**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 – 18.00СибУПК, 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 - 18.00ТЦ «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 - 18.00СибУПК,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 – 18.00СибУПК,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