



**Программа семинара
для предпринимателей и инвесторов
«Прибыльная пекарня. Открытие и расширение бизнеса»**

10 февраля 2021 г. (среда)

9:30	Регистрация участников, welcome-кофе
10:00 – 10:15	Вступительное слово <ul style="list-style-type: none">• Паршиков Сергей Петрович - Центр содействия развитию предпринимательства Новосибирской области• Симонов Николай Николаевич – Фонд микрофинансирования НСО• Пятых Наталия Викторовна – «Атланта-Сервис»
10:15 – 14:30	<ol style="list-style-type: none">1. Виды пекарен, каналы сбыта, преимущества и недостатки2. На что обратить внимание при продвижении своего продукта, особенности маркетинга на хлебопекарном рынке. Зависимость ассортимента от месторасположения пекарни3. Международные и российские тренды на хлебопекарном рынке 2021 г.4. Как выбрать производителей сырья и ингредиентов для пекарен разных сегментов рынка (премиум, оптимальный, эконом). Презентация готовых решений с дегустацией. <p><u>Эксперт</u> Саенко Елена – инженер-технолог хлебопекарного и кондитерского производства. Эксперт, международный тренер WorldSkills, опыт работы в Австрийской компании, открыла более 50 предприятий. Директор компании «НовоКом».</p>
14:30	Кофе-брейк
	<p>Какие бывают кассы и кассовые системы (автоматизация пекарни), в чем особенности их работы</p> <p><u>Эксперт</u> Кайзер Владимир - руководитель компании "АйТиБи", специалист по внедрению систем автоматизации на</p>



	<p>предприятия питания. Опыт автоматизации предприятий более 10 лет.</p>
	<p>Автоматизация разработки и внедрения системы ХАССП в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного Союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011) на предприятиях пищевой промышленности и индустрии питания</p> <p><u>Эксперт</u> Тышковский Сергей Владимирович – директор компании «Эксперт Софт», автор многочисленных статей в профессиональных журналах, руководитель разработок программного обеспечения для индустрии питания и пищевой промышленности. Опыт работы более 20 лет.</p>
	<p>ХАССП для пекарен</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные требования: чем руководствоваться при внедрении принципов ХАССП? 2. План действий по внедрению принципов ХАССП 3. Пример выполнения анализа опасных факторов и определения ККТ в пекарне. <p><u>Эксперт</u> Тюрина Дарья - Аудитор систем менеджмента качества (ISO 9001)/систем менеджмента безопасности пищевой продукции по стандартам (ISO 22000/ХАССП). Опыт работы более 15 лет.</p>
18:00	<p>Бюджет открытия пекарни, как подобрать оборудование и инвентарь, возможности увеличения чека (кофе, мороженое и др.) Срок окупаемости инвестиций. Подбор персонала.</p> <p><u>Эксперт</u> Пятых Наталия - практикующий консультант, директор компании "Атланта-Сервис" - поставщик оборудования и инвентаря для предприятий питания. Опыт работы более 15 лет. Булахов Глеб- практикующий консультант по открытию предприятий питания. Шеф-повар. Опыт работы более 10 лет.</p>
18:30	<p>ВРУЧЕНИЕ СЕРТИФИКАТОВ О ПРОХОЖДЕНИИ ОБУЧЕНИЯ</p>