Уважаемые предприниматели сферы общественного питания!

18.05.2021 с 10-00 до 18-00 в краевом центре «Мой бизнес» (г. Барнаул, ул. Мало-Тобольская, 19, конференц-зал, 3 этаж) состоится семинар для специалистов края сферы общественного питания. Мероприятие проводится за счет средств государственной программы Алтайского края «Развитие малого и среднего предпринимательства в Алтайском крае», утвержденной постановлением Правительства Алтайского края от 02.03.2020 № 90 на безвозмездной основе.

Модератор мероприятия:

Наталья Богатова (г. Москва) - российский бизнес-тренер и консультант, руководитель профессионального маркетингового агентства (центра), более 16-ти лет успешно разрабатывает и реализует на отечественном рынке HoReCa концепции антикризисного управления, автор книг «Современный ресторан. Книга успешного управляющего», «Эффективные переговоры в ресторанном бизнесе. Техники и приемы убеждения».

Программа мероприятия прилагается.

Желающие принять участие в семинаре до 14.05.2021 должны передать ФИО и контактный № телефона участника в отдел по развитию предпринимательства: тел. 34211; 9619959524 либо на эл. почту adm\_belayev@mail.ru

Приложение 1

**Программа семинара для специалистов сферы общественного питания**

Дата проведения: 18 мая

Место проведения: краевой центр «Мой бизнес» (г. Барнаул, ул. Мало­Тобольская, 19, конференц-зал, 3 этаж).

Программа семинара:

10:00-10:45 - Бережливое производство Принципы бережливого производства в ресторане Концепция Zero Waste

(При участии совладельца «Гастроинкубатора», Николая Ильина)

10:45-11:30 - Алгоритм обслуживания. Основа алгоритма. Расширение чека. Методы проверки и оценки.

11:30-11:45 – перерыв.

11:45-13:15 - Антикризисное управление. Выход из кризисных ситуаций в сервисе. Как справляться с разными типами кризисов. Особенности нынешнего кризиса и пути решения. РОЗЫГРЫШ 3-х КНИГ СПИКЕРА

13:15 - кофе-брейк

14:15-17:30 - Маркетинг в ресторанном бизнесе. Продвижение заведения в социальных сетях. Маркетинговая проработка проекта (кейс). Работа с репутацией заведения. Маркетинговый путь заказчика вашей доставки. 10 ошибок при работе с социальными сетями.

17:30 - 18:00 - Ответы на вопросы.

17:30-18:00 - Фотосъемка, видео отзывы.