

09.30–10.00 | СБОР ГОСТЕЙ | Приветственный кофе
10.00–12.00 | СЕССИЯ 1 | АНАЛИТИКА И ЦИФРОВИЗАЦИЯ

- **Как разные сегменты HoReCa восстанавливаются от коронакризиса. Тренды рынка и динамика потребительских предпочтений**
МАРИНА ЛАПЕНКОВА, руководитель направления «Фудсервис» The NPD Group в России
 - Какие сегменты и концепции восстанавливаются быстрее других
 - Что поможет выигрывать трафик в 2021 году
 - Молодежь будет драйвить рынок. Как меняются ее ожидания и предпочтения

- **Эволюция ресторанных локаций в Москве: спрос, ставки, трафик**
ИРИНА КОЗИНА, директор направления стрит-ритейла компании Knight Frank
 - Как пандемия изменила спрос на ресторанные локации
 - Наиболее пострадавшие улицы и наиболее перспективные районы
 - Как не ошибиться, выбирая помещение под общепит в 2021 году

- **Правила автоматизации – 2021**
ЕЛЕНА КОНДРАТОВА, руководитель центра обучения r_keeper
 - Big data + аналитика – основа роста бизнеса
 - Облачные технологии: как управлять бизнесом из браузера
 - Успешный ресторан – центр экосистем

- **Как создать собственное приложение и обслуживать свою клиентскую базу**
АНДРЕЙ СМУШКИН, директор по развитию Foodle Platform (Санкт-Петербург)
 - База данных гостей – главный актив в 2021 году
 - Доставка, take away, предзаказ и заказ – полный цикл взаимодействия с гостем
 - Формируем лояльность, стимулируем повторные визиты в собственном приложении

12.00–12.30 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B
12.30–14.00 | СЕССИЯ 2 | КОРОНАКРИЗИС И РАЗНЫЕ СЕГМЕНТЫ РЫНКА

- **Как пандемия трансформировала рестораны быстрого обслуживания: опыт компании «Макдоналдс»**
ИРИНА КОРШУНОВА, старший директор по устойчивому развитию, обеспечению и гарантии качества и безопасности «Макдоналдс» в России
 - Меняться вслед за ситуацией и потребителем
 - Новые стандарты, каналы, сервисы
 - Уроки пандемии от лидера рынка
- **Офисный кейтеринг и коронакризис. На чем держится сегодня индустрия питания в БЦ**
ДМИТРИЙ ХУДЯКОВ, директор по развитию United Catering Group
 - Бизнес-центры и год пандемии: заполняемость, трафик, поведение потребителей, позиция арендодателей
 - Как пандемия изменила ресторанный инфраструктуру в БЦ
 - Адаптируем бизнес столовых к новым правилам игры

- **На дрожжах и кофеине. Как «Цех85» выстроил сеть из 85 пекарен-кондитерских за четыре года**
МАРИНА ЯКОВЛЕВА, коммерческий директор группы компаний «Цех85 family» (Санкт-Петербург)
 - Красный океан: как расти на конкурентном рынке
 - «Цех85» – не очередная пекарня
 - Собственное производство как основа сетевого бизнеса

14.00–14.45 | ОБЕД | Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B
14.45–16.30 | СЕССИЯ 3 | ДОСТАВКА

- **Доставка: тренды, пользовательские сценарии, резервы роста**
НАТАЛЬЯ ЛОЗА, коммерческий директор сервиса «Яндекс.Еда»
 - Как пандемия изменила расстановку сил в сегменте доставки готовой еды. Доставка из ресторанов vs доставка из ритейла
 - Потребительские тренды и сценарии – 2021
 - Как сделать взаимодействие ресторана и агрегатора более эффективным и взаимовыгодным
- **E-commerce и рестораторы: опыт сотрудничества**
ФИЛИПП БАШЬЯН, глава направления готовой еды сервиса «Яндекс.Лавка»
 - Как сделать готовую еду подходящей для продажи через e-com
 - Опыт сотрудничества «Лавки» с ресторанными игроками
 - Типичные ошибки ресторатора на пути к электронной коммерции
- **Темные кухни вместо офлайн-ресторанов. Как грамотно масштабировать проект и выйти на рентабельность**
ДМИТРИЙ ЗОТОВ, основатель и совладелец Zotman Pizza
 - Дарк китчени как способ развития бизнеса в условиях карантина
 - Как увеличить выручку в 10 раз за время пандемии – рецепт Zotman Pizza
 - «Облачные» кухни: расти вместе с партнерами

- **Как сеть кафе правильного питания зарабатывает на доставке**
МАКСИМ ЯКОВЛЕВ, сооснователь и генеральный директор сети кафе правильного питания Greenbox (Санкт-Петербург)
 - От магазинов готовой еды к оператору доставки: перестраиваем бизнес под работу в фудтехе
 - Доставка готовых рационов: нишевый бизнес или рынок с большим потенциалом?
 - «Умные холодильники» и коронакризис

16.30–17.00 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B
17.00–18.30 | СЕССИЯ 4 | ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НИШИ

- **С чистого листа. Как начать образовательный бизнес в ресторанной сфере**
АННА СОТНИКОВА, основатель кулинарной школы «Дети на кухне» (Санкт-Петербург)
 - От топ-менеджера Ginza Project к собственному образовательному проекту
 - Общепит и дети: специфика работы
 - Кулинарные онлайн-курсы: продакшн, продвижение, продажи
- **Ритейл и фудсервис: от конкуренции к синергии. Опыт «ВкусВилла»**
ТАТЬЯНА ЕЛИЗАРОВА, бренд-шеф компании «ВкусВилл»
ЮЛИЯ КУЛАКОВА, лидер направления «Кафе» компании «ВкусВилл»
 - Как «ВкусВилл» сотрудничает с рестораторами: проекты «Ресторан на полке», «Акселератор продуктов» и др.
 - Зачем ритейлеру собственная сеть кафе
 - Как ресторатору стать партнером «ВкусВилла»