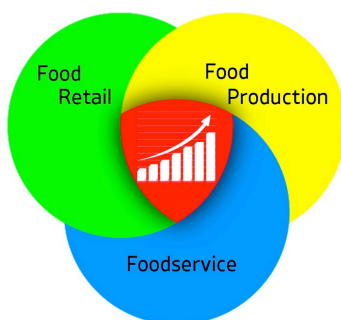


**8 июля 2015 г. Бюро ПАРУС
в сотрудничестве с Бизнес-школой SwissAm и
при поддержке Национальной ассоциации
отелей и ресторанов «Академия Гостеприимства»
приглашает Вас принять участие в открытой встрече на тему:**

«ТРОЕ В ЛОДКЕ, НЕ СЧИТАЯ ... ПОТРЕБИТЕЛЯ»

Понимаем запросы и ожидания потребителя



Предлагаем решения по управлению его лояльностью

Нам повезло. Массовому потребителю регулярно хочется есть. К сожалению или к счастью, у него, в большинстве случаев есть выбор, как утолить свой голод. Он может зайти в супермаркет, закупить разных продуктов и приготовить из них, скажем, обед. Или зайти в ресторан и вкусно поужинать. А возможны и такие варианты: зайти в супермаркет и, не подходя к полкам, перекусить за столиком внутреннего кафе, или заказать take away и забрать его по пути домой, или же, вспомнив, как недавно вкусно поел в известной пиццерии, заскочить в магазин, купить упакованную фирменную пиццу и разогреть ее дома...

На что решится потребитель сегодня? Как изменятся его предпочтения завтра? Нам кажется, что мы знаем ответ ... Но так ли это?

Мы предлагаем обсудить динамику смены потребительских поколений на международном и российском рынках питания и предложить Вам наше видение того, как эти изменения уже отражаются на ключевых сегментах нашей индустрии и что будет определять развитие рынка на перспективу. Проанализировав процессы формирования запросов и ожиданий ключевых потребительских групп, мы с Вашей помощью постараемся определить, что поможет игрокам различных сегментов индустрии питания нащупать выигрышную дифференциацию и выйти на рынок с таким обновлённым комплексом решений, товаров и услуг, который обеспечит устойчивый рост бизнес-показателей и приведет к успешному развитию Вашей компании.

Время и место встречи:
14.00-18.00
8 июля 2015 г.
пр. Добролюбова, д.20/1
Санкт -Петербург

Темы для обсуждения:

- *«Портрет потребителя в интерьере индустрии» / Ключевые потребительские группы и их влияние на индустрию питания. Взгляд в будущее через анализ изменения процесса потребления и особенностей развития международного рынка питания последних лет*
- *«Ресторан, устремленный в будущее» / Новые возможности для эффективного диалога с посетителем и улучшения его потребительского опыта*
- *«Предложение, от которого нельзя отказаться» / Что прогрессивное производство пищевых продуктов может предложить ресторанам и продуктовому ритейлу*
- *«Заодно и поесть...» / Почему в интересах продуктового ритейла предлагать много разнообразной готовой еды*
- *«Залог успеха: правильное пиво для вкусной еды» / Как крафт пиво может завоевать продвинутого потребителя и сделать его регулярным посетителем*
- *«Незащищенный тыл – тормоз развития» / Построение работающей системы управления качеством и пищевой безопасностью как ключевой фактор в создании лояльной аудитории и критическое условие успешного развития сетевой структуры*



... РЕШЕНИЯ, КОТОРЫЕ РАБОТАЮТ НА ВАС

Контактная информация:
Анастасия Царевская
tsarevskaya@pbparus.com

www.pbparus.com

+7 911 928 0123