



УРАЛЬСКИЙ ФОРУМ РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ

Welcome forum

26-27 МАРТА ЧЕЛЯБИНСК

Конгресс-отель «МАЛАХИТ»
ул. Труда, 153

ОРГАНИЗАТОР



ОФИЦИАЛЬНАЯ
ПОДДЕРЖКА



ФРИО
ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ
ПАРТНЕР



ОФИЦИАЛЬНЫЙ
ПАРТНЕР



КУБАНЬ-ВИНО

ПАРТНЕР

МИДИС

26 марта

Зал «Золотой» Рестораторы (вход по билетам)	Зал «Портофино» Отельеры (вход по билетам)	Зал «Изумруд» Выставка/мастер-классы (бесплатная регистрация)
10:10 – 11:10, Зал «Сапфир» Туристический потенциал Челябинской области: роль и вклад HoReCa Планируемые спикеры: Министерство экономического развития Челябинской области, Управление координации развития туризма в Челябинской области, Федерация рестораторов и отельеров России		10:00 – 17:00 Профессиональная выставка HoReCa 10:00 – Официальная церемония открытия форума 10:30 – 10:50 <i>Спикер на согласовании</i>
11:10 – 11:30 <i>Перерыв 20 мин.</i>		11:00 – 11:40 Эффективные переговоры с поставщиками в индустрии гостеприимства <ul style="list-style-type: none">КГ «Янус»
11:30 – 12:30 Блок: Выбор пути в ресторанном бизнесе: франшиза или независимость <ul style="list-style-type: none">Ольга СтраховаАлександр КроиторСпикер на согласовании	11:30 – 12:10 Чего хотят туристы: тренды 2025 года <ul style="list-style-type: none">Дмитрий Лапатин	11:40 – 12:00 Практические советы по выбору и обслуживанию оборудования для отеля и ресторана <ul style="list-style-type: none">STEP PROJECT
	12:10 – 12:30 Привлечь и удержать: больше гостей с инструментами Яндекс Путешествий для отельеров <ul style="list-style-type: none">Мария Шашкова	12:00 – 12:20 Франшиза - оптимальное решение для независимого отеля <ul style="list-style-type: none">Дмитрий Селиверстов
12:30 – 13:30 <i>Обед для участников в формате фуршета, зал «Сапфир»</i>	12:30 – 13:30 <i>Обед для участников в формате фуршета, зал «Сапфир»</i>	12:20 – 13:00 – Дегустация от «Кубань-Вино» 12:40 – 13:20 – Дегустация импорта вин от METRO
13:30 – 14:20 Система мотивации, как опережающий фактор против текучести кадров <ul style="list-style-type: none">Андрей Чекмарёв	13:30 – 14:10 Тема на согласовании <ul style="list-style-type: none">Антон Басин	13:30 – 14:30 – Дегустация
	14:10 – 14:30 Искусственный интеллект в отеле <ul style="list-style-type: none">Travelline	14:00 – 17:00, зал «Сапфир» Конкурс профессионального мастерства, финальный этап (для официантов и администраторов отелей – заявки принимаются на сайте до 10 марта) 15:00 – 18:00 <i>Подготовка зала «Изумруд» к дегустационному ужину</i>

14:20 – 14:40 <i>Перерыв 20 мин.</i>	14:30 – 14:50 <i>Перерыв 20 мин.</i>	
14:40 – 15:20 Смена поколений. Чему учить и к чему готовиться работодателям? Поколение альфа - инструкция по применению • Марина Николаева	14:50 – 15:40 • <i>Спикер на согласовании</i>	18:00 – 20:00 Дегустационный ужин «Калейдоскоп» <i>(вход строго по билетам, формат - фуршет)</i> Для создания ужина мы пригласили шеф-поваров из шести ресторанных холдингов Челябинска. Их задача - создать неповторимые блюда из общего ингредиента, который будет присутствовать в каждом из курсов. Каждый гость ужина станет соучастником гастрономического эксперимента, где не будет единого мнения о блюдах, которые он попробует в этот вечер. Ведь одно и то же сочетание продуктов в руках разных мастеров превратится в совершенно уникальные кулинарные шедевры. Это будет настоящий калейдоскоп вкусов!
15:20 – 15:40 Борщ в пирожке! От домашней еды to go до отечественного фастфуда • Анатолий Борщ		
15:40 – 15:50 <i>Перерыв 10 мин.</i>	15:30 – 15:50 <i>Перерыв 10 мин.</i>	
15:50 – 16:50 Эффективное управление ресторанным бизнесом: что позволяет ресторану зарабатывать сегодня • Максим Коновалов	15:50 – 16:50 Блок: Роль управляющей компании в современной гостиничной индустрии. Все за и против. • Cosmos Hotel Group • Юлия Якунина USTA Hotels	
16:50 – 17:00 <i>Перерыв 10 мин.</i>	16:50 – 17:00 <i>Перерыв 10 мин.</i>	
17:00 – 17:50 Как стать лидером в своем регионе • Олеся Удовиченко	17:00 – 17:50 Опыт директоров в оптимизации затрат: как управлять гостеприимством для роста выручки • Сергей Скорбенко	
27 марта		
10:00 – 11:10, Зал «Портофино» Кадровый вопрос в индустрии гостеприимства: поиск решений через сотрудничество • Состав участников на согласовании		10:00 – 11:00 Мастер-класс Шеф-повар Рамиль Ахметов
11:10 – 11:30 <i>Перерыв 20 мин.</i>	11:10 – 11:30 <i>Перерыв 20 мин.</i>	11:00 – 12:00 Мастер-класс от шеф-повара <i>Спикер и тема на согласовании</i>
11:30 – 12:30 Событийный маркетинг: гастроужины и гастрофестивали, зачем участвовать? • Состав спикеров на согласовании	11:30 – 12:30 • <i>Спикер на согласовании</i>	12:00 – 13:00 Мастер-класс от шеф-повара <i>Спикер и тема на согласовании</i>
13:00 – 14:00 Обед для участников в формате фуршета, зал «Сапфир»	13:00 – 14:00 Обед для участников в формате фуршета, зал «Сапфир»	13:00 – 14:00 Мастер-класс Шеф-повар Рамиль Ахметов
14:00 – 15:00 • <i>Спикер на согласовании</i>	14:00 – 15:00 • <i>Спикер на согласовании</i>	14:00 – 15:00 Мастер-класс от шеф-повара <i>Спикер и тема на согласовании</i>



Максим Коновалов (Ижевск)

- Основатель и владелец ресторанного холдинга Welcome Group
- На данный момент в холдинге более чем 50 кафе и ресторанов в Удмуртии и Перми.
- Есть как единичные проекты так и два сетевых (13 семейных кафе Мама Пицца и 7 бургер-клубов Ронни)
- Максим Коновалов участвует в качестве спикера в различных мероприятиях для рестораторов в Москве, Санкт-Петербурге, Нижнем Новгороде, Перми, Самаре, Казани, Уфе.
- Является членом стратегического совета при Главе города Ижевск и членом совета предпринимателей при Главе Удмуртской Республики.

Эффективное управление ресторанным бизнесом: что позволяет ресторану зарабатывать сегодня



Марина Николаева (Уфа)

- HrD сеть ресторанов «Лидер групп» г. Уфа сеть мульти форматных заведений (от быстрого питания до премиум класса). В сети 30 ресторанов, 16 концепций, более 600сотрудников. Миссия «Мы создаем мир счастливых людей развивая вкус к жизни»
- People Partner
- hr эдвайзер
- соавтор книги «Как создаются ресторанные команды»
- клинический психолог
- спикер площадок по управлению персоналом
- член управленческой команды первого в Республике кластера по подготовки кадров для отрасли «Туризм и сфера услуг»
- специалист по адресной подготовке кадров

Марина Николаева прошла путь от мастера производственного обучения до директора по персоналу. В ресторанную индустрию пришла в 2004 году на позицию менеджера по подбору персонала, далее специалист по обучению, руководитель отдела обучения, директор по персоналу. В течении 20 лет работа в крупных федеральных и сетевых ресторанных компаниях.

- В 2023 году совместно с Уфимским колледжем отраслевых технологий выиграла грант Федерального проекта «Профессионалитет» на создание кластера по подготовке кадров (грант 120 миллионов рублей)
- В 2024 году открыт кластер «Центр подготовки кадров для отрасли «Туризм и сфера услуг»

«Смена поколений. Чему учить и к чему готовиться работодателям? Поколение альфа - инструкция по применению»



Андрей Чекмарёв (Москва)

- Владелец компании ChefGroup&Concert Store
- Организатор семинаров «Камасутра для рестораторов» и Ресторано Intensive
- Работал с заведениями разных концепций и форматов, от бара до чайхоны и ресторана
- Ex-арт-директор сети "ЧАЙХОНА №1".

«Система мотивации, как опережающий фактор против текучести кадров»



Олеся Удовиченко (Тобольск)

- Основатель, совладелец и действующий директор по развитию ресторанной компании. 13 действующих проектов, 8 форматов: ресторанный проект “Дворцовая”, семейное кафе “Dolce Vita”, сеть пекарен “Донна Валентина”, сеть кулинарий “МаДонна”, мини-пекарня “Сибирский круассан”, коворкинг-кофейня “Создавай”, Бар “Д.Иванович” (Тобольск, Тюмень), Гастробистро “Оффудзи” (Тюмень)
- 23 года в ресторанном бизнесе, 18 из них в качестве собственника компании.
- Прошла путь от официанта до операционного управляющего сети разноформатных проектов. Вывела компанию из кризиса за 2 месяца, выйдя на показатели “до пандемии”, сохранив штат на 100% за счет переформатирования сети пекарен-кондитерских. Компания на сегодняшний день - лидер отрасли в городе.
- С 2007 директор по развитию ООО «Дольче Вита», Тобольск
- С 2019 руководитель отраслевого Совета по поддержке и развитию предпринимателей в администрации города Тобольска.
- Действующий наставник и куратор программ Многопрофильного Техникума, организатор обучающих практических и теоретических программ для студентов.
- Первое место в городском рейтинге 2021 года “ТОП-50 выдающихся молодых предпринимателей”
- Награды и благодарности городского и областного уровня за “вклад в развитие сферы общественного питания, гастрономической культуры города”, за “вклад в социально-экономическое развитие региона, развитие туристического проекта “Романовы в Сибири”

«Как стать лидером в своем регионе»

- Не гонимся за столичными, создаем свои региональные тренды - свой уникальный продукт, атмосфера со смыслом, история со вкусом.
- Кадровый голод превращаем в очередь претендентов из молодежи.
- Ломаем стереотип и не ждем спроса - создаем свое предложение.
- Ценовая и продуктовая стратегия в новых реалиях



Ольга Страхова

- Директор по развитию проектов «Сыроварня» и Траттория «МИНИСЫРОВАРНЯ»
- Опыт в различных направлениях HoReCa – 19 лет, из них 6 лет в Novikov Group
- За это время прошла путь от бармена до директора по развитию международной ресторанной сети. За плечами – более 50 открытых заведений в России и за рубежом. Сфера профессиональных интересов: масштабирование бизнеса, операционное управление, маркетинговая стратегия. Ведет активный образ жизни: катается на сноуборде, велосипеде, занимается плаванием и трекингом в горах. Воспитывает четырех собак
- Спикер мероприятий: • Gastreet • ПИР • BuyBrand • WorldFood Expo • Synergy HoReCa Forum • HoReCa East • Ресторанный экономический форум, Фудмашина • ДАЧА, Летний фестиваль для рестораторов • Кубок Губернатора города Санкт-Петербурга
Ментор образовательного интенсива для рестораторов в Кампусе Сколково.

«Выбор очевиден – франшиза»

- Партнер - надежный соратник и спутник
- Актуализация и корректировка концепции под город
- Подбор и формирование команды
- Бренд как движущая сила масштабирования

Блок: **Выбор пути в ресторанном бизнесе: франшиза или независимость**



Александр Кроитор

- Директор по развитию ресторанного холдинга Family Garden
- Отвечает за стратегию сети из 35 заведений в России и Узбекистане
- Курирует партнерские проекты с Novikov Group в Москве, Краснодарском крае и Ташкенте
- Управляет крупнейшим ресторанно-барным кластером России под открытым небом - Mandarin Mall в Сочи: 50+ концепций баров, ресторанов, ночных клубов, а также своя линия пляжа премиум-класса
- Спикер: GASTREET, Restoran week, Первого международного форума «Нейтронутрициология», MEGUSTRO, Тема Еды от Яндекс, PIR EXPO, Евразийского ресторанного форума, образовательного интенсива «Гуру франчайзинга», Пальмовая ветвь и др.

«Особенности партнёрства в рамках франшизы»

- Из чего должен состоять качественный пакет франшизы.
- Как выбрать франчайзи.
- Как распределяются зоны ответственности между франчайзером и франчайзи.
- Как осуществляется контроль за соблюдением качества сервиса по всей сети.

Блок: **Выбор пути в ресторанном бизнесе: франшиза или независимость**



Антон Басин (Москва)

- Президент Ассоциации Загородных Отелей
- Гостиничный девелопер
- Владелец компании BASINN HOTEL DEVELOPMENT
- Занимается загородной недвижимостью уже более 16 лет.

Тема на согласовании



Дмитрий Лапатин

- Один из ведущих экспертов MICE-индустрии России
- Бизнесмен, основатель компаний GM Travel Marketing, Global MICE, карьерного проекта для школьников CAREER LAB, а также воркшопа MICE-Connection. В 2024 году воркшоп прошел уже в восьмой раз собрал около 1000 участников со всего мира, в ходе мероприятия проведено более 3 000 деловых встреч среди ведущих участников мирового MICE-сообщества
- Наставник главного туристического проекта страны «Мастера гостеприимства»
- Автор-эксперт топовых СМИ (РБК Pro, Бизнес-секреты, Executive, Деловой мир, РИА Новости, Зарплата.ру и др.)
- Спикер РБК Pro, отраслевых конференций и бизнес-мероприятий
- Амбассадор GLOBAL EVENT FORUM — два года подряд (2023, 2024) формировал программу и выбирал спикеров для площадки MICE

«Чего хотят туристы: тренды 2025 года»

- Повсеместное использование генеративного ИИ и умных устройств
- Рост популярности bleisure-путешествий, объединяющих работу и отдых.
- Уникальные (авторские) маршруты вне массового туризма.
- Инфодетокс — тренд на отдых без связи и интернета.
- Геймификация и программы лояльности.



Анатолий Борщ (Санкт-Петербург)

- Основатель сети ресторанов быстрого питания "Борщ"
- Шеф-повар с семнадцатилетним стажем
- Автор YouTube-канала Borsch с более чем 300 000 подписчиков <https://www.youtube.com/channel/UCfyx1TFKewdkj3kPBaoXC-Q>
- Основатель кулинарной студии "Борщ" <https://borsch-studio.ru/>
- Автор запатентованного блюда "Борщ в пирожке"

Борщ в пирожке! От домашней еды to go до отечественного фастфуда

- Тренды и перспективы развития рынка фастфуда в России
- Создание уникальных блюд, которые отвечают потребностям современного потребителя
- Роль социальных сетей и онлайн-платформ в популяризации кулинарии и ресторанного бизнеса
- Личный опыт в создании успешного бренда и ресторана быстрого питания



Сергей Скорбенко

- Генеральный директор ГК «Skorbenko» (DigitalWill, Welcome Times, SHM);
- Эксперт по маркетингу и продажам с 20-летним опытом работы;
- Реализовал более 300 успешных проектов в отелях и медцентрах;
- Спикер актуальных мероприятий отрасли: МИТТ-2024, Hospitality Online Expo – 2024, Всероссийская премия НЕВИ «ТУРИЗМ БУДУЩЕГО», PIR Expo и др.
- Приглашенный преподаватель ведущих российских университетов,
- Автор курса "Продажи, маркетинг и реклама в отеле и санатории" для маркетологов и коммерческих директоров объектов гостеприимства
- Основатель WelcomeTimes.ru - СМИ для профессионалов индустрии гостеприимства

Опыт директоров в оптимизации затрат: как управлять гостеприимством для роста выручки



Юлия Якунина

- Директор по развитию Управляющей компании USTA Management
- Консультант по маркетингу и развитию бизнеса
- Более 20 лет управляет маркетингом и бизнес-процессами. В сфере гостиничного бизнеса 10 лет. Разрабатывает концепции апарт-отелей, городских бизнес-отелей и загородных комплексов.
- Участвовала в создании бренда сети USTA Hotels, запускала и разрабатывала концепции для объектов Гринвальд by USTA Hotels, Скандинавский парк-отель ELOVOE, отель с яхт-клубом Коматек и др. Составляет программы развития и продвижения объектов, запускает start up, пишет концепции и бизнес-планы отелей с учетом финансовых показателей. Разработано более 15 бизнес-планов для средств размещения в Свердловской, Челябинской и Ханты-мансийской областях.

Блок: Роль управляющей компании в современной гостиничной индустрии.

Все за и против

- УК – быстрый старт для нового бизнеса
- Что получает объект: расширение возможностей или рамки
- Стратегия ук – отражение будущего результата отеля
- Нужна ли отелю ук – зависит от текущей ситуации объекта
- Может управляющая компания стать «другом» для нового объекта



Дмитрий Селиверстов

- ОТЕЛЬЕР с 16-летним опытом
- Коммерческий, операционный и управляющий директор в различных отелях и гостиничных сетях, включая "Фореста Фестиваль парк", "Лепота", "WelnaEco Spa Resort", "Berta village", "Амакс", "РосЕвроОтель", Альянс отель менеджмент, Ателика Hotel Group
- Участник проекта "Этномир"
- Генеральный директор компании Butler Hospitality, специализирующейся на операционном консалтинге, маркетинговых исследованиях и франшизе

Франшиза - оптимальное решение для независимого отеля



Мария Шашкова

- Менеджер по развитию бизнеса, Яндекс Путешествия
- Более 10 лет опыта в туристической индустрии, включая работу в ведущем туроператоре России. Эксперт в международном и внутреннем туризме. Участвовала в запуске первых чартерных программ по ключевым направлениям России (Казань, Мурманск, Байкал и др.), а также в разработке интеграций с технологическими партнёрами и онлайн-турагентствами (OTA).
- С 2024 года занимается развитием отношений с ключевыми партнёрами в Яндекс Путешествиях. Проводит вебинары, семинары и бизнес-мероприятия, направленные на обучение партнёров продукту и развитие эффективного взаимодействия на стыке IT-технологий и индустрии гостеприимства.

Привлечь и удержать: больше гостей с инструментами Яндекс Путешествий для отельеров

- Аналитика рынка и тренды туризма: как бронируют размещение на Яндекс Путешествиях
- Инструменты для повышения эффективности размещения отеля на Яндекс Путешествиях



Рамиль Ахметов

- Шеф-повар компании ООО Компонент из г. Казань
- Более 10 лет работает в направлении технологическое пароконвекционное оборудование для профессиональной кухни
- Большой опыт в открытии и модернизации профессиональных кухонь и технологического процесса с использование инновационного пароконвекционного оборудования

Серия мастер-классов от шеф-повара

Программа на стадии формирования, возможны изменения спикерского состава и заявленных тем