



ОНЛАЙН-КУРС

ДОСТАВКА РЕСТОРАНА

Запуск, управление,
продвижение

ПРОГРАММА ОНЛАЙН-КУРСА

УНИВЕРСИТЕТ
РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА

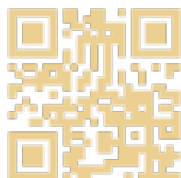
**WEL-
COME
PRO**

О КУРСЕ

Вы получите **полную схему управления доставкой** в ресторанном бизнесе. Правила организации, автоматизации, запуска доставки по всем направлениям. Подходы в формировании команды и необходимые процессы, влияющие на продажи и прибыль. Как сделать продающий сайт доставки и продвигать доставку. Что нужно делать, чтобы весь проект был управляемым и результативным. Как обнаружить ошибки в работе команды, техники оценки качества работы проекта. Все материалы разработаны на основе реальных проектов запуска доставок в ресторанном бизнесе. Онлайн обучение будет сопровождаться домашним заданием, личными встречами с преподавателями.

Для кого этот курс?

Курс для Собственников, Управляющих, Операционных директоров, Менеджеров и Шеф-поваров



О КУРСЕ

- Онлайн-занятия по расписанию, 9 занятий, 1,5 месяца
- Домашние задания
- Проверка и сопровождение тьютора
- Личные консультации
- Образцы документов и обучающие материалы
- План внедрения

ПРЕПОДАВАТЕЛИ

ВИОЛЕТТА ГВОЗДОВСКАЯ

Преподаватель по
управлению
ресторанами
и ресторанными
сетями

Руководитель
Университета
Welcomepro



СЕРГЕЙ ИЦКОВ

Преподаватель по
маркетингу
ресторанных
компаний

Управляющий
партнер
Университета
Welcomepro



ПРЕПОДАВАТЕЛИ

АНЖЕЛА ТРУБНИКОВА

Специалист по
внедрению техник
Service Design,
Service
Management, HR
management и
лидерства в
ресторанных
компаниях



АНТОНИНА ИВАНОВА

Руководитель
проектов
Университета
Welcomepro



ПРЕПОДАВАТЕЛИ

АЛЕКСАНДРА ВОТЯКОВА

Исполнительный
директор
mozg.rest



АРТУР МАРАТКАНОВ

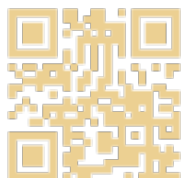
Специалист по
внедрению техник
Service Design,
Service
Management и
лидерства в
ресторанных
компаниях



ПРОГРАММА КУРСА

Доставка ресторана. Запуск, управление, продвижение

Занятие	Дата	Время	Тема	Спикер
1	05.10	11.00 - 12.30 перерыв 12.45 - 14.00	Организация службы доставки целиком - Функционал работы руководителя службы доставки - Правила работы с территорией - Правила запуска доставки	Виолетта Гвоздовская
2	12.10	11.00 - 12.30 перерыв 12.45 - 14.00	Маркетинг доставки. Сайт. CRM - Как сформировать правильный сайт для доставки - Ошибки сайтов - Правила работы с базами лояльности - Организация работы CRM систем	Сергей Ицков
3	15.10	11.00 - 12.30 перерыв 12.45 - 14.00	Особенности автоматизации доставки - ИТ архитектура доставки - Правила автоматизации проекта доставки - Правила учета в доставке, влияющие на автоматизацию процесса	Антонина Плетнева
4	19.10	11.00 - 12.30 перерыв 12.45 - 14.00	Маркетинг доставки. Как анализировать и продвигать доставку - Правила анализа работы доставки - Правила продвижения доставки	Сергей Ицков
5	26.10	11.00 - 12.30 перерыв 12.45 - 14.00	Продающие колл-центры. Организация работы колл-центра - Презентация всего обучения; - Правила управления командой колл-центра - Как поставить системы увеличения выручки, продажи через колл-центр	Артур Маратканов, Анжела Трубникова



ПРОГРАММА КУРСА

Доставка ресторана. Запуск, управление, продвижение

Занятие	Дата	Время	Тема	Спикер
6	29.10	11.00 - 12.30	Служба курьеров. Оценка работы доставки - Организация работы курьерской службы. Качественный анализ эффективности работы доставки - Количественный анализ эффективности работы доставки	Артур Маратканов, Александра Вотякова
		перерыв		
7	2.11	11.00 - 12.30	Организация управления производством доставки - Kitchen management технологии в доставке - Правила работы производств - Управление скоростью отдачи блюд - Управление качеством отдачи блюд	Александр Забродин
		перерыв		
8	9.11	11.00 - 12.30	Правила управления фондом оплаты труда - Расчет необходимого количества сотрудников в проект доставки по всем подразделениям - Система мотивации сотрудников доставки	Александра Вотякова, Анжела Трубникова
		перерыв		
9	12.11	11.00 - 12.30	Управленческий учет доставки - Правила бюджетирования доставки - Правила управления прибылью в доставке - Бизнес симуляция по улучшению работы доставки	Антонина Плетнева, Эллина Бондарь
		перерыв		
		12.45 - 14.00		



WEL-
COME
PRO



welcomepro.ru



welcomepro.ru



@welcomepro.ru

8 800 301-13-38
hello@welcomepro.ru