



## Szkolenie Marketing w Gastronomii

Numer usługi 2025/12/12/148235/3209344

1 813,00 PLN brutto

1 813,00 PLN netto

113,31 PLN brutto/h

113,31 PLN netto/h

Karolina Kolańska  
Twoje Gastro

★★★★★ 4,7 / 5

47 ocen

📍 Wrocław / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 16.11.2026 do 17.11.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikatory projektów</b>	Kierunek - Rozwój
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkolenie Marketing w Gastronomii dedykowane jest zarówno managerom, właścicielom restauracji, jak i osobom, które pragną poszerzyć swoją wiedzę z zakresu promocji lokalu gastronomicznego. To idealne rozwiązanie dla tych, którzy chcą skutecznie budować markę, przyciągać gości i zwiększać zyski. Szkolenie skierowane jest również do osób aspirujących do objęcia stanowisk związanych z marketingiem w gastronomii. Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie w marketingu.</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>	7
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	13-11-2026
<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 jest przygotowanie uczestników do samodzielnego tworzenia i wdrażania skutecznych strategii marketingowych w lokalach gastronomicznych. Uczestnicy nauczą się budować rozpoznawalną markę, skutecznie promować ofertę i przyciągać nowych gości poprzez różnorodne kanały komunikacyjne. Ponadto, szkolenie przygotowuje uczestników do analizy rynku, segmentacji gości oraz planowania kampanii marketingowych, które zwiększą zyski i podniosą atrakcyjność lokalu.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje strategię marketingową restauracji	Analizuje rynek i konkurencję Dobiera odpowiednie narzędzia marketingowe do celów lokalu Tworzy kampanie marketingowe skierowane do różnych grup docelowych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Zarządza komunikacją marketingową	Kreuje wizerunek restauracji w social mediach Dba o spójność komunikacji w różnych kanałach promocji Angażuje gości poprzez kampanie interaktywne i programy lojalnościowe	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Tworzy skuteczne oferty i promocje	Planuje i wdraża promocje sezonowe oraz okazjonalne Monitoruje skuteczność działań promocyjnych i dostosowuje je do potrzeb rynku Przygotowuje materiały reklamowe we współpracy z grafikami i agencjami reklamowymi	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje nowoczesne narzędzia marketingowe	Wykorzystuje narzędzia takie jak Google Ads, Facebook Ads, e-mail marketing oraz influencer marketing, aby zwiększać zasięg i efektywność kampanii promocyjnych	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

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

I Dzień

### Podstawy marketingu w gastronomii

- Czym jest marketing w gastronomii
- Marketing tradycyjny – rozumienie fundamentów marketingu niezbędnych w branży gastronomicznej
- Brand Communication – jak skutecznie budować świadomość marki i wyróżniać się na tle konkurencji
- Public Relations – techniki kształtowania pozytywnych relacji z gośćmi i opinia publiczną
- Rodzaje social mediów i ich specyfikacja – wykorzystanie różnorodności platform do maksymalizacji zasięgu

### Strategie marketingowe dostosowane do lokali gastronomicznych

- Promocja dla różnego typu lokali gastronomicznych – dostosowanie strategii marketingowych do specyfiki restauracji, bistra, pizzerii, klubu czy domu weselnego
- Darmowe narzędzia do projektowania komunikatów wizualnych – praktyczne warsztaty z wykorzystaniem narzędzi typu Canva
- Content Marketing – jak tworzyć angażujące treści, które przyciągną uwagę i zbudują relacje z gośćmi
- Prowadzenie własnych kanałów social media – efektywne strategie i planowanie postów
- Menedżer reklam Facebooka – projektowanie różnorodnych kampanii reklamowych od podstaw
- Tworzenie konkursów i wydarzeń - jak angażować społeczność i zwiększać zasięgi

### Narzędzia marketingowe i wizualne

- Influencer Marketing – współpraca z influencerami jako sposób na dotarcie do nowych grup gości
- Employer Branding – budowanie marki pracodawcy w branży gastronomicznej

### Tworzenie treści wizualnych

- Projektowanie postów, rolek i relacji -tworzenie atrakcyjnych wizualnie treści
- Obróbka zdjęć i montaż video, montaż rolek – warsztaty praktyczne z wykorzystaniem prostych narzędzi
- Oświetlenie i kadrowanie – podstawy techniczne dla lepszej jakości zdjęć i video
- Planowanie treści – jak organizować i planować publikacje, aby osiągnąć najlepsze wyniki
- Jak znaleźć pomysł na content – warsztaty kreatywne skupiające się na generowaniu innowacyjnych pomysłów i inspiracji do tworzenia unikalnych treści. Uczestnicy nauczą się, jak wykorzystać trendsetting, storytelling oraz jak analizować potrzeby swojej grupy docelowej, aby tworzyć treści, które trafiają w gust i zainteresowania odbiorców.

II Dzień

### Strony internetowe w gastronomii

- Przegląd komponentów skutecznej strony internetowej
- CMS WordPress dla gastronomii – praktyczne wprowadzenie do WordPressa, samodzielna edycja stron, zmiana menu, dodawanie promocji

- UX Design – zasady projektowania user-friendly stron internetowych dla restauracji, analiza i projektowanie layoutów stron

### Pozycjonowanie i kampanie reklamowe

- SEO i pozycjonowanie strony – kluczowe elementy SEO dla stron gastronomicznych
- SEM i Google Ads dla gastronomii – praktyczne warsztaty z tworzenia kampanii Google Ads
- Narzędzia do obsługi SEM – przegląd narzędzi i ich wykorzystanie w praktyce

### Zarządzanie wizytówką i marketing tematyczny

- Wizytówka w Google – jak założyć i optymalizować wizytówkę Twojej restauracji w Google
- Real-time marketing i marketing tematyczny – wykorzystanie aktualnych wydarzeń i trendów w marketingu, przykłady skutecznych kampanii real-time marketingu

### Analiza rynku i prawne aspekty marketingu

- Kontrola rynku i analiza konkurencji – narzędzia do monitorowania rynku i działań konkurencji, praktyczne ćwiczenia z analizy i wyciągania wniosków
- RODO i Kwestie Prawne – podstawy prawne prowadzenia działań marketingowych w Internecie

### Reklamy i wykorzystanie AI

- Słowa kluczowe i targetowanie w PPC – wybór słów kluczowych i targetowanie reklam, tworzenie efektywnych kampanii PPC
- Tworzenie treści reklamowych – zasady skutecznych treści reklamowych, warsztaty z pisania i projektowania reklam
- Wykorzystanie AI – generowanie treści reklamowych z wykorzystaniem narzędzi opartych na sztucznej inteligencji do automatycznego tworzenia treści reklamowych, takich jak teksty, hasła czy opisy dań, co pozwoli zaoszczędzić czas i zasoby

### Walidacja - test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Podział na grupy 2 osobowe

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 17</b> Podstawy marketingu w gastronomii	Weronika Wyczachowska	16-11-2026	09:00	11:00	02:00
<b>2 z 17</b> Przerwa	Weronika Wyczachowska	16-11-2026	11:00	11:15	00:15
<b>3 z 17</b> Strategie marketingowe dostosowane do lokali gastronomicznych	Weronika Wyczachowska	16-11-2026	11:15	13:00	01:45
<b>4 z 17</b> Przerwa	Weronika Wyczachowska	16-11-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 17 Narzędzia marketingowe i wizualne	Weronika Wyczachowska	16-11-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 17 Przerwa	Weronika Wyczachowska	16-11-2026	15:15	15:30	00:15
7 z 17 Tworzenie treści wizualnych	Weronika Wyczachowska	16-11-2026	15:30	17:00	01:30
8 z 17 Strony internetowe w gastronomii	Weronika Wyczachowska	17-11-2026	09:00	10:00	01:00
9 z 17 Pozycjonowanie i kampanie reklamowe	Weronika Wyczachowska	17-11-2026	10:00	11:00	01:00
10 z 17 Przerwa	Weronika Wyczachowska	17-11-2026	11:00	11:15	00:15
11 z 17 Pozycjonowanie i kampanie reklamowe	Weronika Wyczachowska	17-11-2026	11:15	13:00	01:45
12 z 17 Przerwa	Weronika Wyczachowska	17-11-2026	13:00	13:30	00:30
13 z 17 Zarządzanie wizytówką i marketing tematyczny	Weronika Wyczachowska	17-11-2026	13:30	14:30	01:00
14 z 17 Analiza rynku i prawne aspekty marketingu	Weronika Wyczachowska	17-11-2026	14:30	15:15	00:45
15 z 17 Przerwa	Weronika Wyczachowska	17-11-2026	15:15	15:30	00:15
16 z 17 Reklamy i wykorzystanie AI	Weronika Wyczachowska	17-11-2026	15:30	16:50	01:20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 17 Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Weronika Wyczachowska	17-11-2026	16:50	17:00	00:10

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 813,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 813,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	113,31 PLN
Koszt osobogodziny netto	113,31 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Weronika Wyczachowska

Od ponad sześciu lat zajmuje się designem i analizą kolorystyczną. Swoją karierę rozpoczęłam jeszcze podczas studiów na kierunku Media Relations od pracy przy pokazach mody i prowadzeniu eventów. Z biegiem czasu pasja do koloru i designu przekształciła się w pasję do social mediów i public relations.

Ze światem marketingu związałam się w 2016 roku, wtedy też zaczęłam przygodę ze szkoleniami. Od tego czasu tworzę i dostarczam rozwiązania marketingowe, dbam o strategię i wizerunek marek w sieci. Prowadziłam medialnie firmy, również te z branży gastronomicznej, projektowałam opakowania i zajmowałam się brandingiem dla produktów detalicznych wprowadzanych na europejski rynek. Naukowo pracowałam przy projektach eye-trackingowych i tych związanych z merchandisingiem.

Czas na Twoją gastronomię, chętnie porozmawiam z Tobą o narzędziach, które mają szansę sprawdzić się w Twoim lokalu. Pamiętaj, marketing nie jest już o tym co można zrobić, ale o historiach które opowiada. Pokażę Ci jak utrwalić w umysłach konsumentów świadomość istnienia marki oraz budować świat emocji z nią związany.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

## Informacje dodatkowe

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

## Adres

ul. Powstańców Śląskich 7

53-332 Wrocław

woj. dolnośląskie

Hotel Novotel

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Numer sali będzie oznaczony przy recepcji

## Kontakt



**Karolina Kolańska**

**E-mail** kontakt@twojegastro.com

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