

ЕхроНоReCa: время перемен

Выставке «ЕхроНоReCa» – 15 лет! За это время мероприятие приобрело весомый международный статус. Организаторы «ЕхроНоReCa» накопили колоссальный опыт, обрели поддержку экспертов.



«ЕхроНоReCa 2017» пройдет в Санкт-Петербурге со 2 по 5 марта 2017. Организатор мероприятия — выставочное объединение «ФАРЭКСПО». Участие в выставке «ЕхроНоReCa 2017» — это возможность заявить о себе на рынке Северо-Запада России, встретиться с партнерами, продемонстрировать преимущества своей продукции и получить новые знания.

В новом сезоне выставка расширяет границы — теперь о ней знают не только в Европе, но и в Азии. Среди участников появятся компании из Индии, Китая и других стран. В экспозиции «ЕхроНоReCa» будут представлены как отдельные товары и услуги, так и весь комплекс готовых решений для предприятий индустрии гостеприимства. Впервые поставщики оборудования и продуктовые фирмы презентуют объединенные стенды.

Появятся новые разделы: «Франчайзинг», «Дизайн и декор», «Реклама и полиграфия». Впервые в рамках проекта «ЕхроНоReCa» будет организована Ярмарка коммерческой недвижимости. Покупка и аренда помещений под предприятие общественного питания, проблемы рыночного и правового характера — на эти вопросы ответят представители агентств недвижимости, управляющих компаний, юридических фирм.

На Ярмарке вакансий соискателям предложат большой выбор вакансий в индустрии гостеприимства,

специалисты проведут профессиональные консультации по вопросам трудоустройства, работодатели смогут подобрать высококвалифицированный персонал или создать кадровый резерв.

Деловая программа выставки направлена на повышение профессионального уровня всех представителей индустрии гостеприимства. Семинары и тренинги проведут эксперты отрасли, руководители предприятий, обладающие большим практическим опытом в сегменте НоReCa. Успешный ресторатор и шеф-повар Сергей Малаховский поделится секретами приготовления блюд по авторским рецептам, продемонстрирует оригинальные приемы приготовления пищи с использованием различных температур — от низких (+60° C) до высоких (+900° C). Участие в тренинге «Успешный шеф — это навсегда» поможет обрести уверенность в профессии, выработать новые взгляды на питание, научиться управлять временем. Специалисты Союза дизайнеров и архитекторов ответят на вопросы: как создать неординарный интерьер? нужна ли игровая комната в ресторане? выгодны или нет вложения в старый фонд? Компания «ФинГрад», услугами которой пользуются группа компаний Аркадия, Новикова, федеральная сеть МуVox, торговая компания МАН и др., предлагает рассмотреть опыт построения управленческого учета в предприятиях общественного питания.

Целый ряд мероприятий предназначен начинающим предпринимателям в сегменте НоReCa.

Насыщенное перспективными направлениями пространство выставки познакомит с креативными идеями и новинками отрасли, которые позволят расширить и разнообразить бизнес.

реклама

**До встречи на выставке
«ЕхроНоReCa 2017»
с 2 по 5 марта 2017
в Петербургском СКК
(пр. Юрия Гагарина, 8)!**