В Тюмени расскажут о трендах индустрии общественного питания и гостеприимства

Бесплатные семинары «Современные тенденции, тренды, инновационные подходы в индустрии гостеприимства и общественного питания» состоятся в Тюмени 11 ноября в бизнес-отеле «Евразия» (ул. Советская, 20). Организаторами выступают Агентство туризма и продвижения Тюменской области и Российский государственный университет туризма и сервиса.

Семинар будет интересен представителям предприятий общественного питания и средств размещения. Также приглашаются участники любых заинтересованных организаций, предприятий и учреждений.

Среди спикеров специалисты Российского государственного университета туризма и сервиса: руководитель лаборатории цифровой трансформации общественного питания Сергей Крячков, руководитель Центра классификации объектов туриндустрии Валентина Ченцова, эксперт по классификации гостиниц и иных средств размещения Игорь Хохлов и профессор Высшей школы туризма и гостеприимства Олег Афанасьев. Также выступит бренд-шеф Hayatt Regency (Москва) Сергей Мухин.

В рамках семинара, посвященного общественному питанию, участники узнают о цифровизации предприятий, о том, как искусственный интеллект может помочь повару и управляющему, о трендах современной ресторанной индустрии, об эффективном и правильном оформлении меню и о важных аспектах организации кухни современного ресторана.

На семинаре, посвященном индустрии гостеприимства, эксперты осветят ключевые изменения в правилах предоставления гостиничных услуг, расскажут об актуальных проблемах развития данной сферы в Тюменской области и инновационных подходах. Помимо этого, спикеры поделятся кейсами успешных практик в гостиничной индустрии в России и за рубежом.

Для участия в мероприятии необходима предварительная регистрация. Заявку можно отправить на адрес электронной почты tumen_seminar2019@mail.ru. В письме нужно указать наименование интересующего семинара («Современные тенденции, тренды, инновационные подходы в индустрии гостеприимства» или «Современные тенденции, тренды, инновационные подходы в общественном питании»), ФИО участника, должность, наименование организации, контактные данные (телефон, e-mail). Доступна регистрация по телефону: +7(495) 940-83-47.