

CATERING GLOBAL

«Креативное мышление и стратегия развития кейтеринга»

Елена Ордовская-Танаевская

Ирина Костина

Людмила Баянова

Дата: 5, 6, 7 августа 2025г Москва

www.cateringglobal.ru



Елена Ордовская-Танаевская

Эксперт кейтеринга

Владелец компании Via delle Rose Catering

с опытом работы более 20 лет в России и за ее пределами

Со-основатель АКБС (Ассоциация кейтерингов в банкетных служб)

Со-основатель программы Catering global.ru

Член Голландской ассоциации кейтерингов (EPCAS)

Участник международных гастрономических стажировок: Испания,
Германия, Великобритания, Дубай.

Консультирую HORECA и Family office

Многочисленные премии



Ирина Костина

Эксперт кейтеринга

Партнер Novikov Catering Group более 15 лет

Автор и лектор в школе Novikov school – курс в школе «Кейтеринг от А до Я»

Со-основатель программы Catering global.ru

Со-основатель АКБС (Ассоциация кейтерингов в банкетных служб)

Член жюри Wedding Awards

Эксперт Catering Heroes

Консультирую HORECA и Family office

Многочисленные премии



Людмила Баянова

- Основатель проекта CATERING HEROES;
- Эксперт по кейтерингам и методолог;
- Обучила 1500+ профессионалов в сфере кейтеринга с 2012-го года;
- Провела более 30 аудитов кейтеринговых компаний по России и СНГ;
- Как трекер работаю с компаниями от 60 млн до 2,2 млрд в год.

«Креативная сессия про цифры»

Кто сказал, что цифры и расчеты это не про креатив.

На нашей сессии мы в групповом формате разберем ключевые показатели эффективности производства в кейтеринге

Главные темы разбора:

- как считать фудкост в кейтеринге
- фонд оплаты труда и нормы производительности
- система мотивации для шефов и су-шефов

A portrait of a woman with dark hair tied in a bun, wearing a dark blue chef's jacket. She has her arms crossed and is wearing a watch and rings. The jacket has a logo and text on the left chest.

Анна Каньшина

Шеф-повар VDR Catering

Соавтор гастрономических коллекций

Преподаватель курса «Креативное мышление и стратегия развития кейтеринга»



Эдуард Архипов

С 2022 Шеф-повар, гранд-кафе "Шануар"

В 2020 году премия Лучший шеф Урала по версии WhereToEat

В 2021 году стал одним из основателей АУК — фестиваля аутентичной уральской кухни



Ирина Гатиева

Специалист с 20 летним опытом работы креативным директором в международных проектах.

Разрабатывала концепции и стратегии развития Ritz Carlton Москва, Four Seasons Флоренция, Санкт-Петербург, Six Sense Ибица, Новиков Групп, Caviar Caspia Paris, Конде наст Италия и Россия.

Татлер ресторан, разработка концепта и стратегии развития в течение 2 лет, Симач в Недальнем, стратегическое развитие и креативные решения.



Марьяна Сикорская-Деканова

Кандидат исторических наук, автор методик по развитию креативности, программ по развитию навыков проектной деятельности для Фонда содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере, БФ "Система", ГБУК "Мосразвитие", проектный коуч

День 1

09:00 - 10:30 Завтрак-знакомство в ресторане - общение с шеф-поваром

11:00 - 12:00 Знакомство и экскурсия по Росбиотех, возможность увидеть масштаб ведущего пищевого вуза страны

12:30 - 15:00 Приготовление блюд с известным шефом, параллельно дискуссия на тему:

- новые технологии в гастрономии
- ферментация
- гастроботаника
- история одного гастро-сета

15:00 - 15:20 Обед

15:30 -17:00 Ирина Гатиева «Инструменты маркетинга в кейтеринге и ресторане»

17:00 - 19:00 Лекция - практика по креативному мышлению

19:30 - Ужин

День 2

10:00 - 14:00 Проработка новой коллекции (ТТК выдаются)

14:00 - 14:20 Обед

14:30 - 15:30 Тренды 2025 «Сервировка и подача блюд»

15:50 - 18:00 Ораторская речь/Сторителлинг

18:00 - 18:30 Ужин

18:30 - 20:30 Лекция - практика по креативному мышлению Лекция от Марианны Сикорской

21:30 - Гастро бар «Эстер»

День 3

09:00 - 13:00 Проработка новой коллекции (ТТК выдаются)

13:00 - 13:20 Обед

13:30 - 15:30 Блок Людмилы Баяновой «Увлекательные метрики»

15:45 - 17:30 Ораторская речь/Сторителлинг

18:00 - 19:00 Презентация своих компаний или блюд со сцены в амфитеатре Росбиотех

20:00 - 22:00 Ужин в ресторане «Гранд Крю» с мишленовским поваром Давидом Эмерле

Что входит в программу:

Образовательная программа

ТК на все изделий блока «Проработка»

Более 8-ми новых идей для своей компании, готовых к внедрению

Профессиональные фотографии с программы

Общение со звездными шефами

Завтрак первого дня в ресторане и все обеды

Ужин третьего дня, перекусы, чай и кофе

Что выдается по окончании курса:

Сертификат о прохождении программы

(плюс 10к удостоверение государственного образца от РОСБИОТЕХ)

Work book со всем материалов (Идеи, ТТК, преподаватели, тезисы, список ресторанов рекомендуемых для посещения, список выставок, список книг и приложений)

Любые изменения или корректировке в программе будут равнозначные

Стоимость ужинов не включена

Стоимость курса:

На одного участника 90 000 руб.

Скидка на второго участника от одной компании 20%

www.cateringglobal.ru



Вячеслав- куратор проекта

What'sApp : +7 (965) 309 54 03

www.cateringglobal.ru

info@cateringglobal.ru

@globaledu_catering