

## ЭКОНОМИКА, ВЫЗОВЫ, ТОЧКИ РОСТА

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

10.00 – 11.30 | СЕССИЯ 1

### Фокус за потребителя: тренды развития сектора HoReCa и туризма в России

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

- Общепит сегодня: каналы, сегменты, ключевые категории потребителей
- Топ-3 сети QSR: главное о новинках в меню и основные результаты года
- Рейтинг знания и доверия сетям HoReCa – есть ли изменения?
- Туризм в России – основные паттерны и направления путешествий в 2024 году

### Все в ЖК? Сильные и слабые стороны жилых комплексов как ресторанной локации

ЭДУАРД СТЕРЛИКОВ, владелец ресторана «Местные» (ЖК Match Point, Москва)

ЕЛЕНА КАРАМЫШЕВА, директор по франчайзингу сети French Bakery SeDelice

- Какой должна быть концепция, чтобы успешно чувствовать себя в ЖК
- Специфика работы ресторанного проекта в жилом комплексе
- На что стоит обратить внимание при подборе помещения в ЖК

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

12.00–13.30 | СЕССИЯ 2

### Как продолжать зарабатывать на ресторанах, когда косты постоянно растут?

МИХАИЛ ЛЕВЧЕНКО, совладелец проектов J'Pan, Ra'men, Kook (Москва)

ГЛЕБ МАРАЧ, сооснователь ресторанной группы Joi Team (рестораны True Cost, Nome, «Квартира» и др., Москва)

ПЕТР ЛОБАНОВ, совладелец бургерных «Бюро», винного бара Pinch!, пиццерий «Мастер и Маргарита» и корнера Californication (Санкт-Петербург)

- Ресторанная экономика в новых условиях
- Меню-инжиниринг, работа с фудкостом
- Как поддерживать интерес к ресторанному бренду и успешно конкурировать за гостей

### Трансформация финансовой модели ресторана. Эффективнее, результативнее, прибыльнее!

НАТАЛЬЯ МИЛЕЕНКОВА, эксперт ресторанного рынка, куратор направления операционного менеджмента Novikov Business School

- Почему модель «всё по 25%» больше на работает и что пришло ей на смену
- Разбор показателей финансовой деятельности известных ресторанных проектов
- Фокусный продукт: почему это важно

В программе возможны изменения по независящим от организаторов причинам

13.30–14.15 | ОБЕД

Ярмарка еды и напитков  
от поставщиков F&B

14.15–16.15 | СЕССИЯ 3

### Утолить кадровый голод: где искать и чем удерживать сотрудников в условиях жесткого дефицита персонала

ЕВГЕНИЙ ЛАКОТКИН, совладелец ресторанов Subzero (Санкт-Петербург, Москва)

АНТОН НЕЧИПОРЕНКО, операционный директор ресторанов Futurist, Inner, Itameshi (Санкт-Петербург)

ЮЛИЯ МОСКАЛЕВА, исполнительный директор ТМ «Чикен Хауз» (Тверь)

- Чем привлечь людей, если не можешь обещать золотые горы
- Обучить и не потерять – челлендж современности
- Обходиться малым: как оптимизировать работу имеющихся сотрудников

### Как искусственный интеллект помогает развивать бизнес в Dodo

АНДРЕЙ ФИЛИПЬЕВ, Chief Data Officer компании Dodo Brands

- Как в компании используют компьютерное зрение и повышают производительность в пиццериях
- Как работа с ИИ помогает улучшать прогнозы продаж и процессы закупок
- Ошибки и уроки

### Ресторан на полке магазина

АЛЕКСАНДР НИГМАТУЛЛИН, директор по развитию продаж готовой еды торговой сети «Перекресток»

- Эволюция от развесных салатов до конкурента высокой кухни
- Модульный подход к готовой еде
- Кафе как место отдыха в супермаркете
- Основные линейки готовой еды

16.15–16.45 | КОФЕ-БРЕЙК

Ярмарка еды и напитков  
от поставщиков F&B

16.45–17.45 | СЕССИЯ 4

## СПЕЦИАЛЬНОЕ ВЫСТУПЛЕНИЕ

### Дробление ресторанного бизнеса. Тонкости, риски, возможности

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

- Почему дробление – вынужденная мера для рестораторов
- Что видят налоговики при проверке ресторана
- Франшиза – это дробление, по мнению ФНС?
- Реально ли ресторану выиграть суд по дроблению у налоговой

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

организаторы:



генеральный партнер:



партнеры:

ВОЛГИНСКИЙ ЗАВОД  
ЛИТЬВЫХ ПЛАСТМАСС

