

ШЕФ-ПОВАРА РОССИИ

опыт лидеров

24-26 марта 2025

КРАСНОЯРСК

Ресторанные компании:

24 марта 2025 - Институт гастрономии СФУ

и Bellini Gastronomic Ecosystem

25 марта 2025 - 0,75 Group

26 марта 2025 - Berrywood Family

24 марта 2025

Институт гастрономии СФУ и Bellini Gastronomic Ecosystem

Место	Время	Спикер, тема
10:00 - 14:30 Визит в Институт гастрономии СФУ (пр. Свободный, 82, стр. 11)	09:30 - 10:00	Сбор участников бизнес-проекта в ресторане-лаборатории «Истории». Кофе-брейк.
	10:00 - 10:30	Представление организаторов, знакомство участников.
	10:30 - 12:00	Рум-тур по кампусу Института.
	12:00 - 13:30	ВЫСТУПЛЕНИЕ ПО ТЕМЕ И МАСТЕР-КЛАСС от шеф-преподавателя Института гастрономии СФУ Дмитрия Рафейчика. Тема выступления: Где и как рождаются блюда, источники вдохновения.
	13:30 - 14:30	Обед в ресторане-лаборатории «Истории».
	14:30 - 15:15	Трансфер в ресторан Hello Coffe (проспект Мира, 86)
15:15 - 16:30 Ресторан Hello Coffe (проспект Мира, 86)	15:15 - 16:30	ВЫСТУПЛЕНИЕ HRD Bellini Ирины Кирюшиной. Тема выступления: HR & Kitchen managment. Переход в ресторан «Чешуя» (ул. Ленина 118а).
16:40 - 21:00 Ресторан «Чешуя» (ул. Ленина, 118а)	16:40 - 17:10	Рестотур в «Чешуе».
	17:10 - 18:00	ВЫСТУПЛЕНИЕ бренд-шефа Bellini Ильи Ходзицкого. Тема выступления: Вся правда о ХАССП. Как организовать безопасное пищевое производство.
	18:00 - 18:50	ВЫСТУПЛЕНИЕ ресторатора, совладельца ресторана Hello Coffe и бренд-шефа Bellini Романа Чемеренко. Тема выступления: Бережливое производство. Инструменты борьбы с потерями.
	18:50 - 19:30	ИНТЕРАКТИВНЫЙ КЕЙС с модератором деловой программы Евгением Баранниковым – шеф-преподавателем Института гастрономии СФУ.
	19:30 -21:00	Дегустационный ужин. Подведение итогов дня. Нетворкинг.

25 марта 2025

Ресторанная компания 0,75 Group

Место	Время	Спикер, тема
10:00 - 12:00 Центральный рынок Красноярска (ул. Качинская 64)	09:30 – 10:00	Сбор участников в фойе гостиницы «Октябрьская» (пр. Мира 15).
	10:00 - 11:45	Трансфер и посещение Центрального рынка города с «гидом» (ул. Качинская 64)
	11:45 - 12:00	Трансфер в ресторан 0,75, Please (пр. Мира, 86).
12:00 - 15:30 Ресторан 0,75, please (пр. Мира, 86)	12:00 - 12:30	Рестортур по 0,75, Please.
	12:30 - 13:20	ВЫСТУПЛЕНИЕ Марка Дмитриева - шеф-повара 0.75 please. Тема выступления: Шефы будущего: как молодые шефы привлекают шефов будущего.
	13:30 - 14:15	ВЫСТУПЛЕНИЕ Кристины Быриной - PR-директора 0,75 Group Тема выступления: PR-кухня. Зачем ресторанам объединяться в регионе.
	14:15 - 14:30	ВЫСТУПЛЕНИЕ Алексея Русакова – Управляющего директора «Платформенные решения» ВТБ Чаевые. Тема выступления: Тренды в HoReCa.
	14:30 - 15:30	Дегустационный обед в ресторане 0,75, please. (пр. Мира 86).
15:30 – 16:20 Ресторан Jil (пр. Мира, 86)	15:30 – 16:20	Рестотур по Jil.
	16:20 - 16:30	Переход в ресторан ресторан Mike&Molly (ул. Диктатуры пролетариата, 32а)
16:30 - 20:00 Ресторан Mike&Molly (ул. Диктатуры пролетариата, 32а)	16:30 - 16:50	Рестотур по Mike&Molly.
	16:50 - 17:50	ВЫСТУПЛЕНИЕ Маргариты Созоновой - шеф-повара итальянских ресторанов Mike&Molly. Тема выступления: Эмоциональный интеллект шефа и как создать правильную атмосферу в коллективе. Микс жесткого руководителя и эмпатичного человека.
	17:50 - 19:00	ИНТЕРАКТИВНЫЙ КЕЙС с модератором деловой программы Евгением Баранниковым – шеф-преподавателем Института гастрономии СФУ.
	19:00 - 20:00	Дегустационный ужин. Подведение итогов дня. Нетворкинг.

26 марта 2025

Ресторанная компания Berrywood Family

Место	Время	Спикер, тема
11:00 – 12:30 Ресторан «Дзеими» (ул. Перенсона, 2)	11:00 – 11:30	Сбор участников в ресторане «Дзеими» (ул. Перенсона, 2). Кофе-брейк.
	11:30 - 12:00	Рестотур.
	12:00 - 12:30	Переход в ресторан «Садко» (Речной вокзал, ул. Дубровинского, 1).
12:30 - 13:40 ресторан «Садко» (Речной вокзал, ул. Дубровинского, 1).	12:30 - 13:00	Рестотур по «Садко».
	13:00 - 13:40	Трансфер в кондитерскую-пекарню «Варвара + Jerome» (ул. Весны 30)
13:40 – 14:00 «Варвара + Jerome» (Ул. Весны, 30)	13:40 - 14:00	Рестотур по «Варвара + Jerome», дегустация.
	14:00 - 14:10	Переход в ресторан «Дзе» (ул. Весны, 30)
14:10 - 18:00 Ресторан «Дзе» (ул. Весны, 30)	14:10 - 15:10	ВЫСТУПЛЕНИЕ Михаила Михайлова - бренд-шефа ресторана SADKO, гранд-бистро «Дзе» и ресторана-праздника «Дзеими». Тема выступления: Должен ли шеф считать деньги?
	15:10 – 16:00	Рестотур и дегустационный обед в «Дзе».
	16:00 - 17:00	ВЫСТУПЛЕНИЕ Елены Тропиной - бренд-кондитера Berrywood Family. Темы выступления: – Переход и адаптация импортозамещения, не теряя концепции и вкуса. – Сложная технология и уникальный вкус. Простые, но незабываемые блюда. – Поиск новых сочетаний и продуктов. Как искать и не бояться воплотить.
	17:00 - 18:00	ВЫСТУПЛЕНИЕ бренд-шефа ресторана Tunguska Николая Боброва. Тема выступления: Управление вкусом в ресторане.
	18:00	Переход в ресторан «Тунгуска» (ул. Весны 30).
18:00 - 20:00 Ресторан «Тунгуска» (ул. Весны, 30)	18:30 - 20:00	Дегустационный ужин в ресторане «Тунгуска», нетворкинг.
	20:00	Финал бизнес-проекта. Подведение итогов. Нетворкинг.