XVIII RUSSIAN FOODSERVICE FORUM

БЫТЬ В ПЛЮСЕ:
СТРАТЕГИИ СОХРАНЕНИЯ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ

Москва, отель Radisson Blu Белорусская,
3-я ул. Ямского поля, д. 26А

17 НОЯБРЯ 2025

09.30–10.00 | СБОР ГОСТЕЙ | Приветственный кофе

10.00–12.00 | СЕССИЯ 1

▸ **Индустрия питания вне дома в условиях спада потребительской активности**

ЮЛИЯ МАТВЕЕВА, главный редактор журнала «FoodService»

- Рейтинг крупнейших ресторанных операторов России
- Зрелые бренды теряют позиции. Кто займет их долю рынка
- Меняться вместе с потребителем: актуальные ниши, концепции, продукты

▸ **Налоговые изменения ресторатора – 2025–2026**

ИРИНА БЛАГОВЕЩЕНСКАЯ, основатель Escape Consult Group, вице-президент ФРиО по экономике, финансам и инвестициям в индустрии гостеприимства

- Обзор законопроекта № 1026190–8 от 29.09.2025: главное для отрасли общественного питания
- Льгота для рестораторов: условия применения. Среднеотраслевая зарплата
- Усиление контроля со стороны налоговиков: сотрудники, кассовая дисциплина и др.

▸ **Автоматизация строится вокруг гостя**

АЛЕКСЕЙ МОГИЛЬНИК, директор по маркетингу r_keeper

- Какие показатели влияют на успешность и эффективность заведения
- Почему ИТ-сервисы в своей массе стали влиять на качество и скорость обслуживания гостя
- Как подчинить себе тренды для успешного ведения бизнеса

12.00–12.30 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

12.30–14.30 | СЕССИЯ 2

▸ **HoReCa в новой реальности: рост в условиях замедления рынка**

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

- Ключевые показатели рынка: замедление роста транзакций, позиции каналов продаж с фокусом на QSR
- Готовая еда: развитие сегмента, драйверы и мотивы выбора
- Треугольник выбора «дом vs ритейл vs HoReCa»: сильные и слабые стороны каждого в глазах потребителя, зоны для усиления позиций HoReCa
- Пути работы с частотой посещений и работа с рекомендациями

▸ **Модернизация меню в концепциях быстрого обслуживания: тренды, продукты, решения**

ЮЛИЯ РОМАНОВА, руководитель по маркетингу компании «РаспакГрупп»

- Использование готовых решений снимает ключевые операционные проблемы современной HoReCa
- Соусы как стратегический инструмент для увеличения прибыли и дифференциации в QSR
- Локализация и русская кухня – мощный тренд, формирующий новую рыночную нишу

▸ **Перспективы ресторанов в 2026 году. Что нужно, чтобы оставаться востребованным и экономически успешным**

МИХАИЛ ЛЕВЧЕНКО, сооснователь LB Group (J'PAN, RA'MEN, Kook, Wu Shu, Senti Menti, Nene)

СВЕТЛАНА ДРОБОТ, ресторатор (Rebecca, Linbistro, Tokyo, «Обломов»)

ЯН И НАТАЛИ ДМИТРЕНКО, основатели сифуд-баров «Честная Рыба»

- Как удерживать рентабельность, когда затраты улетают в космос
- Что открывать, когда многие закрываются. И стоит ли вообще делать это сейчас
- Как выстраивать лояльность гостей, чтобы они возвращались снова и снова

14.30–15.15 | ОБЕД | Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

15.15–17.30 | СЕССИЯ 3

▸ ИНТЕРВЬЮ НА СЦЕНЕ

ВИТАЛИЙ ИСТОМИН и АРТЕМ ЛОСЕВ, сооснователи ресторанного холдинга AVA Team

▸ **Как построить федеральную сеть на неочевидном продукте и быстро развить ее в турбулентные времена**

АЛЕКСЕЙ АЮПОВ, основатель и управляющий партнер сети ресторанов «Мидийное место»

- Премиальный продукт в основе демократичной концепции: как и почему это работает
- Особенности меню, сервиса, закупок
- Мидии шагают по стране: специфика работы в разных городах

▸ **Кто, как и сколько зарабатывает на готовой еде в России**

АНТОН ДУЛОВ, основатель сети магазинов готовой еды Uppetit (Санкт-Петербург)

- Тренды рынка готовой еды в России и мире
- Как оставаться доступным, конкурируя по цене с фастфудом, и при этом выделяться в сегменте готовой еды – опыт Uppetit
- Семь лет на рынке: поиск своего формата, ошибки, инсайты и выводы

▸ **Расшифровываем ДНК проекта, куда выстраиваются очереди**

ДАРЬЯ АЛЕКСАНДРОВА, АЛЕКСАНДР ЧЕРНИКОВ и ЕКАТЕРИНА СПОРЫХИНА, создатели DNA и «Чапа»

- Как построить пекарню в удаленной от трафика локации и привлечь туда гостей
- Что ценно для молодой аудитории. Какие каналы и какую интонацию выбрать для общения с зумерами
- Коллаборации и ивенты, объединяющие людей. Что действительно работает?
- Ажиотаж вокруг окна в стене с выпечкой и напитками – можно ли управлять успехом?

17.30–18.00 | ФУРШЕТ | Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

18.00–20.00 | «ПРЕМИЯ БЫСТРЫХ – 2025»

Церемония вручения национальной премии концепций быстрого обслуживания

ПРЕМИЯ БЫСТРЫХ 2025

В программе возможны изменения по не зависящим от организаторов причинам

Модератор форума: Сергей Иванов, организатор фестиваля скандинавской кухни Not only cod («Не только треска»)

организаторы: Deno, Food Service

партнеры: r_keeper, AM ароматный мир, ЧЕРКИЗОВО, diffusia, irca GROUP, GF, BAKERY, СКАНДИПАКК, TEXPRO, НПО ТЕХНОЛОГИИ, BYBLOS, WEFRY, OSQ, Unitex, AT, S.U.CHEF, ВОЛЬГИНСКИЙ ЗАВОД ЛИТЬЕВЫХ ПЛАСТМАСС, праксис