

РЕСТОРАНОВЕД

Welcome Forum

СОВРЕМЕННЫЙ
ОТСАД

IV Санкт-Петербургский форум

Искусство гостеприимства

IV международный форум отельеров

&

ЯРКО!

ярмарка ресторанных концепций

Бизнес-форум готовых решений и франшиз

19-20 марта 2018 г.

*Ярмарка ресторанных концепций

IV Санкт-Петербургский форум



Георгий Нат, был владельцем Five Points (специализация на роме), сейчас — управляющий баром «Руки вверх»



Олег Назаров, президент Независимой ассоциации ньюсмейкеров России, глава агентства событийных коммуникаций «Назаров и Партнер.ши»



Игорь Юрьевич Мельцер, владелец ресторана La Perla fishhous (бывшая Матросская тишина)



Серж Фери



Леонид Петрович Гарбар, президент Федерации рестораторов и отельеров Северо-Запад, владелец ресторана Центральный



Станислав Ступников, руководитель направления торговой недвижимости ГК БестЪ



Максим Шалавин, шеф-повар Stroganoff Steak House,



Феликс Народицкий, «Большой бар» (бар-кофейня)



Наталья Митчина



Николай Яланский, совладелец кофеен «Кофе на кухне», «Просто кофе» и винного бара Prostovino



Николай Готко совладелец кофеен «Кофе на кухне», «Просто кофе» и винного бара Prostovino

ЯРКО! Ярмарка ресторанных концепций Бизнес-форум готовых решений в ресторанном бизнесе

19- 20 марта 2018 года

Санкт-Петербург, «AZIMUT отель Санкт-Петербург», Лермонтовский пр., 43/1

Основные концепции и темы, которые будут представлены на Бизнес-форуме «ЯРКО! Ярмарка ресторанных концепций»

Концепции и форматы:

Мясной ресторан. Мясо — вечная любовь россиян. В жареном, печенном, вареном, копченном, вяленном, а теперь — и в сыром виде. Стейк-хаус, гриль, тартар бар: все о концепциях, построенных на мясе. Выбор концепции, возможности её расширения, сочетания, трансформации.

Рыбный и ресторан и рыба в меню. Постепенный улов своего гостя. Сегодня рыба становится всё более популярной! Пора разбираться с концепцией.

Пекарня и кондитерская: близкие, но разные. Вместе или врозь? Так ли просто выпекать? Как не пустить прибыль по ветру? Кондитерка — сладкие доходы, которые могут расстаять. Как решить, что и когда правильно?

Кофейня. Обманчивая простота формата. Цифры, тенденции, прогнозы.

Бар: тяжёлая артиллерия. Коктейльный или специализированный? Виски-бар, ром-бар и прочие вкусности, включая бар-кофейню.

Пивное заведение. Пиво без мяса — деньги на ветер? Варить или покупать? Сколько сортов пива нужно для счастья ресторатора? Чем разбавить: барное меню пивного ресторана. Площадь, локация, конкуренция, продвижение.

Винный ресторан: вино в России всё же стало популярным! Как построить ресторан на вине.

Фаст-фуд: верное движение вперёд. Фаст-фуд сегодня меняется. Как и куда движется давно проверенный формат? Что предлагает нового?

Стрит-фуд: успех на улице. Как достичь успеха в столь сложном формате как стрит-фуд? Поделимся всеми секретами!

Русская кухня на каждый день. Русская кухня — настоящий тренд. Как представить ресторан русской кухни нескучно?

Кавказская кухня. Зачем её адаптировать, если её и так все знают? А знают ли?... Традиционная и авторская кухня Кавказа.

Азия-паназия и прочая евразия. Вкусно, дёшево, сердито. Популярность этого формата растёт!

Мультиформатное заведение. Например: кофейня, ресторан авторской

кухни и винный ресторан одновременно. Или того больше: музей, выставочное пространство, библиотека и... арт-кафе и клуб! Как не просто совместить «несовместимое», а сделать это на одной площадке и в одно время, сумев привлечь разных гостей.

Монокухня: при достаточно бодром развитии мультиформатных заведений сегодня не менее быстро развивается моноконцепт. При этом у гостя есть выбор, но... одного продукта! Выгода концепта и его сложности.

Авторская кухня и гастрономический ресторан. Блажь шеф-повара или реальная прибыль? Авторская кухня — тот выбор, который может сделать ресторан лучшим в городе, а может его разорить. Что нужно учитывать, предполагая в заведении авторскую кухню?

Актуальные вопросы ресторанного бизнеса:

Выбор концепции. Сегодня в тренде — современная концепция. Что такое концептуальное заведение? Какие концепции можно назвать современными и есть ли такое понятие как «устаревшая концепция»? Что важно понимать ресторатору, когда он выбирает ту или иную концепцию для своего заведения. Спикер: Олег Назаров.

Франшиза или собственный проект? Подводные камни франшизы. Открытие заведения по франчайзингу считается предприятием более надёжным, чем открытие того же заведения на свой страх и риск, ведь франшиза уже проверена на практике и стала успешной. Однако это не означает, что бизнес по франчайзингу не имеет своих рисков и, вложившись однажды, франчайзи навсегда забудет обо всех жизненных проблемах. О чём нужно знать, открывая бизнес по франчайзингу, и когда лучше открываться самостоятельно? Мы поможем с этим разобраться и принять решение!

Работа с организованными туристическими группами. Как привлечь турагентство/туроператоров и организовать работу с консьержами. Тонкости работы с туристами непосредственно в заведении. Организация пространства; разделение потоков; отделение туристических групп от остальных гостей и прочее. Организация работы линейного персонала в горячий сезон. Разделение работы с тургруппами и с самостоятельными гостями.

Специальная закрытая программа для владельцев и топ-менеджеров:

Ресторатор vs инвестор: лучше знать, чем догадываться. Важность прозрачности в совместном проекте.

Владелец vs топ-менеджмент. Инвестор/ресторатор/управляющий/шеф-повар: тонкости четырёхсторонних отношений. Кто лидер в связке, на кого держать ориентир, у кого право вето.

Разделение полномочий. Когда бизнес развивается и расширяется до трёх-четырёх заведений, ресторатор один перестаёт успевать «быть везде» и нужно отдавать кому-то часть работы. Но ты по-прежнему в неё вовлечён! И поневоле держишь сотрудника под непрерывным контролем. Пока либо сам не упадёшь, либо сотрудник не пошлёт тебя отдыхать. Как расстаться с частью обязанностей?

Ресторатор vs арендодатель: как договориться. На какие уступки можно пойти, на какие — нельзя ни в коем случае.

Владелец, управляющий, персонал. Персональный вопрос. Как собственник относится к сотрудникам, так они относятся к гостям. Как строить отношения с линейными сотрудниками? Насколько собственник может быть вовлечён в эти отношения.

Пиарщик: лишнее звено? Когда ресторатор сам выступает пиарщиком и когда «лафа» заканчивается и нужно обращаться к профессионалам.

Для чего нужен отдельный HR-специалист и когда он становится необходим заведению.

Проверка персонала. Как её проводить. Что допустимо и что нет предпринимать при проверке персонала.

Искусство увольнения. Как уволить того, с кем невозможно работать.

Принципы формирования эффективной команды ресторана.

Продающий персонал. Как заинтересовать сотрудников и ориентировать их на финансовый результат

Способы мотивации персонала ресторана. Материальные и нематериальные.

Организация работы различных служб ресторана.

Меню ресторана как источник прибыли.

Ресторан при отеле

Создание «лица» ресторана при отеле. Имидж и концепция

Завтрак в отеле – доходная статья. Пути оптимизации расходов. Привлечение гостей извне

Работа с туристическими группами (способы привлечения, особенности меню, организации пространства и т.д)

Иностраный турист: ожидания и реалии»