

# 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

## 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 придется 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.

— основатель 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