



III Новосибирский Торговый Форум

г. Новосибирск, ул. Станционная, 104, МВК «Новосибирск Экспоцентр»

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

02.12.2021

Время	Сцена	
10.00-10.30	<p>Официальное открытие III Новосибирского Торгового Форума «Торговля Offline-Online» выставок «Сибирская продовольственная неделя», «HoReCa Siberia»</p> <p>Приветственное слово заместителя Губернатора Новосибирской области Сергея Сёмки</p> <p>Приветственное слово директора департамента развития внутренней торговли министерства промышленности и торговли Российской Федерации Никиты Кузнецова</p> <p>Приветственное слово президента Ассоциации малоформатной торговли России Владлена Максимова</p> <p>Выступление министра промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области Андрея Гончарова «О развитии торговли Новосибирской области»</p> <p>Приветственное слово президента Российского Совета Торговых Центров Дмитрия Москаленко</p> <p>Выступление исполнительного директора «СВК» Елены Сайгашовой</p>	
10.30-11.00	<p>Трек 1. «Местные бренды. Предпочтения потребителей по товарам местного производства. ТОП 10 новосибирских брендов»</p> <p>Эксперты площадки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Алёна Рыбалко, директор Сибирского округа розничной сети «Магнит» • Алексей Смалюк, директор коммерческого департамента, макрорегиона «Сибирь» торговой сети «Пятёрочка» • Мария Гаранина, руководитель направления по работе с ритейлом NielsenIQ 	
Время	Сцена	Лекторий (мобильный конференц-зал, павильон В)

11.00-11.30	<p>Трек 2. «Оптовые рынки. Итоги сезона. Поможет ли принятая концепция развития рынков вырасти в объемах продажи продукции?»</p> <p>Эксперты площадки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Никита Кузнецов, директор департамента развития внутренней торговли министерства промышленности и торговли Российской Федерации • Алексей Александров, председатель РОО «Союз поддержки и развития оптовых и розничных рынков Новосибирской области», заместитель директора ТЦ «Хилокский» • Леонид Шляпников, главный управляющий директор ООО «РусАгроМаркет-Холдинг» 	<p>«БУДУЩЕЕ HoReCa. Время изменить взгляд на бизнес»</p> <p>Эксперты площадки: Екатерина Головацкая – редактор журналов «Мое дело. FoodService», «Мое дело. Магазин».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рынок HoReCa 2021 – восстановление или стагнация. • Изменения в поведении гостей. Новые модели потребления и как они меняют ресторанный бизнес. • Актуальные тренды, форматы, продукты. • Рейтинг крупнейших ресторанных операторов России.
11.30-12.00	<p>Трек 3. «Мобильная торговля. Коллаборация автолавки и street-food. Торговля «на колёсах» может ли быть экономически эффективной и туристически привлекательной?»</p> <p>Эксперты площадки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владлен Максимов, президент Ассоциации малоформатной торговли России • Алексей Макаров, руководитель группы компаний «Шеф Проджект» (TomYumBar, BarBQ) • Юлия Шарафудинова, директор по маркетингу и развитию сети «Дядя Дёнер» 	<p>Организаторы: ООО «Хухтамаки С.Н.Г», ООО «СЕЛЛ-Сервис».</p>
12.00-12.30	<p>Трек 4. «E-commerce. Сохраняется ли динамика 1-2 волны on-line покупок и доставки продуктов питания и непродовольственных товаров»</p> <p>Эксперты площадки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Марина Садыки, руководитель отдела развития электронной торговли, общественного питания и бытовых 	<p>«Упаковка и экология»</p> <p>Эксперты площадки: Александр Чижов, Виктория Погосова, руководитель направления продаж и специалист по маркетингу ООО «Хухтамаки С.Н.Г».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Продукция Huhtamaki в

	<p>услуг департамента развития внутренней торговли Министерства промышленности и торговли Российской Федерации</p> <ul style="list-style-type: none"> • Артем Глущенко, GR директор ООО «Яндекс.Маркет» • Алексей Мусаткин, руководитель группы развития региона макрорегиона Восток «OZON» 	<p>мире.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обзор заводов Nuhtamaki в г. Ивантеевка и г. Елабуга и их ассортимент. • Упаковка и ее влияние на экологию. Тренды и будущее. <p>Организатор: ООО «Хухтамаки С.Н.Г»</p>
12.30-13.00	<p>Трек 5. «Могут ли большие гастрономические пространства быть точками привлечения туристов?»</p> <p>Эксперты площадки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владимир Бурковский, президент Сибирской Федерации Рестораторов и Отельеров • Анна Павлова, заместитель министра экономического развития Новосибирской области • Мансур Сафиуллин, руководитель VlaVlaBar Новосибирск • Алексей Виноградов, директор Центрального рынка Новосибирска 	
13.00-13.30	<p>Трек 6. «Непродовольственные сети. Тренды, цены, влияние пандемии»</p> <p>Эксперты площадки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сергей Шадрин, директор Сибирского филиала ООО «Спортмастер» • Алексей Колгушкин, директор ИКЕА Новосибирск 	
13.30-13.45	<p>Региональные ограничения БТН: история, генезис и последствия</p> <p>Эксперт: Владлен Максимов, президент Ассоциации малоформатной торговли России</p>	
13.45-14.30	<p>Торжественное закрытие проектов «Школа торговли: 2021: развитие локальных брендов»</p> <p>«Школа нестационарной, мобильной торговли и вендинга»</p>	<p>Школа ресторанный дела Дениса Иванова</p> <p>Эксперт площадки: Наталья Кулакова, директор Школы</p>
14.30-17.00	<p>Конференция по торговой недвижимости «Развитие торговой недвижимости»</p>	

Новосибирска – цель местных сообществ экспертов рынка».

Модератор: Евгений Бурденюк, основатель компании «Отелит»

- Никита Кузнецов, директор департамента развития внутренней торговли министерства промышленности и торговли Российской Федерации
- Наталья Патрина, управляющая сети новосибирских торговых центров «Континент», региональный представитель «РСТЦ» Новосибирска
- Андрей Гончаров, министр промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области
- Максим Останин, заместитель министра промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области
- Дмитрий Москаленко, президент «РСТЦ», Первый заместитель генерального директора АО «Корпорация А.Н.Д.»
- Наталья Девяткова, основатель управляющей компании «Денова», всероссийский эксперт по коммерческой недвижимости)

Направления дискуссии:

- Планы развития в Новосибирске местных сообществ экспертов, как они могут влиять на политику и инфраструктуру города.
- Ситуация на рынке сейчас, какой недвижимости не хватает. Взгляд власти и экспертов.
- Как отрасль реагирует на меры, вводимые в связи с пандемией и как сообщества на это влияют уже сейчас.
- Предложения представителей отрасли для властей.

- Бережливое производство - сокращение скрытых потерь
 - Гостинг - почему кандидаты не приходят на собеседование
 - HR бренд - что надо делать ресторану, чтобы к нему стали приходить люди на собеседование
 - Методы обучения новичков, как быстрее адаптировать и ввести в работу новых сотрудников
 - Школа внутри сети - что даёт и что делает? Опыт Школы ресторанного дела группы ресторанов Дениса Иванова.
- Решение вопроса с кадровым голодом

	<p>Лекционный блок: «Тюмень - столица деревень. Как получить всероссийское признание региональному эксперту» Наталья Девяткова, председатель «РГУД» в Тюмени, собственник компании «Денова», признанный всероссийский эксперт в области управления недвижимостью</p> <p>«Методы развития региональных УК и девелоперов на Всероссийский уровень с помощью профессиональных сообществ» Дмитрий Москаленко, президент «РСТЦ», Первый заместитель генерального директора АО «Корпорация А.Н.Д.»)</p> <p>Участники конференции: игроки рынка торговой недвижимости, собственники и управляющие ТЦ города, члены НРО «Деловая Россия», «РГУД», «РСТЦ».</p>	
10.30 – 16.30	<p>Мастер – классы (B405):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сверхдоходность при реализации кофе и холодных напитков. Кофейня на двух квадратных метрах • 40 десертов с мягким мороженым • Завтрак, десерты с фруктами и напитки с мягким мороженым. • Раф с кайенским перцем, пряные специи и другие модные французские кофейные тенденции. • Бельгийские вафли с кремю и мягким мороженым (на основе натуральных ягодных пюре) • Закусочные сендвич-вафли с сырными, мясными и овощными начинками. • Обучающая презентация компании «Essentia Protein Solutions» • «Использование натуральных бульонов для быстрого и удобного приготовления супов» <p>Организатор: «СЕЛЛ-Сервис Хорека»</p>	
10.30- 15.00	<p>ДЕНЬ ПОСТАВЩИКА Участники – коммерческие директора ведущих торговых сетей, представленных в Новосибирской области</p>	
03.12.2021		
	Сцена	Лекторий (мобильный конференц-зал, павильон В)

10.00-10.45	<p>Работа с ОТА (Online Travel Agency). ТОП 5 каналов для СФО. Прямые продажи в отеле. С чего начать и как поддерживать?</p> <p>Спикер: Василиса Щebet - руководитель PR службы BNOVO</p>	<p>"Кофе в ресторане: кто виноват и что делать. Зачем ресторану качественный кофе?"</p> <p>Спикер: Максим Лысянский - исполнительный директор Кофий</p>
11.00-11.45	<p>Трек 7 «Кадры в потребительском рынке. Поведение сотрудников в период 1-4 волны COVID-19»</p> <p>Эксперты площадки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Екатерина Дегтярёва, директор hh.ru Сибирь • Анна Коробейникова, региональный директор компании «Лента» • Анжелика Жураковская, директор по персоналу ГК «ЛАМА» 	<p>«Ресторан с 0: от проекта до результата! Сложности проектирования ресторана»</p> <p>Спикер: Данил Герасимиди, генеральный директор ООО «ГастроНорма»</p>
11.45-12.30	<p>Трек 8 «Нужны ли Новосибирской области свой «Даниловский рынок» и современная ярмарка?»</p> <p>Эксперты площадки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Евгений Бурденюк, руководитель компании Отелит • Сергей Сапсай, Председатель Правления Новосибирского Облпотребсоюза • Алексей Виноградов, директор Центрального рынка города Новосибирска 	
12.30-13.30	<p>Трек 9. «Перспективы рынка алкогольных и энергетических напитков»</p> <p>Эксперты площадки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Анастасия Малетина, управляющий по работе с органами государственной власти и корпоративным отношениям компании «Балтика» в Сибири • Кошелева Наталия Александровна, Исполнительный директор Новосибирского областного 	<p>Управление аудиомаркетингом</p> <p>Спикер: Ком. Дир/ дир. По маркетингу/ рук. Партнерского направления Сберзвук</p>

	<p>отделения «ОПОРЫ РОССИИ», вице-президент Ассоциации малоформатной торговли</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соловьев Алексей Игоревич, Председатель Новосибирской областной общественной организации производителей и продавцов пивной и алкогольной продукции 	
13.30 – 14.30	<p>"ПОДБОР ТОП-МЕНЕДЖМЕНТА РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА - бренд-шеф, шеф-повар, су-шеф, управляющий и операционный директор ресторана и пр. Спикер: Максим Маленков - Эксперт в подборе и развитии персонала для ресторанного бизнеса, постоянный HR-партнер школы ресторанного бизнеса "PANGA".</p>	<p>«Воровство в заведении» Спикер: Гаврилов Алексей Валерьевич (Quick Resto) - Основные механизмы серых схем, - Разбор конкретных кейсов и решений, - Лайфхаки в автоматизации, - Советы мотивации.</p>
15.00-17.00	<p>Технологии брендинга, этапы и составляющие этого процесса» или «Нейминг, от постановки задачи до выбора названия Спикер: Светлана Миронова - директор Коммуникационного агентства BrandStream</p> <p>Как проверить и зарегистрировать товарный знак в России, в Китае и странах Таможенного Союза Спикер: Олеся Ермакова - патентный поверенный РФ № 1370 Юридическая компания Интелайт</p>	
10.30 – 16.30	<p>Мастер – классы (B405):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сверхдоходность при реализации кофе и холодных напитков. Кофейня на двух квадратных метрах • 40 десертов с мягким мороженым • Завтрак, десерты с фруктами и напитки с мягким мороженым. • Раф с кайенским перцем, пряные специи и другие модные французские кофейные тенденции. • Бельгийские вафли с кремом и мягким мороженым (на основе натуральных ягодных пюре) • Закусочные сэндвич-вафли с сырными, мясными и овощными начинками. • Обучающая презентация компании «Essentia Protein Solutions» 	

- «Использование натуральных бульонов для быстрого и удобного приготовления супов»
- Организатор: «СЕЛЛ-Сервис Хорека»

11.00-14.00 КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ №4

Конференция компании «Аквабайт» «Море технологий»

- Работа с ota (online travel agency). Топ 5 каналов для сфо. Прямые продажи в отеле. С чего начать и как поддерживать?

Спикер: Василиса Щебет - руководитель pr службы bnovo

- «кофе в ресторане: кто виноват и что делать. Зачем ресторану качественный кофе?»

Спикер: максим лысянский - исполнительный директор кофий

- «подбор топ-менеджмента ресторанного бизнеса - бренд-шеф, шеф-повар, су-шеф, управляющий и операционный директор ресторана и пр.»

Спикер: Максим Маленков - эксперт в подборе и развитии персонала для ресторанного бизнеса,

Постоянный hr-партнер школы ресторанного бизнеса «ranga».

- управление аудиомаркетингом

Спикер: ком. Дир/ дир. По маркетингу/ рук. Партнерского направления сберзвук

- технологии брендинга, этапы и составляющие этого процесса» или «нейминг, от постановки задачи

До выбора названия

Спикер: Светлана Миронова - директор коммуникационного агентства brandstream

- как проверить и зарегистрировать товарный знак в россии, в Китае и странах таможенного союза

04.12.2021

**10.30 –
14.00**

Мастер – классы (B405):

- Сверхдоходность при реализации кофе и холодных напитков. Кофейня на двух квадратных метрах.
- Экологичная упаковка будущего
- - Новые реалии и стандарты будущего для рынка упаковки и одноразовой посуды.
- - Возможности переработки упаковки и устойчивое развитие.
- Раф с кайенским перцем, пряные специи и другие модные французские кофейные тенденции.
- Бельгийские вафли с кремю и мягким мороженым (на основе натуральных ягодных пюре)

Организатор: «СЕЛЛ-Сервис Хорека»