



## ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

### **Организаторы деловой программы:**

Комитет по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга.

Ассоциация «Женская гильдия предпринимателей».

Федерация рестораторов и отельеров Северо-Запад.

Санкт-Петербургская ассоциация кулинаров.

Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение «Центр Контроля Качества товаров (продукции) работ и услуг».

Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение «Центр развития и поддержки предпринимательства».

### **Участники деловой программы:**

#### **Список представителей органов государственной власти для приглашения к участию в работе Деловой программы Гастрофестиваля:**

Комитет по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга

Комитет по образованию

Комитет по молодежной политике и взаимодействию с общественными организациями

Комитет по науке и высшей школе

Комитет по развитию туризма и Конгрессно-выставочное бюро

Комитет по труду и занятости

Комитет по внешним связям

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу

Санкт-Петербургская торгово-промышленная палата

#### **Преподаватели и студенты университетов и колледжей Санкт-Петербурга:**

ИТМО

Политехнический университет им. Петра Великого

Государственный экономический университет

РАНХиГС

Аграрный университет

Институт пищевых технологий

Санкт-Петербургское ГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И. Мосина»

Колледж туризма и гостиничного сервиса

Колледж кулинарного мастерства

Институт среднего профессионального образования Санкт-Петербургского  
политехнического университета им. Петра Великого

Ижорский колледж

Российский колледж традиционной культуры

Морской технический колледж им. Д.Н. Сенявина

Колледж аграрного университета

**Преподаватели и учащиеся школ Санкт-Петербурга**

**Предприниматели**

## **Программа**

**09:00 - 10:00** Регистрация участников. Пресс-подход. Приветственный кофе-брейк.

**11:30 –** Открытие Деловой Программы Гастрономического фестиваля. Деловой завтрак «Санкт-Петербург – гастрономическая столица России, креативный город ЮНЕСКО в номинации «Гастрономия».

**10:00 - 13:30** Деловые мероприятия (круглые столы, панельные дискуссии, семинары, конференции, деловые игры).

**13:30 - 14:00** Кофе-брейк.

**14:00 - 17:30** Деловые мероприятия (круглые столы, панельные дискуссии, семинары, конференции, деловые игры).

**17:30 -18:00** Завершение деловой программы. Подписание соглашений.

### **1. Ресторанная зона**

**11:30 – 13:00** Открытие Деловой Программы Гастрофестиваля. Приветствия. Деловой завтрак «Санкт-Петербург – гастрономическая столица России, креативный город ЮНЕСКО в номинации «Гастрономия».

Модератор – *Шабалин Виктор Витальевич, председатель Санкт-Петербургской ассоциации кулинаров.*

Вопросы для обсуждения:

- Поддержка бизнеса в сфере общественного питания, как потенциал для развития социокультурной среды и экономики Санкт-Петербурга.
- Гостеприимный Санкт-Петербург. Презентации программ Конгрессно-выставочного бюро Санкт-Петербурга.
- От истории создания Петербургских блюд до кулинарного наследия в меню современных ресторанов.
- Петербургская кухня - бренд гастрономического туризма Санкт-Петербурга».
- Развитие инноваций сохраняя традиции.

Спикеры :

*Соловейчик К. А., Марков С.Л., Гвичия Н.М., Азаренков С.С.*

*Сафронова И.Б., Гарбар Л.П., Биткулова Л.И., Цветкова Т.Ю., Железняк Т.*

**13:10 – 14:40 Панельная дискуссия «От ранней профориентации до наставничества молодых специалистов».**

Модератор – *Вечер Марина Вячеславовна, доктор философии, к.п.н., проректор Международной Академии Современного Профессионального Образования (АНО ДПО «МАСПО»).*

Вопросы для обсуждения:

- Программы ранней профориентации и их реализация в Санкт-Петербурге.
- Профориентация и самоопределение школьников. Профильные классы.
- Наставничество студентов и молодых специалистов - вспомнить лучшие практики.
- Новые программы поддержки МСП в решении кадровых вопросов.

Спикеры:

*Путиловская Н.Г., Заставный Б.Г., Соколова И.С.*

*Волкова М.А., Рыжикова Н.Ю., Кострюкова О.Н., Куткина М.Н., Карцева А.А.*

**14:45 – 16:15 Конференция «Инновационный взгляд на взаимодействие науки и бизнеса».**

Модератор – *Орлова Ольга Юрьевна, к.т.н., доцент научно-образовательного центра инфохимии ИТМО.*

Вопросы для обсуждения:

- Успешные кейсы университетов Санкт-Петербурга в разработке новых технологий и продуктов питания.
- Дипломы выпускников – стартапы молодых предпринимателей.
- Сибирская ассоциация гостеприимства – обмен опытом, лучшие практики.
- Рестораторы о студенческих хакатонах.

Спикеры:

*Барсукова Н.В., Пономарева О.И., Максимова И.В., Кораблев-Дайсон М.*

**16:20 – 17:50 Круглый стол «Профессионалитет как решение кадровых вопросов в индустрии гостеприимства».**

Модератор – *Орлова Яна Юрьевна, преподаватель Санкт-Петербургского ГБПОУ "Сестрорецкий технологический колледж им. С.И. Мосина".*

Вопросы для обсуждения:

- Профессионалитет – первые шаги в решении больших задач.
- Конкурсы профессионального мастерства как мотивация молодых специалистов и популяризация профессии.
- Сотрудничество СПО и ресторанного бизнеса для повышения уровня образовательных программ в сфере организации общественного питания.
- Возможности и перспективы взаимодействия СПО с университетами Санкт-Петербурга.

Спикеры:

*Путиловская Н.Г., Чернейко Д.С. Барышева Г.Н., Мирзоян Ф.Ж., Хахалова О.А., Волченко Т.В., Жигульская О.П.*

## **2.Зал для конференций**

**10:00 - 11:30 Конференция «Здоровое питание. Здоровое поколение. Здоровое долголетие».**

Модератор – *Григорьева Наталья Олеговна – к.м.н., доцент по организации здравоохранения и общественному здоровью, медицинский директор группы мед.центров ICLINIC.*

Вопросы для обсуждения:

- Качество питания – забота женщин о здоровье семьи.
- Внедрение специальных меню, разработанных с учетом рекомендаций экспертов в области здравоохранения и пищевых технологий в ресторанах, кафе и социальном питании.
- Безглютеновая диета – обязательное условие при серьезных заболеваниях и как способ борьбы с лишним весом и профилактики онкологических заболеваний.
- Продукты питания, в том числе для специальных диет, отечественного производства. Импортзамещение в ресторанном бизнесе и пищевой промышленности.

Спикеры:

*Золотухина Е.Н., Бехтерева Н.С., Овчинникова М.Н., Вольфовская Л.С.*

**13:15 – 14:45 Круглый стол «Изменения привычных форматов в ресторанной отрасли. Дополнительные направления для увеличения продаж. Государственные меры поддержки предприятий общественного питания. Практика упаковки проектов для инвестора и оценка бизнес-идеи».**

Модератор – *Марков Александр Викторович, председатель Санкт-Петербургского отделения ФРИО.*

Вопросы для обсуждения:

- Взаимодействие ритейла и малого бизнеса – продажа в торговых сетях и доставка готовых блюд и полуфабрикатов.
- Кондитерские и пекарни – новое успешное направление «HoReCa».
- Авторская кухня как конкурентное преимущество. Новые концепции ресторанных пространств – «хлеб и зрелище».
- Государственные меры поддержки предприятий общественного питания.
- Практика упаковки проектов для инвестора и оценка бизнес-идеи».

Спикеры:

*Елецких Г. Плотникова О.С., Ахметшин С., Меднис Г., Соколова Ю., Малышева Т., Горбачева Н.В.*

**14:50 – 16:20 Семинар «Особенности соблюдения законодательства в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции общественного питания».**

Модератор – *Яковлева Татьяна Андреевна, Директор ООО Региональный Консалтинговый Центр «ТЕСТ-Консалт».*

Вопросы для обсуждения:

- Действующее законодательство в области пищевой безопасности.
- Контрольно-надзорная деятельность в рамках Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской

Федерации". Ответственность за нарушение требований.

- Особенности применения нормативных документов при изготовлении, хранении и доставке пищевой продукции.
- Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и принципов ХАССП как гарантия предоставления безопасной услуги населению.
- Контроль качества готовой продукции и сырья в рамках производственного контроля.
- Меры поддержки предпринимателей при сертификации и декларировании.

Спикеры:

*Башкетова Н.С.*

*Васильева Т.В., Соклакова С.М., Васина Ю.А., Иванова Е.В.*

**16:25 – 17:50 Круглый стол «Новые концепции и решения в ресторанном бизнесе – от доступной среды до цифровых технологий».**

Модератор – *Рапопорт Михаил, директор объединенного центра Гостеприимства.*

Вопросы для обсуждения:

- Доступная среда в общественном питании.
- Лучшие практики полного комплекса услуг по проектированию и оснащению предприятий общественного питания современным технологическим оборудованием.
- Атмосфера ресторана – мебель и интерьер, посуда и текстиль, что формирует настроение гостей.
- IT в ресторанном бизнесе.

Спикеры:

*Яганова Ю.В., Семкина Е.В., Демидов Н.А., Николаева Т.Ф.*

### **3. Зал для переговоров**

**13:30 – 14:30 Панельная дискуссия «Социальное питание – новые решения при соблюдении стандартов качества и безопасности».**

Модератор – *Сафронова Ирина Борисовна, президент ассоциации «Женская гильдия предпринимателей».*

Вопросы для обсуждения:

- Социальное питание: вопросы и решения. Контроль за соблюдением стандартов качества и безопасности. Контракты и ценообразование в социальном питании.
- Новый взгляд на организацию школьного питания.

Спикеры:

*Петрова Н.В. Семенова Т.В., Яхина Н.О., Свидовский В.А.*

### **4. Зона Лобби-бара**

**11:00 – 12:30 и 15:00 – 16:30** Деловая нейроигра «АТриУм».

Использование моделирования для развития интеллектуальных навыков в гастрономической сфере.

Модератор – *Красицкая Оксана Валериевна, тренер скорочтения, памяти, педагог эйдетики гимназии №399 г. Санкт-Петербурга, финалист Impact Hub Moscow 2022 с проектом «Долголетие мозга».*

Спикеры: *Михайлова О.Ю.*