

11 апреля (четверг)

Время проведения	Мероприятие	Информация о мероприятии
10:00 – 16:00 Специальная зона конкурса	Конкурс кондитерского мастерства Черноземья «АРТ-КЛАСС»	Организатор: ЭКСПО ИВЕНТ ХОЛЛ, при поддержке Ассоциации кулинаров и рестораторов Черноземья
10:00–14:00 Конференц-зал №1	Закупочная сессия (деловая встреча розничных сетей и производителей)	Организатор: Департамент предпринимательства и торговли Воронежской области
10:00 – 15:00 Специальная зона конкурса	Конкурс «Лучший торт города Воронежа 2019»	Организатор: ЭКСПО ИВЕНТ ХОЛЛ По инициативе и при поддержке Администрации городского округа г. Воронеж Почётные гости – жюри: <ul style="list-style-type: none"> • Александр Кислицын - кондитер, многократный Чемпиона мира, владелец и основатель школы кулинарного искусства VIP Masters • Наталья Родионова - доктор технических наук, декан факультета экономики и управления, зав, кафедрой «сервиса и ресторанного бизнеса» • Людмила Глаголева - заведующая кафедры «Туризм и гостиничное дело», ФГБОУ ВО «ВГУИТ», доктор технических наук

<p>10:00-12:00 Конференц-зал №2</p>	<p>Семинар «Как заработать на тортах, хлебе и пряниках?» В программе: *Живое общение с генеральным директором кондитерского комбината «Сажинский» * Открытый микрофон на тему кондитерская и хлебопекарная промышленность * Рассматриваем примеры, делаем выводы. Как заработать на тортах? Заморозка — технология успеха * Мы дадим Вам два ключа из четырех для успешных продаж кондитерки для разных форматов бизнеса: мелкий, средний, крупный бизнес *Дегустация</p>	<p>Организатор: Гильдия пекарей и кондитеров Воронежской области Спикеры:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Марина Владимировна Лютикова - Президент Некоммерческого Партнерства «Гильдия пекарей и кондитеров Воронежской области» • Сергей Михайлович Сажин - Генеральный директор ООО «Сажинский» • Ольга Юрьевна Смотровая- Директор по производству ГК «Робин Сдобин»
<p>10:30-11:30 Стенд В100 ВоронежТорг Техника</p>	<p>Кулинарный мастер-класс от корпоративного шефа компании Electrolux Олега Туркина</p>	<p>Организатор: ВоронежТоргТехника Спикер: Олег Туркин- корпоративный шеф компании Electrolux</p>
<p>11:00 – 18:00 Специальная зона конкурса</p>	<p>Кулинарный Чемпионат Черноземья (отборочный тур на финал Всероссийского чемпионата «Chef a la Russe 2020»)</p>	<p>Организатор: «METRO C&C», Национальная Ассоциация кулинаров России, Ассоциация кулинаров и рестораторов Черноземья, при поддержке компании «Юнилевер фудсолюшн» Почётные гости – жюри:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Виктор Беляев - Президент Национальной ассоциации кулинаров России, Международный Судья WACS; Сертифицированный шеф-повар WACS; шеф-повар с более чем 25-летним стажем, имеет степень магистра палаты ремесел Австрии; • Евгений Попов - Вице-президент Ассоциации кулинаров Пермского края, судья WACS, • Алла Мишина - Директор по развитию НАК, судья WACS

11:30-15:00 Стенд В100 ВоронежТорг Техника	Кулинарный мастер-класс от бренд-шефа Robot Coupe Михаила Осенмука	Организатор: ВоронежТоргТехника Спикер: Михаил Осенмук- бренд-шеф компании Robot Coupe
11:00-13:00 Стенд С111 Ассоциация кулинаров и рестораторов Черноземья	Кулинарный мастер-класс от шеф-повара Сергея Безрукова «Два блюда от сложного-крем брюле с красной икрой и эстрагоном- к простому- окунь с угрем и крабом».	Организатор: Ассоциация кулинаров и рестораторов Черноземья Спикер: Сергей Безруков - член Ассоциации кулинаров и рестораторов, шеф-повар Grill Park DOSKI
12:00-13:00 Стенд С103 Кофе Клуб	Мастер-класс «Каппинг (профессиональная дегустация) кофе»	Организатор: Кофе Клуб
12.00-12.30 Главная сцена EVENT- HALL	Официальное открытие выставки	
13:00 – 14:15 Главная сцена EVENT- HALL	Семинар «Лучшие антикризисные форматы ресторанного рынка, на примере Гриль-бара»	Организатор: ЭКСПО ИВЕНТ ХОЛЛ Спикер: Сергей Малаховский - известный ресторатор, основатель ресторана и франшизы REBRA House, ведущий кулинарных телепередач.
13:00-15:00 Стенд С111 Ассоциация кулинаров и рестораторов Черноземья	Кулинарный мастер-класс от шеф-повара Евгения Матусевича «Копчение» или как легко коптить у себя в ресторане»	Организатор: Ассоциация кулинаров и рестораторов Черноземья Спикер: Евгений Матусевич- шеф-повар «Потроха», «Коптильня», Restorator Projects

<p>13:00-17:00 Конференц-зал №2</p>	<p>Образовательный проект «Создание и продвижение турпродуктов» В программе: *Семинар «Алгоритм создания туристического события» *Семинар «Туристический сувенир: от идеи до туриста»</p>	<p>Организаторы: ГК Хамина, «Центр туризма Воронежской области», ФРОС Region PR Спикеры:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Геннадий Малыш, директор Центра туризма Воронежской области (ООО «Воронежский путешественник») • Геннадий Шаталов- председатель Правления ФРОС «Region PR», член Общественного совета при Федеральном агентстве по туризму • Вероника Косых- заместитель генерального директора ФРОС «Region PR»
<p>14:00-15:00 Стенд С103 Кофе Клуб</p>	<p>Лекция «Кофе в ресторанах»: как добиться высокого качества кофейных напитков и зарабатывать больше" - Четыре ключевых компонента качества - Работа с рецептом и ингредиентами - Обученный персонал - Качественный кофе - Современные тренды в кофейной индустрии (почему важно развивать сегмент кофе в заведениях Ногеса)</p>	<p>Организатор: Кофе Клуб Спикер: Павел Илларионов, компания «The Coffee Soldiers Roasting Company»</p>
<p>14:30 – 14:45 Главная сцена EVENT-HALL</p>	<p>Церемония награждения победителей и участников конкурса «Лучший торт города Воронежа 2019»</p>	

<p>15:00 – 17:00 Стенд С 111 Ассоциация кулинаров и рестораторов Черноземья</p>	<p>Кулинарный мастер-класс Петра Пахомова «Внутренний мир ремесленных колбас» -колбаски из чесночного из куриного бедра -ветчинные колбаски из куриной грудки со сливками</p>	<p>Организатор: ЭКСПО ИВЕНТ ХОЛЛ</p> <p>Спикер: Пётр Пахомов - известный кулинарный блогер и частнопрактикующий колбасник.</p> <p>Соавтор нового издания «Книги о вкусной и здоровой пище».</p> <p>Ведущий кулинарных программ на телеканале «Еда». Обучающий шеф в кулинарной школе «Хлеб и еда» (Москва). Обучающий шеф в «Школе колбасников» (Санкт-Петербург). Спикер семинаров о кулинарных инновациях.</p>
<p>15:00-16:00 Конференц-зал №1</p>	<p>Лекция «Фуд и Инста: как совместить, выжить и выжать» - реальные кейсы, работающие инструменты и полезная теория от Валерии Робустовой - популярного воронежского блогера и SMM-профи</p>	<p>Организатор: ЭКСПО ИВЕНТ ХОЛЛ</p> <p>Спикер: Валерия Робустова- популярный воронежский блогер</p>
<p>15:00-17:00 Стенд В 100 ВоронежТорг Техника</p>	<p>Мастер-класс от шеф-кондитера Александра Кислицына</p> <p>1)Пирожное "Персик" (Крустилант фисташковый, Конфи персик– клубника, Лёгкий мусс с ванилью и мятой)</p> <p>2)Торт "Брауни" (бисквит шоколадный с фундуком, медовый ганаш, воздушный бисквит с фундуком, Ванильный мусс с ликёром Куантро)</p>	<p>Организатор: ЭКСПО ИВЕНТ ХОЛЛ</p> <p>Спикер: Александр Кислицын- шеф-кондитер, владелец кулинарной школы VIP Masters</p>

15:00-16:30 Главная сцена EVENT- HALL	Лекция «Барные тренды 2019» Открытая презентация торговой марки BARLINE "ИЗ ПОД НОЖА"	Организатор: ЭКСПО ИВЕНТ ХОЛЛ, Воронежская Барменская Ассоциация Спикер: Сергей Колбеев - Президент Барменской Ассоциации России Спикер: Ярослав Панов - вице-президент Барменской Ассоциации России
15:00-16:00 Стенд С103 Кофе Клуб	Демонстрация работы Кофе/селфи- принтера	Организатор: Кофе Клуб
16:45-17:00 Главная сцена EVENT- HALL	Презентация: Построение образа компании в глазах клиента	Организатор: digital-агентство Balance Buro Спикер: Михаил Солодин - руководитель агентства Balance Buro
17:00 – 17:10 Главная сцена EVENT- HALL	Розыгрыш призов от партнеров регистрации «ОФИСМАГ»	Организатор: ОФИСМАГ
12 апреля (пятница)		
Время проведения	Мероприятие	Информация о мероприятии
10:30-11:30 Стенд В100 ВоронежТорг Техника	Кулинарный мастер-класс от корпоративного шефа компании Electrolux Олега Туркина	Организатор: ВоронежТоргТехника Спикер: Олег Туркин - корпоративный шеф компании Electrolux
12.00-18.00 Зона фестиваля «Лига	Фестиваль домашних алкогольных напитков «Лига мастеров»	Организатор: Марс Клуб Вход на Фестиваль платный, 1000 рублей. Продажа билетов осуществляется на входе на мероприятие.

мастеров»		
11:00 – 17:00 Главная сцена EVENT- HALL	Кубок Универсального Бармена — Universal Bartender`S Cup 2019	Организатор: Воронежская Барменская Ассоциация
11:00-18:00 Специальная зона конкурса	Кулинарный Чемпионат Черноземья (отборочный тур на финал Всероссийского чемпионата «Chef a la Russe 2020»)	Организатор: «METRO C&C», Национальная Ассоциация кулинаров России, Ассоциация кулинаров и рестораторов Черноземья, при поддержке компании «Юнилевер фудсолушн» Почётные гости – жюри: Беляев Виктор Борисович - Президент Национальной ассоциации кулинаров России, Международный Судья WACS; Сертифицированный шеф-повар WACS; шеф-повар с более чем 25- летним стажем, имеет степень магистра палаты ремесел Австрии
11:00-13:00 Стенд С111	Кулинарный мастер-класс от шеф- повара Михаила Преженникова «Возможности техники Rational»	Организатор: Ассоциация кулинаров и рестораторов Черноземья Спикер: Михаил Преженников- бренд-шеф компании Rational
11:30-13:00 Стенд В100 ВоронежТорг Техника	Кулинарный мастер-класс от бренд- шефа компании Robot Coupe Михаила Осенмука	Организатор: ВоронежТоргТехника Спикер: Михаил Осенмук- бренд-шеф компании Robot Coupe
12:00-13:00 Стенд С103 Кофе Клуб	Мастер-класс Brew bar (Альтернативное заваривание) кофе для всех желающих	Организатор: Кофе Клуб
13:00-17:00 Стенд С111	Кулинарный мастер-класс от бренд- шефа компании Robot Coupe Михаила Осенмука «Возможности техники Robot Coupe»	Организатор: Ассоциация кулинаров и рестораторов Черноземья Спикер: Михаил Осенмук- бренд-шеф компании Robot Coupe

13:00-15:00 Стенд В100 ВоронежТорг Техника	Кулинарный мастер-класс от шеф-повара Евгения Матусевича 1) Сосиски куриные с икрой тобика , водоросли нори и сыром чедер. 2) Форель горячего копчения с Булгуром и морковным маслом	Организатор: ВоронежТоргТехника Спикер: Евгений Матусевич- шеф-повар «Потроха», «Коптильня», Restorator Projects
14:00-16:00 Стенд С103 Кофе Клуб	Мастер класс по основным видам Латте Арт от Жени Зеленояблочной	Организатор: Кофе Клуб Спикер: Женя Зеленояблочная, кофе-блогер, бариста, художник
16:00-16:15 Главная сцена	Подведение итогов розыгрыша за репост билетов на концерт БИ-2	Организаторы: ЭКСПО ИВЕНТ ХОЛЛ и Концертный зал Event-Hall Сити-парка «Град»
16:15-16:25 Главная сцена	Розыгрыш призов от партнеров регистрации «ОФИСМАГ»	Организатор: ОФИСМАГ
17:00-18:00 Главная сцена EVENT- HALL	Торжественная церемония награждения конкурса «Chef a la Russe»	Организатор: «METRO C&C», Национальная Ассоциация кулинаров России, Ассоциация кулинаров и рестораторов Черноземья, при поддержке компании «Юнилевер фудсолюшн»