

КИНОКОНЦЕРТНЫЙ ЗАЛ, 2 ЭТАЖ

9:00 – 9:30
Сбор гостей


















9:30 – 10:00


















Объединенная стратегическая сессия форумов «Фудмашина» и «Открыватели» (Концертный зал)
Торжественная часть. Приветствие организаторов.
Приветственное слово Заместителя Министра Министерства агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области
Островской Светланы Валерьевны
Приветственное слово Уполномоченного по защите прав предпринимателей Свердловской области Артюх Елены Николаевны.

10:00 – 10:40

Панельная дискуссия на тему:
Особенности работы рестораторов с поставщиками в турбулентное время. Сложности и возможности.
Участники панельной дискуссии:

Руслан Мухаметшин - основатель, владелец и генеральный директор GOOD COMMUNITY (Екатеринбург), Роман Юдин - операционный директор компании "Рестораны Валентина Кузякина" (Екатеринбург), Павел Герман - директор по развитию сети ресторанов "Креветки и бургеры" (Екатеринбург), Ольга Золотухина - операционный директор Resta Management (рестораны "Паштет", Forest, MOMO, Cafe 36, Pan Smetan) (Екатеринбург)

ЗАЛ 1	ЗАЛ 2 «ОТКРЫВАТЕЛИ»	ЗАЛ 3	ЗАЛ 4
<p>10:50 - 11:20</p> <p>Дополнительные направления развития поставщиков оборудования. Стоит ли развивать собственное производство? Дизайн? А может, собственный бренд? </p> <p>Марголис Даниэль, заместитель генерального директора производственной компании «Старатель»</p>	<p>10:50 - 11:50</p> <p>Что стоит за успешной концепцией? </p> <ul style="list-style-type: none"> • Кейс ресторана, который открылся за 2 месяца до пандемии; • Как интегрировать текущие тренды в устойчивые концепции; • Насколько важна команда единомышленников на этапе открытия ресторана. <p>Руслан Римович Мухаметшин, ресторатор, генеральный директор GOOD COMMUNITY (Екатеринбург)</p>		<p>10:50 - 11:30</p> <p>Что мы готовы предложить дилерам Урала в 2024-2025 году </p> <p>Круглый стол руководителей дилерских отделов федеральных дистрибьюторов: Сурова П. (Equip Group), Волков П. (Торговый Дизайн), Жмурин С. (Росхолд), Паньков И. (Деловая Русь)</p>
<p>11:35 - 11:55</p> <p>Б/У оборудование – Ваше конкурентное преимущество! </p> <p>Кирилл Мостовщиков, директор РестоБум</p>		<p>11:35 - 12:15</p> <p>Качество и цена без компромиссов. Товарная стратегия Tatra и складская программа для дилеров Урала в 24 году </p> <p>Андрей Баранов, руководитель направления Tatra в Equip Group</p>	
	<p>11:50 - 12:05</p> <p>Классический и неклассический банкинг для ресторанов. </p> <ul style="list-style-type: none"> • Готовые платёжные модули для официантов и курьеров, которые требуют минимум усилий по их реализации. • Как с помощью маркетинговых и IT-решений от Тинькофф работать с привлечением клиентов и клиентскими впечатлениями. • Как работать с персоналом - сервис для самозанятых курьеров и кадровый электронный документооборот. <p>Евгений Дурнев, руководитель корпоративного бизнеса Тинькофф Уральского региона (Екатеринбург)</p>		
	<p>12:05-12:20</p> <p>Тренды в ресторанной сервировке. </p> <ul style="list-style-type: none"> • Как появляются тренды ресторанной посуды? Какие цвета и фактуры актуальны сейчас? • Оптимизация бюджета ресторана на уровне первичной закупки посуды. • Сравнение статистики списания бюджетной посуды и профессионального фарфора. <p>Екатерина Агаркова, менеджер по работе с ключевыми клиентами компании "Рестошеф" (Белгород).</p>		
<p>12:15 - 12:35</p> <p>Автоматизация проектирования профессиональной кухни. Эффективность работы проектировщика EquipCaD </p> <p>Илья Ульянов, руководитель проекта EquipCaD</p>	<p>12:20-13:20</p> <p>«Атомные» привычки в проектно-открытии ресторанов и операционном управлении. </p> <p>Что важнее для достижения цели операционная работа или новые проекты? Роман Юдин, операционный директор компании «Рестораны Валентина Кузякина» (Екатеринбург)</p>		<p>12:15 - 12:45</p> <p>Вся наша Жизнь... Учёба! Школа эффективных Продаванов «Росхолд» - искусство раскрашивать Жизнь! </p> <p>Александр Баранников, директор по продажам по СФО, УФО и СНГ компании "Росхолд"</p>
<p>12:40 - 13:00</p> <p>Квалификация менеджеров, как боль руководителя отдела продаж </p> <p>Елена Степанова, основатель STEP PROJECTS</p>		<p>12:45 - 13:15</p> <p>Equip.me дилерский портал и склад оборудования на Урале. Как это работает вместе? </p> <p>Литвинский Эдуард Михайлович, Шелухин Антон Михайлович, Equip Group</p>	<p>12:50 - 13:10</p> <p>Аргументация при ориентировании клиента на более дорогое оборудование. Увеличение прибыли от продаж уже существующей базе клиентов </p> <p>Щербина Анна, представитель завода Robot-Soure на Урале, в Сибири и на Дальнем Востоке</p>
<p>13:15 - 13:35</p> <p>Тренды кофейной индустрии </p> <p>Денис Мансуров, директор INGRESSO COFFEE</p>	<p>13:20-13:50</p> <p>Готовое решение для гигиены ресторана в соответствии с системой НАССР. </p> <ul style="list-style-type: none"> • Как внедрить автоматизацию уборки на объекте общепита. • Оптимизации затрат на хозяйсть. • Как без проблем проходить проверки Роспотребнадзора. <p>Сергей Савин - руководитель проекта NoReCa компании GRASS, создатель проекта готового решения по гигиене ресторанов Resto Pro (г. Волгоград)</p>		<p>13:20 - 14:00</p> <p>Наша продукция- фундамент ваших проектов </p> <p>Круглый стол производителей Урала и Сибири: представители заводов Финист, Мекон, Ассум, Старатель</p>
<p>13:40 - 14:00</p> <p>Кофейное оборудование, которое принесет вам прибыль. Обзор рынка </p> <p>Михаил Субботин Михаил, руководитель PIR-COFFEE, организатор Moscow Coffee Festival, автор идеи и организатор Russian Coffee Cup</p>			

ЗАЛ 1	ЗАЛ 2 «ОТКРЫВАТЕЛИ»	ЗАЛ 3	ЗАЛ 4
	<p>14:00 - 15:20 Площадь контрактов <i>(Киноконцертный зал, 2 этаж)</i></p>		<p>14:10 - 14:40 Нейросети в вашем бизнесе и общепите   Артур Вихарев, генеральный директор компании "АЛЬФТОР", амбассадор бренда Abat, видеоблогер "Усы общепита"</p> <p>14:50 - 15:10 Конвейерная упаковка для пищевой продукции: чем заменить Европу?  Николай Ткаченко, эксперт по оборудованию в компании "Hualian Machinery"</p>
<p>17:05 - 17:35 Особенности проектирования и оснащения пищевых производств   Ирина Карякина, основатель компании Food Factory Systems</p>	<p>15:30 - 16:30 Свой бизнес или аутсорсинг?  <ul style="list-style-type: none"> Особенности аутсорсинга пищевой продукции. Преимущества такого подхода. Формирование себестоимости продукции при разных способах ведения бизнеса. Как принять решение о создании собственного производства или контрактного. Эти вопросы осветим на семинаре на практических кейсах. Ирина Карякина, основатель компании Food Factory Systems (Москва)</p> <p>16:30-17:30 Старый гость лучше или как увеличить выручку на текущей гостевой базе?  <ul style="list-style-type: none"> Лояльность гостей: опыт реальных заведений Работать над привлечением новых или удержанием имеющихся? Как выстроить работу с гостем? Как сделать так, чтобы гости возвращались? Евгений Найдин, руководитель отдела развития в компании "Лемма" (г.Екатеринбург)</p>	<p>16:20 - 16:50 Европейские стандарты мойки в профессиональных посудомоечных машинах  Слыщенкова Анна, руководитель направления профессионального оборудования SMEG для HoReCa</p> <p>17:05 -17:25 Критерии подбора оборудования в производственные цеха торговых сетей  Полина Мирошниченко, руководитель отдела технологий Spaг Урал</p>	<p>15:30 - 16:10 Преимущества единого бренда, как зарабатывать больше на Arach. Складская программа для дилеров Урала 24  Дмитрий Баранов, руководитель направления Arach в Equip Group</p> <p>16:20 -17:00 Идеальный ассортимент посуды для дилерской компании и на чем вы будете зарабатывать в этом году  Бургасова Елена, руководитель направления «Посуда и инвентарь» в Equip Group</p> <p>17:05 - 17:35 ЗаОблачные технологии в сфере HoGesa   Максим Котик, заместитель генерального директора по маркетингу Abat</p>
	<p>17:30-18:00 Комплексные решения для грамотного открытия ресторанов.  <ul style="list-style-type: none"> Как не прогореть ещё на старте бизнеса? Какие ошибки совершают начинающие рестораторы и можно ли их избежать при открытии заведения? Сергей Шушпанов, директор группы компаний "4 ЭЛЕМЕНТА" (г.Москва, г.Самара)</p> <p>18:00-19:00 Продвижение: когда начинаем, чтобы не опоздать или не выстрелить раньше времени?  <ul style="list-style-type: none"> Локальный маркетинг; маркетинг открытия; PR нового ресторана. Елена Сальник - медиа-маркетолог, pr-директор компании Resta Management, автор канала "Квартал Миллионеров" (Екатеринбург)</p>	<p>17:40 - 18:10 Как заводу-производителю реагировать на запросы клиентов в 24 году. Стратегия завода Финист  Игорь Чехомов, руководитель отдела маркетинга в компании «Финист»</p>	<p>17:40 - 18:40 Первые лица. Круглый стол владельцев компаний федеральных дистрибьюторов:  Росхолод (Смирнов А.), Equip Group (Литвинский Э.), Торговый Дизайн (Гроссман Д.)</p>
<p>19:00 Гала-фуршет & Dance Party</p>			