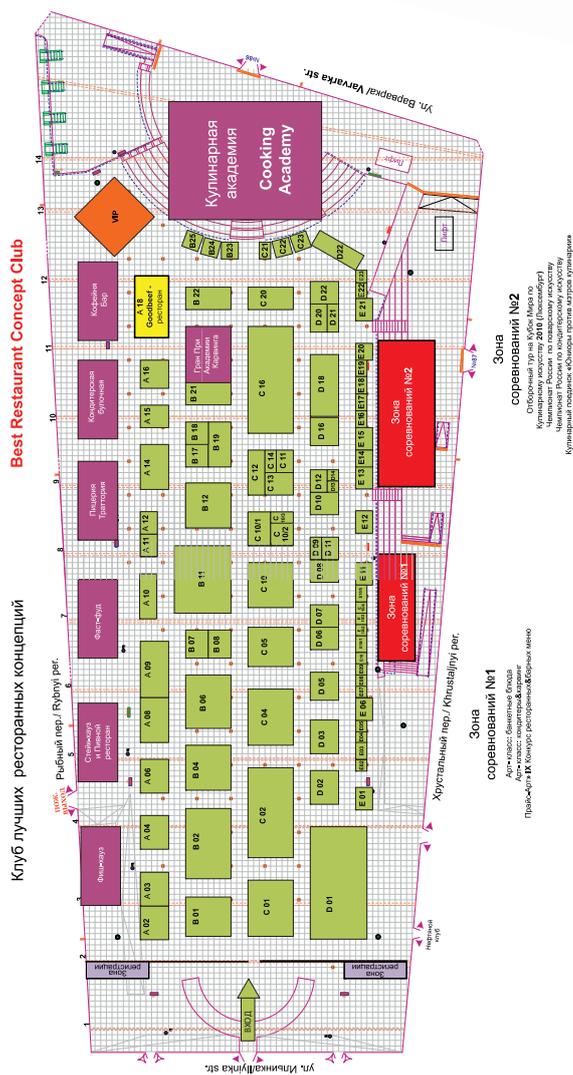
12:30-14:00

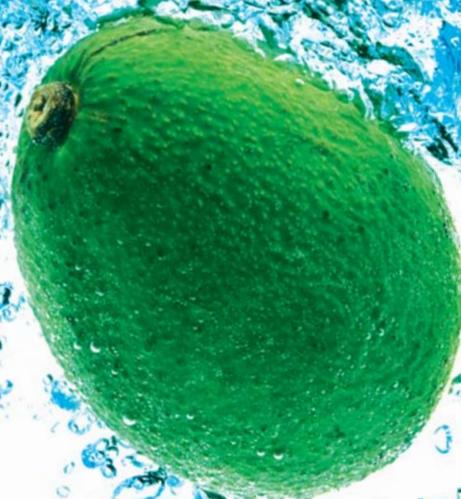
Бизнес-семинар «Организация и эффективное управление ресторана формата «Кофейня - бар». Анна Цфасман, Никита Житлов, Антон Покозий



СХЕМА САЛОНА «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

УЧАСТИЕ В ЭКСПОЗИЦИИ
ПРИНЯЛИ БОЛЕЕ
100 КОМПАНИЙ,
ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ
ОБОРУДОВАНИЕ И УСЛУГИ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И
ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА





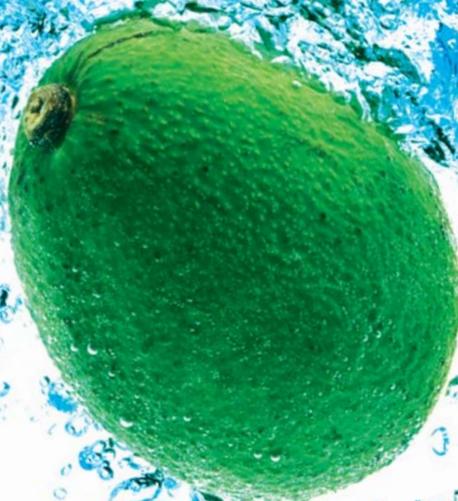
СПИСОК ЭКСПОНЕНТОВ «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

Компании	Стенд	Компании	Стенд	Компании	Стенд
1C -PAPYС	C13	Harrogate spa		Restoranoff.ru	
4banket.ru		Hellmanns		Robot-Coupe SNC	C20
Allcafe.info		Hobart GmbH	C01	Restorate.ru	
AdvanPos	Д06	Horeca	E01	RMA	E10/3
APFI	B24	Horeca magazine		Santa Maria	
Art market group	A03	Italgi		Saga	
Barbook.ru		La Cimbali Центр Продаж	C12	Skycold	
Barry Callebaut		Libbey		Steelite	
ZRF Brio		LIN-ART design studio	Д12	SVAM Group	
BBPG, издательство	Д11	LisTV		Thermoplan	C01
Blanco	C01	MF AUTHORITY	C16	Technoflot	
Bunn-O-Matic Corporation		Menu.Ru	E15	TKZ	Д16
Cateringconsulting.ru		Metro Cash& Carry	Д01	Traveler's Coffee A16	
CHEFART		Monin		TurboChef	C01
Cookery.ru		Moretti Forni		Twinings	E21
CookTek – США		Moscowout.ru		UCS A02	
de Buyer		Oborud info	E04	Unilever Foodsolutions	Д01
Delicata		Pago		Valrhona	B21
Dios	C16	Parmalat		WESTGATE	
Electrolux	A06	Pasta Fresca		Water-and-more	C01
F5 Service		Rational	B11	Yaso	Д16
Foodservice, журнал	E22	Restex	E09	Автоматизация	
Foster	C01	Resto	E20	и безопасность в сфере услуг	
Gourmet Style		Restoclub.ru		Аверс технолджи	B08
Goodbeef, стейк-кафе	A18	Restop		Альпоил	Д13



СПИСОК ЭКСПОНЕНТОВ «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

Компании	Стенд	Компании	Стенд	Компании	Стенд
Америя Русс		Ко&Фе	E12	Ресторан технолоджи	E07
Анкад	D21	Комплекс Бар		Издательский дом	
Арпиком		Корнер, Торговый Дом	B17	«Ресторанные ведомости»	D03
АТОЛ дайджест	E10/4	Кулинарный практикум	E14	РесторановедЪ, журнал	E10/2
Бернер Ист	B22	КухняТВ	E02	Ресторатор	
Бона	B21	ЛапастаФреска	D10	Русская книга	D11
Видеосеминары	C23	ЛИСТ Студио	D20	РСТЪ	A04
Виномания	E05	МеджикТест	A15	Современный отель, журнал	E10/2
Ваш Высокий Вкус		Межрегиальная Ассоциация Кулинаров		Соната	B19
ГАСТРОНОМ, журнал	C21	МеталлПлекс	D02	Сота	D07
Гильдия Шеф Поваров		Мир мороженого		Стол, журнал	
Гостиница и ресторан	E03	и быстрозамороженных продуктов		Сухаревка	
ГК АРКАДА	C16	Московская Ассоциация Кулинаров		Тарпан	C10
Дело вкуса, журнал	E07	Новая линия		Теплицкая дизайн	C02
Деловая Русь	B02	Оборудование для прачечной	D05	Торговый Дизайн	B11
ДЗЕТА-СЕРВИС	A06	Палюкс Про Бизнес	A14	УНИТЕХ	C01
Дилайт	A12	ПирамидДом	C10/2	Фабрика Швейных изделий №3	C10/1
Группа компаний		Поннат и Ко	E19	Фанагория	C05
«Звезды Общепита»	B06	Престиж, фабрика мороженого	A11	Франко	A14
Импрессарио	E08	Прокси	C14	Филарр	A08
Ина Интернешнл	B12	Профика	E11	Чувашторгтехника	C04
Инокс	C11	Профчистота		Шеф	D18
Инпромтэкс	B18	Пять звезд	E10	Эколаб	
Кабаре, мебельная компания		Ресторанная Коллекция	E10/5	Экопосуда Намасте	D08
Кизлярский Коньячный завод, ГУП		Ресторанный рейтинг		Электронные системы безопасности	D09



ОТЧЕТНАЯ СТАТЬЯ «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

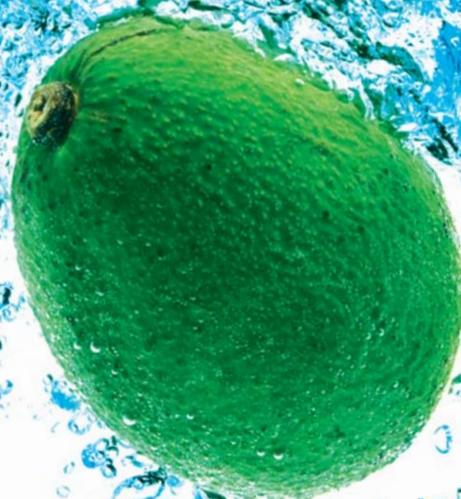
ПОДРОБНОСТИ ПО ДЕЛУ



20-22 апреля состоялся VIII Международный Кулинарный Салон «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ». Это событие профессионалы рынка рассматривают как эффективный инструмент изучения актуальных производственных и потребительских тенденций, а также ценную площадку для обмена опытом и привлечения новых клиентов.



Организаторами Салона «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ» являются Национальная Торговая Ассоциация, Академия «Золотой Бюкюз – Россия», Leaders Club Russia. Мероприятие проводится при поддержке Министерства экономического развития, Торгово-промышленной палаты РФ, Департамента потребительского рынка и услуг Правительства Москвы, SIRHA (Международного салона для специалистов в области гостиничного, ресторанного дела и питания, Франция). В рамках выставки в этом году состоялось заседание Best Restaurant Concept Club – на семи тематических площадках, посвященных самым популярным ресторанным концепциям сегодняшнего дня прошли мастер-классы, дегустации, консультации специалистов, а также бизнес-семинары. Павильоны «Пиццерия – Траттория», «Кофейня – Бар», «Кондитерская – Булочная», «Фиш-Хауз», «Стейк-Хауз», «Пивной ресторан», и «Фаст-Фуд» приняли специалистов рынка, которые пообщались на тему организации и ведения бизнеса в том или ином ресторанном формате. 20 апреля в павильоне «Фаст-фуд» состоялся бизнес-семинар «Организация и эффективное управление рестораном формата «Фаст-фуд». Останвимся на нем подробнее. Присутствующие заслушали доклад Геннадия Кочеткова, вице-президента компании «САБВЭЙ Россия» на тему «Особенности организации и управление ресторанами во франшизной сети (на примере сети «Сабвэй»)».



Компания, к слову сказать, перевалила в этом году за 100 точек, Геннадий Кочетков объяснил собравшимся, почему столь серьезное увеличение точек произошло именно в последние годы, в том числе упомянув о том, что именно в последние два года на рынке появилось большее количество 300-метровых помещений, годных для размещения точек фаст-фуда. Тему поддержал Дмитрий Посадский, руководитель проекта сети ресторанов «УДОНЪЯСАН», прочитавший свой доклад про «Эффективное управление статьями затрат ресторанов фаст-фуд в кризисный период» и рассказавший о том, как его компании удалось в кризисный период поработать с арендодателями и опустить ценник за аренду едва ли не вполнощину. Поскольку компания «Маркон» управляет не только японским фаст-фудом, но и несколькими точками собственной сети сэндвичных «Багеттерия», а

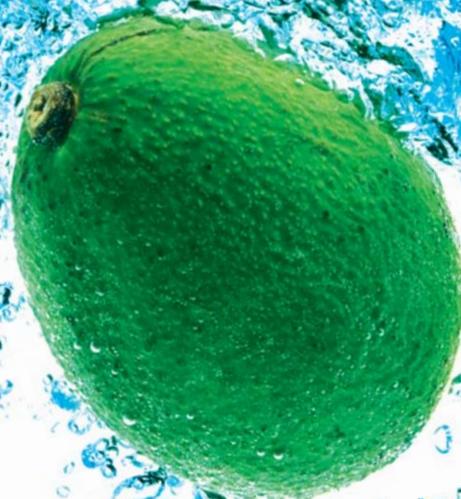
также огромным количеством киосков сосисочных под брендом «Стардогс», докладчику пришлось отвечать на разные вопросы — от реальных условий франчайзинга, до перспектив развития различных японских форматов. Подтверждая идею о том, что именно «низкие жанры» развиваются и в кризисные времена. Еще более интересной для собравшейся аудитории, представляющей в основном регионы страны, стала тема «Особенности развития формата на примере федеральной мультибрендовой сети». Елена Актуганова, руководитель департамента франчайзинга и Ольга Ковтунова, руководитель новосибирского филиала компании «ЮНИВЕРФУД» (бренды «Блинофф», Das Колбас) рассказали об особенностях выхода на различные региональные рынки, особенно затронув интересную тему торговых центров. И отвечая на многочисленные вопросы



собравшихся, отметили любопытную деталь, что не всегда существует возможность просчитать будущую рентабельность точек даже в одном, и том же торговом центре, на двух разных сторонах одного фудкорта. В отличие от международных сетей или сетей фаст-фуда, за которыми стоит известный бренд, местным брендам приходится тяжелее, и, как заметил кто-то из присутствующих, в том числе и поэтому концепции местных ресторанов придумываются таким образом, чтобы формат в тех или иных обстоятельствах мог варьироваться. В отличие от того же «Сабвэя», пивные илипельменные концепции «Юниверфуда» могут с легкостью стать фаст-фудом



для фудкорта или работать в сегменте демократичных кафе в отдельно стоящих помещениях — такая мобильность многое позволяет. Бизнес-семинар по теме «Организация и эффективное управление рестораном формата «Кондитерская - булочная», порадовал корреспондента «Р» тем, что слушатели проявили недюжинный интерес к теме качественного хлеба. Директор по торговле Татьяна Корниенко и директор по маркетингу Алексей Свешников, (компания «АНДРЕЕВСКИЕ БУЛОЧНЫЕ») ответили на множество вопросов, касающихся логистики хлеба и выпечки, а также пообещали и в дальнейшем искать и возрождать забытые отечественные рецепты.



Совладелец торговой марки «Хлеб&Со» Анна Павлова рассказала о способах оптимизации издержек и вариантах освоения новых рынков, отметив, что новые точки сети, открываемые в казалось бы нецентральных местах, иногда, становятся куда более удачными с точки зрения рентабельности — в том числе и в этом есть особенность формата булочной-кондитерской. На данный момент, по словам Анны Павловой, компания планирует довести количество точек «Хлеб&Со» до 25-ти. Конкуренция, вероятнее всего, компании не страшна, потому что на московском рынке вполне уже имеет свою нишу.

Еще одним интересным обсуждением показался корреспонденту «Р» семинар на тему «Организация и эффективное управление рестораном формата «Пивной ресторан». Доклад генеральный директор ГК «ТИНЬКОФФ» Маралы Чарыевой отличался афористичностью и объяснениями редких ноу-хау компании. Марала подробно, по пунктам разъяснила собравшимся как, зачем и почему в кризисный год компания переходила в другой, более низкий ценовой, а стало быть, и статусный, сегмент, сокращала персонал в офисе, находила новые мотивации для линейного персонала, привыкшего к другим людям в зале, и другому количеству чаевых. Но, пожалуй, тема требует большего количества полос, чем краткий отчет о мероприятии. Поэтому, ждите следующих номеров журнала «Ресторатор».



ПАРТНЕРЫ САЛОНА «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

ОФИЦИАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАРТНЕР



ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК ПРОДУКТОВ



ПАРТНЕРЫ



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПАРТНЕРЫ



ПАРТНЕР
КУЛИНАРНОЙ АКАДЕМИИ



ОФИЦИАЛЬНЫЙ
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПАРТНЕР



ОРГАНИЗАТОР



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ

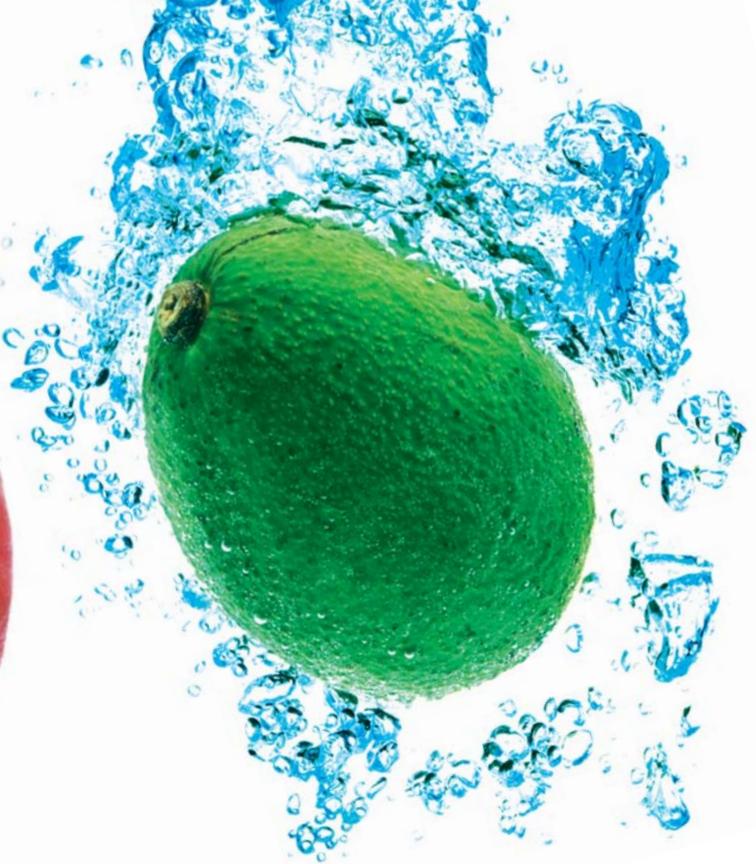


ИНТЕРНЕТ-ПАРТНЕРЫ



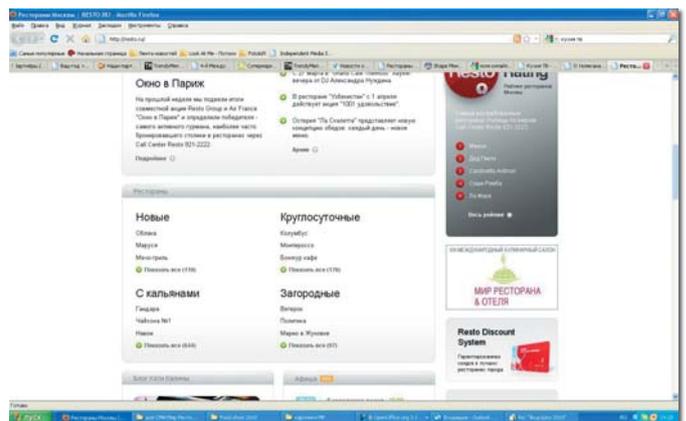
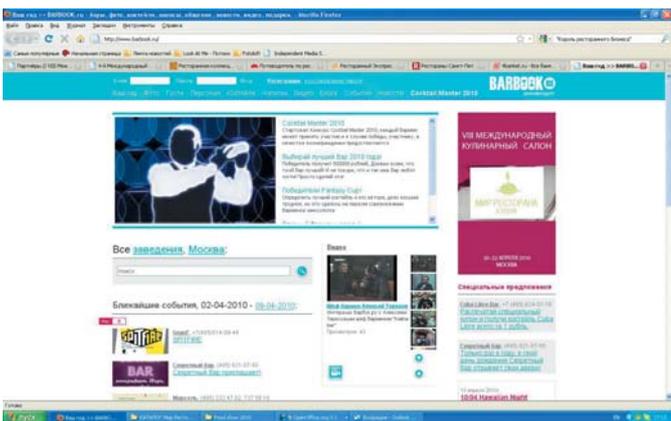
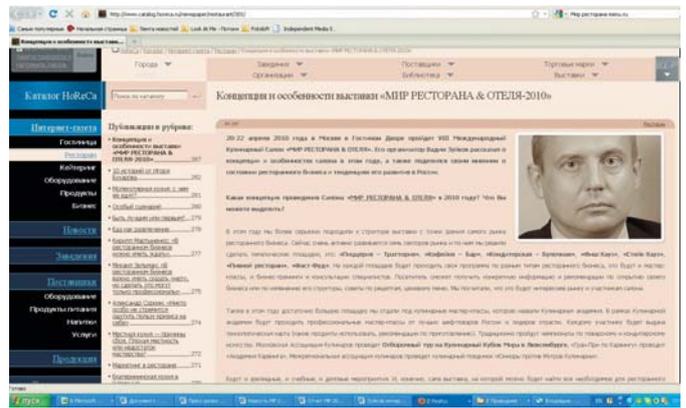
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПАРТНЕРЫ





PR | INTERNET

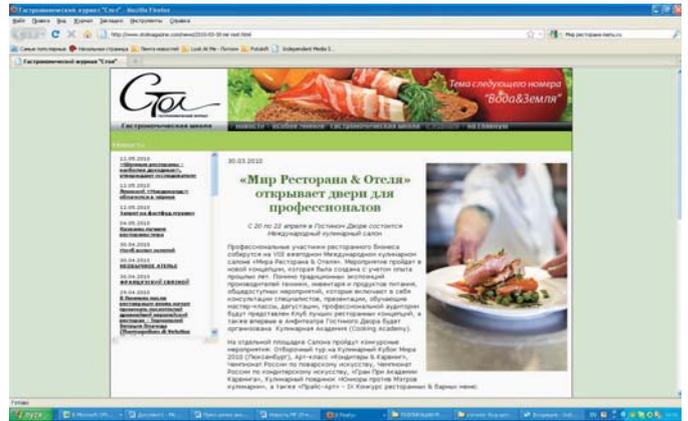
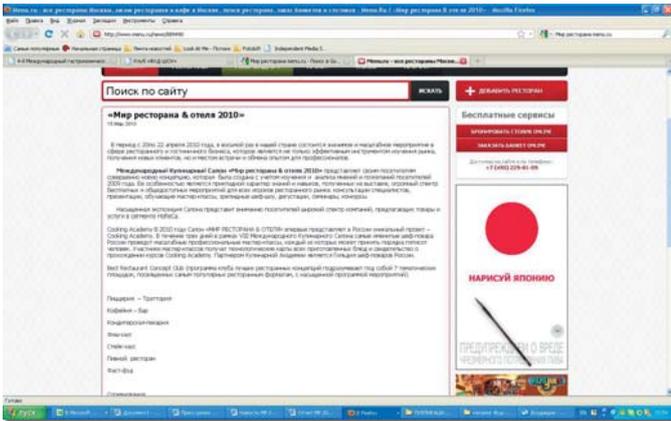
«МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»





PR | INTERNET

«МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»



КОММУНИКАЦИИ

«МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

20-22 апреля
Мир 2010 ресторана & отеля
 МОСКВА VIII МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ САЛОН ПРИГЛАСИТЕЛЬНЫЙ

Best Restaurant Concept Club
 7 тематических площадок, посвященных самым популярным ресторанным концепциям

Cooking Academy
 профессиональные мастер-классы от именитых шеф-поваров России

Чемпионаты и Конкурсы
 профессиональные соревнования в формате арт-шоу и эвристики шеф-поваров в кулинарных дисциплинах

Фиш-хауз, Стейк-хауз, Фаст-Фуд, Пizzeria, Пиццерия - Прогресс, Пищевый ресторан, Кондитерская, Кофейня - бар

20-22 апреля
Мир 2010 ресторана & отеля
 МОСКВА VIII МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ САЛОН ГОСТИНЫЙ ДВОР

Best Restaurant Concept Club
 7 тематических площадок, посвященных самым популярным ресторанным концепциям

Cooking Academy
 профессиональные мастер-классы от именитых шеф-поваров России

Конкурсная регистрация
www.mirrestorana.info

Выставка пройдет по адресу: г. Москва, ул. Ильинка, д.4 Большой Гостинный Двор

Проезд: до ст. метро "Китай-город" или "Площадь Революции", далее пешком (5 минут).

Время работы Салона:
 20 апреля – с 10:00 до 18:00
 21 апреля – с 10:00 до 18:00
 22 апреля – с 10:00 до 18:00

Контактная информация:
 Тел. / факс: (495) 921-08-56
www.mirrestorana.info

Официальные партнеры:

Специальные партнеры:

Спонсоры:

Организаторы мероприятия:



КОММУНИКАЦИИ «МИР РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ»

