**«Меню Ростов 2018»**

**Южный ресторанный форум 26-29 октября 2018**

Место проведения: **«BENAMAR HOTEL &SPA» \*\*\*\***

г.Ростов-на-Дону ул.Ченцова 12/42 **www.benamar.ru**

**26 октября**

**Олег Назаров «Раскрутка ресторана – 2018»**

09.30 - 10.00 Регистрация участников

10.00 - 11.00 **КЛАССИЧЕСКИЙ МАРКЕТИНГ – КОТУ ПОД ХВОСТ**

Иные экономические условия, иной менталитет. Крах презентаций и пресс-обедов. Кривая «прямая» реклама. Рекламные агентства и почему от них стоит держаться подальше.

11.00 - 12. 15  **«ЛИЧНЫЕ ПРОДАЖИ» В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ**

Могущество социальных сетей и основные ошибки их использования рестораторами. SMM-щики – мифы и реальность. Правильный «аккаунт» - пошаговая инструкция создания и ведения страницы в соцсетях. Бесплатность роскоши человеческого общения. Работа с клиентской базой – классическая и современная.

12.15 – 12.45 Кофе – брейк. Дегустация продукции партнеров.

12.45 – 13.20 **«Пироги Кучкова». Настоящая русская кухня тренд 2018 года.**

13.20 – 15.30 **СТИМУЛИРОВАНИЕ СБЫТА НА НОВОМ УРОВНЕ**

Это сладкое слово – «халява». Плюсы и минусы дисконтных карт. Накопительные карты и бонусы. На что способен комплимент от шефа. «ВИП»-зазывалы – ресторанные консультанты, модельные агентства, чиновники. Без отката нет банкета. Особенности раскрутки банкетного ресторана. Стимулирование сбыта на современном этапе.

15.30 – 16.00 **«Сыры Ипатов». Лучшие сыры России 2018. История успеха.**

16.00 – 16.45 Кофе – брейк. Дегустация продукции партнеров.

16.45 - 17.30 **Олег Назаров** Интерактив с придумыванием ходов раскрутки для заведений слушателей мастер-класса. Вопросы и ответы.

18.00 – 20.00 Дегустационный ужин в ресторане **«Emerald»** с Олегом Назаровым и Ильей Лазерсоном (шеф-повар М.Разумов)

20.00 – 22.00 Персональные консультации.

**26 октября** в рамках форума пройдет круглый стол **«Фермерские продукты для ресторана»** с участием фермерских хозяйств и производителей Ростовской области. 13.00 – 15.00 Дегустация продукции. Ведущий круглого стола – Николай Гритчин ( главный редактор журнала «Деловой Крестьянин» )

**27 октября**

**Илья Лазерсон, Олег Назаров «Локальная кухня – 2018»**

09.30 -10.00 Регистрация участников

10.00 - 12.15 **Семинар со слайд - презентацией. «Региональные кухни России»** (Илья Лазерсон)

Описание региональных блюд будет сопровождаться технологическим анализом

1. Как адаптировать блюдо для загруженного ресторана. 2. Конкретные примеры организации заготовок с использованием традиционных и/или инновационных технологий. 3. Особенности подачи и отпуска блюд.

12.15 – 12.45 Кофе – брейк. Дегустация продукции партнеров.

12.45 – 13.30 **СИТУАТИВНЫЙ МАРКЕТИНГ И ХАЙП** (Олег Назаров)

Принципы создания шума вокруг ресторана. Информационные поводы – откуда брать? Алгоритм придумывания новости, которая «зайдет».

13.30 – 15.30 **Семинар со слайд - презентацией. «Региональные кухни России»** (Илья Лазерсон)

15.30 – 16.00 **Вина «Ведерников». История донских вин.**

16.00 – 16.45 Кофе – брейк. Дегустация продукции партнеров.

16.45 – 18.00 **СОБЫТИЙНЫЙ МАРКЕТИНГ – САМЫЙ ПОДХОДЯЩИЙ СПОСОБ ПРОДВИЖЕНИЯ В СЕГОДНЯШНИХ УСЛОВИЯХ** (Олег Назаров)

PR-акции – тяжелая артиллерия ресторатора. Как с полпинка сделать место известным. Установление рекордов и фцд-арт – основные тренды последнего времени. Современные вечеринки – как и известность получить, и деньги заработать.

18.00 - 18.40 **Олег Назаров Илья Лазерсон** Вопросы и ответы. Розыгрыш призов для участников мастер-класса от авторов и партнеров. Выдача сертификатов. Фотосессия.

19.30 – 21.00 Дегустационный ужин в ресторане **«Пироги Кучкова»** с Олегом Назаровым и Ильей Лазерсоном

**28 октября**

**Фестиваль «Большой плов».**

**Дни узбекской кухни в Ростове-на-Дону.**

09.00 - 09.30 Регистрация участников

09.30 - 10.00 **Открытие фестиваля. Приветственное слово. Узбекская кухня 2018.** Бахриддин Чустий, Олег Назаров, Сергей Данилов

10.00 – 10.30 Кофе – брейк. Дегустация продукции партнеров.

10.30 - 11.10 Трансфер участников на площадку фестиваля в **РК «Темерницкий»**

11.20 – 19.00 **Фестиваль «Большой Плов». Мастер класс по приготовлению трех вариантов плова. Регистрация официального рекорда России по приготовлению плова (1500 порций). Фуд-корд. Концертная программа. Фестиваль узбекских продуктов. Розыгрыш призов (призовой фонд 100000 руб)** Хасан Расулов, Хаким Ганиев,Хамид Умаров, Бахриддин Чустий,Олег Назаров , Сергей Данилов

14.30 - 15.15 **Ресторанная подача традиционных узбекских блюд.** Бахриддин Чустий

15.15 – 16.00 **Технология приготовления блюд узбекской кухни. (часть 1)** Хаким Ганиев

16.00 – 16.30 **Узбекские повара – экспортный потенциал Узбекистана.** Сергей Данилов

16.30 – 17.30 **Как открыть ресторан узбекской кухни. Теория и практика.** Хаким Ганиев (вопросы и ответы)

17.40 - 18.20 Трансфер участников в **«BENAMAR HOTEL &SPA»**

19.00 – 21.00 Дегустационный ужин в ресторане **«Emerald»** шеф-повар Бахриддин Чустий ( блюда узбекской кухни с дегустацией узбекских вин)

**29 октября**

09.30 -10.00 Регистрация участников

10.00 – 10.30 **Вкусный Узбекистан.** Сергей Данилов

10.30 - 11.30 **Технология приготовления блюд узбекской кухни.(часть 2)** Хаким Ганиев

11.30 – 12.15 **История и организация мирового рекорда по приготовлению плова (7600 кг).** Бахриддин Чустий, Хасан Расулов, Хаким Ганиев

12.15 – 13.00 Кофе – брейк. Дегустация продукции партнеров

13.00 – 13.45 **Узбекские продукты. Презентация производителей.** Сергей Данилов

13.45 – 14.30 **Разновидности и технологии приготовления настоящего узбекского плова.** Хаким Ганиев

14.30 – 15.15 **Вина Узбекистана.** Сергей Данилов

15.15 – 15.45 Кофе – брейк. Дегустация продукции партнеров

15.45 - 16.30 **Разновидности и технологии приготовления настоящего узбекского плова.(часть 2)** Хаким Ганиев

16.30 – 17.30 **Вопросы и ответы. Розыгрыш призов для участников мастер-класса от авторов и партнеров. Выдача сертификатов. Фотосессия.**

19.00 -21.00 **Shef-Battle. Кулинарный поединок Ростов-на-Дону – Ташкент. Дегустационный ужин в ресторане.**

**Спикеры и гости.**

**Олег Назаров (** г.Москва Профессиональный ресторанный критик №1 в России, шоумен, писатель‑сатирик. Президент Независимой ассоциации ньюсмейкеров России и глава Агентства событийных коммуникаций «Назаров и партнер.ши». Автор девяти книг про ресторанный бизнес и гость 4000 ресторанов.)

**Илья Лазерсон (**г.Санкт-Петербург Председатель гильдии шеф-поваров Санкт-Петербурга, автор 150 книг о кулинарии)

**Пироги Кучкова** (г.Ростов-на-Дону сеть ресторанов русской кухни «Пироги Кучкова»)

**Акбар Умаров (** г.Ташкент Президент ассоциации поваров Узбекистана**)**

**Хасан Расулов (** г.Ташкент член Ассоциации шеф-поваров Узбекистана, Организатор мирового рекорда по приготовлению плова 7600 кг)

**Сергей Данилов** ( г.Ташкент Инициатор проекта эногастрономического туризма «Вкусный Узбекистан», председатель гильдии виноделов Узбекистана)

**Бахриддин Чустий (**г.Ташкент Список его регалий впечатляет: известный шеф-повар, победитель ряда международных кулинарных чемпионатов, популярный блогер. Владелец нескольких кафе и ресторанов в Ташкенте, таких как Oshxona.uz, Tez Food, Chustiy’s Cuisine и Sal Sal. Все это – о Бахриддине Чустий. Или «узбекском Джейми Оливере», как в 2016 году его назвал авторитетный британский журнал о современной гастрономии — [*«Olive»*](http://www.olivemagazine.com/). Обладатель мирового рекорда по приготовлению плова 7600 кг)

**Хаким Ганиев (**г.Москва Почетный член Ассоциации шеф-поваров Узбекистана, писатель и кулинар, мастер по приготовлению всех разновидностей плова)

**Хамид Умаров (**г.Ростов-на-Дону, Почетный член Ассоциации шеф-поваров Узбекистана, владелец проекта «Большой плов»)

**Компании.**

**«Винодельня Ведерниковъ»**

**Сыры «Ипатов»**

**«Пироги Кучкова»**

**«BENAMAR HOTEL &SPA»**

**РК «Темерницкий»**