



МИНИСТЕРСТВО
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ



Мэрия
Новосибирска



МОЙ
БИЗНЕС
ПРОДВИЖЕНИЕ
НА ЭКСПОРТ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ



РОССИЙСКИЙ
ЭКСПОРТНЫЙ ЦЕНТР
ЭКСАР
РОСЭКСИМБАНК



Представительство
Федерации рестораторов
и отельеров России
в Сибири



ОПОРА РОССИИ
УПРАВЛЕНИЕ ПОДДЕРЖКИ ИМУЩЕСТВА И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ
НОВОСИБИРСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ



ГАСТРО
ИНКУБАТОР
Школа кулинаров и рестораторов



СТРОИТЕЛЬСТВО
АРХИТЕКТУРА Д-13АИИ



В СИБИРИ-ЕСТЬ!

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ГАСТРОТУРИСТИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ-ФОРУМ

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

11-13 ИЮЛЯ 2025



г. Новосибирск,
Михайловская набережная



ВСИБИРИЕСТЬ.РФ

11 ИЮЛЯ

10:00-11:00

ЗОНА РЕГИСТРАЦИИ
НА ДЕЛОВУЮ ПРОГРАММУ

10:40-11:00

ЗОНА ДЕЛОВОЙ
ПРОГРАММЫ

ШАТЕР 1

РЕГИСТРАЦИЯ НА ДЕЛОВУЮ ПРОГРАММУ ЗАВТРАК И ДЕГУСТАЦИЯ

ОФИЦИАЛЬНОЕ ОТКРЫТИЕ ФОРУМА

Приветствие:

Дмитрий Гришунин - заместитель министра промышленности торговли и развития предпринимательства Новосибирской области. Начальник управления по регулированию потребительского рынка и сферы услуг.

Владимир Бурковский - глава представительства Федерации рестораторов и отельеров России в Сибири.

Галина Ильина - директор Гастротуристического фестиваля-форума «В Сибири-Есть!», директор школы кулинаров и рестораторов Гастроинкубатор.

СЕРВИС НА БИС

Модератор:

Татьяна Кибирева (г. Москва) - основатель «Real Skills». Сертифицированный бизнес-тренер, эксперт Совета по профессиональным квалификациям (СПК) в сфере гостеприимства.

11:00 - 12:00

Тема: **«Тренды 2025 и их влияние на сервис».**

Спикеры:

Татьяна Кибирева (г. Москва) - основатель «Real Skills». Сертифицированный бизнес-тренер, эксперт Совета по профессиональным квалификациям (СПК) в сфере гостеприимства.

Анастасия Крумина (г. Москва) - эксперт-практик по открытию новых отелей, консалтинговое агентство «Hospital VUCA».

Ирина Балахнина (г. Новосибирск) - отель "Domina" Novosibirsk. Директор гостиничной хозяйственной службы.

Татьяна Целых (г. Омск) - эксперт в сфере гостиничного бизнеса: преподавание Экономики индустрии гостеприимства в Вузе и руководство городским отелем 3*.

12:10 - 12:30

Тема: **«Сервис как искусство».**

Спикеры:

Олеся Постольник (г. Новосибирск) - сертифицированный бизнес-тренер, коуч.

12:40 - 13:20

Тема семинара: **«Как измеряется производительность труда в гостеприимстве».**

Спикеры:

Руслан Чернов (г. Новокузнецк) - отельер (3 объекта+ сеть апарт-отелей в г. Новокузнецк), опыт работы в отрасли - 11 лет. Спикер форумов: "ПирЭкспо"-2023, 2024, "Clean-экспо-2023", "Маркетинг (отелей)", модератор секции отельеров "ПроГеш-2023", действующий эксперт двух сезонов федеральной программы "Я в Деле", консультант ООПТ "Шорский Национальный парк", путешественник (50+ стран).

Олег Крикун (г. Новосибирск) - «MIROTEL»

13:30 - 15:00

Воркшоп: **«Как выстроить сервис с разными поколениями в компании».**

Спикеры:

Иван Юдин (г. Новосибирск) - руководитель гостиничных проектов «Азимут».

Анастасия Крумина (г. Москва) - эксперт-практик по открытию новых отелей, консалтинговое агентство «Hospital VUCA».

Татьяна Целых (г. Омск) - эксперт в сфере гостиничного бизнеса.

Николай Ильин (г. Новосибирск) - президент представительства Национальной ассоциации кулинаров по Сибирскому федеральному округу, совладелец и основатель школы кулинаров и рестораторов «Гастроинкубатор».

15:00 - 16:00

Темы мастер-классов: **«Лучшие практики по внедрению ППК. Программа производственного контроля в отелях и ресторанах. Новый СанПин 2025 - что важно знать кафе и ресторанам».**

Спикеры:

Наталья Колганова (г. Москва - г. Иркутск) - ведущий специалист по вопросам пищевой безопасности России и СНГ, генеральный директор Food Audit; эксперт аудитор национальных и международных стандартов ISO 22000-2019.

Ирина Балахнина (г. Новосибирск) - Отель "Domina" Novosibirsk. Директор гостиничной хозяйственной службы.

16:00 - 17:00

Мастер- класс: **«Бережливое производство в планировании и реализации новых отелей и ресторанов, точек питания».**

Спикеры:

Светлана Рубцова (г. Сочи) - эксперт-практик по открытию новых проектор, основатель «Школы отельеров».

Николай Ильин (г. Новосибирск) - президент представительства Национальной ассоциации кулинаров по Сибирскому федеральному округу, совладелец и основатель школы кулинаров и рестораторов «Гастроинкубатор».

17:00 - 18:00

Бизнес-игра: **«Эффективная команда = WOW сервис».**

Спикеры:

Татьяна Кибирева (г. Москва) - основатель «Real Skills».

Сертифицированный бизнес-тренер, эксперт Совета по профессиональным квалификациям (СПК) в сфере гостеприимства.

Татьяна Целых (г. Омск) - генеральный директор отеля «Флагман».

ПРОЕКТИРОВАНИЕ, ДИЗАЙН И СТРОИТЕЛЬСТВО ОТЕЛЯ И РЕСТОРАНА

Модератор:

Анна Нижегородцева (г. Новосибирск - г. Москва - г. Барнаул) - руководитель мастерской архитектуры и дизайна «Куб'А». Основатель и идейный вдохновитель сибирского объединения «HORECA под ключ.Сибирь». Сертифицированный преподаватель направлений «Дизайн среды в сфере гостеприимства», «Маркетинг» в АМБА.

11:00 - 11:15

Вступительное слово: **«Как создавать и реализовывать объекты в текущих реалиях».**

11:15 - 11:45

Тема: **«Какому дизайнеру отдать ресторан?».**

Спикер:

Анна Нижегородцева (г. Новосибирск - г. Москва - г. Барнаул) - руководитель мастерской архитектуры и дизайна «Куб'А». Основатель и идейный вдохновитель сибирского объединения «HORECA под ключ.Сибирь». Сертифицированный преподаватель направлений «Дизайн среды в сфере гостеприимства», «Маркетинг» в АМБА.

11:45 - 12:30

Тема: **«Горячие» мировые тренды в дизайне HORECA».**

Спикер:

Анна Сахарова - основатель и руководитель дизайн-бюро BELLARDO, член Союза дизайнеров России, участник рейтинга ТОП-100 лучших дизайнеров России, автор курса для университета СИНЕРГИЯ.

12:30 - 13:30

Тема: **«ТОП 10 правил управления проектом строительства или реконструкции гостиницы. По мотивам проекта реконструкции гостиницы в г. Владивосток».**

Спикер:

Алмаз Шакиров (г. Москва) - директор по проектированию ГК Серволюкс, бизнес-девелопер в области архитектуры и проектирования. 15-летний управленческий опыт в области инжиниринга и большой архитектуры, руководил проектированием больших промышленных объектов, мультифункциональных офисных центров, жилых домов и гостиниц. Постоянный член жюри международной премии в сфере девелопмента PROestate Awards, спикер отраслевых конференций в области архитектуры и строительства. С 2024 возглавляет направление проектирования одного из крупнейших промышленных холдингов СНГ.

11 ИЮЛЯ

13:30 - 14:30

Тема: уточняется

Спикеры:

Юрий Захаров (г. Новосибирск) - руководитель мастерской Pergaev Bureau.

Анна Лалетина (г. Новосибирск) - руководитель креативной группы архитекторов Pergaev Bureau.

14:30 - 15:15

КРУГЛЫЙ СТОЛ: «Проблемы, которых можно избежать»

Участники: представители строительных компаний, дизайнеры, собственники заведений.

15:15 - 16:15

Тема: уточняется

Спикер:

Владислав Андреев (г. Москва) - основатель и руководитель DBA-GROUP.

16:15 - 17:00

Тема: **«Меры поддержки при открытии заведений».**

Спикер: уточняется

17:00 - 18:00

Тема: **«Новая жизнь» реконструкция гостиницы Турист, г. Новосибирск».**

Спикер: уточняется

МАСТЕРСКАЯ СИБИРСКОГО ГОСТЕПРИИМСТВА. ЭКСПЕРТНЫЙ ПРАКТИКУМ

Модератор:

Юлия Железняк (г. Москва) - вице президент ОСИГ, рук. АНО «Мастерская Гостеприимства», член экспертного Совета Госдумы РФ по

туризму и развития тур. инфраструктуры.

11:00 - 16:00

Тема: **«Региональная идентичность и приоритет культурного кода территории в проектировании и управлении отелем».**

Спикер:

Наталья Маркова (г. Барнаул) - Отельер-практик (25+ лет в индустрии гостеприимства). Директор департамента инвестиционного сопровождения АНО «Мастерская гостеприимства». Руководитель проекта предзапуска ALTAY RESTART 5* Белокуриха Горная. Посол гостеприимства Алтайского края.

Темы: **«Мастерская этнотуристического проектирования: легендирование и мифологизация территории».**

- Экономика впечатлений как инструмент возвратности туриста и социально-экономического развития территории.
- Сувениры, ремесла и НХП на основе культурного кода территории.
- Туристическое событие на основе бренда территории.
- Создание арт-кластеров и инфраструктуры креативного туризма.

Юлия Железняк (г. Москва) - вице президент ОСИГ, рук. АНО «Мастерская Гостеприимства», член экспертного Совета Госдумы РФ по туризму и развития тур. инфраструктуры.

Тема: **«Мастерская этнотуристического проектирования. Креативный паспорт региона». «Региональная идентичность в формировании меню локальной кухни».**

Спикеры:

Юлия Гончарова (г. Новосибирск) - генеральный директор тур. оператора «НОВОСИБИРСК», член совета по туризму при Правительстве НСО, региональный представитель ОСИГ по СФО.
Алла Канаева (г. Новосибирск) - директор АНО «Живая земля».

16:00 - 18:00

Заседание ОТРАСЛЕВОГО СОВЕТА

по подготовке квалифицированных кадров и специалистов в сфере общественного питания.

1. Федеральный проект «Профессионалитет». Что ждет систему

ШАТЕР 3

ШАТЕР 4

подготовки кадров для отрасли индустрии питания в 2026 году?
2. Итоги государственной итоговой аттестации выпускников СПО и ВПО в 2024/25 гг.
О предложениях по формированию контрольных цифр приема на 2026/2027 учебный год по программам среднего профессионального образования.

ИНТЕРНЕТ МАРКЕТИНГ + АВТОМАТИЗАЦИЯ

Модератор:

Олеся Сизых (г. Новосибирск) - Агентство «Маркетолог Сизых», эксперт по закону о маркировке интернет-рекламы, преподаватель ВШБ НГУЭУ.

11:00 - 11:50

Тема: **«Маркетинг работает! Что мы для этого сделали?».**
Мастер-класс в живом формате.

Спикер:

Евгения Веселова (г. Новосибирск) - маркетолог онлайн-маркетинг, SMM и PR основатель агентства маркетинга и сервиса.

11:50 - 12:45

Тема: **«Как самостоятельно запустить рекламу в Яндекс.Директ через Мастер кампаний: по шаговое руководство и кейсы снижения стоимости лида в 2 раза».**
Мастер-класс в живом формате: **«Подготовка к самостоятельному запуску рекламы в Мастере кампаний. Разбираем кейсы слушателей».**

Спикер:

Константин Евдокименко (г. Москва) - основатель и владелец интернет агентства Plus1. Преподаватель Университета Синергия.

12:50 - 13:45

Тема: **«Автоворонки продаж ВКонтакте. Учимся строить стратегию в несколько касаний».**
Мастер класс: **«Разработка краткой стратегии продвижения кейсов слушателей».**

Спикер:

Олеся Сизых (г. Новосибирск) - Агентство «Маркетолог Сизых», эксперт по закону о маркировке интернет-рекламы, преподаватель ВШБ НГУЭУ.

13:50 - 14:30

Тема: **«Как малому бизнесу отстроиться от крупных конкурентов и развиваться при малых бюджетах на маркетинг».**
Мастер-класс: **«Экспресс-разбор групп ВКонтакте».**

Спикер:

Юлия Демченко (г. Миас) - маркетолог ГЛЦ Райде.

14:35 - 15:25

Тема: **«Видео, как один из ключевых инструментов продвижения ресторанов и отелей».**

Спикер:

Дмитрий Костин (г. Москва) - эксперт по направлению видео: Movie park, Krasnov mov, Th32end, Cnpbox, Gavv, GeeHouse, эксперт по направлению онлайн маркетинг: Geek brain, Skill box, Convert Monster. Проекты: Газпром, Росатом, Сибур.

15:30 - 16:10

Тема: **«Безопасность бизнеса в онлайн-пространстве (сайт, соцсети, чат-боты): что учитывать при продвижении».**

Спикер:

Екатерина Хансон - предприниматель, юридический консалтинг.

16:15 - 16:50

Тема: **«Искусственный интеллект как партнёр: как технологии помогают рестораторам работать эффективнее».**

Спикер:

Артём Демидов (г. Новосибирск) - предприниматель, основатель компании AINEX, эксперт по нейросетям и автоматизации.

11 ИЮЛЯ

ШАТЕР 5

17:00 - 19:00

БИЗНЕС ИГРА для предпринимателей.
«Развитие Soft Skills предпринимателя в сфере гостеприимства».

Автор и ведущая игры:

Марина Фещенко - руководитель комитета по наставничеству НОО «Опора России», бизнес-профайлер организаций, стратег, бизнес-наставник предпринимателей, бизнес-тренер, ментор, бизнес-психолог, бизнес-Коуч ICF, сооснователь Центра Консалтинга «Зерно Роста».

11:00 - 17:00

ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
«ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ»

Региональный отборочный конкурс в номинации
«Лучший повар 2025»

ПРАКТИЧЕСКИЙ ЭТАП

ШАТЕР 6

11:00 - 17:00

ЗАКУПОЧНАЯ СЕССИЯ ЦЕНТРА ЭКСПОРТА НСО

Участники:

Представители делегаций ОАЭ, Саудовская Аравия, Турция, Китай, Вьетнам, Тайланд и представители регионов России.

ШАТЕР 7

11:00 - 17:00

ЯРМАРКА ВАКАНСИЙ

Модератор:

Алла Литвинова (г. Новосибирск) - директор HR-центра Аллы Литвиновой.

Участники: Работодатели и гости НСО.

ШАТЕР 8

15:00 - 17:00

ЗАСЕДАНИЕ ЭКСПЕРТНОГО СОВЕТА по развитию туризма при департаменте культуры, спорта и молодежной политики мэрии г. Новосибирска.

ДЕГУСТАЦИИ \ ПРЕЗЕНТАЦИИ РОССИЙСКИХ ВИНОДЕЛОВ

Участники:

Представители отелей, ресторанов, баров, ритейла и виноделы, виноторговые компании.

ТЕМАТИЧЕСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ УЖИНЫ. БИЛЕТЫ В ПРОДАЖЕ

20:00-23:00

ГАЛА УЖИН / НЕТВОРКИНГ (ЗАКРЫТЫЙ ФОРМАТ) для участников деловой программы, экспертов и амбассадоров.

12 ИЮЛЯ

10:00-12:00

ЗОНА РЕГИСТРАЦИИ
НА ДЕЛОВУЮ ПРОГРАММУ

11:00-18:00

ГЛАВНАЯ
СЦЕНА

РЕГИСТРАЦИЯ НА ДЕЛОВУЮ ПРОГРАММУ ЗАВТРАК И ДЕГУСТАЦИЯ

ВИННЫЙ САММИТ

11:30 - 12:30

ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ

Модератор:

Дмитрий Гришунин - заместитель министра промышленности торговли и развития предпринимательства Новосибирской области. Начальник управления по регулированию потребительского рынка и сферы услуг.

Эксперты:

Лев Решетников - министр экономического развития Новосибирской области.

Максим Кудрявцев - мэр города Новосибирска.

Максим Останин - заместитель мэра города Новосибирска.

Владимир Бурковский - глава представительства Федерации рестораторов и отельеров России в Сибири.

Леонид Гелибтерман - президент Международного энogaстрономического центра, директор Центра гастродипломатии Президентской Академии, член правления РСТ.

Николай Ильин - президент представительства Национальной ассоциации кулинаров по Сибирскому федеральному округу, совладелец и основатель школы кулинаров и рестораторов «Гастроинкубатор».

Юлия Железняк - советник президента ОСИГ, руководитель АНО "Мастерская Гостеприимства", Член экспертного Совета Госдумы РФ по туризму и развития туристической Инфраструктуры. Мастер гостеприимства.

Алина Мусиенко - руководитель Центра поддержки экспорта НСО на базе Центра «Мой бизнес»

Алла Канаева - директор АНО «Живая земля».

Тема: **«Новосибирь в миниатюре. Проект создания интерактивного макета Новосибирской области».**

ШАТЕР 1

13:00 - 16:30

ПРЕЗЕНТАЦИЯ РАЙОНОВ Новосибирска и Новосибирской области, **БОЛЬШОЕ СИБИРСКО-КИТАЙСКОЕ ЧАЕПИТИЕ.**

СЕРВИС НА БИС

Модератор:

Олеся Постольник (г. Новосибирск) - сертифицированный бизнес-тренер, сервис-тренер, коуч.

12:30 - 13:20

Тема: **«Как создать уникальный «речевой образ» вашего бизнеса: практика создания историй».**

Спикер:

Марина Новоселова (г. Москва) - основатель школы управления коммуникацией «ТОП 10».

13:30 - 14:20

Тема: **«Высокий сервис без усилий. Как выработать естественные навыки обслуживания».**

Спикер:

Ангела Кондратьева (г. Сочи) - сервис-тренер, создатель школы наставников «Мамай-Кале», преподаватель-спикер международного университета гостеприимства «SWISSAM».

14:30 - 15:20

Тема: **«Продажи и инструменты».**

Спикер:

Инна Варбанец (г. Новосибирск) - управляющий «А Ля Карт» направления общепит в холдинге TS Group, спикер, коуч, бизнес-тренер.

15:30 - 16:20

Тема: **«Системный подход к обучению сотрудников в 2025 году».**

12 ИЮЛЯ

Спикер:

Анастасия Егорова (г. Москва) - бизнес-тренер, сервис-тренер в ресторанах, основатель школы wow-сервиса RESTORADO.

16:30 - 17:20

Тема: **«Выстраивание сервиса на внимательном отношении к гостю в формировании системы лояльности и продаж».**

Спикер:

Юлия Штадельман (г. Томск) - директор гостиницы «Спорт-Отель», член Торгово-промышленной палаты, автор и организатор масштабного спортивного фестиваля «Вокруг Спорта», победитель Всероссийской премии «Деловой престиж» в номинации «Гостиничный сервис туризм».

17:30 - 18:20

Тема: **«Как влияет клиентский сервис на продажи. Ошибки персонала».**

Спикер:

Яна Греми (г. Новосибирск) - ревизор продаж и клиентского сервиса.

ПЕРСОНАЛ

Модераторы:

Екатерина Стародубцева-Калачева (г. Москва) - карьерный консультант, основатель и CEO кадрового агентства Hurma Recruitment Автор книг «Охота за талантами. Оружие и 77 способов его применения» и «Мой» ресторан! Гид по поиску работы мечты», «АнтиHR Ресторана, Мотивации, договоры, бланки, офферы» Автор курса школа рекрутинга.

Полина Трубица (г. Новосибирск) - HRD - сети пиццерий Папа Джонс.

12:30 - 13:30

Тема: **«Лидерство в HoReCa: рост, трансформация и команда как капитал».**

Спикер:

Екатерина Стародубцева-Калачева (г. Москва) - карьерный

консультант, основатель и CEO кадрового агентства Hurma Recruitment Автор книг «Охота за талантами. Оружие и 77 способов его применения» и «Мой» ресторан! Гид по поиску работы мечты», «АнтиHR Ресторана, Мотивации, договоры, бланки, офферы» Автор курса школа рекрутинга.

13:30 - 14:00

Тема: **«Система адаптации и обучения в ресторанах Дениса Иванова».**

Спикер:

Татьяна Андрианова (г. Новосибирск) - HR-директор ресторанных проектов Дениса Иванова более 10 лет.

14:00 - 14:30

Тема: **«Мотивация сотрудников разных поколений».**

Спикер:

Елена Егорова (г. Новосибирск) - HRD Гриль №1. 12+ лет в сфере управления персоналом (retail, HORECA).

14:30 - 15:00

Тема: **«С Зумерами и Альфа такое не прокатит. Значимость понимания особенностей этих поколений для сферы общепита: Рекрутинг и адаптация».**

Спикер:

Ксения Карпова (г. Новосибирск) - HRG сеть кондитерских "TORTA", специалист по управлению человеческими ресурсами с пониманием современных тенденций и вызовов в сфере общепита.

15:00 - 15:30

Тема: **«Как корпоративная культура влияет на успех компании».**

Спикер:

Елена Шадрина (г. Новосибирск) - HRD сети ресторанов Rostic's (партнер бренда), дипломированный специалист по социальной психологии на предприятиях, 14 лет профессионального опыта в управлении персоналом и созданию успешных команд, HR бизнес-партнер группы компаний.

ШАТЕР 2

12 ИЮЛЯ

15:30 - 16:00

Тема: **«Как создавать команды, в которых уважают различия, поддерживают ментальное и физическое здоровье, и формируют культуру без дискриминации».**

Спикер:

Анастасия Юдина (г. Новосибирск) - менеджер по персоналу, отель Domina.

16:00 - 17:00

Тема: **«Менеджмент 3-го поколения: каким должен быть современный руководитель и какими инструментами вовлечь новое поколение в эффективную работу».**

Спикер:

Дмитрий Шабалин (г. Новосибирск) - тренер, эксперт по построению корпоративной культуры. Кейсы на примере группы компаний Папа Джонс, Харатс, Pinot, Lambic.

17:00 - 17:30

Тема: **«HR бренд как драйвер привлечения и удержание персонала, успешные кейсы и практики»**

Спикер:

Полина Трубица (г. Новосибирск) - HRD - сети пиццерий «Папа Джонс».

17:30 - 18:30

Тема: **Нетворкинг мастер майнд на тему укрепление и развитие престижа профессий в сфере гостеприимства. Разбор кейсов участников. Лотерея для участников секции.**

Спикер:

Полина Трубица (г. Новосибирск) HRD - сети пиццерий «Папа Джонс».

УПРАВЛЕНИЕ / ФИНАНСЫ

Модератор:

Оксана Басс (г. Москва) - эксперт в области операционного

управления ресторанным бизнесом и корпоративного питания. Проекты: Росатом, РЖД, УГМК, RBE GROUP, FOOD MASTER, Catr Blanche Restogroup, Министерство образования Свердловской области.

12:30 - 13:00

Тема: **«Сезонное предприятие общепита - как быть, что делать».**

Спикер:

Наталья Белозерова (г. Новосибирск) - владелец ресторана «ПРИЧАЛ» в Яхт клубе «Аквалэнд».

13:00 - 14:00

Тема: **«Эффективный Управляющий Директор. Стратегия и тактика управления бизнесом».** Теория + практика. Интерактив с залом.

Спикер:

Марина Феценко (г. Новосибирск) - руководитель проекта комитета по наставничеству НОО «Опора России», Бизнес-профайлер организаций, стратег, бизнес-наставник предпринимателей, бизнес-тренер, ментор, бизнес-Коуч ICF, бизнес-психолог, сооснователь центра консалтинга «Зерно Роста».

14:00 - 15:00

Тема: уточняется

Спикер:

Марала Чарыева - исполнительный директор компании City Restaurants. д.э.н., профессор кафедры «Национальная экономика» РАНХиГС, международный эксперт в сфере организации глобальных мероприятий, декан, академический директор факультета гостеприимства Университета «Синергия».

15:00 - 15:30

Тема: **«От поля до тарелки: сотрудничество ресторанов и локальных фермеров».**

Спикер:

Семен Морозов (г. Новосибирск) - идейный вдохновитель и владелец ресторана «Териберка».

12 ИЮЛЯ

15:30 - 16:00

Тема: **«Управленческий и финансовый учет. Ошибки предпринимателя».**

Спикер:

Анастасия Спирина (г. Новосибирск) - ресторатор, основатель двух ресторанов в Новосибирске: Гастробар «POKE TOP», Итальянская trattoria «Тесту Место».

16:00 - 16:45

Тема: **«Построение работающей системы продаж через достижение сервисных целей».**

Спикер:

Настасья Воронина (г. Москва) - карьерный стратег. HRD. Бизнес - тренер. Профайлер. 20 лет в HoReCa. HRD проектов Бориса Зарькова, Аркадия Новикова, Meraki, MAROON, Il Patio, Lambic, il FORNO, 800c Contemporary steak, Чайхона №1 и др.

16:45 - 17:15

Тема: **«Как увеличить прибыль в HORECA за счет эффективного управления закупками».**

Спикер:

Вячеслав Филатов (г. Новосибирск) - бизнес-тренер, бизнес-консультант по управлению закупками.

17:15 - 17:45

Тема: **«Как шеф-повару открыть ресторан и не сойти с ума».**

Спикер:

Андрей Ли (г. Москва) - совладелец и концепт шеф городского бистро UNA . 19 лет в ресторанном бизнесе. Проекты: 3 флагманских отеля Мрия Резорт (Сбер), Доброград (Аскона), Манжерок (Сбер). Лучший шеф Крыма 2018 года.

17:45 - 18:30

Тема: **«Увеличение прибыли и масштабирование через изменение бизнес- процессов 360С».**

ШАТЕР 4

Спикер:

Оксана Басс (г. Москва) - эксперт в области операционного управления ресторанного бизнеса и корпоративного питания. Проекты: Росатом, РЖД, УГМК, RBE GROUP, FOOD MASTER, Catr Blanche Restogroup, Министерство образования Свердловской области.

МАРКЕТИНГ

Модератор:

Константин Евдокименко (г. Новосибирск) - основатель и владелец интернет агентства «Plus!». Преподаватель Университета Синергия.

12:30 - 13:20

Тема: **«Гастрономический туризм и развитие территорий».**

Спикер:

Леонид Гелибтерман (г. Москва) - президент международного эногастрономического центра, директор центра гостродипломатии Президентской Академии, член правления РСТ.

13:30 - 14:00

Тема: **«Теория поколений от бумеров к зумерам, от альфа к бета».**

Спикер:

Наталья Куницкая (г. Новосибирск) - эксперт в ресторанном маркетинге и франчайзинге.

14:00 - 15:00

Тема: **«Экономика впечатлений как новый старый тренд».**

Спикер:

Анжелика Бурковская (г. Новосибирск) - креативный шеф и совладелец группы ресторанов Владимира и Анжелики Бурковских, владелица компании «Консалтинг ресторанс».

15:00 - 16:00

Тема: **«Как из идеи сделать прибыльную концепцию».**

12 ИЮЛЯ

Спикер:

Наталья Богатова (г. Москва) - владелица маркетингового агентства «CREATE», совладелица школы ресторанного бизнеса OPENREST.

16:00 - 17:00

Тема: уточняется

Спикер: уточняется

17:00 - 18:00

Тема: **«Концепция ресторана. Построение платформы бренда для нового ресторана».**

Спикер:

Наталья Обухова (г. Москва) - 15 лет CEO в ресторанном и отельном бизнесе. Собственник проектов в СПб и Мск. Управляющий директор маркетингового агентства .

ШАТЕР 5

12:30 - 18:00

ШЕФ МАРКЕТ

Уникальная площадка, на которой гастрономическое искусство будет представлено в самом актуальном тренде - коллаборации. В этом году сибирские регионы рассказывают о себе по формуле «Шеф плюс производитель регионального продукта» и работают на открытой площадке с последующей дегустацией.

Модераторы:

Владимир и Анжелика Бурковские (г. Новосибирск) - владельцы компании «Консалтинг ресторанс».

Участники: Шеф повара и производители из Томска, Кемерово, Алтая, Иркутска, Новосибирска, список регионов пополняется .

12:30 - 18:00

ЗАКУПОЧНАЯ СЕССИЯ ЦЕНТРА ЭКСПОРТА НСО

Участники: представители делегаций ОАЭ, Саудовская Аравия, Турция, Китай, Вьетнам, Тайланд и представители регионов России.

ШАТЕР 7

12:30 - 15:00

СИБМОДАЕДА 2025

Модератор:

Юлия Каранкевич - куратор конкурса.
Приветствие.

Тема: **«Тренды новых сезонов».**

Спикер: **Галина Максимова** - член союза дизайнеров.

Тема: **«Опора на тренды прошлого - возможность найти свой уникальный стиль бренда».**

Спикер: **Наталья Костина** - коллекционер винтажной моды.

Тема: **«Работа со студентами над созданием сибирской стилистики - проект «Сибирский Кринж».**

Спикер: **Ольга Панченко** - доцент кафедры дизайна институт искусств.

Тема: **«Сценический костюм как сфера воплощения фантазии дизайнера».**

Спикер: **Юлия Каранкевич** - основатель и директор ателье сценического костюма Сударыня.

Тема: **«Путь клиента - эмоциональный маркетинг, психологический портрет покупателя бренда».**

Спикер: уточняется

Тема: **«Продвижение: платформы vs локальные сообщества».**

Спикер: **Виктория Сорокина** - специалист по электронным торговым площадкам.

Тема: **«Производство: баланс ручного труда и технологий - коллаборации ремесленников и технологов».**

Спикер: **Алена Русакова** - президент ассоциации «Мода.Технология.Ритейл»

Ответы на вопросы. Подведение итогов.

12:30 - 18:00

ДЕГУСТАЦИИ \ ПРЕЗЕНТАЦИИ РОССИЙСКИХ ВИНОДЕЛОВ

Участники: представители отелей, ресторанов, баров, ритейла и виноделы, виноторговые компании

ШАТЕР 8

13 ИЮЛЯ

10:00-11:00

ЗОНА РЕГИСТРАЦИИ

ГЛАВНАЯ
СЦЕНА

ШАТЕР 1

РЕГИСТРАЦИЯ НА ДЕЛОВУЮ ПРОГРАММУ

12:00 - 13:30

ЧЕМПИОНАТ ПО КУЛИНАРИИ СРЕДИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ «ГОТОВО!»

14:00 - 16:00

БОЛЬШОЙ ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ БАТТЛ

16:30 - 18:00

БОЛЬШОЙ КУЛИНАРНЫЙ БАТТЛ ПРОФЕССИОНАЛОВ «ЛУЧШИЙ МАСТЕР СИБИРИ»

11:00 - 14:00

КОНКУРС «ЛУЧШИЙ СЫР СИБИРИ 2025»

Модераторы:

Анжелика Обдалова - руководитель сети сырных лавок Milk&Cheese, член жюри конкурса Лучший сыр России, выпускница Британской Академии сыра г. Лондон.

Конкурс проходит в форме слепой дегустации.

В итоге лучшие образцы сыров традиционно получают золотые, серебряные и бронзовые медали, а один образец, получивший наивысшую оценку экспертов получает звание Лучшего сыра Сибири.

Этап Дегустация конкурсных образцов.

14:00 - 14:30

ЛЕКТОРИЙ «ЛУЧШИЙ СЫР СИБИРИ 2025»

Тема: «Фромажер» - модное слово или практическая необходимость?»

Спикер:

Ольга Шевчук (г. Москва) - эксперт-дегустатор молочной продукции, сооснователь школы фромажеров и дегустаторов, член Международной Гильдии сыроделов, выпускница Британской Академии сыра.

14:40 - 15:10

ЛЕКТОРИЙ «ЛУЧШИЙ СЫР СИБИРИ 2025»

Тема: «Тренды и аспекты трансформации пищевой промышленности на 2025 год»

Спикер:

Маргарита Черданцева (г. Барнаул) - независимый эксперт-дегустатор международного уровня, технолог ООО «Максимум», блогер @milk_somelier

15:20 - 15:50

ЛЕКТОРИЙ «ЛУЧШИЙ СЫР СИБИРИ 2025»

Тема: «Тренд на здоровое питание как драйвер развития мультифункциональных молочных продуктов»

Спикер:

Мария Бычкова (г. Барнаул) - директор ООО «Максимум», научный деятель, эксперт-нутрициолог, технолог разработчик международного уровня.

16:00 - 16:30

ЛЕКТОРИЙ «ЛУЧШИЙ СЫР СИБИРИ 2025»

Тема: «Детальная оценка органолептики сыров: потенциал, перспективы, кейсы»

Спикер:

Екатерина Устинова (г. Москва) - издатель журнал «Сырный гид», эксперт-дегустатор сыров.

17:00 - 18:00

КОНКУРС «ЛУЧШИЙ СЫР СИБИРИ 2025»

Финальный этап конкурса

ШАТЕР 2

11:00 - 20:00

КОНКУРС-ВЫСТАВКА ТУРИСТИЧЕСКИХ СУВЕНИРОВ «МАТУШКА СИБИРЬ»

Директор:

Ольга Ковалева (г. Новосибирск) - председатель Профсоюза самозанятых, ИП и МСП, директор компании «Сибирский Арбат»,

заместитель председателя комитета по торговле и подакцизным товарам «Опора России», директор конкурса ремесленных туристических сувениров «Матушка Сибирь».

11:00 - 12:00

ПРЕМИЯ ГИДОВ, ТУРОПЕРАТОРОВ И СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОЕКТОВ УЧАСТНИКОВ

Модераторы:

Галина Моренко (г. Новосибирск) - член комитета по гостеприимству и туризму «Опора России» по НСО, член Совета Ассоциации гидов НСО, руководитель Агентства экскурсий «Туризм НСК».

Ирина Беленок (г. Новосибирск) - председатель комитета по предпринимательству в туризме ТПП НСО, АНОО ДПО «Сибирская Академия Туризма» - промышленный туризм.

Очная защита финалистов конкурса проектов перед Экспертным советом Конкурса в номинациях туроператоры:

1. Лучший гастрономический маршрут Сибири
2. Лучший короткий гастрономический маршрут
3. Лучший тематический гастрономический маршрут
4. Лучший гастрономический тур с элементами активного отдыха
5. Лучший гастрономический маршрут для семьи с детьми

12:00 - 13:45

КРУГЛЫЙ СТОЛ ПО ПРОМЫШЛЕННОМУ ТУРИЗМУ: «Соединяя традиции и инновации: Промышленный туризм в пищевом и агропромышленном комплексах».

Модератор:

Ирина Беленок (г. Новосибирск) – генеральный директор АНОО ДПО «Сибирская Академия Туризма», председатель комитета по предпринимательству в туризме Союза «Торгово-Промышленная Палата Новосибирской области», руководитель по развитию промышленного туризма Новосибирской области.

Спикеры:

Денис Рягузов - и.о.министра промышленности, торговли и развития предпринимательства НСО.

Анна Винникова - заместитель министра - начальник управления Министерства экономического развития НСО.

Алина Мусиенко - руководитель Центра поддержки экспорта НСО, на базе Центра «Мой бизнес».

Алина Рудакова - руководитель Туристско-информационного центра НСО.

Анастасия Горбулицкая - председатель клуба экспортеров НСО.

Екатерина Скабардина - исполнительный директор регионального отделения Межрегионального союза "Клуб молодых промышленников" НСО.

Юлия Баёва - директор Центра развития туризма Маслянинского округа.

Ольга Ломаева - координатор экскурсионного проекта «ЭкоНива».

Наталья Бахтурова - генеральный директор ООО «Имидж Фуд».

Предприятие Алтай (на согласовании)

Предприятие Томск (на согласовании)

Предприятие Хакасии (на согласовании)

14:00 - 15:00

ПРЕМИЯ ГИДОВ, ТУРОПЕРАТОРОВ И СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ.

Очная защита финалистов конкурса проектов перед Экспертным советом Конкурса в номинациях средства размещения:

1. Лучший городской отель
2. Лучший загородный отель
3. Лучшее малое средство размещения – хостелы
4. Лучший ресторан отеля с меню региональной кухни
5. Лучший кейтеринг с меню региональной кухни

15:00 - 16:00

ПРЕМИЯ ГИДОВ, ТУРОПЕРАТОРОВ И СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ.

Очная защита финалистов конкурса проектов перед Экспертным советом Конкурса, в номинациях гидов Сибирского федерального округа:

1. Лучшая городская гастрономическая экскурсия в г. Новосибирске
2. Лучшая городская гастрономическая экскурсия на территории СФО
3. Лучшая гастрономическая экскурсия на территории Новосибирской области
4. Лучшая гастрономическая экскурсия на территории СФО
5. Лучший гид промышленных экскурсий на территории СФО

ШАТЕР 4

16:15 - 17:00

ПРЕМИЯ ГИДОВ, ТУРОПЕРАТОРОВ И СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ.

Презентации туристических маршрутов по СФО/средств размещения/гидов.

17:00 - 17:45

ПРЕМИЯ ГИДОВ, ТУРОПЕРАТОРОВ И СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ.

Торжественная церемония награждения Экспертным советом победителей конкурса.

11:00 - 13:00

ВИННЫЙ САММИТ

Модератор:

Дмитрий Гришунин (г. Новосибирск) - заместитель министра промышленности торговли и развития предпринимательства Новосибирской области, начальник управления по регулированию потребительского рынка и сферы услуг.

Участники: Представители отелей, ресторанов, баров, ритейла и винодел, виноторговые компании.

13:00 - 14:00

Компания «Цимлянские вина».

14:00 - 15:00

Презентация и мастер класс от компании «Абрау Дюрсо».

15:00 - 16:00

Компания уточняется

16:00 - 17:00

Компания уточняется

17:00 - 18:00

КРУГЛЫЙ СТОЛ: «Регламент работы на летних площадках».

ШАТЕР 5

Спикер:

Ирина Редько (г. Новосибирск) - начальник управления лицензирования Министерства промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области.

КЕЙТЕРИНГ/ ИСКУССТВО ОРГАНИЗАЦИИ СОБЫТИЙ

11:00 - 11:30

Тема: **«Событийная доставка и работа с агрегаторами».**

Спикер:

Михаил Демидов (г. Новосибирск) - основатель и собственник Academ Catering, Хочу Фуршет! и event-hall Банкет-pro / Новосибирск.

12:00 - 13:00

Тема: **«Как обслужить 100+ гостей быстро и красиво: стратегии тайминга и расстановки».**

Спикеры:

Александр и Елена Тютюнниковы - владельцы кейтеринговой компании «Food Factory Russia» @food_factory_russia и сети банкетных залов «Food Factory Loft» @food_factory_loft

13:30 - 14:30

Тема: **«Правила безопасного и качественного кейтеринга 2025».**

- СанПиН 3590 организация выездного обслуживания.
- Ответственность компании.
- Ответственность команды.
- Требования к упаковке, маркировке, транспортировке.
- Лучшие практики внедрения ХАССП компаниям, организующим кейтеринг.

Спикер:

Наталья Колганова (г. Москва) - генеральный директор Food Audit, стратегический партнер компании РЕАЛ по вопросам пищевой безопасности, бизнес тренер по вопросам СанПиН и ХАССП в России и СНГ с международным опытом более 15 лет.

14:30 - 15:00

13 ИЮЛЯ

Тема: уточняется

Спикер:

Оксана Петрова (г. Барнаул) - основатель и руководитель кейтеринговой компании CROUTON (Крутон).

15:00 - 16:00

Тема: уточняется

Спикер:

Олеся Мухаметова
