



Akademia
Gastronomii EDYTA
OKROJ-
WIERZBICKA

Brak ocen dla tego dostawcy

SZKOLENIE SKUTECZNY MARKETING TWOJEGO LOKALU

Numer usługi 2025/05/06/170161/2727244

📍 Sopot / stacjonarna
👤 Usługa szkoleniowa
🕒 16 h
📅 16.10.2025 do 17.10.2025

1 832,00 PLN brutto
1 489,43 PLN netto
114,50 PLN brutto/h
93,09 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych, prowadzących lub planujących prowadzenie działalności w branży gastronomicznej, zainteresowanych rozwojem umiejętności w zakresie promocji i sprzedaży. Usługa adresowana jest również do uczestników projektu "Kierunek - Rozwój". Uczestnicy projektu "Kierunek - Rozwój" z województwa kujawsko-pomorskiego, zgłoszeni przez Wojewódzki Urząd Pracy w Toruniu mogą skorzystać z usługi bezpłatnie w ramach bonów elektronicznych Dodatkowo Osoby mieszkające lub pracujące na terenie województwa pomorskiego (m.in. Gdańsk, Gdynia, Sopot, powiaty: gdański, kartuski, pucki, nowodworski, wejherowski) mogą skorzystać z dofinansowania w ramach projektu WEKTOR realizowanego przez Agencję Rozwoju Pomorza. Udział w szkoleniu może być współfinansowany nawet do 95%. Wymagana jest wcześniejsza rejestracja w projekcie i uzyskanie bonu rozwojowego.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	23
Data zakończenia rekrutacji	10-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego planowania i realizowania działań marketingowych oraz promocyjnych lokalu gastronomicznego z wykorzystaniem narzędzi online i offline. Uczestnik nabeździe kompetencje w zakresie tworzenia strategii marketingowej, prowadzenia mediów społecznościowych, projektowania kampanii reklamowych oraz budowania wizerunku marki w branży gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje różnice między marketingiem a public relations w kontekście lokalu gastronomicznego.	definiuje pojęcie marketingu i public relations,	Test teoretyczny
	rozdźnia cele i narzędzia marketingu oraz PR,	Test teoretyczny
	uzasadnia, kiedy działania PR są skuteczniejsze niż działania marketingowe,	Test teoretyczny
	charakteryzuje rolę zespołu w budowaniu wizerunku lokalu.	Test teoretyczny
	wskazuje elementy składające się na personę konsumentką,	Test teoretyczny
Projektuje personę klienta oraz planuje komunikację dostosowaną do jej potrzeb.	rozdźnia grupy docelowe w gastronomii,	Test teoretyczny
	dobiera właściwe kanały komunikacji dla określonej osoby,	Test teoretyczny
	planuje treści marketingowe zgodne z tożsamością marki.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje działania promocyjne w mediach społecznościowych.	charakteryzuje różnice między profilami na Facebooku i Instagramie,	Test teoretyczny
	planuje kalendarz publikacji,	Test teoretyczny
	dobiera hasztagi i formaty treści do rodzaju posta,	Test teoretyczny
	definiuje aplikacje wspierające publikację i obróbkę treści.	Test teoretyczny
Projektuje kampanie reklamowe online i offline z uwzględnieniem grupy docelowej.	wymienia składowe skutecznej kampanii reklamowej,	Test teoretyczny
	wskazuje najczęstsze błędy w kampaniach,	Test teoretyczny
	uzasadnia wybór odpowiedniego medium promocyjnego,	Test teoretyczny
	rozdziela elementy kampanii Google Ads i Facebook Ads.	Test teoretyczny
	omawia znaczenie statystyk sprzedaży w restauracji,	Test teoretyczny
	wskazuje źródła danych do analizy efektywności działań,	Test teoretyczny
	interpretuje dane w kontekście sezonowości,	Test teoretyczny
Analizuje dane sprzedażowe i wykorzystuje je do planowania działań marketingowych.	planuje działania promocyjne na podstawie kalendarza wydarzeń i analiz sprzedaży.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

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

TAK

Program

SZKOLENIE SKUTECZNY MARKETING TWOJEGO LOKALU

GRUPA DOCELOWA: Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych, prowadzących lub planujących prowadzenie działalności w branży gastronomicznej, zainteresowanych rozwojem umiejętności w zakresie promocji i sprzedaży.

WARUNKI ORGANIZACYJNE: szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej, w sali szkoleniowej wyposażonej w miejsca siedzące (krzesło i stolik) dla każdego uczestnika. Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych w formie drukowanej. Maksymalna liczba uczestników: 23 osoby. Zajęcia odbywają się w jednej grupie, bez podziału na podgrupy.

TRYB REALIZACJI I CZAS TRWANIA: szkolenia prowadzone jest w trybie godzin zegarowych (60 minut). Łączny czas trwania: **16 godzin** (2 dni po 8 godzin). Podział godzin: **16 godzin teoretycznych** (szklenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

DZIEŃ I / 09:00 - 17:00 / 8h

- Marketing czy PR – co sprzedaje Twój lokal?
- Rola Public Relations – dlaczego sam marketing nie wystarczy
- Tworzenie persony i określenie odpowiedniego targetu konsumenta
- Nie pokazuj pustych krzeseł – budowanie wizerunku w praktyce
- Zespół jako ważne ogniwo marketingowe
- Komunikacja – kto, kiedy i jak odbiera telefon, odpisuje na wiadomości Gości?
- WhatsApp i Autoresponder jako pomocne aplikacje do komunikacji
- Tożsamość marki – czym wyróżniasz się na tle konkurencji
- Key visual i jego zastosowanie w praktyce
- Komentarze i opinie – jak odpowiedzieć na negatywny komentarz i jak zdobyć pozytywny
- Kampania reklamowa i jej składowe
- Tworzenie kampanii reklamowych z wykorzystaniem call to action
- Najczęstsze błędy kampanii reklamowych
- Statystyka sprzedaży w restauracji i jej przełożenie na plan marketingowy
- Warsztaty z tworzenia planu marketingowego opartego na sezonowości i kalendarzu
- Drukowanie Twoich materiałów reklamowych w praktyce
- Marketing sensoryczny w Twojej restauracji – wpływaj na zachowania Gości!
- Tradycyjne metody reklamy – rodzaje, zastosowanie, efektywność
- Marketing szeptany – siła poleceń, ocen i referencji

DZIEŃ II / 09:00 - 17:00 / 8h

- Media społecznościowe od podstaw: Facebook, Instagram
- Gdzie, kiedy i ile publikować ?
- Budowanie strategii obecności w mediach społecznościowych
- Składowe Twoich profili – uzupełnianie krok po kroku
- Niezbędne aplikacje do prowadzenia Twoich sociali
- Aplikacje do obróbki zdjęć, tworzenia filmików reklamowych
- Darmowe narzędzie do tworzenia grafik – Canva i jej zastosowanie
- Skuteczne hasztagi na social mediach – jak je dobierać?
- Poszukiwanie contentu Twojego lokalu i inspiracji do treści
- Zyskaj dostęp do muzyki na Instagramie
- Zmieniaj kolor tła udostępnianych relacji i dbaj o spójność profilu
- Warsztaty z tworzenia rolek krok po kroku – polubisz szybkie i rolki z szablonów!

- Facebook Ads – tworzenie kampanii reklamowych od podstaw
- Google Ads – podstawowe możliwości, zastosowanie, narzędzia
- Checklista – audyt marketingowy Twojego lokalu
- Wewnętrzny test teoretyczny

WALIDACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

- Metoda walidacji: test teoretyczny przeprowadzony po ukończeniu szkolenia.
- Forma: test pisemny zawierający pytania zamknięte i otwarte, obejmujące wszystkie efekty uczenia się określone w karcie usługi.
- Organizacja: test odbywa się w sali szkoleniowej, w której przeprowadzone było szkolenia; czas trwania 30 minut; praca samodzielna, bez pomocy materiałów.

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne w jednostce szkolącej zostaną przekazane Operatorowi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Wprowadzenie do marketingu i PR w gastronomii – różnice, cele, zastosowanie	Marta Grabianowska	16-10-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 17 Przerwa kawowa	Marta Grabianowska	16-10-2025	10:30	10:45	00:15
3 z 17 Budowanie persony klienta i komunikacji – targetowanie, zespół jako element wizerunku	Marta Grabianowska	16-10-2025	10:45	12:15	01:30
4 z 17 Tożsamość marki i key visual – jak wyróżnić się na tle konkurencji	Marta Grabianowska	16-10-2025	12:15	13:30	01:15
5 z 17 Przerwa lunchowa	Marta Grabianowska	16-10-2025	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 17 Obsługa Gości jako narzędzie marketingowe – komunikacja, aplikacje, WhatsApp, autorespondery	Marta Grabianowska	16-10-2025	14:00	15:15	01:15
7 z 17 Przerwa kawowa	Marta Grabianowska	16-10-2025	15:15	15:30	00:15
8 z 17 Kampanie reklamowe – planowanie, CTA, błędy, sezonowość i marketing sensoryczny	Marta Grabianowska	16-10-2025	15:30	17:00	01:30
9 z 17 Social media w gastronomii – Facebook i Instagram od podstaw	Marta Grabianowska	17-10-2025	09:00	10:30	01:30
10 z 17 Przerwa kawowa	Marta Grabianowska	17-10-2025	10:30	10:45	00:15
11 z 17 Tworzenie treści, content plan, aplikacje do zdjęć i wideo, Canva, hasztagi	Marta Grabianowska	17-10-2025	10:45	12:15	01:30
12 z 17 Reels i relacje – warsztaty tworzenia angażujących formatów	Marta Grabianowska	17-10-2025	12:15	13:30	01:15
13 z 17 Przerwa lunchowa	Marta Grabianowska	17-10-2025	13:30	14:00	00:30
14 z 17 Kampanie reklamowe online – Facebook Ads, Google Ads, tradycyjne metody reklamy	Marta Grabianowska	17-10-2025	14:00	15:15	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 17 Przerwa kawowa	Marta Grabianowska	17-10-2025	15:15	15:30	00:15
16 z 17 Analiza danych sprzedażowych, checklisty i audyt marketingowy lokalu	Marta Grabianowska	17-10-2025	15:30	16:30	01:00
17 z 17 Wewnętrzny test wiedzy	-	17-10-2025	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 832,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 489,43 PLN
Koszt osobogodziny brutto	114,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	93,09 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marta Grabianowska

MBA, magister Zarządzania Marketingowego, przedsiębiorczyni.

Ekspertka w dziedzinie PR i marketingu z 14-letnim doświadczeniem w pracy dla dużych korporacji i centrów handlowych w Polsce. Od 6 lat związana z Akademią Gastronomii, gdzie jako szkoleniowiec przekazuje swoją wiedzę managerom i właścicielom biznesów gastronomicznych, ucząc skutecznych strategii marketingowych – od promocji lokali po budowanie silnej obecności w mediach społecznościowych.

Praktyk z krwi i kości – współwłaścicielka marki Klub na Fali, sieci beach barów i klubów nocnych (Poznań, Boszkowo, Sława), w których łączy funkcje zarządcze z rolą Dyrektora Kreatywnego, kierując czteroosobowym zespołem marketingowym. Odpowiada za tworzenie i realizację strategii komunikacji opartych na real-time marketingu, współpracy z twórcami UGC, influencer marketingu i

storytellingu. Na swoim koncie ma kampanie z lokalnymi mediami i portalami kulinarnymi oraz organizację licznych wydarzeń – od otwarć lokali po kompleksową oprawę promocyjną eventów sezonowych.

Równolegle współtworzy Promo Models Poland – agencję wspierającą rozwój kariery w branży eventowej i modowej. Organizuje wydarzenia promocyjne i modowe, a pod jej opieką znajduje się już blisko 500 osób – hostess, modeli, aktorów, twórców contentu i koordynatorów eventów z Warszawy, Poznania i Trójmiasta.

Osoba prowadząca zajęcia spełnia warunek: doświadczenie zawodowe i kwalifikacje w zakresie powierzonych zadań zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów w formie drukowanej opracowanych przez ekspertów i trenerów Akademii Gastronomii. Materiały zawierają treści wykładowe, ćwiczenia, wzory kampanii marketingowych, szablony do pracy własnej oraz informacje dotyczące narzędzi online (Canva, Meta, Ads). Materiały są dostosowane do realiów branży gastronomicznej i umożliwiają samodzielne wdrażanie zdobytej wiedzy po zakończeniu szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie jest otwarte - mogą zapisać się wszyscy uczestnicy.

Uczestnicy projektu "Kierunek - Rozwój" z województwa kujawsko-pomorskiego mogą wziąć udział bezpłatnie, na podstawie elektronicznego bonu.

Osoby mieszkające lub pracujące na terenie województwa pomorskiego (m.in. Gdańsk, Gdynia, Sopot, powiaty: gdański, kartuski, pucki, nowodworski, wejherowski) mogą skorzystać z dofinansowania w ramach projektu WEKTOR realizowanego przez Agencję Rozwoju Pomorza. Udział w szkoleniu może być współfinansowany nawet do 95%. Wymagana jest wcześniejsza rejestracja w projekcie i uzyskanie bonu rozwojowego.

Szkolenie rozpocznie się po zgłoszeniu się minimum 8 osób, maksymalna liczba uczestników to 23 osoby. Obowiązuje kolejność zgłoszeń.

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek - Rozwój.

Szkolenie jest bezpłatne dla uczestników Projektu Kierunek - Rozwój z województwa kujawsko-pomorskiego, korzystających z bonów elektronicznych w ramach współpracy z WUP w Toruniu.

Dodatkowo usługa kwalifikuje się do dofinansowania w ramach projektu WEKTOR (województwo pomorskie), realizowanego przez Agencję Rozwoju Pomorza. Uczestnicy z Pomorza mogą ubiegać się o pokrycie części lub całości kosztów szkolenia - zgodnie z zasadami projektu. Więcej informacji: www.arp.gda.pl.

Adres

ul. Władysława Broniewskiego 10
81-841 Sopot
woj. pomorskie

Szkolenie odbędzie się w siedzibie Akademii Gastronomii przy ul. Władysława Broniewskiego 10 w Sopocie. Sala szkoleniowa zlokalizowana jest na parterze budynku, przystosowana do komfortowej pracy szkoleniowej. Na miejscu

dostępne są materiały szkoleniowe, kawa, herbata, lunch, słodkie i słone przekąski. W pobliżu znajdują się miejsca parkingowe oraz dogodny dojazd komunikacją miejską.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Niezbędny sprzęt (rzutnik, ekran, flipchart), toalety, dostęp do kuchni, szatnia na ubrania.

Kontakt



Akademia Gastronomii

E-mail biuro@agastromii.pl

Telefon (+48) 571 515 558