

Szkolenia dla Restauracji > Optymalizacja Kosztów Restauracji

Optymalizacja Kosztów Restauracji

Szkolenie dla osób odpowiedzialnych za rentowność lokalu. Nauczysz się liczyć food i beverage cost, projektować menu engineering, kontrolować koszty pracy i zbudujesz własny plan optymalizacji zwiększający zysk o 10–20%.

Food & Beverage Cost

Menu engineering

Labor cost

Budżetowanie

Certyfikat

1-4

dni szkolenia

98%

klientów z dofinansowaniem

1500+

przeszkolonych osób



Dla kogo jest to szkolenie?

Szkolenie z optymalizacji kosztów zostało zaprojektowane z myślą o:

- ✓ Właścicielach restauracji, kawiarni i barów
- ✓ Szeffach kuchni i szefach baru odpowiedzialnych za koszty
- ✓ Inwestorach i restauratorach planujących rozwój konceptów
- ✓ Managerach operacyjnych i kierownikach sali
- ✓ Osobach odpowiedzialnych za zakupy, kalkulacje i kontrolę kosztów
- ✓ Osobach, które w przyszłości przygotowują się do sukcesji

Program szkolenia

DZIEŃ 1 – Struktura kosztów i kalkulacje



Struktura kosztów lokalu

- ✓ Podział na koszty stałe i zmienne
- ✓ Typowe źródła strat i sposoby ich wykrywania
- ✓ Food & Beverage Cost — zasady liczenia i unikanie błędów



Receptury i kontrola magazynu

- ✓ Receptury i gramatury
- ✓ FIFO, kontrola dostaw, zero waste
- ✓ Minimalizacja strat w kuchni i barze



Kalkulacja cen i menu engineering

- ✓ Ustalanie odpowiednich i rentownych cen
- ✓ Receptura finansowa vs koszt rzeczywisty
- ✓ Analiza sprzedaży, eliminacja nierentownych dań i wzmacnianie liderów



Rentowność eventów i labor cost

- ✓ Kalkulacja kosztów i zysków z bankietów
- ✓ Rozliczanie open baru i napojów
- ✓ Dopasowanie grafików do obrotów i elastyczne formy zatrudnienia

DZIEŃ 2 – Zakupy, kontrola i plan naprawczy



Negocjacje i zakupy

- ✓ Strategie negocjacyjne z dostawcami
- ✓ Optymalizacja procesu zakupowego



Procedury kontrolne i technologia

- ✓ Procedury antykradzieżowe — kontrola baru, kuchni i wydawki
- ✓ Automatyzacja: POS, najnowsze aplikacje magazynowe
- ✓ Dashboardy finansowe i monitoring



Budżetowanie i KPI

- ✓ Tworzenie budżetów miesięcznych i rocznych
- ✓ Analiza odchyleń i planowanie działań naprawczych
- ✓ KPI w gastronomii — jak je tworzyć



Plan naprawczy i certyfikacja

- ✓ Zarządzanie kryzysowe w finansach — wdrożenie planu naprawczego
- ✓ Case study: lokale, które obniżyły koszty o 10–20%
- ✓ Warsztat: własny plan optymalizacji + indywidualny feedback i certyfikaty

Czego nauczysz się podczas szkolenia?

- ✓ Opanowania pełnej struktury kosztów restauracji i panowania nad nimi
- ✓ Tworzenia rentownego menu metodą menu engineering
- ✓ Kontrolowania kosztów pracy i dopasowania grafików do realnych obrotów
- ✓ Wdrażania procedur kontrolnych, budżetowania i analizy odchyleń
- ✓ Liczenia food cost i beverage cost bez typowych błędów
- ✓ Wykrywania źródeł strat w kuchni, barze i na wydawce
- ✓ Negocjowania z dostawcami i optymalizacji procesu zakupów
- ✓ Przygotowania planu optymalizacji zwiększającego zysk o 10–20%

Dla kogo jest to szkolenie?

Format	Warsztat praktyczny + case studies i symulacje na danych
Czas trwania	1-4 dni intensywnego szkolenia
Podejście	Finanse operacyjne + kontrola kosztów + menu engineering
Wdrożenie	Gotowy plan optymalizacji dla własnego lokalu
Certyfikat	Imienny certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenie i nabycie nowych kompetencji
Poziomy	Szkolenie dla managerów, szefów kuchni i właścicieli lokali

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](#)