



RestArt 2018

26–27.09

Pochayna Event Hall
Киев, пр. Степана Бандеры, 23

26.09

RestArt Forum

- 9:00-10:00 Регистрация
- 10:00-10:15 Вступительная часть
Официальное открытие Форума
- 10:15-12:00 **Даг Зацман.** Построение империй. От одного ресторана до сети. Кейсы: Starbucks, Le Pain Quatidien, Joe Coffee
- 12:00-12:30 Кофе-пауза, нетворкинг
- 12:30-14:00 **Альберт Адриа.** От менеджмента кухни до создания лучших ресторанов мира. Кейсы: El Bulli, Tickets, el Nino Viejo, Hoja Santa, Bodega 1900, Pakta, Enigma, Heart
- 14:00-15:00 Обед
- 15:00-16:30 **Алан Йау.** Рестораны как бизнес. Форматы, доходность, капитализация. Кейсы: Wagamama, Nakkasan, Busaba Eathai, Yauatcha, Princi, Park Chinois, Babaji, Yamabahce.
- 16:30-17:00 Кофе-пауза, нетворкинг
- 17:00-17:30 Дискуссионная панель
Факапы, которые привели к успеху
- 17:30 Закрытие Форума

26.09

RestArt Party

- 20:00-23:00 Общение со спикерами, ужин, коктейли, танцы под модные треки диджея, веселое настроение и отличная атмосфера!

27.09

RestArt Chef Lab

- 9:00-10:00 Регистрация
- 10:00-13:00 Бен Орпвуд. Мастер-класс «Тренды на тарелке — от овощей до десерта»
- 13:00-14:30 Обед
- 14:30-17:00 Реджинальд Йус. Лекция и мастер-класс «Птица в меню»

27.09

RestArt Manager Lab

- 10:00-12:00 Воркшоп с Дагом Зацманом. «Операционный менеджмент в ресторанном бизнесе»
- 10:00-12:00 Разговор на равных с Альбертом Адриа. «Шеф — воодушевленный творец или расчетливый менеджер»
- 12:30-14:30 Разговор на равных с Дагом Зацманом «Секреты роста и нюансы бизнеса»
- 15:00-17:00 Разговор на равных с Аланом Йау. Оценка трендов и адаптация под вашего гостя

27.09

RestArt Expo&Test

- 10:00-17:00 Экспозиция оборудования, товаров и услуг для рынка HoReCa