



## Роман Хорзов

Бизнес-тренинги  
Семинары  
Ресторанный консалтинг  
"под ключ"



Смотреть видео

10+

ЛЕТ ПРАКТИЧЕСКОГО  
ОПЫТА ВЕДЕНИЯ БИЗНЕСА

50+

УСПЕШНЫХ ПРОЕКТОВ В  
СФЕРЕ ХО.РЕ.КА

200+

НАНЯТЫХ СОТРУДНИКОВ

500+

ЧАСОВ ПРОВЕДЕННЫХ  
ТРЕНИНГОВ

СКАЧАТЬ ПОРТФОЛИО В PDF

## РЕСТОРАННЫЙ КОНСАЛТИНГ И ТРЕНИНГИ



РОМАН ХОРЗОВ

Бизнесмен-ресторатор, бизнес-тренер, инвестор и управляющий в ресторанно-развлекательной сфере. Автор собственной программы обучения и развития персонала. В бизнесе с 2007 года. Суммарный опыт – более 50 реализованных проектов в сфере Хо.Ре.Ка. На данный момент – управляющий и соучредитель 5-и заведений в сфере Хо.Ре.Ка. Параллельно ведутся прочие консалтинговые и девелоперские проекты. Авторская программа развития и обучения персонала – это практический набор тренингов и кейсов, позволяющих дать развитие любому сотруднику любого объекта Хо.Ре.Ка – от официанта до инвестора. Практический опыт проведения тренингов – уже свыше 500 часов. Свободное и грамотное владение немецким, английским, украинским и русским языками открывает границы для международного сотрудничества. Основные виды услуг: комплексное открытие заведений сферы Хо.Ре.Ка и тренинги для персонала, а также ряд других сопутствующих услуг, связанных с этой сферой. Опыт ведения собственного бизнеса в Украине и свободное владение языками могут быть использованы для развития проектов и в других сферах.

## ОПЫТ И ПРОЕКТЫ

Суммарный практический опыт управления и инвестирования в сфере Ho.Re.Ка – уже более 10 лет. За этот период реализовано уже более 50 проектов с широкой географией по всей Украине, среди которых и заведения с собственными инвестициями. Вот наиболее крупные из них:



### РЕСТОРАНЫ И КАФЕ



КАРАОКЕ-РЕСТОРАН  
«ОПЕРА»  
ЛУЦК



СЕТЬ СЕМЕЙНЫХ КАФЕ  
«ДЯДЯ PIZZA»  
ЛУЦК



КАФЕ  
«ЛЬВОВСКИЙ ШТРУДЕЛЬ»  
ЛУЦК



ПИВНОЙ РЕСТОРАН  
«НАТЮРЛИХ»  
КИЕВ, КРЕЩАТИК



ПИВНОЙ РЕСТОРАН  
«БРАВЫЙ ШВЕЙК»  
ЛУЦК



ПИВНОЙ РЕСТОРАН  
«YELLOW SUBMARINE»  
РОВНО



РЕСТОРАН  
КАВКАЗСКОЙ КУХНИ  
«БАМБАРБИЯ»  
ЛУЦК



СЕТЬ РЕТРО-КАФЕ  
«БУФЕТ»  
ЛУЦК, ТЕРНОПОЛЬ



ПИВОВАРНЯ  
«КАРАБАС-БАРАБАС»  
ЛУЦК



СТУДЕНЧЕСКОЕ КАФЕ  
«ЭЙНШТЕЙН»  
ЛУЦК



КАФЕ «ДЕЛЬ МАР»  
ЕВПАТОРИЯ



### НОЧНЫЕ КЛУБЫ



ОПЕРА DANCE CLUB  
ЛУЦК



НОЧНОЙ КЛУБ «ЗОЛОТО»  
ЛУЦК



НОЧНОЙ КЛУБ «БЕЛЫЙ»  
ЕВПАТОРИЯ



ДИСКО-БАР «МАРМЕЛАД»  
СИМФЕРОПОЛЬ



ШОУ-БАР «SEVEN»  
ЛУЦК



## РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКСЫ



РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ  
КОМПЛЕКС  
«ЗЕФИР»  
ЛУЦК

боулинг, party-bar



РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ  
КОМПЛЕКС  
«ПОДОЛЯНИ»  
ТЕРНОПОЛЬ

боулинг, диско, ледовый центр,  
пивной клуб, кафе, пиццерия



## ПРОЧИЕ ПРОЕКТЫ



Б'ЮТИ-СТУДІЯ  
«BLACK»  
ЛУЦК



«РОТОНДА»  
BEACH CLUB  
ЦЕНТРАЛЬНИЙ ПАРК ЛУЦКА

## НАВЫКИ И УСЛУГИ

Благодаря суммарному уже более чем 10-летнему опыту инвестирования и управления в сфере Ho.Re.Ca, рад представить свои навыки и услуги, которые могут быть использованы для возможного сотрудничества.

СВОБОДНОЕ ВЛАДЕНИЕ 4 ЯЗЫКАМИ:



Украинский



Русский



Английский



Немецкий

### НАВЫКИЕ:



Бизнес-планирование



Разработка и воплощение  
концепций



Проектирование объектов



Запуск объектов  
«под ключ»



Маркетинг и маркетинг  
проектов



Обучение персонала и  
тренинги



Бизнес-аудит  
(как существующих бизнесов, так и  
возможных проектов)



Управление финансами



Разработка меню кухни и  
бара



Кризис-менеджмент



Систематизация управления  
заведениями и сетями



Сопутствующие связи и  
контакты в смежных сферах  
бизнеса

## ТРЕНИНГИ:



Практический опыт проведения тренингов в сфере питания, развлечений и услуг – уже более 500 часов. Управляя разноплановыми проектами в сфере Ho.Re.Ка я сталкивался с реальными проблемами и кейсами, решения которых и излагаю в своих тренингах. Мною лично разработаны печатные и электронные пособия по правилам сервиса в ресторанах, развитию коллектива от линейного персонала до менеджмента, а также авторская экспресс-программа «Официант за 7 дней». Моя команда – это профессионалы в узких специальностях (бар, кухня, маркетинг, шоу), поэтому занятия сопровождаются реальными живыми ситуациями и сценариями, а проходит все это в непринужденной обстановке. Реальное ежедневное управление одновременно 5 собственными заведениями дает возможность держать руку на пульсе реальных проблем и изложить их решения. Языки проведения тренингов: русский, украинский, немецкий, английский.

**Внимание!** По вашему запросу может быть разработан любой другой тренинг на основании 10-летнего практического опыта.

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ ТРЕНИНГОВ:

- Линейный персонал заведений сферы обслуживания, питания и других форматов бизнеса B2C (Business To Client) (*официанты, бармены, администраторы, хостес, парикмахеры, тренеры, продавцы, операторы колл-центра и т.д.*)
- Руководители заведений сферы услуг, питания и других форматов бизнеса B2C (Business To Client) (*администраторы, директора, супервайзеры, HR и др.*)
- Инвесторы

### ГОТОВЫЕ ТРЕНИНГИ:

- 1 «ЭФФЕКТИВНЫЙ И ЭФФЕКТИВНЫЙ СЕРВИС В СФЕРЕ УСЛУГ»**  
Однодневный или курсовой тренинг для линейного персонала и администрации заведений сферы услуг, в котором раскрыты хитрости и приемы «вау-сервиса», разыграны реальные кейсы по данной проблеме, а также представляются инструкции по дальнейшей поддержке заданного уровня в заведении.
- 2 «БЛЮДО ПОД МИКРОСКОПОМ»: КАК ПРАВИЛЬНО ВЫУЧИТЬ МЕНЮ**  
Однодневный тренинг, в котором раскрыта авторская методика изучения меню линейным персоналом и методы продаж, которые могут быть использованы благодаря этим знаниям. Предоставляются инструкции администрации по дальнейшей поддержке знаний и тестированию.
- 3 «ЭКСПРЕСС-КУРС ОБУЧЕНИЯ ПЕРСОНАЛА»**  
Однодневный или курсовой тренинг раскрывает проблемы адаптации новичков в коллективе, а также возможно быстрого обучения и допуска к работе. Тренинг очень актуален в условиях текучки и недостаточной обязанности кадров. Также предоставляется методическая программа «Официант за 7 дней».
- 4 «СИСТЕМНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ЗАВЕДЕНИМ ЗАВЕДЕНИЯМИ И СЕТЯМИ»**  
Однодневный тренинг для администрации и инвесторов, в котором предоставляются практические советы по организации системной работы как заведения в целом, так и сети, а также рассматриваются кейсы по организации командной работы внутри коллектива.
- 5 «ЭФФЕКТИВНЫЙ МАРКЕТИНГ: ЧТО РАБОТАЕТ, А ЧТО - НЕТ»**  
Однодневный тренинг по маркетингу всех направлений: директ-маркетинг B2C, брендрование и использование брендированных элементов, интернет-маркетинг, реклама, пиар прочее. Во время тренинга рассматривается эффективность и целевая аудитория каждого рекламного инструмента. Делается анализ маркетинговой деятельности существующего учреждения.
- 6 «РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИЙ ЗАВЕДЕНИЙ»**  
Чем идея отличается от концепции? Что нужно учесть в описании концепции? Какие концепции работают, а какие – уже нет? Предоставляется поэтапный план воплощения концепции и открытия заведения.
- 8 «КАК НАУЧИТЬ СОВРЕМЕННУЮ МОЛОДЕЖЬ?»**  
Однодневный тренинг, раскрывающий проблему разницы методологических и психологических подходов в обучении, мотивации и развитии персонала поколений 80-х, 90-х и 2000-х. Представляются примеры и упражнения по эффективному управлению кадрами.
- 9 «МЕТОДЫ ПОВЫШЕНИЯ ПРОДАЖ»**  
Однодневный или курсовой тренинг в сфере услуг, в котором раскрываются приемы ненавязчивых продаж повышающие эффективность работы заведения на 30%!
- 10 «МОТИВАЦИЯ ПЕРСОНАЛА»**  
Однодневный тренинг, решающий проблемы повышения продаж и текучки кадров путем материальной и нематериальной мотивации, привязанности персонала к бренду, соревнований, тим-билдинговых мероприятий. Представляются реальные успешные кейсы мотивации, проявившие свою эффективность на практике.
- 11 «СИСТЕМНОЕ ОБУЧЕНИЕ И ТЕСТИРОВАНИЕ КАДРОВ»**  
Однодневный тренинг, раскрывающий проблемы обучения персонала на постоянной основе, поддержке и повышению знаний. Как организовать пятиминутку? Как часто проводить тренинги? Какой должна быть структура тренинга? Как правильно оценить уровень знаний и квалификацию персонала? Все это и больше – в этом тренинге.
- 12 «РАЗРАБОТКА МЕНЮ, КОТОРОЕ БУДЕТ ПРОДАВАТЬСЯ: ВСЕ ОТ АССОРТИМЕНТА ДО ДИЗАЙНА»**  
Однодневный тренинг по правильному подбору ассортимента блюд и напитков, а также меню-инжинирингу. Раскрываются проблемы оптимального ассортимента, ценообразования, формата и дизайна макетов вплоть до нюансов печати.
- 13 «КАК ОТКРЫТЬ НОЧНОЙ КЛУБ?»**  
Тренинг-повествование про подводные камни клубного бизнеса, а также тенденции, связанные с ним. Вы получите множество ценных советов до мелочей: от музыки до туалетов.

7

## «КАК РАС КРУТИТЬ РЕСТОРАН В ПРОВИНЦИИ?»

Тренинг-повествование «на опыте», во время которого описываются самые актуальные проблемы и их решения, возникающие при открытии заведения Ho.Re.Ка в городах с населением до 250 000 человек. Вы получите множество ценных практических советов, которые сэкономят ваши инвестиции, возможно, разобьют или укрепят ваши мечты.

14

## «КЛИЕНТЫ НА ВСЮ ЖИЗНЬ: КАК ПРИБРЕСТИ ПОСТОЯННЫХ ГОСТЕЙ»

Однодневный тренинг, раскрывающий нюансы граней личного подхода и общения с Гостями и Клиентами сферы услуг, создания атмосферы в заведениях, а также работе с Базой Данных постоянных клиентов.

## СВЯЗАТЬСЯ СО МНОЙ

Укажите Ваше имя

Как с вами связаться? (укажите удобный вам контакт)

Вопрос

ОТПРАВИТЬ

Статьи и видео:

НАСЛАДА  
ЖУРНАЛ ГОСТИНЬ

Armedike.org.ua

ДЛЯ PIZZA

Воинъ Post

V24

КОНКУРЕНТ

СТАВРОПОЛЬ

ДЕСТАТОР

## КОНТАКТЫ

✉ khorzov.com@gmail.com

☎ +38 067 442 71 21

