Ресторанный бизнес – 2022. Через тернии к звездам

28 сентября 2022

09:30 - 10:00

Регистрация, приветственный кофе

10:00 - 11:30

Сессия 1. **Дополнительное финансирование и господдержка ресторанной отрасли. Диалог бизнеса и власти**

2020 – 2022 годы стали одними из самых непростых для всех секторов экономики, а в особенности для сегмента малого и среднего предпринимательства, в том числе и для ресторанного бизнеса. Какие инструменты и решения могут стать опорной точкой в текущих реалиях: гранты, субсидии, льготный банковский кредит, налоговые каникулы или что-то еще? Куда идти, к кому обращаться, как получить? А надо ли и какова цена вопроса?

Модератор
Сергей Миронов, ресторатор, основатель, рестораны «Мясо & рыба»; председатель координационного совета, Федерация рестораторов и отельеров; общественный уполномоченный в сфере ресторанного бизнеса г. Москвы

Темы для обсуждения

- Государственная поддержка бизнеса:
  – Каких мер поддержки не хватает сегодня малому и среднему бизнесу в сегменте общественного питания?
  – Насколько эффективны существующие финансовые и нефинансовые механизмы поддержки и как их получить?
- Банковские финансовые инструменты и сервисы для МСБ. Какие дополнительные инструменты помогут расширить возможности бизнеса и станут драйверами роста?

Спикеры
Руслан Раджапов, сооснователь, акционер, сеть ресторанов Correas Moscow; сооснователь, сеть премиальных корпоративных столовых Cafetera
Дамир Усманов, совладелец бренда, основатель, сеть ресторанов «Нияма»

11:30 - 12:00

Кофе-брейк

12:00 - 13:30

Сессия 2. **Стратегии, технологии, кадры. Управление рестораном в условиях санкций и курс на импортозамещение**

Ресторанам в последнее время с незавидной регулярностью приходится перенастраиваться относительно тех или иных внешних обстоятельств, отвечая на вызовы времени и оперативно адаптируясь к новым реалиям и постоянно меняющимся тенденциям. В первую очередь это, как правило, сказывается на продукции и ценовой политике. К примеру, с 24 февраля поставщики многих российских ресторанов стали уведомлять о повышении цен. Рост составил 10–35% и коснулся в основном импортных товаров[i], что в конечном итоге не могло не отразиться на росте среднего чека в ресторанах и, как следствие, привело к поиску новых поставщиков, прежде всего среди внутренних производителей и партнеров из «дружественных» стран.

Вместе с тем наблюдается падение спроса, в особенности в сегменте fine dining. Означает ли это, что необходимо срочно переориентироваться с гастрономических проектов с авторской кухней на бюджетный сегмент с более простой и понятной массовой аудитории едой? Как в целом работать в условиях неопределенности, в каком направлении двигаться для сохранения и поддержания стабильности бизнеса здесь и сейчас и в ближайшей перспективе?

Модератор
Руслан Раджапов, сооснователь, акционер, сеть ресторанов Correas Moscow; сооснователь, сеть премиальных корпоративных столовых Cafetera

Темы для обсуждения

- Что изменилось за последний год в гастробизнесе? Как перенастраивается отрасль в условиях ограничений?
- Как меняются жизненный цикл и факторы успешности ресторанных проектов сегодня?
- Масштабирование бизнеса. Выход на международные рынки:
  – Как выстраивать коммуникации и что учесть при работе в зарубежных странах?
  – В чем конкурентное преимущество российских ресторанов?
- Кто он – сегодняшний поставщик ресторанов? Особенности новых каналов поставок.
- Какие новые цифровые инструменты и технологические решения появляются в ресторанной индустрии, как и какие бизнес-процессы они помогают оптимизировать?
  – Сервис безналичных чаевых как комплексное решение для HoReCa.
  – Экотренды и современные решения в области обращения с отходами в ресторанном бизнесе.

- Кадровый вопрос:
  – Шаги по сохранению команды в кризисных условиях.
  – Где находить и как бороться за талантливых специалистов (к примеру, шеф-поваров), которых ранее можно было привлечь из-за рубежа?
  – Чем удерживать качественный линейный персонал?
  – Аутсорсинг персонала, самозанятые, штатные сотрудники: каково должно быть их соотношение и почему?
- Какой из сегментов – «премиум», «мидл», «масс-маркет» – будет наиболее востребован и перспективен в ближайшее время?
- Кризис как новый толчок в развитии рынка ресторанных франшиз.

Спикеры
Артем Дудин, руководитель маркетинга, «Яндекс.Доставка» для ресторанов
Евгения Качалова, основатель, управляющий акционер, ресторанная группа Bazar Family
Александр Митраков, ресторатор, основатель, ресторанная группа 075 GROUP
Максим Попов, автор концепции, основатель, гастрономическая улица StrEAT, управляющая компания StrEAT
Алексей Русаков, директор управления облачных платежных решений, банк ВТБ, сервис «ВТБ.Чаевые»
Ольга Саварина, генеральный директор, «Трейдком»
Дамир Усманов, совладелец бренда, основатель, сеть ресторанов «Нияма»

[i] https://www.forbes.ru/svoi-biznes/457151-cto-budet...

13:30 - 14:30

Обед

14:30 - 16:00

Сессия 3. **Концепции, меню, гости. Что нового и вкусного, как привлечь и удержать?**

Многие рестораны, в особенности ориентированные на премиальный сегмент, испытывают сейчас трудности из-за санкционных ограничений – в частности, из-за дефицита ингредиентов для приготовления блюд. Также стоит отметить вероятность того, что через некоторое время в ресторанах и даже у поставщиков могут закончиться запасы импортного элитного алкоголя, и эту проблему тоже надо будет как-то решать. Так или иначе очевидно, что подходы к формированию меню приходится менять и искать альтернативные решения.

Еще одним фактором, требующим особого внимания, является повышение конкуренции. Это наблюдается во всех сегментах: во-первых, по причине снижения покупательской способности или

стремления людей экономить на не первоочередных потребностях; во-вторых, людям сейчас действительно не до веселья, а поход в ресторан все же является в некоторой степени развлечением; а в-третьих, нельзя сбрасывать со счетов отток иностранных туристов, которые составляли заметную долю посетителей ресторанов.

Как, учитывая все эти обстоятельства, в сегодняшних непростых условиях выиграть в борьбе за потребителя? Чем его заинтересовать, что предложить в меню, чтобы он захотел вернуться снова? На что делать основную ставку?

Модератор
Азия Нециевская, сооснователь, генеральный директор, Novikov TV

Темы для обсуждения

- «О времена, о нравы!» Как меняется сейчас культура потребления в ресторанной индустрии?
- Как увеличить поток гостей, чем накормить и удивить?
- За счет чего повышать выручку? И как создавать ценность для своего потребителя?
- В каких концепциях, вариантах меню и ценовых категориях эта ценность заключается сегодня?
- Интерьер ресторана как один из ключевых инструментов для привлечения гостей и повышения прибыли. Как с помощью дизайна создать уникальную атмосферу пространства и подчеркнуть концепцию заведения?
- Винная карта как отражение концепции ресторанного проекта.
- Чем заменить дефицитные и эксклюзивные позиции в меню без потери качества?
- В каких концепциях наблюдается перенасыщение рынка? И, напротив, за какими форматами заведений будущее?
- Выход на целевую аудиторию. Какие инструменты продвижения наиболее эффективны на сегодняшний день без привычных социальных сетей?

Спикеры
Анастасия Булгакова, исполнительный директор, рестораны Sartoria Lamberti, Lumicino
Вячеслав Казаков, ресторатор, концепт-шеф, Hands neo-bistro, Hands Asian, Saiko
Влада Лесниченко, винный промоутер, коммуникатор, составитель винных карт, преподаватель винных школ
Глеб Марач, управляющий партнер, ресторан Nome, сеть True Cost
Артём Никитин, основатель, генеральный директор, RestGo
Анастасия Панибратова, архитектор-визионер; автор известных проектов: гранд-кафе «Dr. Живаго», рестораны «Белуга», «Блок», Black Thai и др.

Black Thai и др.
Никита Фомкин, сооснователь, заведения «Сюр бар», «Интеллигенция», «Ясно», «Аренда», Bistro Parkovka, «Винфак»

16:00 - 16:30

Кофе-брейк

16:30 - 18:00

Public-talk. **Жизнь после «Мишлена», или В поисках новых смыслов**

Как известно, до недавнего времени некоторые российские ресторанные проекты открывались специально под Michelin и престижные международные рейтинги. А что происходит в отрасли сейчас, когда Michelin и World's 50 Best Restaurants ушли из России? Какие новые смыслы могут стать драйверами роста для российских рестораторов в новой реальности: в условиях экономической нестабильности, санкций и непростой геополитической ситуации? Что может стать теми самыми показателями успеха и значимости российской гастрономической индустрии на международной арене?

Модератор
Мария Лобанова, основатель, агентство Lobanov PR Private Consultancy

Спикер
Екатерина Алехина, шеф-повар, владелец, ресторан Biologie; первая и единственная женщина в России – обладательница двух звезд Michelin

18:00

Коктейль