

Szkolenia dla Restauracji > Masterclass Managera Restauracji

Masterclass Managera Restauracji

Szkolenie dla managerów, którzy chcą zarządzać lokalem jak prawdziwym biznesem. Strategia rozwoju, zaawansowana analiza P&L, inżynieria menu, sprzedaż B2B i skalowanie konceptu — narzędzia do budowania rentowności w perspektywie długoterminowej.

Strategia i finanse

Inżynieria menu

Sprzedaż B2B

Skalowanie konceptu

Certyfikat

1-4

dni szkolenia

98%

klientów z dofinansowaniem

1500+

przeszkolonych osób



Dla kogo jest to szkolenie?

Masterclass managera restauracji został zaprojektowany z myślą o:

- ✓ Doświadczonych managerach chcących podnieść kompetencje do poziomu strategicznego
- ✓ Właścicielach lokali mających problem z wyszkoleniem i doбором managerów oraz chcącym nabyć niezbędną wiedzę
- ✓ Liderom pracującym na danych finansowych i wskaźnikach
- ✓ Managerach, którzy chcą zarządzać lokalem jak prawdziwym biznesem
- ✓ Restauratorach, którzy chcą przekazać zarządzanie kompetentnej osobie
- ✓ Osobom przygotowującym koncept do skalowania

Program szkolenia

DZIEŃ 1 – Strategia i finanse

Manager jako lider biznesu

- ✓ Rola strategiczna managera
- ✓ Planowanie rozwoju lokalu w perspektywie długoterminowej
- ✓ Mentoring i coaching liderów zespołów

Zaawansowana analiza finansowa

- ✓ P&L i KPI w ujęciu strategicznym
- ✓ Kalkulacja food cost i beverage cost
- ✓ Optymalizacja gospodarki magazynowej

Sprzedaż, marża i inżynieria menu

- ✓ Zarządzanie marżą i polityką cenową
- ✓ Analiza sprzedaży i inżynieria menu
- ✓ Macierz BCG jako narzędzie profesjonalnego managera

Zakupy i relacje z dostawcami

- ✓ Negocjacje z dostawcami
- ✓ Kontrola warunków i kosztów zakupu

DZIEŃ 2 – Sprzedaż B2B, marketing i rozwój conceptów



Sprzedaż B2B

- ✓ Budowanie bazy klientów biznesowych i segmentacja rynku
- ✓ Prowadzenie negocjacji i rozmów handlowych na dużą skalę



Eventy i partnerstwa

- ✓ Organizacja i koordynacja eventów od A do Z
- ✓ Współpraca z agencjami eventowymi i partnerami
- ✓ Współpraca z concierge



Marketing oparty na danych

- ✓ Tworzenie strategii marketingowej opartej na danych
- ✓ Planowanie i analiza kampanii digital i offline
- ✓ Rodzaje marketingu i analiza bieżących działań marketingowych



Rozwój conceptu i skalowanie

- ✓ Elementy sukcesu restauracji — koncepcja, lokalizacja, zespół, strategia cenowa
- ✓ Budowanie marki i wizerunku lokalu
- ✓ Standaryzacja, skalowanie biznesu i przygotowanie do franczyzy

Czego nauczysz się podczas szkolenia?

- ✓ Tworzenia i realizacji strategii rozwoju lokalu
- ✓ Zarządzania marżą, polityką cenową i inżynierią menu
- ✓ Rozwoju sprzedaży B2B i organizacji dużych eventów
- ✓ Tworzenia strategii marketingowych opartych na danych
- ✓ Zaawansowanej analizy P&L, KPI, food cost i beverage cost
- ✓ Optymalizacji gospodarki magazynowej i negocjacji z dostawcami
- ✓ Budowania długoterminowych relacji z partnerami biznesowymi
- ✓ Standaryzacji i skalowania conceptów gastronomicznych

Dla kogo jest to szkolenie?

Format	Warsztat strategiczny + case studies i praca na danych
Czas trwania	1-4 dni intensywnego szkolenia
Podejście	Zarządzanie strategiczne + finanse + marketing oparty na danych
Wdrożenie	Gotowe narzędzia stosowane od następnego dnia pracy
Certyfikat	Imienny certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenie i nabycie nowych kompetencji
Poziomy	Poziom 1 — Podstawy zarządzania / Poziom 2 — Masterclass dla liderów

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](#)