



GastroInvest Group
Łukasz Maziarski

★★★★★ 5,0 / 5

36 ocen

Szkolenie pn. „Inteligentne Systemy Zarządzania HoReCa – Od Danych do Optymalnych Decyzji”

Numer usługi 2026/04/07/155899/3467611

📍 Ogonki

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 18:00 h

📅 08.06.2026 do 09.06.2026

3 834,00 PLN brutto

3 834,00 PLN netto

213,00 PLN brutto/h

213,00 PLN netto/h

284,58 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do kadry zarządzającej oraz pracowników obiektów hotelarskich i gastronomicznych (HoReCa), którzy odpowiadają za organizację procesów operacyjnych, kontrolę kosztów oraz podejmowanie decyzji wpływających na efektywność funkcjonowania przedsiębiorstwa. Usługa dedykowana jest osobom zaangażowanym w zarządzanie obiektem i jego zasobami, w szczególności właścicielom, kierownikom, szefom kuchni, kucharzom, pracownikom zaplecza gastronomicznego oraz osobom wspierającym organizację pracy zespołu.

Szkolenie przeznaczone jest dla osób chcących rozwijać kompetencje cyfrowe, wykorzystywać narzędzia sztucznej inteligencji w analizie danych oraz optymalizować koszty i procesy operacyjne w celu zwiększenia efektywności zarządzania i budowania przewagi konkurencyjnej przedsiębiorstwa.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

04-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

18

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Szkolenie pn. Inteligentne Systemy Zarządzania HoReCa – Od Danych do Optymalnych Decyzji” przygotowuje do samodzielnego wykorzystania sztucznej inteligencji oraz narzędzi cyfrowych w zarządzaniu obiektem HoReCa, w szczególności w zakresie analizy danych, optymalizacji kosztów oraz usprawniania procesów operacyjnych, co umożliwi podejmowanie trafnych decyzji zarządczych i zwiększenie efektywności funkcjonowania przedsiębiorstwa.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|---|---|
| Uczestnik analizuje dane operacyjne i finansowe w celu optymalizacji funkcjonowania obiektu HoReCa. | interpretuje dane sprzedażowe, kosztowe i operacyjne | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| | identyfikuje źródła nieefektywności kosztowej, | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| | wyciąga wnioski na podstawie analiz danych. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| | dobiera narzędzia AI do konkretnych obszarów działalności, | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Uczestnik wykorzystuje narzędzia sztucznej inteligencji w zarządzaniu obiektem HoReCa. | wykorzystuje AI do analizy danych i generowania rekomendacji, | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| | ocenia przydatność narzędzi AI w kontekście operacyjnym. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Uczestnik projektuje działania optymalizujące procesy operacyjne w obiekcie. | proponuje rozwiązania usprawniające organizację pracy | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| | opracowuje działania redukujące koszty operacyjne, | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| | dostosowuje działania do specyfiki obiektu HoReCa. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Uczestnik podejmuje decyzje zarządcze w oparciu o dane i analizy. | dobiera działania na podstawie wyników analiz, | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| | ocenia ryzyko podejmowanych decyzji, | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| | uzasadnia wybór konkretnych rozwiązań operacyjnych. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Tytuł szkolenia: Inteligentne Systemy Zarządzania HoReCa – Od Danych do Optymalnych Decyzji

Czas trwania: 2 dni / 18 godzin zegarowych

Godziny zajęć: 08:00 – 17:00 (z uwzględnieniem przerw)

Grupa docelowa: Szkolenie skierowane jest do właścicieli oraz pracowników obiektów HoReCa odpowiedzialnych za zarządzanie operacyjne, kontrolę kosztów i organizację pracy, którzy chcą wykorzystywać narzędzia cyfrowe i sztuczną inteligencję do optymalizacji procesów, analizy danych oraz podejmowania trafniejszych decyzji wspierających rozwój i konkurencyjność przedsiębiorstwa.

Dzień 1 (9 godzin)

08:00 – 10:00 | Wprowadzenie do cyfrowego zarządzania w HoReCa (teoria 2 h)

- znaczenie danych w nowoczesnym zarządzaniu obiektem
- rola sztucznej inteligencji w optymalizacji procesów
- identyfikacja obszarów generujących koszty
- podejmowanie decyzji w oparciu o dane zamiast intuicji

10:00 – 10:15 | Przerwa

10:15 – 13:00 | AI jako narzędzie kontroli kosztów operacyjnych (teoria 2,75 h)

- analiza struktury kosztów w hotelu i gastronomii
- wykorzystanie narzędzi AI do monitorowania wydatków
- prognozowanie kosztów i zapotrzebowania
- identyfikowanie nieefektywności operacyjnych

13:00 – 14:00 | Cyfrowe zarządzanie gastronomią (teoria 1 h)

- tworzenie menu z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych
- automatyczna kalkulacja food cost
- analiza rentowności dań

- planowanie zakupów w oparciu o dane sprzedażowe

14:00 – 14:45 | Przerwa obiadowa

14:45 – 17:00 | Warsztat – analiza danych i podejmowanie decyzji (Praktyka 2,25 h)

- interpretacja raportów sprzedażowych
- identyfikacja produktów o niskiej rentowności
- optymalizacja kosztów surowców
- symulacje decyzji zarządczych
- praca zespołowa na przykładach operacyjnych

Dzień 2 (9 godzin)

08:00 – 10:00 | Automatyzacja procesów w hotelu i restauracji (Teoria 2 h)

- obszary możliwe do automatyzacji
- AI w planowaniu pracy personelu
- zarządzanie rezerwacjami i obłożeniem
- ograniczanie błędów operacyjnych

10:00 – 10:15 | Przerwa

10:15 – 12:30 | Zarządzanie personelem w oparciu o dane (Teoria 2,25 h)

- analiza danych dotyczących sprzedaży, obłożenia i ruchu gości
- dopasowanie grafików do rzeczywistego zapotrzebowania
- wykorzystanie danych do kontroli kosztów pracy
- identyfikacja nadmiarów i niedoborów kadrowych

12:30 – 13:30 | Warsztat – projekt optymalizacji kosztowej (praktyka 1 h)

- identyfikacja obszarów wymagających poprawy
- opracowanie działań optymalizacyjnych
- wykorzystanie danych do planowania zmian
- budowanie modelu bardziej rentownego funkcjonowania obiektu

13:30 – 14:15 | Przerwa obiadowa

14:15 – 15:30 | Bezpieczeństwo danych i odpowiedzialne wykorzystanie AI (praktyka 1,25 h)

- ochrona danych w procesach zarządczych
- wiarygodność analiz
- ograniczanie ryzyka błędnych decyzji
- etyczne wykorzystanie technologii

15:30 – 16:20 | AI jako wsparcie decyzji strategicznych (praktyka 0,83 h)

- przewidywanie trendów sprzedażowych
- planowanie inwestycji
- zarządzanie ryzykiem
- budowanie przewagi konkurencyjnej dzięki technologii

16:20 – 17:00 | Cyfryzacja jako kierunek rozwoju HoReCa (praktyka 0,67 h)

- zwiększanie efektywności operacyjnej
- redukcja kosztów dzięki technologii
- długofalowe korzyści z wdrażania narzędzi AI
- Walidacja efektów uczenia się - test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

W trakcie szkolenia uczestnicy pracują z narzędziami takimi jak: ChatGPT (analiza danych i generowanie rekomendacji), MS Excel (analiza kosztów i kalkulacje), systemy POS (raporty sprzedażowe) oraz arkusze do planowania pracy i analiz operacyjnych.

Warunki organizacyjne:

Szkolenie ma charakter grupowy i realizowane jest w formie stacjonarnej. Obejmuje ono **18 godzin zegarowe** i jest realizowane w ciągu 2 dni (08:00–17:00 dziennie, z uwzględnieniem przerw). Przerwy (kawowe i obiadowa) są **wliczane w czas trwania szkolenia**, zgodnie z zasadami obowiązującymi w Bazie Usług Rozwojowych.

Czas trwania części teoretycznej i praktycznej:

Szkolenie ma charakter mieszany i obejmuje zarówno zajęcia teoretyczne, jak i praktyczne.

- **Część teoretyczna:** ok. **9 godzin zegarowych** – wykłady, prezentacje, analiza przypadków, test walidacyjny.
- **Część praktyczna:** ok. **9 godzin zegarowych** – warsztaty, ćwiczenia operacyjne na danych gastronomicznych (food cost, sprzedaż, marża), symulacje, praca z rzeczywistymi danymi.

Zajęcia odbywają się w sali konferencyjnej funkcjonującego obiektu hotelowego, przystosowanej do prowadzenia szkoleń i warsztatów edukacyjnych. Przestrzeń spełnia obowiązujące normy BHP oraz zapewnia odpowiednie warunki techniczne i organizacyjne do realizacji części teoretycznej i warsztatowej.

Sala wyposażona jest w stanowiska szkoleniowe, sprzęt multimedialny (projektor, ekran, nagłośnienie), dostęp do Internetu oraz zaplecze sanitarne. Układ sali umożliwia zarówno pracę indywidualną, jak i zespołową, z uwzględnieniem ćwiczeń praktycznych oraz pracy na rzeczywistych danych operacyjnych obiektu HoReCa.

Szkolenie prowadzone jest przez trenera posiadającego doświadczenie w zakresie cyfryzacji przedsiębiorstw, wykorzystania sztucznej inteligencji w zarządzaniu oraz pracy dydaktycznej z kadrą zarządzającą i operacyjną branży HoReCa. Program obejmuje zajęcia teoretyczne i warsztatowe z zastosowaniem aktywnych metod nauczania, takich jak analiza przypadków, ćwiczenia decyzyjne, symulacje procesów zarządczych oraz praca na przykładach wspierających optymalizację kosztów i usprawnianie organizacji pracy.

Uczestnicy otrzymują komplet materiałów dydaktycznych bezpośrednio powiązanych z programem szkolenia, w tym:

- skrypt szkoleniowy obejmujący zagadnienia wykorzystania AI i narzędzi cyfrowych w zarządzaniu obiektem HoReCa,
- wzory narzędzi wspierających analizę danych i kontrolę kosztów,
- checklisty operacyjne ułatwiające wdrażanie usprawnień procesowych,
- zestaw kluczowych wskaźników pomocnych w ocenie efektywności operacyjnej,
- certyfikat potwierdzający pozytywne ukończenie szkolenia zawierający opis osiągniętych efektów uczenia się.

Zajęcia odbywają się w godzinach 08:00–17:00, z uwzględnieniem przerw. Program koncentruje się na praktycznym wykorzystaniu sztucznej inteligencji i narzędzi cyfrowych w zarządzaniu obiektem HoReCa, wspierając podejmowanie trafniejszych decyzji, optymalizację kosztów oraz zwiększenie efektywności funkcjonowania przedsiębiorstwa.

Walidacja efektów uczenia się obejmuje :

Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie -Walidacja efektów uczenia się realizowana jest w formie testu teoretycznego z wynikiem generowanym automatycznie. Test ma charakter decyzyjny i oparty jest na zadaniach sytuacyjnych (case study), odzwierciedlających rzeczywiste warunki funkcjonowania obiektów HoReCa.

Każde zadanie zawiera opis sytuacji operacyjnej wraz z danymi (np. sprzedaż, koszty, obłożenie), na podstawie których uczestnik dokonuje analizy i wybiera właściwe rozwiązanie spośród podanych odpowiedzi.

Test weryfikuje w szczególności:

- umiejętność interpretacji danych operacyjnych i finansowych,
- zdolność identyfikacji nieefektywności kosztowych,
- dobór narzędzi sztucznej inteligencji do konkretnych sytuacji,
- podejmowanie decyzji optymalizujących funkcjonowanie obiektu.

Wszystkie pytania mają formę zamkniętą (jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru), co umożliwia automatyczną ocenę wyniku przez system.

Uczestnik samodzielnie rozwiązuje test z wykorzystaniem urządzenia mobilnego lub komputera, a wynik generowany jest automatycznie po zakończeniu walidacji, co zapewnia obiektywność i przejrzystość oceny.

Do wybranej metody walidacji nie jest potrzebny validator, ponieważ uczestnicy dostają link do wypełnienia testu

Walidacja realizowana jest z wykorzystaniem urządzeń własnych uczestników (smartfony lub laptopy). W przypadku ich braku organizator zapewnia dostęp do urządzeń umożliwiających samodzielne rozwiązanie testu przez każdego uczestnika. Wynik testu generowany jest automatycznie przez system po jego zakończeniu, co zapewnia obiektywność i przejrzystość oceny.

Test obejmuje pytania oparte na danych liczbowych i sytuacjach operacyjnych, co zapewnia praktyczny charakter walidacji mimo zastosowania formy automatycznej.

Udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami:

Obiekt zapewnia dostępność architektoniczną i organizacyjną dla osób z niepełnosprawnościami. Istnieje możliwość zapewnienia dodatkowego wsparcia – w tym indywidualnych materiałów, asysty oraz dostosowania formy przekazu do potrzeb uczestników.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 15 Wprowadzenie do cyfrowego zarządzania w HoReCa | Grzegorz Kubicki | 08-06-2026 | 08:00 | 10:00 | 02:00 |
| 2 z 15 Przerwa | Grzegorz Kubicki | 08-06-2026 | 10:00 | 10:15 | 00:15 |
| 3 z 15 AI jako narzędzie kontroli kosztów operacyjnych | Grzegorz Kubicki | 08-06-2026 | 10:15 | 13:00 | 02:45 |
| 4 z 15 Cyfrowe zarządzanie gastronomią | Grzegorz Kubicki | 08-06-2026 | 13:00 | 14:00 | 01:00 |
| 5 z 15 Przerwa | Grzegorz Kubicki | 08-06-2026 | 14:00 | 14:45 | 00:45 |
| 6 z 15 Warsztat – analiza danych i podejmowanie decyzji | Grzegorz Kubicki | 08-06-2026 | 14:45 | 17:00 | 02:15 |
| 7 z 15 Automatyzacja procesów w hotelu i restauracji | Grzegorz Kubicki | 09-06-2026 | 08:00 | 10:00 | 02:00 |
| 8 z 15 Przerwa | Grzegorz Kubicki | 09-06-2026 | 10:00 | 10:15 | 00:15 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 9 z 15 Zarządzanie personelem w oparciu o dane | Grzegorz Kubicki | 09-06-2026 | 10:15 | 12:30 | 02:15 |
| 10 z 15 Warsztat – projekt optymalizacji kosztowej | Grzegorz Kubicki | 09-06-2026 | 12:30 | 13:30 | 01:00 |
| 11 z 15 Przerwa | Grzegorz Kubicki | 09-06-2026 | 13:30 | 14:15 | 00:45 |
| 12 z 15 Bezpieczeństwo danych i odpowiedzialne wykorzystanie AI | Grzegorz Kubicki | 09-06-2026 | 14:15 | 15:30 | 01:15 |
| 13 z 15 AI jako wsparcie decyzji strategicznych | Grzegorz Kubicki | 09-06-2026 | 15:30 | 16:20 | 00:50 |
| 14 z 15 Cyfryzacja jako kierunek rozwoju HoReCa | Grzegorz Kubicki | 09-06-2026 | 16:20 | 16:50 | 00:30 |
| 15 z 15 Walidacja efektów uczenia się | Grzegorz Kubicki | 09-06-2026 | 16:50 | 17:00 | 00:10 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|--|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 3 834,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży | |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 3 834,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 213,00 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 213,00 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Grzegorz Kubicki

Trener z ponad 10-letnim doświadczeniem w zakresie marketingu cyfrowego, specjalizujący się w strategiach komunikacji w mediach społecznościowych oraz kampaniach reklamowych online. Współpracował z licznymi firmami z branży hotelarskiej i gastronomicznej, prowadząc doradztwo oraz wdrażając działania promocyjne ukierunkowane na zwiększenie widoczności marki, pozyskiwanie Gości oraz budowanie długofalowych relacji z odbiorcami. Posiada praktyczne doświadczenie w zakresie tworzenia i realizacji kampanii opartych na wartościach zrównoważonego rozwoju i ekologii.

Prowadzi szkolenia z zakresu wykorzystania narzędzi takich jak Facebook, Instagram, TikTok, LinkedIn, Google Ads, Canva i CapCut, skupiając się na dostosowaniu treści i strategii do branży HoReCa. Wiedzę łączy z praktyką, realizując projekty promujące odpowiedzialną komunikację oraz nowoczesne podejście do marketingu w sektorze usług. Jako właściciel agencji marketingowej od lat prowadzi kompleksowe działania promocyjne dla klientów z sektora MŚP. Regularnie podnosi swoje kompetencje, śledząc trendy rynkowe oraz wdrażając innowacyjne rozwiązania z zakresu digital marketingu.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują komplet materiałów dydaktycznych bezpośrednio powiązanych z programem szkolenia, w tym:

- skrypt szkoleniowy obejmujący zagadnienia strategicznej obecności HoReCa w mediach społecznościowych, budowania wizerunku marki oraz planowania komunikacji promocyjnej,
- wzory planów komunikacji i harmonogramów publikacji,
- checklisty operacyjne wspierające profesjonalne prowadzenie mediów społecznościowych,
- zestaw podstawowych wskaźników do analizy skuteczności działań promocyjnych,
- certyfikat potwierdzający pozytywne ukończenie szkolenia zawierający opis osiągniętych efektów uczenia się.

Adres

ul. Giżycka 35

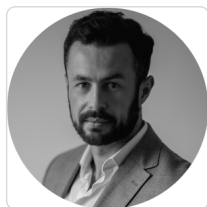
11-600 Ogonki

woj. warmińsko-mazurskie

Szkolenie realizowane jest stacjonarnie, w sali konferencyjnej zlokalizowanej na terenie obiektu hotelowego, przystosowanej do prowadzenia zajęć edukacyjnych i warsztatowych. Przestrzeń szkoleniowa zapewnia odpowiednie warunki do realizacji części teoretycznej oraz ćwiczeń praktycznych z wykorzystaniem sprzętu multimedialnego. Sala wyposażona jest w stoły szkoleniowe, miejsca siedzące dla uczestników, sprzęt audiowizualny, dostęp do Internetu oraz zaplecze techniczne i sanitarne. Układ sali umożliwia zarówno pracę indywidualną, jak i zespołową, zgodnie z założeniami programu szkolenia.

Obiekt spełnia obowiązujące wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz standardy właściwe dla branży HoReCa, zapewniając komfortowe i profesjonalne warunki do prowadzenia zajęć.

Kontakt



ŁUKASZ MAZIARSKI

E-mail lukasz.maziarski@wp.pl

Telefon (+48) 722 095 364