

Расписание деловой программы выставки Крокус Экспо, 17-20 сентября 2024			
17 сентября			
ФОРУМ ЛИДЕРОВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО БИЗНЕСА Продюсер - Юлия Алимкина, 8-967-275-90-84	WFM РИТЕЙЛ АКАДЕМИЯ Продюсер - Юлия Алимкина, 8-967-275-90-84	WORLDFOOD NOBESA КЛУБ ЛИДЕРОВ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО БИЗНЕСА Продюсер - Полина Мачина, 8-903-515-70-59	КУЛИНАРНЫЙ МАРАФОН Продюсер - Полина Мачина, 8-903-515-70-59
Зал Форум	Зал Академия	Зал NoBeCa	Зал Кулинарный марафон
<p>11:00 - 12:30</p> <p>АНАЛИТИЧЕСКАЯ СЕССИЯ Актуальные цифры и факты по продовольственному рынку от ведущих аналитиков Модератор: Кирилл Терещенко, KOTANI</p>	<p>11:00 - 14:00</p> <p>КОНФЕРЕНЦИЯ ЭМБАРГО. 10 ЛЕТ СПУСТЯ. ИТОГИ И НОВЫЕ ВЫЗОВЫ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ Модератор: Марина Петрова, Petrova S Consulting</p>	<p>День 1. Бизнес про людей</p> <p>11:00-11:50 Открывающая экспертная панель: Аналитика рынка: тренды и драйверы изменений Российского рынка</p> <p>12:00-12:50 Дискуссия Кто виноват и где люди? Модератор: Татьяна Симонова, Training Café</p> <p>13:00-13:50 Интервью на сцене с амбассадором WorldFood Nobesa Дмитрием Левяцким Куда идет рынок?</p> <p>14:00-14:50 Экспертная панель Люди для людей. Как создать привлекательный HR бренд?</p>	<p>HURMA</p> <p>11:00-12:00 Исследование шести чувств восприятия хлеба. Новый взгляд на привычное #выпечка</p> <p>12:30-13:30 Локальная мраморная говядина</p> <p>14:00-15:00 Создание новых впечатлений. Как удивить гостя сегодня.</p> <p>15:30-16:30 Русская паказия: новый взгляд на кухню восточных регионов России #дальнийвосток</p> <p>16:30-18:00 Нетворкинг за бокалом Как выбрать идеальное вино: для торговой полки, для ресторана, для себя? #вино</p>
<p>13:00 - 15:00</p> <p>ГЛАВНАЯ ПЛЕНАРНАЯ ДИСКУССИЯ лидеров продовольственного ритейла ПРОГРЕССИВНОЕ СОВЕРШЕНСТВО ВАМ: РЕФЛЕКСИЯ, ПОИСК, ВНЕДРЕНИЕ Модератор: Кирилл Терещенко, KOTANI</p>	<p>14:30 - 17:30</p> <p>КОНФЕРЕНЦИЯ ТРЕНДЫ И ДРАЙВЕРЫ РОСТА: ГОТОВОЕ ПИТАНИЕ Модератор: Елена Воронцова, FoodRetail.Club</p>	<p>15:00-15:50</p> <p>Экспертная панель Вселяют роботы. Перспективы и кейсы роботизации процессов на производстве и в сервисе</p>	
<p>15:15 - 16:00</p> <p>ИНТЕРВЬЮ НА СЦЕНЕ с Виталием Вальковым, заместитель генерального директора, Лента Ведущий: Кирилл Терещенко, KOTANI</p>		<p>16:00-16:50</p> <p>Дискуссия Трансформация Бизнес-модели. Как продавать бренд, эмoción, производственные мощности и экспертизу?</p>	
<p>16:15 - 17:30</p> <p>ПЛЕНАРНАЯ ДИСКУССИЯ ЛИДЕРЫ E-GROCEKY: УСПЕШНЫЕ СТРАТЕГИИ И БУДУЩЕЕ ОНЛАЙН-ПРОДАЖ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ Модератор: Кирилл Терещенко, KOTANI</p>			
18 сентября			
<p>11:00 - 12:30</p> <p>ПЛЕНАРНАЯ ДИСКУССИЯ РЕГИОНАЛЬНЫЕ СЕТИ: НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И СТРАТЕГИИ РАЗВИТИЯ Модератор: Кирилл Терещенко, KOTANI</p>	<p>10:30 - 12:30</p> <p>КОНФЕРЕНЦИЯ КОНДИТЕРСКАЯ ПОЛКА В РИТЕЙЛЕ: ТРЕНДЫ, АНАЛИТИКА, РАЗВИТИЕ КАТЕГОРИИ Модератор: Наталья Марова, Retail.ru</p>	<p>День 2. Гастроутизм и развитие территорий</p> <p>11:00-11:50 Презентация с дегустацией Развитие потенциала территории через гастропродукт</p> <p>12:00-12:50 Экспертная панель Гастрономическая стратегия территории - подходы к разработке, внедрению и первые результаты</p> <p>13:00-13:50 Панельная дискуссия Роль франчайзинга в гастрономическом развитии территорий</p> <p>14:00-14:50 Панельная дискуссия Поход на Москву - успех, провал и уроки региональных рестораторов в столице Модератор: Ирина Орландина Авруцкая</p>	<p>Фонд Органико</p> <p>11:00-12:00 Особенности национального супер фуда в прочтении бренд шефа M2 Органик Клуб</p> <p>12:30-13:30 Сибирь: гастрономическая идентичность региона</p> <p>14:00-15:00 Новое - хорошо забытое старое. То, чего вы не знали о самых базовых ингредиентах русской кухни. Приготовлено по авторскому рецепту бренд шефа M2 Органик Клуб</p> <p>15:30-16:30 Север и Юг: самые контрастные и неожиданные сочетания итальянской кухни</p> <p>16:30-18:00 Нетворкинг за бокалом Новый взгляд на органическое вино #алкогольиноватика</p>
<p>13:00 - 15:00</p> <p>ПАНЕЛЬНАЯ ДИСКУССИЯ ВХОД В СЕТИ: КАК ЗАКУПЩИКИ ВЫБИРАЮТ БРЕНДЫ НА ПОЛКУ? Модераторы: Светлана Силенкина, INFOLine, Александра Киевч, WorldFood Connect</p>	<p>13:00 - 15:00</p> <p>КОНФЕРЕНЦИЯ ФРУКТЫ - ОВОЩИ В РИТЕЙЛЕ. КЛЮЧЕВЫЕ ТРЕНДЫ РАЗВИТИЯ КАТЕГОРИИ Модератор: Наталья Марова, Retail.ru</p>	<p>15:00-15:50</p> <p>Панельная дискуссия В Тулу со своим самоваром. Московские рестораторы за пределами МКАД</p>	
<p>15:30 - 17:15</p> <p>ТОРЖЕСТВЕННАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА «НОВИНКА ГОДА»</p>	<p>15:30 - 17:30</p> <p>КОНФЕРЕНЦИЯ СТМ КАК БЕЗУСЛОВНЫЙ ТРЕНД. КАК УДЕРЖАТЬ БАЛАНС МЕЖДУ СТМ И БРЕНДАМИ? Модератор: Наталья Марова, Retail.ru</p>	<p>16:00-16:50</p> <p>Лекция с дегустацией от авторов «Диких Ужинов» Зачем нужны гастроэкспедиции?</p>	
19 сентября			
<p>11:00-12:45</p> <p>ПЛЕНАРНАЯ ДИСКУССИЯ INFOLine ДИАЛОГ ЛИДЕРОВ: НОВЫЕ СТРАТЕГИИ РАЗВИТИЯ Модератор: Светлана Силенкина, INFOLine</p>	<p>11:00 - 13:00</p> <p>СЕССИЯ КАК МЕНЯЕТСЯ РЫНОК ОРГАНИКИ В РОССИИ: МНЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ Модератор: Александр Чумаков, РОСКАЧЕСТВО</p>	<p>День 3. Смена поколений, трансформация форматов.</p> <p>11:00-11:50 Презентация Трансформация сервиса</p> <p>12:00-12:50 Презентация Ресторан будущего: зачем, для кого, какой?</p>	<p>HURMA</p> <p>11:00-12:00 Итальянский комфорт-фуд</p> <p>12:30-13:30 Вдохновение родом из Китая #китайскаякулина</p> <p>14:00-15:00 Аутентичная северная кухня</p> <p>15:30-16:30 Японская кухня в новом прочтении</p> <p>16:30-18:00 Нетворкинг за бокалом Хуанганские барные традиции, темпераментные мексиканские акценты и та самая европейская эстетика. Что делать, чтобы гости возвращались за вашими напитками?</p>
<p>13:00 - 15:00</p> <p>КЕЙС-КОНФЕРЕНЦИЯ СОЗДАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТУ, УСЛУГЕ, МАГАЗИНУ Модератор: Наталья Марова, Retail.ru</p>	<p>13:30 - 15:00</p> <p>ТОРЖЕСТВЕННАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА "ПРОДУКТ ГОДА"</p>	<p>13:00-13:50</p> <p>Презентация Dlinks First концепции. Как формируется рынок нового барного продукта?</p> <p>14:00-14:50</p> <p>Дискуссия «Продукты из растительного сырья: за и против»</p>	
<p>15:15 - 17:15</p> <p>ПАНЕЛЬНАЯ ДИСКУССИЯ РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: НОВЫЕ ФОРМАТЫ И ДИГИТАЛИЗАЦИЯ Модератор: Светлана Силенкина, INFOLine</p>	<p>15:15 - 17:30</p> <p>ПЛЕНАРНАЯ СЕССИЯ ФИРМЕННАЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ РОЗНИЦА В МАКРОРАЗРЕ: НОВЫЕ ВЫЗОВЫ И ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ Модератор: Наталья Марова, Retail.ru</p>	<p>15:00-15:50</p> <p>Презентация Из фастфуда в фудтек и обратно</p> <p>16:00-16:50</p> <p>Интервью на сцене с секретным гостем</p>	
20 сентября			
<p>11:00 - 14:00</p> <p>ИННОВАЦИОННАЯ ПАНЕЛЬ FOODTECH 2024 Модератор: Иван Скворцов, ЦКТП</p>	<p>11:00 - 12:00</p> <p>ИНТЕРВЬЮ НА СЦЕНЕ с Сергеем Леоновым, Хороший выбор Ведущая: Александра Киевч, WorldFood Connect</p>	<p>11:00 - 14:00</p> <p>Мастермайнд «8 пятниц» от Екатерины Стародубцевой-Калачевой (HURMA) и Юлии Савиной (коммуникационное агентство Vzliv) для Топ-специалистов направления NoBeCa</p>	<p>HURMA</p> <p>11:00-12:00 Пицца в меню вашего ресторана</p> <p>12:30-13:30 Тухлая говядина - реализованный потенциал национального продукта в современной кухне</p>