ПРОГРАММА ФОРУМА

|  |
| --- |
| **Блок: Рестораны (День 1-й) 10 сентября 2025 (среда)** |
| **09.30-11.00** | **Александр Копылков*****Welcomeproг. Санкт-Петербург******Эксперт по операционному управлению*** ***и управлению экономикой*** Где искать финансовые резервы и возможности для роста?Как руководителю вовлечь команду в работу с прибылью?Какие инструменты использовать для улучшения показателей?Как отслеживать динамику роста прибыли? |
| **11.00-11.30** | **Перерыв** |
| **11.30-13.00** | **Александр Копылков*****Welcomepro, г. Санкт-Петербург******Эксперт по операционному управлению*** ***и управлению экономикой***Как выстроить эффективный процесс бюджетирования, который будет работать в новой реальности. Какие параметры делают финансовую модель жизнеспособнойКак использовать планирование для роста прибылиКакие инструменты помогут оценить реальное финансовое состояние бизнеса и выявить риски |
| **13.00-14.00** | **Перерыв** |
| **14.00-14.30** | **Сергей Смолянинов,** ***директор по развитию MBGWine, Ассоциация Ресторанного бизнеса Иркутской области, г. Иркутск***Проекты ресторанной индустрии: Школа Байкальского гостеприимства, Гастрофестиваль «Байкал объединяет». |
| **14.30-15.30** | **Светлана Неумывакина,*центр системного консалтинга, г. Иркутск******Эксперт в области управления человеческими ресурсами и построения HR-системы в организации***Инструменты удержания сотрудников в 2025 годуКак работать с разными поколениями в текущих условиях? |
| **15.30 – 16.00** |  **Наталья Прокопьева*****руководитель RestCafe.ру, г. Иркутск***RestCafe.ру – ресторанный агрегатор как маркетинговый инструмент.Современная платформа с полной автоматизацией для привлечения броней, банкетов, заказов еды. |
| **16.00-16.30** | **Перерыв** |
| **16.30-17.10** | **Вадим Рябов*****R-Keeper***Законодательство в HoReCa 2025. Маркировка. Разрешительный режим.Чеки намерения. Новые изменения ФФД у ККТ |

**ПРОГРАММА ФОРУМА (День 2-й)**

|  |
| --- |
| **Блок: Рестораны 11 сентября 2025 года (четверг)** |
| **10.00-11.00** | **Екатерина Марютина,*****основатель Кейтеринга «Шеф», г. Иркутск***Кейтеринг как искусство. Тренды и современные запросы заказчиков, что изменилось? Основы успешного выездного обслуживания |
| **11.00-11.20** | **Перерыв** |
| **11.20-12.20** | **Александр Перепечкин,*основатель «Цех Перепечкина»,*** ***шеф с экрана телеканала «Пятница»***Фабрика кухни – реально ли? Как развиваться в ресторанной сфере в 2025 году?Гастрономический опыт ледового ресторана |
| **12.20-13.10** | **Наталья Колганова,*****генеральный директор «FoodAudit», стратегический партнер РЕАЛ по вопросам пищевой безопасности, г. Москва***Прокачаем ресторан по всем вопросам СанПиН и ХАССП. Пищевая безопасность 2025 |
| **13.10-14.10** | **Перерыв** |
| **14.10-15.00** | **Анна Хаванская,*****основатель агентства «АХ! Маркетинг», г. Иркутск***Что изменилось в маркетинге HoReCa?Как маркетинг в HoReCa формирует уникальный клиентский опытИнновации и тренды |
| **15.00-15.30** | **Перерыв** |
| **15.30-16.30** | **Александр Мордашев,*****победитель Всероссийского кулинарного чемпионата «Chef a laRusse»*** ***Победитель национального гастрономического конкурса «Лавры»******Один из создателей ресторана Байкальской кухни «Ламу»***Сезонность и авторский подход. Как рестораны становятся гастро-мастерскими. |