

Программа визита партнерского федерального бизнес-проекта

«Рестораторы России. Опыт лидеров G10» в группу компаний КОНТИ

День прилёта – 10 ноября	
Программа 1 дня	
Завтрак	Завтрак в отеле
	<p>10:00 Пиццерия Папаша Беппе (ул.Челнокова, 18Б) 10:15 – 11:00 Представление ресторатора Крупицкого Игоря, директора ресторанного департамента Курапова Вячеслава, знакомство участников. Кофе-брейк с десертами.</p> <p>11:00 Выступление Крупицкого Игоря: - история создания ресторанного направления в рамках крупного холдинга, почему первым проектом стала пиццерия и каких успехов добились за 20 лет. Выбор партнеров и построение взаимоотношений с ними. Построение организационной структуры ресторанного департамента.</p> <p>Выступление Курапова Вячеслава: Организация операционной деятельности. Стандартизация деятельности ресторанов и повышение эффективности работы. Бюджетирование операционной деятельности. Оптимизация расходов. Вынужденные изменения после пандемии.</p>
	<p>12:00-13:00 Пиццерия Папаша Беппе (ул.Челнокова, 18Б). Ресторан по пиццерии Папаша Беппе. Выступление управляющей Пшигодской Оксаны: - построение операционной работы пиццерии, работа с дефицитом кадров, взаимодействие с гостями, работа с негативами.</p> <p>Выступление бренд-шефа Климова Сергея: - особенности производства пиццы, подбор оборудования и выстраивание технологии, продуктовая матрица, ассортимент меню.</p>
Обед	13:00 – 14:00 Пиццерия Папаша Беппе (ул.Челнокова, 18Б)
15.00 – 16.30 производство	<p>14:30 Трансфер в пиццерию в г.Зеленоградск. 15:30 знакомство с организацией работы пиццерии в г.Зеленоградске. Выступление управляющей Шешиловой Альбины: организация работы заведения при очень высоком клиентском потоке.</p> <p>16.00-17.00 Выступление Курапова Вячеслава и Климова Сергея: Централизация заготовочного производства – путь к повышению эффективности и качества продукции. - трансформация заготовочного цеха в производство, выстраивание технологических процессов, ассортиментная матрица. Оптимизация расходов производства.</p>
	<p>17:00 – 17:40 Выступление директора по маркетингу Волобуева Елена</p>

	<p>- история развития сети пиццерий Папаша Беппе, чего добился бренд уже 20 лет, ребрендинг сети и результаты. Построение системы лояльности для гостей. Работа с маркетинговыми акциями и социальными сетями. Расчет эффективности.</p> <p>17:40 – 18:00 Мастер-класс по пицце.</p>
<p>Ужин в пиццерии Папаша Беппе + час партнера и инвестора</p>	<p>18:00 – 19:00 Час партнера и инвестора 19:00 Ужин с Крупицким Игорем и его командой. (ПБ Зеленоградск)</p>
<p>Программа 2 дня – 11 ноября</p>	
<p>10.00-11.30 Изучение процессов и принципов работы отделов группы компаний Контти</p>	<p>Бизнес-Рестотур в call-center группы компаний «Контти».</p> <p>Выступление ресторатора Крупицкого Игоря - о развитии ресторанного департамента, вывод на масштабированность и эффективность бизнес-процессов (организация производства, профессионального call-center). Будущие планы развития</p> <p>Спикер операционный директор Светлана Маковьева: - этапы развития службы доставки, - оснащение call-center и используемом программном обеспечении, KPI call-center, что и как контролируем. - организация работы с заказами навынос и доставку на примере пиццерии Папаша Беппе на улице Челнокова. - что выбрать: собственную курьерскую службу или агрегаторов? Организация работы собственной курьерской службы ресторанного департамента.</p>
<p>Гастрокафе АВО</p>	<p>11:30 - трансфер в гастрокафе АВО.</p> <p>12:00 – 13:30 Рестотур по гастрокафе АВО: проводят Крупицкий Игорь Ильич, Курапов Вячеслав , Волобуева Елена, Климов Сергей. История разработки концепции и реализации проекта. Инновационный сайт для ускорения обслуживания гостей. Креативное меню от шеф-повара АВО.</p> <p>Мастер-класс от бренд-шефа группы компаний Контти Климова Сергея.</p>
<p>обед</p>	<p>13:30-14:30 Обед в гастрокафе АВО.</p>
	<p>14:30 переход в ресторан Сачмэли 14:45-15:00 Знакомство с управляющим Дворецким Романом и шеф-поваром Гургеном Оганесяном. Рестотур по ресторану Сачмэли.</p> <p>15.00– 16:00 Директор по маркетингу Волобуева Е.: Организационная структура отдела маркетинга в мультибрендовой компании. Разделение функций для «успеть все и сразу». Инструменты планирования на примере маркетингового календаря сети пиццерий Папаша Беппе. Диджитализация – необходимое условие развития, по каким</p>

	направлениям работаем, какие результаты достигнуты.
	<p>16:00-18:00 Выступления спикеров группы компаний Конти.</p> <p>Выступление Курапова Вячеслава: Открытие новых концепций. Как создаются? Работа в сложных локациях. Бюджетирование и затраты на открытие ресторана.</p> <p>HR-директор Кузнецова Е.А.: Развитие HR-бренда компании: создание и поддержание положительного имиджа компании-работодателя. Построение система лояльности персонала и ее эффективность. Кадровый голод, как с ним бороться и сдерживать рост затрат на ФОТ.</p>
Ужин в ресторане Сачмэли	18:00 или 19:00 Ужин с Крупицким Игорем и его командой. Дегустация грузинский вин с сомелье.
Программа 3 дня -12 ноября	
Завтрак	9:00 трансфер из отеля. Завтрак в отеле
Обзорная программа на выбор	<p>Прогулка в национальном природном парке «Куршская коса» - уникальные природные ландшафты. 5-6 часов 40 минут до косы</p> <p>или</p> <p>Обзорная экскурсия по Калининграду (бывший Кёнигсберг – столица Восточной Пруссии): Остров Канта, Рыбная деревня, Королевские ворта, форты Кёнигсберга, сохранившаяся старая немецкая жилая застройка, другие достопримечательности города.</p> <p>Дегустации</p>