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 жизнеспособной  Как использовать планирование для роста прибыли  Какие 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 году  Как 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 опыт  Инновации 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. |