

СПИКЕРЫ	ТЕМЫ
1. СЕРВИС ДОСТАВКИ ГОТОВЫХ БЛЮД ИЗ РЕСТОРАНОВ	
Руслан РАДЖАПОВ , управляющий партнер и сооснователь сети ресторанов <i>Correa's</i>	Честные истории верных решений и ошибок при организации своей доставки
Михаил МАКАРОВ , генеральный директор сети ресторанов <i>GOODMAN</i>	Специфика организации сервиса доставки в концепции стейк-хауз и особенности работы с агрегаторами
Ольга ПЛИНИШЬ (<i>Digital Manager</i>) и Кристина МИКУШКО (<i>Marketing Manager</i>)	Маркетинг службы доставки на примере KFC и Pizza Hut
Александра ТИУНОВА и Ольга СЛАДКИХ , ПАО «Росинтер Ресторантс Холдинг»	Новые форматы доставки: «Забрать из ресторана», «Доставка ко времени», «Заказ в подарок». Опыт запуска и эффект от него. Работа с собственной курьерской службой или аутсорсинг +/-
Светлана АНТОНОВА , директор по маркетингу ресторанного холдинга <i>REStart Brothers</i> («Чайхона № 1», «Чайхона № 1 Easy», <i>Ploveberry</i>)	Эффективные программы лояльности, объединяющие аудиторию в зале и на доставке. Омниканальность. Экономический эффект от запуска программы лояльности. Баллы или скидки?
Марианна БУРЫЛИНА , ресторатор, основатель шести фуд-проектов, которые переросли в сеть: <i>Pizza Pino</i> , вок-кафе <i>Maneki, Rustic</i> (растущая сеть пиццерий на фуд-корде: быстрое питание премиум-уровня по доступной цене)	Специфика региональных рынков доставки еды. Локальный маркетинг доставки.
Константин КРИВОШОНОК , главный санитарный врач Федерации рестораторов и отельеров России, член Общественного совета при управлении Роспотребнадзора по Москве, бизнес-тренер, ментор стартапов	Правила упаковки еды при доставке. Требования к меню доставки и ограничения. Три правила: 1. безопасность для здоровья. 2. герметичность. 3. удобство.
Андрей ПОЗДНЯКОВ , генеральный директор сети ресторанов с доставкой «Китайские новости»	5 лайфхаков, позволивших поднять службу доставки на новый уровень
2. СЕРВИС ДОСТАВКИ ГОТОВЫХ БЛЮД В ФОРМАТЕ DARK KITCHEN	
Кира ДЕМИНА , партнер проекта «Суши Wok»	Основные каналы продаж. Динамика, перспективы роста.
Светлана КИМ , руководитель проекта <i>Dilivery Food</i> при кулинарии «Легко готовить»	Тренды — развитие доставки в мире Большое современное производство, на котором расположены мясной цех, кухня и своя пекарня-кондитерская. Вся еда готовится вручную, только из свежих продуктов. Доставка обедов — один из самых быстрорастущих сегментов рынка. Особенности концепции.
Ильхом ИСМАИЛОВ , четыре года проработал в инвестиционной компании «Тройка Диалог», затем пять лет в ресторане «Атон», в 2013 году создал сервис по доставке плова <i>Plov.com</i>	Бизнес-план по доставке еды на примере <i>Plov.com</i>
Роман ОРЕШКИН , исполнительный директор сети суши-маркетов <i>MU BOX</i> и Сергей Белозеров, директор по доставке сети суши-маркетов <i>MU BOX</i>	Франчайзинг в доставке. Специфика и подводные камни. Или: Разница в кулинарных предпочтениях аудитории в разных регионах.
Георгий ПОЛЯКОВ , исполнительный директор проекта «Dostaевский»	Скорость доставки, качество блюд, цена — как стать победителем в каждом из этих видов спорта?
Юрий ФЕДОТОВ , директор по развитию сети <i>Ollis Club</i>	Повышение эффективности управления продажами и затратами на примере сети семейных ресторанов и круглосуточной службы доставки еды <i>Ollis Club</i> . Где кроется прибыль?
Тим СЕРГЕЕВ , директор по маркетингу сервиса доставки блюд ресторанного уровня <i>Yami Yami</i> (проект <i>Italy Group</i>)	Как выйти победителем на высококонкурентном рынке? Дельные советы.
Артем ЛАПТЕВ , основатель проекта «ВкусLab»	Все о запуске foodtech-стартап
3. АГРЕГАТОРЫ СЛУЖБ ДОСТАВКИ	
Лилия КОВАЛЬЧУК , до 2019 года руководитель проекта по развитию доставки ГК «Шоколадница», руководитель отдела доставки сети кафе «Менза», участие в проектах «Кофе Хауз», «Изи Паб»	10 критических ошибок в работе службы доставки. Предупрежден — значит вооружен.
4. СЕРВИС ДОСТАВКИ НАБОРОВ ПРОДУКТОВ И РЕЦЕПТОВ, ОБЕДОВ В ОФИСЫ, ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФЕРМЕРСКИХ ПРОДУКТОВ	
Никита ПАНФИЛОВ , основатель сервиса доставки обедов «Ланч Маркет»	Как оправдать ожидания заказчика? Безопасность. Качество. Скорость
Максим КОРОТКОВ , генеральный директор проекта «Да-еда», экс директор по развитию <i>GrowFood</i>	Доставка еды: особенности и нюансы бизнеса /Как выбрать структуру и методы управления на разных этапах бизнеса. Перспективы рынка.
Сергей АШИН , основатель проекта «ШефМаркет»	Оригинальные кейсы с опытом гуру доставки
Ольга ЗИНОВЬЕВА , основатель и CEO компании <i>Elementaree</i> (кулинарный сервис по доставке конструкторов еды)	Как привлечь инвестиции в сервис доставки еды