

# ФОРУМ «ТРАНСФОРМАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ КУХНЕЙ.

Экономика. Технологии. Вкус»

Модератор: **ДЕНИС ПЕРЕВОЗ**, президент **Ассоциации кулинаров Москвы** (Москва)

**10:00–10:10** Вступительное слово модератора форума **ДЕНИСА ПЕРЕВОЗА**

**10:10–10:50** **ОЛЬГА ДОБЫЧИНА**, основатель булочных и пекарни «**Батон**», хлебный сомелье (Москва),  
**АЛЕКСЕЙ МАРТЫНОВ**, бренд-шеф сети ресторанов «**Рыба моя**» (Москва)

Хлеб в ресторане: новые правила игры — смыслы, механика, экономика

**10:50–11:30** **ЯН И НАТАЛИ ДМИТРЕНКО**, основатели сети сифудбаров «**Честная Рыба**» (Москва)

Цифровая кухня: как ИИ ускоряет запуск блюд и снижает нагрузку на команду

**11:30–11:50** **ДМИТРИЙ БАРАНОВ**, руководитель направления Arach в **Equip Group**,  
**АНТОН ТИХИЙ**, бренд шеф **Мультикультура**, **РыбТорг**,  
**AQ KITCHEN**,  
**ИГОРЬ ИСАЕВ**, директор группы компаний **РеКом**

Путь от концепта до "Мультикультуры": командные методы реализации проекта

**11:50–12:30** **АНДРЕЙ ЖДАНОВ**, шеф-повар ресторанной группы **Modus Friends** (Москва)

Структура формирования бизнес-меню, от «вредины» до уважаемого гостя

**12:30–12:50** **СЕРГЕЙ МАРУХЛЕНКО**, директор департамента проектных продаж, компания **Торговый Дизайн** (Москва),  
**ДМИТРИЙ АКУЛОВ**, управляющий партнер, сооснователь и совладелец **Sea Sons group** («**Соль**», **Seasons**, **Matsu Izakaya**, **Fishdialers**, «**Звезды**») (Калининград)

Франшиза блюда как инструмент снижения операционных издержек в ресторанном бизнесе

**12:50 –13:30** **АРТЁМ ЕВСТАФЬЕВ**, шеф-повар и основатель ресторана **Bolo** (2 звезды Michelin) (Москва)

Трансформация от мишлен к булочкам BOLO

**13:30 –14:10** **КОНСТАНТИН ОПЕСКИН**, основатель и эксперт онлайн-академии **CHEF.X**

AI-шеф: новая управленческая роль на кухне и в ресторане

**14:10–15:00** **Обед**

**15:00–15:40** **ДМИТРИЙ БОГАЧЕВ**, шеф-повар и совладелец ресторана новых вкусов Азии **Mr. Bo**, гастрономического проекта «**Ю: Сделано в Петербурге**» (Санкт-Петербург)

Профессиональный рост шефа: навыки, менторство, карьерные маршруты внутри и вне кухни

**15:40–16:20** **ИЛЬЯ БЛАГОВЕЩЕНСКИЙ**, бренд-шеф ресторана **Sapiens** (Москва)

Личность на тарелке: зачем ресторану публичный бренд-шеф — и когда это не работает

**16:20–17:00** **МАРИНА НИКОЛАЕВА**, директор по персоналу сети ресторанов «**Лидер групп**» (Уфа)

Рецепт против выгорания: как забота, интеграция и гастроужины формируют будущее отрасли

**17:00–18:00** Круглый стол. **ТРАНСФОРМАЦИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ. НАСТОЯЩЕЕ И БУДУЩЕЕ.**

**АЛЕКСЕЙ ВОЛКОВ**, бренд-шеф ресторанов «**Поле**» и «**Леа**»

**ИРЭН СВИРИНА**, бренд-шеф компании «**Кенвуд Россия**»

**ОЛЕГ ЧАКРЯН**, бренд-шеф сети ресторанов «**Тануки**»

**АЛЕКСЕЙ МАРТЫНОВ**, бренд-шеф ресторана «**Рыба моя**»

**ВАЛЕРИЙ ЧИЖ**, шеф-повар и владелец кондитерской «**ПолинаПастери**»