

15 февраля 2017

VII Ежегодный Межреспубликанский Форум

НАШЕ ДЕЛО РЕСТОРАН



Компания **EVENT MAKE** приглашает руководителей ресторанов, кафе, баров республики Татарстан, Марий-Эл, Чувашия на Главное Событие года!



Казань, ГК Ривьера,
пр.Фатыха Амирхана, 1а,
зал «Лазурный берег»



15 февраля 2017 года
13:00 — 17:00 (регистрация с 12:30 до 13:00)
+ авторский семинар М. Алексева
с 9:30 до 13:00

БЕЗ ОПЛАТЫ для руководителей предприятий общественного питания.
Вход по персональным приглашениям, оформленным на основании заявки (все мероприятия форума, кроме авторских семинаров).



конференция
рестораторов



мастер-классы
поварского искусства



выставка
«Новинки для HoReCa»



семинары-
практикумы



без оплаты,
по личным приглашениям

Программа бизнес-форума



МАКСИМ АЛЕКСЕЕВ
(г. Москва)

ТЕМА 1 СЕКРЕТЫ РОСТА ПРИБЫЛИ. НАЧИНАЕМ С ГЛАВНОГО — КОНЦЕПЦИЯ, СТРУКТУРА, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

- 4 Цели прихода гостей в ресторан. Работа над ошибками в формировании концепции предприятия — понимаем на чём зарабатываем.
- Эффективная структура предприятия общественного питания. Привлекаем тех, кто нам нужен.
- Категории и цели должностей в ресторане, кафе, баре. Как правильно определить кто и за что отвечает? Ориентация на результат.

Совладелец компании Restteam. Работал директором департамента по персоналу крупнейшей российской ресторанной компании. Координировал открытие новых ресторанов в качестве Генерального управляющего (8 ресторанов) в Восточной Европе (Будапешт, Прага, Братислава). Окончил международные курсы управляющих Restaurants Managements Essentials Workshop (Carlson Restaurant World Wide — США) и General Manager Essentials Workshop (Carlson Restaurant World Wide — США). Был руководителем международной команды открытия ресторанов компании Carlson Restaurant World Wide.

Принимает участие в консалтинговых проектах по открытию предприятий общественного питания в России и за рубежом, кризисному управлению, созданию сетевых брендов и т. п.

Один из многих успешных проектов — создание сети трактиров «Старый Амбар» (Татарстан).



МАКСИМ КОНОВАЛОВ
(г. Ижевск)

ТЕМА 2 КАК ПОБЕДИТЬ В ОТДЕЛЬНО ВЗЯТОМ ГОРОДЕ, ЕСЛИ ЭТО НЕ МОСКВА?!

Совладелец ресторанного холдинга Welcome Group (г. Ижевск). На данный момент возглавляемый им холдинг управляет 30 ресторанами и кафе в городе Ижевск (Удмуртия). Интересен опыт Максима в построении крупного регионального ресторанного холдинга в не самом крупном и не самом богатом регионе России. При этом среди проектов нет франчайзинговых ресторанов, все концепции разработаны холдингом самостоятельно. В месяц холдинг обслуживает порядка 130 000 гостей, что на фоне населения Ижевска (приблизительно 650 000 человек) выглядит впечатляюще www.welcome-group.ru.

Компания
EVENT MAKE



+7 (843) 203-92-91
+7 (920) 253-95-73



www.eventmake.ru
info@eventmake.ru

event
make

НАШЕ ДЕЛО РЕСТОРАН

СЕМИНАРЫ
В РАМКАХ
БИЗНЕС-ФОРУМА



МАКСИМ АЛЕКСЕЕВ
(г. Москва)



Авторский семинар в рамках Бизнес-форума

«САМЫЕ СВЕЖИЕ РЕШЕНИЯ УПРАВЛЕНИЯ
РЕСТОРАНОМ. СОЗДАЕМ ПРИБЫЛЬ»



**Казань, ГК Ривьера,
пр. Фатыха Амирхана, 1а,
зал «Тихая Гавань»**



15 февраля 2017 года

9:30 — 12:30 (регистрация с 9:00 до 9:30)

Семинар проходит в рамках Бизнес-форума
«Наше дело — Ресторан».

Длительность — 3 часа



О Чем пойдет речь?

Ключевая задача любого предприятия питания — прибыль. Если ваша концепция нужна гостям, ваше предложение пользуется спросом, у вас работает необходимое и достаточное количество сотрудников, ориентированных на результат, ваши расходы на закупку продуктов равняются продажам — у вас эффективное предприятие и вы молодцы. Если нет — приходите на семинар и узнаете как это организовать.



ДЛЯ КОГО?

Собственники, директора, управляющие.

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ПЛАН СЕМИНАРА

- Как оптимизировать самые большие расходы в ресторане?
- Чем отличается работник от сотрудника?
- Что такое сдельная оплата труда и зачем её внедрять?
- Способы расчёта ставок при сдельной оплате труда.
- Алгоритм внедрения сдельной оплаты труда и её начисления. Экономический эффект от внедрения.
- Определение оптимального количества сотрудников в ресторане.
- Ошибки, приводящие к потере денег на кухне и баре в системе товародвижения.
- Управленческие инструменты для сокращения потерь.
- Закупки от продаж. Алгоритм внедрения и использования.
- Эффективные способы избавления от стоп-листа.



**АКТУАЛЬНАЯ
ТЕМА**



**ПРОВЕРЕНО
ПРАКТИКОЙ**



**В ОДИН ДЕНЬ
В ОДНОМ МЕСТЕ**

СТОИМОСТЬ

При оплате в день мероприятия стоимость участия составит 4500 руб./чел. и скидки не действуют.
(Суммы НДС не облагаются)

При покупке 1 билета

3500

за 1-го участника

При покупке 2-х билетов

3000

за 1-го участника

При покупке 3-х билетов

2600

за 1-го участника

✓ Экономим 1000 руб.

✓ Экономим 2700 руб.



В стоимость включены: кофе-брейк, сертификат об участии.

**Компания
EVENT MAKE**



+7 (843) 203-92-91
+7 (920) 253-95-73



www.eventmake.ru
info@eventmake.ru