

11-13
ноября
2020



ВЫСТАВКА
РОСТОВ
гостеприимный

ДОН
ЭКСПО
ЦЕНТР



ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ

11 ноября (среда)	
10.00 – 18.00	Работа «Ростов Гостеприимный»
10.00 – 17.00 Стенд Департамента	Консультирование по вопросам прохождения процедуры сертификации системы «Сделано на Дону». Организатор: Департамент потребительского рынка Ростовской области
12.00 – 15.00 Зал «Вега» 3 этаж	Торгово-закупочная сессия от компании X5 Retail Group. Организатор: Департамент потребительского рынка Ростовской области, Компания X5 Retail Group
14.30 – 16.30 Зал «Бета» 2 этаж	Семинар «Безопасное производство и реализация продуктов питания» Организатор: Журнал «Качественный продукт»
12 ноября (четверг)	
10.00 – 18.00	Работа «Ростов Гостеприимный»
10.00 – 17.00 Стенд Департамента	Консультирование по вопросам прохождения процедуры сертификации системы «Сделано на Дону». Организатор: Департамент потребительского рынка Ростовской области
11.00 – 12.00 Конференц-зал	Семинар «Особенности работы пищевых предприятий в рамках недопущения распространения COVID (требования Роспотребнадзора)». Организатор: Центра обучения и консалтинга ЮСК
12.00 – 13.00 Зал «Бета» 2 этаж	Семинар «Потребительский экстремизм и способы защиты от него». В программе семинаре: <ul style="list-style-type: none">- Правоотношения между продавцом и покупателем.- Всегда ли применим Закон «О защите прав потребителей».- Претензионное общение с потребителем, досудебное разбирательство, предотвращение судебных споров.- Полномочия общественных организаций по защите прав потребителей.- Обзор судебной практики. Спикер: Трофимов Андрей Игоревич, генеральный директор ООО «Юрист Дона». Организатор: ООО «Юрист Дона».
13 ноября (пятница)	
10.00 – 16.00	Работа «Ростов Гостеприимный»
10.00 – 16.00 Стенд Департамента	Консультирование по вопросам прохождения процедуры сертификации системы «Сделано на Дону». Организатор: Департамент потребительского рынка Ростовской области
11.00 – 12.00 Конференц-зал	Семинар «Основные принципы HACCP (обязательные требования ТР ТС 021, вступившие изменения с 1 июля 2020). Пищевая безопасность в рамках ISO 22000 и FSSC». Организатор: Центра обучения и консалтинга ЮСК
12.00 – 15.00 Конференц-зал	Семинар «Пекарня. Развиваем и получаем прибыль». В программе семинара: <ul style="list-style-type: none">- Потеря прибыли за счёт воровства и увеличение прибыли за счёт оптимизации.

- Как проконтролировать качество продукции.
- Методы продвижения и привлечения новых клиентов.
- Вопрос-ответ. Разбор реальных примеров и кейсов.

Спикер: Ткачёв Сергей, эксперт в области открытия и развития пекарен с 2014, автор статей, автор двух бизнес-книг, опыт работы с десятками пекарен и хлебозаводов