



РЕСТОРАН-2020: СТАВКИ ДЕЛАЕТ ГОСТЬ

«Инфопространство»

4 декабря 2017



RUSSIAN
FOODSERVICE
FORUM



Официальный партнер:

U_C_S
r_keeper

Партнеры:



Спонсоры кофе-брейка:



Торговый отдел
Посольства Республики Кипр



Организаторы:





РЕСТОРАН-2020: СТАВКИ ДЕЛАЕТ ГОСТЬ

Конференц-центр «Инфопространство»
Адрес: 1-й Зачатьевский переулок, д. 4

4 декабря 2017

9.00–9.30 | СБОР ГОСТЕЙ | Приветственный кофе
9.30–11.00 | СЕССИЯ 1 | **АНАЛИТИКА**

► Ресторанный рынок России сегодня и завтра. Триумфаторы и аутсайдеры

ЮЛИЯ МАТВЕЕВА, главный редактор журнала «Foodservice»

- Рейтинг крупнейших ресторанных компаний России
- Новые локации, форматы, ситуации потребления
- Какие концепции сегодня выбирают гости, инвесторы и франчайзи

► Что меняется в поведении потребителей в этом году. Новые тренды

МАРИЯ ВАНИФАТОВА, генеральный директор NPD Group в России

- Как меняются мотивация выбора и требования россиян к ресторанам
- Динамика трафика и среднего чека в разных сегментах
- Быстро, но вкусно – основной лейтмотив на рынке питания вне дома

► Инновации и технологии в ресторанном бизнесе, меняющие индустрию и мир

СЕРГЕЙ ГОРБУНОВ, генеральный директор компании UCS

- Существует огромное количество сервисов для ресторанов, но нужны ли они
- Как оптимизировать работу кафе изнутри?
- Внедрение инноваций – проявление воли акционеров и управляющих ресторана
- При внедрении инновации часто приходится идти против убеждений консервативных коллег

11.00–11.30 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков
от поставщиков F&B

11.30–13.30 | СЕССИЯ 2 | **ДОСТАВКА**

► Ресторан по вызову. Новые возможности ресторанной доставки

- Доставка – драйвер роста на ресторанном рынке
- Доставка как основа бизнеса и дополнительная услуга
- Специфика работы с партнерами – логистами и агрегаторами

УЧАСТВУЮТ:

Андрей Лукашевич, управляющий директор Delivery Club

Максим Фирсов, сооснователь Foodfox

Елена Иванова, директор по маркетингу Domino's Pizza

Артур Чистяков, директор дистанционных продаж «Тануки-Ёрш»

Наталья Авдеева, управляющий партнер ObedBufet

13.30–14.30 | ОБЕД | Ярмарка еды и напитков
от поставщиков F&B

14.30–16.30 | СЕССИЯ 3 | **УЧИСЬ У ЛУЧШИХ!**

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГОСТЬ

АРКАДИЙ НОВИКОВ, основатель Novikov Group

► Интервью на сцене

► Меняйся или умри! Правила жизни сетевых проектов

РОСТИСЛАВ ОРДОВСКИЙ-ТАНАЕВСКИЙ БЛАНКО, основатель «Росинтер Ресторантс Холдинг»

- Как проработать на рынке четверть века и остаться лидером
- Сколько лет живут ресторанные бренды
- Как освежить устаревшую концепцию и когда от нее стоит отказаться

СПЕЦИАЛЬНОЕ ВЫСТУПЛЕНИЕ:

► Тренды и инновации в мировой ресторанной индустрии и как адаптировать их к локальному рынку

ПЬЕР НИЕРХАУЗ, владелец Hospitality & Change Consulting (Германия)

- Путешествие по модным концепциям Европы, Азии и США
- Глобальные тренды в мировой индустрии питания вне дома
- Успешные сетевые и инновационные нишевые проекты

16.30–17.00 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков
от поставщиков F&B

17.00–19.00 | СЕССИЯ 4 | **ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НИШИ И ФОРМАТЫ**

► Что мы знаем о поколении Z и какими инструментами интернет-маркетинга привлечь их в ресторан

ВИКТОР МАРЕНЧУК, руководитель управления торгового маркетинга «Бургер Кинг Россия»

- Новое поколение потребителей и как с ним работать
- Говорим с гостями на их языке
- Геймификация потребительского опыта

► Специфика развития ресторана в торговом центре

СЕРГЕЙ МИРОНОВ, владелец ресторанов «Мясо & Рыба»

- Грамотный выбор торгового центра и локации в ТЦ
- Договор с ТЦ: необходимые пункты и подводные камни
- Создание ресторана: особенности концепции и целевой аудитории
- Как удержать гостей и заставить их вернуться

► На детей не экономят! Как зарабатывают семейные кафе

АНАСТАСИЯ ТАТУЛОВА, основатель сети семейных кафе-кондитерских «АндерСон»

- Как сети удается расти на падающем рынке
- Создание атмосферы, в которой хорошо и детям, и взрослым
- «Фабрика счастья» – как развить технологичное производство и оптимизировать работу сети, не потеряв ощущение домашнего уюта в кафе

► Всё во имя покупателя. Секреты успеха сети магазинов по продаже продуктов для здорового питания «ВкусВилл»

ТАТЬЯНА ЯНЫШЕВА, бренд-менеджер компании «ВкусВилл»

- Почему обедневшие в кризис клиенты не променяли «ВкусВилл» на дискаунтеры
- Как превратить покупателя в советника и помощника
- Принципы бирюзовой организации и российская торговля – совмещается ли несовместимое
- Контроль качества продуктов при быстром росте сети



**RUSSIAN
FOODSERVICE
FORUM**