



**УПРАВЛЕНИЕ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
ПО РАЗВИТИЮ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И РЫНОЧНОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ**

ул. Молодежная, 26, г. Барнаул, 656015, тел/факс: (3852) 241316
e-mail: dep@altsmb.ru, сайт www.altsmb.ru

13.10.2022 № 43-06/ОМС/3877

Главам муниципальных районов,
городских и муниципальных окру-
гов

Уважаемые коллеги!

24-26 октября текущего года с 10-00 до 18-00 в краевом центре «Мой бизнес» (г. Барнаул, ул. Мало-Тобольская, 19, конференц-зал, 3 этаж) состоится тренинг «3 кита ресторанного бизнеса: управление, маркетинг, HR» для специалистов края сферы общественного питания. Мероприятие проводится на безвозмездной основе.

Модераторы мероприятия:

Елена Победоносцева (г. Санкт - Петербург) - российский бизнес-тренер, консультант по управлению персоналом, совладелец консалтиновой компании UnoDosTres, ведущий бизнес-тренер сети ресторанов Холдинга Food Retail Group (более 30 ресторанов «Две Палочки»), директор по персоналу сети кофеен «Идеальная Чашка», эксперт на Международной выставке «ПИР», автор десятков статей по управлению персоналом в ресторане, опубликованных в ведущих отраслевых журналах.

Яков Пак (Санкт-Петербург) – консультант по ресторанному маркетингу, один из основателей консалтиновой компании UnoDosTres, постоянный спикер крупнейших ресторанных форумов Gastreet, Международной выставки «ПИР», Food business show. Автор книг и десятков статей по маркетинговой тематике.

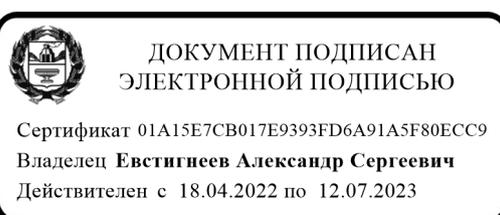
Наталья Милеенкова (Москва) – куратор направления операционного менеджмента в NovikovBusiness School. Лучший топ-менеджер 2018 года по версии «Пальмовой ветви». Экс операционный директор White Rabbit Family и экс генеральный директор сети МУ-МУ.

Программа мероприятия прилагается.

Просим проинформировать хозяйствующие субъекты сферы общественного питания об указанном мероприятии. За дополнительной информацией обращаться по телефону 8-800-222-83-22 (контактное лицо: Дина Жигалова). Самостоятельно зарегистрироваться на мероприятие можно по ссылке: <https://gastroincubator.ru/barnaul>.

Приложение: на 1л. в 1 экз.

Начальник управления
Акользина Е.Ю.
(3852) 35-08-45



А.С. Евстигнеев

Приложение 1

Программа семинара для специалистов сферы общественного питания

Дата проведения: 24-26 октября

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

Программа семинара

Тема 1 Операционное управление:

идеальная финансовая модель ресторана;

планирование текущей деятельности;

структура Food-cost;

затраты на персонал;

планирование и бюджетирование;

Тема 2 Маркетинг ресторана:

маркетинговые исследования;

анализ собственных продаж;

привлечение гостей;

работа с лояльными гостями;

Тема 3 HR-ЛЮДИ:

совершенствование системы управления персоналом;

подбор персонала в новых условиях;

цифры в обучении и развитии;

цифровой подход в управлении вовлеченностью.