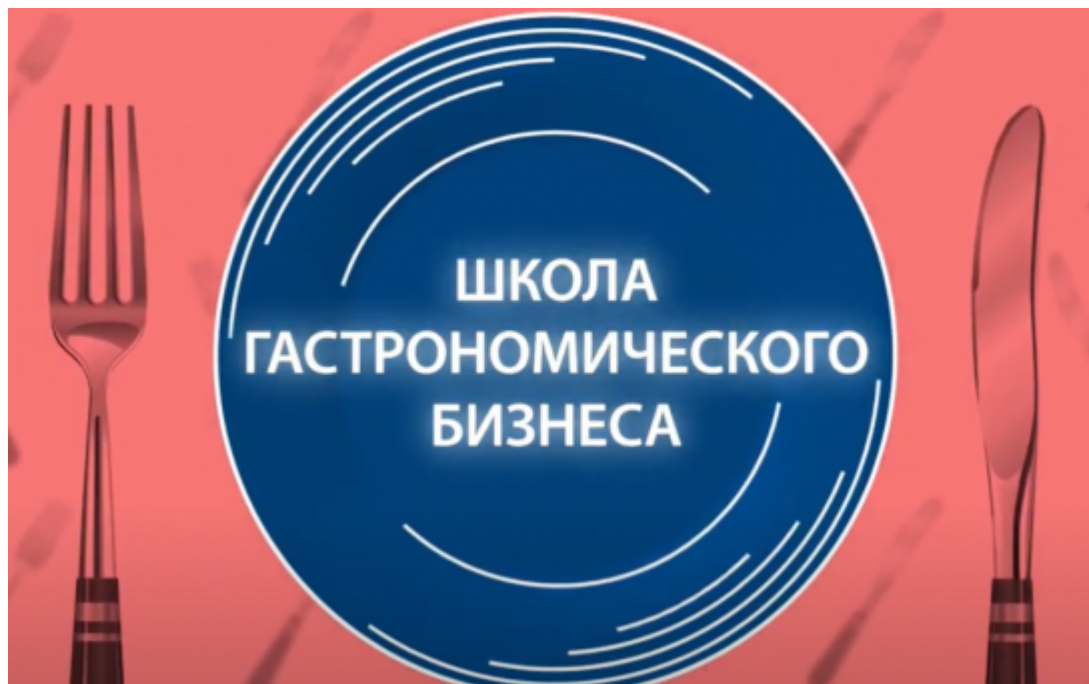


Школа гастрономического бизнеса обучит рестораторов в районах области

06.10.2022



«Курс будет способствовать повышению качества услуг и подготовки персонала ко встрече гостей со всей страны – в 2022 году наш Новосибирск стал «Новогодней столицей России 2022-2023». Поэтому наша задача – организовать обучение персонала, познакомить специалистов HoReCa с новыми тенденциями и при этом сохранить аутентичность сибирской кухни», – сообщил министр промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области Андрей Гончаров.

Мероприятие объединит более 150 участников, 69 часов обучения пройдут в виде классических лекций и интерактивных занятий. В курс войдут семинары на тему всех сфер гастрономического бизнеса: кулинария, маркетинг, продвижение личного бренда, автоматизация процессов и меры государственной поддержки предпринимателей.

«В этом году акцент программы сделан на развитие регионального гастрономического туризма. Во время предварительной экспедиции по Новосибирской области эксперты Школы собрали уникальные рецепты, на основе которых будет проводиться обучение. По итогам у каждого представителя общепита будет региональное отработанное меню, которое станет основой меню заведений и которое они смогут представлять гостям», – рассказала руководитель Центра поддержки предпринимательства на базе центра «Мой бизнес» Ольга Ершова.

Школа будет работать 6-8 октября в [Тогучинском районе](#), 13-15 октября в [Краснозёрском районе](#), 22-24 октября в [Куйбышевском районе](#). Принять участие в программе могут предприниматели, работающие в любом районе Новосибирской области. Регистрация доступна по ссылкам в тексте.

Проект реализуется центром «Мой бизнес» Новосибирской области при поддержке Федерации рестораторов и отельеров Сибири и министерства промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области.