



**КУСТО**  
ВИНО И МОРЕ

**ПОРТЕР**  
ПИВО ПИЦЦА ГРИЛЬ

BAR  
**NEGRONI**  
ENOTECA

**MONICA**  
RESTAURANT + PIZZERIA

БУРГЕРЫ ГРИЛЬ БАР  
**ТАРАНТИНО**

ГРИЛЬ И БАР  
**Горячо**

**FRANKY**  
CRAFT BEER

**КУРКУМА**  
РЕСТОРАН • НАЙХАНА

**Горячо**  
**АЗИЯ**

## BEREZKAGROUP

RESTAURANTS

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

Ресторатор: [Максим Мирсиянов](#), [Berezka Group](#)

Город Нижний Новгород

18 - 20 мая

<p><b>18 мая</b> СБОР ГОСТЕЙ В РЕСТОРАНЕ MONICA PIZZA 10:00 - 10:30</p>	<p><b>10:00 - 10:30 СБОР ГОСТЕЙ БИЗНЕС-ПРОЕКТА В РЕСТОРАНЕ MONICA PIZZA</b></p> <p><b>10:30-11:00</b> <b>ПРЕДСТАВЛЕНИЕ РЕСТОРАТОРА, ЗНАКОМСТВО С УЧАСТНИКАМИ, РЕСТОТУР ПО MONICA PIZZA (КОФЕ-БРЕЙК)</b></p> <p><b>Максим Мирсиянов – ресторатор и автор проектов:</b> Классический бар Franky Negroni Bar Ресторан современной грузинской кухни и сыроварня Брынза Тарантино супер бургеры/ огненный гриль / честный бар Ресторан восточной кухни Куркума Итальянский ресторан-пиццерия Monica Гриль бар 2.0 Горячо и Горячо Азия Современный рыбный ресторан Кусто Пивной бар Портер Душевный ресторан Уголёк</p>
<p><b>10:30 – 12:00</b> <b>Monica pizza</b> Адрес: Б. Покровская 52 ТРК Небо, 5 этаж</p>	<p><b>10:30 - 11:00 Выступление ресторатора Максима Мирсиянова</b> <b>Темы выступления: ПАРТНЕРЫ И ИНВЕСТОРЫ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Где и как искать инвесторов, как избежать токсичных инвестиций.</li> <li>- С кем входить в партнерство и как сделать правильный выбор.</li> <li>- Как делить зоны ответственности.</li> </ul> <p><b>11:00 - 12:00 Выступление шеф-повара ресторана Monica Андрея Воробьева.</b> <b>Темы выступления:</b> - Как сохранить низкий кост при работе с санкционной продукцией, варианты замещения на локальные продукты без потери вкуса. Составление работающей матрицы кухни. Поиск поставщиков.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Косты и динамика роста, получение точной и конкретной информации даже в столь смутное время</li> <li>- Переход и адаптация импортозамещения, не теряя концепции и направленности кухни</li> <li>- Формирование команды и обучение (график без перегораний. Поиск будущих звезд в регионах)</li> <li>- Шеф как грамотный управленец, единомышленник и психолог.</li> </ul>
<p><b>12:00 - 12:05 Переходим в ресторан Куркума</b></p>	
<p><b>12:05 – 13:00</b> <b>Куркума</b> Адрес: Б. Покровская 52 ТРК Небо, 5 этаж</p>	<p><b>12:05 – 12:30 Рестотур по ресторану Куркума.</b> Проводит ресторатор Максим Мирсиянов.</p> <p><b>12:20 – 13:00 Нетворкинг / вопросы от гостей</b></p>

**13:00 – 13:10 Трансфер от ТРК Небо в ресторан Портер**

<p><b>13:10 – 16:40</b> <b>Портер</b> <b>Адрес: Б. Покровская, 51а</b></p>	<p><b>13:20-14:30 Обед в ресторане Портер</b></p> <p><b>14:30-15:00 Ресютур</b> по ресторану Портер от управляющего рестораном Сергея Белоусова</p> <p><b>15:00–15:40 Выступление главного экономиста Berezka Group Елены Юровой и финансового директора компании Елены Танцура.</b> <b>Темы выступления:</b> Управляющая компания: -Система управления - Расходы на УК, как делить между ресторанами -Налоговая безопасность -Взаимозависимость ресторанов внутри группы -Оптимизация налоговой нагрузки</p> <p><b>15:40-16:40</b> <b>Совместное выступление ресторатора Максима Мирсиянова и приглашенного спикера Михаила Маркевича</b> <b>Темы выступления:</b> - Социальный капитал как тренд. -Монетизация доверия и эмпатии. -Есть ли на самом деле конкуренция рестораторов: Ассоциация рестораторов Нижегородской области.</p>
--	---

**16:40 – 17:00 Идём пешком по главной улице города – Большая Покровская**

<p><b>17:00 – 20:30</b> <b>Negrone Bar&amp;Enoteca</b> <b>Адрес: ул. Грузинская, 30</b></p>	<p><b>17:00 – 18:00 Negroni Bar&amp;Enoteca - признан лучшим винным баром России 2018 года по версии профессиональной премии BarProof</b></p> <p><b>Выступление бренд-сомелье Berezka Group, управляющего Negroni Bar&amp;Enoteca Вячеслава Уварова</b> <b>Темы выступления:</b> -История Негрони: как открыть успешный винный бар в городе, где не пьют вино, с пятилетней динамикой роста выручки. - Как создать уникальную винную карту для заведения и профессиональных конкурсов? - Выгодная работа с поставщиками на рынке в нынешних реалиях и работа с зарубежными партнерами.</p> <p>Дегустация вин от сомелье Berezka Group Вячеслава Уварова</p> <p><b>18:00 – 19:00 Нетворкинг / дискуссия между участниками по антикризисным мерам в условиях высокой неопределенности и геополитической ситуации.</b></p> <p><b>19:00 – 20:30 Ужин с ресторатором Максимом Мирсияновым и командой топ-менеджеров Berezka Group</b> <b>ОКОНЧАНИЕ ПЕРВОГО ДНЯ</b></p>
---	---

<p><b>19 мая</b> <b>СБОР ГОСТЕЙ В РЕСТОРАНЕ БРЫНЗА</b> <b>10:00 – 10:15</b></p>	<p><b>10:00 – 10:15 СБОР ГОСТЕЙ БИЗНЕС-ПРОЕКТА В РЕСТОРАНЕ БРЫНЗА (КОФЕ-БРЕЙК + ДЕГУСТАЦИЯ СЫРОВ ОТ БЕКИ ДОБОРДЖГИНИДЗЕ)</b></p> <p><b>10:15 – 11:15 Совместное выступление шеф-повара ресторанов Брынза и Тарантино Артема Журкина и главного сыровара Беки Доборджгинидзе</b></p>
<p><b>10:00-11:15</b> <b>Брынза</b> <b>Адрес: ул. Родионова, 187</b></p>	<p><b>Темы выступления:</b> - Мифы о сыроварении или как снабдить сеть молодыми сырами на 10 квадратах. - Вывод сыроварни на самоокупаемость - Как правильно выбрать входящее сырье и каналы сбыта. Сертификация. Работа с конкурирующими сетями</p>

**Переходим в ресторан Тарантино-бар**

<p><b>11:20 – 12:00</b>  <b>Тарантино-бар</b>  <b>Адрес: ул. Родионова, 187</b></p>	<p><b>11:20 – 12:00</b> Выступление операционного директора проектов Брынза, Тарантино и Портер Яны Калягиной  <b>Темы выступления:</b>  - Как сохранить свой бизнес в стрессовых условиях.  - Роль операционного директора в улучшении прибыли ресторанной компании.  - Концептуальный сервис: что это и как внедрить в ресторан.  - Прогнозируемая смерть Торговых центров и что с этим делать.  - Блок «персонал»: Важность роста своих людей и что делать, если они достигли своего потолка?</p>
<p><b>12:00 – 12:30 Трансфер в ресторан Кусто</b></p>	
<p><b>12:30 – 14:30</b>  <b>Кусто</b>  <b>Адрес: Алексеевская, 6/16</b></p>	<p><b>12:30 – 13:00</b> Рестотур по рыбному ресторану Кусто от ресторатора Максима Мирсиянова  <b>13:00 – 13:50</b> Обед в сопровождении шеф-повара Кусто и Negroni bar&amp;enoteca Дмитрия Данилова  <b>13:50 – 14:30</b> Дегустация локальных рыбных специалитетов от мастерской Андрея Вишневецкого</p>
<p><b>14:30 – 14:35</b> Переходим в рестораны Горячо и Горячо.Азия (5 минут)</p>	
<p><b>14:35 – 14:50</b>  <b>Горячо / Горячо.Азия</b>  <b>Адрес: ул. Ошарская, 1/2</b></p>	<p><b>14:35-14:50</b> Рестотур по проектам Горячо / Горячо Азия /</p>
<p><b>14:50 – 15:00</b> Переходим в Garage co-working</p>	
<p><b>15:00 – 17:30</b>  <b>Garage co-working</b>  <b>Адрес: ул. Октябрьская, 35</b></p>	<p><b>15:00 – 16:00</b> Выступление операционного директора проектов Горячо / Горячо Азия / Столовые Green / Горячо-кейтеринг Марины Ладыгиной  <b>Темы выступления:</b>  - Успех Столовых 2.0.  - Выстраивание своей доставки – плюс ли это?  - Работа с костями в текущих реалиях. Кейтеринг.  <b>16:00 – 16:30</b> Выступление ресторатора, совладельца проектов Горячо/Горячо-Азия Сурина Александра  <b>Темы выступления:</b>  - Как из фестивального фудтрака вырастить ресторанную семью.  - Производство смокеров и фудтраков как источник дохода.  <b>16:30 – 17:30</b> Нетворкинг / общение гостей и спикеров, (возможно экскурсия в столовую), дегустация локальных мясных специалитетов от шеф-повара гриль-бара Горячо Дмитрия Степанова</p>
<p><b>17:30 – 17:45</b> Идем пешком по главной улице города – Большая Покровская</p>	

<p><b>17:45 – 22:00</b>  <b>Franky Bar</b>  <b>Адрес: ул. Звездинка 10/52</b></p>	<p><b>17:45 - 18:00 Ресютуп по Franky Bar от Юрия Тихонова</b></p> <p><b>18:00-18:40 Выступление управляющего Franky Bar, основателя и автора социального проекта Self care gorky о важности ментального здоровья работников сферы гостеприимства Юрия Тихонова</b>  <b>Темы выступления:</b>  - Как самобытный бар вне трендов занимает лидирующие позиции в городе и в барных рейтингах.  - В какую сторону движется культура баров  - Почему люди пьют коктейли и последние тренды в мире смешанных напитков  - Почему важно следить за своим ментальным здоровьем, работая в сфере общепита (про проект Self care gorky)</p> <p><b>18:40 – 19:40 Выступление ресторатора Максима Мирсиянова.</b>  <b>Темы выступления: ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО И РУКОВОДСТВО</b>  - Как выйти из операционки без ущерба для бизнеса.  - Как найти того «волшебника», который заменит Вас?  - Модели руководства. Вынужденные изменения после пандемии.</p> <p><b>19:40 – 22:00 Ужин + общение с ресторатором Максимом Мирсияновым и командой Berezka Group</b></p>
---	--

### [О ресторанах Berezka Group](#)

[Monica pizza](#) - ресторан, объединяющий в себе любовь к итальянской гастрономии, культуре и подходу к жизни.

MONICA - это маленькие радости в каждом дне.

Будучи приверженцами оригинального вкуса, мы привозим выдержанные сыры, колбасы и другие оригинальные продукты исключительно из Италии. Молодые сыры варим сами, печём хлеб и делаем подлинное мороженое-джелато, на специальном дорогом оборудовании. Ресторан имеет собственную кондитерскую, которая снабжает десертами еще несколько ресторанов сети. Чтим семейные ценности, поэтому у нас есть большая современная детская комната и детские блюда в меню. Помимо этого, в главном парке города весной запускается MONICA Kids - сладкое пространство для самых маленьких.

В работе используем подлинные рецептуры итальянских блюд, а пиццу печём в печи Morello Forni.

«Открытие года» по версии ресторанной премии «Что где есть в Нижнем Новгороде 2021» журнала «Собака.ру».

Входит в ТОП 200 лучших ресторанов страны в рейтинге Where to eat Russia.

Входит в список самых модных мест по версии агентства PRR Павла Копмана

**Средняя посещаемость в месяц 9500 гостей**

**130 посадочных мест**

[Кусто](#)— рыбное место с объемной, модной и уникальной картой вин. Стильный интерьер, необычные коктейли, уникальная посуда, классная музыка. Разнообразные морепродукты и дикая рыба в авторском прочтении шефа Дмитрия Данилова.

**Средняя посещаемость в месяц 3000 гостей**

**65 посадочных мест**

#### [Горячо](#)

Гриль-бар с технологией приготовления в смокере.

Пионер городского стритфуда, неизменный участник разнообразных гастрономических фестивалей.

Входит в ТОП 200 лучших ресторанов страны в рейтинге Where to eat Russia. (3 года подряд)

Входит в список самых вкусных мест по версии агентства PRR Павла Копмана

**Средняя посещаемость в месяц 3000 гостей**

**65 посадочных мест**

#### [Franky Bar](#)

Классический коктейльный бар «вне времени». Основоположник барной культуры Нижнего Новгорода.

Кожаная мебель, портреты на стенах и живой джаз.

Обладатель множества профессиональных наград и премий. Легенда города.

Лучший подбор алкоголя 2017 / 2021 по версии Bar Proof

Топ-10 лучших олд-фешенов России по версии журнала GQ

**Средняя посещаемость в месяц 4000 гостей**

**45 посадочных мест**

#### [Negroni Bar&Enoteca](#)

Уголок Европы в Нижнем Новгороде. Бар напротив театра. Камерный, чувственный, итальянский. Свой винный погреб-энотека с прекрасной коллекцией. Винная Мекка города, признанная лучшим винным баром России 2018 года по

версии профессиональной премии BarProof.  
Лучший винный бар 2018 по версии Bar Proof  
Входит в список лучших карт винного бара по версии Russian wine awards  
Отмечен в приложение Raisin  
**Средняя посещаемость в месяц 2500 гостей**  
**30 посадочных мест / Энотека 18 посадочных мест**

### [Портер](#)

Новый проект на месте легендарного Berezka Bar, где главное — живое общение, экспертный подход к хмельному напитку и новый гастрономический опыт. Мясо на гриле, компанейские закуски и стартеры к пиву. На кране, как классическая Бельгия в аутентичных бокалах, так и сорта новой волны из России. Пивную карту как и особую систему охлаждения и хранения пива, в самом центре бара, разработали совместно с командой Dream Team из Санкт Петербурга. Так же собрали обширную коллекцию портеров со всего света и скоро добавим свой, сваренный в Нижнем Новгороде «Портер 800».  
**Средняя посещаемость в месяц 3000 гостей**  
**87 посадочных мест**

### [Тарантино](#)

Бар с десятилетней историей. Иконы поп-культуры на больших экранах и «пасхалки» в интерьере. Супер-бургеры, огненный гриль, суши-бар Хаттори Ханзо и первый true cost бар в городе.  
**Средняя посещаемость в месяц 4500 гостей**  
**посадочных мест**

### [Брынза](#)

Первый в городе ресторан-сыроварня с современной грузинской кухней. Радужный и сытный. Производитель и поставщик сыра в ведущие рестораны Нижнего Новгорода. Обладатель премии «Лучший ресторан восточной кухни» 2018 по версии национальной премии "Ресторан года"  
**Средняя посещаемость в месяц 7500 гостей 78 посадочных мест**

### [Уголёк](#)

Уголёк - душевный семейный ресторан с любимыми блюдами на огне, родной кухней и живой музыкой по выходным. В меню локальные продукты и знакомые с детства рецепты, бережно передающиеся из поколения в поколение.  
**Средняя посещаемость в месяц 2500 гостей 70 посадочных мест**

Green - это большая столовая в центре деловой жизни города, где рады предложить гостям блюда на любой вкус и бюджет. Для тех, кто следит за гастрономическими трендами и бережно относится к своему здоровью в столовой готовят лёгкие салаты, витаминные напитки, мясо и овощи на пару. По утрам здесь вас ждут понятные, здоровые завтраки по очень демократичным ценам. Одним из главных правил столовой является отсутствие полуфабрикатов – все блюда готовятся только из свежих и качественных продуктов.