

13 ноября 2015 г.

Семинар «Как профессионально открыть кафе/ресторан.  
Пошаговая инструкция».

# 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 «Как профессионально открыть кафе/ресторан. Пошаговая инструкция»!

Компания «Русский Проект»® и Школа Бизнеса Натальи Кулаковой приглашает профессионалов ресторанного бизнеса и всех желающих открыть предприятие питания принять участие в семинаре, который состоится 13 ноября 2015 года в шоу-руме компании «Русский Проект»® по адресу:



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

Рынок общественного питания является одним из самых рискованных (3 место), и для того чтобы быть на нем успешным надо обладать знаниями о том, как он устроен. Посетив семинар эксперта рынка Натальи Кулаковой и экспертов компании Русский Проект вы узнаете основные финансовые показатели отрасли, необходимую разрешительную документацию для работы, пошаговую инструкцию по открытию, основные ошибки непрофильных инвесторов, получите график открытия заведения и форму расчета первоначальных инвестиций. Знания, которые вы получите на семинаре стоят 20 лет опыта и 30% экономии времени и денег при открытии.

**Семинар будет полезен:** всем, кто хочет открыть предприятие общественного питания, а так же собственникам, директорам, управляющим предприятий общественного питания.

### Программа семинара:

1. Этапы открытия,
2. Разрешительная документация,
3. Проектирование предприятия,
4. Современные технологии и оборудование для кафе/ресторанов,
5. Ошибки при открытии.



### На семинаре вы получите:

1. Пошаговую инструкцию открытия предприятия питания,
2. Навыки расчета первоначальных инвестиций,
3. График открытия предприятия питания,
4. Форму грамотной заявки для поиска помещения,
5. Знания о современных кулинарных технологиях и производственном оборудовании.



## 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](mailto:study@rp.ru)

или по телефону:

**8 (919) 769-62-54**

Ждем Вас к 11:00, 13 ноября 2015 г. в офисе «Русский Проект»®.

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

Продолжительность мероприятия - 3 часа.