

ПРОГРАММА



3 НОЯБРЯ

РЕГИСТРАЦИЯ И ВСТУПИТЕЛЬНАЯ РЕЧЬ

10.00-10.20

Вступительное слово от модераторов форума Найли Калтаевой и Жанны Прашкевич

«РАЗРАБОТКА БРЕНДА: ОТ НУЛЯ ДО МИЛЛИОНА. СЕКРЕТЫ УСПЕШНЫХ ПРОЕКТОВ»

10.20-11.00

Спикер: **Юлия Кожанова**

Маркетолог, организатор конференции FOODHACKING 2021, специалист по вопросам маркетинга Ассоциации Шеф-поваров и Нутрициологов России в сфере функционального питания, партнер кондитерской MALEVICH

«КАК ПРИВЛЕЧЬ ИНВЕСТОРА ДЛЯ МАСШТАБИРОВАНИЯ СВОЕГО БИЗНЕСА?»

11.00-12.00

Спикер: **Алия Марова** - консультант, сертифицированный бизнес-тренер

Спикер: **Бота Жуманова** - бизнес-тренер, автор программы и тренингов по финансовой грамотности. Учредитель и руководитель тренинговой компании «GBQ Asia»

«БИЗНЕС НА МОДУЛЬНЫХ ГОСТЕВЫХ ДОМИКАХ»

13.30-14.10

Спикер: **Динара Жашибекова**

Основатель iHouse, самого популярного бренда в сфере аренды гостевых домиков

«КЕЙС СТАНДАРТИЗАЦИИ ФУНКЦИИ МАРКЕТИНГА И ДОСТАВКИ ДЛЯ РЕСТОРАННОЙ СЕТИ»

14.20-15.20

Спикер: **Жанна Прашкевич**

Эксперт стандартизации сервиса. Руководитель проектно-консалтинговой студии The Guests (ранее DPR Studio), с 2018 года куратор Школы сервиса Novikov School

«БЕЗОТХОДНОЕ ПРОИЗВОДСТВО НА КУХНЕ: ТРЕНДЫ И ЕВРОПЕЙСКАЯ ПРАКТИКА» PRACTICE TALK

15.20-16.00

Спикер: **Вячеслав Жемчугов**

С 2017 года совладелец и шеф повар кафе "ТОЧКА" (Астана, Алматы)

«СТАНДАРТИЗАЦИЯ СЕРВИСА ЛИНЕЙНОГО ПЕРСОНАЛА»

16.20-17.00

Спикер: **Гульжан Аукунова**

Эксперт в сфере HoReCa

**В программе возможны изменения*

ПРОГРАММА



4 НОЯБРЯ

РЕГИСТРАЦИЯ И ВСТУПИТЕЛЬНАЯ РЕЧЬ

10.00-10.20

«КАК МАСШТАБИРОВАТЬ СВОЙ БРЕНД ЗА РУБЕЖ И ПО МОДЕЛИ ФРАНШИЗЫ» PRACTICE TALK

10.20-11.00

Спикер: **Асхат Солтанов**, сеть кондитерских и служба доставки Happy Cake

«ПИЩА ДЛЯ УМА: ЗАЧЕМ БИЗНЕСУ ИСКУССТВО?...»

11.00-12.00

Спикер: **Ольга Веселова** - куратор и арт-консультант
Спикер: **Георгий Шоргин** (Москва) - креативный-директор и консультант

«ДОСТАВКА ТРЕНД 2021: КАК АВТОМАТИЗИРОВАТЬ ДОСТАВКУ ПО УМНОМУ. СВОИ КУРЬЕРЫ ИЛИ СТОРОННИЕ СЕРВИСЫ? ГАДЖЕТЫ В ДОСТАВКАХ»

13.30-14.10

Спикер: **Дмитрий Лахмай**
Ведущий автоматизатор в сфере HoReCa в Казахстане. Золотой партнер компании iiko. Многолетний опыт по внедрению учета в ресторанном бизнесе. Собственник филиалов Кафе Софт KZ, Кафе Софт KG

«БАРНОЕ БУСИДО. ПУТЬ РАЗВИТИЯ И ПЕРСПЕКТИВЫ УСПЕШНОЙ КАРЬЕРЫ В БАРЕ»

14.20-15.20

Спикеры: **Александр Пушкарев и Жардем Оспанбеков**
Со-основатели баров Karwai и Vato Cato taqueria, консалтингового агентства и школы барменов ABV (Actual Bartenders Vision). Бармены и управленцы с большим опытом, запустившие и стоявшие у истоков многих успешных проектов (таких как Афиша, Gato, Mary the Butcher, O'hara и многие другие).

«БИЗНЕС-ПРОЦЕССИРОВАНИЕ КАК ОСНОВА МАСШТАБИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ВНЕ ДОМА»

15.20-16.00

Спикер: **Жанна Дюсенова**
Эксперт по стандартизации The Guests

«ПЕРЕСТРОЙКА HR-ФУНКЦИИ В HORECA» (ONLINE)

16.00-16.40

Спикер: **Татьяна Симонова**
Куратор школы сервиса и школы HR практик Novikov School

**В программе возможны изменения*

ПРОГРАММА



5 НОЯБРЯ

РЕГИСТРАЦИЯ И ВСТУПИТЕЛЬНАЯ РЕЧЬ

10.00-10.20

«КАК РАСТИ В ПАНДЕМИЮ»

10.20-11.00

Спикер: **Гульбану Майгарина**
Основатель сети ресторанов Lanzhou

«ВВЕДЕНИЕ В ПСИХОЛОГИЮ СЕРВИСА»

11.00-12.00

Спикер: **Жанна Прашкевич**
Эксперт стандартизации сервиса. Руководитель проектно-консалтинговой студией The Guests (ранее – DPR Studio), с 2018 года куратор Школы сервиса Novikov School

«COFFEE TRENDS» PRACTICE TALK

12.30-13.20

Спикер: **Найля Калтаева** – Brand owner Probarista.kz, эксперт в сфере HoReCa, организации производства, оптово-розничной торговли
Спикер: **Канат Тасбулатов** – основатель и совладелец Probarista.kz, roast master, эксперт в сфере организации и запуска производства обжарки кофейного зерна

«СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА НАССР. ТРЕБОВАНИЯ, ПОНЯТИЕ. ДЛЯ ЧЕГО»

13.20-14.00

Спикер: **Наталья Астахова**
Ведущий консультант по системам менеджмента, ведущий аудитор IRCA (Международный Регистр Сертифицированных Аудиторов), сертифицированный специалист по оценке рисков PECB (Canada, USA)

«ВИННЫЕ ТРЕНДЫ 2022 ОРГАНИКА, БИОДИНАМИКА, НАТУРАЛЬНОСТЬ. ЧТО И ИЗ ЧЕГО БУДЕМ ПИТЬ. ЧТО УЖЕ НУЖНО ПРОДАВАТЬ И РЕКОМЕНДОВАТЬ СВОИМ ГОСТЯМ»

14.10-15.10

Спикер: **Александр Аверьянов**
Сомелье RAS (Российская Ассоциация Сомелье), Сомелье KAS (Казахстанская Ассоциация Сомелье) ASI -Diploma (Член международной Ассоциации Сомелье)

**В программе возможны изменения*