

УСПЕШНАЯ ПЕКАРНЯ И КОНДИТЕРСКАЯ

КОНЦЕПЦИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ, ПРИБЫЛЬ

ПРОГРАММА**26 февраля (с 09.00 до 18.00)**

9.00	Сбор и регистрация участников в Сеть кафе-пекарен «Хлеб насыщенный» <i>м. Чеховская, Страстной бульвар, 8, на нижнем ярусе</i>
9.00-9.30	Бизнес-завтрак
9.30-10.30	Экскурсия по ресторану и кухне
10.30-12.00	Рестопрактикум со спикерами (Дуччио Орландини – FNB Директор, Панов А. – Директор по Цифровому Маркетингу, Валяр В. – Операционный Директор, Талмач В. – Директор по Франчайзингу)
12.00-13.00	Переезд
13.00-15.00	Главхлеб (Пекарня+ кулинария, производство) <i>м. Электrozаводская, Семёновская набережная, 2/1с1</i>
13.00-13.30	Экскурсия на производство
13.30-14.00	Обед
14.00-16.00	Рестопрактикум со спикерами (Владелец Буняков Р. и технолог Леликова Ю.)
16.00-17.00	Переезд
17.00-18.00	Рогалик (Кулинария) <i>Москва, ул.Никольская, д.10 1 этаж</i>

27 февраля (с 11.00 до 18.00)

11.00	Сбор участников Кафе – пекарня с ремесленным хлебом «Печорин» <i>м. Китай-город</i>
11.00-11.30	Кофе/чай и дегустация
11.30-13.00	Рестопрактикум (владелец Мамаев Р.)
13.00-13.30	Переезд
13.30-15.30	Ресторан «Ешь Хлеб. Пекарня» <i>Красный Октябрь, Берсеневский пер., 5</i>
13.30-14.00	Экскурсия по ресторану, кухне и малому производству
14.00-14.30	Дегустация
14.30-15.30	Рестопрактикум со спикерами (владельцы Новиков И. и Новикова А.)
15.30-16.00	Переезд
16.00-18.00	Кондитерская UPSIDE DOWN CAKE <i>Павелецкая площадь, 2, стр. 3, Москва</i>
16.00 -16.30	Экскурсия по ресторану и кухне
16.30-18.00	Рестопрактикум со спикерами (Операционный директор, Салтан У. – директор по маркетингу)