

Szkolenia dla Restauracji > 3-dniowy Audyt Restauracyjny

3-dniowy Audyt Restauracyjny

Audyt połączony ze szkoleniem. Zidentyfikujemy źródła strat, problemy organizacyjne i braki w serwisie oraz kuchni, a następnie opracujemy konkretny plan optymalizacji w obszarach: operacyjnym, finansowym, HR i marketingowym.

Rozmowa telefoniczna

Cross i up-selling

Skrypty sprzedażowe

Trudny klient

Raport audytowy

3

dni szkolenia

98%

klientów z dofinansowaniem

1500+

przeszkolonych osób



Dla kogo jest ten audyt?

3-dniowy audyt restauracyjny został zaprojektowany z myślą o:

- ✓ Właścicielach restauracji szukających źródeł strat w swoim lokalu
- ✓ Kierownikach sali i szefach kuchni rozliczanych z wyników
- ✓ Inwestorom oceniającym kondycję przejmowanego lokalu
- ✓ Managerach operacyjnych odpowiedzialnych za rentowność
- ✓ Restauratorom przygotowującym plan naprawczy dla lokalu
- ✓ Osobom odpowiedzialnym za standardy i procedury operacyjne

Program szkolenia

DZIEŃ 1 – Audyt obserwacyjny



Tajemniczy gość

- ✓ Pełne doświadczenie gościa: powitanie, obsługa, sprzedaż, jakość dań
- ✓ Tempo pracy i pożegnanie
- ✓ Notowanie zachowań personelu i reakcji na trudne sytuacje



Obserwacja kuchni i zaplecza (BOH)

- ✓ Organizacja pracy kuchni, wydawki i komunikacji
- ✓ Czystość, HACCP, gospodarowanie surowcem
- ✓ Kontrola magazynu, FIFO, inwentaryzacja



Obserwacja finansowa i procesowa

- ✓ Analiza systemu POS i raportów sprzedażowych
- ✓ Przepływ informacji między zespołami
- ✓ Efektywność grafików i harmonogramów



Podsumowanie dnia obserwacji

- ✓ Omówienie pierwszych wniosków
- ✓ Zdefiniowanie kluczowych punktów krytycznych
- ✓ Priorytety do analizy na kolejny dzień

DZIEŃ 2 – Audyt finansowy i kosztowy**Struktura kosztów**

- ✓ Koszty stałe i zmienne — identyfikacja udziałów
- ✓ Typowe źródła strat: magazyn, bar, kuchnia, obsługa
- ✓ Liczenie wskaźników, audyt zwrotów, odpadów i złych zamówień

**Labor Cost i Menu Engineering**

- ✓ Analiza grafików vs sprzedaż, dopasowanie zatrudnienia do obrotów
- ✓ KPI managera sali i kuchni
- ✓ Rentowność dań: gwiazdy, konie, psy, pułapki — co podbić, co wycofać

DZIEŃ 3 – HR, standardy i plan naprawczy**Audyt HR i standardów operacyjnych**

- ✓ Jakość rekrutacji i wdrożenia, rotacja i jej koszt
- ✓ System feedbacku, premiowania i motywacji
- ✓ SOP: check-listy, procedury antykradzieżowe, kontrola wydawki i POS

**Audyt marketingu i plan naprawczy**

- ✓ Analiza działań promocyjnych, ścieżki pozyskiwania gości, opinie
- ✓ Zarządzanie kryzysowe: koszty poza kontrolą, kryzysy personalne i PR
- ✓ Warsztat: raport audytowy + prezentacja planu naprawczego dla własnego lokalu

Czego nauczysz się podczas szkolenia?

- ✓ Przeprowadzenia audytu obserwacyjnego metodą tajemniczego gościa
- ✓ Identyfikacji źródeł strat w kuchni, barze, magazynie i na sali
- ✓ Liczenia Food, Beverage i Labor Cost oraz kalkulacji Prime Cost
- ✓ Analizy rentowności dań metodą menu engineering
- ✓ Oceny jakości rekrutacji, wdrożenia i kosztu rotacji zespołu
- ✓ Wdrażania standardów SOP i procedur antykradzieżowych

Dla kogo jest to szkolenie?

Format	Audyt + szkolenie — praca na danych i realiach własnego lokalu
Czas trwania	3 dni intensywnej pracy (audyt obserwacyjny, finansowy i organizacyjny)
Podejście	Operacje + finanse + HR + marketing w jednym procesie
Wdrożenie	Gotowy raport audytowy i plan naprawczy dla własnego lokalu
Certyfikat	Imienny certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenie i nabycie nowych kompetencji
Poziomy	Szkolenie dla właścicieli, managerów operacyjnych i kierowników

Nawet 100% kosztów pokryjesz z dofinansowania

KFS, BUR, fundusze europejskie. Przeprowadzimy Cię przez cały proces — od wniosku po rozliczenie.

KFS — Krajowy Fundusz Szkoleniowy

BUR — Baza Usług Rozwojowych

Fundusze europejskie

Skontaktuj się z nami

TELEFON

[+48 785 745 961](tel:+48785745961)

[+48 790 223 468](tel:+48790223468)

E-MAIL

kontakt@houseofimpact.co

STRONA INTERNETOWA

houseofimpact.pl

Masz pytania? Odpowiemy w ciągu 24 godzin.

Przygotujemy indywidualną ofertę dopasowaną do Twojego lokalu i zespołu.

[Zapytaj o szkolenie](#)