



ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ
10 сентября

WELCOME ЗОНА

11.00-11.30	Торжественное открытие выставки
-------------	---------------------------------

ПЛОЩАДКА «ЧЕМПИОНАТЫ. МАСТЕР-КЛАССЫ»

10.00-18.00	Чемпионат «Latte Art Battle» Организатор «Атлас кофе»
12.00-18.00	Первый областной Конкурс кондитерского мастерства в рамках Байкальского гастрономического форума «Вкус путешествия!» Организаторы: Агентство по туризму Иркутской области, event-агентство «Аврора».

КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ № 1 «ОТЕЛИ»

Требуется предварительная регистрация, вход платный

<https://horecaexpobaikal.ru/> - Купить билет

10.00-11.00	Надежда Кириченко Руководитель отдела обучения, ведущий тренер компании QA Hotel Service, г. Самара <i>Я к вам пишу – чего же боле? Примеры успешной и провальной переписок с Гостями Отеля</i>
11.00-11.30	Перерыв
11.30-12.30	Надежда Кириченко Руководитель отдела обучения, ведущий тренер компании QA Hotel Service, г. Самара <i>Управление командой в отеле</i>
12.30-13.30	Перерыв
13.30-14.30	Надежда Кириченко Руководитель отдела обучения,

10-11
СЕНТЯБРЯ

HO|RE|CA
EXPO BAIKAL 2025



	ведущий тренер компании QA Hotel Service, г. Самара <i>Управление командой в отеле. Продолжение</i>
14.30-15.15	Перерыв
15.15-15.45	Мария Королева Putnik Group (Генеральный партнер), г. Москва <i>Отельный маркетинг. Сколько стоит ваш гость? Привлечение новых и работа с имеющейся базой. На что обязательно нужно тратить деньги и как сформировать маркетинговый бюджет.</i>
15.50-16.50	Надежда Кириченко Руководитель отдела обучения, ведущий тренер компании QA Hotel Service, г. Самара <i>Секреты воспитания фанатов гостеприимства. Сторителлинг в работе с командой Отеля</i>

КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ № 2 «РЕСТОРАНЫ» <u>Требуется предварительная регистрация, вход платный</u> https://horecaexpobaikal.ru/ - Купить билет	
09.30-11.00	Александр Копылков Welcomerpro г. Санкт-Петербург Эксперт по операционному управлению и управлению экономикой Где искать финансовые резервы и возможности для роста? Как руководителю вовлечь команду в работу с прибылью? Какие инструменты использовать для улучшения показателей? Как отслеживать динамику роста прибыли?
11.00-13.00	Перерыв



11.30-13.00	Александр Копылков <i>Welcometro, г. Санкт-Петербург</i> <i>Эксперт по операционному управлению и управлению экономикой</i> Как выстроить эффективный процесс бюджетирования, который будет работать в новой реальности Какие параметры делают финансовую модель жизнеспособной Как использовать планирование для роста прибыли Какие инструменты помогут оценить реальное финансовое состояние бизнеса и выявить риски
13.00-14.00	Перерыв
14.00-14.30	Сергей Смолянинов <i>Директор по развитию MBG Wine, Ассоциация Ресторанного бизнеса Иркутской области, г. Иркутск</i> Проекты ресторанной индустрии: Школа Байкальского гостеприимства, Гастрофестиваль «Байкал объединяет».
14.30-15.30	Светлана Неумывакина <i>Центр системного консалтинга, г. Иркутск</i> <i>Эксперт в области управления человеческими ресурсами и построения HR-системы в организации</i> Инструменты удержания сотрудников в 2025 году Как работать с разными поколениями в текущих условиях?
15.30 – 16.00	Наталья Прокопьева <i>Основатель RestCafe.py, г. Москва</i> RestCafe.py – ресторанный агрегатор как маркетинговый инструмент. Современная платформа с полной автоматизацией для привлечения брони, банкетов, заказов еды.
16.00-16.30	Перерыв
16.30-17.10	Вадим Рябов <i>Руководитель компании МегаСофт, официальный представитель r_keeper в ДФО И СФО.</i> Законодательство в HoReCa 2025. Маркировка. Разрешительный режим.

10-11
СЕНТЯБРЯ

HO|RE|CA
EXPO BAIKAL 2025



Чеки намерения. Новые изменения ФФД у ККТ.

11 сентября

ПЛОЩАДКА «ЧЕМПИОНАТЫ. МАСТЕР-КЛАССЫ»

10.30-11.30	Мастер-класс «ростбиф из глазного мускула(альтернативный отруб) в медово-горчичном маринаде». Проводит Дмитрий Черников, бренд-шеф компании Lainox, представитель компании ТЕМАКО. Организатор Компания ТЕМАКО.
12.00-13.00	Мастер-класс «Осень в Иркутске с ноткой Италии». Проводит бренд шеф компании «Пятая армия» Сергей Михно. Организатор «Пятая Армия».
15.00-16.00	Мастер-класс «Байкальская рыба на пару, с овощным гарниром и лимонно-медовой заправкой(соусом)». Проводит Дмитрий Черников, бренд-шеф компании Lainox, представитель компании Темако. Организатор Компания ТЕМАКО.
12.00-18.00	Первый областной Конкурс кондитерского мастерства в рамках Байкальского гастрономического форума «Вкус путешествия!». Проводят Агентство по туризму Иркутской области, event-агентство «Аврора».

КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ № 1 «ОТЕЛИ»

Требуется предварительная регистрация, вход платный

<https://horecaexpobaikal.ru/> - Купить билет

10-11
СЕНТЯБРЯ

HO|RE|CA
EXPO BAIKAL 2025



10.00-11.00	Глухарева Анастасия Руководитель отдела бронирования Putnik Group, г. Москва (Генеральный партнер) <i>Продажи. Как построить эффективную систему продаж отеля или отрегулировать существующую? Четкий план. Бонус: экспресс-аудит на примере участника тренинга.</i>
11.00-11.30	Перерыв
11.30-13.00	Мария Королева Руководитель маркетингового агентства УК Putnik Group, г. Москва (Генеральный партнер) <i>Оmnikanальность. Как объединить разные каналы коммуникации, чтобы упростить путь гостя к покупке. Как грамотно запускать рекламу, чтобы она усиливала вашу воронку продаж, а не работала сама по себе. Примеры, кейсы.</i>
13.00-14.00	Перерыв
14.00-15.00	Мария Королева Putnik Group (Генеральный партнер), г. Москва <i>Блогеры и медиаплощадки, нужны ли отелю инфлюенсеры? Как работать с соцсетями с осени 2025г? Кейсы, тренды, возможности.</i>
15.00 – 15.30	Перерыв
15.30-16.30	Первая Байкальская конференция ОТА (on-line travel agency) Bronevik.com Евгений Шведов: <i>«Низкий сезон. Как привлечь корпоративный сегмент»</i> Островок! Марина Каменецкая: <i>«Тренды и статистика бронирований: Иркутская область и Бурятия. Обзор и практические рекомендации»</i>

10-11
СЕНТЯБРЯ

HO|RE|CA
EXPO BAIKAL 2025



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ № 2 «РЕСТОРАНЫ»

Требуется предварительная регистрация, вход платный

<https://horecaexpobaikal.ru/> - Купить билет

10.00-11.00	Екатерина Марютина <i>Основатель Кейтеринга «Шеф», г. Иркутск</i> Кейтеринг как искусство. Тренды и современные запросы заказчиков, что изменилось? Основы успешного выездного обслуживания
11.00-11.20	Перерыв
11.20-12.20	Александр Перепечкин <i>Основатель «Цех Перепечкина», шеф с экрана телеканала «Пятница»</i> Фабрика кухни – реально ли? Как развиваться в ресторанной сфере в 2025 году? Гастрономический опыт ледового ресторана
13.10-14.10	Перерыв
14.10-15.00	Анна Хаванская <i>Основатель агентства «АХ! Маркетинг», г. Иркутск</i> Что изменилось в маркетинге HoReCa? Как маркетинг в HoReCa формирует уникальный клиентский опыт Инновации и тренды
15.00-15.30	Перерыв
15.30-16.30	Александр Мордашев <i>Победитель Всероссийского кулинарного чемпионата «Chef a la Russe» Победитель национального гастрономического конкурса «Лавры» Один из создателей ресторана Байкальской кухни «Ламу»</i> Сезонность и авторский подход. Как рестораны становятся гастро-мастерскими.

10 - 11
СЕНТЯБРЯ

HO|RE|CA
EXPO BAIKAL 2025



WELCOME ЗОНА	
16.30-17.00	Торжественное закрытие выставки