Расписание деловой программы выставки
Крокус Экспо, 15-18 сентября 2026

35 WORLD FOOD MOSCOW

ФОРУМ ЛИДЕРОВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО БИЗНЕСА Продюсер - Юлия Алимова, 8-967-275-90-84	РИТЕЙЛ АКАДЕМИЯ Продюсер - Юлия Алимова, 8-967-275-90-84	ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА WORLDFOOD HORECA Продюсер - Полина Мачина, 8-903-515-70-59	КУЛИНАРНЫЙ МАРАФОН Продюсер - Полина Мачина, 8-903-515-70-59
Зал Форум	*Зал Академия*	*Зал HoReCa*	*Зал Кулинарный марафон*
15 сентября, вторник			
11:00 -12:30 **АНАЛИТИЧЕСКАЯ СЕССИЯ** **АКТУАЛЬНЫЕ ЦИФРЫ И ФАКТЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО РЫНКА** Модератор: Светлана Силенина, INFOLine	10:30 - 13:00 **КОНФЕРЕНЦИЯ** **МОЛОЧНАЯ ИНДУСТРИЯ 2027: ОПРЕДЕЛЯЕМ БУДУЩЕЕ** Модераторы: Ирина Веденецкая, Labelmen Анна Собянина, A.STUDIO	**Трек: стратегия** Модератор: Екатерина Стародубцева-Калачева, HURMA Recruitment 10:40 - 11:20 **HoReCa в цифрах: Аналитичексий обзор от РОМИР** Спикер: Маргарита Абрамкина, РОМИР 11:20 - 12:00 **Формирование команды: от приема до увольнения** Спикер: Андрей Жданов, MODUS 12:00 - 12:40 **Ресторан под давлением. Тренды и технологии роста.** Спикер: Зоя Каменская, iiko 12:40 - 13:20 **Гастроальянсы: самые яркие ресторанные проекты на стыке гастрономии, моды, красоты и стиля жизни** Спикер: Аня Янчевская, ЧИХО	Модератор: Гаяне Брейова, Бренд-шеф Gayane's 10:20 - 11:15 **Локальные и сезонные продукты: сезон осень-зима 2026-2027** Шеф: Андрей Жданов, Modus Friends и MODUS 11:25 - 12:20 **Back to Future: новое поколение токийской кухни** Шефы: Вадим Мальков, Motto Azabu и Хисаюки Нишиока 12:30 - 13:20 **Кухня народов Сибири от Якутии до Алтая** Шеф: Виктор Шайдецкий, Manul
13:00 - 15:00 **ГЛАВНАЯ ПЛЕНАРНАЯ ДИСКУССИЯ** **лидеров продовольственного ритейла** **НОВАЯ МОДЕЛЬ РЫНКА** Модератор: Кирилл Терещенко, KOTANYI	13:30 - 15:30 **КОНФЕРЕНЦИЯ** **ФРЕШ И УЛЬТРАФРЕШ В РИТЕЙЛЕ: УПРАВЛЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТЬЮ, ВПЕЧАТЛЕНИЕМ И ОПЕРАЦИОННОЙ УСТОЙЧИВОСТЬЮ** Модератор: TBC	**Трек: усиление HR-бренда & обучение** Модератор: Екатерина Стародубцева-Калачева, HURMA Recruitment 13:30 - 14:10 **Панельная дискуссия: Будущее HR в HoReCa или организационная структура 2030: HR бренд, развитие, AI и человеческий фактор** Спикеры: Мария Галан, холдинг «Центральная Площадь», Марина Капитанова, True Cost, Елена Жилко, Lotte Hotel Moscow, Ксения Реджепова, Арарат Парк Хаятт Москва, Вера Борисовна Макова, Maison Dellos 14:10 - 14:50 **Внутренний бренд как стратегический актив: измерение и управляемый рост через eNPS** Спикер: Вера Борисовна Макова, Maison Dellos 14:50 - 15:30 **HR-бренд в эпоху искусственного интеллекта: новое конкурентное преимущество работодателя** Спикер: Мария Галан Иданьес, холдинг «Центральная Площадь» 15:30 - 16:10 **Как перестать обучать сотрудников и начать управлять их развитием. Практическая система обучения в ресторанной сети** Спикер: Марина Капитанова, True Cost 16:10 - 16:50 **Выстраивание системы обучения и наставничества в отеле в турбулентное время** Ксения Реджепова, Арарат Парк Хаятт Москва Фуршет для участников программы	13:30 - 14:25 **Мастер-класс по разделке целого тунца** Шеф: Артемий Лопатин, JUN 14:40 - 15:35 **Армянская кухня Гаяне джан** Шеф: Гаяне Брейова, Бренд-шеф Gayane's 15:50 - 16:50 **Арктическая кухня: традиционные блюда саамов и поморов** Шеф: Артур Амосов, Поморы в Мурманске, Mole и Код Севера в Териберке 17:00 - 18:00 **Азиатский стрит- сочетание вкусов или добро пожаловать в Китай** Шеф: Андрей Соловей, ЧИХО
15:15 - 16:15 **ИНТЕРВЬЮ НА СЦЕНЕ** Ведущий: Кирилл Терещенко, KOTANYI Гость: Илья Якубсон, управляющий директор, "Чижик"	15:45 - 16:25 **ПРЕЗЕНТАЦИЯ** **ЭКСПОРТНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ИНДИЙСКОЙ СЕЛЬХОЗПРОДУКЦИИ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ В РОССИИ** Спикер: Прашант Вагмаре, APEDA 16:45 - 17:25 **ПРЕЗЕНТАЦИЯ** **ПОЭТИЧНЫЙ И ЖИВОПИСНЫЙ ЦЗЯННАНЬ, БОГАТЫЙ УРОЖАЙ ЧЖЭЦЗЯНА** *Специализированное промо-мероприятие сельскохозяйственной продукции провинции Чжэцзян в России*		
16 сентября, среда			
10:30 - 12:30 **ПАНЕЛЬНАЯ ДИСКУССИЯ** **ТРАНСФОРМАЦИЯ ФОРМАТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В УСЛОВИЯХ УЖЕСТОЧЕНИЯ КОНКУРЕНЦИИ** Модератор: Светлана Силенина, INFOLine	10:30 - 12:30 **КОНФЕРЕНЦИЯ** **КАТЕГОРИЙНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ В КОНДИТЕРСКОЙ ИНДУСТРИИ: УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, МАРЖИНАЛЬНОСТЬЮ И ПОЛКОЙ** Модератор: Екатерина Тимошевская, РОМИР	**Трек: бар & управление** Модератор: Артем Перук, El Copitas Bar и «СледуйЗаКроликами» 10:40 - 11:20 **Поколение Z в HoReCa. Новая реальность.** Спикер: Мария Чайковская, HR- бюро Чайка 11:20 - 12:00 Спикер: Артём Перук, El Copitas Bar и «СледуйЗаКроликами» 12:00 - 12:40 **Продающее меню в баре** Спикер: Евгений Шашин, Solution, Drink Supply и NoTails 12:40 - 13:20 **Unit-экономика бара. За пределами себестоимости.** Спикер: Константин Диденко, Lucky Group 13:20 - 14:00 **Sips Trend: что и как мы будем пить в 2027 году?** Спикер: Николай Зинченко, Long Tongue at the Bar	Модератор: Ольга Морозенко, Stanfood by Metro 10:20 - 11:15 **Ближний Восток : специи как валюта вкуса** Шеф: Илья Черкашин, SAVIV 11:25 - 12:20 **На глубине байкальской кухни: редкие специалитеты, забытые вкусы и смелые современные акценты** Шеф: Александр Мордашев, ЛАМУ 12:30 - 13:15 **Семейные корейские рецепты** Шефы: Маша Мун, Корейская пирожковая Маши Мун и Сергей Варфоломеев, Danjiro 13:30 - 14:25 **«Забытые» овощи: Капуста – звезда любого жанра** Шеф: Игорь Гришечкин, Машенька 14:40 - 15:40 **Балтийская кухня: «островное» мышление в подходе к продуктам и блюдам** Шеф: Вячеслав Вьюник, Истрия в тарелке» в Калининграде и Облака в Зеленоградске 15:50 - 16:45 **Современная кухня северного Приладожья** Шеф: Александр Аристов, Cosmos Hotel Group 17:00 - 18:00 **Фуд-пейринг: вкус на стыке кухни и бара** Эксперт: Сергей Платонов, Daiquiri Group
13:00 - 15:00 **ЭКСПЕРТНАЯ СЕССИЯ** **УПРАВЛЕНЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ И ЦИФРОВЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ В РИТЕЙЛЕ** Модератор: Кирилл Терещенко, KOTANYI	13:00 - 15:00 **КОНФЕРЕНЦИЯ** **НОВАЯ РЕАЛЬНОСТЬ ФРОВ: КАК ЗАРАБАТЫВАТЬ НА «КАПРИЗНОЙ» КАТЕГОРИИ В ЭПОХУ ЦЕНОВЫХ ШОКОВ** Модератор: TBC, Retail.ru	**Трек: маркетинг нового поколения** Модератор: Мария Тюменёва, Аппетитный Маркетинг 14:10 - 14:50 **Заметный маркетинг в условиях ограниченного бюджета и турбулентного времени** Спикер: Анастасия Козлова, TanukiFamily 14:50 - 15:30 **Масштабирование vs качество: как запускать 50+ ресторанов и не потерять душу** Спикер: Александр Кроитор, Family Garden 15:30 - 16:10 **Гастрономия как культурный код: Маркетинг ресторанов в премиум сегменте** Спикер: Мария Шумакова, ресторанный дом Maison Dellos 16:10 - 16:50 **Гость в центре: как мы изучаем и удерживаем аудиторию в Alba Group** Спикер: Анастасия Рахманинова, Alba Group 16:50 - 17:30 **Открытый микрофон или разговор о маркетинге и PR без цензуры** Спикеры: Мария Тюменёва и Анастасия Гущина, Аппетитный Маркетинг Фуршет для участников программы	
15:15- 17:15 **ПЛЕНАРНАЯ ДИСКУССИЯ** **СМЕНА ЛИДЕРОВ НА РЫНКЕ E-GROCERY И АДАПТАЦИЯ FMCG ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ** Модератор: Мстислав Воскресенский, Директфуд	15:30 - 17:30 **КОНФЕРЕНЦИЯ** **СТРОИМ БРЕНДЫ? СТРАТЕГИИ РАЗВИТИЯ СТМ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ** Модератор: TBC, Retail.ru		

17 сентября, четверг

INFOLine

11:00- 13:00
ПЛЕНАРНАЯ СЕССИЯ INFOLine
ТРАНСФОРМАЦИЯ АССОРТИМЕНТА В ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ: РАБОТА С НОВИНКАМИ, ПРОИЗВОДСТВО СТМ И ДРУГИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ
Модератор: Светлана Силенина, INFOLine

retail.ru

13:30 - 15:30
КЕЙС-КОНФЕРЕНЦИЯ
СОЗДАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТУ, УСЛУГЕ, МАГАЗИНУ
Модератор: Наталья Марова, Retail.ru

ПРОДУКТ ГОДА

16:00 - 18:00
ТОРЖЕСТВЕННАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА
«ПРОДУКТ ГОДА»

infoVizion

10:30 - 13:30
КОНФЕРЕНЦИЯ
ГОТОВАЯ ЕДА 2027: РИТЕЙЛ ПЕРЕКРАИВАЕТ РЫНОК. ВЫ ИГРОК ИЛИ ЗРИТЕЛЬ?
Модератор: Татьяна Кондратьева, FMCG & e-grocery

INFOLine

14:00 - 15:00
ТОРЖЕСТВЕННАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ
ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА
«НОВИНКА ГОДА»

WorldFood CONNECT + INFOLine

15:30 - 17:30
ФОКУС-СЕССИЯ
КАК ЗАЙТИ НА ПОЛКУ В ЭПОХУ КОЛЛАБОРАЦИЙ: РИТЕЙЛ × ПРОИЗВОДИТЕЛИ × HORECA
Модераторы: Светлана Силенина, INFOLine
Александра Кивич, WorldFood Connect

HURMA recruitment

Трек: Шеф 2026-2027 & управление кухней и доставкой
Модератор: Ольга Морозенко, Stanfood by Metro

10:40 - 11:20
Лидерство на кухне: жесткая иерархия или гибкий подход
Спикер: Павел Анненков, х-Органик Гольф

11:20 - 12:00
Личный бренд шефа и построение карьеры сегодня
Спикер: Марк Шах Акбари, Kaifuso

12:00 - 12:40
Меню-инжиниринг
Спикер: Ольга Тарабрина, Like4Like

12:40 - 13:20
Управление командой: главные вещи
Спикер: Станислав Песоцкий, SVET

13:20 - 14:00
Динамическое управление доставкой в реальном времени
Спикер: Роман Орешкин, Secret Kitchen

HURMA recruitment

Трек: закупки & оптимизация
Модератор: Ольга Морозенко, Stanfood by Metro

14:10 - 14:50
Что вы еще не считали, а стоило?
Оптимизация процессов, контроль фудкоста, внедрение стандартов
Спикер: Илья Кокотовский, IKRA

14:50 - 15:30
Новая модель экономики кухни
Спикер: Андрей Нестеренко, Подмосковные Вечера

15:30 - 16:10
ИИ-хайп против реальности в ресторанах: как на практике превратить ИИ в команду, заменяющую 5 специалистов
Спикер: Лана Баду, Fish&Fish

16:10 - 16:50
Реклама: как не попасть на штрафы и сохранить деньги
Дарья Горинова, Гриц и партнеры

Фуршет для участников программы

HURMA recruitment

Модератор: блоггер Макс Брандт

WorldFood CONNECT

10:20 - 11:15
Финал проекта Русский фьюжн
Ведущие: Александра Кивич, WorldFood Connect и Алексей Ткаченко, Сыроварня

11:25 - 12:20
«Сенсорный максимализм»: текстуры, которые трескаются, лопаются, тают #CrunchyTok
Шеф: Максим Ражев, Regions

12:30 - 13:20
Итамеши: почему итальянская и азиатская кухни – сочетание XXI века
Шеф: Кадзухико Кидзима, официальный Амбассадор японской кухни в России

13:30 - 14:30
Московская кухня
Шеф: Илья Кокотовский, IKRA

Элитгрупп Инвест

14:40 - 15:35
Что нужно знать о мясе в 2027 году?
Эксперт: Александр Тужиков, Elite Group

15:50 - 16:45
Мед и Чили: Свайси&Фрайси, как вкусы 2026 года
Шеф: Курсант Хан, эксперт японской и паназиатской кухни

17:00 - 18:00
Гастрономическая карта Кавказа
Шеф: Бисо Чеченов, Татуин

18 сентября, пятница

ANBOX studio

11:00 - 13:30
ЭКСПЕРТНАЯ СЕССИЯ
ОТ ИДЕИ ДО ПОЛКИ. КАК УПАКОВКА ПРЕВРАЩАЕТСЯ В ИНСТРУМЕНТ ПРОДАЖ
Модератор: Анна Плавская, арт-директор ANBOX

КАТМЕНПРО + Спутник + MASTERFOOD + R! evolution

11:00 - 15:00
ОТКРЫТЫЙ КЛУБ КАТМЕНПРО
Модератор: Анна Тищенко, сообщество КАТМЕНПРО

HURMA recruitment

WorldFood HoReCa Tutor: management
Модератор: блоггер Макс Брандт

10:40 - 11:20
Лидерство через партнёрство
Спикер: Юлия Ким, Авито Путешествия

11:20 - 12:00
Первая работа, которая может стать большой карьерой
Спикер: Светлана Пивнева, ASKANELI, x-CHICKO

12:00 - 12:40
Бизнес 2026: секреты управления потребителем, бизнесом и командой в эпоху тревоги.
Экономика маленьких радостей и новая роль бизнеса.
Спикер: Евгений Демченко, One Price Coffee

12:40 - 13:20
Хочу открыть ресторан: с чего начать и как сделать первые шаги в бизнесе
Спикер: Евгения Качалова, BAZAR FAMILY

13:20 - 14:00
Качества Будущего: как чувствовать себя живым и пригодиться в HORECA 2030?
Спикер: Инна Щепетова, NEWBLACK

HURMA recruitment

WorldFood HoReCa Tutor: chef
Модератор: Ольга Морозенко, Stanfood by Metro

10:20 - 11:10
Влияние молодых поваров на формирование блюд и вкусов в ресторане
Шеф: Сергей Киселёв, Пушкин у Фонтана Maison Dellos

11:20 - 12:10
Новая русская кухня
Шеф: Алексей Ткаченко, Сыроварня

12:20 - 13:10
Морская гастрономия с точки зрения вкусов, текстур и творческих возможностей
Шеф: Михаил Некрасов, Nekrasoff Group

13:20 - 14:10
Экономика ферментации: вкус + здоровье + срок хранения
Шеф: Кадзухико Кидзима, официальный Амбассадор японской кухни в России

14:20 - 15:10
Многослойность: почему шефы и потребители отказываются от соли и сахара в пользу более сложных и глубоких вкусов
Шеф: Иван Карпов, Петербург

Драфт программы: 17.09.2026