

## БИЗНЕС



10:30-11:30

Заморозка десертов как способ увеличить продажи и своё присутствие на рынке. Все нюансы: от самой заморозки до поиска клиентов



**ЕВГЕНИЯ КУРИННАЯ.** Владелица сети кафе-кондитерских и франшизы «ХочуТорт»

12:00-13:00

Как наладить гостевой поток в заведение? Пошаговая инструкция



**ИРИНА ЛЯМИНА  
АМИНА ФАТУЛЛАЕВА – МОДЕРАТОР**

13:30-15:00

Бизнес-разбор: управленческие ошибки в кондитерском бизнесе



**КИРИЛЛ БЕЛОУС  
АННА СКВОРЦОВА**

15:30-16:30

«Кондитерская мечты!» Бизнес-пазл или почему так сложно идти к успеху?



**АНАСТАСИЯ НЕХАЙЧИК  
ВИКТОРИЯ ПРОВКИНА**

17:00-18:00

Как получить 500 000 Р от государства на открытие и развитие бизнеса

## ДУЭТЫ



**АННА ЛЕБЕДИНЕЦ.** Шеф-кондитер и совладелец кафе-кондитерской «Мадлен»

11:00-12:00

От муссовых пирожных до кондитерской в центре Москвы. Как воплотить мечту в реальность?



**ЕЛЕНА АЛЕКСАНДРОВА  
НАТАЛИЯ ХАЛЯПИНА**

12:30-13:30

Классический вкус + современная подача десерта. Секрет возвращения гостей



14:00-15:00

Мероприятие Партнёра



**ЕКАТЕРИНА САМОЙЛОВА  
НИНА ЮРОЧКИНА**

15:30-16:30

Владелец + кондитер. Как грамотная коллаборация творчества и бизнес-подхода позволит увеличить продажи десертов в ресторане



**ДАРЬЯ КОЖУХОВСКАЯ**

17:00-18:00

Россия + Азия. Как впечатлить современного гостя десертом? Тренды во вкусе и подаче

## ТЕХНОЛОГИИ



**АЛЕКСАНДРА ОВЕШКОВА  
МАРИЯ ГУНДАРЦЕВА**

10:30-12:00

Технология приготовления современных тартов и техника украшения их цветами из разных кремов. Подбираем сочетание вкусов



12:00-12:30

Розыгрыш от Партнёра



**АНДРЕЙ КАНАКИН**

12:30-13:30

Варианты декорирования нарезных конфет



**СТАС ПАУЛЬ**

14:00-15:00

Техника сложных вкусовых сочетаний в десертах на основе использования овощей



**АНАСТАСИЯ ТОЛОКНОВА**

15:30-16:30

Технология создания линейки десертов в ресторане без специального оборудования



16:30-17:00

Розыгрыш от Партнёра



**РУСЛАН ЛЮТОВ  
КСЕНИЯ ЛЮТОВА**

17:00-18:00

Десерты для кофеен — как на минимальной площади создать максимально интересные десерты, удобные для формата to go

## БИЗНЕС

**ОКСАНА ПЕШКОВА**

10:30-11:30

3 простых метода, которые точно приведут новых клиентов

**АНАСТАСИЯ КОЛУПАНОВИЧ**

12:00-13:00

Маркетинг и реклама с использованием современных технологий в кондитерском бизнесе

**ВАСИЛИЙ БАВЫКИН  
ОЛЬГА СИВАК – МОДЕРАТОР**

13:30-15:00

Бизнес-разбор: сервис и продажи десертов в ресторане

**ЕЛЕНА ШРАМКО**

15:30-16:30

Критические точки на производстве: управление, безопасность, создание продукта

**СВЕТЛАНА ШУБИНА  
МАРИНА КРУЧ**

17:00-18:00

Поговорим о факапах на конкретных примерах

## ДУЭТЫ

**ПЁТР ЛАПЕНКОВ  
НИКИТА СМОЛИЙ**

10:30-12:00

Создание трендовых десертов в диалоге пекаря и кондитера: корпусный эклер и круассан-куб

**ДЕНИС КОМЛЯКОВ  
НИКИТА ГАВРИЛЕНКО**

12:30-13:30

Цена + качество. Десерты с min себестоимостью и max маржинальностью — на чем зарабатывать. Для разного уровня заведений: от кафе до премиум-ресторана



14:00-15:00

Мероприятие Партнёра

**АЛЬБИНА РОДЫГИНА  
АННА СКВОРЦОВА – МОДЕРАТОР**

15:30-16:30

Вкус + текстура. Идеальный десерт a-la carte с региональным подтекстом и разными текстурами

**TONY MARGARETTI  
ТАИСИЯ КАМЕНСКАЯ**

17:00-18:00

Кондитер + шеф. Соединяя основной курс и десерт

## ТЕХНОЛОГИИ

**БЕК КАРАЕВ  
МАРИЯ БОНДАРЕВА**

10:30-12:00

Свадебный торт и десерт a-la carte в едином стиле



12:00-12:30

Розыгрыш от Партнёра

**ЮЛИЯ ИВАНОВА**

12:30-13:30

Мир новых возможностей с какао-порошками

**АРТЁМ АПАНИЦКИЙ**

14:00-15:00

Качество кондитерских изделий в ресторане в прямой зависимости от выделенного места под кондитерский цех

**РОЗАННА ЧЕЧЕТКИНА**

15:30-16:30

Технология создания постных десертов: от идеи до реализации



16:30-17:00

Розыгрыш от Партнёра

**ОКСАНА ЛОБАЧЕВА**

17:00-18:30

Как знание физико-химических процессов влияют на конечный результат? Расскажем, как можно восстановить, казалось бы, испорченный продукт



## БИЗНЕС

**НАТАЛЬЯ РЕШЕТНЯК**

10:30–11:30

Системная работа с персоналом в пекарне-кондитерский. Опыт подготовки руководителей

**СВЕТЛАНА СОКОЛОВА**

12:00–13:00

Личный бренд как эффективный способ развития компании



13:30–15:00

Бизнес за границей: какие есть реальные пути. Развиваться самому или найти инвестора?

**СЕРГЕЙ МАГАЕВ  
ОЛЬГА ПЕНИОЗА**

15:30–16:30

Оптимизация и инновации в кондитерской индустрии: стратегическое понимание ингредиентов и умелое делегирование

**ИРИНА ФЕДОРИНА  
ВИКТОРИЯ БРЕДИС**

17:00–18:00

Работа с корпоративными клиентами: как искать, как делать предложение, какие нюансы учесть

## ДУЭТЫ

**ВАСИЛИЙ БАШТАКОВ**

10:30–12:00

Хлебное меню + особенность заведения. Идеальное хлебное меню под концепцию ресторана. Как учесть все нюансы?

**НАИРА СОСЕДОВА  
ЕКАТЕРИНА КИСЕЛОВА - МОДЕРАТОР**

12:30–13:30

Десерты VS Алкоголь. Пейринг с коктейлями, создание гарнишей, использование алкоголя в десертах. Мероприятие в партнерстве с журналом BONES

**ЕКАТЕРИНА КРИГЕР  
ЕКАТЕРИНА КИСЕЛОВА - МОДЕРАТОР**

14:00–15:00

Десерты в ресторане. Мировые тренды или что сейчас качает. Мероприятие подготовлено в партнерстве с журналом BONES

**ИЛЬЯНА ЧЕРНЫШЕВА  
ЕКАТЕРИНА КИСЕЛОВА - МОДЕРАТОР**

15:30–16:30

Выпечка в ресторане. За или против? Мероприятие подготовлено в партнерстве с журналом BONES

**АЛЕКСЕЙ КУШНИР**

17:00–18:00

Итальянская мелкоштучка для кафе, кондитерской и пекарни

## ТЕХНОЛОГИИ

**ЕВГЕНИЯ ВОЛОШИНА**

10:30–12:00

Новые технологии в конструкция антигравитационных тортов



12:00–12:30

Розыгрыш от Партнёра

**ДАРЬЯ ГРУЗДЕВА**

12:30–13:30

Сделать десерт премиальным за счёт одного ингредиента. Учим работать с шоколадом

**АЛЕКСАНДР БАКАНОВ**

14:00–15:00

Создаем свою уникальность через силиконовые формы. От идеи, создание формы, до проработки уникального вкуса и финального результата

**ВИКТОРИЯ ДЕНИСЕНКО (УГЛЕВА)**

15:30–16:30

Современная ромовая баба как элемент шоу-подачи и привлечения внимания гостя для любого заведения. Технология приготовления и подачи



16:30–17:00

Розыгрыш от Партнёра

**МАРИНА РОМАНОВА**

17:00–18:00

Десерты БЕЗ — разбираемся по порядку где тренды, а где обоснованный запрос клиента. Как с этим работать грамотно