

20 октября 2015 г.
Семинар «Антикризисное
управление рестораном»

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

ШКОЛА
БИЗНЕСА

НАТАЛЬИ
КУЛАКОВОЙ

Наталья Кулакова

бизнес-тренер и консультант HoReCa

Компания «Русский Проект»® и Школа Бизнеса Натальи Кулаковой приглашает на открытый семинар «Антикризисное управление рестораном»!

Компания «Русский Проект»® и Школа Бизнеса Натальи Кулаковой приглашает профессионалов ресторанного бизнеса принять участие в семинаре, который состоится 20 октября 2015 года в шоу-руме компании «Русский Проект»® по адресу:

станция метро Тушинская, Волоколамское шоссе д. 88, стр 8.



Если результаты работы вашего заведения вас не устраивают - посетите семинар эксперта рынка Натальи Кулаковой и экспертов компании Русский Проект и узнайте, что делать.

Методы, которые вы получите на семинаре – практически проверенные автором на различных заведениях и стоят вам минимум +20% вашей прибыли.

Во время семинара мы рассмотрим вопросы управленческого учета, поиска проблем и точек роста, систему управления людьми и возможности продвижения ресторана на рынке.

На семинаре вы получите:

- Инструменты диагностики работы своего заведения,
- Навыки разработки KPI своего бизнеса и работы сотрудников,
- Варианты развития своего бизнеса,
- Практические советы по сокращению расходов на предприятии,
- Проверенные методы повышения эффективности работы команды,
- Рекомендации по продвижению своего заведения.

Семинар будет полезен: директорам, собственникам, управляющим предприятий общественного питания.

Этот семинар позволит вам:

- структурировать ваши знания об антикризисном управлении,
- составить план конкретных действий,
- понять методы антикризисного управления,
- получить конкретные инструменты работы.

Те рестораторы, которые применили полученные знания, увеличили свою прибыль в разы.

Видеоотзыв владельцев ресторана «Ташкент» из г. Брест
<https://www.facebook.com/video.php?v=949340131771540>

Программа семинара:

Управленческий учет

- Как должны распределяться расходы в ресторане
- KPI работы ресторана
- Управленческий учет в ресторане

Исследования

- Мнения гостей
- Отношение внутри коллектива
- Ситуация на рынке

Управление людьми

- Обучение
- Мотивация
- Контроль

Продвижение

- Стимулирование сбыта внутри ресторана
- Работа в соц.сетях
- Event деятельность

О тренере

Я являюсь специалистом по открытию предприятий питания, ребрендингу заведений и улучшению работы действующих заведений.

Мое образование:

высшее – химик-технолог

переквалификация:

- технолог предприятий общественного питания;
- бизнес-тренер;
- практикующий-психолог.

дополнительное: более 100 семинаров и тренингов великих мастеров продаж, маркетинга, управления, личной эффективности, ресторанного бизнеса

мои коучи: педагогика и психология – Элеонора Набат (кандидат педагогических наук, бизнес тренер и коуч), ситуационное лидерство,



легендарный сервис, непрерывное совершенствование – Милтон Гаррет (советник президента США по делам малого и среднего бизнеса, награжден медалью «За заслуги перед человечеством»).

Я являюсь лектором профессиональной выставки ПИР, выступала на Metro Conference и Metro Экспо, постоянно выступаю перед клиентами-рестораторами компании ЛЕММА (система автоматизации ИКО), 3 года была директором и тренером учебно-консалтингового центра компании КЛЕН. С 2012 года мои семинары прослушали более **10 000 человек по всей России и странам СНГ.**

Я создала **Школу Бизнеса Натальи Кулаковой** в которой работают высококвалифицированные специалисты ресторанного бизнеса.

Мы разработали 30 концепций успешных заведений, сделали 5 ребрендингов, провели более 50 диагностик и управляем 3 ресторанными комплексами.

**ШКОЛА
БИЗНЕСА | НАТАЛЬИ
КУЛАКОВОЙ**

Предварительная запись на семинар обязательна.

Записаться Вы можете по электронной почте:

STUDY@RP.RU

или по телефону:

тел: **8 (919) 769 62 54**

Ждем Вас к 11:00, 20 октября 2015 г. в офисе «Русский Проект»®.

Адрес: станция метро Тушинская, Волоколамское шоссе 88, стр 8

Продолжительность мероприятия - 3 часа.