

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

Рестораторы: **Алексей Горенский, Анатолий Ващенко**

**Bellini Group**

**Город Красноярск  
27-28 апреля**

**27 апреля 2022г.**

<p><b>10:00 - 16:00</b></p> <p><b>Визит в INSTITUT PAUL BOCUSE Russia</b></p> <p><b>(пр. Свободный, 82, стр. 11)</b></p>	<p><b>09:30 – 10:00 Сбор участников бизнес-проекта G10.</b></p> <p><b>10:00 – 11:00 ПРЕДСТАВЛЕНИЕ РЕСТОРАТОРА, ЗНАКОМСТВО С УЧАСТНИКАМИ.</b></p> <p>(Кофе-брейк)</p> <p><b>10:30 – 11:30 Выступление ресторатора Алексея Горенского.</b></p> <p><b>Тема выступления: «Игры в ресторанчики закончились».</b></p> <p><b>11:30 - 12:30 Рум-тур с ресторатором Алексеем Горенским по кампусу INSTITUT PAUL BOCUSE Russia.</b></p> <p><b>12:30 - 13:30 Выступление финансового директора Bellini group Даниила Казакевича (в амфитеатре)</b></p> <p><b>Тема выступления: «Организация управленческого учета в ресторанной группе».</b></p> <p><b>13:30 - 14:30 Обед в ресторане-лаборатории Истории.</b></p> <p><b>14:30 – 15:30 Выступление директора по стратегическому планированию Николая Григорьева.</b></p> <p><b>Тема выступления: «Стратегическое планирование в ресторанной группе: управление изменениями в турбулентные времена».</b></p> <p><b>15:30 – 16:15 Трансфер в ресторан Свинья и Бисер</b></p>
<p><b>16:15 – 16:45</b></p> <p><b>Ресторан Свинья и Бисер (ул. Красной армии, 16а)</b></p>	<p>Разделение на две группы. Одна группа отправляется на рестотур в гастропаб Свинья и Бисер. Вторая на рестотур в Bistrot de Luxe Home. Через 15 минут группы меняются.</p> <p><b>Рестотур в гастропабе Свинья и Бисер проводит управляющая Светлана Никишина.</b></p> <p><b>Ресто-тур в Bistrot de Luxe Home проводит управляющая рестораном Татьяна Балобан.</b></p> <p><b>Переход в ресторан «Чешуя».</b></p>

<p><b>16:45 – 21:00</b></p> <p><b>Выступление спикеров</b></p> <p><b>Bellini Group</b></p> <p><b>Ужин в ресторане Чешуя</b></p> <p><b>(ул. Ленина, 118а)</b></p>	<p><b>16:45 – 17:15 Рестотур</b> по ресторану <b>Чешуя</b> проводит <b>Роман Чемеренко</b> (бренд-шеф) – 2 группы меняются (ресторан - кухня)</p> <p><b>17:45 – 18:30</b> <b>Круглый стол</b> с ресторатором <b>Анатолием Вашенко</b>, <b>Бренд-директором</b> первого дивизиона <b>Bellini Group</b> - <b>Мариной Савенко</b> и <b>бренд-шефом Bellini Group</b> - <b>Романом Чемеренко</b> и <b>бренд-директором</b> второго дивизиона <b>Bellini Group</b>- <b>Дудченко Вероникой</b>.  <b>Тема круглого стола:</b> «Процессы кризисных оптимизаций в ресторанах».</p> <p><b>18:30 – 20:00</b> <b>Ужин</b> с ресторатором <b>Алексеем Горенским</b> и командой <b>ТОП-менеджеров</b> в ресторане <b>Чешуя</b>.  <b>Нетворкинг.</b></p>
--	---

28 апреля 2022г.

<p><b>9:30 – 12:00</b></p> <p><b>Ресторан Пара's</b> (добавить адрес)</p>	<p><b>09:30 – 10:00 – Сбор</b> участников <b>G10</b> в ресторане <b>Пара's</b>  <b>Кофе-брейк (проспект Мира 91)</b></p> <p><b>10:00 – 10:15 Рестотур</b> по ресторану <b>Пара's</b> проводит <b>Анатолий Вашенко</b>.  <b>10:15 – 11:15</b> <b>Выступление</b> директора <b>HR</b> направления - <b>Ирины Травкиной</b>  <b>Тема выступления:</b> «<b>Антикризисная HR стратегия</b>».</p> <p><b>11:15 – 12:15</b> <b>Выступление</b> руководителя бережливого производства - <b>Ксения Галушкина</b>.  <b>Тема выступления:</b> «<b>Бережливое производство</b>».</p> <p><b>12:15 Трансфер</b> в сыроварню <b>FORMAGGI</b>.</p>
<p><b>12:30 – 14:00</b></p> <p><b>Сыроварня Formaggi</b> (ул. Анатолия Гладкова, 22 ст14)</p>	<p><b>12:30 – 14:00 Сыроварня FORMAGGI</b> – собственное сыроваренное производство <b>Bellini group</b>.</p> <p>Делимся на две группы. Первая группа идёт на рестотур по сыроварне <b>Formaggi</b> с дегустацией (45 минут).  Вторая группа слушает выступление спикера <b>Bellini Group</b> (45 минут).</p> <p><b>Выступление</b> директора по маркетингу <b>Ярослава Моргунова</b>.  <b>Тема выступления:</b> «<b>Чем будет теперь жить маркетинг?</b>»</p> <p><b>14:00 Трансфер</b> в ресторан <b>Хозяин тайги</b>.</p> <p><b>14:30 – 14:45 Рестотур</b> по ресторану <b>Хозяин Тайги</b> проводит управляющая рестораном <b>Анастасия Низовцева</b>.</p> <p><b>14:45 – 15:45 Обед</b> в ресторане <b>Хозяин Тайги</b></p> <p><b>15:45 – 18:30 Панельная дискуссия и Нетворкинг</b>.  <b>Тема обсуждения:</b> «<b>Антикризисная кухня. Что готовим?</b>».  <b>В панельной дискуссии принимают участие:</b> Управляющая рестораном <b>Хозяин Тайги</b> - <b>Анастасия Низовцева</b>, <b>Шеф-повар</b> ресторана - <b>Алексей Ровинец</b>, <b>Бренд-директор</b> первого дивизиона <b>Bellini Group</b> - <b>Марина Савенко</b>, <b>бренд-шеф Bellini Group</b> - <b>Роман Чемеренко</b>, <b>второй бренд-шеф Bellini Group</b> - <b>Егор Штепа</b>. + <b>Нетворкинг/дискуссия</b> между участниками по <b>антикризисным мерам</b> в условиях <b>высокой неопределенности и геополитической ситуации</b>.</p>

<p><b>Ресторан Перцы (ул. Карамзина 25).</b></p>	<p><b>18:30 – 19:00 Трансфер в ресторан Перцы .</b></p> <p><b>19:00 - 20:00 Финальный ужин с ТОП-менеджерами Bellini Group. Ужин сопровождает бренд-шеф ресторанов Перцы Иван Троицкий.</b></p>
--	---