
ЗНАНИЯ. ОПЫТ. УСПЕХ. С 2005 г.
RestA
school & consulting

О компании

RESTA
school & consulting

РЕСТОРАННЫЙ КОНСАЛТИНГ «RESTA» — ЭТО

20 лет опыт работы

150 успешных проектов

2,5 тыс. успешных кейсов

10,5 чел. персонала обучено

100% достижение результата

Наши услуги

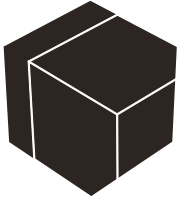
RESTA
school & consulting

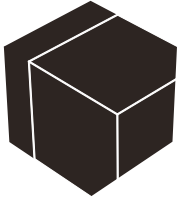
- открытие под ключ
- ресторанный аудит и анализ
- ресторанный консалтинг
- оптимизация работы
- доверительное управление
- аутсорсинг операционной безопасности
- профессиональное обучение
- маркетинг
- увеличение прибыли

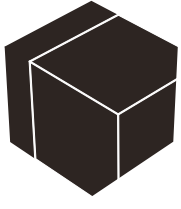
Форматы

RESTA school & consulting

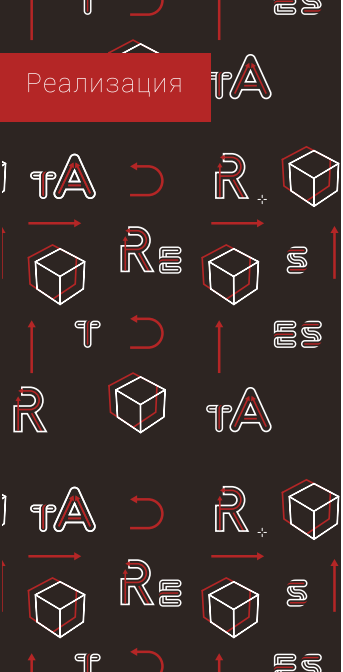
- РЕСТОРАНЫ
- КАФЕ
- DARK KITCHEN СО СЛУЖБОЙ ДОСТАВКИ
- СТОЛОВЫЕ
- АГРО-ТУРИСТИЧЕСКИЕ КОМПЛЕКСЫ







- ФУД-КОРТЫ
- БАРЫ
- РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ ЦЕНТРЫ
- ОТЕЛИ И БАЗЫ ОТДЫХА
- УЧЕБНО-ТРЕНИНГОВЫЕ КОМПАНИИ



Реализация

RESTA
school & consulting

Каждый из наших проектов получается по своему уникальным, обладающим собственной концепцией, запоминающимся интерьером и выверенной кухней. Мы готовы выполнить все работы по созданию, управлению и обеспечению деятельности любого предприятия HoReCa в рамках наших компетенций.

Любая подрядная деятельность всегда проводится нами в согласованные сроки и за согласованную стоимость, с нужным нашему заказчику результатом.

СТОИМОСТЬ «ПОД КЛЮЧ»

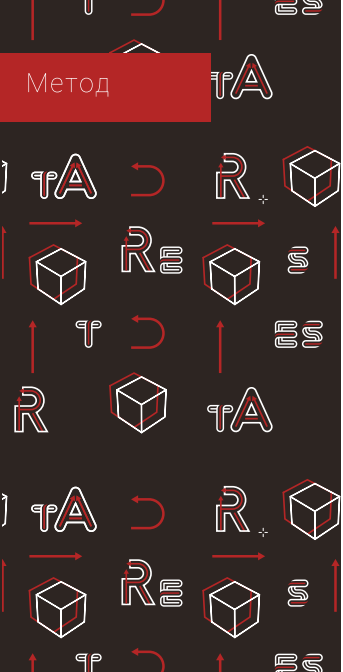
от 1,5 - до 100 млн. рублей

СРОКИ СОЗДАНИЯ

от 1,5 - до 18 месяцев

ВРЕМЯ ОКУПАЕМОСТИ

от 6 месяцев



Метод

RESTA
school & consulting

Если ресторанный проект требует обновления, выбранная концепция не эффективна, финансовые показатели упали, а расходы нарастают, RESTA предложит проверенный порядок действий и список мероприятий, которые осуществляет в максимально оперативные сроки:

1. Аудит и анализ производственных и бизнес-процессов
2. Разработка новой идеи концепции ресторана
3. Разработка нового меню с учётом обновлённой концепции
4. Оптимизация процессов, разработка новых стандартов, обучение персонала
5. Разработка стандартов «прозрачного учёта» и документооборота
6. Оперативное маркетинговое и бизнес-планирование

Наши проекты







Наши проекты

RESTA
school & consulting







Наши проекты







Наши проекты



RESTA
school & consulting





Наши проекты







О школе



подбор и обучение персонала

кадровый аудит, кадровый менеджмент

тренинги и мастер-классы

повышение квалификации и дополнительное образование

разработка стандартов работы предприятий

трудоустройство и профессиональная адаптация

RESTA school & consulting

RESTA
school & consulting

РЕСТОРАННАЯ ШКОЛА «RESTA» — ЭТО

20 лет опыт работы

100 постоянных авторских программ

10 тыс. человек прошли обучение

50 городов на карте тренингов

130 заведений с нашим персоналом в итоговых рейтингах

Консалтинг



RestA
school & consulting

Что отличает профессионала от непрофессионала? Практика.
Знания, долгой работой превращенные в умения, отточенные до навыков.
Мы знаем, умеем, у нас есть многолетний успешный опыт. В нашем профессиональном багаже десятки проектов, каждодневная практика создания и работы в реальных заведениях.

Наши экспертные консультации касаются следующих направлений:

- производственные
- инженерные
- коммерческие
- маркетинговые
- финансовые

- ШТАТ ЭКСПЕРТОВ – 15 ЧЕЛОВЕК
- ВЫЕЗДНЫЕ И ОНЛАЙН-КОНСУЛЬТАЦИИ
- ЗНАЕМ ТРЕНДЫ, УМЕЕМ ДЕЛАТЬ ВЕРНЫЕ ВЫВОДЫ

Заключение



RestA
school & consulting

Мы работаем во всех регионах России, странах СНГ и Европы.
Нам доверяют ПАО «Газпром», ПАО «Газпром нефть», НАО «Гидромаш им. В.И.Лузянина», АО «Муромский стрелочный завод», S7 Airlines, Forbes, «Schloss Velden Capella» рестораны 5* «Schlossstern», «Seespitz».

Стоимость наших услуг зависит от характера и объема необходимых вам работ.

Наши специалисты могут выполнить самые сложные задания в самых нестандартных условиях. У нас для этого есть все необходимые знания, умения, навыки и ресурсы.

Обратитесь за консультацией, и мы подготовим для вас индивидуальный план работы, с учетом всех ваших пожеланий и требований.



С Уважением, Генеральный директор
Ксения Кевля

Телефон: +7 (800) 551-61-89
E-mail: info@restaschool.ru