



# Bee Smart

Точка злету!



## 4-ий Львівський Форум готелярів і рестораторів «Люди і реальні проекти, які вчать і надихають!»

31 жовтня 10:30 - 18:00

тема:

### «ЧОГО ХОЧЕ ГІСТЬ 2020? ЕКСТРАСЕРВІС чи WOW-КРЕАТИВ? І ЯК ЙОМУ ЦЕ ДАТИ!»

*Щороку восени в рамках спеціалізованої виставки "Готельний та ресторанний бізнес" до Львова приїжджають готеляри і ресторатори з різних міст і регіонів України. Для того, щоб поділитись досвідом, обговорити головні події цього року і збудувати стратегію на новий рік.*

*Щороку – піднімаються актуальні гарячі питання. Щороку пропонуються відповіді і практичні рішення.*

*Щороку – колеги знайомляться, спілкуються і об'єднуються, щоб разом вирішувати складні задачі і готуватися до нових викликів.*

**Програма форуму:** (в програмі можливі незначні зміни)

**10:00 – 10:30 Реєстрація учасників і ранкова справжня [LaKava](#) від [Natalia Polyanskaya](#).**

**10:30 – 11:15**

**«Від пафосу до мінімалізму. Від понтів до реальних потреб. 3\* сервіс має підтягнутися до рівня 5\*, а 5\* - готовність на іноземного туриста.»**

**[Володимира Чайковська](#) (Трускавець) - менеджерка з навчання і розвитку персоналу у легендарному і розкішному готельному комплексі "Mirotel Resort & Spa" і одному з найпопулярніших готелів «Весна» 3\* в Трускавці.**

**11:15 – 11:45**

**Тема: Операційне управління: коротко про головне. Сервіс в структурі компанії.**

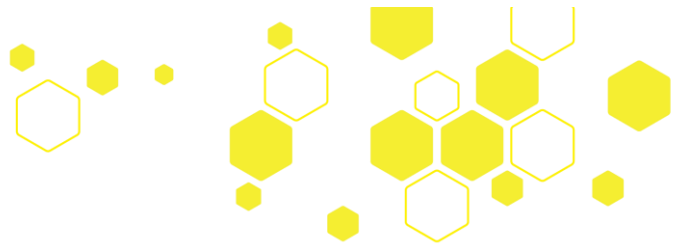
**[Екатерина Кульчицкая](#) (Київ) - поділиться величезним досвідом як сучасного управління, так і створення готельних проектів - від невеликого готелю [Ministerka Lake House Отель - Ресторан](#) і хостелу BeeStation до грандіозного заміського комплексу Shelest! Кожен проект - це щось особливе, і як раз те що нам потрібно! І завжди в кожній деталі і кроці - в Катерини багато любові і клієнтоорієнтованості, бо вона жодної хвилини не стоїть на місці, вчиться і готова поділитися знаннями з вами!**





# Bee Smart

Точка злету!



**11:45 – 12:30**

**“Секрети готельних продаж від Marriott.”**

[Chris Starbird](#) (Заліщики) - рік назад Кріс різко поміняв життя і приїхав допомагати розвивати Україну! Менеджер з продажів в одному з найвідоміших готельних мереж світу - Marriott в США, він пройшов практичну школу продаж і обслуговування гостей і поділиться досвідом - чого досі бракує у нас і які інструменти можна залучити в роботу!

**12:30 – 13:00 LaKava перерва**

**13:00 – 13:45**

**«Емоційний інтелект – як навчити співробітників зчитувати емоцію гостя»**

[Iryna Magaletska](#) – керівник відділу навчання Національної мережі готелів та ресторанів Reikartz Hotel Group (40 готелів в Україні, Швеції і Німеччині), тренер з ресторанного сервісу.

**13:45 – 14:15**

**“Все про Цільову аудиторію. Що, як і навіщо визначати”**

[Vsevolod Polishchuk](#) - один з найулюбленіших маркетологів Західної України, автор цікавих концептів і соціальних проектів і навіть Об'єднання маркетингових гуру (!) розкаже і покаже як саме треба визначати цільову аудиторію у 2019 і для чого потрібна така глибина.

**14:15 – 14:30**

**“Нетипова аргументація автоматизації готелів: контроль персоналу та енергосбереження”**

Сторожук Віталій - компанія "Майтек"

**14:30 – 15:30 обідня перерва** (для власників квитків стандарт – доставка обіду прямо на форум від LvivSmartFood. Просимо особливі побажання щодо відсутності певних продуктів в меню вказати на viber)

**15:30 – 16:00**

**“Головні сегменти гостей ресторанів 2019 - їх потреби, і як саме їх задовільняти”**

[Andriy Magaletskiy](#) – F&B Директор Національної мережі готелів та ресторанів Reikartz Hotel Group (40 готелів в Україні, Швеції і Німеччині).

**16:00 – 16:30**

**«Один бізнес – різні формати. Родинний ресторан, доставка і street food. Що козир?»**

[Lola Landa](#) (Львів) - улюблена рестораторка всього Львова і не тільки, засновниця кафе Jerusalem і сервісу доставки LvivSmartFood, авторка багатьох кулінарних проектів і амбасадор самого Сільпо!





# Bee Smart

Точка злету!



**16:30 – 16:45**

**«Будьмо соціальними і свідомими!»**

[Rostyslav Kosyura](#) виріс, навчався і працював в Європі, і нещодавно повернувся в Україну, щоб допомогти її розвитку! Один з його проєктів - [Tarilka.org](#), який давно крокує Європою, і нарешті впроваджується в Україні на базі якого ви побачите альтернативу, що можна робити з відходами з ресторану.

**16:45 – 17:30**

**“Феномен Алі – або як продавати не дешевше, а дорожче?”**

[Tatyana Goncharenko](#) - експерт з маркетингу і стратегії. Співзасновниця Першої української он-лайн школи для готельєрів «BeeSmart. Точка злету!»

**17:30 – 18:15 нетворкінг&винна дегустація:**

**«Українські вина – незамінний атрибут української NoReCa»,**  
презентація-дегустація вин Inkerman від Євгена Сегана, бренд-амбасадора Inkerman Ukraine, володаря WSET-3, члена Асоціації сомельє України!

**18:30 – авантурний похід на пиво в один з нових концептів Kumpel Group – **Craft&Kumpel Beer Atelier****, де ми познайомимось з новою професією Пивні Майстри і скуштуємо справжнього львівського крафтового пива. І заодно ...всі пам'ятають що це Геловін?

*Просимо обов'язково підтвердити участь в авантурному поході, щоб ми могли зарезервувати величезний стіл! (пиво не входить у вартість участі і регламентується власним апетитом :)*

**ЧЕКАЄМО ВАС НА ФОРУМІ - МІСЦІ ЗУСТРІЧІ ЗНАНЬ І НАТХНЕННЯ!**

Останні місця: <https://2event.com/uk/events/1837019>

**Чи розширюємо залу?**

**Так/ні? :))**

**31 жовтня, Львів**

**10:30 – 18:30 +**

**і НЕ ЗАПІЗНЮЙТЕСЬ будь ласка ☺**

Особливі побажання та підтвердження продовження вечора у **Craft&Kumpel Beer Atelier** повідомте будь ласка **093 747 4118 viber/телефон.**

