

«CATERING DIRECTOR 2009»

**ЭФФЕКТИВНЫЙ КЕЙТЕРИНГ-БИЗНЕС
В НОВОЙ ЭКОНОМИКЕ.
Ревизия стратегий и возможностей,
рождаемых кризисом.**



Объединяя сильных

**Впервые дополнительно курс лекций
«F&B DIRECTOR»**

Экспертный совет форума



Евгений Пригожин
Основатель
Concord Catering



Алла Сучинская
Генеральный директор
Провайдер Сервис



Олег Бардеев
Управляющий партнер,
Улей Кейтеринг



Александр Шумович
Генеральный директор
Eventum



Эрнест Лепский
Директор
Кейтеринг Сервис



Режис Тригель
Шеф-повар комплекса
Барвиха Luxury Village, Mercury

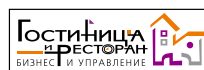


Кирилл Погодин
Независимый консультант



Александр Авдеев
Генеральный директор
Ассоциация производителей сервисных услуг для пассажиров на транспорте

Информационные партнёры:





Уважаемые коллеги!

Период шоковых изменений и неопределенности в макроэкономике проходит. Бизнес в реальных секторах - производство, услуги получает возможность трезво оценить новую реальность и принять свои главные решения. Именно эту задачу будет решать бизнес-форум Catering Director 2009 для индустрии кейтер-услуг в России.

Объединяя сильнейших и наиболее активных игроков, форум создает все возможности для детального анализа ситуации в главных направлениях: в событийном и корпоративном кейтеринге, в секторе питания на транспорте и индустрии гостеприимства. Понять как изменился рынок. Оценить про-

гнозы на ближайшие 12-18 месяцев. Провести ревизию своих расходов и портфеля услуг. Найти новые направления и рыночные ниши. Это сегодня главное, эти ответы будут вместе находить делегаты и докладчики форума.

Мы как организаторы рады возможности не только предоставить вам готовую и проверенную временем площадку для диалога. Но привнести принципиально новые возможности для вашего бизнеса (!). «Олимпийский кейтеринг», «Диалог с заказчиком», «Кейтеринг в госсекторе» - вот направления, подсказанные Экспертным советом и реализованные нами в предметное обсуждение на главном форуме отрасли!

Шок прошел, настало время принимать решения. Мы благодарим каждого из более 30 докладчиков форума, всех деловых партнеров и средства массовой информации за участие в подготовке Catering Director 2009 - в создании условий для принятия решений вами!

Алексей Филатов

Управляющий директор
BBCG Part of Expomedia Group Plc

Марина Абидина

Продюсер форума
Catering Director

III МЕЖДУНАРОДНЫЙ БИЗНЕС-ФОРУМ CATERING DIRECTOR 2009

Еще никогда съезд лидеров индустрии - встреча владельцев и директоров кейтеринговых компаний, ресторанов, отелей и event-агентств не была так актуальна как сейчас!

Главные темы встречи 2009:

- Анализ развития ситуации на рынке кейтеринговых услуг: новогодние продажи и I квартал '09. Объемы бизнеса и антикризисные решения в событийном и корпоративном кейтеринге, в питании на транспорте и социальной сфере.
- Оценки динамики рынка в 2009-10. Пересмотр портфеля услуг и ценовой политики.
- Анализ возможностей по переориентации и реорганизации бизнеса. В фокусе рынок социального питания и госзаказ.
- Обсуждение новых идей для противостояния спаду потребления. Ревизия расходов и их финансирования, поставок и поставщиков.

Catering Director 2009 - ОБЪЕДИНЯЯ СИЛЬНЫХ

- Своё выступление на форуме уже подтвердили лидеры индустрии кейтеринг всех направлений!
- Деловая программа сформирована при содействии Экспертного Совета Catering Director!
- В форуме примут участие более 100 делегатов со всей России и стран ближнего зарубежья.

Впервые в рамках форума Catering Director пройдут специальные мероприятия:

1. Специальная сессия **«Олимпийский кейтеринг»**. Раскрытие информации о том, кто и как организует питание на самом масштабном мероприятии в мире. Возможно, в 2014 году именно Ваша компания будет кормить участников олимпиады в Сочи.
2. Круглый стол **«Диалог с заказчиком»**. Обсуждаются изменения в бюджетах и самом подходе заказчика к услугам нашей индустрии сегодня. Представители заказчика - крупные корпорации и государственная власть. Как повлиял кризис на запросы и цели заказчика? Получить уникальную информацию, чтобы открыть для себя новые контракты!
3. Курс лекций **«F&B DIRECTOR»**. Серия практических лекций по операционным вопросам организации работы производства, формированию предложения, ценообразованию и управлению персоналом. Термин Food & Beverage быстро распространяется из отельного бизнеса на все сектора индустрии питания. Мы предлагаем изучить и стоящие за ним технологии!

Место проведения Catering Director 2009

Гостиница **«Рэдиссон САС Славянская» 4*** расположена в центре города, на набережной Москва-реки, напротив Белого Дома и МИДа. Удобное расположение и транспортная схема позволяет гостинице Рэдиссон САС Славянская быть популярной среди бизнесменов. Рэдиссон САС располагает всеми условиями для комфортного проживания и проведения деловых встреч и конференций. Специально для делегатов Catering Director 2009 действуют эксклюзивные скидки на проживание!



Евгений Пригожин
Владелец Concord Catering

На рынке кейтеринговых услуг сейчас наблюдаются следующие тенденции:

1) объединение кейтеринговых компаний для совместного выживания в период экономического кризиса, что приводит к нестабильности этих компаний и не возможности понимания характера их дальнейшего существования.

2) банкротству многих кейтеринговых компаний, у кого кроме event кейтеринга нет никаких других направлений

3) создание новых кейтеринговых компаний, которые демпингуют ценами за счет критичного снижения качества услуг и снижения санитарных требований.

Мы пошли по пути рационального использования своих средств – оптимизирования структуры. Загрузили свой персонал консалтинговыми услугами для Аэрофлота и их бортового питания. Оптимизируем затраты – расширяя сеть музеев шоколада на базе собственных кухонных комплексов. Наши подразделения по социальному питанию активно участвуют во всех государственных проектах и тендерах, открыты подразделения школьного питания, подразделение войскового питания, Concord Corporate meals, ведется строительство фабрики для организации питания по данным подразделениям. Таким образом, event catering в период экономического кризиса у нас защищен со всех сторон.



Эрнест Лепский
директор «Кейтеринг сервис»

В кризисных условиях, в связи с сокращением бюджетов клиентов на развлекательные мероприятия, кейтеринг будет стремиться выходить на прямых клиентов, нежели event-агентства, корректируя свои пакеты услуг и предлагая клиентам новые экономичные варианты организации и проведения мероприятий.

Помимо разработки новых пакетных предложений, несомненно, ресторанам придется пересмотреть свои издержки и максимально оптимизировать их с целью минимизации стоимости услуг. С целью удержания постоянных клиентов кейтеринг может предлагать услуги по организации выездного обслуживания в офисах компаний или искать недорогие площадки, снижая тем самым стоимость услуг за счет экономии на аренде площадки.

Наиболее сильно кризис затронет сегмент именно корпоративных развлекательных мероприятий, спрос на деловой (выставочный) и спортивный кейтеринг снизится несущественно. Стоит обратить внимание на развитие именно данных направлений. Также возможна разработка и внедрение новых направлений бизнеса в рамках кейтеринговых компаний как дополнительного источника привлечения прибыли.

КЛЮЧЕВЫЕ ВЫСТУПАЮЩИЕ:



Роберт Стайл
Вице-президент по управлению объектами и обслуживанию участников олимпийских игр, «Сочи 2014».



Режис Тригель
Шеф-повар Барвиха Luxury Village, Mercury



Виктор Найшуллер
Президент, «ОМС»



Олег Бардеев
Управляющий партнёр «Улей кейтеринг»



Алла Сучинская
Генеральный директор «Провайдер Сервис»



Глеб Давидук
Партнер Mint Capital, член Совета директоров «Элекснет», председатель Совета директоров «МОНЕ» и сети ресторанов «Тинькофф»



Владимир Чернигов
АНО Директор Института отраслевого питания



Александр Авдеев
Генеральный директор Ассоциации производителей сервисных услуг на транспорте



Лидия Варламова
Директор, «Выездная трапеза Кафе «Пушкин»



Андрей Золотарёв
Исполнительный директор «Ресторация Bosco»



Людмила Войнова
управляющий ресторанный службы, Бутик-отель Golden Apple



Александр Шумович
Генеральный директор Eventum



Геннадий Клименко
Генеральный директор Chante Cler



Юлия Олейникова
Директор, Parad Catering



Кирилл Погодин
Независимый консультант

2 АПРЕЛЯ 2009, ЧЕТВЕРГ,
ПЕРВЫЙ ДЕНЬ ФОРУМА

9.30–10.00 Регистрация участников Форума

10.00–11.20 ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ I ПАНЕЛЬНАЯ ДИСКУССИЯ

УСПЕШНЫЙ БИЗНЕС В НОВОЙ ЭКОНОМИКЕ

Анализ ситуации и стратегии, которые выбирают лидеры направлений: событийный и корпоративный кейтеринг, питание в социальной сфере, питание на транспорте, кейтеринг ресторанов и отелей.

- Как изменился спрос на услуги в условиях кризиса? Каковы масштабы снижения продаж? И какие первые шаги, антикризисные меры вы считаете успешными?
- Стратегия сверхбыстрого роста и экспансия утратили свою актуальность? Какие стратегии приведут бизнес к успеху завтра? Какие показатели эффективности сегодня наиболее важны для вас?
- Какие параллельные направления развития бизнеса рассматриваете вы? Какие ниши считаете наиболее перспективными?

11.20–11.40 Кофе-брейк

11.40–12.40 ФОКУС-СЕССИЯ: СОБЫТИЙНЫЙ КЕЙТЕРИНГ
Рынок, доходность, главные угрозы и возможности

- Как изменился спрос (его структура и объем) в событийном кейтеринге? Какие мероприятия покупают сегодня? Цены? Можно ли восстановить объемы продаж в секторе «fun-эвенты», какие изменения в портфеле услуг необходимы?
- Какую добавленную стоимость и издержки влечет сегодня организация контента мероприятия? Как развивать свой бизнес дальше: комплексная организация или контрактные отношения с эвент-агентствами?
- Рынок масштабных мероприятий. Анализ ситуации и опыт успешных игроков — кейтеринговые компании и эвент-агентства.

12.40–13.20 Обед

13.20–14.45 ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ II

РЕШЕНИЯ ДЛЯ РОСТА ЭФФЕКТИВНОСТИ

Опыт антикризисных решений в снижении издержек и развитии прямых продаж.

- Как оптимизировать закупки. Процедуры организации тендеров на поставки. Динамика цен на расходные материалы и продукты питания.
- Food cost. Реальные резервы экономии. Можно ли по-прежнему позволить себе закупать продукты на открытых рынках?
- Потери и хищения. Технологические и управленческие решения по сокращению производственных, транспортных потерь. Меры

противостояния росту хищений.

- Решения по наращиванию эффективности прямых продаж. Работа отдела продаж.
- Кризис как время для капитальных вложений? Как соотносятся сегодня цены на рынке покупки и аренды оборудования, мебели, посуды, БВК (быстровозводимые конструкции)? Каковы потенциальные размеры рынка аренды и стоит ли делать ставку на этот вид услуг?

14.45–15.00 Кофе-брейк

15.00–16.00 ФОКУС-СЕССИЯ:
КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

Рынок, доходность, главные угрозы и новые возможности

- Оценки изменения спроса, объемов заказов и условий контрактов в обслуживании корпоративных заказчиков: в организации стационарного питания и доставки.
- Является ли в сегодняшних условиях расширение портфеля услуг эффективным решением по удержанию клиента и наращиванию доходности бизнеса? Клининг, курьерская служба, логистика, флористика и др.
- Новые меню, бонусные программы, кулинария на заказ и другие решения (или нестандартные ходы) для сохранения и развития контрактов с корпоративными заказчиками и объемов продаж конечным клиентам.
- Опыт взаимодействия крупного заказчика и провайдера услуг стационарного питания. Какие встречные шаги и решения стали ответом кризису?

16.00–16.15 Кофе-брейк

16.15–17.15 КУРС ЛЕКЦИЙ
F&B DIRECTOR

Бизнес-процессы, технологии производства и оказания услуг питания.

- Сущность Food&Beverage в отеле и комплексном предприятии питания. Организация структуры департамента F&B с нуля. Когда это нужно?
- Правила разработки меню и расчёта себестоимости блюд. Тренды в кухне, подаче, оформлении.

16.15–17.15 ПРАКТИКУМ
СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ В КЕЙТЕРИНГЕ

17.15–17.30 Кофе-брейк

17.30–19.00 СПЕЦИАЛЬНАЯ СЕССИЯ:
ОЛИМПИЙСКИЙ КЕЙТЕРИНГ

Олимпиада 2014. Каким образом обеспечить бесперебойное питание на самом масштабном мероприятии в мире? Опыт участников Пекина. Мнение и предложения организаторов участникам рынка.

19.00 **Итоги первого дня, коктейль.**

ПРОГРАММА ЗАСЕДАНИЙ ФОРУМА

3 АПРЕЛЯ 2009, ПЯТНИЦА,
ВТОРОЙ ДЕНЬ ФОРУМА

10.00–11.15 ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ III

**ФИНАНСИРОВАНИЕ КЕЙТЕРИНГОВОГО БИЗ-
НЕСА В ПЕРИОД КРИЗИСА**

Анализ условий кредитования для компаний-участниц cater-индустрии. Ревизия внутренних источников финансирования и снижения издержек.

- Поиск внешних и внутренних источников финансирования: рекомендации банкиров и финансистов. Анализ рынка, условий кредитования и инвестиций для предприятий питания в 2009 году.
- Финансовый менеджмент и финансовая дисциплина. Как повысить эффективность управления платежами и поступлениями, систему контроля и ответственность. Система прогнозирования денежных потоков cash-flow.
- Подходы «финансистов» к снижению издержек. Анализ примера.

11.15–11.30 Кофе-брейк

11.30–12.40 **ФОКУС-СЕССИЯ:
СОЦИАЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ**

Рынок, доходность и новые возможности для бизнеса

- Перспективы cater-бизнеса в социальной сфере. Размер рынка, система финансирования, региональные и федеральные бюджеты.
- Федеральная программа организации питания в школах: сложности в реализации и примеры успешного внедрения в жизнь.
- Модернизация услуг питания в армии и исправительных учреждениях. Доступ cater-компаний к обеспечению питанием датируемых структур.

12.40–13.20 Обед

13.20–14.20 **КУРС ЛЕКЦИЙ**

F&B DIRECTOR

Бизнес-процессы, технологии производства и оказания услуг питания.

- Мотивация персонала в ресторанной службе отеля. Особенность работы с персоналом в out-side catering.
- Кейтеринг в отелях: особенности организации и продаж.

13.20–14.20 **ПРАКТИКУМ**

МОБИЛЬНЫЕ КУХНИ, ОБОРУДОВАНИЕ, ПОСУДА, УПАКОВКА. ОБЗОР ПРЕДЛОЖЕНИЙ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ.

14.20–14.35 Кофе-брейк

14.35–15.45 **ФОКУС-СЕССИЯ:
ПИТАНИЕ НА ТРАНСПОРТЕ**

Рынок, доходность, главные угрозы и новые возможности

- Авиа и ЖД транспорт в России: концепция развития питания. Какая система победит в будущем: питание как обязательный элемент сервиса или дополнительная услуга?
- Какие изменения в ценах и меню бортового питания принес спад спроса на перелеты и кризис ликвидности у аэро-перевозчиков? Каковы требования к кейтер-компаниям сегодня? Какие изменения происходят на ж/д транспорте?
- Решения по выходу на рынок. Анализ отдельных направлений: обслуживание деловой авиации, фабрики-кухни при аэропортах, аренда вагонов ресторанов
- Региональное развитие кейтеринга на транспорте. Какая система наиболее перспективна: единая фабрика-кухня, или кейтеринг по регионам России.

15.45–16.00 Кофе-брейк

16.00–17.15 **ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ IV ПАНЕЛЬНАЯ
ДИСКУССИЯ**

МАРКЕТИНГ ЦЕНЫ и ПРОДУКТА

Меню, портфель услуг и система продвижения, отвечающие сегодняшнему спросу. Как проводить исследование и принимать решения.

- Как в условиях нестабильного рынка собрать необходимую маркетинговую информацию для принятия важных решений? Кабинетное исследование или углубленный срез?
- Ценовое позиционирование компании и ценообразование услуг. Перспективы и угрозы стратегии демпинга. Почему цены стремятся к среднему значению и может ли качество (при этом) оставаться прежним?
- Маркетинг продуктов и дополнительных услуг. Как определить наиболее актуальные тренды для диверсификации предложения?
- Способы продвижения кейтеринговых услуг. Каналы продаж и специфика работы с посредниками.
- Технологии рекламы и пр. Как сформировать оптимальный комплекс каналов продвижения и спланировать маркетинговый бюджет?

17.15–17.30 Кофе-брейк

17.30–19.00 **КРУГЛЫЙ СТОЛ
ДИАЛОГ С ЗАКАЗЧИКОМ**

Услуги, бюджеты и условия, которые ждут заказчики в кризис.

В дискуссии участвуют заказчики событийного, корпоративного, социального кейтеринга и транспортные компании.

СПОНСОРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Сегодня, когда экономические условия заставляют нас очень активно искать новых клиентов и партнёров, участие в бизнес-форуме **Catering Director 2009** приобретает особую значимость для компаний-производителей и поставщиков продуктов питания и напитков, оборудования и услуг. В форуме примут участие самые сильные российские компании индустрии кейтеринга, фабрики-кухни при аэропортах и комбинаты питания, работающие с государственными учреждениями. В течение всего 2-х дней вы сможете представить им весь ассортимент своей продукции, проконсультировать об услугах вашей компании и договориться об условиях сотрудничества.

Став партнёром **Catering Director 2009**, вы также получаете уникальную возможность провести презентацию своей компании в рамках практикумов, включённых в программу форума. И, конечно, вы имеете свободный доступ ко всей деловой программе форума, и таким образом – к информации из первых уст о ситуации в индустрии кейтеринга в новых экономических условиях.

По вопросам корпоративного участия звоните: (495) 666-22-46

СТАТЬ УЧАСТНИКОМ ФОРУМА

**Предварительная регистрация на форум обязательна.
Специальные условия для ранней регистрации.**

- Стоимость участия при оплате до 2 марта – Euro 695, при оплате после 2 марта – EURO 895.
- Стоимость участия компании-поставщика при оплате до 2 марта – EURO 995, при оплате после 2 марта - EURO 1295.
* Указанные цены не включают НДС.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Традиционные скидки при регистрации 2-х и более представителей компании.
- Беспрецедентные условия проживания и отдыха делегатов в официальном отеле саммита Radisson SAS.

Пожалуйста, звоните – Тел.: +7 (495) 666 22 46, 781 11 34

Ольга Ясинецкая, Форис Нурмохомедов
e-mail: yasineckaya@b2bcg.ru, foris@b2bcg.ru

Пожалуйста, следите за обновленным списком выступающих на сайте – WWW.B2BCG.RU

ИНФОРМАЦИЯ О КОМПАНИИ ОРГАНИЗАТОРЕ:

BBCG part of Expomedia Group Plc является крупнейшей компанией на российском конференционном рынке. Основное направление деятельности – организация бизнес-форумов для управляющих, владельцев и директоров компаний потребительского рынка России и СНГ (Retail & FMCG, HoReCa, Agro Business). Ежегодно в бизнес-форумах **BBCG** участвуют более 4000 топ-менеджеров. Бизнес-форумы **BBCG** – это межотраслевые платформы обмена лучшим практическим опытом и коммуникаций в кругу наиболее авторитетных профессионалов.

Адрес корпоративного сайта: WWW.B2BCG.RU

