

Организаторы:



HoReCa. Самая пострадавшая отрасль: как прошло возвращение к нормальности, что стало new normal и как осилить вторую волну?

28 октября состоится digital-панель по теме возвращения к работе предприятий HoReCa.

В Санкт-Петербурге за время пандемии сложилось наиболее строгое регулирование сферы общественного питания и только в середине сентября общепит вернулся к 100% объему работы, что случилось намного позднее, чем в других регионах.

В соответствии с распоряжением Александра Беглова работа предприятий общепита (кафе, бары, рестораны) в ночное время приостанавливается до 29 ноября. Как выжить в сложившейся ситуации? Каков опыт коллег, выдержавших первую волну пандемии? Что стало новой нормой для общепита? И послужит ли опыт весны в будущем?

Модератор: Кристина Муравьева, Генеральный директор «Эксперт Северо-Запад»

10:00- 11:15 ТРЕК 1. Форсайты: как подготовиться к сезону, не гадая на кофейной гуще.

- Что стало с отраслью и каковы ее перспективы.
- О поддержке, которую можно и нужно найти.
- Открыты как никогда раньше: как происходит «возвращение» ресторанного бизнеса и какую роль в этом может сыграть поставщик?

К участию приглашены:

- Нана Гвичия, Заместитель Председателя Комитета по развитию туризма Санкт-Петербурга;
- Александр Ситов, Первый заместитель председателя Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга;
- Людмила Колдунова, Начальник отдела развития человеческого капитала, Комитет по труду и занятости населения Санкт-Петербурга;
- Игорь Бухаров, президент Федерации рестораторов и отельеров России;
- Дино Клариц, Директор по продажам канала немедленного потребления Coca-Cola HBC Россия.

11:30- 12:45 ТРЕК 2. Практика: phygital/online/on the go?

- Оптимистичное будущее: как уволить 500 человек и нанять 1000 в пандемию.
- Когда 2 месяца - это уже колоссальный опыт: кейс-практика от представителя ресторанного сообщества из Италии.
- Почему сейчас, как никогда раньше, нужно обратить внимание на текучку кадров? И как это влияет на бизнес.
- Диджитализируем недиджитализируемое: кухня, спальня, зал, что еще?
- Кафе, рестораны и кинотеатры обязаны соблюдать особые меры безопасности, для обслуживания посетителей. Что нужно и чего не нужно делать по новым правилам, как корректно трактовать новые законы и избежать штрафов?

Организаторы:



К участию приглашены:

- **Максим Кораблев-Дайсон**, ресторатор, «Пхали-Хинкали» и «Хачо и Пури»;
- **Мирко Дзанини**, ресторатор, Mirco Zanini Restaurants;
- **Екатерина Лужных**, Менеджер по взаимодействию с местными сообществами по стране Coca-Cola HBC Россия;
- **Наталья Белякова**, Директор по маркетингу Domina Russia;
- **Анна Папиж**, эксперт системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП), специалист по разработке и внедрению программ производственного контроля на предприятиях HoReCa, эксперт АПИГ.

Мероприятие пройдет в формате онлайн.

РЕГИСТРАЦИЯ

По всем вопросам, пожалуйста, обращайтесь:
Анна Качалова,
Anna.kachalova@cchellenic.com
+7 495 728 21 33