

Тренинг для владельцев
и управляющих

Сильный управляющий рестораном

Welcomepro в вашем городе!

Пришло время усиливать управляющих и развивать менеджеров

Проведем глубинное погружение в работу управляющего рестораном. Четыре дня, максимально наполненные знаниями по управлению ресторанным бизнесом, менеджменту, сервису, производственным процессам, управлению людьми, особенностям учета и анализа.

Передаем рабочие техники, закрепляем их через практику, разбираем конкретные кейсы, проводим дискуссии, рефлексии, обмен опытом.

Для кого подходит тренинг

Управляющие ресторанами

Чтобы перейти от решения ежедневных задач к системному управлению людьми, процессами и показателями ресторана

Менеджеры ресторанов

Чтобы развивать управленческие навыки и подготовиться к следующему уровню ответственности

Собственники ресторанов

Чтобы усилить управленческую команду, повысить эффективность бизнеса и понимать, какие инструменты помогают влиять на результат

Шеф-повара и руководители производства

Чтобы эффективнее управлять процессами на кухне, качеством и производственной системой

ДЕНЬ 1

Сервис под управлением: как управляющему влиять на качество и результат смены

Первый день посвящен сервису как управляемой системе. Разберем, как управляющему влиять на работу команды в течение смены, видеть отклонения и превращать наблюдения в конкретные действия.

1 Сервис под управлением: как усилить работу управляющего в смене

Фокус на роли управляющего в ежедневном контроле сервиса:

- как оценивать работу смены;
- как находить зоны для улучшения;
- как корректировать работу команды через понятные задачи и контроль результата.

2 Как усилить работу менеджеров смены

Разберем, как выстроить регулярный цикл управления менеджерами:

- постановка фокусов на смену;
- контроль выполнения задач;
- работа через собрания и индивидуальную обратную связь.

3 Практика «Увидеть ресторан»

Разбор реального кейса с погружением в ситуацию ресторана:

- как оценить сервис глазами управляющего;
- как определить причины проблем;
- как сформировать конкретный план действий для команды.

4 Активация продаж через сервис

Разберем связь между действиями команды и коммерческим результатом:

- как сервис влияет на выручку;
- как увеличивать средний чек и дополнительные продажи;
- как работать с повторными визитами гостей.

5 Как управлять впечатлением гостей

Фокус на гостевом опыте:

- как видеть путь гостя и находить точки влияния;
- как улучшать эмоциональный сервис;
- как использовать современные инструменты для развития сервиса.

ДЕНЬ 2

Кухня под управлением: как влиять на вкус, скорость и стабильность процессов

Второй день посвящен взаимодействию управляющего с кухней и производством. Разберем, какие процессы важно контролировать и как управляющему влиять на качество продукта.

1 Как управлять впечатлением гостей через гостевой опыт

- как формировать стабильный опыт гостя;
- как управлять качеством взаимодействия команды с гостями;
- как находить точки улучшения в гостевом пути.

2 Усиление работы управляющего в смене с кухней

Разберем ключевые зоны контроля управляющего:

- вкус продукта;
- скорость приготовления и отдачи;
- безопасность и соблюдение стандартов.

3 Практика «Диагностика кухни: от причин к плану улучшений»

Участники разберут, как находить проблемы в производстве:

- анализ текущих процессов;
- поиск причин отклонений;
- формирование плана улучшений.

4 Как усилить работу шеф-повара и су-шефа в смене

Фокус на взаимодействии управляющего и руководителей производства:

- роль шефа и су-шефа в ежедневной работе;
- контроль выполнения стандартов;
- повышение эффективности работы кухни.

5 Себестоимость и управление меню

Разберем, как управляющий может влиять на прибыль через работу с продуктом:

- контроль food cost;
- управление меню;
- влияние операционных решений на себестоимость.

6 Система регулярного контроля производства

Фокус на создании понятной системы управления:

- регулярная оценка процессов;
- выявление отклонений;
- переход от контроля к улучшениям.

ДЕНЬ 3

Сильная команда: как управляющему создавать стабильный коллектив

Третий день посвящен управлению людьми: от формирования команды до обучения и развития сотрудников.

1 Укомплектованность и кадровый резерв

Разберем, как управляющему работать с командой на опережение:

- обеспечение необходимого количества сотрудников;
- формирование кадрового резерва;
- снижение зависимости от отдельных сотрудников.

2 Обучение команды нового поколения: чат-боты и ИИ-инструменты

Фокус на современных подходах к развитию сотрудников:

- использование ИИ в обучении;
- создание удобных инструментов для адаптации и развития команды;
- повышение эффективности обучения.

3 HR-аналитика для управляющего

Разберем, какие данные помогают лучше управлять людьми:

- оценка текущей ситуации в команде;
- поиск проблемных зон;
- принятие решений на основе аналитики.

4 Практика «HR-кейс ресторана»

Разбор ситуации из реального ресторана:

- диагностика проблемы;
- поиск управленческих решений;
- разработка действий для улучшения работы команды.

ДЕНЬ 4

Управление прибылью: как управляющему влиять на экономику ресторана

Финальный день посвящен тому, как ежедневные управленческие решения отражаются на финансовом результате ресторана.

1 Как процессы ресторана влияют на экономику

Разберем связь операционного управления и финансового результата:

- какие процессы напрямую влияют на прибыль;
- где управляющий может находить точки роста;
- как принимать решения с учетом экономики ресторана.

2 Прибыль под контролем: ключевые рычаги, дашборды и ИИ

Фокус на управлении через данные:

- какие показатели важно контролировать;
- как использовать дашборды в работе управляющего;
- как ИИ помогает анализировать информацию и находить решения.

3 Практика «Управленческая аналитика в MOZG»

Работа с аналитикой ресторана:

- анализ показателей;
- поиск отклонений;
- определение управленческих действий для улучшения результата.

8 987 969-28-95 welcomepro.ru/events/trainings/ hello@welcomepro.ru

WELCOMEPRO

Welcomepro — команда экспертов с одной миссией: сделать рестораны успешнее.

С 2016 года помогаем рестораторам наладить процессы, обучать команды и внедрять современные технологии.

Разработали авторские и инновационные для российского рынка продукты и методики управления ресторанами, которые помогают сделать бизнес эффективнее.

ТРЕНИНГИ | ВИДЕОКУРСЫ | ВИДЕОЛЕКЦИИ

КОНСАЛТИНГ | RESTAGAME

