**Программа семинаров   
«Школа гастрономического бизнеса»**

|  |  |
| --- | --- |
| **1 модуль** | |
| **25 сентября**  10.00 – 18.00  СибУПК, проспект К.Маркса, 26 | Тема: Концепция формата бизнеса и бизнес-модель создания предприятия. Концепция.  Тема: Локация. Как выбрать место под концепцию формата бизнеса.  Как выбрать формат заведения. Как создать ценность для гостей. Уникальность, выраженная через ключевые факторы успеха. |
| **2 модуль** | |
| **28 сентября**  10.00 – 18.00  Лофт-парк «Подземка», Красный проспект, 161 | Тема: Разрабатываем меню и продукт.  Как организовать и оптимизировать производственные процессы от закупа до столика гостя. Как выстраивать отношения с шеф-поваром. Посуда для заведения. Продающее меню. |
| **3 модуль** | |
| **02 октября**  10.00 – 18.00  Ресторан Мед, ул. Красноярская, 35 | Тема: Экономика. Финансовая грамотность для рестораторов.  Калькулятор рентабельности. Финансовая модель. Планирование и ведение операционного бюджета. |
|
| **4 модуль** | |
| **05 октября**  10.00 – 18.00  караоке ресторан Какао, Красный проспект, 182 | Тема: Smm. Как использовать всю мощь соцсетей для продвижения заведения.  Тема: Маркетинг.  Как создать сильный бренд, привлечь гостей, стимулировать продажи. |
| **5 модуль** | |
| **09 октября**  10.00 – 18.00  СибУПК,  проспект К.Маркса, 26 | Тема: Использование ХАССП в гастрономическом бизнесе.  Тема: Мотивация и командообразование.  Как организовать сообщество вокруг заведения. Как наполнить зал одним сториз. |
| **6 модуль** | |
| **12 октября**  10.00 - 18.00  ТЦ «Мега»,  ул. Ватутина, 107 | Тема:План. Реализация. Эффективность открытия ресторана с проектным подходом. Как открыться за 1,5 месяца.  Тема: Фуд-корт. Возможности для стартапов.  Тема: Партнерство с торговыми центрами.  Экскурсия по заведениям фуд.корта ТЦ Мега с посещением кухонь и встречами с управляющими. |
| **7 модуль** | |
| **16 октября**  10.00 – 18.00  СибУПК,  проспект К.Маркса, 26 | Тема: Государственные меры поддержки предпринимательства.  Тема: Управление рестораном.  Тема: Автоматизация бизнес-процессов.  Как создать сильную управленческую команду. Выстраивание процессов. Лучшие управленческие практики на рынке. |
| **8 модуль** | |
| **19 октября**  10.00 - 18.00  СибУПК, проспект К.Маркса, 26 | Тема: Юридические аспекты бизнеса в сфере гастрономического бизнеса.  Тема: Дизайн ресторана.  Тема: Инвесторы и партнерство.  Партнерство в бизнесе. Оформление отношений с партнерами и инвесторами. |
| **9 модуль** | |
| **23 октября**  10.00 – 18.00  СибУПК,  проспект К.Маркса, 26 | Тема: Упаковка франшизы гастрономического бизнеса.  Тема: Сервис.  Клиентоориентированность. Как разработать и внедрить стандарты обслуживания. Как добиться безупречного сервиса. Как сделать, чтобы персонал искренне хотел помочь. |
| **10 модуль** | |
| **26 октября**  10.00 – 18.00  СибУПК, проспект К.Маркса, 26 | Тема: Чек – лист запуска заведения от концепции до открытия.  Консультация по разработке проекта. |

Список спикеров и ежедневное расписание будут предоставлены участникам семинаров, прошедших отбор.

Программа компонуется. Организаторы вправе изменить темы, спикеров и порядок выступлений.

ОД