



Digital Master
Institute Sp. z o.o.

Brak ocen dla tego dostawcy

Restauracja Przyszłości: AI i Automatyzacja w Służbie Klienta

Numer usługi 2025/07/07/172124/2861285

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 31 h

📅 22.09.2025 do 24.09.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

161,29 PLN brutto/h

161,29 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Organizacja
Grupa docelowa usługi	Szkolenie jest dla pracodawców, pracowników, osób bezrobotnych chcących podnieść swoje kompetencje, osób które planują np. otworzyć własną restaurację, menedżerom oraz kierownikom restauracji, kawiarni i barów, którzy chcą wprowadzić nowoczesne technologie AI i automatyzację do codziennych operacji swojej placówki. Grupa docelowa to osoby odpowiedzialne za zarządzanie zespołem, optymalizację kosztów i poprawę jakości obsługi klienta, zainteresowane zwiększeniem efektywności oraz konkurencyjności swojego biznesu gastronomicznego. Szkolenie jest także wartościowe dla specjalistów ds. marketingu i sprzedaży w gastronomii, którzy chcą wykorzystywać AI do personalizacji ofert i komunikacji z klientami.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	18-09-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	31
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest wyposażenie uczestników w praktyczną wiedzę i umiejętności wykorzystania sztucznej inteligencji oraz automatyzacji do optymalizacji organizacji restauracji, baru lub kawiarni. Uczestnicy nauczą się automatyzować kluczowe procesy operacyjne, takie jak rezerwacje, obsługa klienta i zarządzanie zapasami, oraz wykorzystywać dane do podejmowania lepszych decyzji biznesowych. Szkolenie pozwoli także na tworzenie spersonalizowanych doświadczeń klientów i skutecznego marketingu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozumie podstawowe pojęcia AI i automatyzacji w gastronomii oraz ich zastosowania.	Zna podstawowe narzędzia i technologie wspierające zarządzanie restauracją.	Test teoretyczny
Uczestnik potrafi analizować dane sprzedażowe i tworzyć prognozy zapotrzebowania na podstawie systemu POS.	Analizuje przykładowe dane POS oraz tworzy modele prognozowania popytu i optymalizuje zapasy.	Prezentacja
Uczestnik potrafi zaprojektować spersonalizowaną kampanię marketingową wykorzystującą AI.	Przygotowuje plan kampanii z segmentacją klientów oraz tworzy i automatyzuje treści marketingowe za pomocą AI.	Prezentacja

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

Moduł 1: Inteligentne Zarządzanie i Automatyzacja Podstaw

- **Wprowadzenie do AI w Gastronomii:** Co to jest AI, automatyzacja i jak mogą realnie usprawnić codzienną pracę w branży (od obsługi klienta po kuchnię). Przegląd kluczowych terminologii i trendów.

- **Automatyzacja Procesów Rezerwacji i Obsługi Gości:** Inteligentne systemy rezerwacji, automatyczne potwierdzenia, przypomnienia i zarządzanie stolikami.
- **Wykorzystanie Chatbotów do Obsługi Klienta:** Jak skonfigurować chatbota, który odpowie na FAQ, przyjmie rezerwację lub poinformuje o menu.
- **Warsztat: Konfiguracja Chatbota/Automatycznych Odpowiedzi na Facebook Messenger/Instagram DM/Stronie WWW:** Uczestnicy tworzą proste scenariusze odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania, automatyzując podstawową komunikację z klientem (np. godziny otwarcia, menu, alergen). Wykorzystanie narzędzi typu ManyChat lub wbudowanych funkcji platform.

Moduł 2: AI w Optymalizacji Menu i Zarządzaniu Zapasami

- **AI w Analizie Danych o Sprzedaży i Preferencjach Klienta:** Jak zbierać i analizować dane z systemu POS (Point of Sale) o popularności dań, godzinach szczytu, preferencjach klientów, aby podejmować lepsze decyzje dotyczące menu i promocji.
 - **Predykcja Popytu i Optymalizacja Zapasów:** Wykorzystanie AI do przewidywania, które składniki i dania będą cieszyć się największą popularnością, minimalizując marnotrawstwo i braki.
 - **Automatyzacja Procesów Zamawiania Składników:** Jak systemy mogą automatycznie generować listy zakupów na podstawie prognoz i stanów magazynowych.
 - **Warsztat: Analiza Danych Sprzedażowych POS i Tworzenie "Inteligentnego" Menu:** Uczestnicy pracują na przykładowych danych z systemu POS, identyfikując najlepiej i najgorzej sprzedające się pozycje, a następnie modyfikują menu, by zmaksymalizować zyski.
- Warsztat: Projektowanie Systemu Monitorowania Zapasów z Automatycznymi Powiadomieniami:** Uczestnicy tworzą prosty arkusz kalkulacyjny z regułami automatyzacji (np. Google Sheets z Apps Script lub Excel z Power Query) do śledzenia produktów i generowania alertów o niskim stanie.

Moduł 3: Personalizacja Doświadczeń, Marketing i Przyszłość Gastronomii z AI

- **Personalizacja Ofert i Rekomendacji:** Wykorzystanie AI do sugerowania dań, napojów czy promocji na podstawie historii zamówień klienta i jego preferencji. Programy lojalnościowe wspierane AI.
 - **AI w Marketingu i Promocji Restauracji:** Automatyczne tworzenie treści marketingowych (posty do social media, opisy dań), optymalizacja kampanii reklamowych.
 - **Etyka i Wyzwania AI w Gastronomii:** Kwestie prywatności danych klientów, akceptacji nowych technologii przez pracowników i gości.
 - **Warsztat: Tworzenie Spersonalizowanych Kampanii Marketingowych i Ofert dla Klientów:** Uczestnicy projektują automatyczne kampanie e-mail/SMS z personalizowanymi ofertami dla różnych segmentów klientów (np. stałych bywalców, osób obchodzących urodziny).
- Warsztat: Tworzenie Planu Wdrożenia AI w Wybranym Obszarze Gastronomii:** Uczestnicy opracowują konkretny plan wdrożenia rozwiązania AI w swojej restauracji, uwzględniając cele, narzędzia, koszty i potencjalne korzyści.

Szkolenie obejmuje 30 godzin dydaktycznych, z czego 10h to teoria, natomiast 21h to zajęcia praktyczne. 1 godzina dydaktyczna to 45 min.

Aby ukończyć szkolenie, uczestnik musi być obecny na co najmniej 80% godzin szkoleniowych oraz pozytywnie zdać test (poprawne odpowiedzi w co najmniej 80%).

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Moduł 1	Tomasz Żmuda	22-09-2025	08:00	18:00	10:00
2 z 4 Moduł 2	Tomasz Żmuda	23-09-2025	08:00	18:00	10:00
3 z 4 Moduł 3	Tomasz Żmuda	24-09-2025	08:00	17:30	09:30
4 z 4 Walidacja	-	24-09-2025	17:30	19:00	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	161,29 PLN
Koszt osobogodziny netto	161,29 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Żmuda

Tomasz Żmuda – specjalista w dziedzinie cyfrowych sukcesów jeśli chodzi o dane, optymalizacje i wzrost w produkcji. Jako doświadczony UX i product manager z kilkunastoletnim stażem w tworzeniu i zarządzaniu produktami cyfrowymi, wie, jak przekuć liczby w konkretne wyniki. Sprawnie funkcjonuje w trójkącie produktu cyfrowego, który zakłada realizację celów biznesowych poprzez dostarczanie wartości użytkownikom, przy uwzględnieniu i optymalnym wykorzystaniu technologii. Przykładem może być nagrodzona aplikacja mobilna z dziedziny zdrowia i edukacji – Diabdis, złożony i trudny temat monitorowania pacjentów z cukrzycą.

W ciągu swojej kariery miał okazję budować i prowadzić zespoły projektowe, produktowe i marketingowe. Wie, jak stworzyć kulturę pracy sprzyjającą innowacjom i efektywności. Jako rekruter z doświadczeniem, potrafi znaleźć talenty, które napędzają rozwój organizacji. Ma wkład w rozwój takich firm jak Nocowanie.pl i Morele.net.

Mentoring i edukacja to istotne części jego życia zawodowego. Wykształcił setki projektantów i product managerów, przygotowując ich do wyzwań rynku oraz wyzwań związanych z zastosowaniem praktycznym AI. Dzieli się swoją wiedzą na konferencjach takich jak Internet BETA czy UX Polska, TXB Digital, Design Ways czy Mobile Trends Conference.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje po szkoleniu następujące materiały / pomoce szkoleniowe:

- a) opracowane materiały edukacyjne -skrypt szkoleniowy w wersji online
- b) prezentacja która była wyświetlana podczas szkolenia.

Wszystkie materiały zostaną wysłane uczestnikom szkolenia w wersji elektronicznej ma adres mailowy podany przez uczestnika podczas rejestracji.

Warunki uczestnictwa

Aby skorzystać ze szkolenia, uczestnik powinien znać podstawy obsługi komputera.

Warunki techniczne

- Procesor 2-rdzeniowy 2GHz lub lepszy (zalecany 4-rdzeniowy);
- 2GB pamięci RAM (zalecane 4GB)
- System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10),
Mac OS wersja 10.13 (zalecana najnowsza wersja)
- Przeglądarka internetowa Google Chrome (zalecana), Mozilla Firefox lub Safari (zaktualizowane do najnowszej wersji)
- Stałe łącze internetowe o prędkości 1,5 Mbps (zalecane 2,5 Mbps z obrazem w jakości HD)
- kamera, mikrofon oraz głośniki lub słuchawki - wbudowane lub zewnętrzne

Aplikacja Klikmeeting/ZOOM lub inna w zależności do platformy szkoleniowej. Link do szkolenia zostanie przekazany uczestnikom drogą mailową najpóźniej w przeddzień rozpoczęcia szkolenia. Dane dostępne do usługi zostaną opublikowane w karcie usługi nie później niż w przeddzień rozpoczęcia szkolenia.

Kontakt



Kamila Kędziak

E-mail kamila.kedziak@dmi.edu.pl

Telefon (+48) 781 802 802