

09.30–10.00 | СБОР ГОСТЕЙ | Приветственный кофе

10.00–12.15 | СЕССИЯ 1 | АНАЛИТИКА И ТРЕНДЫ

► Как события последних лет изменили расстановку сил на ресторанном рынке

ЮЛИЯ МАТВЕЕВА, главный редактор журнала «FoodService»

- Рейтинг крупнейших ресторанных операторов России: новые имена и старые знакомые
- Кто, как и зачем сегодня инвестирует в общепит
- Точки роста в индустрии питания вне дома

► Общественное питание – 2023: первые результаты года

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

- Настроения потребителей и стратегия экономии
- Топ игроков сегмента QSR: паттерны развития и категорийные тренды
- Жизненный цикл продукта, или как сделать успешный запуск

► Лидер рынка: больше года под новым брендом

ЕКАТЕРИНА ГЛАДНИКОВА, старший директор по стратегии, исследованиям и бренду «Вкусно – и точка»

- Ключевые результаты работы сети за 16 месяцев
- Как потребители воспринимают новый бренд и чего сегодня хотят от предприятий быстрого питания
- Растущие категории, продукты, каналы

► Потребительские тренды в индустрии фудсервиса. Как изменились ожидания и предпочтения гостей

ФЕДОР МОГУТНОВ, директор дивизиона HoReCa ГК «Эфко»

- Тенденции мирового и российского рынков HoReCa – на кого ориентироваться, чтобы выжить в новой реальности
- Смена платежеспособного поколения как главный фактор изменения культуры питания
- Каким должно быть меню, чтобы закрывать функциональные и эмоциональные потребности гостей

12.15–12.45 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

12.45–14.45 | СЕССИЯ 2 | РЕГИОНЫ НА РЕСТОРАННОЙ КАРТЕ

► Фуд-холлы шагают по стране: как стать самой модной гастроплощадкой в своем городе

АНДРЕЙ ПЕРЦЕВ, совладелец гастрономического пространства «Балаган» (Санкт-Петербург)

- Звездный состав: какие концепции корнеров нужны, чтобы фуд-холл качал
- Вечный двигатель: как привлекать гостей на гастроплощадку снова и снова
- Ротация на фуд-холле: за и против

СЕРГЕЙ БУНЦЕВИЧ, основатель гастромаркета THE EDA (Липецк) и федеральной сети кофейных баров COFFEE WAY

- Как открыть гастромаркет в полумиллионнике
- 11 лучших концепций для маленького города
- Трудности, ошибки, подводные камни

► 0.75 Group: как сделать свой регион гастрономическим центром

АЛЕКСАНДР МИТРАКОВ, основатель ресторанной группы 0.75 Group (Красноярск)

- Лучший ресторан Сибири: рецепт успеха
- Локальные продукты: как рыба из Енисея, мясо яка и кедровые орехи помогают создавать яркие блюда высокой кухни
- Сибирский подход: какие проекты 0.75 Group готовит для Москвы

► Гастрономическая стратегия как ключевой инструмент социально-экономического развития территории

НАДЕЖДА КУЧЕР, партнер направления «ритейл» компании Like4Like Hospitality Strategies

- Почему именно сейчас
- Методология и особенности разработки гастрономических стратегий

14.45–15.30 | ОБЕД

Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

15.30–17.30 | СЕССИЯ 3

УЧИСЬ У ЛУЧШИХ

ИНТЕРВЬЮ НА СЦЕНЕ

КОНСТАНТИН КОТОВ, председатель совета директоров компании «Юнирест» (бренды Rostic's / KFC)

► Стритфуд национального масштаба: как построить федеральную сеть на шаверме

ПАВЕЛ КРУПИН, основатель сети «VLAVALSH»

- Разбивая стереотипы: шаверма как модное гастрономическое блюдо
- 90 точек в девяти городах за пять лет. И это не предел!
- Визуальный код, агрессивный маркетинг и другие факторы успеха

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГОСТЬ

► Нейроэкономика: могут ли исследования работы мозга предсказать продажи ресторанных сетей?

ВАСИЛИЙ КЛЮЧАРЕВ, профессор Высшей школы бизнеса НИУ ВШЭ, заведующий Международной лабораторией социальной нейробиологии

- Что исследования мозга приоткрывают в процессе выбора еды
- Что такое нейропредсказание?
- Как «Чайхона № 1» помогла ученым подтвердить неожиданную гипотезу

17.30–18.00 | ФУРШЕТ

Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

18.00–20.00 | «ПРЕМИЯ БЫСТРЫХ – 2023»

Церемония вручения национальной премии концепций быстрого обслуживания



В программе возможны изменения по не зависящим от организаторов причинам

Модератор форума: Сергей Иванов, директор по маркетингу и PR ресторана MÛS

организаторы:



партнеры:



ЧЕРКЗОВО FOOD SERVICE



world of cooking



BAKERY



СКАНДИПАКК



ZEALANDIA PROFESSIONAL



CRAV



Fruit



Bonduelle



ВОЛГЫНСКИЙ ЗАВОД ЛИТЬЕВЫХ ПЛАСТМАСС



BAIKALSEA Company



BYBLOS



IBERI

