

### СОХРАНИТЬ И ПРИУМНОЖИТЬ

09.30–10.00 | СБОР ГОСТЕЙ | Регистрация участников.  
Приветственный кофе

10.00–11.30 | СЕССИЯ 1

➤ **От еды к смыслу. Как кризис меняет правила игры в HoReCa и кому достанется гость**

МАРГАРИТА АБРАМКИНА, директор по работе с клиентами компании «РОМИР»

- Результаты рынка HoReCa-2025 и перспективы-2026
- Чего сегодня хочет гость от визита, реальные позиции HoReCa как «третьего места»
- Универсальная формула успеха на рынке

➤ **Финансовый потенциал ресторана: как найти скрытые резервы и запустить рост прибыли**

АЛЕКСАНДР КОПЫЛКОВ, операционный директор компании Welcomerpro

- Где искать финансовые резервы и возможности для роста
- Какие инструменты задействовать для улучшения показателей
- Как использовать ИИ в работе с финансовыми потенциалами
- Как руководитель может вовлечь команду в работу с прибылью

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

12.00–14.30 | СЕССИЯ 2

➤ **Текучка, которая съедает прибыль быстрее, чем кризис**

ВАСИЛИСА ВОЛКОВА, совладелец и операционный директор барного холдинга «СИДР Групп»

- Постоянный наем и обучение новичков – самая большая статья расходов. Как с этим работают в «СИДР Групп»
- Как ресторанной компании стать своей у сотрудников-зумеров
- «СИДР Групп» снизил текучку на 43%. Почему геймификация удерживает людей лучше, чем премии в конце месяца

➤ **Гости – главная ценность в 2026 году. Как их привлечь и удержать**

ПЕТР ЛОБАНОВ, совладелец бургерных «Бюро», ресторана «Тао», винного бара Pinch! и пиццерии

«Мастер и Маргарита» (Санкт-Петербург)

СЕРГЕЙ ГАСПАРОВ, основатель барного холдинга Gask Bro Group и группы ресторанов Gasparov Life (Москва)

ДМИТРИЙ ВОЛКОВ, операционный директор Lucky Group (Москва)

АЛЕКСАНДР ПОПОВ, управляющий партнер Frantsuza Bistro (Санкт-Петербург)

- Что важно для гостей сегодня и как сделать так, чтобы они вернулись завтра
- Как создать уникальный клиентский опыт, который нельзя скопировать
- CRM, цифровой портрет гостя и персонализированный маркетинг
- Где искать и чем привлекать новых гостей, когда трафик в ресторанах падает

14.30–15.00 | ОБЕД

Ярмарка еды и напитков  
от поставщиков F&B

15.00–16.30 | СЕССИЯ 3

➤ **Как меняется конъюнктура кофейного рынка и что ждет бизнес кофеен завтра**

КРИСТИНА БИЕШЕВА, операционный директор сети кофеен Cofix

- Ключевые вызовы для кофейного сегмента и как с ними справляются в Cofix
- Как демократичной кофейне выдержать конкуренцию с ритейлом
- Меняться вслед за аудиторией: потребительские тренды и как они влияют на бизнес

➤ **Экономика ремесленной пекарни: как сохранять качество и продолжать зарабатывать при постоянном росте себестоимости**

ОКСАНА КУЗНЕЦОВА, сооснователь пекарен La Poste

- Как объяснять ценность ремесленного продукта и сохранять спрос
- Управление ассортиментом как инструмент экономики пекарни: что зарабатывает, а что формирует репутацию
- Как создать команду пекарей, работающих не хуже французов, на фоне дефицита кадров и отсутствия профессионального образования

➤ **Как создать и поддерживать комьюнити вокруг кофейного бренда: опыт Skuratov Coffee**

МАРИЯ РЫБКА, креативный директор сети кофеен Skuratov Coffee

- Современное искусство как часть бренда спешелти-кофеен
- Как транслировать ценности через коллаборации
- Офлайн как новая роскошь: роль мероприятий и своего фестиваля в жизни бренда

16.30–16.45 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков  
от поставщиков F&B

16.45–17.45 | СЕССИЯ 4

### СПЕЦИАЛЬНОЕ ВЫСТУПЛЕНИЕ

➤ **Четыре способа для ресторана легально сэкономить на налогах в 2026 году**

АЛЕКСАНДР КОРОЛЕВ, юрист, налоговый консультант, основатель юридического сервиса «Юрист в ресторане»

- Льгота по НДС – а ты точно общепит? Как не слететь со льготы из-за признаков «необщепита»
- Льгота по страховым взносам. 15 вместо 30%. Скрытый риск дробления для больших ресторанных групп
- АУСН. Лимит 60 млн без НДС – кому подходит и какие риски учесть заранее
- Как еще законно сэкономить на соцвзносах до 30% и снизить текучку персонала