



ТРЕНИНГ 2020

МАРКЕТИНГ- ОРИЕНТИРОВАННЫЙ БИЗНЕС

ЗАЧЕМ?

1. ОПРЕДЕЛИТЬСЯ С КЛЮЧЕВЫМИ ПОНЯТИЯМИ И ОЧЕРТИТЬ ЗОНЫ ОТВЕТСТВЕННОСТИ
2. ПРЕЗЕНТОВАТЬ МАРКЕТИНГ-СИСТЕМУ GASTROFAMILY
3. РАЗОБРАТЬ 50 КЕЙСОВ ИЗ ЖИЗНИ GASTROFAMILY
4. ОБМЕНЯТЬСЯ ОПЫТОМ И ПОЛУЧИТЬ ПОРЦИЮ ВДОХНОВЕНИЯ
5. ПРОАНАЛИЗИРОВАТЬ ВАЖНЕЙШИЕ МАРКЕТИНГОВЫЕ ТРЕНДЫ В 2020 ГОДУ

10.00 - 11.40 - РАЗБИРАЕМСЯ В СТРАТЕГИЧЕСКОМ МАРКЕТИНГЕ

11.40 - 12.00 - ПЬЁМ КОФЕ

12.00 - 13.15 - ПЛАНИРУЕМ МАКЕТИНГОВЫЕ АКТИВНОСТИ

13.15 - 14.00 - ОБЕДАЕМ

**14.00 - 15.30 - РАЗБИРАЕМСЯ В МАРКЕТИНГ-СИСТЕМЕ И КАНАЛАХ
КОММУНИКАЦИИ**

15.30 - 15.50 - ПЬЕМ КОФЕ

15.50 - 16.30 - РАЗБИРАЕМ КЕЙСЫ И ЗАПАСАЕМСЯ ВДОХНОВЕНИЕМ

16.30 - 17.00 - ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

17.00 - ПОБЕДИТЕЛИ ПЬЮТ ВИНО

- 1. СКОЛЬКО РЕСТОРАНОВ СЕМЬИ ОТКРЫТО НА ДАННЫЙ МОМЕНТ?**
- 2. СКОЛЬКО ЛЮДЕЙ В СРЕДНЕМ ПОСЕЩАЮТ САЙТ BORYSOV.COM.UA В МЕСЯЦ?**
- 3. СКОЛЬКО ВРЕМЕНИ В СРЕДНЕМ ЧЕЛОВЕК «ПРОВОДИТ В СМАРТФОНЕ»?**
- 4. СКОЛЬКО INSTAGRAM STORIES ПУБЛИКУЕТСЯ В ДЕНЬ?**
- 5. КАКОЙ СОЦИАЛЬНОЙ СЕТИ ПРОРОЧАТ БУМ В 2020?**

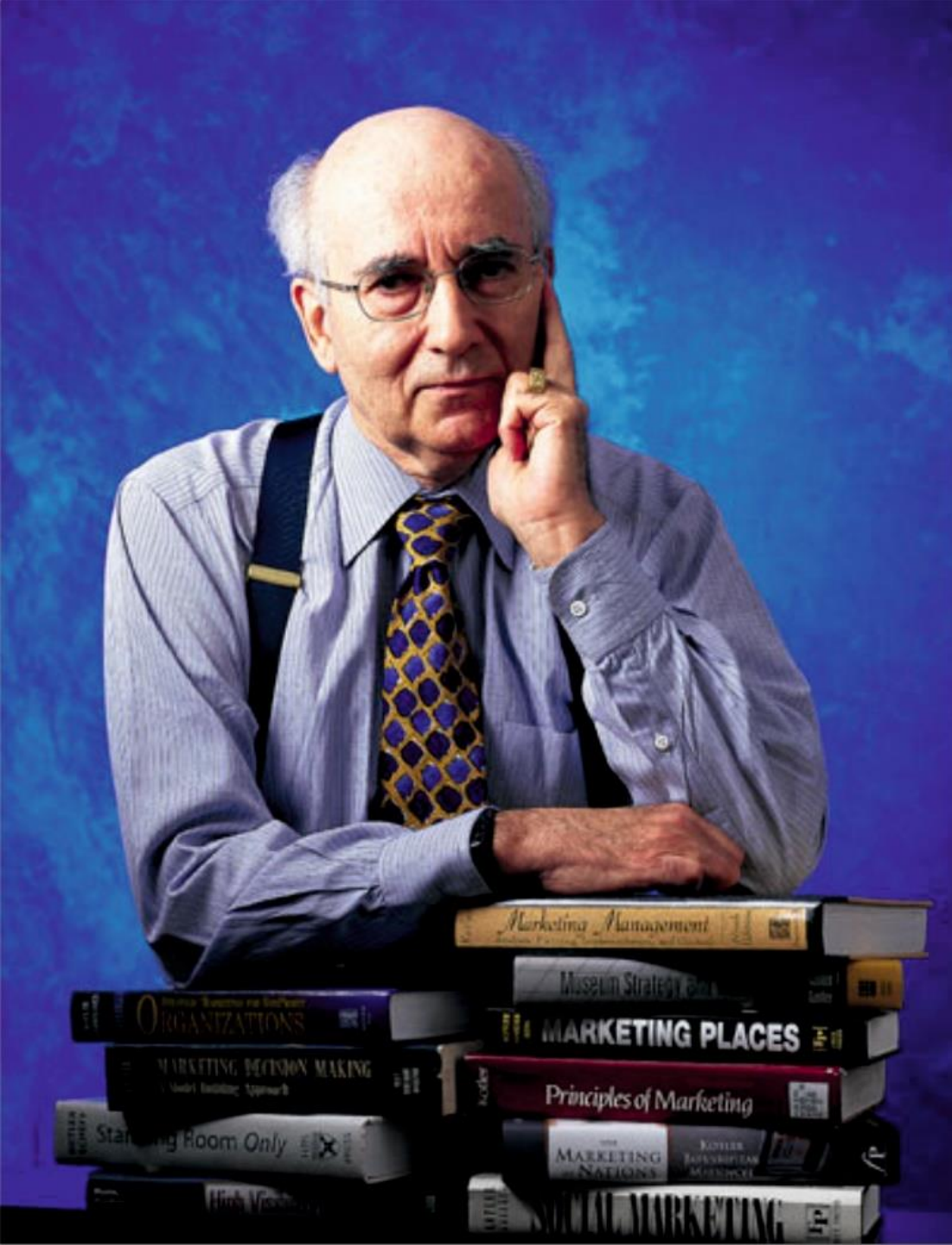
Quiz

КТО НЕ ИМЕТЬ ЛОЗУ ПОДПИСИ
КТО НЕ ИМЕТЬ ЛОЗУ ПОДПИСИ

ЧТО ТАКОЕ МАРКЕТИНГ?

...

ВАШИ ВАРИАНТЫ



МАРКЕТИНГ - ЭТО УДОВЛЕТВОРЕНИЕ
ПОТРЕБНОСТЕЙ И ЖЕЛАНИЙ
С ПОМОЩЬЮ ОБМЕНА.

Филип Котлер

МАРКЕТИНГ - ЭТО СОВОКУПНОСТЬ
ДЕЙСТВИЙ, ИНСТРУМЕНТОВ, ПРОЦЕССОВ,
НАПРАВЛЕННЫХ НА СОЗДАНИЕ,
ДОСТАВКУ И ОБМЕН ТОВАРОВ И УСЛУГ,
КОТОРЫЕ ИМЕЮТ ЦЕННОСТЬ ДЛЯ
КЛИЕНТОВ, ПАРТНЕРОВ И ОБЩЕСТВА.

8P



НЕ «ЭТО ВСЕ МАРКЕТИНГ»,
А «МАРКЕТИНГ - ЭТО ВСЕ»

PRODUCT
PRICE
PLACE
PROMOTION

PEOPLE

PHYSICAL EVIDENCE
PROCESS
PARTNERS

MARKETING MIX ДЛЯ РЕСТОРАНА

PHYSICAL EVIDENCE

PROCESS

PARTNERS

PEOPLE

PROMOTION

PRODUCT/
PRICE
±PLACE

МЫ СОЗДАЕМ ЭМОЦИИ, ГОСТИ СОЗДАЮТ КОНТЕНТ

MARKETING MIX ДЛЯ ECOMMERCE

PRODUCT

PRICE

PROCESS

PARTNERS

+

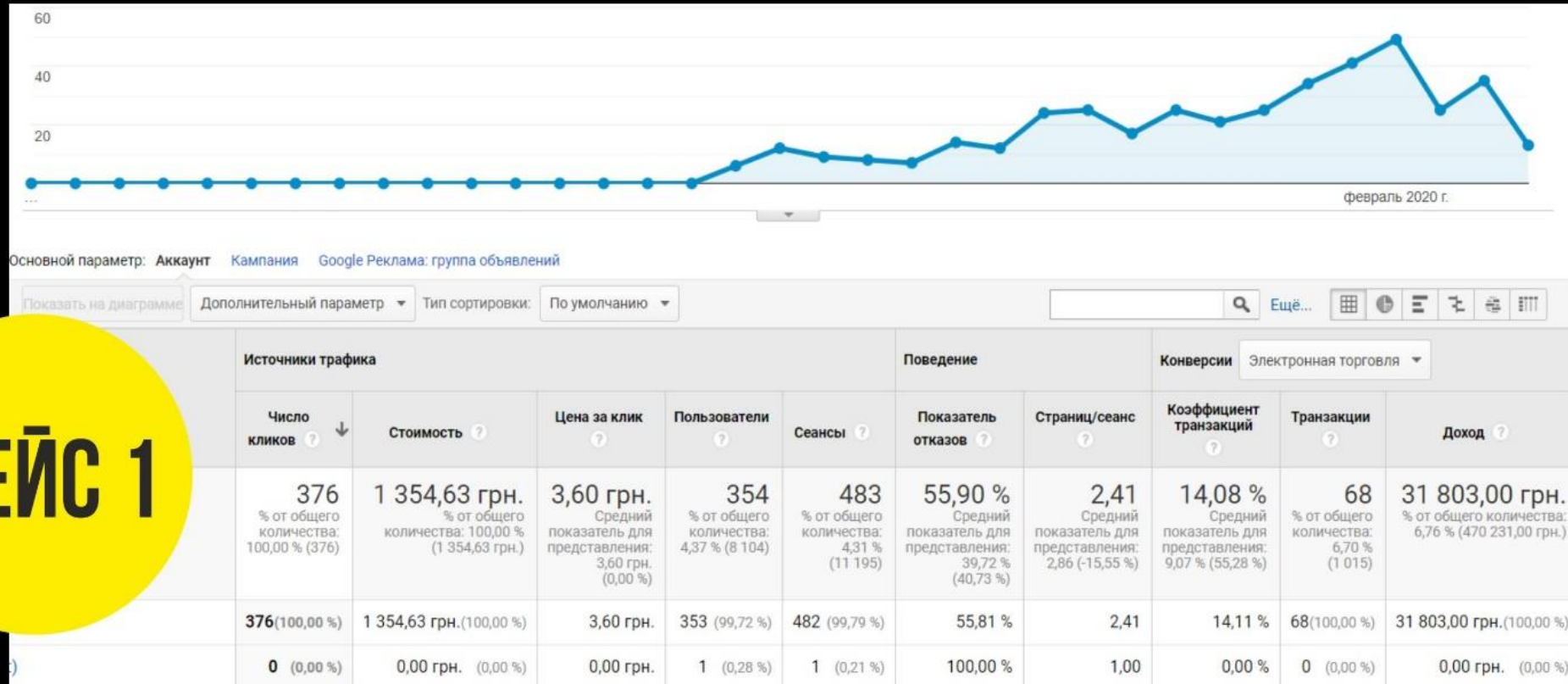
PROGRAMM

+

PROMOTION

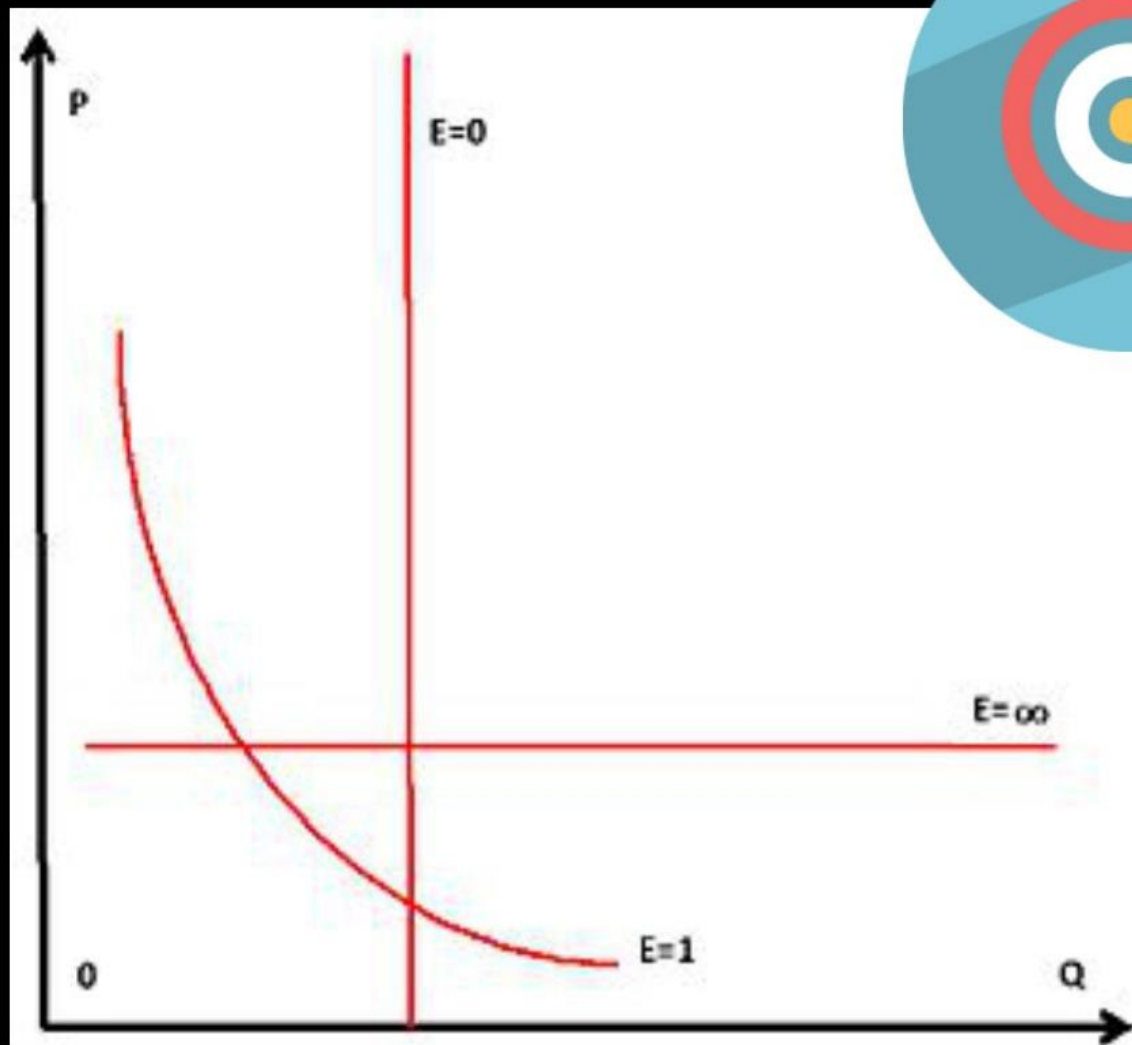
=

ДОЛГОСРОЧНОЕ
РАЗВИТИЕ



КЕЙС 1

ЦЕНА/КАЧЕСТВО



ЭЛАСТИЧНОСТЬ СПРОСА
!ПОПАСТЬ В КАТЕГОРИЮ

- 1 EURO
- CASUAL
- FINE DINING

ВАЖНО:

ОЩУЩЕНИЕ ВЫГОДНОЙ СДЕЛКИ



2017-ЫЙ ГОД

ПОРТЕРХАУС СЕТ - 699 ГРИВЕН

2018-ЫЙ ГОД

ПОРТЕРХАУС СЕТ-298 ГРИВЕН

2020-ЫЙ ГОД

ПОРТЕРХАУС СЕТ-449 ГРИВЕН



РЕШЕНИЕ:

ИЗМЕНЕНИЕ КАТЕГОРИИ

КЕЙС 2

2017-ЫЙ ГОД
CHICKEN KYIV - 149 ГРИВЕН

2018-ЫЙ ГОД
CHICKEN KYIV - 189 ГРИВЕН

2019-ЫЙ ГОД
CHICKEN KYIV - 89 ГРИВЕН

2020-ЫЙ ГОД
CHICKEN KYIV - 129 ГРИВЕН

РЕШЕНИЕ:
ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЯКОРНЫХ
ПРОДУКТОВ, СБАЛАНСИРОВАННОЕ
РАЗНОПЛАНОВОЕ МЕНЮ

КЕЙС 3



КУРИЦА ПО 320
ГРИВЕН?

1

FINE DINING

2

CASUAL

3

SMART CASUAL

STREET RETAIL ФУД-КОРТ STREET FOOD POINT

СРЕДНИЙ ЧЕК
УРОВЕНЬ ЦЕН

ВОЗМОЖНОСТЬ
БРОНИРОВАНИЯ

ПОСАДКА

СЕРВИС
ПОСУДА

1. **400 ИЗ 500** РЕСТОРАННЫХ КОМПАНИЙ США РАЗВИВАЮТ SMART CASUAL

2. **85%** ГОСТЕЙ НЕ ЗНАЮТ, ГДЕ ОНИ БУДУТ ЕСТЬ СЕГОДНЯ

3. РАНЖИРОВАНИЕ ФАКТОРОВ ВЫБОРА ПО ЗНАЧИМОСТИ:
КАЧЕСТВО, ЦЕНА=ЛОКАЦИЯ = СКОРОСТЬ, ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ =
ИННОВАЦИЯ = ЦЕННОСТИ

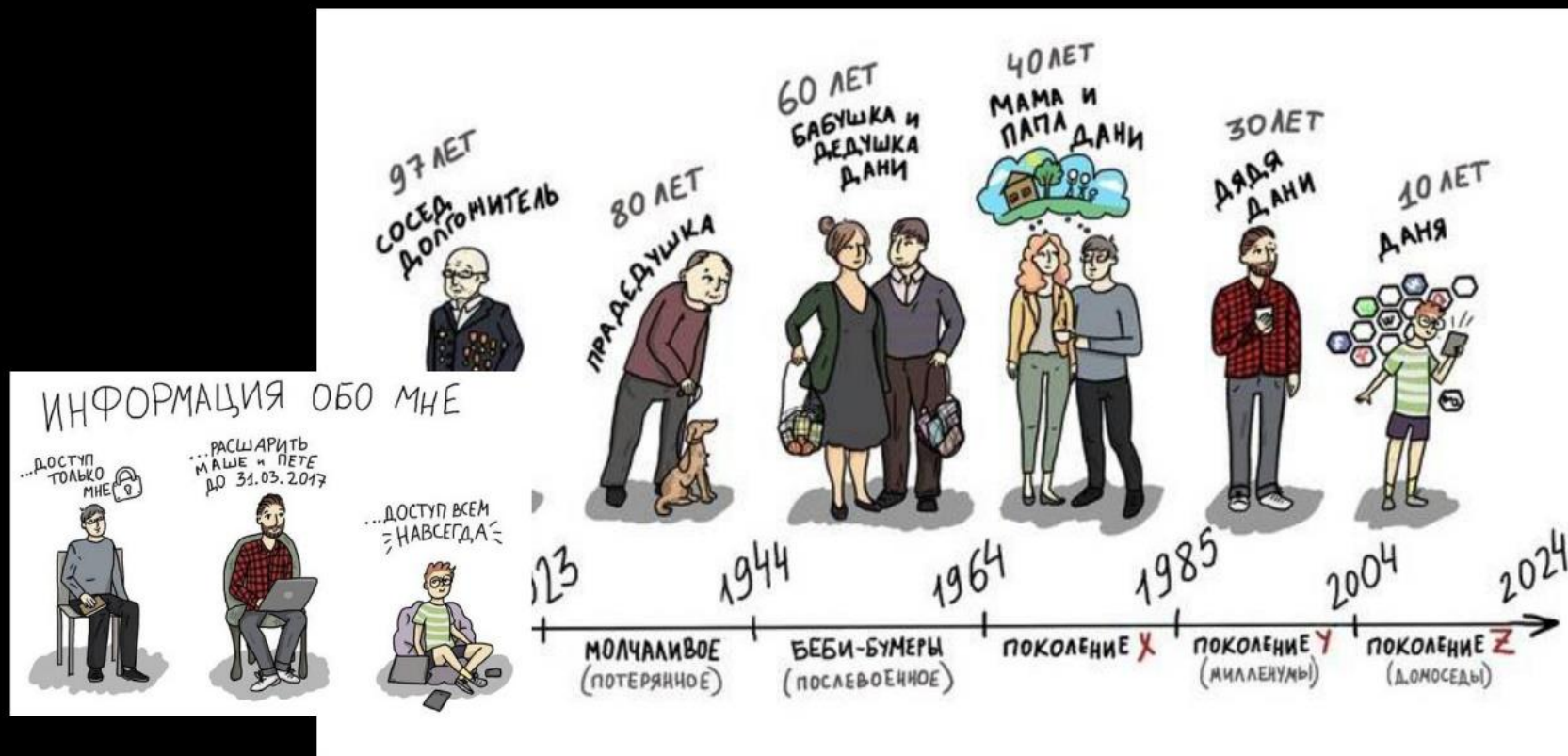
4. **75%** МИЛЛЕНИАЛОВ ГОТОВЫ ДОПЛАЧИВАТЬ ЗА ВАУ-ОПЫТ

5. **40%** ГОСТЕЙ ПРИХОДЯТ В РЕСТОРАН ЗА НОВЫМИ ВКУСАМИ

В 2020 ГОДУ **40%** ПОКУПАТЕЛЕЙ БУДУТ ПРИНАДЛЕЖАТЬ К ПОКОЛЕНИЮ Z,
А ЭТО ПОКОЛЕНИЕ, КОТОРОЕ НЕ ДОВЕРЯЕТ МАРКЕТИНГУ
В ЕГО КЛАССИЧЕСКОМ ПОНИМАНИИ,
НО ДОВЕРЯЕТ МНЕНИЯМ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ.

- доверяют рекламе
- ценят индивидуальное общение
- важен статус
- открыты новому и ищут новых впечатлений
- получают контент из разных каналов
- качели между «достижениями» и «осознанным удовольствием»
- небинарность
- «клиповое мышление»
- врожденная баннерная слепота
- иммунитет к рекламе
- максимальная открытость в сети

ЦА?





ПОТРЕБНОСТИ

МАРКЕТИНГ ПРОДУКТА



ЖЕЛАНИЯ

МАРКЕТИНГ ЭМОЦИЙ



МОТИВ

МАРКЕТИНГ ЦЕННОСТЕЙ

1. Хочу бургер
2. Хочу быстро пообедать за 50-60 гривен,
возле универа, бургер, например, сниму сторис про это
3. Хочу бургер из «веганского мяса» в месте,
в котором сортируют мусор, поддерживают коал и Агентів змін

**ЧТОБЫ АКТИВИЗМ БРЕНДА СЧИТАЛСЯ АУТЕНТИЧНЫМ,
КОМПАНИЯ ДОЛЖНА ОБЕСПЕЧИТЬ СЛЕДОВАНИЕ
ПРОВОЗГЛАШЁННЫМ ПРИНЦИПАМ НЕ ТОЛЬКО НА БУМАГЕ,
НО И НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ЦИКЛА.**



КЕЙС 3

T.ME/GOOOD_BOT



Створили бота,
який дозволяє легко та швидко
знаходити та підтримувати
добрі проекти

TOP OF MIND

AWARENESS

BRAND AWARENESS

ПРАКТИЧЕСКОЕ

ЗАДАНИЕ:

ОПРЕДЕЛЯЕМ

MESSAGE





Олена Орос 😊 настроена положительно в Интересный Киев. ...
9 ноября 2019 г. · Киев · 🌐

Швейцарського борщу вам у стрічку!))

Ще у вересні я проводила гастротур для індійсько-швейцарської пари. Їм так сподобався борщ у КАНАПА ресторан.салон що вони вирішили приготувати його вдома. Результат на фото 🍷

А позавчора вони мені знову написали, щоб запитати назву ресторану і порадити його своєму другові, який живе в Україні. Кажуть, що знову планують готувати борщ на цьому тижні - на святкування першого Дня народження доньки!

Так що тепер маємо своїх borsch ambassadors у Швейцарії 😊🇨🇭

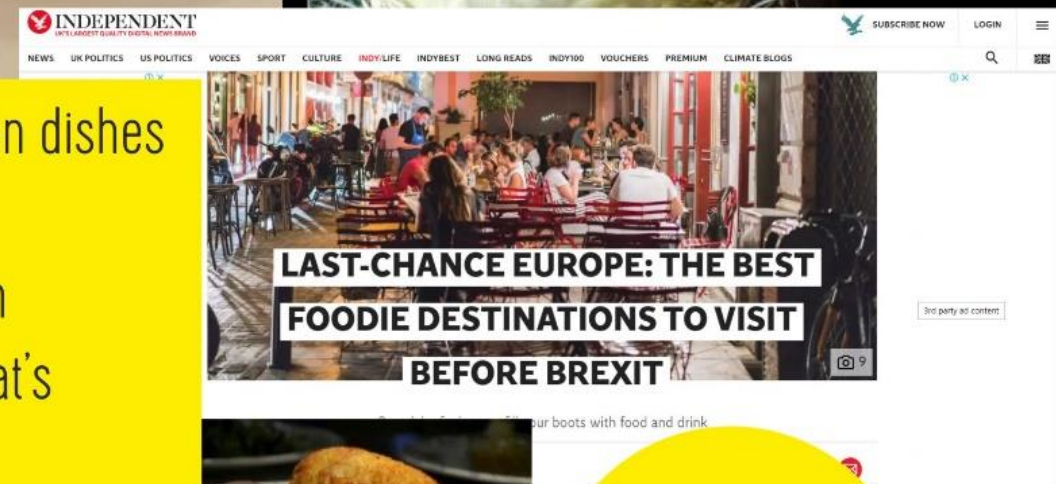
Elena Mukosey
3 марта 2019 г. · 🌐

А что вы обычно готовите дома? У вас есть список блюд, типичных для вашей семьи? /типа кастрюля борща, котлеты, гречка и опять по кругу?/ Или каждую неделю придумываете что-то новое?

На фото тот самый борщ с черносливом в Канале, который я ем, когда мне лень готовить



Find that and other traditional Ukrainian dishes (pig ears, beetroot borsch) at Kanapa, a wooden ski chalet of a restaurant on cobbled street Andriivs'kyi Descent that's faintly reminiscent of Montmartre.



КЕЙС 4



**ВЛЮБИТЬ В КОНЦЕПТ
ПОДАРИТЬ ЭМОЦИИ
ОКРУЖИТЬ ЗАБОТОЙ**

ТОЧКИ КОНТАКТА

EVENT MARKETING

Сезонные продукты	Батат/капуста, кукуруза, помидоры, летняя помеха, фенхель, арбуз, дыня, инжир, нектарин, ежевика, крыжовник, мак, айфоны, мед, облепиха Рыба: карась, стевидия, лугарь	Батат/ан, брокколи, нел, капуста, кукуруза, картофель, морков, пастернак, фенхель, арбуз и айфоны, инжир, нектарин, облепиха, дробы (рисички), нут, фасоль, чечевица Сезон черноморской рыбы: бычок, алоос, лугарь, сарган, барабушка, камбала и так далее	Батат, капуста, топиниатур и разные корнеплоды, брокколи, картофель, фенхель, нел, свекла, сезон каштанов, айва, хурма, спелые, арбуз, гранат, семена льна и картошки, шиповник, разные дробы (отата, белое) Сезон черноморской рыбы: бычок, алоос, лугарь, сарган, барабушка, камбала и так далее	Батат, помеха, патиссоны, свекла, капуста, укорюк, айва, гранат, каштанов, инжир, мансарны, орег, хурма, облепиха, айфоны, портулак. Сезон черноморской камбалы	Капуста, картофель, свекла, тыква, корнеплоды, авокадо, манго, мансарны и бугае, штурсове, хурма, айва, ешени.	Артишоки, капуста, свекла, корнеплоды, штурсове, авокадо	Авокадо и штурсове, бананы, корнеплоды, ревен, ферментированные продукты	Молодая зелень (швейко, черемша), ревен, фасоль, ревен, лук-порей, цветная капуста, сельдерей, свекла, авокадо, алыссы, бананы, все штурсове. Начинается сезон дунайки	Ревен, авокадо, черемша, спаржа, зелен, сезон сморчков. Начинается сезон черноморской бычков, сезон дунайки	Клубника и старика, молодой горошек, молодой картофель, бак, нел, ревен, редис, цуккини, морковь, редис, свекла. Земляника и черемша. Самая разная зелень: кресс, кинза, крапива, зель, лук и так далее. Сезон дунайки бычков	Артишоки, брокколи, кабачки, цветные цуккини, капуста, молодой горошек и так далее	Батат/ан, помеха, брокколи, картофель, зеленые горошек, капуста, картофель
Праздники и памятные события	5 августа - День устриц	1 сентября - начало учебного года, акция для студентов	1 октября - Международный день кофе. Международный день вегетарианца	1 ноября - Международный день свина	5 декабря - Comfort Food Day (акция для Барсука)	1 января - Новый год и День кровяной мари	8 февраля - День барани	8 марта	19 апреля - Пасха, тематические бражки, продажа Пасхальных корзин	10 мая - День матери		
	9 августа - День лимона	10 августа - День аэрокосмического	14 октября - День защитника (ОВ)	16 ноября - День фаст-фуда	21 декабря - День креветок	7 января - Рождество	9 февраля - Международный день пищи	17 марта - День Святого Патрика		13 мая - Международный день котлет		
	24 августа - День Независимости	25 сентября - День лобстера	20 октября - День шеф-повара	17 ноября - День студента	10 декабря - День святого Николая (Батулоски) 25 декабря - Рождество (католлическое)			14 февраля - День святого Валентина				
			21 октября - День яблока (для Белого налива) 25 октября - Международный день пасты	21 ноября - Вокле Нью 28 ноября - День благодарения (индейка)	21 декабря - День шампанского		24 февраля - 1 марта - Масленица					
	31 августа - День тыквы		31 октября - Национальный тематический вечеринки	30 ноября - День домашней животной (напоминание, что мы не едим мясо)	Подготовка к новому году: новогодние корзинки, билеты на новогодние ночи							
Большие посты				Рождественский пост - с 26 ноября	Рождественский пост			Великий пост - со 2 марта	Великий пост - до 18 апреля			
Дни городов (для франшиз) и фестивали	18 августа - День Луана, 23 августа - День Харкова	2 сентября - День Одесса; 7 сентября - День Суха и День Винниця; 14 сентября - День Днепра; 18 - 22 сентября - Лыжниковый вытесный форум							1 апреля - День города	2 мая - День города		
Crab's Burger	Surf&Turf Фестиваль											



ТИПЫ СОБЫТИЙ

- ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ФЕСТИВАЛИ
- ДЕГУСТАЦИИ АЛКОГОЛЯ
- ШЕФСКИЕ УЖИНЫ
- БРАНЧИ
- КАЛЕНДАРНЫЕ ПРАЗДНИКИ
- ПРИДУМАННЫЕ КОМПАНИЕЙ ПРАЗДНИКИ

ЦЕЛИ

- ТЕСТ НОВЫХ ПРОДУКТОВ
- ЗАПЛАНИРОВАННАЯ ПРИБЫЛЬ
- ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОСАДКА
- УВЕЛИЧЕНИЕ СРЕДНЕГО ЧЕКА
- РАСПРОСТРАНЕНИЕ ЗНАНИЯ О БРЕНДЕ

БОЖОЛЕ - ОТ ДНЯ СВЯТОГО МАРТИНА ДО ПРАЗДНИКА МОЛОДОГО ВИНА





- 12 ЧАСОВ
- 10 ДОЛЛАРОВ
- 500 ГОСТЕЙ



ОКТ
21

День яблука в Білому Наливі: міняй
яблуко на сидр!

Доступно всем · Организ

✓ Пойду ▾

🕒 Понедельник, 21 октября 2019 г.
около 3 мес. назад



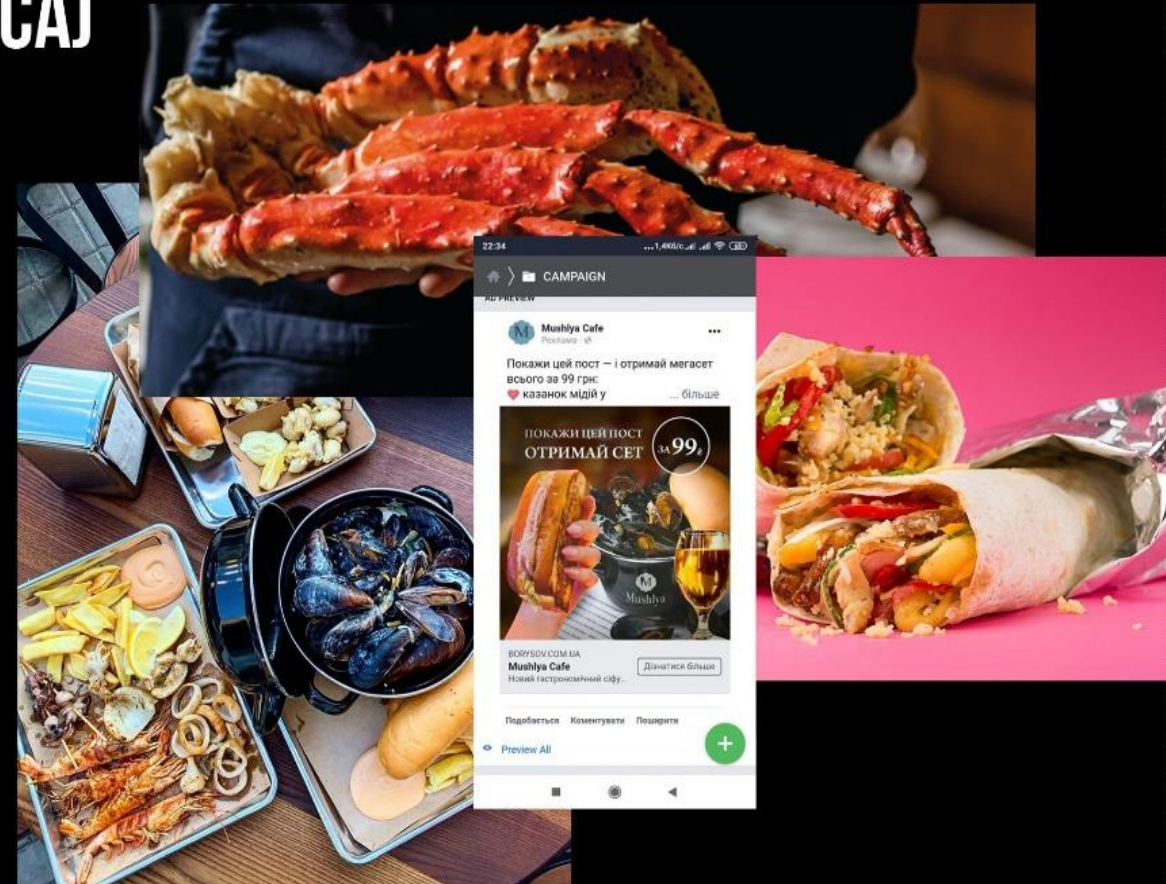
ДЕНЬ ОДЕСИ З ЛЮБЧИКОМ



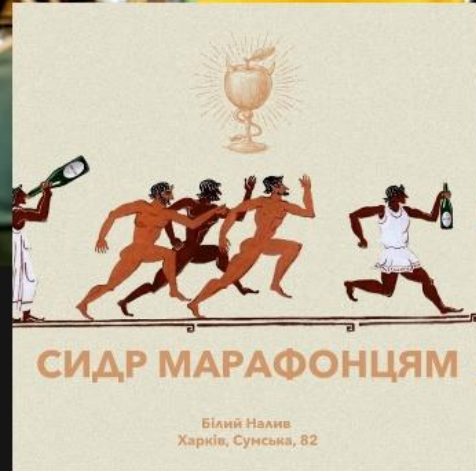
БУДЬ ЛЮБИМ

РАЗРАБОТКА И ТЕСТ ЛЮБОЙ МАРКЕТИНГОВОЙ АКТИВНОСТИ АЛГОРИТМ:

1. ВЫЯВЛЯЕМ ПОТРЕБНОСТЬ (РЫНКА / БИЗНЕСА)
2. РАЗРАБАТЫВАЕМ ГИПОТЕЗУ
3. ДЕЛАЕМ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
4. СООБЩАЕМ О НЕМ ПОТРЕБИТЕЛЮ
5. ОЦЕНИВАЕМ ЭФФЕКТ
6. ДЕЛАЕМ ВЫВОДЫ



ПАРТНЕРСКИЙ МАРКЕТИНГ - ЭТО НЕ ЛОГОТИП НА ФЛАЕРЕ, А ОБЩИЕ ЦЕННОСТИ



ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗАДАНИЕ: **RONIN**

ВВОДНЫЕ:

- АДРЕС: ЗООЛОГИЧЕСКАЯ, 10
- ПОСАДКА: 200±
- ВЫСОКАЯ СТОИМОСТЬ АРЕНДЫ
- ОТДЕЛЬНО СТОЯЩЕЕ ЗДАНИЕ
- КРАСИВАЯ ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА



КАК ПРИВЛЕЧЬ ГОСТЕЙ И ЗАРАБАТЫВАТЬ
В ЗИМНЕЕ ВРЕМЯ?

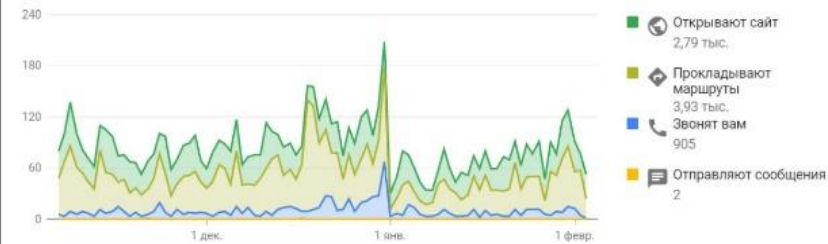
②

Всего поисковых запросов
704 483

- ### Действия пользователей

Какие действия на странице компании клиенты совершают чаще всего

Всего действий: 7,63 тыс.



②

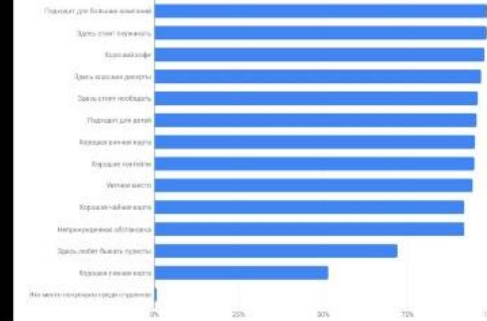
1 квартал ▼

Всего просмотров: 1,53 млн



Чем известна ваша компания

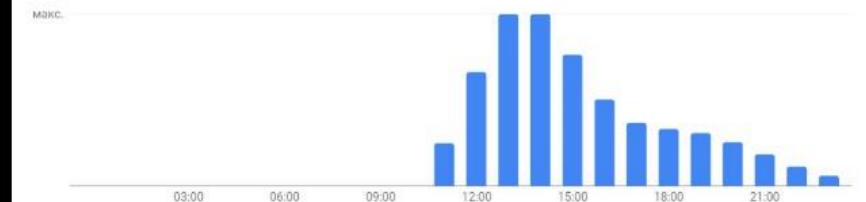
Статистика по основным характеристикам, на которые ориентируются пользователи, делая свой выбор



Популярное время

Самое популярное время в вашем заведении: 14:00, Воскресенье.

Воскресенье ▾



ЧТО ЗНАЕТ GOOGLE



PVISTI.KM.UA
Феномен "Білого наливу" у Х
Пройшов майже тиждень із дня від







ресторан-салон КАНАПА Довідник страв - опис страв, склад і рекомендації	
Опис ДЕЛКАТЕСИ	Фото
Назва: Кавар та додатки	
Склад та особливості приготування: Кавар - острівчик/форель/шукри (обсмажується на 5 хвилин), подається ледяний тарілок з рубленим відвареним яйцем, свіжими огірком з довшим соусом з печеної цибулі**. просочена з зеленого соусу з цибулі шніт**, завершує виснажливі кавар. Окремо подаємо картопляні оладки*** ** Соус з печеної цибулі - свіжески цибуля, гаряча в блендері з доданням рослинної олії, лимонного соку та текстури сметани *** Соус з цибулі шніт - яловичий соус (жовтий, олія з цибулі шніт, сметана) на основі яловичого з цибулі шніт ресторану, кавар, молоко	
Відео:	
Час приготування:	
Як правильно презентувати гостю страву: Свіжий кавар острівчик/форель/шукри, подається з оскільки картопляні оладками з свіжого огірка та яйця, з цибулі шніт та соусом з печеної цибулі та свіжими картопляними оладками	



1. ПАССИВНЫЙ ЭТАП (ЗНАНИЕ ПРО БРЕНД/КОММУНИКАЦИЯ)

2. АКТИВНЫЙ ЭТАП

(ИДУ В РЕСТОРАН/ДОРОГА/УКАЗАТЕЛИ/ДВЕРИ)

3. В РЕСТОРАНЕ

(МЕНЮ/ЗАПАХИ/ЗВУХИ/ВИД КУХНИ/ЗАЛОВ/ЛЮДЕЙ)

4. ОЖИДАНИЕ ЗАКАЗА

(МЕБЕЛЬ/WI-FI/POS/НАВИГАЦИЯ/ТУАЛЕТ/»ФИШКИ«)

5. ПОЛУЧЕНИЕ ЗАКАЗА (ПОСУДА//ПОДАЧА/БЛЮДО)

6. ОТДЫХАЮ И УХОЖУ (TAKE AWAY/ПОСЛЕДНИЕ СЛОВА)

МАРШРУТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ

1. СТРАТЕГИЯ (5 | 8P)

2. ТАКТИКА (МЕНЮ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН)

3. КАНАЛЫ КОММУНИКАЦИИ

(САЙТ,      ТИК ТОК, СМИ, РАССЫЛКИ, БЛОГЕРЫ, UGC)

4. СОЗДАНИЕ КОНТЕНТА (ФОТО, ВИДЕО, ТЕКСТ, ГРАФИКА)

МУЛЬТИКАНАЛЬНОСТЬ - ОМНИКАНАЛЬНОСТЬ

В ЧЕМ СЧАСТЬЕ, ЕСЛИ НЕ В ЛАЙКАХ?

- МЕДИАПОКАЗАТЕЛИ

- РЕАЛЬНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ИЕРАРХИЯ ЗАДАЧ

- СТРАТЕГИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ, ЗНАЧИМЫЕ ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ
- ЗАДАЧИ КОНКРЕТНОГО БРЕНДА
- ЗАДАЧИ КОНКРЕТНОЙ ТОЧКИ ПРОДАЖ

ИЕРАРХИЯ КАНАЛОВ КОММУНИКАЦИИ

- ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННЫЕ КАНАЛЫ
- ОБЩИЕ КАНАЛЫ СЕМЬИ
- КАНАЛЫ КОНКРЕТНЫХ РЕСТОРАНОВ

ЭЛЕМЕНТЫ СИСТЕМЫ

- КОНЦЕПТ-БУКИ И БРЕНД-БУКИ
- ПРОЦЕДУРЫ И ЧЕК-ЛИСТЫ
- КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН И ПЛАН КОММУНИКАЦИИ
- БАЗЫ ДАННЫХ

**ЭЛЕМЕНТЫ
МАРКЕТИНГ
СИСТЕМЫ**

[illegible]

КОНТЕНТ-ПЛАН НА МЕСЯЦ ДОСТУПЕН ОНЛАЙН

УПРАВЛЕНИЕ РЕПУТАЦИЕЙ:

1. FAST CHECKING
2. СКОРОСТЬ РЕАГИРОВАНИЯ
3. АДЕКВАТНОСТЬ РЕАГИРОВАНИЯ
4. УМЕНИЕ ПРИЗНАВАТЬ ОШИБКИ И ИСПРАВЛЯТЬ ИХ
5. СТАТИСТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

У МОЕЙ БАБУЛИ БОРЩ ЛУЧШЕ!

А ВОТ В ЕВРОПЕ!
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ СЛИШКОМ ШОКОЛАДНЫЙ!
СОВСЕМ ИСПОРТИЛИСЬ!

1. ДОСТАВКА И DARK KITCHENS (В США 70% ЗАКАЗОВ В НОРЕСА СОВЕРШАЕТСЯ ЗА ПРЕДЕЛАМИ РЕСТОРАНОВ)
2. МЯСО БЕЗ МЯСА И МЯСО ИЗ ПРОБИРКИ
3. ZERO WASTE, SUSTAINABILITY, UGLY FRUITS, TRASH TIKI
4. HYPER LOCAL
5. LTO (LIMITED TIME OFFERS) И РАСПОЗНАВАНИЕ ЛИЦ
6. MOLEY, COOKIE, CHEF CUI И ДРУГИЕ РОБОТЫ (ПРЕДЕЛ - 4000 БУРГЕРОВ В ЧАС)
7. LIFESTYLE-БОУЛЫ И ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЕДА
8. ФЕРМЕНТАЦИЯ 2.0
9. HEALTHY ТВИСТ НА COMFORT FOOD
10. 2019 FLAVOR CONSUMER TREND REPORT - ФЛОРАЛЬНЫЕ ВКУСЫ И ЯПОНИЯ



1. CHEF'S TABLE
2. IN SEARCH OF PERFECTION
3. THE MIND OF A CHEF
4. SALT FAT ACID HEAT
5. DINERS, DRIVE-INS AND DIVES
6. PECTOPATOP
7. GASTRO OBSCURA
8. FINEDININGLOVERS
9. FOOD52
10. EATER

