

# РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС – 2023

## 10.04.23

### РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ, РИСКИ, ВОЗМОЖНОСТИ

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

10.00–11.45 | СЕССИЯ 1

➤ **Российская HoReCa сегодня: тренды рынка и динамика потребительских предпочтений**

МАРГАРИТА АБРАМКИНА, руководитель направления исследований HoReCa и «Алкоголь» исследовательского холдинга «Ромир»

- Как ведет себя потребитель в основных каналах HoReCa
- Динамика ключевых ресторанных брендов
- Топ-3 игроков сегмента QSR, основные результаты 2022 г.

➤ **Все на юг?! Особенности ресторанного бизнеса в курортных зонах**

ИРИНА МАМЛАЙ, владелица сетей «More кофе» и «More суши» (Сочи)

- Основные подводные камни работы на курортах. Стоит ли срочно собирать чемодан?
- Какие концепции «взлетают», а какие «падают»
- Обзор самых модных и популярных проектов побережья

➤ **Расширяем горизонты ассортимента: какие продукты сегодня нужны рынку и потребителям**

ЕВГЕНИЙ ОВЧИННИКОВ, национальный менеджер по развитию канала «Фудсервис» компании «Ви Фрай»

- Новинка, которая отвечает трендам
- Market Test как способ узнать все о продукте из первых уст
- Успешные кейсы от игроков рынка

11.45–12.15 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков  
от поставщиков F&B

12.15–14.00 | СЕССИЯ 2

➤ **Рынок труда в ресторанной отрасли. Как привлечь и чем удерживать персонал сегодня**

ВАЛЕНТИНА ИОСТ, исполнительный директор White Rabbit Family

- Как найти хороших сотрудников в турбулентные времена
- Бренд работодателя – что это значит для White Rabbit Family?
- Мотивация и рост: почему сотрудники остаются надолго

➤ **Удержать за 15 секунд. Работа с аудиторией в эпоху клипового мышления**

НАТАЛЬЯ ЧУВИКОВСКАЯ, основатель студии маркетинга Lieu commun, head of marketing Zotman Pizza, «Чихо», «Охотка»

- Теория поколений в действии: как работать с зумерами и почему уже сейчас нужно смотреть на поколение Альфа
- Традиционная реклама не действует на молодежь. Но есть другие решения
- Как общаться с зумерами, если они сотрудники вашего ресторана

БИЗНЕС-КОНФЕРЕНЦИЯ  
ЖУРНАЛА **Food Service**  
www.foodservice.ru

Москва,  
отель Radisson Blu Belorusskaya  
3-я ул. Ямского Поля, дом 26А

➤ **PR эпохи «нельзяграма». Какие способы продвижения ресторана сегодня дают отдачу?**

АННА ТЮРИНА, партнер коммуникационного агентства Profcom

- Попали в сети: аудитория каких площадок сегодня наиболее активна
- Гастроли, коллаборации, фестивали – для чего, зачем и как?
- Как монетизировать известность шеф-повара

14.00–14.45 | ОБЕД | Ярмарка еды и напитков  
от поставщиков F&B

14.45–16.00 | СЕССИЯ 3

➤ **Когда все смешалось: как барная индустрия переживает турбулентные времена**

АНДРЕЙ КОРОБКОВ, старший бартендер FollowTheRabbits, глобальный бренд амбассадор Tselovalnik Russian Spirits (Санкт-Петербург)

- Потери и приобретения 2022 г. Как изменился импорт алкоголя и что предложили российские производства
- Как сохранить маржинальность барной карты
- Необходимость – двигатель прогресса: интересные решения на основе российского сырья

➤ **Ресторанные сети как активный участник онлайн-рынка и рынка B2B**

ЕВГЕНИЙ ПРОХОРОВ, директор по развитию бизнеса группы компаний «Шоколадница»

- Необходимая трансформация или ожидаемая эволюция: как сеть классических кофеен стала мультиформатной и омниканальной
- Собственные онлайн-каналы продаж или внешние площадки – что выгоднее?
- Разница между работой с агрегаторами («Яндекс Еда», Delivery Club) и маркетплейсами – и с онлайн-ритейлерами

16.00–16.30 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков  
от поставщиков F&B

16.30–17.30 | СЕССИЯ 4

### СПЕЦИАЛЬНОЕ ВЫСТУПЛЕНИЕ

➤ **Будь готов! Всегда готов! Как проверяют ресторанный бизнес в 2023 г.**

АЛЕКСАНДР КОРОЛЕВ, юрист, медиатор, автор юридического Telegram-канала для ресторанного бизнеса «Юрист в ресторане»

- Серые выручки, подменные кассы, дробление – что еще ищет налоговая в ресторанах
- Как проходят выемки документов в заведениях
- Знать свои права: что имеют и что не имеют право делать сотрудники ФНС
- Готовимся к проверке правильно

Модератор конференции: Сергей Иванов, директор по маркетингу и PR ресторана Mos, соучредитель и продюсер гастрокэмпна для шефов Under Arctic

*В программе возможны изменения по независящим от организаторов причинам*

организаторы:



генеральный партнер:



партнеры:

