

09.30–10.00 | СБОР ГОСТЕЙ | Приветственный кофе

10.00–11.30 | СЕССИЯ 1 | **АНАЛИТИКА И ТРЕНДЫ**

► **Индустрия питания вне дома 2022–2023: тренды, цифры, прогнозы**

ЮЛИЯ МАТВЕЕВА, главный редактор журнала «FoodService»

- Российская HoReCa в эпоху геополитических катаклизмов
- Рейтинг крупнейших ресторанных операторов России: новые герои и старые лидеры
- Актуальные тренды, форматы, продукты

► **Ресторанный бизнес глазами потребителей: первые итоги 2022**

КСЕНИЯ ПАЙЗАНСКАЯ, директор Romir Consumer Scan Panel

- Динамика трафика и трат по сегментам фудсервиса
- «Большая тройка» в новом составе: соотношение сил
- Что ждать от потребителя в 2023 году

11.30–12.00 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

12.00–14.15 | СЕССИЯ 2 | **СТРАТЕГИИ РЕГИОНАЛЬНЫЕ И МЕЖДУНАРОДНЫЕ**

► **Ресторанные места силы на карте России – настоящее и будущее ярких региональных проектов**

УЧАСТВУЮТ

ДМИТРИЙ ЖУРКИН, совладелец и креативный директор ресторанный группы Berrywood Family (Красноярск)

МАРИНА АГЕЕВА, сооснователь холдинга AGroup (Калининград)

ПАВЕЛ КАШНИКОВ и АЛЕКСЕЙ НОВИКОВ, рестораторы, авторы концепций «Мамука», Osteria Lucia, Good Karma и других (Ярославль)

МИХАИЛ КУМΠΑН, ресторатор, создатель Kumpan Cafe (Уфа)

- Внутренний туризм как драйвер развития гастрономии
- Гастрономические традиции региона vs популярные кухни и форматы: на что выгоднее делать ставку
- От локального проекта к всероссийской известности

► **Перспективы развития бизнеса на международных рынках: кейсы российских компаний, вызовы и возможности**

ИРИНА АВРУЦКАЯ, основатель компании Like4Like Hospitality Strategies

- Кто и что ждет российских рестораторов за рубежом: специфика потребления, аренды, кадров, закупок, логистики на разных рынках
- Кейсы из ОАЭ, Великобритании, Турции, Грузии, Узбекистана, Казахстана

14.15–15.00 | ОБЕД

Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

15.00–17.30 | СЕССИЯ 3

УЧИСЬ У ЛУЧШИХ

► **ИНТЕРВЬЮ НА СЦЕНЕ**

МИХАИЛ ГОНЧАРОВ, основатель сети «Теремок»

► **Больше чем АЗС: как вывести услугу питания на автозаправках на новый уровень**

ЕЛЕНА СОЛОВЬЕВА, заместитель генерального директора по направлению HoReCa «Торгового Дома Нефтемагистраль»

- От собственных бургерных к кафе-кулинарии и линейке готовой еды
- Гастрономическая концепция на АЗС «Нефтемагистраль»: готов ли к этому потребитель?
- Следующая станция – центр: сеть городских кафе «Гурманика»

► **Замещая легенду: как превратить международный бренд в локальный, сохранив гостей и атмосферу**

ЭРНЕСТО ГОНСАЛЕС, управляющий партнер сети Stars Coffee

- Стремительный ребрендинг: от идеи до запуска за четыре недели
- В поисках баланса между старым и новым
- Итоги и уроки первых месяцев работы

► **Уберизация в кофейном сегменте: как Cofix стал IT-компанией**

АНДРЕЙ ФОМИН, директор по развитию Cofix в России и СНГ

- Система бизнес-управления как способ воспитать ответственных франчайзи
- Зачем компания разработала собственное оборудование Cofix Flex
- Централизация поставок в кофейни с помощью ERP-системы

17.30–18.00 | ФУРШЕТ

Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

18.00–20.00 | **«ПРЕМИЯ БЫСТРЫХ – 2022»**

ЦЕРЕМОНИЯ ВРУЧЕНИЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ ПРЕМИИ КОНЦЕПЦИЙ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ



Модератор форума: Сергей Иванов, директор по маркетингу и PR ресторана MØS

В программе возможны изменения по независящим от организаторов причинам

организаторы:



партнеры:

