

ПРОГРАММА
образовательного мероприятия «Школа гастрономического бизнеса»

Дата проведения: 13 ноября - 6 декабря 2025 г.

13 ноября	Место проведения: Красный проспект 17/1, 3 этаж
9:00-9:30	Регистрация
9:30-10:00	Открытие программы
10:00-11:00	Тема: «Управление рестораном. Лучшие управленческие практики» Спикер: Ольга Бурко, Совладелец сети VLAVASHE
11:00-12:00	Тема: «Финансы ресторана. Как не вылететь в трубу»; Спикер: Ольга Бурко, Совладелец сети VLAVASHE
12:00-13:00	Тема: «Выбор режима налогообложения, налоговые льготы, меры поддержки» Спикер: компания «Бухгалтерия бизнеса»
13:00-14:00	Тема: «Особенности трудовых отношений, заключения трудовых договоров и договоров гражданско-правового характера» Спикер: Инга Колупова, юрисконсульт ООО «Гражданская Правовая Компания»
14:00-15:00	Перерыв
15:00-16:00	Тема: «Персонал. Поиск. Удержание. Командообразование» Спикеры: Полина Трубица, HR Папа Джонс
16:00-17:00	Тема: «Построение базовой финмодели: что нужно учесть и предусмотреть» Спикер: Наталья Богатова, ресторатор-практик, автор книг
17:00-18:00	Тема: «ХАССП. Система норм и контроля» Спикер: Евгений Зайцев, эксперт в сфере пищевой безопасности, специалист внешнего и внутреннего аудита в системе ХАССП

14 ноября	Место проведения: Красный проспект 17/1, 3 этаж
9:30-10:00	Регистрация
10:00-11:00	Тема: «Как с помощью концепции меню увеличить прибыль» Спикер: уточняется
11:00-12:00	Тема: «Как привлечь и удержать гостя: 10 эффективных способов» Спикер: Евгения Веселова , маркетолог, CEO компании сервиса и маркетинга «Welcome Marketing»
12:00-13:00	Тема: «Современные тренды продающего дизайна в интерьере» Спикер: Анна Нижегородцева , дизайнер, директор проектной мастерской «КУБ'А»
13:00-14:00	Тема: «Интернет маркетинг: контроль вложений в рекламу до денег в своем кармане» Спикер: Константин Евдокименко , основатель интернет-агентства PLUS1 Digital, преподаватель Университета Синергия (г. Москва)
14:00-15:00	Перерыв
15:00-16:00	Тема: «Особенности закупок при отсутствии выделенного закупщика, 5 лучших практик для снижения фудкоста» Спикер: Вячеслав Филатов , бизнес-консультант по управлению закупками
16:00-17:00	Тема: «Проектирование кухни ресторанов и предприятий общественного питания» Спикер: компания «Клен»
17:00-18:00	Тема: Маркетинг. Разработка бренда. Продающее меню. Спикер: уточняется
15 ноября	КУХНЯ Место проведения: Красный проспект 17/1, 3 этаж
10:30-11.00	Регистрация
11:00-12:00	Тема: «Посуда для подачи. Ключевые точки выбора. Форматы. Влияние стоимости посуды на экономику ресторана» Спикеры: компания «Клен»
12:00-15:00	Мастер-класс «Блюда местной районной кухни» Тема: «Отработка меню - базовые нормы выхода основного продукта. Сочетание вкусов и комбинирование ингредиентов»

	Спикер: Николай Ильин, шеф-повар, Президент представительства Национальной Ассоциации Кулинаров по СФО
15:00-17:00	Тема: «Расчет и контроль себестоимости. Калькуляционная карта, как точка контроля себестоимости кухни. Продукт, нормы потерь, безотходное производство» Спикер: Николай Ильин, шеф-повар, Президент представительства Национальной Ассоциации Кулинаров по СФО
17:00--17:30	Вручение сертификатов
20 ноября	ФАКУЛЬТАТИВ Место проведения: Экспоцентр Новосибирск, Станционная,103, 1 этаж
13:30-14:00	Регистрация
14:00-15:00	Тема: «Тренды автоматизации в ресторанном бизнесе 2025» Спикер: Полина Бородина,компания «ОПЕН СЕРВИС»
15:00-15:30	Тема: «Посуда для подачи. Ключевые точки выбора. Форматы. Влияние стоимости посуды на экономику ресторана» Спикер: представители компании «Клен»
15:30-16:00	Тема: «Проектирование кухни ресторанов и предприятий общественного питания» Спикер: представители компании «Клен»
16:00-17:00	Тема: «ХАССП. Система норм и контроля» Спикер: Наталья Колганова, генеральный директор компании Food Audit, эксперт, аудитор национальных и международных стандартов ISO
17:00-17:30	Вручение сертификатов

25 ноября	Место проведения: Здвинск
9:30-10:00	Регистрация
10:00-11:00	Тема: «Выбор режима налогообложения, налоговые льготы, меры поддержки» Спикер: Наталья Горбачева, компания «Бухгалтерия бизнеса»

11:00-12:00	Тема: «ХАССП. Система норм и контроля» Спикер: Наталья Колганова , генеральный директор компании Food Audit / эксперт Аудитор Национальных и Международных стандартов ISO
12:00-13:00	Тема: «Построение базовой финмодели: что нужно учесть и предусмотреть» Спикер: Наталья Богатова , ресторатор-практик, автор книг
13:00-15:00	Тема: «Сообщество ВКонтакте, как альтернатива сайту». Спикер: Олеся Сизых , интернет-маркетолог, предприниматель, основатель агентства интернет-маркетинга
16:00-17:00	Тема: «ХАССП. Система норм и контроля» Спикер: Евгений Зайцев, эксперт в сфере пищевой безопасности, специалист внешнего и внутреннего аудита в системе ХАССП
17:00--17:30	

26 ноября	Место проведения: Здвинск
10:00-10:30	Регистрация
10:30-11:30	Тема: «Проектирование кухни ресторанов и предприятий общественного питания» Спикеры: представители компании «Клен»
11:30-12:30	Тема: «Посуда для подачи. Ключевые точки выбора. Форматы. Влияние стоимости посуды на экономику ресторана» Спикеры: представители компании «Клен»
12:30-13:00	
13:00-15:00	Мастер-класс «Блюда местной районной кухни» Тема: «Отработка меню - базовые нормы выхода основного продукта. Сочетание вкусов и комбинирование ингредиентов» Спикер: Николай Ильин , шеф-повар, Президент представительства Национальной Ассоциации Кулинаров по СФО
16:00-17:00	Тема: «Расчет и контроль себестоимости; Калькуляционная карта, как точка контроля себестоимости кухни; Продукт, нормы потерь, безотходное производство» Спикер: Николай Ильин , шеф-повар, Президент представительства Национальной Ассоциации Кулинаров по СФО
17:00--17:30	Вручение сертификатов

4 декабря	Место проведения: Бердск
------------------	---------------------------------

9:00-9:30	Регистрация
9:30-10:00	Открытие программы
10:00-11:00	Тема: «Управление рестораном. Лучшие управленческие практики» Спикер: Ольга Бурко, Совладелец сети VLAVASHE
11:00-12:00	Тема: «Финансы ресторана. Как не вылететь в трубу»; Спикер: Ольга Бурко, Совладелец сети VLAVASHE.
12:00-13:00	Тема: «Выбор режима налогообложения, налоговые льготы, меры поддержки» Спикер: Наталья Горбачева, компания «Бухгалтерия бизнеса»
13:00-14:00	Тема: «Особенности трудовых отношений, заключения трудовых договоров и договоров гражданско-правового характера» Спикер: Колупова Инга Ильсуровна, юрисконсульт ООО «Гражданская Правовая Компания».
14:00-15:00	Перерыв
15:00-16:00	Тема: «ПЕРСОНАЛ:Поиск.Удержание.Командообразование» Спикеры: Полина Трубица, HR Папа Джонс
16:00-17:00	Тема: «Построение базовой финмодели: что нужно учесть и предусмотреть» Спикер: Наталья Богатова, ресторатор-практик, автор книг
17:00-18:00	Тема: «Особенности закупок при отсутствии выделенного закупщика, 5 лучших практик для снижения фудкоста» Спикер: Филатов Вячеслав, бизнес-консультант по управлению закупками

5 декабря	Место проведения: Бердск
9:30-10:00	Регистрация
10:00-11:00	Тема: «Как с помощью концепции меню увеличить прибыль» Спикер: уточняется
11:00-12:00	Тема: «Как привлечь и удержать гостя: 10 эффективных способов» Спикер: Евгения Веселова, маркетолог, CEO компании сервиса и маркетинга «Welcome Marketing»
12:00-13:00	Тема: «Сообщество ВКонтакте, как альтернатива сайту». Спикер: Олеся Сизых, интернет-маркетолог, предприниматель, основатель агентства интернет-маркетинга

13:00-14:00	Тема: «Интернет маркетинг: контроль вложений в рекламу до денег в своем кармане» Спикер: Константин Евдокименко, основатель интернет-агентства PLUS1 Digital, преподаватель Университета Синергия (г. Москва)
14:00-15:00	Перерыв
15:00-16:00	Тема: «Построение базовой финмодели: что нужно учесть и предусмотреть» Спикер: Наталья Богатова, ресторатор-практик, автор книг
16:00-17:00	Тема: «Современные тренды продающего дизайна в интерьере» Спикер: Анна Нижегородцева, дизайнер, директор проектной мастерской «КУБ'А»
17:00-18:00	Тема: «Маркетинг. Разработка бренда. Продающее меню» Спикер: уточняется
6 декабря	Место проведения: Бердск
10:30-11.00	Регистрация
11:00-12:00	Тема: «Посуда для подачи. Ключевые точки выбора. Форматы. Влияние стоимости посуды на экономику ресторана» Спикеры: представители компании «Клен»
12:00-15:00	Мастер-класс «Блюда местной районной кухни» Тема: «Отработка меню - базовые нормы выхода основного продукта. Сочетание вкусов и комбинирование ингредиентов» Спикер: Николай Ильин, шеф-повар, Президент представительства Национальной Ассоциации Кулинаров по СФО
15:00-17:00	Тема: «Расчет и контроль себестоимости; Калькуляционная карта, как точка контроля себестоимости кухни; Продукт, нормы потерь, безотходное производство» Спикер: Николай Ильин, Президент представительства Национальной Ассоциации Кулинаров по СФО
17:00--17:30	Вручение сертификатов