



Семинар-практикум для управляющих и владельцев ресторанов

«Увеличение доходности ресторана в условиях кризиса»

Организаторы: компания **EntenS Group** совместно с компанией **Софт Технолоджи** при поддержке компании **UCS**

г. Самара, 21 апреля 2015 года

Продолжительность обучения – 1 день, с 10:00 до 18:00

По итогам семинара вы будете:

- **понимать** почему без качественного процессного управления Ваше заведение будет проигрывать в эффективности конкурентам
- **владеть** широким набором готовых шаблонов ключевых бизнес-процессов ресторана, рабочих форм для организации контроля и оценки эффективности (процессы кухни и бара, закупки, обслуживания)
- **уметь** пользоваться широким набором технологий по удержанию и привлечению гостей в ваше заведение
- **знать** основные принципы **антикризисного** управления заведением общественного питания
- **управлять** достижением результатов, а не выполнением работ

Какой общепит более устойчив в кризис? Ответ прост – это заведение, в котором все ключевые бизнес-процессы отлажены и оно работает «как часы» и у которого есть устойчивый гостевой поток лояльных именно к этому заведению посетителей. Технологии, необходимые для решения этих задач Вы и получите на нашем семинаре!

Содержание программы

10:00 Начало тренинга (регистрация с 09:30)

Блок 1. Что такое антикризисное управление в заведении общественного питания

- Когда в общепите наступает кризис?
- Две стратегии прохождения кризиса: стратегия снижения затрат и стратегия удержания и привлечения гостя
- Разбор ключевых ошибок каждой из стратегий. Mix-стратегия

Блок 2. Выстраивание бизнес-процесса: что нам стоит дом построить?

- Основной процесс предприятия общественного питания: от меню до довольного гостя
- Подпроцессы общепита, требующие обязательной регламентации: **как это должно выглядеть, чтобы работало?**

11:30 – 11:45 – кофе-пауза

Блок 3. Процессы работы с меню заведения как основа увеличения продаж и снижения производственных издержек

- Оптимизация основного меню
- Сезонные и специальные предложения
- Стоп-лист и как с ним бороться!

Блок 4. Процесс закупки: технологии и регламентирующие документы

- Что именно нужно стандартизировать в закупках?
- Контроль закупочных цен
- Некоторые варианты оптимизации затрат по крупным закупаемым позициям (на примере закупки алкогольных позиций)

13:30 – 14:30 - обед

Блок 5. Процессы кухни и бара – все складывается из мелочей

- Что в первую очередь нужно стандартизировать на кухне?
- Процесс инвентаризации: борьба с излишками или недостачей как инструмент снижения списаний
- Высокая конечная себестоимость блюд: куда смотреть, как считать, что делать?
- Одна из закономерностей – в кризис воруют больше! Контроль списаний: бракеражный журнал, проработки, бой, утрата

Блок 6. Процесс обслуживания гостя: стандарты и индивидуальный подход – как персонал может удержать посетителя в кризис

- Для начала нужно всех посчитать, или Процесс контроля ключевых показателей по гостям заведения
- Стандарты взаимодействия персонала с гостем (встреча, прием заказа, стандарты обслуживания, расчет, проводы/прощание)
- В кризис гость не готов ждать, или как отладить процесс взаимодействия кухни/бара и зала

16:30 – 16:45 – кофе-пауза

Блок 7. Процесс управления, или что должен делать менеджмент ресторана

- Как измерить эффективность процессов управления?
- Какие управленческие процессы влияют на имидж ресторана
- Изменение функциональных обязанности среднего менеджерского состава в условиях кризиса

18:00 – окончание, подведение итогов программы



На семинаре будет даваться **оригинальная информация** для **практического использования**, отсутствующая на внешнем рынке в открытых источниках.

По окончании участники получают в электронном виде комплект использовавшихся на семинаре документов, в том числе таблицы и инструкции, для дальнейшего самостоятельного применения.

Спикеры – профессиональные эксперты:

- ресторатор и антикризисный управляющий с 17-летним стажем **Александр Бениаминов**, управляющий партнер **EntenS Group**

- тренер и бизнес-консультант **Алексей Просандеев**, управляющий партнер **EntenS Group**

Стоимость участия – 7 500 рублей

При оплате участия до **13 апреля 2015 года** Вы получаете скидку в размере **30%**!

В стоимость входит:

- Комплект учебных материалов, таблицы и инструкции
- Номерные сертификаты
- Обед и кофе-паузы

Место проведения семинара: Парк-отель «Дубрава»

Дополнительную информацию о программе и условиях участия можно получить по телефону:

+7 (927) 907-99-82

Будем рады видеть Вас в числе участников нашей программы!