

9.00–9.30 | СБОР ГОСТЕЙ | Приветственный кофе

9.30–11.30 | СЕССИЯ 1 **АНАЛИТИКА**

► **Ресторанный рынок сегодня и завтра: стратегии лидеров**

ЮЛИЯ МАТВЕЕВА, главный редактор журнала «FoodService»

- Какие тренды сегодня движут умами рестораторов, инвесторов и гостей
- Рейтинг крупнейших ресторанных компаний России
- Модные форматы, кухни и продукты

► **Потребитель готов ходить в рестораны чаще, но не готов тратить больше: кто от этого выигрывает**

МАРИЯ ВАНИФАТОВА, генеральный директор The NPD Group в России

- За счет чего восстанавливается рынок питания вне дома
- Драйверы роста концепций быстрого обслуживания: бургерных, пиццерий, пекарен
- Ставка на здоровую и доступную еду – ключ к успеху демократичных концепций

► **Бизнес с добавленной ценностью: как заработать на здоровом питании**

ДАРЬЯ ЛИСИЧЕНКО, основатель сети магазинов здоровой еды «Город-Сад»

- ЗОЖ на острие: модные системы питания, продукты и напитки – что сегодня интересно потребителям
- Где искать правильных поставщиков и производителей
- Из нишевой в массовую: как превратить концепцию здорового питания в успешную сеть
- От ритейла к фудсервису: кулинария, кейтеринг, доставка

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

12.00–13.30 | СЕССИЯ 2 **КАК ТЕХНОЛОГИИ МЕНЯЮТ РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС**

► **Фудтех на марше: мировые тренды и состояние российского рынка**

АНДРЕЙ ЛУКАШЕВИЧ, директор Mail.Ru Foodtech Ventures

- Бизнес на стыке еды и технологий: почему о фудтехе так много говорят
- Западный рынок и российские реалии
- Перспективные направления и вакантные ниши. Есть ли в фудтехе место новичкам

**СПЕЦИАЛЬНОЕ ВЫСТУПЛЕНИЕ**

► **Как искусственный интеллект меняет ресторанный индустрию и помогает повышать продажи**

БЕНЖАМИН КАЛЛЕХА, основатель дизайн-бюро Livit Design и ресторанный компании Fine Fast Restaurant Group (Стокгольм)

- Превращаем ресторан в лабораторию по сбору персональных данных и изучению поведения гостей
- Как громкость музыки в зале влияет на продажи здоровой еды и другие неожиданные выводы
- Big Data как способ усовершенствовать клиентский опыт и повысить выручку

► **Превращаем ужин в спектакль. Технологии видеомappingа в ресторанном бизнесе**

НАДИН БЕШИР, управляющий партнер Dinner Time Story (Дубай)

- Eatertainment: бизнес на стыке фудсервиса и шоу
- Гастрономическая история, которая задействует все пять чувств
- От Берлина до Торонто: Маленький шеф путешествует по миру

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

14.30–16.00 | СЕССИЯ 3 **УЧИСЬ У ЛУЧШИХ!**

**ИНТЕРВЬЮ НА СЦЕНЕ**

БОРИС ЗАРЬКОВ, президент White Rabbit Family

АЛЕКСЕЙ ВАСИЛЬЧУК, совладелец ресторанный холдинга REStart Vasilchuk Brothers

16.00–16.30 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков от поставщиков F&B

16.30–18.30 | СЕССИЯ 4 **НОВЫЕ МЕСТА СИЛЫ НА РЕСТОРАННОЙ КАРТЕ**

► **Гастрофуд-корты – новые центры притяжения горожан**

МАКСИМ ПОПОВ, основатель фуд-корта StrEat

- Фуд-корт 3.0: выбор локации, грамотный подбор концепций, калькулятор арендных ставок, позиционирование и отстройка от конкурентов
- Как продвигать гастрономическую площадку, чтобы трафик оправдывал ожидания арендаторов
- Сколько еще фуд-кортов способен вместить московский рынок. Перспективы формата в регионах

► **Специфика и современные подходы к организации системы общественного питания в аэропорту на примере международного аэропорта Шереметьево**

ДЕНИС ПАШКОВСКИЙ, заместитель генерального директора по коммерческой деятельности международного аэропорта Шереметьево

- Как охватить услугой питания максимальный пассажиропоток
- Грамотный портфель F&B-концепций: от фастфуда до премиального ресторана
- Специфика работы с пассажирами в аэропорту

► **Кулинария 2.0: новая жизнь привычного формата**

ПАВЕЛ МОКРУШИН, основатель кондитерских-кулинарий «Брусника»

- В зоне пешеходного трафика: предпочтительные локации и целевая аудитория
- Бизнес по стандартам: домашняя кухня в промышленных масштабах
- Больше чем еда: трансформация интерьера для приятного времяпрепровождения

► **Эффект синергии: как и зачем ритейлеры запускают общепит**

ВАРВАРА СИТДИКОВА, операционный директор направления «Бистро и рестораны» розничной сети «Азбука вкуса»

- Оправданные инвестиции: услуга питания как условие роста клиентской лояльности и покупательского трафика
- Эксперименты с фудсервисом: от кулинарии и кафетерия – к бистро и ресторану
- На всем своем: как ритейлеру обеспечить рентабельность ресторанный концепции