

Ресторанный бизнес: стратегии и тактики

30 сентября 2021

09:30 - 10:00

Регистрация, приветственный кофе

10:00 - 11:00

Специальная сессия. Инновации в ресторанной индустрии: технологии и решения. Фудтех-тренды – 2021/22

По итогам сложного 2020 года Foodtech и e-commerce**, в отличие от многих других отраслей, продемонстрировали резкий рост. У людей, вынужденно оказавшихся в условиях пандемии и, как следствие, самоизоляции, изменилась модель потребительского поведения. И теперь привычка организовывать свой быт с помощью онлайн-заказов товаров и еды уже никуда не денется, а, напротив, становится новой нормой жизни. Также одним из новых трендов в последнее время является стремление к экологичности, вместе с которым меняются потребительские предпочтения в еде. Для людей сегодня важно не только из чего сделана еда, в каких условиях изготавливалась, но и во что она упакована.*

Темы для обсуждения

- Прошлое, настоящее и будущее в фудтехе.
- Еда нового поколения. Новые разработки пищевой индустрии. Что будет актуально завтра в меню ресторанов?
- Биоупаковка и управление отходами.

* Интеграция цифровых технологий в пищевую цепочку.

** Электронная торговля, покупка или продажа онлайн.

Спикеры

Юлия Митрович
Кулинарная школа и школа ресторанного менеджмента Novikov School

Модератор сессии

Сергей Иванов
ГК «Эфко»

Владимир Мухин
Ресторан White Rabbit

Максим Рогожко
«Оптиком»

Олег Хаустов
Delivery Club

11:00 - 11:30

Кофе-брейк

11:30 - 13:00

Дискуссионная панель 1. «Хлеба и зрелищ». Вектор развития – 2021/22

Некоторым предпринимателям все же удалось даже в кризис найти возможности для масштабирования своего бизнеса либо и вовсе только сейчас получить толчок к созданию своего дела. Таким образом, на месте закрывшихся заведений — к примеру, если говорить про Москву, то в районе «Патриков», Большой Никитской улицы и прилегающих к ней переулков – тут же появляются новые. И нельзя утверждать, что в 2020-м процесс открытия ярких, уникальных гастропроектов, небольших ресторанов, различных баров и кафе остановился совсем. Кроме того, не так давно стало известно о приходе в Россию легендарного ресторанного рейтинга «Мишлен», которого ждали действительно давно. Данное событие, конечно, является знаковым не только для ресторанной индустрии, но и для всей туристической отрасли страны и дает особый толчок к дальнейшему развитию. Каким же он будет – этот новый виток? Каков общий настрой у ресторанного бизнеса и индустрии развлечений на ближайшую перспективу? Дальше – больше и лучше? Какие форматы выживут, а какие уйдут в прошлое? А какие новые концепции появятся и наберут обороты? Как в целом трансформируется отрасль и в каком направлении будет развиваться дальше?

Темы для обсуждения

- Как развивать ресторанные и другие проекты из индустрии развлечений в 2021/22-м? Ключевые тренды.
- Антикризисные решения. За счет каких технологий и сервисов возможно получить дополнительный импульс для дальнейшего развития и трансформации?
- «Мишлен» в Москве: чего ждать от сотрудничества с самым известным ресторанным гидом?
- Основные факторы успеха ресторанных и культурно-досуговых проектов. Каким правилам необходимо следовать в нынешних реалиях?
- Особенности региональных проектов. Как развивать и на что делать упор при открытии заведений за пределами Москвы?
- Франшиза vs проект с нуля?
- Культура питания и последние тенденции. Что наиболее популярно и на чем сейчас делать акцент при формировании концепции заведения?
- Уроки пандемии, или подушка безопасности для владельца бизнеса. Какие антикризисные стратегии и меры необходимо иметь в запасе на случай форс-мажора? Важные выводы и

рекомендации.

Участники дискуссии

Станислав
Лисиченко
Рестораны «Китайские
новости»
Модератор сессии

Алексей Васильчук
Холдинг Restart
Vasilchuk Brothers

Дина Ким
АНО «Проектный
офис по развитию
туризма и
гостеприимства
Москвы»

Анна Коварская
Столичное издание
Foodservice;
Ресторанный ресурс
allcafe.ru

Уиллиам Ламберти
Гастрономическое
ателье Sartoria
Lamberti, Uilliam's,
Pinch, Ugolek, Leveldva

Александр Орлов
Международный
холдинг Bulldozer
Group; Сеть
ресторанов японской
кухни «Тануки»

Алексей Пинский
Рестораны Regent,
Farang, Narval, Belgium
Beer Cafe

13:00 - 14:00

Обед

14:00 - 15:30

Дискуссионная панель 2. «**Клиент всегда прав**»,
или **Как выиграть в борьбе за потребителя**

Мир стремительно меняется, вместе с тем меняются и предпочтения общества. Что было модно вчера, сегодня, вполне вероятно, может потерять свою актуальность. Специальные мероприятия, акции, реклама, промокампании, искусственный ажиотаж вокруг закрытости заведения и доступности его только для круга избранных и многое другое. Какая политика в отношении привлечения и работы с гостями заведений является наиболее оптимальной и работающей здесь и сейчас? И каким должно быть современное заведение, чтобы гости туда возвращались постоянно и рекомендовали его другим?

Темы для обсуждения

- Как меняются предпочтения потребителей?
- Сегменты «премиум», «мидл» и «масс-маркет». Особенности форматов и подходов к работе в данных категориях.
- Новые форматы и концепции. Как создать уникальное предложение на высококонкурентных рынках и чем удивлять искушенную московскую публику?
- Персонализация и программа лояльности. Сколько стоит построить эффективную систему лояльности?
- Как работать с негативной обратной связью от клиентов?
- Выход на целевую аудиторию через партнерские каналы. Как это работает?
- Качество сервиса, создание атмосферы и работа с персоналом: обучение и борьба с текучкой кадров. Что делать?

Участники дискуссии

Руслан Раджапов

Сеть ресторанов
Correas Moscow; сеть
премиальных
корпоративных
столовых Cafetera
Модератор сессии

Анна Акулич

Novikov Business
School; сеть китайских
закусочных «Чихо» и
сеть ресторанов с
морепродуктами
«Охотка»

Евгений Писарев

Фудтех-стартап
Qummy

Александр Пичугин

«Феодальная сеть
баров» («Руки вверх!
Бар», Nebar, El Charo,
Irisky Bar, Spletni Bar)

Олег Подгорный

Группа компаний
«Шоколадница»

Юлия Сухарькова

ЦУМ; Moscow Food
Academy

15:30 - 16:00

Кофе-брейк

Мастер-классы. Развитие и поддержание ресторанных проектов: маркетинговые инструменты и оптимизация бизнес-процессов

Высокая конкуренция и постоянно меняющиеся тренды требуют свежих идей, технологий и инструментов в любом бизнесе, в том числе в ресторанном и культурно-досуговом. Какие технологии сейчас активно применяются в этом направлении, какие сервисы доступны, как они устроены и как работают? И какова их эффективность?

Темы для обсуждения

- Как повысить эффективность бизнеса с помощью сервиса онлайн-чаевых.
- Ресторанный маркетинг и маркетинговые инструменты, которые помогут подчеркнуть преимущества. На что стоит обратить внимание и потратиться?
- Как продвигать рестораны и культурно-развлекательные заведения через социальные сети?
- Рестораны при отелях: как повысить их привлекательность не только для постояльцев?
- In-store-сервисы*, или технологические возможности по принципу единого окна для рестораторов.
- Работа с отзывами как фактор успеха в доставке.

** Технологические сервисы и решения для внутренних бизнес-процессов в ресторанах.*

Спикеры

Александра Вантье
Группа компаний
«Даблби»
Модератор сессии

Алексис Андре
Деларофф
Ассор Россия, Грузия,
Украина & СНГ

Игорь Кравцов
CloudTips
(CloudPayments)

Александр Мутовин
Темные кухни «Много
лосося»

Максим Терешков
Delivery Club

Мария Тюменёва
Коммуникационное
агентство «Аппетитный
маркетинг»

Анна Шпак
Burger Heroes

