

ГЕНЕРАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ



**ВЫСТАВКА**  
**КОНФЕРЕНЦИЯ**  
**ПРАКТИКУМЫ**

Крупнейший Поволжский Бизнес-форум

# НАШЕ ДЕЛО РЕСТОРАН

## КОНФЕРЕНЦИЯ

14 НОЯБРЯ / Н. НОВГОРОД

ТЕХНОПАРК «АНКУДИНОВКА»,  
ул. Ак. Сахарова, 4



**10:00 — 17:00**

(регистрация с 9:00 до 10:00)

+ 10:00 — 14:00 — Конференция  
рестораторов.

+ 9:30 — 10:30 — Круглый стол  
для Шеф-поваров. Приносим свои блюда,  
дегустируем, общаемся.

+ 11:00 — 16:30 — Мастер-классы non-stop

+ 14:30 — 17:30 — Эксклюзивный тренинг  
Елены Победоносцевой



### БЕЗ ОПЛАТЫ

Для владельцев, руководителей и шеф-поваров предприятий  
общественного питания.

Вход по персональным приглашениям, оформленным  
на основании заявки (все, кроме авторских семинаров).



**ЕЛЕНА  
ПОБЕДОНОСЦЕВА**  
(Санкт-Петербург)

## КАК МОТИВИРОВАТЬ И УДЕРЖИВАТЬ СОТРУДНИКОВ В НОВЫХ РЕАЛИЯХ

Консультант по управлению персоналом, управляющий партнер компании UnoDosTres товарищество рестораторов. Более 12-ти лет в сфере ресторанного бизнеса, опыт работы в обучении более 10 лет: в том числе ведущий бизнес-тренер сети ресторанов Холдинга Food Retail Group (более 30 ресторанов «Две Палочки»); директор по персоналу сети кофеен «Идеальная Чашка» (8 заведений, Санкт-Петербург).

Сотрудничает с ресторанными холдингами и сетями: Food Retail group, ресторанным холдингом AV restaurants, сетью ресторанов Евразия, сетью Фудзи, сетью суши-баров Суши вёсла, Бизе, сетью Mybox и др. Автор книги «ВСЕ ДЕЛО В ЛЮДЯХ».

## УПРАВЛЕНИЕ ПРИБЫЛЬЮ РЕСТОРАНА. КАК ДОБИТЬСЯ ВЫСОКОЙ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ В СВОЕМ ЗАВЕДЕНИИ

- ✓ Как грамотно составить финансовый план и после достичь доходную часть.
- ✓ Как выстроить систему обучения по продажам в ресторане. И при этом замотивировать команду на результат.
- ✓ Как через собрания, объединить и направить команду на выполнение плановых показателей.
- ✓ Как увеличить ключевые финансовые показатели: выручку, средний чек, количество гостей.
- ✓ Как грамотно управлять затратами и экономикой в ресторане.

Ресторанный Эксперт-практик в Horeca со стажем 17 лет. Бизнес-Консультант. Антикризисный управляющий. Основатель и генеральный директор консалтингового агентства «AFatullaeva консалтинг».

Ранее: Starbucks — пришла в компанию заместителем управляющего и выросла до операционного директора (курировала 4 города 15 заведений), руководитель сети Dominos.

## КАК НЕ ОТРАВИТЬ ГОСТЕЙ В РЕСТОРАНЕ И ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПОСТУПИЛА ЖАЛОБА?

Основатель и руководитель компании «ХорекаЭкспертГрупп», Президент международной ассоциации пищевой безопасности, докт. техн. наук, Москва, <https://exporthoreca.ru/>



**ОЛЬГА ПАСЬКО**  
(Москва)

РЕГИСТРАЦИЯ НА САЙТЕ

+7 930 700 38 08

ПРИМИ УЧАСТИЕ!



[horeca.bfnashedelo.ru](https://horeca.bfnashedelo.ru)



**ЕЛЕНА ПОБЕДОНОСЦЕВА**  
(Санкт-Петербург)

Крупнейший Поволжский Бизнес-форум

# НАШЕ ДЕЛО РЕСТОРАН

## ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ТРЕНИНГ

14 НОЯБРЯ / Н. НОВГОРОД

ТЕХНОПАРК «АНКУДИНОВКА»,  
ул. Ак. Сахарова, 4



**14:30 — 17:30**  
(регистрация с 14:00 до 14:30)



### ДЛЯ КОГО

Для управляющих, директоров,  
менеджмента.



### ВЫГОДЫ УЧАСТИЯ

Как сформировать и развить в сотрудниках ценность клиентоориентированного подхода?  
Как повысить лояльности сотрудников к работе с гостями? Как усилить приверженность сотрудников к Компании?  
Как привить установку «WOW-сервиса» и научить давать эмоцию гостю?

WOW-сервис — это то, что «зажигает». Испытав эти положительные эмоции, ими хочется поделиться с теми, кто тебе небезразличен. Этот опыт хочется повторить...



## КАК СОЗДАТЬ WOW-СЕРВИС ТРЕНИНГ-МАСТЕРСКАЯ

### ТЕМА 1.

#### «МОЙ РЕСТОРАН — СЧАСТЬЕ ДЛЯ ГОСТЯ»: РАБОТА С УСТАНОВКАМИ УЧАСТНИКОВ

- Клиентоориентированность как преимущество Компании.
- Клиентоориентированность как ценность Компании и сотрудника.
- Сервис начинается с меня.
- Купленная и приобретенная лояльность.
- Пирамида лояльности гостя.
- Что на самом деле хотят ваши гости.

### ТЕМА 3. ОБУЧЕНИЕ СЕРВИСУ

- Обучение сервису.
- Тренинг — как основа обучения. Упражнения для сервиса.
- Обратная связь сотрудникам.

### ТЕМА 2. СЕРВИС-BOOK. СОЗДАЕМ СИСТЕМУ СЕРВИСА

- Цикл внедрения сервиса.
- Последовательность обслуживания — где находятся эмоции гостя.
- Остервальдер и карта эмпатии для гостя.
- Как сделать сервис WOW.
- Сервис-book.
- Создаем чек-лист WOW-сервиса.
- Формируем навыки персонализированного отношения к гостям и коллегам.
- Формируем навыки персональной ответственности за качество коммуникации в рамках делового общения.

ЦЕНА, Р

4500 /  
1 участник

3900 /  
2 участника  
Экономим 1200 Р

РЕГИСТРАЦИЯ НА САЙТЕ

+7 930 700 38 08

ПРИМИ УЧАСТИЕ!



[horeca.bfnashedelo.ru](http://horeca.bfnashedelo.ru)

14 НОЯБРЯ

9:30 — 10:30

КРУГЛЫЙ СТОЛ  
ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРОВ

# ЖАРА

на шефской площадке

НИЖНИЙ  
НОВГОРОД

11:00 — 16:30

МАСТЕР-КЛАССЫ  
NON-STOP

## НАШЕ ДЕЛО — РЕСТОРАН



**АНАТОЛИЙ ДЕРЕНЧУК**—  
«РУБЛЁВКА»  
(АДСКАЯ КУХНЯ),  
МОСКВА

Финалист телепроекта «Адская Кухня». Шеф-повар ресторана Luna. Преподаватель Stanfood Academy, Амбассадор Grillvett, Амбассадор «Культура Вкуса».

**ТЕМА: БЛЮДА ПРОЕКТА «АДСКАЯ КУХНЯ»**



**ВЯЧЕСЛАВ ВЬЮНИК**  
(АДСКАЯ КУХНЯ),  
КАЛИНИНГРАД

Победитель шоу «Адский шеф» на телеканале ПЯТНИЦА. Бренд-шеф ресторана ОБЛАКА в г. Зеленоградск. Победитель шоу «Молодые ножи» на телеканале ПЯТНИЦА. Завоевал звание «Лучший шеф Калининграда» в ресторанной премии Пумперникель 2021. Завоевал 2 место — в номинации шеф-повар «Легенда» на Всероссийской Олимпиаде по кулинарному искусству и сервису «Легенда» имени Виктора Беляева. Квалификация федерального судьи ФРиО кулинарных соревнований по системе WACS.

**ТЕМА: БЛЮДА ПРОЕКТА «АДСКАЯ КУХНЯ»**



**ЕЛЕНА ПЕТРОХАЛКИНА**  
(АДСКАЯ КУХНЯ),  
ОМСК

Участница телепроекта «Адская Кухня», 5 сезон, на телеканале Пятница. Идеальный вдохновитель и шеф гастрономического проекта «Моя Вкусная Студия» г. Омск.

**ТЕМА: БЛЮДА ПРОЕКТА «АДСКАЯ КУХНЯ»**



**НАДЕЖДА ГЛУШКО**  
(АДСКАЯ КУХНЯ),  
МОСКВА

Участница телепроекта «Адская Кухня», 5 сезон, на телеканале Пятница. Звездный шеф-повар. Преподаватель в кулинарной школе Cookery school, блогер ресторанный обзорщик.

**ТЕМА: БЛЮДА ПРОЕКТА «АДСКАЯ КУХНЯ»**



**ЕКАТЕРИНА СИНОДА,**  
(GP CHOCOLATE  
FABRIQUE)  
НИЖНИЙ НОВГОРОД

Основатель и шеф-кондитер сладкой мастерской Desserto. Автор и преподаватель обучающего курса для кондитеров-профессионалов и предпринимателей. Амбассадор GP Chocolate Fabrique Нижний Новгород.

**ТЕМА: «СОВРЕМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ: МУСС КАК ОСНОВА ДЛЯ СЕЗОННОГО ДЕСЕРТА. ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ, СЕЗОННЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ, РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ ДЛЯ НОРЕСА»**



**ВАДИМ ФАДЕЕВ**  
КОМПАНИЯ DELFOOD  
МОСКВА

Член ассоциации шеф-поваров Chefs Team Russia, на его счету открытие более 100 ресторанов в России и за рубежом. Обучался в Токийской академии суши и Кулинарной академии Сингапура, стажировался в Лондоне. Вадим знает всё об аутентичной японской и паназиатской кухнях.

**ТЕМА: МК «SEAFOOD: НОВЫЕ НОТКИ ВОСТОКА»**



**ЕВГЕНИЙ БЕРДНИКОВ**  
КОМПАНИЯ ДикоЕд  
МОСКВА

33 года в ХОРЕКЕ. Обучение: Франция, Италия, Чехия, Финляндия. Консалтинг по ресторанам, обучил более 1500 поваров за 18 лет тренингов, семинаров и мастер-классов.

**ТЕМА: ДИЧЬ В РЕСТОРАНЕ. УСПЕШНОЕ МЕНЮ**

РЕГИСТРАЦИЯ НА САЙТЕ

+7 930 700 38 08

ПРИМИ УЧАСТИЕ!



[horeca.bfnashedelo.ru](https://horeca.bfnashedelo.ru)