

WEL-
COME
PRO

Вьюга знаний 2027

Вьюга²⁰²⁷ знаний

Только раз в году: обучение Welcomepro
на 2027 год со скидкой до 40%.

Действует до 31 декабря

Бизнес-аккаунт для всей команды



Чем больше учитеcь, тем выше скидка



Видеокурсы

до 40%

14 курсов по должностям
и направлениям



Все видеолекции

99 000 ₽

за год · 250+ видеолекций
для всей команды



Игры для команды

до 30%

Настольные игры Restagame
для зала и руководителей



Тренинги и Разборы

до 20%

Места на события 2027 года
по цене 2026 года



Бизнес-аккаунт для всей команды — при любой покупке

без ограничения по числу сотрудников

Как считается скидка

Вьюга 2027

Вьюга знаний — ежегодная акция Welcomepro на обучение 2027 года. Чем больше позиций в заказе, тем выше скидка.

до 31 декабря

Сколько в заказе	1	2	3	4	5	6	7+
Видеокурсы курсов в заказе	15%	20%	25%	30%	40% от 5		
Игры коробок в заказе	10%	15%	20%	25%	30% от 5		
Тренинги и Разборы участников от компании на одно событие	—	3%	7%		10%	15%	20%

Шкалы не складываются: курсы, игры и участники считаются отдельно. Игры считаются по коробкам — одинаковые игры в заказе тоже идут в зачёт.

Видеокурсы

до 40%

14 курсов Welcomerpro по направлениям и по должностям — от су-шефа до операционного директора. Чем больше курсов в заказе, тем выше скидка на каждый.

1 курс

-15%

2 курса

-20%

3 курса

-25%

4 курса

-30%

5 и больше

-40%

✓ Доступ на 12 месяцев

✓ Шаблоны и рабочие документы

✓ Бизнес-аккаунт для всей команды

✓ 100% онлайн



Управление и сервис

Видеокурсы · 4 курса · от 40 800 ₽

Операционный директор

Операционная деятельность ресторанов и сетей: сервис, вкус, команды, закуп, экономика, стандарты.

~~206 000 ₽~~

от 123 600 ₽

Управляющий рестораном

Операционные системы ресторана: сервис и вкус, зал и производство, команда и экономика.

~~128 000 ₽~~

от 76 800 ₽

Менеджер ресторана

Управление сменой: экономика смены, стандарты сервиса, собрания и обучение, мотивация, конфликты.

~~68 000 ₽~~

от 40 800 ₽

Сервис в ресторане

Service Design и Service Management: стандарты, обучение персонала, контроль качества сервиса.

~~98 500 ₽~~

от 59 100 ₽

Скидка за количество курсов в заказе

1 курс –15%

2 курса –20%

3 курса –25%

4 курса –30%

5 и больше –40%

Кухня

Видеокурсы · 4 курса · от 36 600 ₽

Kitchen management

Управление производством ресторана любого масштаба: вкус, скорость, сырьё, закупки, экономика, команда.

~~99 000 ₽~~

от 59 400 ₽

Бренд-шеф

Управление производствами ресторанной компании по технологии Kitchen management.

~~107 000 ₽~~

от 64 200 ₽

Шеф-повар

Kitchen management для шеф-повара: процессы, команда, экономика, вкус и скорость.

~~93 000 ₽~~

от 55 800 ₽

Су-шеф

Развитие в должности су-шефа: зоны роста и индивидуальный план развития.

~~61 000 ₽~~

от 36 600 ₽

Скидка за количество курсов в заказе

1 курс –15%

2 курса –20%

3 курса –25%

4 курса –30%

5 и больше –40%

Экономика, учёт и закупки

Видеокурсы · 4 курса · от 28 200 ₽

Управление экономикой и прибылью ресторана

Производственный и управленческий учёт, себестоимость, ФОТ (фонд оплаты труда) и товарные остатки.

~~87 000 ₽~~

от 52 200 ₽

Финансовый директор

Прибыль, управленческий учёт, отчётность, бюджетный контроль, роли в финансовом блоке.

~~93 000 ₽~~

от 55 800 ₽

Руководитель отдела производственного учёта

Производственный учёт от логики до аналитики себестоимости и расхождений по инвентаризации.

~~47 000 ₽~~

от 28 200 ₽

Руководитель отдела закупа

Управление закупками: выбор продукта, поставщики, контроль качества, анализ цен и остатков.

~~54 000 ₽~~

от 32 400 ₽

Скидка за количество курсов в заказе

1 курс –15%

2 курса –20%

3 курса –25%

4 курса –30%

5 и больше –40%

HR

Видеокурсы · 2 курса · от 53 400 ₽

Сильные HR-технологии в ресторане

Поиск, набор, развитие и удержание сотрудников, 50+ шаблонов и документов.

~~89 000 ₽~~

от 53 400 ₽

HR-директор

HR на стратегическом и операционном уровнях: подбор, адаптация, обучение, мотивация, аналитика.

~~110 000 ₽~~

от 66 000 ₽



Не знаете, с чего начать?

Отметьте в заявке «Подберите мне» — специалист соберёт набор под должности команды.

Видеокурсы Welcomepro: 14 курсов, скидка до 40% за количество курсов в заказе

Скидка за количество курсов в заказе

1 курс –15%

2 курса –20%

3 курса –25%

4 курса –30%

5 и больше –40%

Все ведеолекции

99 000 ₽

за год

250+ ведеолекций практиков Welcompro по всем участкам ресторана. Доступ получает вся команда через бизнес-аккаунт: каждый сотрудник смотрит темы своей должности.

Цена фиксированная: пакет ведеолекций в скидку за количество курсов не входит.



Темы видеолекций

250+ видеолекций практиков Welcomepro по всем участкам ресторана

❄ Управление ресторанами

❄ Управление залом

❄ Кухня и производство

❄ Экономика ресторана

❄ Управление людьми

❄ Закупки

❄ Маркетинг

❄ Управление качеством

❄ Безопасность ресторана

❄ Доставка

❄ Сети и сетевой бизнес

❄ Управление компанией

❄ Стратегия

❄ Франчайзинг

❄ Геймификация

❄ Открытие ресторана

При покупке по отдельности видеолекция стоит от 1 900 до 4 900 ₽.

Кому что смотреть

Каждый сотрудник смотрит темы своей должности

**Бренд-шеф,
шеф-повар,
сотрудники кухни**

меню, себестоимость, вкус,
скорость, санитария

**Финансовый
директор, бухгалтер,
аналитик**

финансовое
моделирование,
контроль прибыли

Маркетолог

концепция ресторана,
программы лояльности,
работа отдела маркетинга

HR

рекрутинг, удержание
и мотивация,
геймификация, HR-
аналитика

**Руководитель
закупок**

работа службы закупа

Управляющий

клиентоориентированность,
конфликты,
продажи, сервис

**Операционный
директор
и собственник**

собрания, команда,
стратегия, сервис



250+ видеолекций

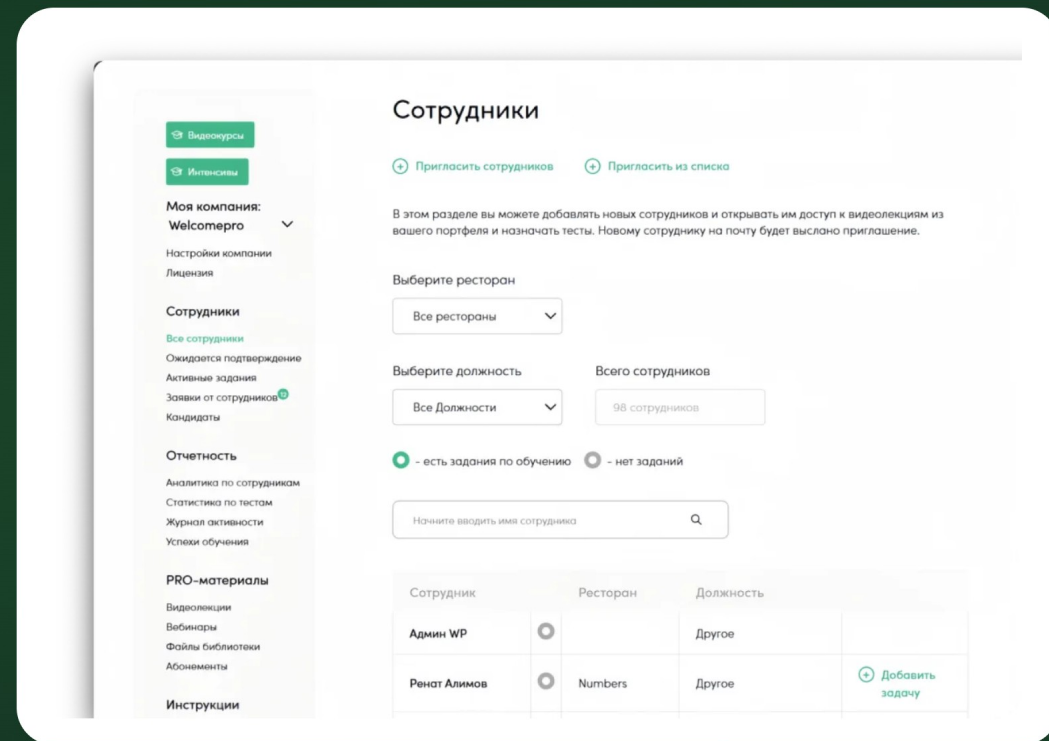
**99 000 ₽ за год на всю
команду**

При покупке любого продукта «Вьюги»

Бизнес-аккаунт без ограничений по числу сотрудников

Бизнес-аккаунт предоставляется при покупке любого продукта «Вьюги». В нём сотрудникам доступны купленные онлайн-продукты, а руководитель назначает обучение и видит прогресс. Срок действия — год с момента активации первого онлайн-продукта «Вьюги».

По обычному тарифу бизнес-аккаунт на 30 сотрудников стоит 15 000 ₽ в месяц.



Игры Restagame

до 30%

Настольные игры Welcomerpro для команды зала и руководителей: конфликты, типы гостей, меню, энергия смены, лидерство. Короткие игровые тренировки на собраниях отрабатывают навыки сервиса.

1 коробка

-10%

2

-15%

3

-20%

4

-25%

5 и больше

-30%

Одинаковые игры в заказе тоже идут в зачёт.



Набор для зала

«Конфликты» + «Кросс-тренинг» + блокнот ИТСИ для собраний в зале. Блокнот ИТСИ: формат А4, рассчитан на 50 дней — утреннее, дневное и вечернее собрание смены.

14 320 ₽ ~~17 900 ₽~~

Фиксированная цена, в скидку за количество игр не входит

Игры Restagame

1 коробка –10% · 2 –15% · 3 –20% · 4 –25% · 5 и больше –30%



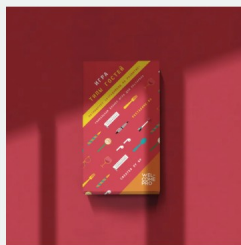
«Конфликты»

Официанты и хостес
2–12 человек · 30–60 минут

Техника FEEL: распознать конфликт на ранней стадии, снизить напряжение гостя, выбрать модель поведения.

~~10 900 ₽~~

от 7 600 ₽



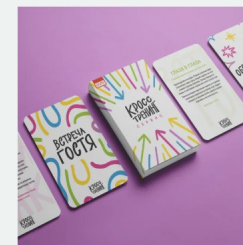
«Типы гостей»

Официанты и хостес
2–6 человек · 10–15 минут

Распознать тип гостя, выбрать стиль общения и предложить подходящие позиции меню.

~~9 900 ₽~~

от 6 900 ₽



«Кросс-тренинг»

Официанты, хостес и бармены
2–15 человек · 5–15 минут

50 упражнений: знание меню, описание блюд, встреча гостя, приём заказа, обслуживание.

~~4 900 ₽~~

от 3 400 ₽

Игры Restagame

Одинаковые игры в заказе тоже идут в зачёт скидки



«Бодрилки»

Вся команда ресторана
от 2 человек · 1–10 минут

Игры и упражнения
на командообразование, скорость
реакции и внимательность.

~~12 900 ₽~~

от 9 000 ₽



«Фанты»

Официанты, бармены и хостес
2–12 человек · цикл игры 14 дней

Задания, через которые команда учится
влюблять гостей, поддерживать коллег
и продавать с заботой.

~~15 900 ₽~~

от 11 100 ₽



Карты «Лидер ресторана»

Руководители и менеджеры
от 1 человека · 21 день

Игра-challenge на 21 день: лидерские
навыки в рабочих ситуациях.

~~5 900 ₽~~

от 4 100 ₽

Тренинги и Разборы 2027

до 20%

- Места на события 2027 года по цене 2026 года. Если едете командой, скидка растёт с каждым участником от компании.

2 участника

-3%

3-4

-7%

5

-10%

6

-15%

7 и больше

-20%

Количество мест ограничено. Скидка считается по числу участников от одной компании на одно событие.





Ближайшее событие · Welcomepro Разборы

«Супра», Екатеринбург 9–11 февраля 2027

3 дня · группа до 20 человек

Три дня внутри действующего ресторана сети «Супра»: вместе с его командой и экспертами Welcomepro проведём аудит сервиса, кухни, HR и финансов и составим план улучшений.

~~180 000 ₽~~

от 144 000 ₽

за участника

Сильный управляющий

Тренинг Road СУПР · офлайн-тренинг в 8 городах России — выберите свой город и даты

Екатеринбург
16–19 февраля

Красноярск
23–26 марта

Нижний Новгород
12–15 апреля

Владивосток
25–28 мая

Новосибирск
12–15 июля

Иркутск
9–12 августа

Казань
7–10 сентября

Краснодар
19–22 октября



4 дня в одном городе — выберите любой из 8

~~170 000 ₽~~

от 136 000 ₽

за участника

Анонсы 2027

Места по цене 2026 года

27–30 апреля 2027

Тренинг

Операционный директор ресторанной компании

40+ часов обучения, 12 спикеров-практиков Welcompro и 2 приглашённых спикера, 50+ готовых шаблонов, ресторанный тур.

4 дня · Санкт-Петербург

от 159 200 ₽ ~~199 000 ₽~~

за участника

Июнь 2027

Практикум

Welcompro Разборы

Практикум в действующем ресторане: аудит сервиса, кухни, HR и финансов и план улучшений. Город и компанию объявим позже.

3 дня · группа до 20 человек · город и компания уточняются

от 144 000 ₽ ~~180 000 ₽~~

за участника

Август 2027

Практикум

Welcompro Разборы

Практикум в действующем ресторане: аудит сервиса, кухни, HR и финансов и план улучшений. Город и компанию объявим позже.

3 дня · группа до 20 человек · город и компания уточняются

от 144 000 ₽ ~~180 000 ₽~~

за участника

Скидка за участников от компании

2 участника · –3%

3–4 · –7%

5 · –10%

6 · –15%

7 и больше · –20%

Анонсы 2027

Даты событий, которые пока не назначены, объявим отдельно

Октябрь 2027

Практикум

Welcompro Разборы · «Супра», Владивосток

Практикум в действующем ресторане сети «Супра»: аудит сервиса, кухни, HR и финансов и план улучшений.

3 дня · группа до 20 человек

от 144 000 ₽ ~~180 000 ₽~~

за участника

Даты уточняются

Тренинг

Владельческий контроль в ресторанной компании

30+ часов обучения, 6 спикеров-практиков Welcompro и 2 приглашённых спикера, 50+ готовых шаблонов. Стратегия, экономика и система контроля.

3 дня · город уточняется

от 144 000 ₽ ~~180 000 ₽~~

за участника

Скидка за участников от компании

2 участника · -3%

3-4 · -7%

5 · -10%

6 · -15%

7 и больше · -20%

Условия «Вьюги знаний 2027»

❄ Сроки

Акция действует до 31 декабря.
Срок оплаты по акционной цене сообщит специалист.

❄ Доступ

Видеокурсы и видеолекции открываются на 12 месяцев с момента открытия доступа. Дату активации обсуждаем с вами отдельно. Бизнес-аккаунт без ограничений по числу сотрудников предоставляется при покупке любого продукта «Вьюги» и действует год с момента активации первого онлайн-продукта.

❄ От какой цены скидка

Видеокурсы, тренинги и Разборы — от лучшей цены 2026 года. Игры — от цены 2026 года на restagame.ru. Цены после скидки округляем в меньшую сторону до сотен рублей.

❄ Тренинги и Разборы

Скидка считается по числу участников от одной компании на одно событие. Даты событий, которые пока не назначены, объявим отдельно.

❄ Скидки не складываются

Курсы, игры и участники считаются отдельно: у каждого направления своя шкала. Игры считаются по коробкам, включая одинаковые. Видеолекции и набор для зала продаются по фиксированной цене.

❄ Оплата и доставка

Способ оплаты, срок и стоимость доставки игр уточнит специалист при оформлении заказа.

Команда Welcomepro

Материалы от 30+ рестораторов-практиков

Мы развиваем управленческие компетенции
руководителей ресторанных компаний.

с 2016 года

помогаем ресторанным
компаниям увеличивать прибыль

5 000+

ресторанов внедряют
наши решения

155 000+

просмотров наших обучений

100+

городов России и СНГ
обучаются у нас



Рестораторы о Welcomepro



«Использование ресурсов сайта Welcomepro стало неотъемлемой частью нашей работы. Мы изучаем материалы, проходим обучение и, при необходимости, обращаемся за индивидуальными консультациями.»



Сергей Доника

Управляющий партнёр ·
«Миван», «Орсетто», «Сыто-Пряно», «Грандъ Буфетъ»,
«Провино» · г. Киров



«...команда Welcomepro учит не только эффективно управлять рестораном здесь и сейчас, но и как сделать этот процесс непрерывным, постоянным.»



Евгения Белогорская

Операционный директор ·
ресторанный альянс DNKFOOD
(«Хамовники», Morricone pizza & wine, «Курагадиван», NEMO)
· г. Новосибирск



«...мы купили онлайн-курс для управляющих. За два месяца плотного обучения наш мозг просто закипел, но мы получили отличную базу, которая легла в основу нашей работы, и которую мы осваивали потом год-полтора.»



Даниил Молоков

Управляющий партнёр Locals Cafe, Miuccia Bistro · г. Тверь

Хотите обучение на 2027 год? Свяжитесь с нами

Специалист Welcomepro подберёт обучение под вашу команду,
посчитает скидку и пришлёт счёт.

01

Напишите или позвоните нам
и расскажите о вашей команде

02

Специалист подберёт программы
и посчитает скидку

03

После оплаты откроем доступ
и подключим бизнес-аккаунт — или
отправим игры

8 800 301 13 38 hello@welcomepro.ru

Связаться можно
в мессенджере или
по телефону

Telegram

MAX

Акция действует до 31 декабря · Информация о продавце акции уточняется