



Организатор:



Официальная
поддержка:

центр
проектного
развития
территорий
в Троицке
Челябинской
области



ФРИО
ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

УРАЛЬСКИЙ ФОРУМ РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ

11-12 февраля 2026 Челябинск, отель Radisson Blu

АРХИТЕКТУРА ПРОГРАММЫ

11 февраля

Выступления экспертов,
мастер-классы, B2B выставка,
дегустационный ужин

12 февраля

Бизнес-туры по ресторанам и
отелям Челябинской области



11 ФЕВРАЛЯ 2026

Архитектура программы

9:30

РЕГИСТРАЦИЯ

Radisson Blu Hotel, ул. Труда, 179

10:00

- **ОТКРЫТИЕ ФОРУМА**

- **НАЧАЛО РАБОТЫ B2B-ВЫСТАВКИ**

Демонстрация классических и инновационных решений различных сфер направления HoReCa.

10:10

11:30

СЕССИЯ

«Кризисы и возможности индустрии гостеприимства в 2026 году»

Планируемые спикеры:

- **Инна Хваткова** — генеральный директор АНО «Центр проектного развития территорий и туризма Челябинской области»
- **Владимир Масютин** - основатель и управляющий УК «Группа отелей «Русские сезоны», под брендом которой на данный момент работают 23 отеля в Сочи, Ярославле и Ярославской области, Москве и Подмосковье.
- **Мария Тюменева** - основатель и управляющий партнер коммуникационного агентства «Аппетитный Маркетинг»
- **Дарья Симейкина**- менеджер по развитию отелей в компании «Hotel Advisors»
- Спикер на согласовании
- Спикер на согласовании

РЕСТОРАНЫ

ОТЕЛИ

МАРКЕТИНГ

МАСТЕР-КЛАССЫ

11:50-
12:50

«Тема на согласовании»

«Сделано в России. Гордиться можно: как наши отели задают тон»

«Сервис как инструмент продвижения»

Мастер-класс от шеф-повара

ПЕРЕРЫВ

13:50-
14:50

«Налоговая реформа: все что нужно знать ресторатору»

«Основные законодательные изменения в 2026. Виды загородного бизнеса с точки зрения закона. Как "подогнать" законодательство под свою деятельность»

«Анализ продаж как инструмент маркетинга: как с помощью данных сделать диагностику и найти решения для роста посещаемости и чека»

Мастер-класс от шеф-повара

ПЕРЕРЫВ

15:30-
16:00

«От зависимости до управляемости: кадровая стратегия, которая защищает бизнес»

«Управление курортной недвижимостью на Урале: новые вызовы в эпоху перемен»

«Управление расходами отеля»

«Как рассказать о своем ресторане так, чтобы вас услышали»

Мастер-класс от шеф-повара

ПЕРЕРЫВ

16:50-
18:00

«Аутентичность в меню, или как Уральская кухня превращает традиции в прибыль»

«Философия гостеприимства. Как превратить сервис в конкурентное преимущество, а не в красивую декларацию»

«Смело и легально. Маркировка, самореклама, новые платформы для продвижения»

Мастер-класс от шеф-повара

19:00-
22:00

Дегустационный Уральский ужин для участников и партнеров.
Вход платный.

«Налоговая реформа: все что нужно знать ресторатору»

- НДС — когда возникает обязанность платить?
- Патент для ИП — как грамотно оформить, на какой срок покупать и при каких условиях можно потерять право на патент.
- Финансовая модель на практике — разберём кейс ИП с двумя суши-корнерами: какая система налогообложения выгоднее по новым правилам.
- Льготные регионы — актуально ли? — посмотрим, имеет ли смысл менять прописку бизнеса ради пониженных ставок.
- Льгота по НДС для общепита: как не лишиться — на примере судебного дела разберём, по каким признакам ФНС может отменить льготу и доначислить налог.
- Схема ООО + ИП в новых условиях — что изменилось, какие появились риски и как их снизить.
- АУСН: стоит ли переходить? — для кого подходит автоматизированная упрощёнка, в чём плюсы и подводные камни.



Александр Ковалев

Основатель юридического сервиса "Юрист в ресторане". Преподаватель Novikov School, Бизнес-школы RMA, Москва

- Налоговый консультант - более 100 клиентов, от индивидуальных проектов до крупных ресторанных сетей.
- Юрист, переговорщик, медиатор, фасилитатор осознанного партнерства, Работает в ресторанном бизнесе с 2003 года. Автор самого большого юридического tg-канал для ресторанного бизнеса "Юрист в ресторане"
- Спикер GASTREET, PIR EXPO, RestoExpo, FoodService Forum, FOOD EXPO

«Как рассказать о своем ресторане так, чтобы вас услышали»

- Контент Сторителлинг Работа с аудиторией



Мария Тюменева

Основатель и управляющий партнер коммуникационного агентства «Аппетитный Маркетинг», Москва

- Автор многочисленных обучающих семинаров и тренингов в сфере HoReCa по продвижению ресторанов;
- Автор книги «PROдвижение ресторана»;
- Лучший маркетинг специалист по версии престижной международной премии Gault&Millau;
- Член жюри премий Silver Mercury, Archpoint Concept Awards и др
- Более 20 лет опыта в продвижении, рекламе, мероприятий, маркетинге и PR.



Анастасия Гущина

Партнер, директор по маркетингу и digital-направлению, коммуникационное агентство «Аппетитный маркетинг» Москва

- Куратор направления «Маркетинг» в школе ресторанного менеджмента Panga Group
- Соавтор книги «PRO Аппетитный маркетинг. Настольная книга маркетолога» (2025)
- Автор кейсов, отмеченных MICHELIN, GQ, The World's 50 Best Restaurants

РЕСТОРАН

«От зависимости до управляемости: кадровая стратегия, которая защищает бизнес»

- Как стратегический найм и создание кадрового резерва превращают команду из риска в актив.
- Почему роль собственника критична для формирования сильной и предсказуемой команды.
- Как заранее спланированные позиции и процессы найма делают кадровую стратегию управляемой и эффективной.



Екатерина Стародубцева-Калачева

Эксперт ресторанного рекрутмента, карьерный консультант, основатель кадрового агентства HURMA Recruitment и консалтинга Stars Solutions, Москва

- Карьерный стратег и консультант, сертифицированный коуч ICF.
- Выпускница программы Skolkovo Moscow, School of Management «Лидерство в действии».
- Со-основатель проекта мастермайнд для женщин-предпринимателей «8 пятниц».
- Автор 7 книг.
- Опытный международный спикер (Россия, Беларусь, Казахстан, Китай и ОАЭ), спикер Novikov Business School

МАРКЕТИНГ

«Анализ продаж как инструмент маркетинга: как с помощью данных сделать диагностику и найти решения для роста посещаемости и чека»

- Концепция ресторана как системы: что важно для гостя и как он воспринимает ресторанный рынок;
- Диагностика наполняемости, заказов и структуры спроса: ищем потенциалы для роста среднего чека в конкретных группах и по отдельным блюдам;
- Методика Motive Marketing: простая оценка динамики ключевых мотивов посещения.



Кристина Алипатова

Специалист Welcomepro по операционному управлению и управлению экономикой, Санкт – Петербург

- В ресторанном бизнесе более 11 лет. Прошла все ступени управления рестораном: от официанта до операционного директора.
- В составе команды Welcomepro проводит комплексные аудиты деятельности ресторанов и внедряет позитивные изменения в проекты.
- Занимается запуском систем производственного и управленческого учета, решает задачи экономического управления и увеличения прибыли ресторанов.

«Аутентичность в меню или как Уральская кухня превращает традиции в прибыль»

- Тезисы выступления появятся совсем скоро!



**Сергей Мирошников
(Мирон)**

Идеолог АУК, создатель ШаНежная, концепт-шеф Kitchen, шеф-наставник гастрономических экспедиций Высшей Школы Гастрономии при СФУ, Екатеринбург

- Спикер на согласовании

ОТЕЛЬ

«Философия гостеприимства. Как превратить сервис в конкурентное преимущество, а не в красивую декларацию»

- Почему философия гостеприимства — это управленческий инструмент, напрямую влияющий на репутацию, загрузку и доходность.
- Изучим рабочую модель сервиса, основанную на трёх уровнях: ценности, стандарты и поведение персонала.
- Участники уйдут с чётким фреймворком, который можно внедрить сразу. И самое главное — поймут, как превратить сервис в конкурентное преимущество.



Галина Анохина

Основатель «Лаборатории гостеприимства»,
Начальник Управления обучения и сервиса НАО
«Красная Поляна», Москва

- Бизнес-тренер, эксперт-практик в ресторанной и гостиничной индустрии с опытом работы более 25 лет в лучших ресторанах и отелях страны
- Сертифицированный тренер брендов Le Meridien и Luxury Collection (Starwood Hotels; Resorts Worldwide, Inc), Marriott, Accor
- 10 лет работы в гостинице «Националь», г. Москва
- Преподаватель в бизнес-школе RMA, спикер в РЭУ им. Г.В. Плеханова, РГСУ, колледж Сириус, АГУ, СГУ
- Автор книг: «Учебник по сервису. От стандартов к мастерству», «Искусство быть тренером».

ОТЕЛЬ

«Управление расходами отеля»

- Тезисы выступления появятся совсем скоро!



Екатерина Проценко

Член жюри премии «WORLD CRYSTAL AWARDS»,
член экспертного совета конкурса «Отели
России», почетный член жюри проекта
«Гостеприимная Россия», Москва

Работает в индустрии туризма с 2000 года, в т.ч.:

- Руководителем отдела Подмосковья ВАО «Интурист»;
- Бренд-менеджером отелей «Heliopark Thalasso club hotel» и «Foresta Festival Park»;
- Генеральным менеджером отеля «СкайПойнт» Шереметьево, Управляющим сети хостелов «Заходи!»
- Генеральный менеджер сети глэмпингов «Лес и море» Алтай и Калязин
- Исполнительный директор Synergy Glamping

ОТЕЛЬ

«Сделано в России. Гордиться можно: как наши отели задают тон»

- Полевые заметки отельного исследователя. Я проехала полстраны и останавливалась в городах, где о декаф капучино даже и не слышали. Привезла коллекцию идей, которые доказывают: российские отели давно перестали быть «про размещение». Теперь они — про эмоции.
- Персонализация 2.0: ещё до того, как гость подумал — вы уже сделали.
- Впечатления как главный продукт, а номер — как приятный бонус.
- Технологии как усилители эмоций, а не холодные машины.
- Глобальные тренды по-русски: локальность, душевность, и тот самый наш вайб.



Алёна Колодина

Руководитель и основатель Russian Hospitality Awards и Global Hospitality Club, Москва

- Стоит у истоков создания самой значимой премии в области гостеприимства Russian Hospitality Awards. Отели.
- Основатель Global Hospitality Club, в рамках которого проводятся 2 конференции в год с экспертами из сферы гостеприимства разных стран. В 14-ти конференциях приняли участие спикеры из США, Германии, Великобритании, Швейцарии, Канады, Нигерии, Индия, Тайланд и др.
- В 2025 году запустила новую гастрономическую премию Russian Hospitality Awards. Посетила более 800 отелей, имеет профессиональную насмотренность.

ОТЕЛЬ

«Основные законодательные изменения в 2025. Виды загородного бизнеса с точки зрения закона. Как «подогнать» законодательство под свою деятельность»

- Каким видом бизнеса вы являетесь с точки зрения закона?
- Форматы загородного бизнеса
- Чем можно заниматься на ИЖС и Сельхозке
- Изменения в законодательстве



Галина Исаева

Основатель Ассоциации загородных отелей, Москва

- Более 13 лет в гостиничной отрасли, преимущественно работала на рынке загородной недвижимости. запускала и была директором загородного отеля «Лагуна» на Камчатке, там же открывала один из первых глэмпингов в регионе
- Работала в управляющей компании «Ателика», открывала одну из первых отельных франшиз на рынке - «Дивный мир»
- С 2022 года арендовала и руководила загородным отелем «Лачи» (Москва)

«Сервис как инструмент продвижения»

- Как элементы маркетинга и сервиса формируют целостную концепцию.
- За счёт чего сервис усиливает маркетинг, повышает гостевой поток и лояльность гостей. Методики, проверенные опытом.
- Работа с обратной связью как способ выявить проблемные зоны и выстроить корректирующие действия вместе с командой.



Дарья Диненко

Эксперт по маркетингу и управлению в сфере HoReCa, Директор по маркетингу (СМО) ресторанных проектов SUSHIPIZZA74, Палермо (Челябинск) и ФУДО (Екатеринбург), Челябинск

- 14 лет в индустрии гостеприимства — прошла путь от официанта до директора по маркетингу. Практик, объединяющий управленческий опыт, маркетинговое мышление и глубокое понимание ресторанного бизнеса.
- Обучение по направлениям: управление, маркетинг, сервис и HR-рекрутинг в ресторанной сфере

«Кризисы и возможности индустрии гостеприимства в 2026 году»

- Тезисы выступления появятся совсем скоро!



Владимир Масютин

Основатель и руководитель УК Группа Отелей «Русские Сезоны». В гостинично-ресторанном бизнесе более 28 лет, Москва

Имеет степень MBA Мастер Гостиничного Управления Корнуэльского Университета.

- Самостоятельно прошел весь путь от официанта в простом кафе до генерального директора отеля Хаятт.
- После успешного запуска таких отелей, как M'Istra'L Hotel & SPA, «Русские Сезоны Делюкс Отель Сочи», «Хаятт Ридженси Сочи», «Доброград» и «Алтай Вилладж Телецкое», в 2019 году запустил собственную управляющую компанию — Группа Отелей «Русские Сезоны», под брендом которой на данный момент работают 22 отеля в Сочи, Москве и Подмосковье, Ярославле и Ярославской области.
- Также является собственником и руководителем Ресторанной группы «Люксь», в которую входят 5 заведений в Сочи.

«Кризисы и возможности индустрии гостеприимства в 2026 году»

- Сравнительная рентабельность отелей в разных областях: Центральный федеральный округ, Урал, Крым, Сибирь, Краснодарский край
- Анализ текущих тенденций и изменения на рынке.



Дарья Симейкина

Менеджер по работе с отелями в компании
Hotel Advisors

«Управление курортной недвижимостью на Урале: новые вызовы в эпоху перемен»

- Какие стратегии эффективны для управления отельной недвижимостью в условиях высокой конкуренции и необходимости привлечения гостей в регионы.
- Какие финансовые показатели можно ожидать от инвестиций в курортную недвижимость в регионах.
- Как сотрудничество между участниками рынка и региональными властями может способствовать продвижению туристического потенциала региона и увеличению турпотока?



Александра Губина

Руководитель управляющей компании на курортах «Солнечная долина», «Каменный цветок», «Золотой пляж»

12 ФЕВРАЛЯ 2026

Бизнес-туры: Смотрим, учимся, внедряем!

Предварительная программа бизнес-тура для рестораторов

Требуется отдельная покупка билета, количество мест ограничено.

09:30 - 11:00 | Ресторан по франшизе.

«Франшиза: риски, возможности и секреты успешной реализации»

11:30 - 13:30 | **Ресторан «Уральские пельмени» - более 60 лет в уральском регионе!**

- Погрузимся: исторические вехи, производственные масштабы (ручная лепка), русская кухня как концепция (влияние уральского климата и локальных продуктов), сохранение наследия + развитие, ресторан как туристический магнит (пельмени как гастрономический бренд региона, Участие в фестивалях и гидах). Бар (настойки: процессы настаивания, сырье для настоек, объемы, процессы холодной мацерации, использование су-вид, партнерские взаимоотношения с производителями водки и согласование минимальных цен, квас – процесс производства (сырье, объемы, техники). Пространства ресторана и событийность (бесплатные шоу-программы как драйвер трафика, работа с банкетными, свадьбами, корпоративами, цифры и экономика мероприятий).
- **Спикеры:** Коротких В. А. Директор, Хомутиянская К. О. Директор, Кочергина Ю. М. Управляющий, Глушаков В. В. Шеф-повар, Пупырин Г. А. Бар-менеджер

13:40 - 15:00 | **Гастробистро «Bistro Y»**

15:30 - 17:00 | **Ресторан «Сицилия» - продукт как главная ценность!**

- Изучим: как выстраивается работа с премиальными поставщиками, поиск редких и сезонных продуктов, контроль качества и стабильности, подбор и обучение команды. Сервис, который возвращает гостей: почему в Sicilia возвращаются годами, роль команды и внутренняя культура, работа с постоянными гостями без программ лояльности. Бар и винная экспертиза: ассортимент винной карты, ключевые плюсы работы с импортерами минуя дистрибьютора, классическая коктейльная карта выстроенная на качественных составляющих, объяснение ценообразования.
- **Спикеры:** Коротких В. А. Директор, Хомутиянская К. О. Директор, Смирнова А. С. Управляющий, Пупырин Г. А. Бар-менеджер, Лен Д. В. Бренд-шеф

17:30 - 19:00 | **Философия и бизнес-модель бара «Класс-коррекции»**

- Личность, стремление и вкус, как один человек создает культовое место: искусство создания нишевого бара, концепции настойки и закусок, вирусный маркетинг и сарафанное радио, управление малыми форматами, личный бренд основателя.
- **Спикер:** Евгений Дизендорф, владелец заведения, шеф-повар

12 ФЕВРАЛЯ 2026

Бизнес-туры: Смотрим, учимся, внедряем!

Предварительная программа бизнес-тура для отельеров

Требуется отдельная покупка билета, количество мест ограничено.

09:00 - 10:30 | Отель Radisson Blu

«Работа отеля по сетевой системе: стандарты, технологии и управление качеством»

12:00 - 14:00 | Скандинавский парк-отель «Еловое»

«Эффективное управление территорией и инфраструктурой парк-отеля: от привлечения гостей до операционной рентабельности»

14:30 - 16:30 | Семейный курорт «Утес»

«Работа с разной целевой аудиторией - экономика многофункционального курорта»

17:00 - 19:00 | ГК «Уральские Зори»