

ТОП100

ИДЕЙ, ТРЕНДОВ И РЕШЕНИЙ

ХОД КОРОЛЯ

ИНФОРМАЦИОННАЯ ГРУППА

**РЕСТОРАННЫЕ
ВЕДОМОСТИ**

20–22 ФЕВРАЛЯ 2024

ДЕНЬ 1

20 февраля 2024, вторник

09:00-10:00 Регистрация участников.

10:00-10:10 Вступительное слово организаторов.

Приветственное слово генерального партнера VI Конгресса рестораторов ТОП 100 компании СберМаркет (*Алексей Данилов, руководитель направления доставки из ресторанов в СберМаркете*), генерального гастрономического партнера GLOBAL FOODS (*Денис Брылев, коммерческий директор GLOBAL FOODS*) и технического партнера Tefra Audio (*Юрий Митюнин, генеральный директор Tefra Audio*).

10:10-12:15 СТРАТЕГИЧЕСКАЯ СЕССИЯ

И Как масштабировать ажиотаж

Сергей Лебедев, ресторатор, основатель сети ресторанов корейского стрит-фуда «СНІСКО» (Москва)

Алексей Горенский, соучредитель Bellini Gastronomic Ecosystem, директор Института гастрономии СФУ, (Красноярск) (пресс-интервью от Ирины Авруцкой)

И Каждому городу по «Сыроварне». Секреты успеха масштабирования

Дмитрий Азаров, ресторатор, партнер Novikov Group, учредитель ресторанов «Сыроварня», «Траттория МИНИСЫРОВАРНЯ», «Sangre Fresca», «Cutta Cutta», «Mina» (Москва)

И Авангард финансовых технологий в HoReCa по версии «ВТБ.Чайевые»

- Рынок безналичных чайевых и новые горизонты;
- Чайевые - сложная и вкусная кухня;
- Большие возможности простого QR в ресторане.

Алексей Русаков, управляющий директор, Управление «Платформенные решения», Департамент цифрового бизнеса «Банк ВТБ» (ПАО) (Москва)

И Ресторанный рынок: тренды 2024 года

Инга Микаелян, руководитель аналитической группы «РБК Исследования рынков» (Москва)

12:15-12:30 КОФЕ-БРЕЙК

12:30-13:30 ПРОСТРАНСТВО «ПЛОЩАДЬ КОНТРАКТОВ»

ТОП 100

13:30-14:00 КОФЕ-БРЕЙК

14:00-18:20 ПРЕЗЕНТАЦИЯ ИДЕЙ И ПРЕМИИ «ПРИЗНАНИЕ»

14:00-14:40 БЛОК «МАРКЕТИНГ» - «ТОП ПРОДВИЖЕНИЯ»

Гасан Туллиев, директор по маркетингу сети ресторанов Peretz Group (Махачкала);

Сергей Лебедев, ресторатор, основатель сети ресторанов корейского стрит-фуда «СНІСКО» (Москва);

Евгений Докалин, исполнительный директор сети ресторанов «Супра» (Владивосток);

Олеся Удовиченко, основатель, совладелец и действующий директор по развитию ресторанной компании DV Group (Тобольск).

Презентация и вручение КНИГИ: «GURU ПРОДВИЖЕНИЯ. Как раскручивают рестораны», автор - Анастасия Слискова

14:40-15:30 БЛОК HR. «ТОП КОМАНДОБРАЗОВАНИЯ»

Елена Аполинарлова, операционный директор ресторанной компании «Поляна» (Самара);

Марина Николаева, директор по персоналу ресторанной компании Leader Group (Уфа);

Николай Глухов, руководитель обучения и коммуникаций сеть пекарен «Хлебница» (Ижевск);

Елена Попова, руководитель направления корпоративных коммуникаций, Амбассадор холдинга Vasilchuki Restaurant Group (Москва);

Мария Галан, HRBP Vasilchuki Restaurant Group (Москва);

Евгений Кузнецов, CEO, основатель компании VR Supersonic (Екатеринбург);

Ирина Симонова, ведущий специалист digital продуктов сети мягких ресторанов «Своя компания» (Екатеринбург).

Презентация и вручение КНИГИ: «HoReca Практики. Как создаются ресторанные команды», автор - Екатерина Стародубцева-Калачева

15:30-15:40 КОФЕ-БРЕЙК

15:40-16:30 БЛОК KITCHEN MANAGEMENT. «ТОП КУХНИ»

Алексей Медведев, бренд-шеф сети ресторанов «Сыроварня» (Москва) и

Александр Назаров, бренд-шеф ресторанов «Сыроварня» регионы и Траттории «МИНИСЫРОВАРНЯ» (Москва)

Дмитрий Волочаев, ресторатор, бренд шеф-повар ресторанной группы «Мясо и Вино» (Геленджик);

Александр Муратов, директор по развитию Франчайзинговой сети ресторанов японской кухни «Якитория» (Москва);

Елизавета Братищева, управляющий партнер концепции Resto холдинга VASILCHUKI restaurant group (Москва)

Ефим Таран, бренд-бармен компании «Максим» (Тюмень).

ТОП 100

16:30- 17:40 БЛОК IT - «ТОП ТЕХНОЛОГИЙ»

16:30-16:45 Госсервисы для ресторанов в 2024 году: ЕГАИС, «Честный знак», «Меркурий»

- Как автоматизировать работу с «Честным знаком» с помощью ЭДО;
- Списание алкоголя в ЕГАИС по проливу в миллилитрах с 1 марта;
- Работа с ветеринарными документами в системе «Меркурий» (документы, необходимые для транспортировки мяса, рыбы, птицы, молока и других товаров животного происхождения).

Михаил Медведев, коммерческий директор компании DocsInBox (Санкт-Петербург)

Татьяна Федорова, HR-директор федеральной сети боулинг-ресторанов Brooklyn Bowl (Тюмень);

Андрей Несветаев, управляющий партнер ГК «Культура Гостеприимства» (Киров);

Булат Гарифуллин, генеральный директор ресторанной группы TREND (Уфа);

Максим Минаков, исполнительный директор компании Di Maestri (Москва).

Амбарцум Амаякян, владелец Smokkin Family баров (Минск);

Иван Попов, CEO Absolut Pos (Москва).

17:25-17:40 Доставка еды, как выбрать свой сценарий

- Баланс своих инструментов и агрегаторов;
- Как понять, какая доставка подходит вашему заведению;
- Как построить работу с собственными курьерами, плюсы постоянной команды;
- Как внедрить новые инструменты для оптимизации работы доставки.

Авраам Юраш, сооснователь сервиса для приёма онлайн-заказов и управления доставкой для ресторанов Restomania (Москва)

17:40-18:20 БЛОК «МЕНЕДЖМЕНТ»

Александр Родионов, управляющий ресторана «Pinot Grigio. Вино и Море», операционный директор нескольких проектов сети ресторанов CHEMODAN Group (Тверь);

Николай Ткачев, операционный директор ресторанов «Штайндамм 99», «Мадам Буше», «Эй, Джованни!» (Калининград);

Максим Романцев, генеральный директор ресторана Savva (Москва);

Руслан Жилкин, управляющий ресторана «Базилик» сети ресторанов «Британника Проджект» (Калининград).

18:20-19:00 ГАЛА-ФУРШЕТ

19:00-20:00 НАГРАЖДЕНИЕ И ПРЕМИИ ПРИЗНАНИЕ

Розыгрыш призов от компании «ВТБ. Чаевые».

20:00 ОКОНЧАНИЕ ПЕРВОГО ДНЯ

ТОП100

ИДЕЙ, ТРЕНДОВ И РЕШЕНИЙ

ХОД КОРОЛЯ

ИНФОРМАЦИОННАЯ ГРУППА

РЕСТОРАННЫЕ
ВЕДОМОСТИ

20–22 ФЕВРАЛЯ 2024

ДЕНЬ 2

21 февраля 2024, среда

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ФОРУМ - HR «ВСЕ ДЕЛО В ЛЮДЯХ»

Модератор форума: Сергей Горбунов, основатель ServiceGuru (Москва)

10:00-11:00 Как HR может усилить финансовые показатели компании или свести на нет все усилия «операционки»

- Примеры решений, которые смогли увеличить прибыльность бизнеса.
- Примеры факапов (а как же без них) - они помогают, заплатив за ошибку однажды, больше ее не совершать.

Татьяна Федорова, HR-директор федеральной сети боулинг-ресторанов Brooklyn Bowl (Тюмень)

11:00-11:15 Как построить обучение если нет бюджета и некому этим заниматься. Нейросети в обучении персонала ресторанов

Сергей Горбунов, основатель ServiceGuru (Москва)

11:15-12:15 Ключевые вопросы и критерии системного обучения

Инесса Ермишкина, бизнес-тренер и консультант в индустрии гостеприимства, руководитель учебного центра компании «Кофемания», преподаватель кафедры «Менеджмент в индустрии гостеприимства» факультета гостиничного и ресторанного бизнеса РАНХиГС при президенте РФ (Москва)

12:15-12:30 Выигрываем битву за сотрудника до её начала: как и когда начинаем работать на удержание персонала

- Хук слева: делаем кандидатов нашими амбассадорами;
- Хук справа: работаем над удержанием новичков с этапа адаптации;
- Запрещённый приём: создаём потрясающий опыт с помощью инструментов автоматизации.

Василина Соколова, основатель и CEO платформы HRBOX (Москва)

12:30-13:30 Управление текучестью персонала в современных условиях

- Управление производительностью как инструмент мотивации;
- Внедрение внутренней программы лояльности;
- Построение корпоративной культуры в ценностях концепции сервиса 2.0.

Наталья Карпенко, директор по персоналу TanukiFamily (Москва)

13:30-14:15 ОБЕД

ТОП 100

14:30-15:30 Как с помощью правильно спозиционированного HR-бренда привлечь на работу современную молодежь?

- Чем привлечь молодое поколение на работу, что на них больше всего влияет?
- Каким образом лучше всего привлечь молодежь?
- Какие запросы у молодого поколения и как можно лучше удовлетворить их для долгосрочной работы?
- Каким образом через сильный бренд вовлечь молодежь в лидерские программы развития?

Вера Макова, HR-Директор Компании Maison Dellois (Москва)

15:45-16:45 Как развивать HR-бренд синхронно с бизнесом: инструменты, шаги, инструкции

Елена Попова, руководитель направления корпоративных коммуникаций, Амбассадор холдинга Vasilchuki Restaurant Group (Москва)

Мария Галан, управляющий партнёр сети и HRBP Vasilchuki Restaurant Group (Москва)

17:00-18:00 «Рголюдей. Кадровые превращения и мегатренды в работе с персоналом»

- Кадровый голод - точка роста. Люди - это новая нефть.
- Программа благополучия сотрудников «Рголюдей». Как услышать «новое поколение» и научиться с ними сотрудничать. Люди там, где их любят.
- HR-новая роль. Трансформация и управление талантами.
- Необходимость адресной подготовка кадров с гос. поддержкой (программа «Профессионалитет»). Как учить и чему учить. Культура непрерывного обучения.
- Staff есть – объединившись, мы станем сильнее. Почему и как необходимо поднимать статус работы в общепите.

Марина Николаева, HR-Директор ресторанной компании Leader Group (Уфа)

ТОП 100

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ФОРУМ - МАРКЕТИНГ «ГУРУ ПРОДВИЖЕНИЯ»

Модератор форума: Светлана Соколова, генеральный директор коммуникационного агентства MYGRIBS, группы компаний Mushrooms Creative, идеолог проекта HUMAN 3.0, соучредитель креативного IT-агентства metaGRIBS (СПб)

10:00-11:00 К посещению обязательно: как ресторану звучать на всю страну? Кейс ресторана «Тунгуска» (Красноярск)

Татьяна Перепелкина, PR - и foodstudies специалист (Москва)

11:00-11:15 Спасибо, не надо! Как ваша программа лояльности может стать вашим худшим врагом?

Разберем топ ошибок в запуске программы лояльности, которые могут разорить ваш бизнес:

- скидки вместо бонусов и пластиковые карты лояльности;
- дорогие SMS-рассылки, огромные затраты на рекламу и привлечение новых клиентов;
- выплаты комиссии сторонним сервисам, например, по доставке;
- усложнение программы лояльности;
- отсутствие аналитики.

Кирилл Кривоносов, CEO компании GetMeBack, сервиса для создания программ лояльности для ресторанов (Санкт-Петербург)

11:15-12:15 Диджитал-трансформация ресторанного бизнеса: возможности, преимущества и перспективы.

- Актуальность диджитал-трансформации в ресторанной сфере;
- Как сделать управляющему приятно. Обзор технологий и инструментов, используемых в ресторанном бизнесе;
- Как сделать маркетологу приятно. Краткий блок про программу лояльности;
- Как сделать приятно собственнику. Оптимизация рабочих процессов и снижение затрат на основе диджитал-инструментов;
- Примеры успешных кейсов;
- Будущее диджитал-трансформации ресторанного сектора.

Галия Шакурова, Digital-директор ресторанной компании «Поляна» (Самара)

12:15-13:15 : Старый гость лучше или как увеличить выручку на текущей гостевой базе?

- Над чем нужно работать: привлечением новых или удержанием имеющихся гостей?
- Как выстраивать работу с гостем?
- Как сделать так, чтобы гости возвращались снова и снова?
- О чем говорят кейсы реальных компаний?

Наталья Акулиничева, генеральный директор компании «Лемма» (Москва)

13:15-14:15 ОБЕД

14:30-15:30 Персонализация для нового поколения потребителей

Антон Донцов, партнер по стратегии развития брендов и отношений italy&co., создатель агентства по маркетингу и рекламе park ideas (Санкт-Петербург)

15:45-16:45 Особенности создания сетевого формата

Ольга Тараканова-Пронина, директор по маркетингу бренда Pro.khinkali (Москва)

17:00-18:00 Как продать любой товар в ресторане и увеличить прибыль до 30%

Арам Петросян, ресторатор, основатель, генеральный директор сети ресторанов Aram Group (Тольятти)

ТОП 100

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ФОРУМ МЕНЕДЖМЕНТ «СИЛА РЕСТОРАННОЙ КОМПАНИИ»

Модератор форума: Елизавета Братищева, управляющий партнер концепции Resto холдинга VASILCHUKI restaurant group (Москва)

10:00-11:00 Как сохранить доходность в условиях роста налоговой нагрузки

Роман Вавилин, ресторатор, генеральный директор компании «Поляна» (Самара)

11:00 – 11:15 Вода - блюдо N1

Владимир Силуянов, директор департамента по региональному развитию компании SiEnergy (Самара)

11:15-12:15 Развитие креатива и культурный код в ресторанной группе

Дмитрий Журкин, ресторатор, совладелец и креативный директор ресторанной группы Berrywood Family (Красноярск)

12:15-12:30 Как сохранить бизнес в стрессовых ситуациях

- Дополнительные источники собственной мотивации;
- Одна голова хорошо, а мозговой штурм лучше;
- Гастрономическая эмпатия.

Андрей Грязнов, ресторатор, учредитель и генеральный директор компании Gryaznov RestoGroup (Москва)

12:30-13:30 Как сделать старый Речпорт главным местом притяжения в городе: развитие локации через открытие новых ресторанов

Оксана Малашкина, ресторатор, собственник ресторанного холдинга OKSMA FAMILY GROUP (Волгоград)

13:30-13:45 Ресторан в отеле. Основные принципы дизайна и оснащения успешного проекта

Максим Печников, коммерческий директор группы компаний «Ресторация» (Москва)

13:45-14:15 ОБЕД

14:15-14:30 Мембранные колонки DPK Tefra Audio для систем фонового озвучивания

Юрий Митюнин, генеральный директор компании Tefra Audio (Москва)

14:30-16:00 Панельная дискуссия. Темы: какие идеи, положительно повлиявшие на бизнес, удалось внедрить в 2023 году; кадровый голод; конкуренция; рост цен; цифровые технологии.

Максим Романцев, генеральный директор ресторана Savva (Москва)

Владимир Сергеев, ресторатор, основатель сети ЧЕМОДАН group (Тверь)

Глеб Марач, ресторатор, сооснователь ресторанной группы Joi Team (True Cost, Nome, Backroom, Code Coffee, Tangiers Lounge, Квартира) (Москва)

Юрий Моисеев, ресторатор, владелец сети ресторанов компании LARK GROUP, автор концепции ресторанов «Жаворонок» и LARK CAFÉ (Москва)

Денис Брылев, коммерческий директор компании GLOBAL FOODS (Москва)

Модератор панельной дискуссии: *Рашид Салюков, ресторатор, автор ютуб-канала «Между делом».*

ТОП 100

16:00-16:15 Премияльные винные шкафы и хьюмидоры

- История предприятия;
- Премияльная линейка бытовой техники BENOIT;
- Изготовление винных шкафов и хьюмидоров обшитых массивом дуба;
- Готовые кейсы: винные шкафы по индивидуальным требованиям заказчиков.

Булат Хасанов, заместитель генерального директора по стратегическому маркетингу компании POZIS (Зеленодольск);

16:15-17:15 Как вырасти из корнера в 16 кв. метров до ресторанной компании с миллиардным годовым оборотом?

- Продукт, как основа правильной концепции;
- Работа с гостями или механизмы взаимодействия с целевой аудиторией;
- Франчайзинговая модель развития, сложности и возможности.

Алексей Аюпов, предприниматель, основатель и управляющий партнер сети ресторанов «Мидийное Место» (Сочи)

ТОП 100

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ФОРУМ МАСШТАБИРОВАНИЕ БИЗНЕСА «КУРС НА ФРАНЧАЙЗИНГ»

Модератор форума: Ирина Авруцкая, Основатель международной консалтинговой компании Like4Like, основатель трендхантингового агентства GFT Agency (Москва)

10:00-11:00 Как превратить успешный ресторан в успешную франшизу - кейс мясного ресторана «Ваше Огонь»
Евгений Реймер, ресторатор, президент ассоциации ресторанов Milimon Family

11:00-11:15 Готовы ли вы к запуску франшизы? 5 важных пунктов, о которых вам не расскажут упаковщики.
Только 30% начинающих франшиз становятся успешными, а как попасть в этот процент вы узнаете из нашего выступления.
Альбина Чукова, директор по развитию юридической группы «Совет» (Ижевск)

11:15-12:15 Как развивать международный бизнес? Секреты успеха от человека, у которого получилось быстрее и успешнее многих
Хенрик Винтер, ресторатор, основатель Tigrus Holding (Москва)

12:30-13:30 Комьюнити партнеров, команды и гостей, как ключевой инструмент органического развития бренда
Сергей Лебедев, основатель и владелец популярной сети с корейским стрит-фудом Chisko (Москва)

13:30-14:15 ОБЕД

14:30-15:30 Ресторанный девелопмент как модель (новый подход к) развитию бизнеса для мультибрендового оператора
Олег Ионко, ресторатор, управляющий партнер и идеолог компании RestMe (Новосибирск)

15:45-16:45 Подход к развитию франшизы и система поддержки бренда Сыроварня: от точечного развития до создания региональных кластеров. Особенности операционного контроля, логистики, организации закупок, маркетинга
Ольга Страхова, директор по развитию «Сыроварня», «Траттория МИНИСЫРОВАРНЯ» Novikov Group (Москва)

17:00-18:00 Из ресторана в ритейл. Как создать и вывести на рынок успешный FMCG продукт под брендом ресторана?
Сабир Газиумаров, управляющий партнер, коммерческий директор Zotman (Москва)

ТОП 100

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ФОРУМ ШЕФ-ПОВАРОВ «КУХНЯ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ»

Модератор форума: Олеся Петрова, основатель, владелец ресторанного консалтинга PROFIT (Москва)

10:00-11:00 Русский ресторан. Ниша или западня?

Владислав Пискунов, бренд-шеф ресторана «Матрёшка» (Москва)

11:00-11:15 Почему для масштабирования бизнеса необходимы производители, развивающие высокотехнологичные процессы производства?

Александр Чернышов, руководитель группы кулинарной поддержки, бренд-шеф компании «Черкизово Food Service» (Москва)

11:15-12:15 «Казнить нельзя помиловать». Палачи бизнеса. Гастро-критика и рейтинги

Артём Естафьев, шеф-повар ресторана Artest (Москва)

12:15-12:30 Поставка импортных продуктов питания и трансформация рынка HoReCa

Денис Брылев, коммерческий директор компании GLOBAL FOODS (Москва)

12:30-13:30 Шеф и фермер. Локальный продукт.

Павел Борисенко, бренд-шеф, управляющий партнер и учредитель Sea Sons Group (Калининград)

13:30-14:15 ОБЕД

14:30-15:30 Краб как монопродукт и основа концепции ресторана

Руслан Ахмедов, шеф-повар ресторанов Wine & Crab (Москва)

15:30-15:45 Готовое решение для гигиены ресторана

- Как сократить расходы на хоз. нужды и зафиксировать затраты;
- Гигиена как точка клиентоориентированности.

Максим Шестаков, руководитель направления по работе с ключевыми клиентами HoReCa компании GRASS (Москва)

15:45-16:30 Запуск бизнеса через «Ресторанный коворкинг»

- Доставка - отдельный "продукт" ресторанный бизнеса;
- Запуск и масштабирование через арендную кухню;
- Почему арендная кухня выгоднее своего dark kitchen.

Виталий Григорчик, сооснователь проекта «Свободные кухни» (FreeKitchns), основатель компании «Гастробизнес» (Минск)

16:45-17:45 Как сделать премиальные морепродукты доступными

Алексей Яшаев, шеф-повар ресторана Atlantica Seafood (Москва)

ТОП 100

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ФОРУМ FOODTECH-ФОРУМ BY R-KEEPER «ТЕХНОЛОГИИ НАСТОЯЩЕГО С ОЗГЛЯДОМ В БУДУЩЕЕ»

Модератор форума: Дарья Разумовская, генеральный директор r_keeper (Москва)

10:00-10:05 Открытие сессии

Дарья Разумовская, генеральный директор r_keeper (Москва)

10:05-10:20 Технологии в помощь ресторану: архитектура типового решения;

- Технологии для мотивации персонала;
- Технологии, направленные на up sale;
- Технологии для управления посадкой / очередью.

Елена Кондратова, директор по продажам, r_keeper (Москва)

10:30-11:10 Панельная дискуссия. Три юридических вызова, с которыми сталкиваются рестораны: авторские права на аудиовизуальные произведения.

Екатерина Федотовская, адвокат, старший партнер Адвокатского бюро «ИНВИКТУМ» города Санкт-Петербурга, Юридическое сопровождение аудиосервиса Звук Бизнес (Санкт-Петербург)
Анастасия Гаврилова, основатель ресторана-галереи Signature Art (Москва)

11:20-11:40 Искусственный интеллект в HoReCa.

- Работа с документами в ресторане через единый канал коммуникации;
- Использование искусственного интеллекта для улучшения обслуживания клиентов;
- Оптимизация бизнес-процессов с помощью ИИ: управление запасами, оптимальное меню и т.д.;
- Перспективы внедрения ИИ в управление рестораном.

Александр Ильин, СТО Carbis (Новосибирск)

11:50-12:05 КОФЕ-БРЕЙК

12:10-12:30 Маркетинг доставки для ресторанов и тренды для регионов.

- Что важно учитывать при организации доставки;
- Маркетинг в работе с меню доставки;
- Тренды маркетинга доставки в регионах.

Артем Дудин, руководитель маркетинга в направлении доставки из ресторанов «СберМаркет» (Москва)

12:35-13:20 Панельная дискуссия. Изменения законодательства в HoReCa: маркировка, ЕГАИС и кассовая дисциплина.

Евгения Мячкова, руководитель проектов департамента компетенций по цифровой экономике и GR, Атол (Москва) и Мария Менц, консультант r_keeper (Москва),
Евгения Разоренова, операционный директор 354 Restaurant Group by Vasilchuki,
Андрей Грязнов, учредитель и генеральный директор Gryaznov Restogroup

13:30-14:30 ОБЕД

ТОП 100

14:30-15:00 Разрешительный режим вводится с 1 апреля 2024 года, как к нему подготовиться.

- Суть разрешительного режима;
- Подготовка предприятий;
- Этапы внедрения;
- Практические рекомендации.

Шлег Юлия, директор по продуктам ОФД.ру (Москва)

15:00-15:30 Управление впечатлением гостя. Ментальный маркетинг и рост выручки без вложений (с примерами из отчетов г_кеерг)

Анастасия Гаврилова, основатель ресторана-галереи Signature Art (Москва)

15:30-16:00 Преображение общения с гостями ресторанов через цифровую трансформацию.

- Преобразование цифровых коммуникаций в ресторанном бизнесе при помощи передовых речевых технологий (подтверждено статистикой);
- Откройте для себя мощь применения ИИ в ресторанной сфере (практические кейсы);
- Увеличение доходности ресторана через цифровые инновации (привлекательные цифры и факты);
- Улучшение клиентского опыта с помощью современных технологий (на примере TWIN);
- Изучение успешных и неудачных практик по внедрению цифровых технологий, а также перспективы их развития.

Марат Девликамов, исполнительный директор и сооснователь компании TWIN (Москва)

16:00-16:30 Разработка и внедрение ИТ продуктов, объединенных в единую экосистему

Артём Краснопевцев, СТО сети ресторанов «Своя Компания» (Екатеринбург)

16:30-16:45 КОФЕ-БРЕЙК

16:45-17:10 Анализ больших данных. Использование big data в ресторанной сфере

Николай Захаров, технический директор LeClick (Москва)

17:10-17:30 Мобильные технологии в ресторане

Алексей Турковский, бренд-шеф «Лайф паб» (Москва)

17:30-18:00 ИТ-инновации в ресторанном маркетинге.

- Диджитализация индустрии;
- Инновации на мировом и российском рынке;
- Улучшение образа гостя с помощью технологий.

Евгения Бондаренко, СТО НетМонет (Москва)