



Karolina Kolańska  
Twoje Gastro



## Szkolenie Zarządzanie Kosztami w Gastronomii

Numer usługi 2024/10/22/148235/2374067

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 12.05.2025 do 13.05.2025

1 869,00 PLN brutto

1 869,00 PLN netto

116,81 PLN brutto/h

116,81 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkolenie jest dedykowane osobom zarządzającym restauracjami, managerom gastronomii, właścicielom lokali oraz osobom odpowiedzialnym za finanse i kontrolę kosztów w branży gastronomicznej. Adresatami są również przedsiębiorcy z branży gastronomicznej, którzy pragną zwiększyć rentowność swoich lokali, a także osoby, które chcą pogłębić swoją wiedzę z zakresu planowania budżetu, optymalizacji kosztów i skutecznej kontroli finansowej. Program szkolenia jest skierowany do wszystkich, którzy chcą lepiej zarządzać kosztami operacyjnymi w gastronomii i podnieść efektywność swoich działań.</p> <p><b>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</b></p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	16
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	09-05-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia Zarządzanie Kosztami w Gastronomii jest przygotowanie uczestników do efektywnego zarządzania finansami w lokalach gastronomicznych. Uczestnicy nauczą się analizować koszty operacyjne, kontrolować wydatki, optymalizować procesy zakupowe oraz wprowadzać działania, które zwiększą rentowność restauracji. Dodatkowo, szkolenie pomoże w planowaniu budżetu, monitorowaniu wskaźników takich jak Food Cost i Beverage Cost, oraz w identyfikacji obszarów, w których można zredukować koszty.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętnie analizuje koszty operacyjne w gastronomii	Przeprowadza analizę wskaźników Food Cost i Beverage Cost oraz identyfikuje obszary nadmiernych wydatków	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Efektywnie optymalizuje procesy zakupowe	Ocenia efektywność dostawców, negocjuje korzystne warunki zakupowe oraz planuje zamówienia minimalizujące straty.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Skutecznie planuje budżet restauracji	Opracowuje kompleksowy budżet na dany okres, uwzględniając koszty stałe i zmienne oraz monitoruje jego realizację.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Identyfikuje obszary do redukcji kosztów bez obniżania jakości	Identyfikuje obszary, w których można obniżyć koszty operacyjne, przy jednoczesnym utrzymaniu jakości usług i produktów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniach zawierają opis efektów uczenia się.

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Tak. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

# Program

## I Dzień: **Liczenie rentowności i marży brutto**

**Cel:** Uczestnicy przećwiczą analizę marży brutto, FC i BC oraz rentowności przy użyciu narzędzia.

### **Blok 1: Podstawy rentowności**

- Czym jest rentowność i jak ją poprawnie wyliczyć ?
- Marża brutto – najważniejszy wskaźnik finansowy
- Wpływ rentowności na codzienne decyzje biznesowe

### **Blok 2: Liczenie marży brutto**

- Jak ją obliczyć i co oznaczają różne wartości?
- Ćwiczenia praktyczne – liczymy marżę dla przykładowych restauracji
- Jak poprawić marżę? Obniżanie kosztów, kontrola porcji, optymalizacja cen

### **Blok 3: Próba rentowności i analiza kosztów**

- Jak określić minimalny poziom sprzedaży, żeby wyjść na plus?
- Koszty stałe, zmienne i ich wpływ na rentowność
- Analiza rachunku zysków i strat – na co zwracać uwagę?

### **Blok 4: Wprowadzenie do Food Cost i Beverage Cost**

- Czym są i jak wpływają na rentowność?
- Relacja między FC, BC a marżą brutto
- Przygotowanie do praktycznych obliczeń

## II Dzień: **Liczenie rentowności w praktyce**

**Cel:** Praktyczne obliczanie i optymalizacja wskaźników finansowych.

### **Blok 1: Narzędzie do analizy finansowej**

- Jak pracować na Excelu / Power BI?
- Wprowadzanie danych kosztów i sprzedaży
- Jakie raporty są kluczowe?

### **Blok 2: Obliczanie Food Cost i Beverage Cost**

- Jak liczyć i interpretować FC i BC?
- Ćwiczenia – liczenie dla różnych scenariuszy
- Jak optymalizować FC i BC?

### **Blok 3: Optymalizacja rentowności**

- Co zrobić, gdy FC i BC są zbyt wysokie?
- Jakie decyzje można podjąć na podstawie wyników?
- Ćwiczenia – symulacja zmian w menu i ich wpływu na zysk

### **Blok 4: Wnioski i strategia działania**

- Podsumowanie i sesja Q&A
- Jak regularnie monitorować rentowność?
- Narzędzia do śledzenia wskaźników w codziennej pracy

\* 1 godzina dydaktyczna = 1 godzina zegarowa

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 15</b> Blok 1: Podstawy rentowności: Czym jest rentowność i jak ją poprawnie wyliczyć? Marża brutto – najważniejszy wskaźnik finansowy Wpływ rentowności na codzienne decyzje biznesowe	Bartłomiej Arkabuz	12-05-2025	09:00	11:00	02:00
<b>2 z 15</b> Przerwa	Bartłomiej Arkabuz	12-05-2025	11:00	11:10	00:10
<b>3 z 15</b> Blok 2: Liczenie marży brutto: Jak ją obliczyć i co oznaczają różne wartości? Ćwiczenia praktyczne, Jak poprawić marżę? Obniżanie kosztów, kontrola porcji, optymalizacja cen	Bartłomiej Arkabuz	12-05-2025	11:10	13:00	01:50
<b>4 z 15</b> Przerwa	Bartłomiej Arkabuz	12-05-2025	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>5 z 15</b> Blok 3: Próba rentowności i analiza kosztów: Jak określić minimalny poziom sprzedaży, żeby wyjść na plus? Koszty stałe, zmienne i ich wpływ na rentowność Analiza rachunku zysków i strat	Bartłomiej Arkabuz	12-05-2025	13:30	15:15	01:45
<b>6 z 15</b> Przerwa	Bartłomiej Arkabuz	12-05-2025	15:15	15:25	00:10
<b>7 z 15</b> Blok 4: Wprowadzenie do Food Cost i Beverage Cost: Czym są i jak wpływają na rentowność? Relacja między FC, BC a marżą brutto Przygotowanie do praktycznych obliczeń	Bartłomiej Arkabuz	12-05-2025	15:25	17:00	01:35
<b>8 z 15</b> Blok 1: Narzędzie do analizy finansowej: Jak pracować na Excelu / Power BI? Wprowadzanie danych kosztów i sprzedaży Jakże raporty są kluczowe?	Bartłomiej Arkabuz	13-05-2025	09:00	11:00	02:00
<b>9 z 15</b> Przerwa	Bartłomiej Arkabuz	13-05-2025	11:00	11:10	00:10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>10 z 15</b> Blok 2: Obliczanie Food Cost i Beverage Cost Jak liczyć i interpretować FC i BC? Ćwiczenia – liczenie dla różnych scenariuszy, Jak optymalizować FC i BC?	Bartłomiej Arkabuz	13-05-2025	11:10	13:00	01:50
<b>11 z 15</b> Przerwa	Bartłomiej Arkabuz	13-05-2025	13:00	13:30	00:30
<b>12 z 15</b> Blok 3: Optymalizacja rentowności Co zrobić, gdy FC i BC są zbyt wysokie? Jakie decyzje można podjąć na podstawie wyników? Ćwiczenia – symulacja zmian w menu i ich wpływu na zysk	Bartłomiej Arkabuz	13-05-2025	13:30	15:15	01:45
<b>13 z 15</b> Przerwa	Bartłomiej Arkabuz	13-05-2025	15:15	15:25	00:10
<b>14 z 15</b> Blok 4: Wnioski i strategia działania Podsumowanie i sesja Q&A Jak regularnie monitorować rentowność? Narzędzia do śledzenia wskaźników w codziennej pracy	Bartłomiej Arkabuz	13-05-2025	15:25	16:50	01:25
<b>15 z 15</b> Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Bartłomiej Arkabuz	13-05-2025	16:50	17:00	00:10

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 869,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 869,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	116,81 PLN
Koszt osobogodziny netto	116,81 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Bartłomiej Arkabuz

W branży, gdzie pasja do jedzenia i gościnności jest kluczem do sukcesu, moje prawie dwudziestoletnie doświadczenie świadczy o głębokim zrozumieniu tych wartości. Jestem nie tylko świadkiem, ale i uczestnikiem ewolucji gastronomii, dostosowując się i wprowadzając innowacje, które pomagają kształtować przyszłość tej branży. Jestem założyciel Abart Systemy Fiskalne i współzałożycielem Gastro Tax, a także jestem uznawanym od ponad 15 lat za eksperta w dziedzinie rozwiązań POS, analityki i księgowości dedykowanej branży HoReCa. Moja działalność zyskała uznanie zarówno w środowisku warszawskim, jak i na szerszej arenie ogólnopolskiej, stawiając na innowacje i kompleksową obsługę przedsiębiorstw z sektora gastronomicznego. Z sukcesem wprowadzam polskie restauracje, bary i inne obiekty gastronomiczne w XXI wiek, oferując narzędzia nie tylko ułatwiające codzienną pracę, ale i umożliwiające rozwój biznesu poprzez precyzyjną analitykę i efektywne zarządzanie finansami.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wszyscy kursanci otrzymują materiały w wersji drukowanej oraz elektronicznej, notes i długopis

### Warunki uczestnictwa

Doświadczenie w branży gastronomicznej na stanowisku managerskim lub kierowniczym, wynoszące co najmniej 2 miesiące, bądź odpowiedzialność za finanse i kontrolę kosztów w lokalu gastronomicznym.

### Informacje dodatkowe

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Podstawa zwolnienia z VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) Ustawa o podatku od towarów i usług

## Adres

ul. Wspólna 56  
00-686 Warszawa  
woj. mazowieckie

Centrum Szkoleniowe Wspólna

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Karolina Kolańska**

**E-mail** [kontakt@twojegastro.com](mailto:kontakt@twojegastro.com)

**Telefon** (+48) 690 632 853