

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

**10.00–11.30** СЕССИЯ 1

➤ **HoReCa: итоги–2024 и возможности–2025**

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

- Настроения и идеалы покупателя, паттерны покупок
- Итоги оборотов и транзакций рынка, топ-каналы
- Карта рынка по сетям (знание vs доверие), ценности рынка и изменения
- Усиление конкуренции внутри рынка и развитие готовой еды

➤ **Время перемен: векторы развития ресторанов в условиях кризиса бизнес-модели**

ИРИНА ОРЛАНДИНИ АВРУЦКАЯ, основатель международной консалтинговой компании Like4Like

- Рынок сегодня: экономические и кадровые вызовы
- Как трансформировать бизнес-модель, чтобы сохранить гостей, компетенции и рентабельность бизнеса
- Продукт и сервис: как оправдать повышение цены
- Смена моделей управления и лидерства, что нужно новому поколению сотрудников

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

**12.00–14.30** СЕССИЯ 2

➤ **Без тарелок, но со вкусом: grab-and-go как новый формат развития популярного ресторанного бренда**

АЛЕКСАНДРА КУЗНЕЦОВА, директор сети «Кофемания Bez Tarelok», специалист по управлению проектами в сфере ready-to-eat

- Bez Tarelok: «облегченная» «Кофемания» или самостоятельный бренд? Как возник и развивался проект кафе-магазинов
- Как адаптировать ресторанный ассортимент к формату навынос, сохранив вкус и качество
- Нюансы grab-and-go, которые нужно учитывать, чтобы проект стал успешным

➤ **Не сбавляя драйва: как сеть ирландских пабов трансформировала бизнес**

СВЕТЛАНА ДУЖАК, директор по маркетингу сети пабов Harat's  
ЮЛИЯ КАНЫГИНА, коммерческий директор сети пабов Harat's

- Обзор текущей ситуации на российском алкогольном рынке
- Пересборка ассортиментной матрицы: от параллельного импорта к коллаборациям с производителями виски под СТМ
- Развитие команды и цифровизация бизнеса
- Больше 100 пабов от Венгрии до Дубая. Что дальше?

➤ **Сказ о том, как шеф мишленовского ресторана гастрономический фастфуд под собственным именем открывал**

АНДРЕЙ ШМАКОВ, шеф-повар ресторана SAVVA, владелец закусокных «Шмак»

- Новый продукт на консервативном рынке: в чем фишка шмаков и как их приняла аудитория
- Качество, фудкост и доступность цены для гостя – можно ли это сбалансировать?
- Чему шеф ресторана высокой кухни может научиться у владельца фастфуда, и наоборот

➤ **Методы индикации микробных биопленок и способы снижения контаминации поверхностей за счет применения современных гигиенических профессиональных материалов**

КОНСТАНТИН КРИВОШОНОК, врач центра гигиенического образования населения при Роспотребнадзоре

- Риски наличия микробных биопленок и их способность вызывать массовые пищевые отравления. Способы индикации микробных биопленок на объектах пищевого производства
- Эффективные методы снижения показателей микробной обсемененности на поверхностях и в пищевых продуктах
- Доказательные факты эффективности бумажных протирочных материалов
- Гигиена рук как эффективная инвестиция в безопасность бизнеса и заботу о персонале и гостях

**14.30–15.00 | ОБЕД**

**Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B**

**15.00–16.30** СЕССИЯ 3

➤ **«Лан Ма»: как в центре Москвы открыть китайскую лапшичную, куда люди готовы ходить и днем и ночью**

АЛЕКСАНДРА КИРЕЕВА, основатель китайской лапшичной «Лан Ма» и бара Hanky 3/7

- Тянутая лапша как основа концепции и почему поехать учиться технологии в Китай было верным решением
- Ингредиенты азиатского вайба, в котором хорошо разным поколениям
- От fast casual к премиальному сегменту в парадигме работы гонконгского бара Hanky 3/7

➤ **Как превратить малый город в точку притяжения на гастрономической карте России**

МАРИНА И ЕВГЕНИЙ АНТОНОВЫ, основатели ресторанной группы Antonio Family и гастрономического фестиваля «Крошево» (г. Боровичи, Новгородская область)

- Как рестораторы из Antonio Family сделали свой бизнес визитной карточкой региона
- Высокая кухня в Боровичах: кому это нужно, где искать кадры и продукты, как выдерживать стандарты
- «Крошево»: рубка капусты как модный гастроинвент

**16.30–16.45 | КОФЕ-БРЕЙК |**

**Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B**

**16.45–17.45** СЕССИЯ 4

**СПЕЦИАЛЬНОЕ ВЫСТУПЛЕНИЕ**

➤ **Франшиза без дробления**

АЛЕКСАНДР КОРОЛЕВ, юрист, налоговый консультант, основатель юридического сервиса «Юрист в ресторане» и автор одноименного Telegram-канала

- Разбор свежих кейсов по дроблению франшизы. Главные ошибки ресторанных сетей, которые выдают дробление
- Как с помощью упаковки франшизы защититься от дробления и правильно собрать франчайзинговую сеть
- «Управленческая франшиза»: риски и возможности
- Как не перестараться в контроле своих франчайзи, чтобы не попасть на дробление