



D РЕСТОРАН и

КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС
Online

Что любят все люди? Конечно же вкусно поесть!

РЕСТОДОМ - ЭТО РЕСТОРАН У ВАС ДОМА!

Новые реалии перевели наши команды на удаленный формат работы. Очевидно, что сейчас это плотно вошло в нашу жизнь и “ОНЛАЙН” останется в нашей практике даже после снятия всех ограничений.

ВЫГОДНО

В разы дешевле
оффлайн-мероприятий.

БЫСТРО

Скорость запуска
мероприятий от нескольких
часов.

МАСШТАБИРУЕМОСТЬ

Количество участников
не ограничено.

ГЕОГРАФИЯ

Участники могут быть из
любой точки мира.

ПОТРЕБУЕТСЯ ВСЕГО НЕСКОЛЬКО ИНГРЕДИЕНТОВ:

D
РЕСТОДОМ
Online

5 ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ УСПЕШНОГО ВЕЧЕРА

ШЕФ ПОВАР

Профессиональный повар, мастер своего дела, который дистанционно обучит вас маленьким кулинарным чудесам.

МЕНЮ

На выбор мы предложим одновременно простые, но вкусные и разнообразные блюда.

1

СМАРТФОН ИЛИ НОУТБУК

Вся коммуникация будет проходить при помощи видеосвязи. Каждый участник должен иметь выход в интернет.

2

ВАШИ ДРУЗЬЯ И КОЛЛЕГИ

Такой приятный повод, как совместный ужин, только поднимет всем настроение и укрепит связи на расстоянии.

4

ТЕМАТИКА ВЕЧЕРА

Это не обычное приготовление еды. Во время процесса участники узнают много интересных фактов о кухнях мира и получат полезные советы на будущее.

5



ЧТО ИЗ ЭТОГО ВЫЙДЕТ?

Правильно смешав все ингредиенты мы получим:

Мероприятие продолжительностью от 1,5 до 3 часов.

Приготовление от 1 до 3 блюд.

Неформальное общение в коллективе.

Продуктивный корпоративный тимбилдинг в формате кулинарного мастер-класса.

Необычный день рождения в кругу друзей.

ТАКОЕ МЕРОПРИЯТИЕ ПОВЫСИТ ЛОЯЛЬНОСТЬ СОТРУДНИКОВ И УКРЕПИТ ДРУЖБУ НА РАССТОЯНИИ.

D
РЕСТО
Online

МЫ ОБЪЕДИНЯЕМ ВКУСЫ И ГОРОДА!

КАК ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ?



Совершенно неважно в каком городе находитесь вы и ваши сотрудники или друзья.



Главный плюс такого формата - мы объединяем людей на расстоянии.

Wi-Fi



Для присутствия на мастер-классе участнику потребуется лишь выход в интернет.

Остальное мы берем на себя!



ЗАЧЕМ ШЕФ-ПОВАР?

Все действия происходят под чутким руководством шеф-повара.

Под его присмотром, участники будут поэтапно готовить каждое блюдо.

В течении мастер-класса участники узнают полезные лайфхаки, интересные факты о кухнях мира.

Коммуникация между поваром и участниками будет проходить в формате видеоконференции.



АЛЕКСЕЙ РЕДЬКО

@realchef_minsk

— бренд-шеф кулинарной студии РестоДом,
частный гость кулинарных фестивалей,
телепередач и ТВ-шоу!

КАК ЭТО ПРОЙДЕТ?

ЗВОНОК ЧЕРЕЗ ZOOM ИЛИ СВОЯ ПЛОЩАДКА ДЛЯ ВИДЕОКОНФЕРЕНЦИЙ

Каждый человек будет важной частью процесса. Все участники будут видеть друг друга, смогут продемонстрировать свой результат, посмотреть, как справились коллеги и друзья и задать возникший вопрос шеф-повару.

* Для этого нужно иметь камеру в ноутбуке или смартфоне + микрофон.

ТРАНСЛЯЦИЯ  YouTube

Трансляция будет доступна лишь приглашенным гостям. В данном варианте коммуникация участников происходит с помощью чата на канале.

Все видят повара, но он не видит присутствующих.
Формат будет напоминать специальный выпуск кулинарного шоу.

По итогу трансляции у вас будет запись шоу и рецепты блюд.

ЧТО БУДЕМ ГОТОВИТЬ?

Меню вечера согласовывается заранее.
Оно может иметь тематику одной из мировых кухонь или
формат мастер-класса, в котором будет показано как из
обычных продуктов создать изысканное блюдо.

Количество и ассортимент блюд может меняться исходя
из ваших пожеланий.

В рамках ужина мы можем приготовить:

- Горячее
- Салат
- Десерт



ИЗ ЧЕГО БУДЕМ ГОТОВИТЬ?

Список продуктов утверждается вместе с меню.

Каждый участник может сам закупить все нужные ингредиенты исходя из своих вкусов и ценовых предпочтений.

Все ингредиенты можно найти в ближайшем магазине у дома.

Но, мы можем закупить наборы продуктов для приготовления и бесконтактно доставить их до двери каждого участника.



ПОЧЕМУ ВАМ НУЖЕН КУЛИНАРНЫЙ ТИМБИЛДИНГ?

Поднятие настроения.

Приятный вечер в кругу коллег и друзей.

Приготовить вкусную еду.

Узнать секреты шеф-повара.

Сплотить коллектив.



СТОИМОСТЬ

Рассчитывается индивидуально, согласно
вашим пожеланиям и вкусовым предпочтениям.

Варьируется в зависимости:

- Количества человек.
- Количества блюд.
- Выбранного меню.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

Трансляция на нескольких языках.

Включение поваров из других стран.

Бармен-шоу.

Гастрономический квиз.

Музикальный баттл.

Интеллектуальные игры.



D PECTOI Online

A red capsule shape is positioned behind the word "PECTOI". The letter "D" is at the top, "PECTOI" is in the middle, and "Online" is at the bottom right. A small fork and knife icon is placed above the letter "I".

+375 33 304 37 37

mts / viber / telegram



restodom.by



info@restodom.by