

09.30–10.00 | СБОР ГОСТЕЙ | Приветственный кофе

10.00–12.15 | СЕССИЯ 1 | АНАЛИТИКА

▶ **Индустрия питания вне дома: стратегии лидеров**

ЮЛИЯ МАТВЕЕВА, главный редактор журнала «FoodService»

- Рейтинг крупнейших ресторанных операторов России
- Как развиваются и в чем видят потенциал ведущие игроки рынка
- Актуальные тренды, форматы, продукты

▶ **HoReCa – 2024: первые результаты и вызовы**

МАРГАРИТА АБРАМКИНА, директор по работе с клиентами исследовательского холдинга «Ромир»

- Общие результаты рынка, каналов и категорий
- Готовая еда как вызов со стороны ритейла
- Типы покупателей в HoReCa: сегменты и основные паттерны поведения
- Туризм 2024–2025: направления, траты и гастрономия

▶ **Перспективы и тренды развития отельного рынка в России**

МАРИНА СМЕРНОВА, руководитель департамента гостиничного бизнеса и туризма Commonwealth Partnership

- Регионы – лидеры по туристическим потокам
- Наиболее перспективные города и направления для гостиничного бизнеса
- Оздоровительный туризм, «новые пляжные» направления и другие тренды рынка
- Крупные проекты, кластеры, инвесторы. Роль господдержки. Возможности для рестораторов

▶ **Поддержание стандартов санитарно-гигиенической безопасности в общепите: мифы и реальность**

АЛЕКСЕЙ ЕРОФЕЕВ, руководитель направления торгового маркетинга бренда «Торк»

- Гигиена как один из критериев выбора и лояльности ресторану
- Какие профессиональные решения действительно работают
- Как эффективно поддерживать стандарты санитарно-гигиенической безопасности и оптимизировать бюджет заведения

12.15–12.45 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

12.45–14.15 | СЕССИЯ 2 | РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС В РЕГИОНАХ

▶ **Как стать лучшими в своем городе. Опыт региональных лидеров**

МАКСИМ КОНОВАЛОВ, основатель ресторанный холдинга Welcome Group (Ижевск)

ОЛЕСЯ УДОВИЧЕНКО, основатель ресторанный компании DV Group (Тобольск)

- Внутренние туристы vs местные жители: разница запросов и предложения
- Федеральные тренды и локальные реалии
- Какие концепции популярны в регионах сегодня и какие будут качать всегда
- Кадровый кризис, рост затрат и другие вызовы сегодняшнего дня. Как справиться?

14.15–15.00 | ОБЕД | Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

В программе возможны изменения по независящим от организаторов причинам

15.00–18.00 | СЕССИЯ 3

УЧИТЬСЯ У ЛУЧШИХ

ИНТЕРВЬЮ НА СЦЕНЕ

АНДРЕЙ ГЕЙКО, основатель сети пекарен «Хлебница»

▶ **Как сделать все по-другому и создать творческий молодежный комьюнити-бренд**

АННА ЯНЧЕВСКАЯ, основатель сети китайских закусовых «Чихо»

- Как создать атмосферу, которая привлечет молодежь
- Почему новые поколения выбирают азиатские кухни
- Правильный язык и эффективные каналы для коммуникации с зумерами

▶ **Цифровая кофейня. The Next Big Thing**

АЛЕКСАНДР УМАРОВ, CEO «Дринкит Россия», Dodo Brands

- Что дают бизнесу цифровые технологии
- Почему бренд оттачивали так долго
- Экономика цифровой кофейни и планы развития

▶ **Как открывать рестораны, о которых все говорят**

ВЕНИАМИН ИВАНОВ, сооснователь Folk Team (рестораны Folk, Amber, ENO bistro, Padron, Anchovy's Club)

- Концептуальные рестораны в 2024 году: золотая жила или бизнес для стойких
- Что делает ресторан модным и популярным
- Как создать у гостя ощущение справедливой цены
- Работа с фудкостом в условиях инфляции и сложной логистики

СПЕЦИАЛЬНОЕ ВЫСТУПЛЕНИЕ

▶ **Налоговая реформа: изменения для ресторанного бизнеса в 2025 году**

ИРИНА БЛАГОВЕЩЕНСКАЯ, вице-президент Федерации рестораторов и отельеров по экономике, финансам и инвестициям в индустрии гостеприимства, генеральный директор Escape Consult Group

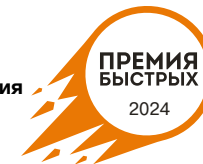
- Отраслевой проект ФНС «Общественное питание» – триггеры для налогового органа
- Налоговая льгота по НДС для ресторанов: условия – среднеотраслевая заработная плата
- Применение ККТ: полнота отражения выручки, отмена предчеков в 2025 году
- Дробление бизнеса. Амнистия

18.00–18.30 | ФУРШЕТ | Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

18.30–20.00 | «ПРЕМИЯ БЫСТРЫХ – 2024»

Церемония вручения национальной премии концепций быстрого обслуживания

Модератор форума: Сергей Иванов, организатор фестиваля скандинавской кухни
Not only Cod («Не только треска»)



Организаторы: Food Service

Генеральный партнер: ЧЕРКИЗОВО

Партнеры:



ВОЛЬГИНСКИЙ ЗАВОД
ЛИТЬЕВЫХ ПЛАСТМАСС