



МИССИЯ

Научить, как открыть свой бар с минимальными вложениями и максимальными возможностями успеха. В качестве экспертов школы выступают только люди, уже прошедшие этот путь – от наемного работника до собственного успешного бара. Курс, насыщенный практическими советами, проверенными в жизни и дающими отличный результат, а также подробный разбор наиболее частых ошибок, ведущих к провалу и финансовым потерям. Программа поможет их избежать, сэкономить там, где это нужно, и вложить деньги максимально эффективно и успешно.

МЕТОДОЛОГИЯ ОБУЧЕНИЯ

- 1 Каждую неделю для учеников открывается доступ к новому уроку.
- 2 В каждом уроке есть видеозапись по теме урока, презентация к нему, а также материалы, которые будут полезны для усвоения материала и в будущей работе.
- 3 В каждом блоке будет прямой эфир с экспертом – мы собрали для вас практикующих специалистов рынка, которые поделятся секретами и ответят на вопросы.
- 4 По каждому уроку ученику предстоит выполнить домашнее задание и получить комментарии от куратора (в зависимости от тарифа).
- 5 В финале каждого блока небольшая анкета для обратной связи – так мы будем знать, что усваивается, а что нужно дополнительно проработать.

ПО ЗАВЕРШЕНИИ КУРСА

При условии выполнения домашних заданий и посещения прямых эфиров у каждого участника появится:

- 1 Концепция проекта
- 2 Бизнес-план проекта
- 3 Инвестиционный меморандум проекта
- 4 Стратегия развития и маркетинговая стратегия
- 5 Бюджет открытия
- 6 Список юридических документов, необходимых для открытия
- 7 Чек-листы, необходимые для работы предприятия
- 8 Полное понимание процессов внутри бара и как ими управлять

БЛОК 3: УПАКОВКА МЕЧТЫ

ВИДЕОУРОК 1:

Мы поняли, кого мы хотим привлечь, поняли, что гость ждет от нас, поняли, что хотим ему представить. Пришло время переложить это на бумагу. Концепция УТП – что это такое и зачем? Как отличаться? Придумываем все бантики и украшения, чтобы транслировать нашу идею через название, визуализацию и прочее. Что такое облако слов? Что такое слоган? Какое должно быть название? Mood Board.

ПРЯМОЙ ЭФИР С ЭКСПЕРТОМ

МАТЕРИАЛЫ:

- Презентация по уроку
- Образец бренд-бука



БЛОК 4: БАРНАЯ КАРТА МЕЧТЫ

ВИДЕОУРОК 1:

Какой алкоголь в центре концепции? Как его выбрать? Работа с дистрибьютерами – сколько нужно подрядчиков? Уникальный алкоголь или уникальные коктейли. Хаус-позиции. Как продавать дорогой алкоголь и нужно ли это делать? Барная карта-приключение или барная карта-классика? Структура барной карты. Нужна ли мне еда и зачем? Якорные напитки и блюда? Зачем ко мне возвращаться? Себестоимость и цена. Технологические карты и зачем они нужны.

ПРЯМОЙ ЭФИР С ЭКСПЕРТОМ

МАТЕРИАЛЫ:

- Презентация по уроку
- Образец барной карты для недорогого и дорогого заведения + структура
- Разбор барной карты на примере какого-то бара

БЛОК 5: ОБОРУДОВАНИЕ И ПОСУДА ДЛЯ РАБОТЫ МЕЧТЫ

ВИДЕОУРОК 1:

Что мне нужно, чтобы воплотить барную карту и меню в жизнь? Что есть что, и зачем оно мне нужно? (разбор барных терминов).

Минимальное оборудование без которого не обойтись. Сначала меню, потом оборудование. Работа с технологом – по бару, по кухне, по общим планам заведения. Самые дорогие ошибки, которые вы можете совершить – будут на этом этапе. Заказ оборудования: что учесть? Нужен ли тендер?

ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ

БЛОК 0: ЗНАКОМСТВО

ПРЯМОЙ ЭФИР:

Представляем создателей школы. Кому нужна школа? Говорим об основных блоках обучения. Фиксируем вопросы для адаптации материала под запрос.

МАТЕРИАЛЫ:

Рекомендации «Как получить от курса максимум» (конспекты, вопросы, вопросы для экспертов, работа с кураторами, посещение прямых эфиров).

БЛОК 1: ОТ МЕЧТЫ ДО БАРА

ВИДЕОУРОК 1:

Зачем вам бар? Что вы хотите от проекта? Зачем вообще погружаться в общепит? Подводные камни, основные ошибки.

ВИДЕОУРОК 2:

Тренды. Что сейчас популярно, всегда ли нужно следовать трендам. Классика, как интегрировать ее?

ПРЯМОЙ ЭФИР С ЭКСПЕРТОМ

МАТЕРИАЛЫ:

- Презентация по современным трендам
- Презентация «Перевести цель на язык измеряемых шагов»
- Таблица с трендами и пример, как воплотить их в жизнь
- Пример SWOT анализа

БЛОК 2: ГОСТИ МЕЧТЫ

ВИДЕОУРОК 1:

Для кого вы строите бар? Концепция идеального гостя и матрицы гостя. Я не равно идеальный гость. Что хочет мой идеальный гость? Сколько он готов заплатить? Концепция среднего чека и идеального чека. Моменты и впечатления от заведения. Часы работы. Как его привлечь? Продукт первичен, маркетинг вторичен.

ПРЯМОЙ ЭФИР С ЭКСПЕРТОМ

МАТЕРИАЛЫ:

- Презентация по уроку
- Образец матрицы гостя
- Образец моментов



Посуда – какая нужна и где взять? Бой посуды и как его заложить в бюджет. Снова отвечаем на вопрос о среднем чеке и ожидании гостей, но уже через призму посуды. Эргономика. На чем можно сэкономить, а на чем нет.

ПРЯМОЙ ЭФИР С ЭКСПЕРТОМ

МАТЕРИАЛЫ:

- Презентация по уроку
- Чек-лист по оборудованию бара и кухни
- Чек-лист по инвентарю
- Чек-лист для небольшой кухни
- Чек-лист по технологическому плану

БЛОК 6: ПОМЕЩЕНИЕ МЕЧТЫ

ВИДЕОУРОК 1:

Техническое задание для помещения, исходя из идеи вашего бара. Как выбираем помещение или помещение выбирает нас? Сначала концепция, потом меню, потом технические требования, потом помещение. «Локация, локация, локация!» – так ли это важно? Собственники и как с ними договориться. Подводные камни. Самые большие ошибки. Документация. Что нужно, чтобы получить лицензию?

ПРЯМОЙ ЭФИР С ЭКСПЕРТОМ

МАТЕРИАЛЫ:

- Презентация
- Чек-лист на что обратить внимание
- Чек-лист нужных документов
- Чек-лист документов для получения алкогольной лицензии

БЛОК 7: КОМАНДА МЕЧТЫ

ВИДЕОУРОК 1:

Что вы ждете от персонала? Каким вы видите сервис в вашем заведении? Mood board сервиса. Штатное расписание. Поиск персонала. Как составить объявление. Вопросы для собеседования. За что нужно увольнять, а за что нет? Стандарты и чек-листы. Что нужно обязательно, а где можно закрыть глаза.

ПРЯМОЙ ЭФИР С ЭКСПЕРТОМ

МАТЕРИАЛЫ:

- Презентация
- Чек-листы по работе бармена
- Чек-лист по работе менеджера
- Чек-лист собственника
- Секреты от экспертов: главные способы воровства из под-носа собственника.



БЛОК 8: МАРКЕТИНГ МЕЧТЫ

ВИДЕОУРОК 1:

Продукт всегда первичен – сделай хороший продукт, и он будет работать на тебя с минимальными маркетинг вложениями. Минимальный набор: фирменный стиль, сайт, социальные сети, карточки в интернете. Работа со СМИ. Блогеры. Продающие тексты и макеты – будьте не такими, как все. Воронка гостя (пирамида гостя – взять в презентации КУЛЬТ). Маркетинг карта местности. Коллаборации. Экономика маркетинговых акций: узнаваемость и/или продажи?

ПРЯМОЙ ЭФИР С ЭКСПЕРТОМ

МАТЕРИАЛЫ:

- Презентация
- Образец бренд-бука
- Образец пресс-релиза
- Образец продающего релиза
- Чек лист работы с блогерами и журналистами
- Образец маркетинг плана



БЛОК 9: СКОЛЬКО СТОИТ МЕЧТА

ВИДЕОУРОК 1:

Бизнес-план. Расчёт возврата инвестиций. Что все всегда забывают? Главные ошибки. Точка безубыточности – что это. Разрешительная документация. Как привлечь инвестора. Инвестиционный меморандум. Короткий и длинный расчёты. Какие инвесторы бывают и кто нужен вам? О чем договориться на берегу. Прозрачная отчетность. Привлечение инвестора.

ПРЯМОЙ ЭФИР С ЭКСПЕРТОМ

МАТЕРИАЛЫ:

- Презентация
- Образец бизнес-плана
- Образец возврата инвестиций
- Чек лист по инвентаризации: куда смотреть

БЛОК 10: ДОХОДЫ МЕЧТЫ

ВИДЕОУРОК 1:

Расходы и доходы – учет и контроль. Здоровая и нездоровая экономика. Инвентаризация – зачем и как часто. Работа с шеф-барменом и шеф-поваром – что контролируем каждый день, раз в неделю, раз в месяц. Бухгалтер-калькулятор и как с ним работать. Что я могу делать сам, а для чего нужны профессионалы.

ПРЯМОЙ ЭФИР С ЭКСПЕРТОМ

МАТЕРИАЛЫ:

- Презентация
- Чек-лист показателей здорового предприятия
- Образец по инвентаризации
- Образец калькуляционной, технологической и стац карты

БЛОК 11: ЗАЩИТА ПРОЕКТА

ПРЯМОЙ ЭФИР С ЗАЩИТОЙ ПРОЕКТА И ОБРАТНОЙ СВЯЗЬЮ
ОТ ЭКСПЕРТОВ И КУРАТОРОВ.

