

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

**Ресторатор: Лариса Кирилловна Невидайло - основатель и собственник ресторанной компании  
“МаксиМ”**

**Город Тюмень  
13-15 июля 2022г.**

**День 1. 13 июля 2022 года.**

<b>Кафе Brasserie Республики, 142</b>	<b>9:30 – 10:00</b>	<b>Сбор гостей.</b> Велком-кофе.
	<b>10:00 – 10:30</b>	Приветствие организаторов.  Знакомство участников.  Приветственная речь основателя компании «МаксиМ» Ларисы Кирилловны Невидайло.  Приветственная речь вице-губернатора Тюменской области Ольги Александровны Кузнецевских.
	<b>10:30 – 12:00</b>	<b>Выступление Ларисы Невидайло, собственника ресторанной компании «МаксиМ»</b>  <b>Тема выступления: Презентация компании «МаксиМ».</b> - Портфель брендов; - Оргструктура компании; - Изменения в компания в текущих рыночных условиях.  <b>Выступление финансового директора ресторанной компании «МаксиМ» Татьяны Гарифовой.</b>  <b>Тема выступления: Управление финансами в компании.</b> - Финструктура компании; - Расходы на УК и обслуживающие структуры и как делить между ресторанами.  <b>Выступление коммерческого директора ресторанной компании «МаксиМ» Алены Пискуновой.</b>  <b>Тема выступления: Система централизованного закупа и его влияние на увеличение прибыли: опыт внедрения, сложности и преимущества.</b>
<b>Центр Выездного Обслуживания «МаксиМ» Республики, 142</b>	<b>12:00 – 12:30</b>	<b>Рестотур по Центру проводит управляющая ЦВО «МаксиМ» Анастасия Каширина.</b> Презентация удачных кейсов.
	<b>12:30 – 13:30</b>	<b>Выступление территориального управляющего «МаксиМ» Анны Стрельниковой.</b>  <b>Тема выступления: Специфика работы кейтеринг-службы, сильные места и точки роста;</b> - Эффективная оргструктура и функционал каждого подразделения; - Постоянные и переменные затраты в кейтеринге; - Принципы ценообразования; - Какие возможности для кейтеринга дает кризисное время.

	13:30 – 13:45	Трансфер в Ресторан-музей «Чум».
Ресторан-музей «Чум» Малыгина, 59	13:45 – 14:00	<b>Рестотур по ресторану проводит управляющий ресторана-музея “Чум” Александр Барманжеев.</b>
	14:00 – 15:00	<b>Дегустационный обед.</b>  Презентацию блюд северной кухни проводит шеф-повар ресторана-музея «Чум» Наталья Трапезникова.
	15:00 – 15:45	<b>Выступление Лариса Невидайло, собственника ресторанной компании «МаксиМ».</b>  <b>Тема выступления:</b> Как открывать рестораны – must see региона, как появляются идеи, где искать вдохновение
	15:45 – 16:00	Трансфер в грузинское кафе «Ван Гоги».
Грузинское кафе «Ван Гоги» Республики, 34	16:00 – 16:30	<b>Рестотур по грузинскому кафе «Ван Гоги» проводит управляющая кафе Юлия Бабкина.</b>
	16:30 – 17:00	<b>Трансфер в Кондитерию «МаксиМ» №1 (Кондитерский и Пекарские цеха)</b>
Кондитерия «МаксиМ» №1 Олимпийская, 9	17:30 – 18:00	Рестотур и презентацию формата кондитерий проводит территориальный управляющий «МаксиМ» Ольга Сентерева.
	18:30 – 19:00	<b>Выступление директора по производству ресторанной компании «МаксиМ» Надежды Шмаковой.</b>  <b>Тема выступления: Организация централизованного кондитерского и пекарского производства.</b> - Оптимизация производственных процессов - Работа с ассортиментом - Контроль качества
	19:00 – 19:30	Трансфер в загородный ресторан «Дача»
Загородный ресторан «Дача»	19:30 – 21:00	<b>Дегустационный ужин под открытым небом с ресторатором Ларисой Невидайло и топ-менеджерами ресторанной компании “МаксиМ”.</b> <b>Ужин сопровождается концепт-шефом загородного ресторана «Дача» Ксенией Вахрушевой.</b> <b>Нетворкинг.</b>

**День 2. 14 июля 2022 года.**

Историческая гастрокофейня «МаксиМ» Республики, 24/4	9:30 – 10:00	Сбор гостей
	10:00 – 10:30	Презентация концепции сети гастрокофеен «МаксиМ» от директора сети гастрокофеен «МаксиМ» Марины Гильманшиной.

	10:30 – 11:00	<p><b>Выступление директора по развитию ресторанной компании «МаксиМ» Марины Филипповой.</b></p> <p><b>Тема выступления:</b> Система гостевой лояльности: эффективная работа с гостевой базой для увеличения прибыли, как выбрать, внедрить и эффективно использовать CRM-систему</p>
	11:00 – 11:15	Трансфер в Обжарочный цех.
Обжарочный цех CoffeeBank 30 лет Победы, 7 стр40	11:15 – 12:00	<p><b>Рестотур по Обжарочному цеху проводит руководитель Обжарочного цеха «МаксиМ» Рахим Мишелашвили.</b></p> <p><b>Тема рестотура:</b> история создания цеха, сложности и специфика.</p>
	12:00 – 12:30	Трансфер в гастрокофейню «МаксиМ» на Сперанского (Фабрика кухни)
Гастрокофейня «МасиМ» на Сперанского, 17	12:30 – 13:30	<p><b>Выступление бренд-шефа сети гастрокофеен «МаксиМ» Алексея Лапина.</b></p> <p><b>Тема выступления: Организация работы фабрики кухни сети гастрокофеен «Максим».</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Производственные процессы</li> <li>- Настройка логистики</li> <li>- Контроль качества</li> <li>- Опыт работы с ритейлом</li> </ul>
	13:30 – 14:00	Трансфер в ресторан «Сыроварня»
Ресторан «Сыроварня» Советская, 54	14:00 – 15:00	Дегустационный обед.
	15:00 – 15:30	<p><b>Выступление бренд-шефа ресторана «Сыроварня» Алексея Лапина и собственник ресторанной компании «МаксиМ» Ларисы Невидайло.</b></p> <p><b>Тема выступления: Презентация проекта, опыт запуска федерального проекта в регионе.</b></p>
	15:30 – 16:10	<p><b>Выступление бренд-бармена Ресторанной компании «МаксиМ» Ефима Таран.</b></p> <p><b>Тема выступления: Упрощай. Стандартизируй. Управляй.</b> Как эффективно управлять барами в мультиформатной компании</p>
	16:10 – 16:30	Трансфер в Кулинарную школу «МаксиМ.Класс»
Кулинарная школа «МаксиМ.Класс» 25 Октября, 34/6	16:30 – 16:45	Презентация проекта Кулинарная школа
	16:45 – 17:30	<p><b>Выступление территориального управляющего «МаксиМ» Олега Киселева.</b></p> <p><b>Тема выступления: Управление себестоимостью в новых реалиях.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Шеф – звезда или грамотный управленец?</li> <li>- Ведение аналитики показателей по себестоимости;</li> <li>- Управление товарными запасами.</li> </ul>

	<b>17:30 – 18:00</b>	Трансфер в русский ресторан «МаксиМыч»
<b>Русский ресторан «МаксиМыч» 50 лет Октября, 52</b>	<b>18:00 – 18:30</b>	<b>Рестотур по ресторану и презентацию концепции проекта «МаксиМыч» проводит управляющая рестораном Валентина Зырянова.</b>
	<b>18:30 – 19:30</b>	<b>Дегустационный ужин с ресторатором Ларисой Кирилловной Невидайло и топ-менеджерами компании «МаксиМ». Подведение итогов двух дней. Нетворкинг</b>

### Концепции ресторанной компании «МаксиМ»:

**Ресторан-музей «Чум»** – единственный в своем роде ресторан северной кухни, уникальное заведение не только для Тюмени, но и для России, настоящая визитная карточка города. Всё меню ресторана — из местных продуктов, большинство блюд являются уникальными, поэтому в другом месте не попробовать. Ресторану в 2022 году исполнится 17 лет. В ресторане один зал на 25 человек и настоящий хантыйский чум на 6-7 персон, который всегда надо бронировать заранее.

**Загородный ресторан «Дача»** - живописный ресторан со смокером, где готовят из фермерских продуктов от местных производителей и со своего небольшого хозяйства. Специально для «Дачи» тюменские фермеры выращивают овощи, сыровары варят сыры, а маслоделы готовят домашнее масло. Команда ресторана поставила перед собой амбициозную цель – создать новое гастрономическое направление «Сибирский фьюжн», чтобы наконец-то у тюменской кухни появилось свое узнаваемое лицо. Ресторан открылся в октябре 2021 года.

**Ресторан «МаксиМыч»** - ресторан-усадьба в лучших традициях русских гуляний – обязательный пункт программы посещения Тюмени. Мы помогаем нашим гостям почувствовать праздник каждый день и узнать всю широту русской души. Здесь готовят блюда из фермерских продуктов по традиционным рецептам, используя характерные для русской кухни способы приготовления: томление в печи, мочение, соление и т.д. Ресторану удалось воссоздать забытые вкусы позапрошлого столетия, привнеся свое авторское «я» в некоторые вполне привычные блюда.

**Ресторан «Сыроварня»** - первый ресторан Аркадия Новикова в Тюмени. Открыт в партнерстве с Группой компаний Аркадия Новикова и Ресторанной компании «МаксиМ». Такого не было ни в одном ресторане «Сыроварня»: на двух этажах мы использовали разный формат обслуживания: первый этаж оборудован посадочными местами для обеда, а также удобной витриной и кассой, чтобы сократить время ожидания – быстро перекусить и взять кофе с собой. Второй этаж – традиционный зал ресторана «Сыроварня» на 240 посадочных мест: много зелени, света, уютный интерьер с фирменным стилем и декором ручной работы.

**Гастрокофейни «МаксиМ».** Кофейни второй волны, в которых есть расширенное предложение по кухне, где основа продаж - завтраки и кондитерская. В 2002 году в центре Тюмени открылась первая кофейня в УрФО. В те годы здесь никто еще не знал, что существует такая профессия, как бариста, что у кофе бывают разные бленды и что в кофейнях можно завтракать за чашечкой капучино. Со временем кофейня «МаксиМ» обросла легендами и постоянными гостями. Бренд-шеф кофейни создал уникальное для кофеев меню с блюдами из локальных продуктов с авторскими блюдами на каждый день в ресторанной подаче, которые точно не найти в других кофейнях.

**Фабрика кухни гастрокофеев «МаксиМ»** - отдельное производство полуфабрикатов для сети гастрокофеев. За счет отдельного производства происходит значительная экономия времени подачи блюд, сокращение фонда оплаты труда, а также происходит оптимизация производственных мощностей на местах. На фабрике помимо заготовок для блюд меню пекут хлеб на закваске и производят пельмени и вареники для продажи в ритейле.

**Обжарочный цех Coffeebank.** В 2017 году компания «МаксиМ» запустила собственный цех по обжарке кофе. Мы закупаем только лучшие и свежие зеленые зерна, работаем на самом современном оборудовании, можем похвастаться огромным опытом и трепетным отношением к кофе, с радостью подберем для вас подходящий blend и предоставим скидки для оптовых покупок.

**Центр выездного обслуживания «МаксиМ».** Обладая уникальными возможностями, мы готовы обслужить мероприятие в любой точке России. На сегодняшний день в нашем багаже – работа во многих городах

севера и юга Тюменской области, обслуживание знаковых событий в Курганской и Свердловской областях, по всей России и даже за ее пределами.

**Café Brasserie** – Место притяжения и на 100% удачная локация в центре Тюмени с большой парковкой и парком, подходит для тех, кто днем ищет удобное место для деловой встречи, а вечером – отдохнуть с друзьями. Здесь широкое меню завтраков, обедов и раздолье для ужина, отлично дружат европейская и японская кухни.

**Грузинское кафе «Ван Гоги»** – Грузия в центре Тюмени. Входит в топ-100 лучших ресторанов России по версии престижной всероссийской премии WHERETO EAT. Здесь собраны все любимые и популярные рецепты этой солнечной страны. Широкая грузинская карта бара, отличное фуд-сопровождение и дудук в выходные по вечерам. Интерьер знакомого многим места заиграл новыми красками. Теплые оттенки, насыщенные цвета, народные песни, великолепная грузинская кухня, лавка со специями, сувенирами и другими подарками и, конечно, главный герой – красавец Ван Гоги, который встречает гостей с собственных автопортретов.

**Кондитерии «МаксиМ»** - это уникальные заведения со своими многолетними традициями и обычаями – первая кондитерская появилась в Тюмени в 2005 году. Здесь удовлетворят любые гастрономические потребности и взрослых, и детей: сладкоежки выберут воздушные пирожные и торты, а ценители сытной выпечки по достоинству оценят бисквиты и пироги.

**Кулинарная школа «МаксиМ. Класс»** – это воплощение нашей давней мечты о месте, где люди, также как и мы, испытывающие страсть к еде, могли бы встретиться, научиться готовить как настоящие повара, поделиться опытом, освоить интересные рецепты, да и просто пообщаться. Все это на большой профессиональной кухне под руководством шеф-повара, отдельным рабочим местом для каждого, обширной обучающей программой, правильно подобранными рецептами и продуктами.