

16 марта 2022

<p>9:30 - 10:00</p> <p>Бар «Пряный кролик» Ул.Свободы, 173</p>	<p>Сбор участников G10 в Баре «Пряный кролик» (Ул.Свободы, 173).</p>
<p>10:00 – 11:00</p> <p>Приветствие</p>	<p>Приветствие организаторов. Приветственная речь генерального директора Максима Коновалова. Знакомство участников.</p>
<p>11:00 - 11:30</p> <p>Рестотур и знакомство с концепцией бара</p> <p>«Пряный кролик» Ул.Свободы, 173</p>	<p>Рестотур и знакомство с концепцией - бар «Пряный кролик». Рестотур и знакомство с концепцией проводит директор ресторана Виктор Полушкин. По окончании 15-тиминутный перерыв.</p>
<p>11:45 - 12:45</p> <p>Выступление ген.директора Welcome Group Максима Коновалова</p> <p>«Пряный кролик» Ул.Свободы, 173</p>	<p>Выступление генерального директора Максима Коновалова. Тема выступления: "Структура и организация бизнеса Welcome Group". На что направить фокус управления в нынешней экономической ситуации.</p>
<p>12:45 - 13:45</p> <p>Выступление финансового директора Сафиной Фирдауси</p> <p>«Пряный кролик» Ул.Свободы, 173</p>	<p>Выступление финансового директора Сафиной Фирдауси. Тема выступления: «Как управлять финансами в Компании, чтобы бизнес был устойчив и прибылен. Особенности организации деятельности финансовой службы». Чем управляем ежедневно в кризисной ситуации (прогноз выручки, целесообразность затрат, ликвидность)</p> <p>13:50 Трансфер в кафе «Луна и Черепаха» (5 минут пешком)</p>
<p>14:00- 15:30</p> <p>Рестотур и знакомство с концепцией кафе «Луна и Черепаха». Гастро обед.</p> <p>«Луна и Черепаха» Ул.Свободы, 173</p>	<p>Рестотур и знакомство с концепцией - кафе «Луна и Черепаха». Гастрообед. Рестотур проводит директор кафе Дарья Клестова. Гастро обед проводит шеф-повар кафе Логинов Константин.</p> <p>15:30 Трансфер в бар «Пряный кролик» (5 минут пешком)</p>

<p>15:45 - 17:45 Выступление директора сетевых форматов Ольги Эшмаковой</p> <p>«Пряный кролик» Ул.Свободы, 173</p>	<p>15:45 - 16:45 Выступление директора сетевых форматов Ольги Эшмаковой. Тема выступления: "Инструменты управления развитием брендов сетевых форматов". Возможно ли развитие в кризис.</p> <p>16:45- 17:45 Выступление руководителя отдела доставки Поляковой Юли. Тема выступления: «Специфика работа собственной доставки в Компании». «Узкие» места в управлении доставкой в кризисной ситуации.</p> <p>17:45 Трансфер в семейное кафе «Мама Pizza» (7 минут пешком)</p>
<p>18:00 - 18:45 Рестотур и знакомство с концепцией по семейному кафе «Мама Pizza»</p> <p>«Мама Pizza» Ул.Советская, 15</p>	<p>Рестотур и знакомство с концепцией по семейному кафе «Мама Pizza». Рестотур и знакомство с концепцией. Рестотур проводит директор сетевых форматов Ольга Эшмакова.</p> <p>18:45 Трансфер в бар «Пряный кролик» (7 минут пешком)</p>
<p>19:00 - 21:00 Гастроужин в баре «Пряный кролик»</p> <p>«Пряный кролик» Ул.Свободы, 173</p>	<p>19:00 – 20:00 Нетворкинг/дискуссия между участниками по антикризисным мерам в условиях высокой неопределенности и геополитической ситуации. 20:00 – 21:00 Гастроужин с ресторатором Максимом Коноваловым и топ-менеджерами компании от шеф-повара бара «Пряный кролик».</p>

17 марта 2022

<p>Фабрика-Кухня Ул.Дерябина, 9</p>	<p>09:30 – 10:00 Сбор гостей. Ул. Дерябина,9.</p> <p>10:00 – 10:30 Знакомство с производством Фабрики-Кухни. Знакомство с производством проводит директор производственного отдела Полина Вахрушева.</p> <p>10:40 Трансфер в ресторан «Вино и Мясо»</p>
<p>Ресторан «Вино и Мясо» Ул. Ленина, 45</p>	<p>11:00 – 11:15 Рестотур и знакомство с концепцией - «Вино и Мясо»</p> <p>Рестотур и знакомство с концепцией проводит директор Полушкина Светлана.</p> <p>11:15 – 12:00 Выступление руководителя производственного отдела Вахрушевой Полины. Тема выступления: Учет на Фабрике кухни. Принципы ценообразования выпускаемой продукции для внутренних клиентов. Поиск альтернативных продуктов в ситуации их дефицита.</p> <p>12:00 - 12:30 Выступление HR-директора Алабужевой Светланы. Тема выступления: "Внутренний HR-брендинг как ключевой инструмент кадровой политики". Какие процессы становятся первичными и ключевыми в период кризиса и неопределенности.</p> <p>12:30 -13:00 Выступление менеджера по hr-брендингу Климовой Анастасии. Тема выступления: "Внешний HR-брендинг и рекрутмент в новых условиях"</p> <p>13:00 Трансфер в кафе «Ялта» и кафе «Нино играет в домино»</p>
<p>13:15 - 14:45 Рестотур и знакомство с концепцией по кафе «Ялта» и кафе «Нино играет в домино». Гастрообед. Кафе «Ялта» и кафе «Нино играет в домино» Ул.К.Маркса, 438</p>	<p>13:15 – 14:00 Рестотур и знакомство с концепциями - кафе «Ялта» и кафе «Нино играет в домино». Рестотур 2 концепций.</p> <p>Рестотур и знакомство с концепцией проводит директор Станислав Кузнецов.</p> <p>14:00 - 14:45 Гастрообед от шеф-повара кафе «Ялта» и кафе «Нино играет в домино» Татьяны Аксеновой.</p> <p>14:45 Трансфер во «Frensis cafe».</p>

<p>15:00 - 16:30 Рестотур и знакомство с концепциями: «Frensis cafe» (Ул.Пушкинская, 237) и бар «Юпитер 5» и бар «Так или Иначос» (Ул.Свободы, 173)</p>	<p>Рестотур и знакомство с концепцией - «Frensis cafe» Рестотур и знакомство с концепцией проводит директор бренда Петухова Дарья. Трансфер в бар «Юпитер 5» и бар «Так или Иначос». Рестотур и знакомство с концепцией - бар «Юпитер 5» и бар «Так или Иначос» Рестотур и знакомство с концепциями проводит директор баров Анна Окарская. 16:30 Трансфер в ресторан «Вино и Мясо».</p>
<p>16:45 – 21:00 Выступление директора по маркетингу сетевых проектов Нигматуллиной Гульназ. Выступление руководителя отдела внутренней и внешней оценки Тимура Мирсалихова Гастроужин Ресторан «Вино и Мясо» Ул. Ленина, 45</p>	<p>16:45 - 17:45 Выступление директора по маркетингу сетевых проектов Нигматуллиной Гульназ. Тема выступления: "Особенности создания продукта в сетевых форматах. Основные принципы расчета эффективности маркетинговой активности". Что делать маркетингу в новых экономических реалиях. 17:45- 18:45 Выступление руководителя отдела внутренней и внешней оценки Тимура Мирсалихова. Тема выступления: «Организация внутренней и внешней оценки в Компании: система операционного контроля, система сбора, обработки и анализа обратной связи". 19:00 - 20:00 Финальный гастроужин с ресторатором Максимом Коноваловым и топ-менеджерами компании от шеф-повара ресторана «Вино и Мясо» Александра Аристова. 20:00 – 21:00 – Час делового общения, нетворкинг.</p>