

Szkolenia dla Restauracji > Controlling Finansowy dla Właścicieli Restauracji

# Controlling Finansowy dla Właścicieli Restauracji

Controlling to takie zarządzanie liczbami, by wiedzieć odpowiednio wcześniej, gdzie restauracja zarabia, gdzie traci i ile gotówki będzie na koncie za 4, 8 i 12 tygodni. Intensywny warsztat, w którym właściciel buduje własny system kontroli oparty na modelu FINANSOWY PULS RESTAURACJI.

P&L i marża

Food i Labor Cost

Cash flow

Menu engineering

Decyzje właścicielskie

**1-4**

dni szkolenia

**98%**

klientów z dofinansowaniem

**1500+**

przeszkolonych osób



## Dla kogo jest to szkolenie?

Controlling finansowy dla właścicieli restauracji został zaprojektowany z myślą o:

- ✓ Właścicielach restauracji, kawiarni, barów i konceptów gastronomicznych
- ✓ Inwestorach chcących kontrolować rentowność bez codziennej obecności w lokalu
- ✓ Osobach zarządzających kilkoma lokalami
- ✓ General managerach i managerach odpowiedzialnych za budżet i wynik
- ✓ Właścicielach, którzy mają obrót, ale nie widzą proporcjonalnego zysku
- ✓ Osobach przygotowujących się do otwarcia restauracji

## Program szkolenia

### DZIEŃ 1 – Wynik, koszty i próg rentowności



#### Właściciel, manager i księgowość

- ✓ Podział odpowiedzialności finansowej
- ✓ Dlaczego księgowość nie zastępuje controllingu
- ✓ Jak rozliczać managera z wyniku, na który ma realny wpływ



#### Rachunek zysków i strat

- ✓ Jak czytać P&L i odróżniać koszty stałe, zmienne i dodatkowe
- ✓ Dlaczego procenty bez wartości kwotowych bywają mylące
- ✓ Warsztat: pięć najważniejszych problemów w P&L w 20 minut



#### Food, Beverage i Labor Cost

- ✓ Food Cost teoretyczny, rzeczywisty i możliwy do osiągnięcia
- ✓ Wpływ receptur, gramatur i strat magazynowych
- ✓ Grafik oparty na prognozie sprzedaży i sprzedaż na roboczogodzinę



#### Próg rentowności lokalu

- ✓ Ile trzeba sprzedać dziennie, tygodniowo i miesięcznie
- ✓ Jak zmienia się próg przy wzroście wynagrodzeń, czynszu i cen produktów
- ✓ Próg rentowności dla lunchu, śniadań, eventów i dostaw

**DZIEŃ 2 – Budżet, płynność i decyzje właścicielskie****Budżet operacyjny**

- ✓ Prognozowanie sprzedaży na podstawie historii, sezonowości i rezerwacji
- ✓ Warianty: realistyczny, ostrożny i rozwojowy
- ✓ Warsztat: budżet na kolejny miesiąc i warunki jego realizacji

**Cash flow i prognoza płynności**

- ✓ Dlaczego rentowna restauracja może utracić płynność
- ✓ Planowanie płatności: podatki, ZUS, czynsz, leasingi, dostawcy
- ✓ Kiedy firma może pozwolić sobie na inwestycję lub wypłatę zysku

**Menu engineering i rentowność eventów**

- ✓ Popularność a rentowność pozycji; kiedy usunąć, a kiedy lepiej sprzedawać
- ✓ Pełny koszt eventu i minimalna wartość rezerwacji
- ✓ Ćwiczenie: event za 40 000 zł, który nie zarobił vs event z zyskiem 25 000 zł

**Pułapki, wskaźniki i decyzje**

- ✓ Mapa pułapek finansowych: dostawy, magazyn, POS, rabaty, inwentaryzacja
- ✓ „Serce właściciela”: wskaźniki codzienne, tygodniowe i miesięczne
- ✓ Laboratorium decyzji właścicielskich — każda decyzja uzasadniona liczbami

**Czego nauczysz się podczas szkolenia?**

- ✓ Czytania P&L i rozumienia, z czego wynika końcowy wynik
- ✓ Wyznaczania progu rentowności lokalu i poszczególnych okresów sprzedaży
- ✓ Identyfikowania strat, nieprawidłowości i potencjalnych nadużyć
- ✓ Odróżniania zysku od rzeczywistej gotówki dostępnej na koncie
- ✓ Przygotowywania budżetu i prognozy przepływów pieniężnych
- ✓ Podejmowania decyzji o cenach, grafiku, menu i promocjach na podstawie danych

## Dla kogo jest to szkolenie?

|              |                                                                                     |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Format       | Intensywny warsztat finansowo-operacyjny — właściciel buduje własny system          |
| Czas trwania | 1–4 dni intensywnego szkolenia                                                      |
| Podejście    | Autorski model FINANSOWY PULS RESTAURACJI — 5 poziomów kontroli                     |
| Wdrożenie    | Gotowy zestaw narzędzi do wykorzystania bezpośrednio po powrocie do lokalu          |
| Certyfikat   | Imienny certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenie i nabycie nowych kompetencji |
| Poziomy      | Szkolenie dla właścicieli, inwestorów i general managerów                           |

## 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](mailto:kontakt@houseofimpact.co)

### STRONA INTERNETOWA

[houseofimpact.pl](https://houseofimpact.pl)

**Masz pytania? Odpowiemy w ciągu 24 godzin.**

Przygotujemy indywidualną ofertę dopasowaną do Twojego lokalu i zespołu.

[Zapytaj o szkolenie](#)