

# Полезные ресурсы для эффективной работы ресторанной компании

Актуальные документы и материалы для эффективной работы на аналитической платформе Mozg.rest и построения крепких процессов в ресторанных компаниях

- [Полезные ресурсы компании Mozg и WelcomePro](#)

# Полезные ресурсы компании Mozg и WelcomePro

**Актуальные документы и материалы для эффективной работы на аналитической платформе Mozg.rest и построения крепких процессов в ресторанных компаниях**

№	Ресурс	Польза	Ссылка на ресурс
1	Ссылка на бесплатные вебинары ШЭК by WelcomePro	Поможет в постановке процессов для увеличения выручки и прибыли компании	<a href="#">Вебинары ШЭК</a>
2	Ссылка на бесплатные вебинары по Мозгу	Поможет погрузиться в методологию отчетов в Мозге	<a href="#">Youtube Мозга</a>
3	Бесплатные актуальные документы и материалы	Поможет в построении эффективной работы ресторанной компании	<a href="#">WP Helper</a>
4	Онлайн-курсы	Интенсивные программы развития для рестораторов и уникальные методики внедрения	<a href="#">Онлайн-курсы</a>
5	Онлайн-игры для рестораторов	Развивает навыки управления командами в ресторанах. Повышает эффективность внедрения изменений	<a href="#">Онлайн-игры</a>
6	Бизнес-симуляции для рестораторов	Развивает навыки управления ресторанным бизнесом	<a href="#">Бизнес-симуляции</a>
7	Бизнес-игры для обучения персонала ресторана	Быстро и весело прокачайте своих сотрудников на утренних планерках для увеличения среднего чека и уровня сервиса	<a href="#">Бизнес-игры</a>

8	<p>Книги Виолетты Гвоздовской:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как полюбить гостей ресторана</li> <li>2. Управление кухней: вкус, контроль, экономика, лидерство</li> <li>3. Операционный директор. Сила ресторанной компании</li> </ol>	<p>Помогут поставить крепкие системы управления в ресторанных компаниях</p>	<p><a href="#">Как полюбить гостей ресторана</a></p> <p><a href="#">Управление кухней</a></p> <p><a href="#">Операционный директор</a></p>
---	--	---	--