

**Программа партнерского Бизнес-проекта
«Рестораторы России. Опыт лидеров G10»**

Рестораторы: **Кирилл Шлаен и Ольга Лефтерогло** –
ЛИДЕРЫ ресторанный рынка в Свердловской области

Город Екатеринбург
13-14 апреля

Бизнес-тур в компании Center – Рестораны Кирилла Шлаена

	13 апреля
Место: Ресторан «Большой грузинский» (адрес: Олимпийская набережная, 7) https://www.instagram.com/bolshoy_rest/	09:30 - 10:00 Сбор гостей в ресторане “Большой грузинский” (адрес: Олимпийская набережная, 7) 10:00-11:00 ПРЕДСТАВЛЕНИЕ РЕСТОРАТОРОВ, ЗНАКОМСТВО С УЧАСТНИКАМИ (Кофе-брейк) Рестораторы Кирилл Шлаен и Ольга Лефтерогло – авторы проектов расскажут о компании и темах выступления: Ресторан CARBONARA Ресторан Grand Buffet Europe Бар Double Grill & Bar Ресторан Pinzeria by Bontempi в Ельцин Центре Ресторан «Агонь» Ресторан Pinzeria by Bontempi в Синара Центре Винный бар SEKTA Organic Wine Bar Ресторан 1991 Винотека-чикетерия Dolce Ресторан «Хинкали Котэ» Международная гастрономическая станция на фудмаркете Estory (Pinzeria by Bontempi, «Агонь», «Хинкали Котэ», «Авокадокедавра») Center Catering Ресторан «Большой грузинский» Гастробистро MOST <i>Новый ресторан «Птички»</i> <i>Новый ресторан OVO</i>
Место: Ресторан «Большой грузинский»	11:00-11:30 Презентация ресторана «Большой грузинский». Рестотур проводит ресторатор Кирилл Шлаен

<p>(адрес: Олимпийская набережная, 7)</p>	<p>11:30-12:30 Выступление ресторатора Кирилла Шлаена и директора компании Ольги Лефтерогло. Темы выступления: Управляющая Компания: - Какая она должна быть, чтобы развиваться и не разориться в нынешних реалиях; - Расходы на УК, как делить между ресторанами и где золотая середина; - Принципы управления.</p>
<p>Место: Ресторан «Большой грузинский» (адрес: Олимпийская набережная, 7)</p>	<p>12:30-13:30 Обед в ресторане «Большой грузинский» Блюда презентует шеф-повар Иван Орлов</p>
<p>Место: Ресторан «Большой грузинский» (адрес: Олимпийская набережная, 7)</p>	<p>13:30-14:30 Выступление ресторатора Кирилла Шлаена Тема выступления: Партнеры и инвесторы. - Где и как искать инвесторов, как избежать токсичных инвестиций при нынешней экономической ситуации; - С кем входить в партнерство и как сделать правильный выбор; - Деление бизнеса с бывшим партнером. Как выйти из бизнеса не разругавшись. - Как делить зоны ответственности. Участие инвестора в управлении; - Отчетность перед инвесторами.</p>
<p>Ресторан MOST (адрес: Олимпийская набережная, 7) https://www.instagram.com/most_gastrobistro/</p>	<p>14:45-15:15 Презентация ресторана MOST. Ресотур проводит Кирилл Шлаен, гостей встречает шеф-повар Максим Погадаев</p>
<p>Ресторан MOST (адрес: Олимпийская набережная, 7)</p>	<p>15:15-16:00 Выступление ресторатора Кирилла Шлаена. Темы выступления: Предпринимательство и руководство. - Как выйти из операционки без ущерба для бизнеса; - Как найти того «волшебника», который заменит Вас; - Модели руководства. Вынужденные изменения после пандемии и геополитических последствий; - «Факапы» и просчеты при открытиях.</p>

<p>Винный бар SEKTA Organic Wine Bar (Верх-Исетский бульвар, 15) https://www.instagram.com/sekta_owb/</p>	<p>17:00-17:30 Презентация винного бара SEKTA. Рестотур проводит Кирилл Шлаен</p> <p>17:30-18:30 Выступление ресторатора Кирилла Шлаена и руководителя Center Catering Натальи Фоминых Тема выступления: Развитие. - Открытие новых концепций. Как создаются и где искать вдохновение; - Умение находить и чувствовать силу и энергию места. - Факапы и обратные факапы-факапы, превращенные в успех. - Бюджетирование и затраты на открытие ресторана в период кризиса и неопределенности; - Банкеты и кейтеринг, работа с чеком и возвратность гостей.</p>
<p>Винный бар SEKTA Organic Wine Bar (Верх-Исетский бульвар, 15)</p>	<p>18:30-19:30 Ужин с рестораторами Кириллом Шлаеном и Ольгой Лефтерогло в винном баре Sekta Organic Wine Bar</p> <p>19:30-20:30 Час делового общения/нетворкинг.</p>
	<p>14 апреля</p>
	<p>09:30-10:00 Сбор гостей у ресторана “OVO”. (пр. Ленина, 25, первый этаж ТЦ «Европа»)</p>
<p>Ресторан OVO (пр. Ленина, 25, первый этаж ТЦ «Европа»)</p>	<p>10:00-10:30 Презентация нового строящегося ресторана OVO в ТЦ «Европа»</p>
<p>Ресторан Grand Buffet Europe (пр. Ленина, 25, первый этаж ТЦ «Европа») https://www.instagram.com/grand_buffet_europe/</p>	<p>10:30-11:00 Презентация обновленного ресторана Grand Buffet Europe. Рестотур проводит Кирилл Шлаен</p>
<p>Винотека-чикетерия Dolce (пр. Ленина, 25, первый этаж ТЦ «Европа») https://www.instagram.com/dolce_ekb/</p>	<p>11:00-11:30 Презентация самой маленькой винотеки в России Dolce. Рестотур проводит Кирилл Шлаен</p>
<p>Ресторан CARBONARA (пр. Ленина, 25, третий этаж ТЦ «Европа») https://www.instagram.com/carbonara.ristorante/</p>	<p>11:30-12:00 Презентация ресторана CARBONARA. Рестотур проводит Кирилл Шлаен</p>

	<p>12:00 - 13:00 Выступление шеф-повара Михаила Аракелова Темы выступления: Управление кухней. - Шеф – звезда или грамотный управленец; - Закупки и поставщики. Новые реальности; - Контроль закупочных цен, целесообразность затрат и ликвидность; - Формирование команды и обучение в условиях дефицита кадров.</p> <p>13:00-14:00 Обед в ресторане CARBONARA Блюда презентует бренд-шеф Михаил Аракелов</p> <p>14:00-15:00 Нетворкинг/дискуссия между участниками по антикризисным мерам в условиях высокой неопределенности и геополитической ситуации.</p>
<p>Ресторан «Агонь» (ул. 8 Марта, 86) https://www.instagram.com/agon_ekb/</p>	<p>15:15-15:30 Презентация ресторана «Агонь». Рестотур проводит ресторатор Кирилл Шлаен</p> <p>15:30-16:15 Выступление директора ресторанов Double Grill & Bar, Carbonara, Dolce Екатерины Никитиной Тема выступления: Доставка. - Организация call-center. Сложности и возможности; - Агрегатор, плюсы и минусы; - Программное обеспечение для организации доставки.</p>
<p>Бар Double Grill & Bar (ул. 8 Марта, 86) https://www.instagram.com/doublebar2020/</p>	<p>16:30-17:00 Презентация старейшего бара Урала Double Grill & Bar. Рестотур проводит Кирилл Шлаен</p> <p>17:00-18:00 Выступление директора ресторанов Double Grill & Bar, Carbonara, Dolce Екатерины Никитиной Тема выступления: Управление персоналом. - Адаптация персонала. Способы удержания. Системы мотивации; - Обучение персонала. Линейка и топ-менеджмент; - Построение HR бренда. Кто отвечает и нужно ли это?</p>
<p>Бар Double Grill & Bar (ул. 8 Марта, 86)</p>	<p>18:00-19:00 Ужин с рестораторами Кириллом Шлаеном и Ольгой Лефтерогло в Double Grill & Bar</p> <p>19:00-20:00 Час делового общения/нетворкинг</p>