



IV ЕЖЕГОДНЫЙ БИЗНЕС-ФОРУМ  
**НАШЕ ДЕЛО**  
*Ресторан*

**16 АПРЕЛЯ 2015**  
**ЕКАТЕРИНБУРГ**  
КОНГРЕСС-ЦЕНТР БЦ «ПАЛЛАДИУМ»

ОРГАНИЗАТОР  
**event**  
make

## ПРАКТИКА ЭФФЕКТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Компания EVENT MAKE приглашает владельцев и руководителей предприятий общественного питания Екатеринбурга и Свердловской, Челябинской областей на главное профессиональное событие года!

**Дата:** 16 апреля 2015 года

**Место проведения:** г. Екатеринбург, Конгресс-центр БЦ «Палладиум» (2 этаж), ул.Хохрякова, д.10

**Время проведения мероприятий форума:** 13:30—17:00 (регистрация участников с 12:30 до 13:30) + авторский семинар для директоров и управляющих с 9.30 до 12.45

**Условия участия для руководителей ресторанов, кафе, столовых, а так же представителей администраций, курирующих данные сферы бизнеса в регионе:**

БЕЗ ОПЛАТЫ (кроме авторского семинара), вход по персональным приглашениям, оформленным на основании предварительной заявки.

**В рамках форума для Вас:** конференция с участием ведущих экспертов-практиков России в области развития ресторанного бизнеса. А так же: максимально комфортные условия для делового общения в перерывах, розыгрыш призов, выставка от ведущих компаний-поставщиков, предложения которых поддержат Вас в желании сделать свой бизнес еще более прибыльным. В составе мероприятий форума дополнительно - авторский семинар федерального эксперта.



### ПРОГРАММА БИЗНЕС - ФОРУМА

**Тема 1.** Предупреждён - значит вооружен. Почему рестораны закрываются? Этапы краха: концепция, бюджет, исполнение. Как предотвратить неудачи в бизнесе?

**Тема 2.** Как управлять персоналом в условиях перемен? Осознание закона при работе с гостями в ресторане «будь сам успешным и состоятельным».

**Тема 3.** Каков алгоритм ситуационного руководства персоналом? Что значит «антикризисный управляющий каждый день»?

### ОСНОВНЫЕ ЭКСПЕРТЫ ФОРУМА



#### **МИХАИЛ РУЖЬЁВ, (г.Москва)**

Более 15 лет в ресторанном бизнесе. Собственник Ресторана «Реальные кабаны», Генеральный управляющий Ресторанной компании «Хоум Бар». Ранее занимал руководящие должности в Ресторане «Годунов», «Главкурорт», «Репин» и "Бирхен". Является преподавателем Бизнес - Школы RMA, Государственного Университета Управления по программе «Менеджмент в ресторанном бизнесе и клубной индустрии».

**Профессиональные компетенции** - Раскрытие и предотвращение схем хищения в ресторанах; практический опыт открытия ресторанов с нуля; административно-хозяйственная деятельность; Контроль над расходно-доходной частью ресторана; взаимодействие с поставщиками; учет товарно-материальных ценностей, инвентаризация, разработка, внедрение и контроль соблюдения стандартов обслуживания и качества, организация и проведение рекламных акций, подбор, обучение и ротация персонала

Администрация Сысертского  
городского округа  
30.03.2015г.

## ЕЛЕНА БЕРДЯГА , (г.Москва)



Ведущий российский эксперт и профессиональный бизнес-тренер, с опытом работы в индустрии гостеприимства – более 17 лет в России и за рубежом.

Имеет успешный опыт проведения тренингов для управляющих и линейного персонала в ведущих ресторанных компаниях России: сеть ресторанов Duckstars, Рестораны Дениса Иванова, Веста Центр Интернешнл - Якитория, Гино-Таки, Ян Примус, Чайхона №1, «Корчма «Тарас Бульба» и другие.

Спикер и ведущая открытых тренингов и мероприятий на выставках ПИР, SIRNA, региональных выставках и проектах в России, Белоруссии, Украине, Казахстане.

С 2007 года в течение 6 лет являлась директором обучающей компании Институт гостеприимства. С 2014 года возглавляет центр обучения «Сервис Класс». Автор уникальных курсов обучения для персонала индустрии гостеприимства “Готовые тренинги”, автор статей на актуальные для рестораторов темы в ведущих изданиях страны.

**16:00–17:00 Перерыв. Кофе-пауза. Выставка, мастер-классы. Свободное время для делового общения.**

### ВЫСТАВКА

### СЕМИНАРЫ

#### **«Новинки для Ресторанного и Гостиничного Бизнеса»**

от ведущих Компаний-поставщиков.

На Выставке руководители различных предприятий познакомятся с достижениями гостиничного и ресторанного рынка, смогут продегустировать экзотические продукты, увидеть оборудование, позволяющее оптимизировать процессы работы и многое, многое другое.

#### **Внимание! Семинар для руководителей ресторанов, кафе, баров!**

#### **«ПЕРСОНАЛ В КРИЗИС – ОСНОВНОЙ ДРАЙВЕР ПРОДАЖ И СТАБИЛЬНОСТИ РЕСТОРАНА»**

**Для кого:** тема интересна управляющим, владельцам, директорам, а также тренинг-менеджерам ресторанов, кафе, баров.

Участникам будут представлены самые эффективные, простые инструменты управления, зная о которых, можно: легко найти и сохранить лучший на рынке персонал, избегать конфликтов кухни и зала, предотвратить воровство, создать команду, работающую на прибыль, увеличить количество довольных гостей.

**Эксперт/ Михаил Ружьев**

### **СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:**

- Участие в основной программе бизнес - форума **«Наше дело – Ресторан 2015» 16 апреля 2015 г.** в г. Екатеринбург для владельцев и руководителей ресторанов, кафе, столовых, ресторанных сетей **БЕСПЛАТНОЕ**, при наличии персонального именованного приглашения, оформленного на основании вашей Заявки (стр.4).
- Возможно участие 3-х сотрудников из руководящего состава от одного предприятия (владелец, а так же директор или его заместитель).
- Персональные приглашения Вы можете получить по электронной почте или по факсу, заполнив заявку и направив ее в адрес организационного комитета бизнес-форума (в Компанию EVENT MAKE).
- Заявки на участие принимаются до 10.04.2015г. включительно. Количество мест ограничено.
- В рамках Бизнес-форума 16.04.2015г. состоится **авторский семинар М.Ружьева** известного и востребованного в России эксперта. Семинар платный – подробности на стр.3. Рекомендуем Вам использовать уникальную возможность встречи с федеральными звездами в своем городе и заранее оплатить участие в семинаре, т.к. стоимость по предварительной оплате ниже, чем в день мероприятия.

**ПО ВОПРОСАМ РЕГИСТРАЦИИ И ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ ОБРАЩАЙТЕСЬ В EVENT MAKE:**

**тел/факс в ЕКАТЕРИНБУРГЕ (343) 288-73-82 или e-mail: [info@eventmake.ru](mailto:info@eventmake.ru)**

Координаторы проекта – Терёхина Ольга, Горячева Анна

### **Успешные управленцы всегда хотят БОЛЬШЕГО!**

Именно для Вас новые идеи для бизнеса на семинаре –  
**«ПЕРСОНАЛ В КРИЗИС – ОСНОВНОЙ ФАКТОР ПРОДАЖ И  
СТАБИЛЬНОСТИ РЕСТОРАНА»**

**СМОТРИТЕ НА СТРАНИЦЕ №3**

P.S. Успейте сделать надежную инвестицию! Пока деньги дешевают, стоимость Вашего профессионализма и компетенций РАСТЁТ!

## Авторский семинар Михаила Ружьёва

# «ПЕРСОНАЛ В КРИЗИС – ОСНОВНОЙ ДРАЙВЕР ПРОДАЖ И СТАБИЛЬНОСТИ РЕСТОРАНА»

**Для кого:** Тема интересна управляющим, владельцам, директорам, а также тренинг-менеджерам ресторанов, кафе, баров.

**О Чем пойдет речь:** Участникам будут представлены самые эффективные на сегодня, простые инструменты управления, зная о которых легко найти и сохранить лучший на рынке персонал, избегать конфликтов, увеличить количество довольных гостей, предотвратить воровство, создать команду, работающую на прибыль.

По итогам тренинга участники смогут быстро видеть текущие проблемы ресторана и легко их устранять в короткие сроки. Практическая работа – лучший метод закрепления знаний! Кроме того, Вы получите ответы на актуальные лично для Вас вопросы!

**Организатор:** Компания EVENT MAKE

**Дата:** 16 апреля 2015 г.

**Место:** г. Екатеринбург, Переговорная комната БЦ «Палладиум», ул.Хохрякова, д.10

**Время:** 9:30 – 12:45 (регистрация участников: 9.00 - 9.30)

Семинар проходит в рамках Бизнес-форума «Наше дело – Ресторан 2015».

**Продолжительность:** 3 часа / ВСЕГО 30 МЕСТ



### МИХАИЛ РУЖЬЁВ, (г.Москва)

Более 15 лет в ресторанном бизнесе. Собственник Ресторана «Реальные кабаны», Генеральный управляющий Ресторанной компании «Хоум Бар». Ранее занимал руководящие должности в Ресторане «Годунов», «Главквурорт», «Репин» и "Бирхен". Является преподавателем Бизнес - Школы RMA, Государственного Университета Управления по программе «Менеджмент в ресторанном бизнесе и клубной индустрии».

**Профессиональные компетенции** - Раскрытие и предотвращение схем хищения в ресторанах; практический опыт открытия ресторанов с нуля; административно-хозяйственная деятельность; Контроль над расходно-доходной частью ресторана; взаимодействие с поставщиками; учет товарно-материальных ценностей, инвентаризация, разработка, внедрение и контроль соблюдения стандартов обслуживания и качества, организация и проведение рекламных акций, подбор, обучение и ротация персонала

### Содержательный план семинара:

1. Система подбора кадров. Кто нас приведет к успеху?
2. Эффективные технологии обучения. Как объяснить, чтобы поняли?
3. Мотивация на продажи. Как сделать так, чтобы захотели сами?
4. Система оплаты труда - как переводить на "гибкую" систему оплаты без потери "ценных" кадров. Оптимизация ФОТ.
5. Оценка персонала. Как сделать обратную связь действенной?
6. Воровство в ресторане. Где наши слабые точки?

### СПРАВОЧНЫЕ ДАННЫЕ:

**Стоимость участия:** 4900 руб./чел. - при участии 1 представителя от заведения,  
4400 руб./чел. – при участии 2-х представителей от заведения,  
3900 руб./чел. – при участии 3-х представителей от заведения.

**Внимание!** При оплате в день мероприятия стоимость участия составит 5500 руб./чел. и скидки не действуют. (Суммы НДС не облагаются)

**В стоимость включены:** кофе-брейк, раздаточный материал, сертификат об участии.

ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛЕФОНУ: (343) 288-73-82

Компания **EVENT MAKE** **Тел.в Екатеринбурге:** (343) 288-73-82, [www.eventmake.ru](http://www.eventmake.ru)