

26 НОЯБРЯ



DI TELEGRAPH
ул. Тверская, д. 7
(здание Центрального Телеграфа)

ПРОГРАММА КОНГРЕССА

время	спикер	тема
09.00-10.00	Регистрация участников	
10.10-10.15	Приветственное слово Одинцов Д.А.	
10.15-11-55	Первая сессия	
	Игорь Бухаров (Президент ФРИО)	Регуляторная гильотина. Как защитить отрасль в целом и свой бизнес в частности
	Александр Раппопорт (Владелец, Основатель «Рестораны Раппопорта»)	Секреты успеха от Александра Раппопорта
	Юлия Митрович (Соосновательница и управляющий партнер Novikov school)	
	Наталья Абабкова (Руководитель направления диджитал проектов и клиентского маркетинга компании «Балтика»)	Гастроужины: как привлечь новых гостей
	Антон Пинский (Основатель компании Pinskiy&Co и совладелец холдинга Sagrado)	Тиражирование и франшиза успешных московских проектов в регионах - тренд на ЗОЖ и моноконцепции
	Владимир Ройтман (Генеральный директор фабрики-кухни «Славянская трапеза»)	Вектор развития в индустрии питания. Куда двигаться дальше
11.55-12.15	Кофе брейк	
12.15-14-00	Вторая сессия	
	Михаил Горяинов (Владелец компании Gremm Group)	Гастромаркеты: практика и перспективы
	Сергей Миронов (Владелец холдинга «РестКонсалт», основатель ресторанов «Мясо&Рыба»)	Прорывная модель управления рестораном
	Михаил Гончаров (Владелец сети блинных «Теремок»)	Fast-casual по-русски: прорывная модель обновления сетевого бренда
	Дарья Бушкина (руководитель проекта Es'oro компании ResFOOD)	Есть ли жизнь после кофе?
	Андрей Гейко (Основатель сети пекарен «Хлебница»)	Как быстро и успешно масштабировать бизнес
	Гуля Курбанова (Представитель Российского отделения Testo Germany ООО «Тэсто Рус»)	Digital Food Safety- модный тренд или необходимость?
	Богданов Евгений (Управляющий партнер сети «Суши Wok»)	Сокращаем расходы ресторана: как управлять неочевидными издержками в заведении?
14.00-14.45	Обед	
14-45-16-00	Третья сессия	
	Николай Шабарин (Руководитель отдела ФудСервис компании «Мистраль»)	Фуд- Тренды 2019
	Игорь Пращенко (совладелец ресторанный группы White Group) и Зинят Акбашев (Бренд-шеф ресторанный группы White Group)	Как увеличить доходность ресторана за счет узнаваемости бренда и использования существующих ресурсов?
	Евгений Реймер (совладелец и генеральный директор ресторанный холдинга Milimol)	Создание новой концепции ресторана – от идеи до реализации
	Антон Атрашкин (Первый вице-президент ГК «Формика», директор деловой программы WorldChef Congress & Expo)	Всемирный конгресс шеф-поваров WorldChefs Congress and Expo впервые пройдет в России
16.00-16.15	Кофе брейк	
16.15-18.00	Четвертая сессия	
	Поварова Татьяна (Менеджер по развитию бизнеса с профессиональным клиентами компании «Зельгрос»)	Едем в Париж с Зельгрос
	Александр Кан (соучредитель сети ресторанов True Cost), Илиодор Марач (соучредитель сети ресторанов True Cost)	Как попасть в тренд и сохранить прибыльность?
	Александр Котюсов (Ресторатор, Глава Представительства ФРИО в Нижнем Новгороде)	Как открыть мультиформатное заведение на открытом воздухе
	Евгения Качалова (Основатель ресторанный группы Bazar Family)	Как развивать тренды в рамках одной ресторанный группы?
	Вечерний фуршет	GLOBAL group