

ПРИГЛАШАЕМ РЕСТОРАТОРОВ НА II KAZAKHSTAN FOODSERVICE FORUM

«ЭФФЕКТИВНЫЙ РЕСТОРАН: РЕЦЕПТЫ ОТ ЛИДЕРОВ»

ФОРУМ О БУДУЩЕМ РЕСТОРАННОГО РЫНКА ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ ИНДУСТРИИ

24 АПРЕЛЯ 2018 | АЛМАТЫ | Отель BEST WESTERN PLUS ATAKENT PARK

ЦЕЛЬ

Рассказать о новых трендах в мировой индустрии питания вне дома, создать платформу для профессионального общения на уровне лиц, принимающих решения

АУДИТОРИЯ

Владельцы, директора, управляющие и шеф-повара ресторанов, кофеен, баров, столовых, маркетологи, представители компаний-поставщиков и производителей

ОРГАНИЗАТОРЫ

Деловой журнал для рестораторов «FoodService» (Москва)
Издательская группа DFV Media Group (Франкфурт-на-Майне)



Наталья Гутарова,
Steak It Easy



Максим Бортников,
Manga Sushi



Надин Бешир,
Dinner Time Story



Найля Калтаева,
STREET FOOD.KZ, «Сова»



Яков Пак,
UnoDosTres



Жанна Прашкевич,
DPR Studio



Антон Исаков,
«Сырник»



Татьяна Рахматуллина,
«АндерСон»



Артур Чистяков,
Delivery Club



Юлия Матвеева,
«FoodService»

УЧАСТИЕ В ФОРУМЕ ДЛЯ РЕСТОРАТОРОВ И ШЕФ-ПОВАРОВ

БЕСПЛАТНОЕ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РЕГИСТРАЦИИ

Зарегистрироваться можно одним из двух способов:

1. На сайте www.foodserviceforum.kz
2. Заполните форму, отправьте её нам по электронной почте и дождитесь подтверждения

КОНТАКТНОЕ ЛИЦО: Юлия Самойлова restforum@mail.ru +7 495 228 1966

фамилия, имя

название ресторана / компании, сайт, город

должность

ПРОГРАММА ФОРУМА

09.30–10.00 | СБОР ГОСТЕЙ | Приветственный кофе

10.00–11.30 | СЕССИЯ 1

► **Ресторанный бизнес сегодня и завтра. Модные тренды, концепции, форматы**
ЮЛИЯ МАТВЕЕВА, главный редактор журнала «Foodservice» (Москва)

► **Поиск и взаимоотношения с инвесторами и партнерами: возможности и риски**
НАЙЛЯ КАЛТАЕВА, совладелец проекта уличной еды STREET FOOD.KZ, основатель и совладелец эспрессо-бара «Сова» (Алматы)

11.30–12.00 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков от партнёров форума

12.00–13.45 | СЕССИЯ 2

► **Стейки народу! Как построить демократичную концепцию, основанную на мясе и вине**

НАТАЛЬЯ ГУТАРОВА, генеральный управляющий Steak It Easy (Москва)

► **Дети в центре внимания. Как сделать прибыльной сеть семейных кафе**
ТАТЬЯНА РАХМАТУЛЛИНА, руководитель операционного отдела по проекту франчайзинг сети «АндерСон» (Москва)

СПЕЦИАЛЬНОЕ ВЫСТУПЛЕНИЕ:

► **Превращаем ужин в спектакль. Технологии дополненной реальности в ресторанном бизнесе**

НАДИН БЕШИР, управляющий партнёр Dinner Time Story (Дубай)

13.45–14.45 | ОБЕД | Ярмарка еды и напитков от партнёров форума

14.45–16.00 | СЕССИЯ 3

► **Ресторан по вызову: как на этом заработать**

АРТУР ЧИСТЯКОВ, операционный директор Delivery Club (Москва)

► **Как сделать доставку суши технологичной и привлекательной для молодежи?**
МАКСИМ БОРТНИКОВ, совладелец сети Manga Sushi (Алматы)

16.00–16.30 | КОФЕ-БРЕЙК | Ярмарка еды и напитков от партнёров форума

16.30–18.30 | СЕССИЯ 4

► **Технологии сервис-дизайна для рестораторов. Как возвращать гостей снова и снова?**

ЖАННА ПРАШКЕВИЧ, руководитель DPR Studio (Алматы)

► **Анализ продаж ресторана: ищем прибыль**

ЯКОВ ПАК, товарищ по маркетингу товарищества рестораторов UnoDosTres (Санкт-Петербург)

► **В поисках баланса: как совместить творчество и рентабельность в одном меню**
АНТОН ИСАКОВ, бренд-шеф ресторана «Сырник» (Санкт-Петербург), участник Madrid Fusion-2018

Партнеры форума:

