

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ФОРУМ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА: ИТОГИ И ПЕРСПЕКТИВЫ

Исследование экономических проблем необходимо для развития ресторанного бизнеса каждой страны. Изучение и анализ ресторанного бизнеса привлекают внимание и интерес менеджеров, управляющих, собственников, учредителей, шеф-поваров, аналитиков, дизайнеров, коучей и и других специалистов, не только отечественных, но и зарубежных.

В Москве 13–15 сентября 2022 г. прошел VI экономический форум ресторанного бизнеса. В качестве его участников более 500 человек провели время среди 50 рестораторов, определяющих современные тренды индустрии питания и открывающих знаковые проекты в РФ. На форуме было предложено участие в 4 рестораторах, в анализе более 100 успешных кейсов, в прослушивании 6 образовательных программ и в более чем 30 рестопрактикумах. Поскольку одновременно проходил форум интеграторов и поставщиков профессионального оборудования для общепита «ФУДМАШИНА», участники форума ресторанного бизнеса провели встречи с производителями и дистрибьюторами, нашли новых партнеров.

Более 50 спикеров рассказали о своем пути к успешному ресторанному бизнесу. Среди ораторов выделились наиболее известные специалисты — не только рестораторы и управляющие успешными бизнес-проектами, но и дизайнеры, аналитики, финансовые эксперты, сертифицированные коучи и спикеры. Из их числа можно отметить: Сергея Миронова — председателя координационного совета Федерации рестораторов и отельеров, основателя ресторанов «Мясо&Рыба»; Марию Искусных — ресторанного эксперта, операционного директора ресторанных концепций, аудитора и антикризисного управляющего, операционного директора ресторана «ВКустАХ», который был запущен с нуля за один месяц; Глеба Щербакова, добившегося вершин в области освещения ресторанов и ставшего основателем нового направления в ресторанном бизнесе, которое связано с разработкой индивидуального дизайна освещения; Евгения Рейммера — выпускника Санкт-Петербургского государственного университета аэрокосмического приборостроения, ставшего ресторатором, основателем компании Milimom Family, создавшего более 30 успешных ресторанных проектов; Кирилла Мартыненко — члена Российской гильдии шеф-поваров, управляющего партнера ресторанов Torro Grill и Boston Seafood & Bar, сооснователя ресторана Trattoria Mozza и бара Magnum Wine Bar; Марию Иноземцеву — партнера, операционного директора паназиатского ресторана Zuma, создателя и амбассадора российских фестивалей «Держи краба!» и «На Гребне!» [1].

Форум ресторанного бизнеса проходит шесть лет и каждый раз побуждает многих людей начать свой путь в сфере общественного питания. Снова и снова проявляются и решаются проблемы в ней, и форум является одним из способов ведения дискуссий и обратной связью как от начинающих, так и от лидеров

в конкурентной борьбе. Он показывает стратегические направления развития ресторанного бизнеса. Одним из главных факторов успешной ресторанной деятельности является ее концепция, а достижение успеха происходит только посредством кропотливого труда и большого количества экономических расчетов.

Так как в Республике Беларусь ежегодно проходит фестиваль HoReCa [2], было бы уместно и целесообразно провести форум, посвященный решению проблем в ведении ресторанного бизнеса, чтобы продвигать креативные решения и укреплять сферу ресторанного бизнеса.

Источники

1. VI Ресторанный Экономический Форум [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://ref6.restoved.ru/>. — Дата доступа: 18.11.2022.

2. HoReCa [Электронный ресурс] // Записки маркетолога. — Режим доступа: https://www.marketch.ru/marketing_dictionary/x/horeca/. — Дата доступа: 18.11.2022.