

ПРОГРАММА
образовательного проекта «Школа гастрономического бизнеса»

Дата проведения: 25 - 26 ноября 2025 г.

25 ноября	Место проведения: администрация Здвинского района Новосибирской области, с. Здвинск, Мира 13, 3 этаж
9:30-10:00	регистрация
10:00-11:00	Тема: «Выбор режима налогообложения, налоговые льготы, меры поддержки» Спикер: Наталья Горбачева, компания «Бухгалтерия бизнеса»
11:00-12:00	Тема: «ХАССП. Система норм и контроля» Спикер: Евгений Зайцев, эксперт в сфере пищевой безопасности, специалист внешнего и внутреннего аудита в системе ХАССП.
12:00-13:00	Тема: «Как привлекать лучших сотрудников» Спикер: Алина Телямишева, заместитель руководителя комитета по развитию и управлению персоналом Новосибирского отделения Опоры России, HR-консультант, бизнес-тренер
13:00-15:00	Тема: «Сообщество ВКонтакте, как альтернатива сайту». Спикер: Олеся Сизых, интернет-маркетолог, предприниматель, основатель агентства интернет-маркетинга.
16:00-17:00	Тема: «Построение базовой финмодели: что нужно учесть и предусмотреть». Спикер: Наталья Богатова, ресторатор-практик, автор книг, владелица школы ресторанного бизнеса OPENREST
17:00--18:00	Тема: «Современные тренды продающего дизайна в интерьере» Спикер: Анна Нижегородцева, дизайнер, директор проектной мастерской «КУБ'А»

26 ноября	Место проведения: ГБПОУ «Здвинский межрайонный аграрный лицей», с. Здвинск, Максима Горького, 72
10:00-10:30	регистрация
10:30-11:30	Тема: «Проектирование кухни ресторанов и предприятий общественного питания» Спикер: представители компании «Клен»

11:30-12:30	Тема: «Посуда для подачи. Ключевые точки выбора. Форматы. Влияние стоимости посуды на экономику ресторана» Спикеры: представители компании «Клен».
12:30-13:30	Тема: «Партизанский маркетинг: Как продвигать ресторан без бюджета на рекламу» Спикер: Константин Евдокименко, основатель интернет агентства PLUS1 Digital, преподаватель Университета Синергия (г.Москва)
13:30-15:00	Мастер-класс «Блюда местной районной кухни» Тема: «Отработка меню - базовые нормы выхода основного продукта. Сочетание вкусов и комбинирование ингредиентов» Спикер: Николай Ильин, шеф-повар, Президент представительства Национальной Ассоциации Кулинаров по СФО
16:00-17:00	Тема: «Расчет и контроль себестоимости; Калькуляционная карта, как точка контроля себестоимости кухни; Продукт, нормы потерь, безотходное производство» Спикер: Николай Ильин, шеф-повар, Президент представительства Национальной Ассоциации Кулинаров по СФО
17:00--17:30	Вручение сертификатов