**ХЕЛИКС: Инициатива за образователен обмен по предприемачество за устойчиви туристически МСП в региона Балкани - Средиземно море**

Договор № BMP1/1.3/2616/2017

**Съвместно обучение по менторство и иновации за повишаване устойчивостта на предприятията в сектора на гостоприемството**

**16ти – 18ти октомври 2018 г., Варна**

|  |
| --- |
| **16.10.2018 г. (вторник)** |
|  |
| **Час** | **Програма** | **Лектор** |
| **09:30 – 10:00** | **Посрещане и регистрация на участниците***Конферентна зала, Висше училище по мениджмънт/ВУМ/ - Варна, ет. 4* |
| **10:00 - 10:40** | **Откриване и приветствие** **Проект ХЕЛИКС: образование за устойчивост и иновации в туризма на Балканите**  | **Доц. Д-р Тодор Радев** Ректор на ВУМ**Цветалина Генова**Ръководител на проекта  |
| **10:40 – 11:30** | **Устойчиво развитие на сектора гостоприемство. Проблеми и предизвикателства. Потенциал за развитие.**  | **Доц. Д-р Мая Иванова** ВУМ |
| **11:30 – 11:50** | **Кафе пауза** |
| **11:50 -12:30** | **Менторсвото като инструмент за подобряване устойчивостта на бизнеса. Менторски програми – разработване, прилагане и оценка.** | **Ангелина Денева** АКИГ |
| **12:30 - 13:30** | **Обяд***Кетъринг зала, Висше училище по мениджмънт - Варна, ет. 4* |
| **13:30 – 14:15** | **Менторство в практиката. Успешни менторски програми. Обхват, измерение и резултати.** | **Силвия Щумпф**Председател на УС на Сдружение „Бизнес Агенция“ Варна |
| **14:15 – 14:45** | **Иновации за устойчивост в алтернативния туризъм.**  | **Зорница Рашева** АКИГ |
| **14:45 - 15:10** | **Кафе пауза**  |
| **15:10– 15:50** | **Устойчиво развитие в кулинарния сектор *Кулинарна демонстрация на устойчиви иновативни технологии*** | **Уго Бутин**Институт за кулинарни изкуства към ВУМ |
| **15:50 – 16:30** | **Устойчиви практики в селския туризъм**  | **Ирина Петкова**ВУМ |
| **16:30 – 17:00** | **Технологични иновации за устойчивост в сектора на гостоприемството** | **Христо Янев**гост лектор на ВУМ |
| **17:00 – 17:30** | **Дискусия** |  |
| **18:30**  | **Вечеря** *Ресторант „Росстел“, Варна* |

|  |
| --- |
| **17.10.2018 г. (сряда)***Посещение на компании в сектора на гостоприемството приложили иновации за устойчивост* |
|  |  |  |
| **Час** | **Програма** | **Лектор** |
| **09:00** | **Среща с участниците пред сградата на ВУМ** |
| **09:00 - 10:30** | **Пътуване до село Българево** |
| **10:30 – 11:30** | **Посещение на ферма за охлюви „ЕКО- ТЕЛУС“ и охлювен ресторант “ESCARGO” - Иновации и добавена стойност на предприятията в сектора на гостоприемството.**  | **Пенчо Петков**собственик |
| **11:30 – 12:00** | **Кафе пауза** |
| **12:00 – 12:45** | **Пътуване до BlackSeaRama Golf & Villas, Балчик** |
| **12:45 - 13:45** | **Обяд***BlackSeaRama Golf & Villas* |
| **13:45 – 14:45** | **Посещение на BlackSeaRama Golf & Villas - Иновации и политика за устойчиво развитие. Туризъм в защитени местности.**  | **Павел Георгиев**зам. - управител |
| **14:45 – 16:00** | **Пътуване до град Варна** |
| **16:00 - 16:30** | **Посрещане и кафе-пауза***Здравословен ресторант – Бистро “Angel’s”, Варна* |
| **16:30 – 17:15** | **Посещение на Здравословен ресторант – Бистро “Angel’s” - Местна, сезонна, екологична, вегетарианска и веган храна за подобрена устойчивост.**  | **Искра Панайотова** Управител |
| **19:30** | **Представяне и демонстрация на иновативни техники на сервиране, и вечеря***Ресторант „Бодега“р Варна* |

|  |
| --- |
| **18.10.2018 г. (четвъртък)** |
|  |  |  |
| **Час** | **Програма** | **Лектор** |
| **10:00 – 10:30** | **Посрещане и регистрация** *Конферентна зала „Перла“, Хотел Аква, гр. Варна*  |
| **10:30 - 11:15** | **Иновации и дигитализация в сектора на гостоприемството за оптимизиране на разходите и създаване на условия за устойчиво развитие.**  | **Павлин Косев** Варненска асоциация на ресторантьорите и хотелиерите |
| **11:15 - 12:00** | **Развитие на човешките ресурси за устойчивост на бизнеса в сектора на гостоприемство** | **Недка Димитрова** ВУМ  |
| **12:00 – 13:00** | **Обяд** *Хотел „Аква“, Варна* |
| **13:00 – 15:00** | **Дискусионни панели и връчване на сертификати на участниците** |
| **15:00** | **Пешеходен тур за разглеждане на туристическите обекти, внедрили практики за устойчивост, във Варна**  | **Екип на ВУМ** |
| **19:00 – 19:30** | **Промишленото производство на жива бира като туристическа атракция и част от преживяването по време на хранене.** *Пивоварна Black Sheep*  | **Таня Златева**Управител |
| **19:30** | **Вечеря***„Бирария Black Sheep“, Варна* |

Обучението се провежда в рамките на проект ***„Инициатива за образователен обмен по предприемачество за устойчиви туристически МСП в региона Балкани - Средиземно море“*** по Договор № BMP1/1.3/2616/2017, съфинансиран от Европейския съюз и националните бюджети на участващите страни.

*Повече информация за проекта можете да откриете на* ***интернет страница****:*

**http://** **helix-balkanmed.eu/**