

ШКОЛА | НАТАЛЬИ
БИЗНЕСА | КУЛАКОВОЙ



История Школы

Школа основана Натальей Кулаковой – бизнес тренером и консультантом ресторанного рынка.

Наталья изучила ресторанный рынок, поняла проблемы рестораторов, собрала в свою команду профессионалов индустрии питания, разработала планы по улучшению эффективности предприятий питания используя опыт и знания своей команды, отработала планы на первых клиентах (ни один ресторатор при этом не пострадал) и организовала бизнес, который приносит пользу российскому ресторанному рынку.

Образование Натальи Кулаковой

1. Бизнес-тренер, «Школа политики и бизнеса»
2. Технолог предприятий общественного питания, MBA City
3. Специалист программ «Ситуационное лидерство», «Легендарный сервис», «Непрерывное совершенствование» лектора Милтона Гаррета, курсы Business School International
4. Семинары по теме менеджмента, маркетинга, продаж, управления, нестандартного мышления
5. Химик-технолог, «КГТА»



Опыт работы Натальи Кулаковой

2015 – Генеральный директор «Школы Бизнеса Натальи Кулаковой»

2012 – 2014 – КЛЕН, Директор учебно-консалтингового центра компании (обучение рестораторов и открытие ресторанов)

2011 – КЛЕН, открытие и вывод в прибыль филиала компании (25 лет на рынке комплексного оснащения предприятий питания) в г. Новосибирск

2011 – ИП Кулакова Н.Б. – оказание консалтинговых услуг

2010 – ЭКСПЕДИЦИЯ, Антикризисное управление рестораном «Экспедиция. Северная кухня.». Открытие города РУЯН – проект Экспедиции.

2009 – ПАТМ, Антикризисный GR ПАТМ-холдинга

2008 – РУССКАЯ АЗИЯ, Антикризисное управление филиалом, СМИ

2003-2007 – ПЕРВАЯ ПОЛОСА, Управление, СМИ

2002 – КОНТИНЕНТ-М, Открытие и вывод на запланированные показатели отдела продаж и розничной сети мясокомбината

1998-2002 – АВЭДЭКС, от торгового представителя до коммерческого директора, FMCG

1991-1997 – официант, помощник повара, продавец





Образовательная и журналистская деятельность Натальи

Лектор МЕТРО

Лектор компании «ЛЕММА ГРУПП»

Лектор компании «РУССКИЙ ПРОЕКТ»

Лектор «Русской Школы Управления»

Лектор бизнес школы «СИТИКЛАСС»

Лектор выставки «ПИР»

Лектор региональных выставок

Автор статей в HORECA MAGAZINE

Автор статей журнала «ГЛОБАЛФУДС»

Автор статей журнала «ЛИНИЯ ВКУСА»

5 причин начать сотрудничество со Школой Бизнеса Натальи Кулаковой

1. Став клиентом школы вы всегда можете позвонить и проконсультироваться со мной по актуальному для вас вопросу **БЕСПЛАТНО**
2. Став клиентом школы вы будете получать **РАЗ В МЕСЯЦ РАССЫЛКУ С НОВЫМИ ИДЕЯМИ** по развитию бизнеса
3. Став клиентом школы вы попадете в **КРУГ ПРОФЕССИОНАЛОВ** (других рестораторов России и стран СНГ) и получите возможность общаться по вашим вопросам друг с другом
4. Став клиентом школы вы получаете возможность в течении года после заключения договора получить **50% СКИДКУ** на консультации
5. Став клиентом школы вы сможете получить **100-летний опыт** нашей команды, **СОКРАТИТЬ ВРЕМЯ** решения своих вопросов в **10 раз**, **ПОВЫСИТЬ ЭФФЕКТИВНОСТЬ** своих действий в **5 раз**, **СОКРАТИТЬ БЮДЖЕТ** на решение своих задач в **2 раза минимум**

Услуги

«Школы Бизнеса Натальи Кулаковой»

- Маркетинговые исследования
- Разработка концепции и бизнес плана
- Разработка фирменного стиля
- Разработка и постановка меню
- Обучение персонала зала
- Обучение управляющих
- Обучение маркетолога
- Консультации владельцев
- **Открытие предприятий питания с нуля**
- **Ребрендинг предприятий питания**
- **Повышение эффективности работы ресторанов**
- **Обучение рестораторов и сотрудников**

Обучение по skype

Доступная услуга для ресторатора из любого города нашей огромной страны и стран СНГ

В программе обучения:

- Как увеличить прибыль заведения
- Как привлечь гостей
- Как раскрутить заведение с небольшими вложениями
- Как оптимизировать затраты предприятия питания
- Как повысить эффективность работы персонала
- Как управлять рестораном/кафе/фаст-фудом
- Продажи, сервис, клиентоориентированность в ресторане/кафе/фф

Результаты работы Школы Бизнеса Натали Кулаковой

- Обучено 5 000 рестораторов
- Открыто 5 объектов общественного питания
- Проведено 5 ребрендингов ресторанов
- Разработано 28 концепций предприятий питания
- Реализовано 40 консалтинговых проектов

Команда Школы Бизнеса Натали Кулаковой

Эксперт и консультант – Наталья
Кулакова

Дизайнер фирменного стиля – Елена
Третьякова

Повара – Нури Карадаш, Максим
Копылов, Николай Сарычев

Кондитер Александр Илюхин

Пекарь-кондитер Вера Соколова

Тренер персонала Евгений Дударев и
Александр Симдянов

Start up менеджер Михаил Симдянов

Дизайнеры интерьеров – компания
Маджари и Лин арт

Разработка сайтов и интернет
продвижение - компания ION STUDIO

Автоматизация – компания ЛЕММА

Оборудование – много партнеров по
всей России и СНГ

Продуктовые партнеры – компания
МЕТРО и Глобалфудс

Проектные менеджеры – Ольга
Лисовская, Татьяна Орлова, Александр
Симдянов

Всё вкусно от Нуреттина



Серебряный победитель Бокюз с дипломом «За лучший вкус»

На кухне с 14 лет

Мастер кулинарного искусства

Повар, у которого всё и всегда получается вкусно!

Работал во Франции, Кипре, Турции, на Кавказе, на Украине, в Москве и по всей России

Творчество Максима



Работал шеф-поваром в известных ресторанах Москвы: Jimmy's rub, «Экспедиция», "Львиное сердце", «Вермель».

Повышал свое мастерство в Кулинарной академии "Orved« Венеция (Италия), и в Институте Поля Бокюза Лион (Франция).

С 2012 года является Аккредитованным судьёй WACS (категория B)

В 2013 году, являлся Бренд-шефом церемоний открытия и закрытия летней Всемирной Универсиады в г. Казани.

В 2014 году занимался обслуживанием VIP гостей на Гран При Формула 1 в Сочи.

Разработал свой собственный авторский стиль, основанный на использовании региональных продуктов и применении различных техник, как классических так и современных.

Приверженец русской, французской и средиземноморской кухонь.

Специалист sous vide и молекулярной кухни.

Сыры собственного приготовления от Николая



Проходил обучение в Испании, курс «средиземноморская кухня»

Стажировка в Венгрии «Основы венгерской кухни» в Мешленовском ресторане «Boock bistro».

Стажировка в Италии «Средиземноморская и региональная кухня ИТАЛИИ»

В 2012 г. проходил обучение в Таиланде о. Пхукет, курс «Тайская кухня» в ресторане «Blossom» - шеф-повар, мистер Pacharon Chanaprach имеющий звания «Awaded by master chef» и «Executive Chef».

Стажировка в Индонезии (о. Бали) в кулинарной школе «ANIKA»

Организация и проведения банкета во Франции в г. Кремлин-Бисер на фестивале «RussenKo», так же проведения мастер-класса на тему «русская кухня» (январь-2014 г.)

Организация гастрономических вечеров в формате русской кухни, Вена (Австрия), Женева (Швейцария), Межев (Франция) 2014.

Десерты и торты от Веры



с 2008 - Шеф-кондитер Банкетной службы Её Величества Екатерины II

2008 год - получила титул "Кондитер года" по результатам ежегодного конкурса

Проводила мастер-классы для персонала "Кафе Пушкин" (А.Деллоса) - по крем карамели, шоколадному муссу с малиновым пюре, круассанам.

с 2000 г. - 2008 г. - Ресторан "Яр" - шеф-кондитер, открытие с нуля.

Талантливый кондитер и шоколатье Александр



Участник Sirha 2015 в Лионе, Франция. Январь 2015.

Проведение четырех разных арт-классов по шоколаду в рамках кулинарной школы
«Участник Food Fashion - Christmas – 2013 в рамках Фудшоу

Академия Шоколада «Cacao BARRY» во Франции.
Курс «Шоколадная скульптура» май 2011г.

Индивидуальные занятия с французским шеф-кондитером Philipp Park по повышению квалификации 2006г.

Французская школа Valrhona. Курс «Работа с шоколадом». 2006г.

Квалификация: Повар 5-го разряда и официант-бармен 3-го разряда (диплом с отличием)

«Школа ресторатора №1» с ресторанной сетью «Чайхона №1»



ЧАЙХОНА
НОМЕР
ОДИН

ШКОЛА
БИЗНЕСА | НАТАЛЬИ
КУЛАКОВОЙ

LIVE
KITCHEN
КУЛИНАРИЯ СТУДИЯ

ПРЕДСТАВЛЯЮТ:



С бренд-шефом сети Чайхона№1



ЧАЙХОНА №1
LOUNGE - CAFE



Совместный проект с обладателем звезды Мишлен и мишленовского ресторана Грациано Прест

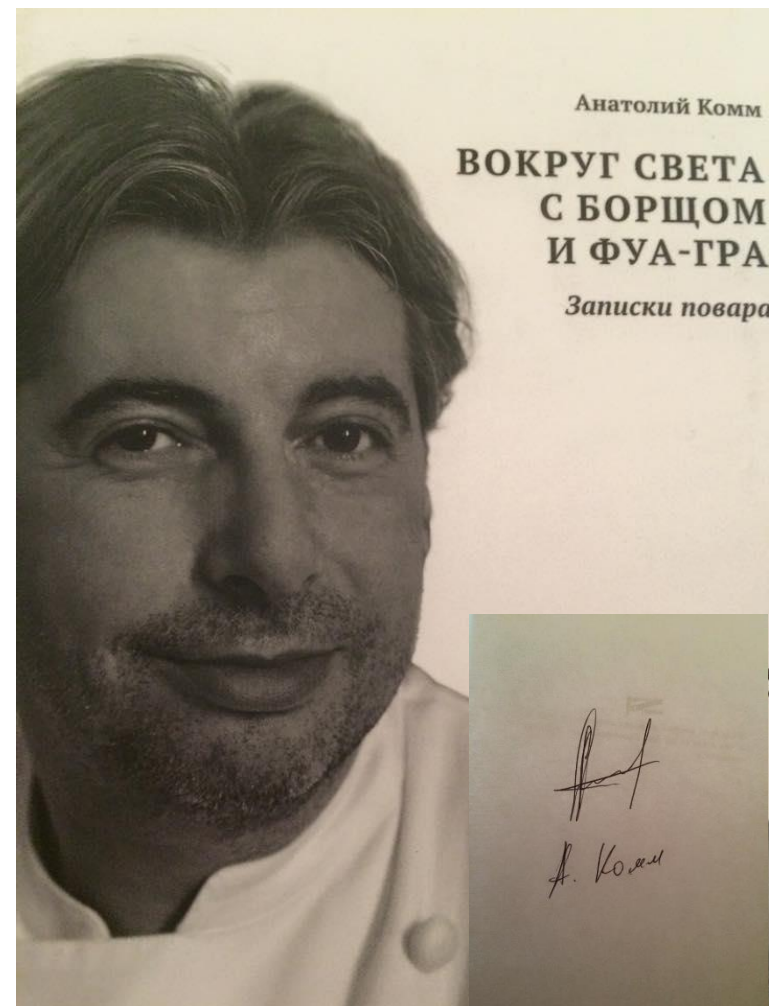


Рестотур в ресторан ТВИНС



к братьям
поварам и
владельцам
известного
ресторана
Бурезуцким

С великим Маэстро Кулинарии Анатолием Комм



Портфолио – некоторые работы Школы Бизнеса Натальи Кулаковой

Кофе-бар «Прокофий», г. Саранск, ребрендинг: фирменный стиль, меню, консалтинг, обучение

Ресторан «Сказка Востока», г. Брест, ребрендинг: фирменный стиль, обучение, консалтинг

Греческое кафе «Микonos», г. Москва, открытие с нуля

Кондитерская «Бисквит», г. Краснодар, концепция

Ресторан «Инжир», г. Псков, открытие: концепция, фирменный стиль, меню, обучение, консалтинг

Ресторан «Веранда», г. Минск, открытие: помещение, концепция, консалтинг, запуск, обучение

Блинная «Самовар», г. Рязань, открытие: помещение, концепция, консалтинг

Кафе «Свитер», г. Казань, участие в открытии: помещение, обучение

Ресторан «Все свои», г. Кемерово, участие в открытии: концепция, консалтинг

Кафе «Жарки», г. Дудинка : обучение, консалтинг

Ресторан «Духан», г. Краснодар, консалтинговый проект

Ресторан «Мечта», станица Северская, ребрендинг

Ресторан «City Brew», г. Атырау, управление

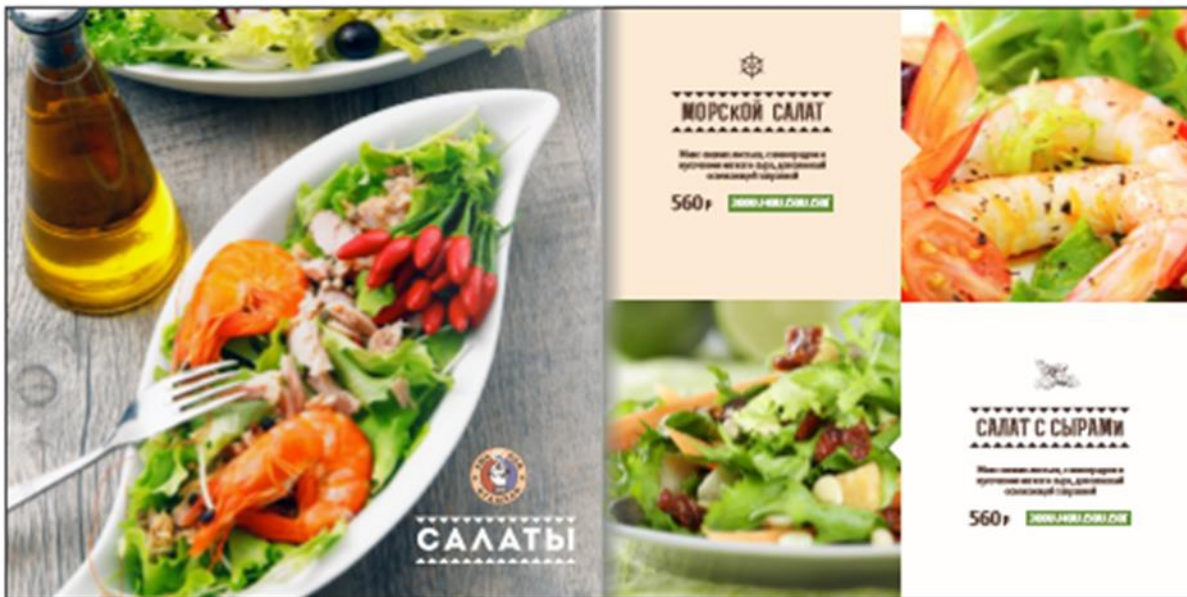


КОФЕ-БАР Pro Koffi



	 ДЕСЕРТ Наш десерт состоит из шоколада и фруктов (ягоды, сливки, джем) 320P 420P 280P 480P
	ДЕСЕРТ Наш десерт состоит из шоколада и фруктов (ягоды, сливки, джем) 320P 420P 280P 480P
	ДЕСЕРТ Наш десерт состоит из шоколада и фруктов (ягоды, сливки, джем) 320P 420P 280P 480P





Персонаж упрощен и доработан до уровня эмблемы



Персонаж



Цветовая гамма







Имя сотрудника -
шрифт Lato Bold, кегль 8 pt







Chalkboard Menu
Thank You Spin & Lo
PEOPLE who LOVE to EAT
ARE MAKING THE BEST
JOBS EVER

STRAWBERRY DESSERT
The TROPICAL
SUMMER TIME
BEACH VACATION
BEST JOURNEY
TRAVEL TIME
VINTAGE
COFFEE MENU
WINE MENU

Chalkboard Menu
Thank You Spin & Lo
FAST FOOD
PEOPLE who LOVE to EAT
ARE MAKING THE BEST
JOBS EVER



ВЫХОД
EXIT

СТУЖЕБНОЕ
ПОМЕЩЕНИЕ

ВЫХОД
EXIT



чтобы жить
но не живу
чтобы
есть

Мы в соцсетях и заслужили
перерыв
SUITER_CAFE
#Свитер_кафе
web-site
SUITER_CAFE

is all you need
хорошая кастрюля
хороший

Свитер

Belly Bar









CITY BREW



Контакты

Наталья Кулакова

бизнес тренер и консультант



www.kulakovanataly.ru
director@kulakovanataly.ru



8 495 532 54 40
8 916 794 68 78

**ШКОЛА
БИЗНЕСА** | **НАТАЛЬИ
КУЛАКОВОЙ**

кафе | рестораны | фаст-фуд

