

23 ноября  
2017 года


XIII Всероссийский Бизнес-Форум

# НАШЕ ДЕЛО РЕСТОРАН

Генеральные партнеры




## ГЛАВНОЕ СОБЫТИЕ ГОДА ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

 **ТЮЗ, Нижний Новгород,  
ул. Максима Горького, 145  
(большой зал, 2 этаж)**



**23 ноября 2017 года**  
**11:00 — 16:00** (регистрация — с 10:00 до 11:00)  
+ авторские семинары с 16:00 до 19:00

 **БЕЗ ОПЛАТЫ** для владельцев, руководителей и шеф-поваров предприятий общественного питания.  
Вход по персональным приглашениям, оформленным на основании предварительной 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



### ТЕМА 1 ЧЕМПИОНАТ — ЧТО ЖДАТЬ? К ЧЕМУ ГОТОВИТЬСЯ?

**Брифинг-сессия по вопросам подготовки и проведения «Чемпионата Мира по Футболу 2018».**

В Брифинге участвуют:

- Управление Роспотребнадзора по Нижегородской области.
- Министерство промышленности, торговли и предпринимательства Нижегородской области.
- Министерство транспорта и автомобильных дорог Нижегородской области.
- Главное управление МЧС России по Нижегородской области.
- ГАУ НО «Дирекция по проведению спортивных и зрелищных мероприятий».

Модератор брифинга: **Юрий Попов** — Председатель Ассоциации «Объединение «Есть».

### ТЕМА 2 КАК ЗАПОЛУЧИТЬ ГОСТЯ СНОВА И СНОВА. ПРОСТЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОЙ РАБОТЫ. А ТАКЖЕ КОЕ-ЧТО ДЛЯ ИНОСТРАННЫХ ГОСТЕЙ ЧЕМПИОНАТА МИРА ПО ФУТБОЛУ.

- Как менеджеру работать с гостями чтобы они возвращались. Составляем перечень обязанностей менеджеров на смене.
- Секреты общения с иностранным Гостем. Как грамотно предложить, «допродать» этой аудитории? Меню, фразы, визуальный контакт.
- Организация станций на кухне. Как работать на «полной посадке» non-stop?
- Команда в ресторане, кафе, баре. Новички: адаптация, обучение. Старички: мотивация и развитие.

Генеральный директор и тренер — консультант международного уровня в Индустрии гостеприимства компании Restteam. Персонально участвовал в подготовке более чем 10000 сотрудников ресторанов. Работал в России с такими федеральными компаниями, как сеть кофеен «Шоколадница», сеть трактиров «Ёлки Палки», «Алендвик», Holiday Inn, Marriott, столичные сети ресторанов I Love Cafe и «Этаж», с ресторанами и кафе в регионах России (Казань, Калининград, Мурманск, Ростов-на-Дону, Новосибирск, Норильск, Екатеринбург и т. д.). Консультирует предприятия за рубежом, где среди клиентов: Lage Ko (Рига, Латвия), Суши Я (Киев, Украина), и др.

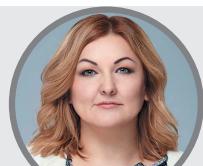
### ТЕМА 3 КАК ПРИВЛЕЧЬ ГОСТЕЙ В РЕСТОРАН?

**Успешные концепции и методы продвижения.**

Владелец собственной Школы Бизнеса для рестораторов. Эксперт ресторанного рынка по открытию и продвижению предприятий питания (открыто 7 успешных проектов). Бизнес тренер по менеджменту и маркетингу ресторанного бизнеса (обучено более 3 000 рестораторов). Лектор профессиональных выставок и конференций HoReCa.



**АЛЕКСЕЙ КИСЛОВ**  
(г. Москва)



**НАТАЛЬЯ КУЛАКОВА**  
(г. Москва)

Компания  
**EVENT MAKE**



+7 (831) 295-59-59  
+7 (920) 253-95-73



[www.eventmake.ru](http://www.eventmake.ru)  
[info@eventmake.ru](mailto:info@eventmake.ru)

**event**  
make