

VIA DELLE ROSE x РОСБИОТЕХ

«Креативное мышление и стратегия развития
кейтеринга в России»

Елена Ордовская-Танаевская

Ирина Костина

Людмила Баянова

Дата: 23, 24, 25 апреля 2025г

Москва

www.cateringglobal.ru



Елена Ордовская-Танаевская
VDR Catering



Ирина Костина
Novikov Catering Group



Людмила Баянова
Catering Heroes

Для кого программа:

- Предпринимателям в сфере кейтеринга – тем, кто хочет развивать бизнес, привлекать новых клиентов и выделяться среди конкурентов.
- Рестораторам и шеф-поварам – для поиска свежих идей, адаптации к рынку и создания востребованных концепций кейтеринга.
- Маркетологам и менеджерам по развитию – чтобы выстраивать эффективные стратегии продвижения и продажи кейтеринговых услуг.
- Стартаперам и инвесторам – для понимания перспектив рынка и грамотного запуска новых проектов в сфере гастрономического сервиса.
- Креативным специалистам – тем, кто работает с мероприятиями, food-трендами и хочет находить нестандартные решения для клиентов.

Тарифы

1. Базовый - в базовый тариф включена плотная работа с шеф-поварами.

Подготовка и отдача дегустации совместно с Владом Корпусовым (ресторан Поле) для взыскательного клиента, более 20 блюд.

Более 8 часов работы над 8 канапе совместно с Анной Каньшиной, по результату будут переданы ТК, на базе них можно разработать собственную линейку канапе.

Общение и консультация с медийным шеф-поваром Григорием Мосиным, преподавателем РОСБИОТЕХа.

Ужин с Давидом Эмерле в ресторане Гранд Крю, где шеф поделится принципами своей работы и получение звезды Мишлен.

2. Премиум - в тариф премиум входит вся активность базового тарифа, также 6 часов работы с педагогом по ораторской речи, результатом которого будет умение презентовать себя и красиво и уверенно, даже в экстремальных условиях выступить на дегустации.

Отдельный блок от Людмилы Баяновой «Показатели эффективности производства в кейтеринге».

Лекция от Елены Ордовской-Танаевской и Ирины Костиной про тренды в гастрономии на 2025.

Тренинг по развитию креативного мышления от Марьяны Сикорской-Декановой и лекция на тему «Трансформация российской праздничной культуры, что отмирало, а что перерождалось в новые события».

Чайная дегустация от чайного сомелье ресторанного дома Maison Dellos. Посещение ресторанов и культовых баров.

Стоимость программы:

Ранняя цена тариф Базовый / Премиум – 50к/120к

Цена после 15 апреля тариф Базовый / Премиум 70к/150к

На второго участника от компании скидка 25%

Что вы получите:

Результат после прохождения программы:

- Свежий ассортимент, канapé и не только, на лето, который впечатлит ваших постоянных клиентов
- Подзарядить шефа перед летним сезоном: вдохновится, подзарядиться и расширить насмотренность
- Ассортимент, который можно сразу внедрять и продавать
- Технологические карты
- Поднятие продаж за счёт вовлечение шефа в сам процесс дегустации, навыки проведения дегустации
- Новые технологии для внедрения на кухне
- Подзарядить руководителя на новые идеи
- **Получение сертификата государственного образца РОСБИОТЕХа**

Программа:

23 апреля

09:00 - 10:30 Завтрак и знакомство в ресторане LEA, описание программы, ее цели и задачи.

Открытый разговор с эвент-продюсером / сет-дизайнером

11:00 - 14:00 Подготовка и отдача дегустации совместно с **Владом Корпусовым** (бренд шеф ресторана Поле) из более чем 20-ти блюд

14:30 - 15:30 Обед

15:30 - 17:00 Лекция и открытый разговор на тему **«Гастрономические тренды 2025»** Елена

17:45 - 19:20 Воркшоп с **Людмилой Баяновой** **«Показатели эффективности производства в кейтеринге»:**

- Неформальный взгляд на цифры: что и зачем считать
- Нормы расходов в кейтеринге на фудкост и поваров
- Нормы производительности в разных форматах обслуживания
- KPI для шефа

20:30 -22:00 Ужин в **ресторане Поле** - **Влад Корпусов** шеф-повар покажет кухню, расскажет о концепции, идеях, что вдохновляет, поделится опытом и раскроет секреты мастерства / Chef's Table

Программа:

24 апреля

10:00 -14:00 Проработка **гастрономической коллекции** часть 1. Шеф-повар VDR Catering **Анна Каньшина** (на профессиональной кухне Росбиотеха) приглашенный медийный шеф **Григорий Мосин**

13:15-14:30 Тренинг по развитию **креативного мышления** Марьяны Сикорской-Декановой (кандидат исторических наук, автор методик по развитию креативности) (Росбиотех)

14:30 - 15:00 Обед (Росбиотех)

15:00 - 18:00 Тренинг по **ораторскому мастерству** - (Росбиотех)

19:30-22:00 Ужин в ресторане **Grand Cru с шефом Давидом Эмерле**, где шеф поделится принципами 35 лет работы и как получил заветную звезду Мишлен

22:30 Эстер Бар

Программа:

25 апреля

09:30 - 13:00 Проработка **гастрономической коллекции** часть 2. Шеф-повар VDR Catering **Анна Каньшина**
(на профессиональной кухне Росбиотеха)

14:30 - 15:00 Обед (Росбиотех)

15:00 - 18:00 Тренинг по **ораторскому мастерству** - Сдача «Итоговой работы» - (Росбиотех)

18:30 - 20:30 **Чайная дегустация** от сомелье ресторанного дома **Maison Dellos Давида Карамяна** и чайные подарки. Локация – гостиная ресторана Турандот

20:30 Ужин в ресторане **Шануар**, общение с бренд-шефом **Эдуардом Архиповым**, вручение сертификатов и подарков.

Стоимость программы и условия:

Что входит в программу:

Завтрак первого дня в ресторане и все обеды

Образовательная программа

ТК на все изделия 24-25 апреля

Логистика по Москве

Подарки всем участникам

Сертификат о прохождении программы государственного образца от РОСБИОТЕХ

Приз для самого активного участника программы

Стоимость ужинов не включена

Стоимость программы:

Ранняя цена тариф **Базовый / Премиум – 50к/120к**

Цена после 17 апреля тариф **Базовый / Премиум 70к/150к**

Вячеслав - куратор проекта

What's App : +7 (965) 309 54 03

www.cateringglobal.ru

