

Освіта для спеціалістів в Італії. Теорія та практика
для архітекторів, дизайнерів та підприємців в Мілані, на курсах HoReCa Workshop*

HOTEL • RESTAURANT • CAFE
HO RE CA
WORKSHOP
PROJECT DESIGN MARKETING

HOTEL • RESTAURANT • CAFE
HO RE CA
WORKSHOP
ARCHITETTURA & MARKETING

HOTEL • RESTAURANT • CAFE
HO RE CA
WORKSHOP

* Фото міжнародних курсів 2017-2024

Перший український курс HoReCa Workshop в Мілані

Це 32 години лекцій – 4 дні по 8 годин
з перекладом з італійської на українську мову



Лекції з 9.15 до 18.30
з годинною обідньою перервою
з 13.30 до 14.30

Групи до 36 учасників, індивідуальний підхід



Розглядаються теми:
Проектування ресторанів та food retail



Архітектор Andrea Langhi
Досвід роботи – більше 25 років
Більш як 500 відкритих закладів:
ресторанів, барів, food retail, клубів

Andrea Langhi - автор книги нашого видання
«Як створити успішний заклад?»

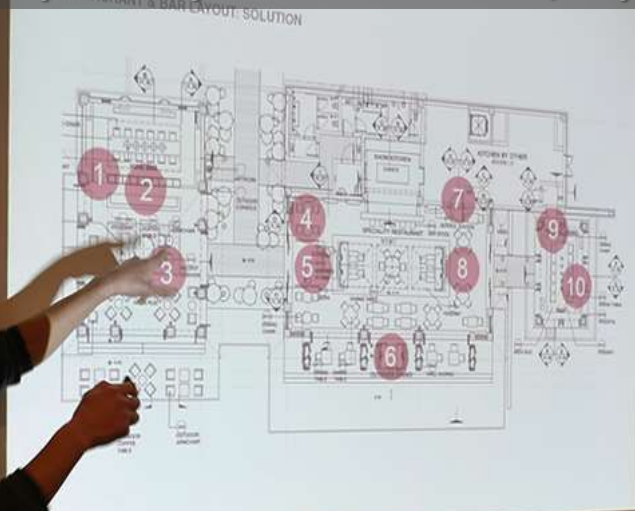


[Книгу](#) (рос. мовою) можна купити під час
курсів або замовити окремо

Книга з підписом автора:
200 сторінок з ілюстраціями –
проєктами Лангі



Розглядаються теми:
Проектування готелів, тренди, front-office, back-office



Архітекторка Marina Baracs

Досвід роботи – більше 25 років.

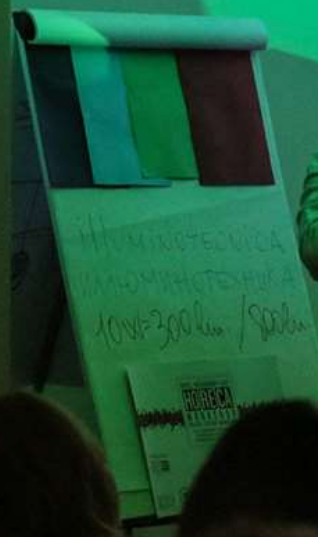
Міжнародні готельні мережі, resort та spa в Італії, США, Японії, Китаї, Гонконзі, Греції...

A group of people are seated at a long wooden table in a workshop or classroom setting. In the foreground, three women are focused on a task. The woman on the left has blonde hair and wears glasses. The woman in the middle has long dark hair with sunglasses on her head. The woman on the right has long reddish-brown hair. They are all looking down at a large sheet of paper on the table, which appears to be a technical drawing or a project plan. The woman on the right is holding a red pen and is in the process of writing or drawing on the paper. On the table, there are several items: a smartphone, a glass of water, a small container of snacks, and some other papers. In the background, other people are visible, some looking at their phones and others working on their own tasks. The overall atmosphere is one of concentration and collaborative learning.

Розглядаються теми:
Помилки при проєктуванні готелів

Практичні завдання
від наших лекторів на засвоєння
матеріалу

Розглядаються теми:
Роль та значення освітлення в проєкті



Архітектор, світло-дизайнер Matteo Fiore
Досвід роботи – близько 35 років.
Стояв у витоків lighting design

Розглядаються теми:
*Джерела, температура світла, новинки, помилки
освітлення в проєкті*



Архітектор, світло-дизайнер Matteo Fiore
Створював світильники для відомих італійських
брендів Flos, Erco, iGuzzini, Reggiani, Zerbetto, Dil...

Розглядаються теми:
Проектування готелів, тренди, особливості організації і структури великої архітектурної студії



Архітектор Armando Bruno,
CEO Studio Marco Piva, однієї з найбільших в Італії
Досвід роботи – більше 25 років.
Міжнародні готельні мережі, resort та spa в Італії,
ОАЕ, Туреччині, Єгипті, Індії, Китаї, Японії, США...

Розглядаються теми:
Матеріали, колір, сприйняття, екологія проєкту



Біо-архітектор Massimo Duroi
Досвід роботи – більш як 25 років.
Стояв у витоків теми сталого розвитку

Розглядаються теми:
Матеріали, колір, інклюзивність та екологія проєкту

Біо-архітектор Massimo Duroni
Творець унікальної колекції
матеріалів для дизайну інтер'єру



Розглядаються теми:
Концепція та маркетинг в HoReCa та food retail

определить модели потребления

определить границы рынка

ensio re la domanda es

ie

otti e dei se

oni

ovute

delli di consumo

onfini del mercato

dimensione oltre la d

mondo retail

offerta dei prodotti e dei

ioni create o dovute

Розробник концептів F&B* Oscar Cavallera

Досвід роботи – більш як ... років

***F&B – Food & Beverage**

Розглядаються теми:
Проектування готелів, спа, філософія проєкта



Архітектор Maurizio Favetta
Досвід роботи – більш як 30 років,
Проекти готелів, резиденцій, бутіків,
SPA-центрів у Європі та Азії

Розглядатися теми:
Проектування ресторанів та food retail

Архітектор Marco Donati
Досвід роботи – більше 25 років
Бутіки, retail, ресторани, spa





На нашому сайті в меню [Лектори](#) можна детальніше дізнатися про наших експертів і побачити міні-інтерв'ю з кожним. Увага – не всі з них будуть читати на наступному курсі



Лектори

Головна

Про курс

Дизайн-тур

Лектори

Відгуки

Ціна

Записатися

Вебінари

Партнери

Контакти

Наші експерти

Якщо хочете дізнатися більше про наших лекторів, різнопланових спеціалістів проекту для сфери HoReCa, клікайте на кнопку – майже всі вони дали невелике інтерв'ю, в якому розказали про свою спеціалізацію і про що їх лекція на курсі. Від курсу до курсу деякі зі спікерів можуть змінюватися.



Andrea Langhi

Архітектор, спеціалізується на проектуванні ресторанів і закладів food retail. Голова студії Andrea Langhi Design. Створив понад 500 закладів за 25 років професійної кар'єри. Автор книжки "Як створити успішний заклад?" (рос.), про зв'язок проекту, дизайну та маркетингу, виданої нами. Лектор міжнародних курсів HoReCa Workshop. Кілька слів про себе та свою лекцію скаже сам Andrea Langhi - клікайте.

Говорить Андреа Лангі

В нашому web журналі [Project from Italy](#) в рубриці [Інтерв'ю](#) можна ще більше узнати про наших лекторів

КУРСИ

PROJECT FROM ITALY

ПРОЕКТ

ПОДІЯ

ІНТЕРВ'Ю

ІСТОРІЯ

АРХІТЕКТУРА

ПЕРСОНАЖ

HORECA

GREEN

Пошук...



Журнал для всіх, хто любить Італію, її культуру, архітектуру та дизайн



Архітектор Bruno. Керувати великою студією



Архітектор Langhi. Яким буде ресторан завтра?



Dark Kitchen: кінець ресторації?



Архітектурне есперанто Palladio

Доповіді успішних підприємців HoReCa



Edoardo Grassi

Власник ресторану Ceresio 7, одного з найвідоміших та найуспішніших в Мілані





Всі лектори охоче відповідають на запитання слухачів



Всі лектори охоче відповідають на запитання слухачів



Всі лектори охоче відповідають на запитання слухачів

Ще +3 години оглядового дизайн-туру по Мілану*



Після лекцій проходить тур по найбільш цікавим закладам HoReCa Мілану (*окрім пакету Standard): з 18.30 до 21.30



Ceresio 7 – Restaurant & Pools



El Porteno – Meat Restaurant



El Porteno – Meat Restaurant



**EATALY Smeraldo –
Food boutique & Restaurants**



Неформальна атмосфера



Неформальна атмосфера



Неформална атмосфера



Неформальна атмосфера



Неформална атмосфера



Хочете стати частиною нашої інтернаціональної community?

НАШІ
СЛУХАЧІ
Є В БІЛЬШ ЯК
30 КРАЇНАХ
СВІТУ



Приєднуйтеся!

HOTEL • RESTAURANT • CAFÉ
HO RE CA
WORKSHOP
PROJECT DESIGN MARKETING

Ласкаво просимо до Мілану!
Інтенсив HoReCa Workshop
www.horecaworkshop.com.ua

