



Midero Spółka
Akcyjna

★★★★★ 4,7 / 5

7 947 ocen

Szkolenie w zakresie Strategicznego Zarządzania Rentownością w Gastronomii - Od Analizy Finansowej do Optymalizacji Procesów.

Numer usługi 2025/07/28/16301/2908132

📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 22.09.2025 do 25.09.2025

2 656,80 PLN brutto

2 160,00 PLN netto

110,70 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Zarządzanie zasobami ludzkimi
Grupa docelowa usługi	Właściciele restauracji, menedżerowie gastronomii, szefowie kuchni z ambicjami biznesowymi, osoby odpowiedzialne za wyniki finansowe punktów gastronomicznych.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	19-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym szkolenia jest przygotowanie kadry zarządzającej w gastronomii do strategicznego podejścia w zarządzaniu rentownością, obejmującego zaawansowaną analizę finansową, optymalizację kosztów, zarządzanie cenami oraz budowanie systemów kontroli efektywności operacyjnej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik po ukończonym szkoleniu potrafi przeprowadzać zaawansowaną analizę finansową działalności gastronomicznej.	Poprawnie interpretuje przykładowe sprawozdanie finansowe lokalu gastronomicznego. Identyfikuje i opisuje kluczowe wskaźniki rentowności, płynności i efektywności. Wskazuje działania naprawcze na podstawie analizy wskaźnikowej.	Test teoretyczny
Uczestnik po ukończonym szkoleniu potrafi budować i wdrażać systemy controllingu.	Definiuje pojęcie controllingu i przedstawia jego rolę w gastronomii. Rozpoznaje elementy systemu controllingu i przyporządkowuje je do odpowiednich procesów. Wskazuje metody zbierania, analizowania oraz prezentowania danych kontrolingowych.	Test teoretyczny
Uczestnik po ukończonym szkoleniu potrafi optymalizować procesy operacyjne z wykorzystaniem metodyk Lean.	Wyjaśnia podstawowe koncepcje Lean Management i ich zastosowanie w gastronomii. Identyfikuje przykłady marnotrawstwa (waste) w działalności gastronomicznej. Przedstawia propozycje usprawnień zgodnych z ideą Lean.	Test teoretyczny
Uczestnik po ukończonym szkoleniu potrafi zarządzać strategicznie rozwojem lokalu gastronomicznego.	Formułuje misję, wizję oraz cele strategiczne dla jednostki gastronomicznej. Analizuje otoczenie rynkowe i identyfikuje czynniki sukcesu. Kreśli przykładowy plan rozwoju lokalu na podstawie analizy SWOT.	Test teoretyczny
Uczestnik po ukończonym szkoleniu potrafi wdrażać zmiany organizacyjne i systemy motywacyjne.	Rozpoznaje etapy procesu wdrażania zmian w organizacji. Charakteryzuje podstawowe systemy motywacyjne stosowane w gastronomii. Proponuje przykładowe działania motywacyjne poprawiające efektywność zespołu.	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

Ramowy Program Usługi:

DZIEŃ 1 22.09.2025r. - (8 godzin dydaktycznych) - ANALIZA FINANSOWA I CONTROLLING

1. Wprowadzenie do strategicznego myślenia w gastronomii (09:00-10:30) - 2h

- Różnice między zarządzaniem operacyjnym a strategicznym
- Kluczowe wskaźniki efektywności (KPI) w gastronomii
- Analiza otoczenia konkurencyjnego i pozycjonowanie cenowe

2. Zaawansowana analiza kosztów i rentowności (10:30-12:00) - 2h

- Kalkulacja kosztów pełnych vs. kosztów zmiennych
- Analiza progu rentowności dla różnych segmentów menu
- Modelowanie scenariuszy finansowych

Przerwa kawowa (12:00-12:15)

3. Budowanie systemu controllingu gastronomicznego (12:15-13:45) - 2h

- Projektowanie raportów finansowych dla gastronomii
- Systemy wczesnego ostrzegania przed stratami
- Benchmarking wewnętrzny i zewnętrzny

4. Analiza rentowności menu i inżynieria menu (13:45-15:15) - 2h

- Macierz Boston Consulting Group dla dań
- Psychologia cenowa w menu
- Optymalizacja składu menu pod kątem marży

DZIEŃ 2 24.09.2025 r. - (8 godzin dydaktycznych) - OPTYMALIZACJA PROCESÓW I ZARZĄDZANIE ZASOBAMI

1. Lean Management w gastronomii (09:00-10:30) - 2h

- Identyfikacja i eliminacja marnotrawstwa (8 rodzajów muda)
- Mapowanie strumienia wartości w procesach gastronomicznych
- Kaizen w codziennej praktyce restauracyjnej

2. Zarządzanie łańcuchem dostaw i negocjacje z dostawcami (10:30-12:00) - 2h

- Strategiczne podejście do zakupów w gastronomii
- Techniki negocjacyjne z dostawcami
- Zarządzanie ryzykiem w łańcuchu dostaw

Przerwa kawowa (12:00-12:15)

3. Optymalizacja wykorzystania przestrzeni i czasu pracy (12:15-13:45) - 2h

- Analiza przepustowości i rotacji stolików
- Planowanie zmian i optymalizacja kosztów pracy

- Zarządzanie sezonowością i wahaniami popytu

4. Technologie wspierające zarządzanie gastronomią (13:45-15:15) - 2h

- Systemy POS i ich analityczne możliwości
- Automatyzacja procesów administracyjnych
- Big Data w gastronomii - analiza zachowań klientów

DZIEŃ 3 25.09.2025 r. - (8 godzin dydaktycznych) - STRATEGIA ROZWOJU I ZARZĄDZANIE ZMIANĄ

1. Budowanie strategii rozwoju lokalu gastronomicznego (09:00-10:30) - 2h

- Analiza SWOT dla restauracji
- Planowanie strategiczne - cele długoterminowe
- Modele biznesowe w gastronomii (franchise, własne marki, catering)

2. Marketing finansowy i zarządzanie cash flow (10:45-12:15) - 2h

- Prognozowanie przepływów pieniężnych
- Zarządzanie płynnością finansową
- Strategie finansowania rozwoju

Przerwa kawowa (12:15-12:30)

3. Zarządzanie zmianą i wdrażanie innowacji (12:30-14:00) - 2h

- Metodyki wdrażania zmian w organizacji
- Zarządzanie oporem wobec zmian w zespole
- Kultura ciągłego doskonalenia

4. Budowanie systemów motywacyjnych opartych na wynikach (14:15-15:00) - 1h

- Projektowanie systemów premiowych
- Zarządzanie przez cele (MBO) w gastronomii
- Budowanie kultury odpowiedzialności za wyniki

5. Podsumowanie i walidacja (15:00-15:45) - 1h

- Test teoretyczny

Informacje dodatkowe:

Tryb prowadzenia szkolenia: Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (lekcyjnych) trwających 45 minut.

Czas trwania szkolenia: Łącznie 24 godziny dydaktycznych realizowane w ciągu 3 dnia.

Przerwy: Jedna przerwa kawowa 15 minut, nie wliczana w czas trwania szkolenia.

Materiały szkoleniowe: Uczestnicy otrzymują komplet materiałów dydaktycznych.

Zaświadczenie: Po zakończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują zaświadczenie potwierdzające nabyte umiejętności

Uwagi organizacyjne:

Szkolenie ma charakter praktyczny z elementami teorii, co pozwala na natychmiastowe zastosowanie zdobytej wiedzy.

Zajęcia odbywają się w odpowiednio wyposażonej sali szkoleniowej, zapewniającej komfort pracy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 1. Wprowadzenie do strategicznego myślenia w gastronomii	MAGDALENA WIŚNIEWSKA-BARAN	22-09-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 13 2. Zaawansowana analiza kosztów i rentowności	MAGDALENA WIŚNIEWSKA-BARAN	22-09-2025	10:30	12:00	01:30
3 z 13 3. Budowanie systemu controllingu gastronomicznego	MAGDALENA WIŚNIEWSKA-BARAN	22-09-2025	12:15	13:45	01:30
4 z 13 4. Analiza rentowności menu i inżynieria menu	MAGDALENA WIŚNIEWSKA-BARAN	22-09-2025	13:45	15:15	01:30
5 z 13 1. Lean Management w gastronomii	MAGDALENA WIŚNIEWSKA-BARAN	24-09-2025	09:00	10:30	01:30
6 z 13 2. Zarządzanie łańcuchem dostaw i negocjacje z dostawcami	MAGDALENA WIŚNIEWSKA-BARAN	24-09-2025	10:30	12:00	01:30
7 z 13 3. Optymalizacja wykorzystania przestrzeni i czasu pracy	MAGDALENA WIŚNIEWSKA-BARAN	24-09-2025	12:15	13:45	01:30
8 z 13 4. Technologie wspierające zarządzanie gastronomią	MAGDALENA WIŚNIEWSKA-BARAN	24-09-2025	13:45	15:15	01:30
9 z 13 1. Budowanie strategii rozwoju lokalu gastronomicznego	MAGDALENA WIŚNIEWSKA-BARAN	25-09-2025	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 13 2. Marketing finansowy i zarządzanie cash flow	MAGDALENA WIŚNIEWSKA-BARAN	25-09-2025	10:45	12:15	01:30
11 z 13 3. Zarządzanie zmianą i wdrażanie innowacji	MAGDALENA WIŚNIEWSKA-BARAN	25-09-2025	12:30	14:00	01:30
12 z 13 4. Budowanie systemów motywacyjnych opartych na wynikach	MAGDALENA WIŚNIEWSKA-BARAN	25-09-2025	14:15	15:00	00:45
13 z 13 5. Podsumowanie i walidacja	-	25-09-2025	15:00	15:45	00:45

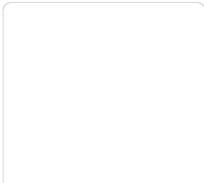
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 656,80 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 160,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	110,70 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1
MAGDALENA WIŚNIEWSKA-BARAN

Magdalena Wiśniewska-Baran właścicielka firmy Tabaka Kulinarna. Jestem polecana wśród restauratorów, hotelarzy, firmy, instytucje publiczne, przedsiębiorców jako szkoleniowiec, mentor, coach. Ukończyłam studia wyższe kierunku administracja publiczna oraz zarządzanie zasobami ludzkimi. Na chwilę obecną kończę studia MBA. Firma Tabaka Kulinarna w roku 2023 została nagrodzona przez wydawnictwo Business Woman&Life Lidera najwyższej jakości szkoleń i doradztwa profesjonalnego w branży gastronomicznej, jestem członkiem PIFS czyli Polskiej Izby Firm szkoleniowych. Od stycznia 2025 po oficjalnym zaproszeniu i rozmowie z Panią prezes Renatą Kamiennik, będę ekspertem w IGGP (Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej). Firma Tabaka Kulinarna jest wpisana do Rejestru Instytucji szkoleniowych, posiada certyfikat jakości, jest wpisana również do Bazy Usług Rozwojowych (BUR), gdzie jako firma może wykonywać usługi szkoleniowe i doradcze. Posiadam ponad 25-letnie doświadczenie. Jest również członkiem największej grupy networkingowej w Polsce BNI. Od 2013 roku prowadzę szkolenia, konsultacje dla przedsiębiorców, osób indywidualnych na terenie całej Polski.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik kursu będzie miał udostępnione materiały szkoleniowe.

Informacje dodatkowe

Osoba prowadząca weryfikację (Jacek Kotula) tworzy test i weryfikuje jego wyniki po zakończeniu testu. Prowadzący Magdalena Wiśniewska-Baran rozdaje test do wypełnienia uczestnikom.

Podana liczba godzin dotyczy godzin dydaktycznych tzn. 1 godzina dydaktyczna = 45 minut.

Cena za godzinę szkolenia na jednego uczestnika : 90,00 zł netto/ 110,70 zł brutto.

Adres

ul. ks. Józefa Kurzei 17/9
31-619 Kraków
woj. małopolskie

Kontakt



Rita Hermanson-Świerk

E-mail rita.hermanson@midero.pl

Telefon (+48) 608 040 711