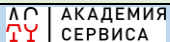


Расписание деловой программы выставки Крокус Экспо, 16-19 сентября 2025				
ФОРУМ ЛИДЕРОВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО БИЗНЕСА Продюсер - Юлия Алимова, 8-967-275-90-84	РИТЕЙЛ АКАДЕМИЯ Продюсер - Юлия Алимова, 8-967-275-90-84	HoReCa Продюсер - Полина Мачина, 8-903-515-70-59	КУЛИНАРНЫЙ МАРАФОН Продюсер - Полина Мачина, 8-903-515-70-59	
Зал Форум	Зал Академия	Зал WorldFood HoReCa	Зал Кулинарный марафон	
16 сентября, вторник				
11:00 -12:30 АНАЛИТИЧЕСКАЯ СЕССИЯ Актуальные цифры и факты по продовольственному рынку от ведущих аналитиков Модератор: Кирилл Терещенко, KOTANYI	 11:00 - 13:00 КОНФЕРЕНЦИЯ МОЛОЧНАЯ ИНДУСТРИЯ 2026: ОПРЕДЕЛЯЕМ БУДУЩЕЕ Модератор: Ирина Веденецкая, Labelmen	 Трек: стратегия 10:30-11:00 Стратегические развилки, которые определяют завтрашний масштаб 11:00-11:40 Как вести лидеров к новому лидерству и не потерять цель по пути 11:40-12:20  Дарк китчен под контролем: аудиты, точки качества и операционные преимущества	 10:00-10:55 Огненный драйв: стейк мясника в латинском стиле с соусом чимичурри  11:10-12:05 Хлеб. Печь. Дух. Как ремесло возвращает ресторану душу Дмитрий Щербаков, Булки.com 12:20-13:15 Антон Крупенин, SheLESt 13:30-14:25 Кухни, ориентированные на будущее:основы кулинарных инноваций Хосе Герреро 14:40-15:35 Chef = CEO на кухне: как управлять кухней как бизнесом (Kitchen Management) Алексей Ермаков, Bona People Group 15:50-16:45 Умами - Пятый вкус, от которого так много зависит Евгений Викентьев 17:00-18:00 Подача в мини-формате: омакасе, шэринг и новый этикет гастрономии (Small sharing plates, омакасе) Антон Романов	
	13:00 - 15:00 ГЛАВНАЯ ПЛЕНАРНАЯ ДИСКУССИЯ лидеров продовольственного ритейла БУДУЩЕЕ РИТЕЙЛА: ОТ ЦИФРОВИЗАЦИИ ДО ИННОВАЦИОННЫХ БИЗНЕС-МОДЕЛЕЙ Модератор: Кирилл Терещенко, KOTANYI	 13:30 - 15:30 СЕССИЯ COLD CHAIN: ЛОГИСТИКА ПРОДУКТОВ Модератор: Михаил Гончаров, КСТП		
15:15 - 16:00 ИНТЕРВЬЮ НА СЦЕНЕ С ЮЛИЕЙ ТЮЛЕНЕВОЙ, МАГНИТ Ведущий: Кирилл Терещенко, KOTANYI Гость: Юлия Тюленева, директор бизнес-формата «магазин у дома», розничная сеть «Магнит»	 16:00 - 17:15 СЕМИНАР КАК УПРАВЛЯТЬ ПОКУПАТЕЛЬСКОЙ СПОСОБНОСТЬЮ – ТЕОРИЯ РОЛЕЙ КАТЕГОРИЙ И БАЗОВЫЕ НАВЫКИ ПОСТРОЕНИЯ АССОРТИМЕНТНОЙ, ЦЕНОВОЙ И ПОЛОЧНОЙ ПОЛИТИКИ Спикер: Анжелика Тухтаманова, Нильсен	13:50-14:50 Нетворкинг сессия Трек: обучение и развитие команды 15:00-15:40 Инвестиции в обучение и развитие сотрудников в сфере гостеприимства - это инвестиции или мы просто "обогреваем улицу"? 15:40-16:20 Как выстроить системное образование в ресторанной компании, если ты не можешь открыть второй университет Поля Бокюза в РФ		
		 16:15 - 17:30 КИНОУТ РОЗНИЦА: КАК МАЛОМУ БИЗНЕСУ БЫТЬ В ТРЕНДЕ ИИ-ТЕХНОЛОГИЙ Спикер: Игорь Фарбер, управляющий директор, ПАО Сбербанк	Трек: управление командой 16:30-17:10 Ничто человеческое нам не нужно. Как планоно сократить количество людей и ошибок, чтобы в итоге бизнес рос 17:10-17:50 Автоматизация и/или человекоцентричность. что про это говорит организационная психология и стоит ли ей верить"	
17 сентября, среда				
11:00 - 12:30 ПЛЕНАРНАЯ ДИСКУССИЯ БУДУЩЕЕ РЕГИОНАЛЬНОГО РИТЕЙЛА. ТРЕНДЫ 2025-2026 Модератор: Кирилл Терещенко, KOTANYI	 10:30 - 12:30 КОНФЕРЕНЦИЯ КОНДИТЕРСКАЯ ПОЛКА 2025. ТРАНСФОРМАЦИЯ КАТЕГОРИИ, КЛЮЧЕВЫЕ ВЫЗОВЫ И ТОЧКИ РОСТА Модератор: Ирина Сивачева, Retail.ru	 Трек: эффективное управление финансами 10:10-11:10 Ключевые показатели эффективности и инструменты управления процессами 11:10-11:50 Эффективность ресторана в 2025 году глазами финансового директора  11:50-12:30 Финансовый конструктор dark kitchen: выручка, затраты и окупаемость по шагам	 10:00-10:55 Партнерская сессия 11:10-12:05 Суздальская природа, автохтонные продукты и активное взаимодействие с агрономами (концепция "From farm to table") Роман Орлов, бренд-шеф ресторанов "Агроном" и "Сыродельня" 12:20-13:15 Выступление приглашенной звезды Анита Цой и бренд Цойкины рецепты 13:30-14:25 Голос Кавказа: Аида Ботишал и культурный код дагестанской кухни Аида Ботишал, Дагестан 14:40-15:35 Один продукт — тысяча смыслов: как моноконцепция меняет гастрономию (Рестораны с монопродуктом) 15:50-16:45 Ферментация, кимчи и beyond: как корейские соусы завоёвывают кухни мира	
	13:00 - 15:00 ПЛЕНАРНАЯ ДИСКУССИЯ СТРАТЕГИИ E-GROCERY. СЕГОДНЯ И ЗАВТРА РОССИЙСКОГО РЫНКА ОНЛАЙН-ПРОДАЖ FMCG И РОССИЙСКОЙ ЕДЫ Модераторы: Мстислав Воскресенский, Директфуд Кирилл Терещенко, KOTANYI	 13:00 - 15:00 КОНФЕРЕНЦИЯ ФРУКТЫ и ОВОЩИ. КАК ПЕРЕЗАПУСТИТЬ КАТЕГОРИЮ И ОБЕСПЕЧИТЬ СТАБИЛЬНОСТЬ ПОЛКИ Модератор: Ирина Сивачева, Retail.ru		
		13:50-15:00 Нетворкинг сессия Трек: эффективность кухни		

15:15 - 17:15 ПАНЕЛЬНАЯ ДИСКУССИЯ РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: КОНЦЕПЦИИ, ФОРМАТЫ, КОНКУРЕНЦИЯ Модератор: Светлана Силенина, INFOLine	15:30 - 17:30 КОНФЕРЕНЦИЯ СТМ и БРЕНД. НОВАЯ КОНФИГУРАЦИЯ РЫНКА И БОРЬБА ЗА ЛОЯЛЬНОСТЬ ПОКУПАТЕЛЯ Модератор: Наталья Марова, Retail.ru	15:00-15:40 Юнит-экономика на кухне. как научиться мыслить прибылью в разрезе одной тарелки 15:40-16:20 Скорость vs. Вкус: R&D-подходы к созданию продуктов для dark kitchens в 2025 году Трек: автоматизация для эффективности 16:30-17:10 ИИ как драйвер роста в кризис 17:10-17:30 Новые финансовые решения для поддержки бизнеса в условиях высокой ключевой ставки 17:30-18:00 Использование ИИ в управлении и маркетинге Ak Bars Bank ЧЕСТНАЯ РЫБА	Курсант Нурадинов, СИСКО 17:00-18:00 Рецепты Костромской губернии: уникальные способы приготовления и обработки со страниц кулинарных архивов Антон Рубцов, Гроза, Сыровар и Beer&Grill
18 сентября, четверг			
ПРОДУКТ ГОДА 11:00- 12:15 ТОРЖЕСТВЕННАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА "ПРОДУКТ ГОДА"	INFOLine 10:30 - 12:30 ФОКУС-СЕССИЯ ВХОД В СЕТИ: ПОЧЕМУ МОЙ ТОВАР НЕ НА ПОЛКЕ? Модераторы: Светлана Силенина, INFOLine Александра Кивич, WorldFood Connect	АС АКАДЕМИЯ СЕРВИСА Трек: гость нового поколения 10:30-11:10 Гости нового поколения: какой клиентский опыт ждут гости сегодня 11:10-11:50 Зумеры к зумерам. Чего гостям нового поколения не хватает в сервисе сегодня	HURMA recruitment 10:00-10:55 Дикая сибирская кухня Бурковских - от полей до королей Анжелика и Владимир Бурковские, владельцы Группы ресторанов Владимира и Анжелики Бурковских 11:10-12:05 Нордик: современная еда из базовых ингредиентов Станислав Песоцкий 12:20-13:15 Ньюстальгия: классика французской и итальянской кухни в новом прочтении Эдуард Архипов, гранд-кафе "Шануар" 13:30-14:25 Кухни, ориентированные на будущее: от идеи к реализации Хосе Герреро 14:40-18:00 Конкурс по приготовлению полезных десертов из фиников в партнерстве с The National Center for Palms and Dates (NCPD)
retail.ru 13:00 - 15:00 КЕЙС-КОНФЕРЕНЦИЯ СОЗДАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТУ, УСЛУГЕ, МАГАЗИНУ Модератор: Наталья Марова, Retail.ru	INFOLine 13:00 - 14:00 ТОРЖЕСТВЕННАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА «НОВИНКА ГОДА»	Трек: эффективность маркетинга и PR 12:00-12:40 Как рассказать о своём ресторане так, чтобы вас услышали 12:40-13:20 Как эффективно анализировать маркетинговые активности 13:20-14:00 Почему 80% ресторанов терпят неудачу в первый год – и как этого избежать	
INFOLine 15:15 - 17:15 ПЛЕНАРНАЯ СЕССИЯ INFOLine ДИАЛОГ ЛИДЕРОВ ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ: РЕЖЕМ КОСТЫ, ПОВЫШАЕМ ЭФФЕКТИВНОСТЬ Модератор: Светлана Силенина, INFOLine	INFOLine 14:30 - 17:00 КОНФЕРЕНЦИЯ МИР ГОТОВОЙ ЕДЫ 2026: РЫНОК КОЛЛАБОРАЦИЙ И ТЕХНОЛОГИЙ Модератор: Татьяна Кондратьева, FMCG & e-grocery	13:50-14:50 Нетворкинг сессия Трек: нейрopsихология в сервисе 15:00-15:40 Как мотивировать себя на сервис с точки зрения нейрopsихологии 15:40-16:20 Свободны ли мы в своем выборе или за нас всё решает биология? Трек: фиджитал сервис 16:30-17:10 Психология диджитал сервиса. Как помогать людям подружиться с технологиями в сервисе 17:10-17:50 Приложение для мотивации команды, которое правда повлияло на эффективность бизнеса	
19 сентября, пятница			
ИННОВАЦИОННАЯ ПАНЕЛЬ FOODTECH 2025 11:00 - 14:00 Модератор: Иван Скворцов, ЦКПП	КАТМЕНПРО 11:00 - 15:00 ОТКРЫТЫЙ КЛУБ КАТМЕНПРО Модератор: Анна Тищенко, сообщество КАТМЕНПРО, a-grm.ru	hospitality factory. Тема дня: Работа бара 10:40-11:20 Mocktail: тренд или необходимость? 11:20-12:00 Folktender. Как выстраивать эффективную систему обучения в баре 12:10-12:50 Бар. Маркетинг. Прибыль. 12:50-13:30 Продающее меню в баре 13:30-14:10 Карго культ современного бар-менеджера 14:10-15:30 Нетворкинг сессия	HURMA recruitment Обучение для студентов ГБПОУ Колледж «Царицыно» 10:30-11:20 Как стать супергероем в профессии? Станислав Песоцкий 11:30-12:20 Моя кухня — мои правила: новое поколение в гастрономии Алексей Волков, бистро и бара LEA 12:30-13:20 Как выстроить профессиональный путь: от линейного сотрудника до бренд-шефа ведущей ресторанной группы Сергей Сущенко, бренд-шеф ресторанов VASILCHUKI 13:30-14:20 Сезонное меню и осознанное потребление Дмитрий Голенин, Sage 14:30-15:20 Азия: Экзотическая, яркая, и дерзкая кухня Василий Зайцев, Koji и Lucky izakaya