

21 февраля 2018 г., среда

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА (10:00-16:00)

09:00-10:00	Регистрация	
09:00-10:00	Велком-кофе	
10:00-10:05	Дмитрий Одинцов Основатель Информационной Группы "Ресторанные Ведомости"	Приветственное слово Организатора
10:05-10:15	Сергей Горбунов Генеральный директор компании UCS	Приветственное слово Официального партнера Тенденции и тренды в управлении персоналом
10:15-11:15	Галина Дейнекина Бизнес-тренер, консультант по HR-аналитике в DEYNEKINA HR-BA, партнер в Ассоциации профессионалов в сфере мотивации персонала и организационного развития	Бизнес-симуляция HR-стратегия в цифрах. Как неверно выбранная HR-стратегия влияет на финансовые показатели
11:15-12:15	Юрий Ушанов Вице-Президент Федерации рестораторов и отельеров России Ирина Ростовцева Генеральный директор, совладелец в Группе компаний Daiquiri bar Алексей Сидоров Президент Российской ассоциации сомелье, член Международной ассоциации сомелье	Дискуссионная панель Внедрение системы независимой оценки квалификации
12:15-12:30	Кофе-брейк	
12:30-13:30	Инесса Ермишкина Руководитель учебного центра ГК Кофемания. Бизнес-тренер и консультант, владелец консалтинговой компании Leaders2Leaders	Семинар Стандарты для хостес и официантов в формате «Руководство по специальности»
13:30-14:30	Александр Соловьев HR-директор группы ресторанов Чайхона №1	Практикум с разбором кейсов Интересы и мечты, как мотивы для работы. Влияние стиля руководства на мотивацию персонала
14:30-15:30	Андрей Туманов Начальник корпоративного управления по персоналу Росинтер Ресторантс Холдинг	Интерактивный практикум Как проводить тренинги для увеличения продаж в ресторане
15:30-16:15	Ланч	

ГЛУБОКОЕ ПОГРУЖЕНИЕ

№1 Выезд	№2 Тренинг (Аудитория 1)	№3 Выезд
16:30-18:00 Выезд в учебный центр ГК Кофемания** Инесса Ермишкина Руководитель учебного центра ГК Кофемания Создать у себя учебный центр - это просто! Разработка концепции внутренней системы обучения, развития и подготовка нормативной документации для определенных категорий линейных сотрудников и менеджеров в рамках Учебного центра и на рабочем месте г. Москва, ул. Садовническая, д. 73, стр. 17	16:15-17:45 Тренинг* Владислава Друтько Педагог, психолог, специалист в области управления персоналом, к.п.н. Руководство нового времени. Современный облик руководителя, ключевые навыки лидера	16:30-18:00 Выезд в университет Росинтер** Андрей Туманов HR-директор, начальник корпоративного управления по персоналу университета Росинтер Наставничество как метод создания сильнейшей команды профессионалов Москва, ул. Душинская, д. 7, стр. 1.

22 февраля 2018 г., четверг

09:00-10:00	Регистрация	
09:00-10:00	Велком-кофе	

ГЛУБОКОЕ ПОГРУЖЕНИЕ (10:00-11:30)

Тренинг №1*	Тренинг №2*	Тренинг №3*
Елена Победоносцева Товарищ по HR компании UnoDosTres Тренинг Как обучить персонал самостоятельно	Виктория Пискарева Руководитель управления мотивации и льгот Burger King Russia Брэйвн-шторм Разбор мотиваций ресторанного персонала	Светлана Алабужева HR-директор Welcome Group Тренинг на основе реальных кейсов Текучесть сотрудников как индикатор HR-менеджмента в Компании. Как обуздать "текучку" с помощью HR-брендинга?

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА (11:30-18:00)

11:30-11:45	Кофе-брейк	
11:45-12:15	Евгения Лерман Бренд-амбассадор, создатель направления ServiceGuru Консалтинг	Новые технологии в обучении персонала. Как обучить тысячу сотрудников сервису и любви
12:15-13:15	Ольга Фролова HR-директор сети кафе Шоколадница	Практикум с разбором кейсов Кадровый голод - как привлечь людей!?
13:15-14:15	Елена Власова Владелец агентства по поиску талантов для ресторанного бизнеса HoReCa Talents	Как выстраивать систему набора персонала в компании. Разбор неудачных кейсов и успешных наймов
14:15-15:15	Наталья Гончарова Директор по персоналу холдинга Bulldozer Group	Практический семинар Как с помощью правильной системы мотивации персонала увеличить прибыль ресторана в разы!?
15:15-16:00	Ланч	
16:00-16:30	Павел Гужиков CEO сервиса Radar	Будущее подбора линейного персонала
16:30-17:30	Анна Прудовикова HR-директор холдинга Ginza Project	Интерактивный практикум Формирование стандартов работы с "0" в зависимости от концепции заведения

* Включено в пакеты «Корпоратив», «Эксперт», «Бизнес»

** Включено в пакеты «Корпоратив», «Эксперт», «Бизнес+». Для выезда в учебные центры организованы автобусы. Сбор не позднее 15:45 на 1-м этаже 9-го подъезда. Информация на Ресепшн.

В программе возможны незначительные изменения.