XIX RUSSIAN FOODSERVICE FORUM

РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС В НОВОЙ СИСТЕМЕ КООРДИНАТ: ИЩЕМ РЕШЕНИЕ

Москва, отель «Сафмар Грандъ»
Ул. Тверская, д. 26/1

23 НОЯБРЯ 2026

09.30–10.00 | СБОР ГОСТЕЙ | Приветственный кофе

10.00–12.00 | СЕССИЯ 1

▸ **Российский ресторанный рынок: четверть века трансформации (к 25-летию журнала «FoodService»)**

ЮЛИЯ МАТВЕЕВА, главный редактор журнала «FoodService»

- Какой путь прошла российская ресторанная индустрия с начала века и до наших дней
- Сжатие и структурная перестройка рынка: как меняется расстановка сил в отрасли сегодня
- Рейтинг крупнейших ресторанных операторов России

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГОСТЬ

РОСТИСЛАВ ОРДОВСКИЙ-ТАНАЕВСКИЙ БЛАНКО, председатель совета директоров «Росинтер Ресторантс Холдинг»

▸ **HoReCa 2026: гость и результаты рынка**

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

- Обороты и транзакции: что влияет на снижение показателей
- Профиль гостя: зоны риска и возможностей
- Каналы рынка: ухудшение показателей и редкая стабильность
- Готовая еда в ритейле: итоги и предпочтения

▸ **Битва за выбор гостя: тренды, которые меняют меню**

ОЛЬГА ТРИШКИНА, руководитель отдела по стратегическому развитию «Черкизово Foodservice»

- Новая реальность – новые потребительские ожидания
- Конкуренция за каждый прием пищи: новые правила игры
- Глобальные и локальные тренды и их влияние на меню
- Будущее меню – на стыке компетенций

12.00–12.30 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

12.30–14.20 | СЕССИЯ 2

▸ **Ритейл – беспощадный конкурент или выгодный партнер?**

- Как ведущие игроки рынка ритейла развивают направление готовой еды
- От цифрового кафе до гастрономической студии: новые ресторанные форматы ритейловых операторов
- Какие перспективы сотрудничества есть у рестораторов и ритейлеров

УЧАСТВУЮТ

ИННА КОСТЕНКО, директор по собственному производству больших форматов группы компаний «Магнит»

АНТОН ВОЕВОДИН, директор категории «Готовая еда» торговой сети «Пятерочка»

АЛЕКСАНДР НИГМАТУЛЛИН, директор по развитию и операциям формата Select торговой сети «Перекресток»

МАРИЯ ДМИТРИЕВА, директор по развитию готовой еды Ozon fresh

▸ **Как контролировать денежный поток и замерять эффективность заведения без десятков отчетов в таблицах**

СЕРГЕЙ БАГАЕВ, директор по продукту r_keeper

- Оценка состояния ресторана по 11 ключевым показателям в едином интерфейсе
- Точечное планирование на основе прогноза спроса с помощью одного дашборда
- Использование ИИ для поиска точек роста

14.20–15.00 | ОБЕД | Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

15.00–16.30 | СЕССИЯ 3

▸ **Заработать в новой ресторанной реальности**

- За что готов платить гость и как выманить его из дома
- Как постоянно напоминать о себе и увеличивать лояльную аудиторию
- Дополнительные каналы продаж и другие способы нарастить выручку

УЧАСТВУЮТ

ЕВГЕНИЯ КАЧАЛОВА, основательница Bazar Family («Винный базар», Pasta Queen, «Игристый», «Танцы», «Дом культур» и др.)

ЮЛИЯ АРТЕМЬЕВА И ПАВЕЛ МОКРУШИН, основатели бренда кафе «Брусника»

ПАВЕЛ КРУПИН, основатель сети «Улаваше»

МАКСИМ ЧИНЕНОВ, исполнительный директор компании «ПрофитЭндХорека», мастер-франчайзи Tokio-City

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

16.45–18.00 | СЕССИЯ 4

▸ **Бани – самый горячий рынок года**

АЛЕКСАНДР ВОЛЧКОВ, директор по развитию и франчайзингу банного альянса «Сказочные бани» («Жар-Птица», «Огниво»)

- Что стоит за банным ренессансом
- Почему бани и термальные комплексы привлекают инвесторов и гостей лучше, чем рестораны
- F&B в банных комплексах. Есть ли возможности для партнерства с рестораторами

▸ **Налоги и новые законы в 2027 году – к чему готовиться рестораторам**

ИРИНА БЛАГОВЕЩЕНСКАЯ, эксперт по налогам и финансам в HoReCa, руководитель Escape Consult Group, вице-президент ФРиО

- Изменения с 2027 года: новые налоги, новые подходы к проверкам
- Как налоговая оспаривает ресторанную льготу: топ ошибок
- Борьба с теневой занятостью

18.00 | ПРАЗДНИЧНЫЙ ФУРШЕТ

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

В программе возможны изменения по не зависящим от организаторов причинам

организаторы:

партнеры: