

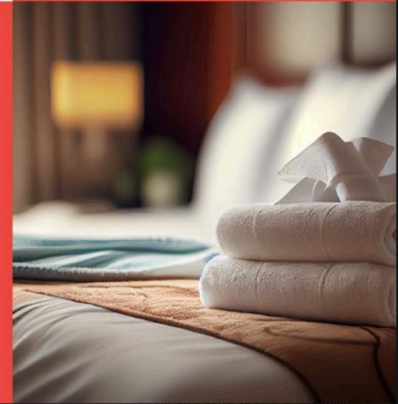
PRO HoReCa EXPO
Арена Львів & Summit



29–30
КВІТНЯ



професійне
обладнання
продукти та напої
посуд, текстиль
дизайн інтер'єрів
сервіс, персонал,
навчання



HoReCa Summit 2026:

Готелі й ресторани.

Реальні рішення в нереальних умовах.

Gal-Expo | 29–30 квітня 2026 | Арена Львів (3 поверх)
Щорічний всеукраїнський саміт у межах PRO HoReCa EXPO

KEY CONCEPT:

Два дні практики для індустрії гостинності: управління, сервіс, кухня, HR, маркетинг, операційка, відновлення та майбутнє.

Треба “Жити тут і зараз” - сказав відомий український готеляр Олексій Волошин (CEO Edem Family Group). Уже 4 роки це є нашою дійсністю. Готових рішень чи підручників не існує. І не дивлячись і назло обставинам, ми будемо своє сьогодні і майбутнє!

Формат саміту: Обмін досвідом. Навчання. Інтерактивні майстер класи і гострі дискусії, розбір кейсів і пошук рішень. А також: Стратегічна сесія експертів. Speed Dating. Ярмарка вакансій. І... студенти (це наше майбутнє!) Українські і іноземні експерти, власники і керуючі закладів, і, особливий - зірковий подіум.

6 основних блоків програми:

- **ГОВОРИМО** → Сцена практиків: досвід, цифри, факапи, рішення
- **РОБИМО** → PRO-Практикум: майстер-класи, розбір кейсів і пошук рішень.
- **БУДУЄМО МАЙБУТНЄ** → Освіта і L&D: хто створить гостинність завтра
- **ЗАРЯДЖАЄМОСЬ** → Антикрихкість: ресурс, сенси, “як тримати себе”
- **ЗІРКОВИЙ ПОДІУМ** → Сцена мрій: історії та натхнення від зірок
- **МОЯ УКРАЇНА** → Людяність і відповідальність: інклюзивність, спільнота, майбутнє.

Також, **вперше** в форматі саміту:

- Speed Dating: “Як ви?”
- Закрита експертна стратегічна сесія (по окремій реєстрації і запрошенню)
- Talent Corner і Ярмарок вакансій!

Ho
Re
Ca

ПРОГРАМА САММІТУ 2026

Готелі й ресторани. Реальні рішення в нереальних умовах.

Програма на етапі фінального формування, можливі зміни. Частина виступів - он-лайн*.

Всі новини і [подробиці в Інста](#) | Купити [квитки](#) (чим раніше, тим вигідніше)
Вся інформація про [PRO HoReCa Expo&Summit](#) (партнерство, ехро зона, акредитація)



День 1 — РЕСТОРАНИ & HR.

09:00–10:00 Реєстрація + знайомство в експо-зоні.

10:00–10:15 Відкриття Самміту. «Правила саміту»: практичність, чесність, діалог, різні формати.

ХВИЛИНА ПАМ'ЯТІ І ШАНИ колегам, що втратили життя на захисті України.

Фокус #1: РЕСТОРАН

Реальні рішення для ресторану: команда, продукт, продажі, сервіс, кухня — що працює зараз.

Для кого: власники/керуючі ресторанів, бренд-шефи, операційні директори, HR і маркетинг HoReCa, F&B-директори, керівники залу/сервісу, постачальники та партнери HoReCa.

Ведуча: Олена Диченко, рестораторка, учасниця ТОП-20 Мастер-Шеф 2026.

Львів'янка, яка пройшла шлях від міжнародного права до ресторанного бізнесу. Сьогодні вона розвиває гастропроекти, запускає стріт-фуд формат «Зроби Kus'» на першій бізнес набережній Ducks Lake та обіймає позицію комерційного директора будівельної компанії «Asgard».

10:15–10:35

ЗІРКОВИЙ ПОДІУМ: “ЖИТИ ТУТ І ЗАРАЗ. НА МЕЖІ. ЗДОРОВОГО ГЛУЗДУ”.

Спікер-сюрприз.

Трек 1. ГОВОРИМО — Сцена практиків

10:35–11:05

“Лідерство в умовах абсолютної турбулентності.” Куди рухається готельний світ, поки ми воюємо.

[Alessandro Inversini](#)* (професор з маркетингу EHL Business School - готельної школи №1 світу, Швейцарія, автор книги *Regenerative Hospitality: Strategies to Become a Transformative Hospitality Leader*, 2026), [Олена Созанська](#), Stanford University, викладачка УКУ з лідерства і змін, CEO готельно-ресторанної компанії V.Fam Group.

11:05–11:45

Який маркетинг потрібен сьогодні у “воєнній гостинності”?

M(W)ARKETING, дуже влучна назва унікальної ситуації, в якій опинилися заклади гостинності. На кого “цілитись”, чи працюють світові тренди, і як планувати відкриття закладів?

Ілля Неправда, креативний директор PRAVDA STUDIO (Київ/Лондон), співвласник ресторану Mad (Львів), створив 100+ найвідоміших брендів (готелі Hay, Emily, Bankhotel, Verholy, Grandhotel, ресторани Mad, Цукерня, Buddhabar NYC, Winbar, Bao, ЕБШ, інші).

11:45–12:30

ПАНЕЛЬ ЕКСПЕРТІВ: «Ресторан 2026 — (ні)хто знає — що реально працює».

Класика Vs Сучасність. Кому, що і як продавати, коли не знаєш що буде завтра. Учасники панелі: відомі ресторатори з різних регіонів України.

Валерій Поляков, директор з розвитку готелю Mountain Residence Wellness&Spa і 25+ готельних та ресторанных брендів, **Максим Храмов**, гастропродюсер і співвласник мережі Pastateca (Київ), **Марія Адоніна**, співвласниця ресторанів "Бареники та Чари" і - в довоєнному минулому - знаменитої мережі "Катюша" (Київ), **Тарас Маселко**, PR-директор легендарної мережі Fest! (Львів) - більше 180 (!) закладів в дюжині країн.

Модератор: Ілля Неправда, співвласник PRAVDA STUDIO (Київ/Лондон)

12:30 - 13:00 Перерва / кава / нетворкінг

Фокус #2: ЛЮДИ — HR та управління командою

13:00–13:30 - **Історія, яку неможливо пропустити:**

«Моя історія рішення: що я зробила, коли було найважче».

Олена Борисова.* CEO GastroFamily. Власниця 70+ надпопулярних ресторанів в Україні і за кордоном, радикально різних форматів від преміум («Барсук», «Oxota na Ovets») до демократичних («Мушля», «Білий Налив», «БПШ») і ресторанів виключно української кухні «Канапа», «Остання Барикада», та інших.

Модератор: Максим Храмов, гастропродюсер.

13:30–14:10

ПАНЕЛЬ ЕКСПЕРТІВ: «Дефіцит персоналу: як зібрати команду без чарівної палички». Обмін досвідом і нестандартними підходами готелярів і рестораторів.

Уляна та Роман Руді, мережа Жито bakery (Івано-Франківськ), **Ірина Магалецька**, керівниця L&D найбільшої в Україні мережі готелів Optima Hotels & Resorts, **Андрій Петрусевич**, готельний комплекс Riverwood (Черкаси), **Тарас Маселко**, PR-директор легендарної мережі Fest! (Львів).

Модератор: Наталя Полянська, власниця агенції рекрутингу p2p.

14:10–14:50

ПАНЕЛЬ ЕКСПЕРТІВ: «Відкривати чи не відкривати ресторан у 2026?»

Спитаємо власників і керівників відомих закладів?

Оксана Камінська, операційна директорка знаменитої мережі "23.ресторани" (Івано-Франківськ), **Андрій Магалецький**, керуючий партнер Restetika, девелопер 40+ ресторанів і співвласник трьох з них, **Володимир Гнатюк**, CEO мережі піцерій "1708 Pizza di Napoli" (Київ, Львів, Житомир, Кропивницький), Salatino (Київ), Puffy Pancakes (Львів), **Ольга Ребеза**, директорка з розвитку ресторанного напрямку Maestro Hotel Management (Україна).

Модератор: Максим Храмов, гастропродюсер, керуючий партнер мережі Pastateca.

14:50–15:40 Обідня перерва + експо-шоу



Трек 2. “МОЯ УКРАЇНА”

15:40–16:10

ПАНЕЛЬ ЕКСПЕРТІВ: “Безпека — фізична і емоційна: гість, працівник, команда під тиском”

Що робити, коли хочеться когось стукнути? Що сьогодні норма? Комунікація з гостями і персоналом, найм під час і після війни, основні виклики. Кейс Crans-Montagna, Швейцарія 2026 — чому навчив?

Зоряна Тимчук, виконавчий директор Radisson Blu Resort (Буковель), **Жанна Годованюк**, керівник HR мережі Apartel Resorts, **Максим Храмов**, керуючий партнер мережі Pastateca, **Ольга Добровольська**, керівниця HR-агенції RedBerry.

Модератор: Олена Созанська, викладачка УКУ, CEO V.Fam Group,

16:10–16:30 Перерва



Трек 3. РОБИМО — PRO-Практикум

16:30–18:00 — Паралельні майстер-класи** (реєстрація обов’язкова - за [посиланням](#))

Новий формат саміту - інтерактивні дискусії, обов’язковою є реєстрація, реєстраційні форми надсилаються після підтвердження участі в саміті.**

Зала А — Люди і процеси. Уляна та Роман Руді, пекарня “Жито”

Практикум: «Система управління командою без постійної присутності власника». Як вибудувати стабільне управління командою без особистого контролю.

Зала В — Розбір Польотів. Андрій Магалецький, [Restetika](#).

Практикум: «Кейс ресторану “Х”: чому не росте виручка: діагностика та рішення».

Розбираємо разом і шукаємо відповіді на прикладі живого кейсу ресторану.

Зала С — ДОСВІД: “Винний чи НЕвинний?” Тарас Янчук (Львів), [VadBoy](#) і [Wine Bureau](#) разом з Олегом Кравченко (Київ), кращим сомельє України 2011, співвласником та шеф-сомельє Win bar.

«Зміни культури споживання алкоголю в Україні. Пити чи не пити? Що саме хоче гість сьогодні?» Середній чек, баланс вино/кухня 2026, вина “не для всіх...ресторанів”, карти води і інвестиції у вина - чи це на часі сьогодні? Гостра дискусія про боротьбу за гроші, смак гостей і власний прибуток.

Зала D — СТРАТЕГІЯ: Лідерство. Управління змінами. Олена Созанська.

Майстер-клас: «Як впроваджувати зміни за моделлю ADKAR»

Найпопулярніший інструмент програм MBA від [Олени Созанської](#), Stanford University, лекторки УКУ, CEO готельно-ресторанної управлінської компанії V.Fam Group.



День 2 — ГОТЕЛІ & МАЙБУТНЄ

Фокус #3: ГОТЕЛЬ

Готель — це “гра в довгу”: прибутковість + команда + майбутнє. Реальні рішення в нереальних умовах.

Для кого: власники, керуючі компанії, керівники готелів і підрозділів, інвестори. **Ведуча:** Ірина Зеленіна, президент ГС Ukrainian HoReCa Cluster, співвласниця ресторану “Вареники та Чари” (Київ), власниця агенції “Київський Супутник”.

09:00–10:00 Реєстрація + знайомство в експо-зоні

09:40–10:00 Speed-dating: який ваш колір сьогодні?

Трек 4. ГОВОРИМО — Сцена практиків

Фокус #3: ГОТЕЛІ

10:00–10:30

“ЖИТИ ТУТ І ЗАРАЗ. ЯК КЕРУВАТИ, КОЛИ ІНСТРУКЦІЙ НЕМАЄ”.

[Анна Кузнецова](#), Генеральний менеджер Nay boutique hotel & spa, Буковель (by Edem Family)

10:30–11:00

«Як ми впроваджували світові тренди в Буковелі. Виклики, успіхи, факапи і висновки»

Валерій Поляков, директор з розвитку готелю Mountain Residence Wellness&Spa і 25+ готельних та ресторанних брендів

11:00–11:30

ПАНЕЛЬ ЕКСПЕРТІВ: “З турбулентності до майбутнього - чи це на часі сьогодні?”

Марина Котова, керівник бутік-готелю BURSA (Київ), **Богдан Красавцев**, керівник Офісу сталого розвитку Bukovel. **Олена Созанська**, CEO V.Fam Group, экс-керівниця Taop Resort, Східниця, **Людмила Циганок**, генеральна директорка Офісу сталих рішень (Київ).

Модератор: **Тетяна Гончаренко**, директорка з маркетингу і розвитку, MBA in Foresight&Regeneration, Швейцарія.

11:30–12:00 Перерва / кава / нетворкінг

12:00–12:45

ПАНЕЛЬ ЕКСПЕРТІВ: «Готелі України 2024–2026: від кризового управління до моделі зростання»

Оксана Левдікова, операційний директор Конгрес-готель Puschka (Київ), **Андрій Петрусевич**, генеральний менеджер Riverwood Relax Park (Черкаси), **Федорович Христина**, заступник операційного директора Optima Hotels & Resorts, інші.

Модератор: **Олексій Волошин**, CEO Edem Family Group, Україна.

12:45–13:10 **ЗІРКОВИЙ ПОДІУМ:**

«**Антикрихкість: готель 2030. Що робити, якщо нічого не працює?**» 7 відповідей від **Klaus Kobjoll***, власника знаменитого готелю **Schindlerhof**, Німеччина. Автора книги «Щирий сервіс» - підручника поколінь готелярів і підприємців і щирого друга України.

13:10–13:50

ПАНЕЛЬ ЕКСПЕРТІВ: “Майбутнє індустрії: сьогодні, завтра і після X”.

Битва титанів чи всім вистачить місця? Що буде з ринком після війни і куди пойдуть гості після перемоги? Прогнози і рішення, які ми маємо зробити сьогодні.

Зоряна Тимчук, Виконавчий директор Radisson Blu Resort, Bukovel, **Олег Шевельов**, керівник напрямку Sales готелю HAY by EDEM family, **Юлія Грицай**, директорка з B2C продажу та бронювання мережі Apartel Resorts, а також ми запросили в панель “конкурентів” - **Ігор Губіліт**, керівник і власник “Відвідай” - найкращого туроператора України (Львів), **Володимир Сендега**, керівник HutsHub, он-лайн платформи для бронювання сучасних будинків.

Модератор: **Олена Созанська**, CEO V.Fam Group (Zefir & Veranda, Львів, Трускавець, Буковель, Дрогобич)

13:50–14:40 Обідня перерва + експо-шоу

ФІНАЛЬНИЙ ЯКІР

«**Чому ми робимо це зараз: гостинність як опора майбутнього**»

14:40–15:30

«**Гостинність “під час і після”:** що зробимо по-іншому в найближчі 3 роки»

Підсумкова дискусійна сесія головних спікерів самміту: «10 рішень саміту» + «Рішення на ранок понеділка». Модератор: **Ірина Зеленіна**, президент Ukrainian HoReCa Cluster.

15:30–16:00 Перерва

Трек 5. **РОБИМО — PRO-Практикум**

16:00–17:45 — Паралельні інтерактивні майстер-класи ([реєстрація обов'язкова**](#))



Зала А - Бізнес-модель Canvas для побудови власної HR стратегії і ефективних рішень для персоналу.

Практикум від **Наталії Полянської**, власниці p2p HR agency, консультант з HR та рекрутингу.

Зала В - Закрита експертна стратегічна сесія “БУДУЄМО МАЙБУТНЄ”

Форсайт-сесія: **Гостинність майбутнього формуємо МИ сьогодні.** Результат: критичні рішення, які формують майбутнє вже сьогодні.

Тетяна Гончаренко, MBA in Foresight, Швейцарія.

Зала С - “БУДУЄМО МАЙБУТНЄ” з AI (ШІ)

Практикум: **AI в індустрії гостинності: що робити інакше. Реальні поради, адаптовані для готелів і ресторанів.** Як обирати правильні сценарії для запуску ШІ в HoReCa і як впроваджувати такі рішення. Будуємо разом “Фабрику контенту” і “Симулятор ідеального сервісу”. Не забудьте взяти з собою ноутбуки!

Андрій Білоус, CEO консалтингової агенції StayInno AI Consulting, ментор для AI-стартапів у Microsoft FoundersHub.

Зала D - “МОЯ УКРАЇНА”. Практикум: Енергостійкість, сталість, персонал. Рішення, які дозволяють економити. Розбір реальних кейсів готелів і ресторанів. Стандарти безперервності, труднощі і де брати гроші і сили на то все.



Людмила Циганок, генеральна директорка Офісу сталих рішень (Київ) і партнери.

18:30 - ...

AFTERPARTY “ПІСЛЯСМАК” в ресторані **ДОМА** (google рейтинг 4,6*) - співвласником якого є спікер Саміту - Андрій Магалецький.

У програмі - обмін враженнями і інсайтами від саміту, прийом обіймів, скарг і пропозицій, дегустація авторських наливок від СуперМага і головне, Андрій Магалецький (aka SuperMag), ресторатор з 25-річним досвідом і відкриттям/управлінням 50+ ресторанів, поділиться досвідом на найрезонанснішу тему **“Гострі кути партнерства”**. Ви хочете зайти в партнерство, не знаєте як вийти, хочете знати про головні помилки і переваги? Приєднуйтеся до дискусії. А ще Андрій разом з командою більш ніж 150 HoReCa-нців є організатором 31-єї благодійної гастровечері в Україні і ще 6 країнах світу, що зібрали більше 157 млн. грн плюс два десятки автомобілів і 100 дронів на ЗСУ!

Адреса ресторану: Львів, вул. Шевченка 60. Початок о 18:30. **Вхід - вільний.**

Хто перший прийде, тому більше наливок і уваги Андрія вистачить :).