

Szkolenia dla Restauracji > [Kompleksowy Audyt Restauracyjny](#)

Kompleksowy Audyt Restauracyjny

Pełna diagnoza sytuacji operacyjnej, finansowej i marketingowej lokalu. Wskażemy źródła strat i bariery rozwoju, opracujemy strategiczny plan naprawczy i przygotujemy zespół do wdrożenia nowych procedur oraz KPI.

Mystery Guest

Analiza POS

Menu engineering

Plan naprawczy

Raport audytowy



Dla kogo jest ten audyt?

Kompleksowy audyt restauracyjny został zaprojektowany z myślą o:

- ✓ Właścicielach restauracji i hoteli szukających źródeł strat
- ✓ Restauratorach, którzy chcą wiedzieć, gdzie tracą pieniądze
- ✓ Inwestorom oceniającym kondycję przejmowanego lokalu
- ✓ Managerach odpowiedzialnych za rentowność i wyniki lokalu
- ✓ Lokalach przygotowujących plan naprawczy na 3–6 miesięcy
- ✓ Obiektom wdrażającym nowe procedury i KPI w zespole

Program szkolenia

ETAP 1 – Diagnoza operacyjna i finansowa

Mystery Guest i obserwacja operacyjna

- ✓ Pełne doświadczenie gościa: rezerwacja, powitanie, obsługa, atmosfera
- ✓ Zamówienia online, dowóz, sprzedaż na wynos, pożegnanie
- ✓ Obserwacja FOH (sala, bar) i BOH (kuchnia), czystość i HACCP

Analiza POS i sprzedaży

- ✓ Raporty sprzedażowe, sezonowość, godziny szczytu
- ✓ Analiza paragonów: średnia wartość rachunku, cross-selling, up-selling
- ✓ Porównanie receptury finansowej z kosztem rzeczywistym

Analiza magazynu i kosztów zakupów

- ✓ FIFO, inwentaryzacja, rotacja towarów, straty surowcowe
- ✓ Food & Beverage Cost: wskaźniki i analiza odchyleń
- ✓ Rozliczanie open barów, eventów i bankietów

Labor Cost i HR

- ✓ Analiza grafików vs sprzedaż
- ✓ Struktura zespołu: zakres pracy managerów i supervisorów
- ✓ Jakość wdrożenia, rotacja, system premiowy i motywacyjny

ETAP 2 – Rekomendacje, standardy i wdrożenie



Menu engineering i pricing

- ✓ Analiza rentowności dań: macierz BCG
- ✓ Kalkulacja cen: atrakcyjność dla gościa vs marża
- ✓ Rekomendacje zmian w menu: layout, opisy, sugestie sprzedażowe



Standardy operacyjne i procedury

- ✓ Tworzenie SOP
- ✓ Codzienne i tygodniowe checklisty
- ✓ Procedury antykradzieżowe (bar, kuchnia, POS)



Customer Experience i szkolenia zespołu

- ✓ Mapowanie ścieżki gościa od rezerwacji po recenzję online
- ✓ Warsztat: komunikacja z gościem i storytelling w sprzedaży
- ✓ Standardy obsługi VIP i klientów premium



Finanse, kryzysy i raport końcowy

- ✓ Budżet miesięczny i roczny, definicja KPI, symulacja planowania na kwartał
- ✓ Zarządzanie kryzysowe: koszty poza planem, kryzysy operacyjne i PR-owe
- ✓ Szczegółowy raport audytowy, prezentacja planu naprawczego i certyfikat

Czego nauczysz się podczas szkolenia?

- ✓ Pełnej diagnozy sytuacji operacyjnej, finansowej i marketingowej lokalu
- ✓ Rozpoznawania źródeł strat i barier rozwoju
- ✓ Analizy rentowności dań i kalkulacji cen w menu
- ✓ Wdrażania standardów SOP, checklist i procedur antykradzieżowych
- ✓ Definiowania KPI i budowania budżetu miesięcznego oraz rocznego
- ✓ Mapowania ścieżki gościa i podnoszenia jakości Customer Experience
- ✓ Reagowania w sytuacjach kryzysowych — kosztowych, operacyjnych i PR
- ✓ Wdrażania planu naprawczego przez zespół w perspektywie 3–6 miesięcy

Dla kogo jest to szkolenie?

Format	Audyt + warsztat wdrożeniowy — praca na realiach własnego lokalu
Czas trwania	Audyt kompleksowy: diagnoza operacyjna, finansowa, HR i marketingowa
Podejście	Operacje + finanse + HR + marketing + Customer Experience
Wdrożenie	Gotowy raport audytowy, plan naprawczy na 3–6 miesięcy, checklisty i KPI
Certyfikat	Imienny certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenie i nabycie nowych kompetencji
Poziomy	Audyt dla właścicieli, managerów i całych zespołów

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](#)