

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

Гастротуристического фестиваля «В Сибири-ЕСТЬ!»
Отраслевой форум «Хорека Сибири: ресторан, отель, туризм»

26-27 августа 2023 г.

г. Новосибирск, Михайловская набережная

Время	Место	Наименование	Подробно
26 августа 2023 года			
11:00-12:00	Главная сцена	Зарядка с чемпионами	
12:00-13:00		ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ	<p>Тема: Формирование Сибирского регионального бренда. Тезисы фестиваля: Сибирь здесь, Объединение гастрономических и туристических потенциалов сибирских регионов, Создание сибирского бренда на базе Новосибирской области, Сибирская кухня как региональный бренд, Новые уровни сибирского гостеприимства и сервиса, Гостеприимство как состояние сибирской души. Отвечаем на вопрос «Сибирь – это где?»: «Сибирь здесь!»</p> <p>Модератор: Максим Останин - заместитель министра промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области.</p> <p>Эксперты: Андрей Гончаров - министр промышленности торговли и развития предпринимательства Новосибирской области. Тема: Создание сибирского бренда.</p> <p>Владимир Бурковский - глава представительства Федерации рестораторов и отельеров России в Сибири. Тема: Сибирская кухня как основа сибирского бренда.</p> <p>Анна Павлова – заместитель министра экономического развития Новосибирской области. Тема: Создание уникального продукта «Гостеприимная Сибирь».</p> <p>Елена Демченко - первый заместитель Президента Федерации Рестораторов и Отельеров России Тема: Федеральный опыт создания региональных туристических брендов.</p>

			<p>Анна Терешкова - заместитель мэра - начальник департамента культуры, спорта и молодежной политики мэрии города Новосибирска. Тема: Новосибирск как культурная и гастрономическая столица Сибири.</p> <p>Александр Бойко - владелец холдинга TS Group, Федерации рестораторов и отельеров России в Сибири. Игорь Салов – председатель Новосибирского областного отделения «ОПОРА РОССИИ»</p> <p>Виталий Насоленко – основатель и директор «Альфа ритейл компани», совладелец Группы компаний «Новые торговые системы», Федерация рестораторов и отельеров России в Сибири. Тема: Формирование местной сырьевой базы для русской сибирской кухни.</p>
10:00-12:00	Зона регистрации на деловую программу	Шатер1	<p>Регистрация на деловую программу / завтрак (только для участников деловой программы).</p>
11:00 – 18:00	Бизнес-зал «Река»	Тренинг (платно)	<p>Тема: Как сделать свой сервис современным.</p> <p>Автор тренинга: Евгения Лерман (Москва) - специалист по сервису и обучению команд, куратор и преподаватель школы сервиса «Novikov School».</p> <p>Программа</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сервис как система (10 признаков современного сервиса, СЕРВИС 4.0, хозяйская позиция сервиса, шаги сервиса в современной интерпретации). • Эмоции в сервисном общении (маркеры эмоций человека, распознавание потребностей гостей по маркерам эмоций (кейсориум), от человека к человеку: какие наши действия помогают усилить/ поддержать/ смягчить эмоции собеседника, тренировка в кейсах (работа в парах)). • Ключевые характеристики бренда и их влияние на сервис (бренд ресторана и бренд команды, современные тенденции сервиса, как изменились гости и как меняется сервис, сервисные «фишки», которые запомнит гость, легенды для блюд нашего меню, игра «Придумай свой сервис»).

			<ul style="list-style-type: none"> • Структура продаж в ресторане (шаги сервиса в современном мире, современная предлагающая продажа, отработаем шаги сервиса и методы продаж в ролевой игре, создание кадрового резерва, обучение на ежедневной основе).
	<p>Гастро-инкубатор</p>	<p>Тренинг (платно)</p>	<p>Тема: Рестомаркетинг: от хаоса к системе.</p> <p>Автор тренинга: Глеб Орлов (Санкт-Петербург) - бизнес-тренер, маркетолог, товарищ товарищества UNODESTRES. Опыт в ресторанном маркетинге – 15 лет. За это время реализовал более 40 рекламных компаний, исследовательских и консалтинговых проектов, практически решающих проблемы ресторанов в сфере маркетинга. Разработал концепции 20 ресторанов от Санкт-Петербурга до Владивостока. Сотрудничал с сетями «Контакт бар», «Супра», «Три Оленя», сетью бургерных Мясогооб, группой компаний West и многими другими. Автор книги «Рестомаркетинг: от хаоса к системе».</p> <p>Программа</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знакомство/регистрация (участники знакомятся друг с другом, настраиваются на предстоящий тренинг). • Функции ресторанного маркетинга в вашей компании (функция маркетолога в вашей компании, методы эффективного взаимодействия между подразделениями) • Конкурентный анализ на практике (практика методологии проведения анализа, определение конкурентов на целевом рынке). • Концепция ресторана (что такое комплексная концепция ресторана, каркас концепции, отработка на практике построения концептуального каркаса, модель маркетинг-микса 7P на практике, основные ошибки в концепции). • Анализ внутренних данных и маркетинговое планирование (анализ внутренних данных ресторана, основные методы маркетингового планирования, шаблон маркетингового календаря). • Коммуникации (коммуникационная модель 4A, выбор коммуникационных инструментов в зависимости от целей ресторана). • Итоги дня (групповая дискуссия, инсайды дня).

РИВЕР ПАРК Отель			Шатер 1	
<p>Тема: Хорека Сибири: отель и туризм.</p>			<p>Тема: Шефская зона: мастер-классы для профессионалов «Сибирь гастрономическая».</p>	
<p>14:00-15:00</p>	<p>ЭКСПЕРТНАЯ СЕССИЯ</p>	<p>Эксперты: Анна Павлова – заместитель министра экономического развития Новосибирской области. Елена Демченко - первый заместитель Президента Федерации Рестораторов и Отельеров России Александр Бойко - владелец холдинга TS Group, Федерациф рестораторов и отельеров России в Сибири. Юрий Вьюшин - заместитель генерального директора «Туту». Новосибирск. Оксана Вялкова – генеральный менеджер отеля «Горский Сити» Татьяна Киберёва - основатель «Real Skills», эксперт Совета по профессиональным квалификациям (СПК) в сфере гостеприимства</p>	<p>11:00-17:00</p>	<p>Модератор: Владимир Бурковский, судья Всемирной ассоциации шеф-поваров, руководитель шефского направления ФРиО России.</p> <p>Тема: Успешные локальные гастропродукты и партнерские коллаборации. Структура современного туристического продукта. Кухня и локальная уникальность. Концепция локального гастропродукта от идеи до дорожной карты.</p>
<p>15:00-17:00</p>	<p>ТУТУ-мастерская</p>	<p><i>Вместе с приглашёнными экспертами ищем ответы на вопросы, которые волнуют отельеров, рестораторов, туроператоров: как увеличить продажи и улучшить качество сервиса, как найти подход к современному гостю и удивить его, как рассказать о себе через разные каналы, как работать с органами</i></p>	<p>11:00 – 11:45</p>	<p>Андрей Коробкин (Новосибирск) – шеф-повар ресторана «Шемрок», вице-президент Сибирской Гильдии Шеф-поваров, член сообщества ChefsTeem Russia ,серебряный и бронзовый призер мировых чемпионатов среди поваров, бренд шеф-птицефабрики «Улыбино»</p> <p>Тема: Интеграция дикоросов в меню ресторана. Локальный продукт как визитная карточка региона</p>

		власти над продвижением потенциала региона?		независимо от концепции заведения.
15:00 – 15:15	<p>Спикер: Юрий Вьюшин (Москва) - заместитель генерального директора «Туту».</p> <p>Тема: Ключевые принципы клиентского обслуживания и взаимодействия с партнёрами. Гарантия заселения для клиентов «Туту». Проблемные ситуации с клиентами: как сервис их решает и какие расходы берет на себя. Как отель может поднять свой рейтинг и улучшить отзывы. Опыт «Туту» по работе с отзывами.</p>		12:00 – 12:45	<p>Лариса Максимова (Новосибирск) - амбассадор Российской ассоциации шеф-поваров Chefs Team Russia по Сибирскому федеральному округу, совладелец сети доставки «Кенгуру».</p> <p>Тема: Сибирская кухня с акцентом. Меню паназиатского ресторана - удон из крапивы с терияки из лопуха</p>
15:15 – 15:30	<p>Спикер: Наталья Анисимова (Москва), руководитель партнерских коммуникаций сервиса путешествий «Туту».</p> <p>Тема: 50 необычных путешествий за два года. Как «Медиаразведка» привозит туристов в отели и регионы. Что такое «Туту-Медиаразведка» и что она дает регионам и участникам. Как продвигать свой отель через блогеров и СМИ. Чек-лист идеального тура для блогеров и журналистов.</p>		13:00 – 13:45	<p>Владимир Брагин (Кемерово)- шеф-повар ресторана «Забой», представляет Кузбасс в качестве эксперта Сибирской кухни на отраслевых мероприятиях - Завтрак Шефа, Таврида, ПИР-Ехро, "Дикоросы", международная выставка туризма и гостеприимства "Mitt", международный форум "Отдых". В ноябре 2020 г ресторан "Забой" сертифицирован проектом "Гастрономическая карта России", как официальный представитель Сибирской кухни.</p> <p>Тема: Ресурсы сибирской тайги и реки как возможности для творчества шеф-повара! Современные технологии в «Большом Сибирском Завтраке» (пастроми из чебулинского марала, черные лисички, бриошь со скрэмблом и копченой щукой, сырники с муссом из белых грибов и ягодами голубики).</p>
15:30 – 16:45	<p>Спикер: Светлана Бурова (Москва) - отельер-практик, лучший генеральный менеджер Russian Hospitality Awards 2020.</p> <p>Темы: Сервис-семинар «Удивлять и продавать легко».</p>		14:00 – 14:45	<p>Владислав Ли (Томск) - ресторан «Нарым», топ-50 ресторанов Сибири по версии WhereToEat, топ-100 ресторанных концепций по версии премии «Пальмовая ветвь»</p>

	Современные тренды в гостеприимстве - основа стратегии продаж и маркетинга. Определение потенциальной целевой аудитории. Принципы формирования продающего продукта. Позиционирование отеля среди конкурентов. Эффективные инструменты продвижения. Качество и персонал как часть стратегии развития.		Тема: Блюда, которые раскрывают нас со всех сторон, как проект локальной кухни, в котором мы используем максимальное количество техник, чтобы передать гостю нашу идею! (дымный олень с гратеном из капусты и демиглясом из белого гриба).
16:45 – 17.00	Вопросы спикерам.	15:00 – 15:45	Сергей Тернов (Алтайский край) – соучредитель ресторана «Лес и река», преподаватель филиала института гастрономии Paul Bocuse (г.Красноярск), кандидат Bocuse d 'Or 2022, победитель Chef a'la Russe, победитель кулинарного шоу «битва шефов» Темы: Локальный бренд и гастрономический патриотизм, как создать из локал-продукта свой бренд. Как быть в тренде, но при этом оставаться гастрономическим патриотом» (марал и хариус).
17:00 – 19.00	БИЗНЕС-ИГРА	Модератор: Татьяна Киберёва (Москва) - основатель «Real Skills». Сертифицированный бизнес-тренер по программам повышения квалификации, эксперт Совета по профессиональным квалификациям (СПК) в сфере гостеприимства, член Международной организации хаускиперов (International Executive Housekeeping Association), автор методических пособий и специализированных курсов. Тема: БИЗНЕС-ИГРА «Как стать эффективной командой в сфере гостеприимства» – уникальная возможность для сибирских	16:00 – 16:45 Ольга Лонская (Барнаул)- директор Туристического центра «Горная Аптека», в том числе ресторации сибирской кухни. Является экспертом от Алтайского края по развитию гастрономического туризма в комитете Ростуризма; Вячеслав Бессонов (Барнаул) – шеф-повар ресторации «Горная аптека» с 2019 года, популяризирует современную сибирскую кухню, в профессии 19 лет. Темы: Как создать «травяную аптеку» в сибирском ресторане. Где раздобыть съедобные травы, как заготовить, как переработать и использовать. (лосятина с использованием дикоросов в аутентичной кухне ресторации 19-го века «Горная Аптека» по рецептам провизоров, на основе растений-эндемиков Алтая и Сибири).

		<p>предприятий провести эффективный тренинг для линейного персонала и руководителей и получить на выходе волшебную формулу успеха! В течение целых 3-х часов по лучшим мировым лекалам будут смоделированы задачи и рождены их решения в исполнении участников. Уникальный мозговой штурм единомышленников под руководством самых крутых экспертов отрасли.</p> <p>Участники: отельеры, туроператоры и турагенства Сибирского федерального округа.</p>		
19:00-21:00	Нетворкинг		17:30-18:30	<p>МИТАП «Тренды и перспективы развития индустрии гостеприимства в Сибири!» Площадка с участниками профессионального конкурса «Мастера гостеприимства» президентской платформы «Россия – страна возможностей».</p> <p>Модератор: Наталья Маркова (Алтайский край) - посол гостеприимства, руководитель Start up проекта премиального горнолыжного курорта ALTAY RESTART.</p> <p>Эксперты: Андрей Попков (Республика Хакасия) - председатель АНО развития индустрии гастрономии, гостеприимства, туризма и сервиса «Путешествие со вкусом», член международного экспертного совета Комитета по гастротуризму Российского союза туриндустрии, мастер гостеприимства.</p>

		<p>Алеся Корецкая (Алтайский край) - посол гостеприимства, зам. начальника гостиничной службы ЗАО «Гостиница "Турист"».</p> <p>Наталья Епихина (Алтайский край) - руководитель направления обучения и развития Союза промышленников Алтайского края, мастер гостеприимства.</p> <p>Татьяна Целых (Омск)- генеральный директор отеля «Флагман», мастер гостеприимства.</p> <p>Анастасия Кондря (Омск) - управляющий Экопарком «Раздолье», мастер гостеприимства.</p> <p>Яна Перехрест (Красноярск) - посол гостеприимства.</p> <p>Дмитрий Речкунов (Республика Саха (Якутия) -посол гостеприимства, эксперт конкурса «Моя страна – моя Россия», «Большая перемена» 2023 г.</p> <p>Юлия Гончарова (Новосибирск) - посол гостеприимства, генеральный директор туроператора «НОВОСИБИРСК».</p> <p>Алла Канаева (Новосибирск) - директор АНО «Живая земля», победитель конкурса «Мастера гостеприимства».</p> <p>Регина Хусаинова (Новосибирск) - собственник сети Re hostel, финалист конкурса «Мастера Гостеприимства».</p> <p>Яна Ставицкая (Новосибирск) - менеджер по продажам, агентство путешествий «1001 тур», финалист конкурса «Мастера Гостеприимства».</p> <p>Оксана Басс (Новосибирск) - заместитель генерального директора по развитию ГК RBE, мастер гостеприимства.</p> <p>Виктория Искакова (Новосибирск) – посол гостеприимства, менеджер проектов и событий индустрии гостеприимства.</p>
--	--	---

17:30-19:30 Шефский баттл среди команд профессиональных сообществ на главной сцене

19:00-21:00 Тувинский этно-ужин «ГАСТРОШАМАНИЗМ» (платное мероприятие)

20:00-23:00 «Сибирская кухня Новосибирской области» (закрытое мероприятие)

27 августа 2023 года

Бизнес-зал «Река»

Шатер 1

Хорека Сибири: ресторан и отель

С выдачей свидетельства о повышении квалификации государственного образца о прохождении программы.

Мой бизнес. ХоРеКа Сибири

С выдачей свидетельства о повышении квалификации государственного образца о прохождении программы.

10:00 -11:00

Регистрация/кофе-брейк.

10:00-11:00

Регистрация/кофе-брейк.

11:00-11:30

Наталья Маркова (Алтайский край) - посол гостеприимства Алтайского края, руководитель Start up проекта премиального горнолыжного курорта ALTAY RESTART, преподаватель в Алтайской академии гостеприимства по направлению «Гостиничный менеджмент и ресторанный менеджмент».

11:00-11:10

Открытие форума

Ольга Ершова – руководитель Центра поддержки предпринимательства Новосибирской области

	<p>Тема: Создание сервисной концепции на основе уникальности каждого отеля.</p>		
11:30-12:30	<p>Татьяна Кибирева (Москва) - основатель «Real Skills». Сертифицированный бизнес-тренер по программам повышения квалификации, эксперт Совета по профессиональным квалификациям (СПК) в сфере гостеприимства, член Международной организации хаускиперов (International Executive Housekeeping Association), автор методических пособий и специализированных курсов.</p> <p>Тема: Путь к первоклассному сервису. На семинаре обсудим:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 7 шагов к первоклассному сервису, - зачем нужны стандарты, - кто «проводники» стандартов, - пути обучения стандартам. 	11:10-11:20	<p>Кудрявцева Дарья, директор ТК «Река»</p> <p>Тема: Экономическая эффективность работы в Гастромаркете</p>
12:30-13:00	<p>Ирина Богданова, CEO DocsInBox более 5 лет управляет развитием IT продуктов для ресторанов, запустила 6 продуктов DocsInBox, среди них DocsInBox.ЭДО, Маркетплейс, «Меркурий» и Арабская версия DocsInBox</p> <p>Тема : Документооборот без бумаг: зачем нужен ЭДО в ресторане?</p>	11:20-11:50	<p>Евгения Веселова (Новосибирск) - дипломированный маркетолог и SMM-специалист, основатель агентства маркетинга и сервиса «Welcome Marketing», спикер и организатор профильных мероприятий, резидент комитетов по маркетингу и по гостеприимству Новосибирского областного отделения «Опоры России».</p> <p>Тема: Как привлечь и удержать гостя: 10 эффективных способов.</p>
13:00-13:30	<p>Анастасия Малякко (Новосибирск) - сервис - тренер концепции «Аджикинежал», RESTME, сертифицированный сервис-тренер (Novikov School).</p>	11:50-12:20	<p>Моника Хапова (Томск-Москва) - руководитель проекта «Живое питание» супермаркетов SPAR.</p> <p>Тема: Здоровый завтрак по правилам ЗП:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Полезно,

	<p>Тема: Корпоративная культура, формирующая команду.</p>		<p>- Плотно, - Питательно.</p>
13:30-14:00	<p>Инна Платонова (Самара) - основатель консалтингового агентства для владельцев ресторанов PRO R, автор уникального метода по увеличению прибыли «От 200% и ВЫШЕ», соавтор ресторанов W и La Torre.</p> <p>Тема: Мотивация сотрудников Вашего ресторана, авторский подход 2У (от Управляющего до Уборщицы)!</p>	12:20-12:50	<p>Елена Иванченко (Новосибирск) - владелец производственной швейной компании «АТЕЛЬЕР».</p> <p>Тема: Стиль как способ заявить о ценностях бренда.</p>
14:00-14:35	<p>Марсель Зиганшин (Оренбург) - CEO, Александр Балаев - HRD, Алексей Шаболкин - СМО, маркетинг-директор. Франчайзи «Додо», «Пицца Фабрика», соавторы бренда «Много Сыра».</p> <p>Темы: От управления, найма, маркетинга до внедрения меню. Все на основе цифр, метрик, ИТ. Методы принятия решения. Дашборды, эффективные интерфейсы.</p>	12:50-13:50	<p>Алёна Веллер (Москва) - маркетолог и бренд-амбассадор «Дербент Вино».</p> <p>Тема: Винодельня «Дербент Вино»: тихие и игристые вина из Дагестана.</p>
14:35-14:45	<p>Ярослав Смирнов, бизнес тренер компании ДНЛ</p> <p>Тема : Кто мы и что мы можем дать сегменту ХОРЕКА</p>		
14:45-15:30	<p>Наталья Богатова (Москва) - ресторатор с 16-летним опытом, владелица компании CREATE (г.Москва), автор 5 книг по ресторанному бизнесу, приглашенный спикер GASTREET, METRO-EXPO, PIR-EXPO, FOOD EXPO, Cabare.md, Novikov school.</p> <p>Тема: Как удержать лучших сотрудников в</p>	13:50-14:00	<p>Константин Михеев (Алтайский край) - руководитель туристического проекта «Алтайское холмогорье», Кафе «Укроп и гренка».</p> <p>Тема: Использование трав и их экстрактов как уникальное предложение для гостя ресторана.</p>

	условиях кадрового голода?		
15:30-17:15	<p>Евгения Лерман (Москва) - специалист по сервису и обучению команд, куратор и преподаватель школы сервиса «Novikov School».</p> <p>Тема: Сервис как основа сибирского гостеприимства, или как сделать так, чтобы к вам хотели вернуться из любой точки мира</p>	14:00-14:30	<p>Галина Костив (Москва) - вице-президент сети баров «Полная кружка», спикер мероприятий GASTREET PIR-EXPO METRO EXPO</p> <p>Тема: Масштабирование: мифы и реальность.</p>
17:15-18:00	<p>Анна Куропятник, (Новосибирск) - управляющий партнер брендингового агентства UNTWIST («Антвист»; untwist.ru), соорганизатор ресторанных фестивалей, преподаватель MBA-программ, наставник по личному бренду и мышлению. Более 12 лет в ресторанном маркетинге. Спикер бизнес-форумов, конференций, отраслевых мероприятий Gastreet.</p> <p>Тема: «Поезд» ресторана отправляется с платформы бренда.</p>	14:30-14:50	<p>Сайзанак Тинмей (Тува) - председатель Ассоциации гостеприимства РТ, основатель туристического комплекса «Эко-лофт Асанкхейя», представитель Общенационального Союза индустрии гостеприимства по Республике Тыва, VIP-партнер и руководитель Тувинского филиала международного клуба путешествий «Sabay Travel».</p> <p>Тема: уточняется</p>
18:00-19:00	<p>Глеб Орлов (Санкт-Петербург) - бизнес-тренер, маркетолог, товарищ товарищества UNODESTRES. Опыт в ресторанном маркетинге – 15 лет. За это время реализовал более 40 рекламных компаний, исследовательских и консалтинговых проектов практически решающих проблемы ресторанов в сфере маркетинга. Разработал концепции 20 ресторанов от Санкт-Петербурга до Владивостока. Сотрудничал с сетями «Контакт бар», «Супра», «Три Оленя», сетью бургерных</p>	14:50-15:30	<p>Анна Нижегородцева (Барнаул-Новосибирск) - архитектурная мастерская «Куб'а».</p> <p>Темы: Дизайн интерьера точки общественного питания. Правильный подход к проектированию и реализации. Как спланировать бюджет строительства и остаться в его пределах.</p>

	<p>Мясорооб, группой компаний West и многими другими. Автор книги «Рестомаркетинг: от хаоса к системе».</p> <p>Тема: Построение службы маркетинга: с чего начать и как не ошибиться.</p>		
		<p>15:30-16:00</p>	<p>Максим Антипов (Красноярск) - ресторатор, предприниматель, владелец сети «Сёгун».</p> <p>Тема: Технология бережливого производства. Увеличение производительности кухни меньшими силами, повышение стабильности блюд.</p>
		<p>16:00-16:30</p>	<p>Николай Ильин (Новосибирск) – бренд-шеф-повар, совладелец школы кулинаров и рестораторов «Гастроинкубатор», спикер мероприятий GASTREET, PIR-EXPO, «Хорека Сибири», более 10 лет работы в отелях ОАЭ, Германии, Италии, Тайланда.</p> <p>Тема: «Родная кухня» или Native cuisine как основной фактор развития Гастрономической культуры региона</p>
		<p>16:30-17:00</p>	<p>Константин Евдокименко (Новосибирск) - основатель и владелец Plus1 Digital Agency. Интернет-маркетолог с 2006 года. Член организации «Опора России». Сертифицирован Яндекс.Директ и Яндекс.Метрика. Преподаватель в НГУ, РАНХиГС, Geek Brains, Synergy Academy. Эксперт WorldSkills Russia.</p> <p>Тема: Интернет-реклама без слива бюджета.</p>
		<p>17:00-17:30</p>	<p>Анжелика Бурковская (Новосибирск) - ресторатор, совладелец группы компаний «Рестораны Владимира и Анжелики Бурковских».</p> <p>Тема: Как создать успешный туристический формат ресторана.</p>



		17:30-18:00	Диана Попова (Новосибирск) –мама Чико Тема: Феномен «Чико». Как собирать рекордные очереди и делать высокие результаты.
		18:00-18:30	Евгения Белогорская (Новосибирск) - операционный директор городских концепций и директор по сервису «ДНК ФУД». Тема: Wow-проект и как поддерживать Wow-эффект.
		18:30-19:00	Бурко Ольга (Новосибирск), управляющий партнер сети стрит-фуд кафе VLAVAШE CИБИРЬ Тема: Как эффективно управлять рестораном.