

Конференція «Развитие ресторанного бизнеса Украины» 29 марта 2012 г., г. Киев

**в рамках выставки «Hotel&Restaurant Expo 2012»
МВЦ на Броварском пр-те, 15, павильон 2
центральный вход, 3 этаж, конференц-зал №10**

Организаторы: Ассоциация ресторанов Украины, Премьер Экспо Украина
Начало регистрации в 10-00, начало конференции в 11-00

Программа конференции

11-00 – 11-45

Инновации в обучении персонала на примере компании «МакДональдз Украина»

Докладчик - Анаит Оганесян – менеджер отдела обучения в компании «МакДональдз»

11- 45 – 12-45

Ведение ресторанного бизнеса в условиях нового Налогового Кодекса

1. Основные преимущества и недостатки работы на упрощенной системе налогообложения, общей системе налогообложения и на едином налоге в 2012
2. Порядок регистрации плательщиками НДС предпринимателей на едином налоге и общей системе налогообложения
3. Основные отличия трудового договора и договора гражданско-правового характера
4. Чем грозит предпринимателю несвоевременное отражение выручки и продажа товаров, работ, услуг предприятиям и предпринимателям на общей системе налогообложения
5. Работа с «единоналожниками» как инструмент оптимизации налогообложения
6. Приказ об учетной политике:- инструмент управления, оптимизации учета и налогообложения или формальность

Докладчик – Пукиш Оксана Андреевна - сертифицированный налоговый консультант, консультант по бухгалтерскому и управленческому учету, член Союза налоговых консультантов Украины, член Совета независимых бухгалтеров и аудиторов Украины, директор консалтинговой компании Пантер Групп.

12-45 – 13-30

Как правильно организовать видеонаблюдение в ресторане

1. Контроль за рестораном с помощью системы видеонаблюдения
2. Принципы размещения камер в зонах ресторана
3. Типы камер в зависимости от задач

Докладчик – Гожий Игорь Владимирович – руководитель департамента инженерных проектов компании «ЮСИЭЛЬ»

13-30 – 14-00

Безглютеновое меню в ресторане: модная фишка или веление времени:

1. Пищевая непереносимость - что это?
2. Безглютеновая диета – что можно и что нельзя. Безглютеновое меню ресторана – с чего начать?
3. Особенности безглютеновой кулинарии.
4. Клуб безглютеновых ресторанов Европы.

Докладчик – Наумова Ольга, врач-диетолог, президент ВОО "Украинское общество целиакии"

14-00 – 14-30

Низкотемпературное приготовление пищи

Докладчик – Игорь Брагин, президент Ассоциации шеф-поваров Украины

**Стоимость участия для 1 человека: 300 грн.
Регистрация участников по тел.(044) 278-42-09, 232-59-10
или по e-mail: restcons@ukr.net, katarios@ukr.net**