



Karolina Kolańska-Sułkowska Twoje Gastro

★★★★★ 4,7 / 5
48 ocen

Szkolenie Zarządzanie Kosztami - Analityka Finansowa

Numer usługi 2026/05/08/148235/3547218

- 📍 Wrocław
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 24.11.2026 do 25.11.2026

2 343,00 PLN brutto
2 343,00 PLN netto
146,44 PLN brutto/h
146,44 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do właścicieli lokali gastronomicznych, managerów restauracji, kierowników zmian, supervisorów oraz osób przygotowujących się do objęcia stanowisk managerskich w gastronomii. Program dedykowany jest również osobom odpowiedzialnym za kontrolę kosztów, rentowność lokalu, zarządzanie personelem oraz organizację pracy operacyjnej w restauracjach, kawiarniach, hotelach i firmach cateringowych. Szkolenie przeznaczone jest dla osób, które chcą zwiększyć swoją wiedzę z zakresu finansów gastronomicznych, analizy kosztów, Food Cost, Beverage Cost oraz skutecznego zarządzania rentownością lokalu gastronomicznego.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	23-11-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
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 szkolenia jest rozwinięcie kompetencji uczestników w zakresie zarządzania finansami lokalu gastronomicznego, analizy rentowności oraz skutecznej kontroli kosztów operacyjnych. Uczestnicy zdobędą wiedzę i praktyczne umiejętności związane z analizą Food Cost, Beverage Cost, marży, zysku oraz interpretacją podstawowych wskaźników finansowych wykorzystywanych w gastronomii. Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnej oceny rentowności lokalu gastronomicznego, identyfikowania obszarów gene

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje podstawowe pojęcia finansowe wykorzystywane w gastronomii.	rozdziela pojęcia: obrót, marża, narzut i zysk	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje różnice między kosztami stałymi i zmiennymi	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	rozpoznaje główne kategorie kosztów w gastronomii	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	rozpoznaje główne kategorie kosztów w gastronomii	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik analizuje strukturę kosztów i rentowność lokalu gastronomicznego.	wskazuje elementy wpływające na poziom kosztów operacyjnych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	rozpoznaje elementy wpływające na poziom Food Cost i Beverage Cost	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik charakteryzuje zasady obliczania Food Cost i Beverage Cost.	wskazuje różnice między kosztem teoretycznym a rzeczywistym	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje znaczenie inwentaryzacji i kontroli magazynu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik identyfikuje narzędzia kontroli kosztów w lokalu gastronomicznym.	rozpoznaje działania ograniczające straty operacyjne	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje działania zwiększające efektywność sprzedaży i marży	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik zna metody poprawy rentowności lokalu gastronomicznego.	rozpoznaje metody optymalizacji kosztów w gastronomii	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

I Dzień. Finanse lokalu gastronomicznego i analiza rentowności

Blok I - Podstawy finansów i rola managera w rentowności lokalu gastronomicznego

- Rola managera w wyniku finansowym lokalu gastronomicznego
- Dlaczego wysoka sprzedaż nie zawsze oznacza zysk
- Najczęstsze błędy finansowe managerów i właścicieli
- Myślenie kosztowe jako kompetencja managera
- Koszty stałe i zmienne
- Koszty bezpośrednie i pośrednie
- Główne kategorie kosztów w gastronomii

Blok II - Marża, zysk i analiza rentowności

- Czym jest marża brutto i jak ją liczyć
- Różnica między marżą a narzutem
- Interpretacja poziomu marży w gastronomii
- Najczęstsze błędy w kalkulacji marży
- Jak powstaje zysk w lokalu gastronomicznym
- Obrót, marża i zysk – kluczowe różnice
- Struktura uproszczonego rachunku wyników (P&L)
- Kluczowe wskaźniki rentowności restauracji

Blok III - Analiza finansowa i próg rentowności

- Jak ocenić rentowność lokalu gastronomicznego
- Analiza uproszczonego raportu finansowego (P&L)
- Najczęstsze obszary utraty zysku
- Czym jest próg rentowności (Break-even point)
- Obliczanie minimalnej sprzedaży potrzebnej do pokrycia kosztów
- Bezpieczeństwo finansowe lokalu gastronomicznego
- Wpływ struktury kosztów na rentowność

Blok IV - Food Cost, Beverage Cost i kontrola kosztów

- Czym jest Food Cost i Beverage Cost
- Koszt teoretyczny vs koszt rzeczywisty
- Wpływ receptur, gramatur i strat produkcyjnych na wynik finansowy
- Najczęstsze błędy operacyjne wpływające na koszty
- Rola managera w kontroli kosztów
- Budowanie świadomości kosztowej w zespole
- Wpływ decyzji operacyjnych na wynik finansowy lokalu gastronomicznego

I Dzień. Praktyczne zarządzanie kosztami

Blok I - Proces poprawy rentowności i kontrola kosztów

- Etapy poprawy rentowności lokalu gastronomicznego
- Analiza kosztów i identyfikacja problemów
- Tworzenie planu działań naprawczych
- Monitorowanie wyników finansowych
- Znaczenie inwentaryzacji w kontroli finansowej
- Najczęstsze błędy podczas inwentaryzacji
- Kontrola strat w kuchni, barze i magazynie

Blok II - Kalkulacja Food Cost i Beverage Cost w praktyce

- Praca na kartach receptur
- Kalkulacja kosztu porcji
- Aktualizacja kosztów przy zmianach cen surowców
- Obniżanie Food Cost bez utraty jakości
- Kontrola alkoholu i napojów
- Standardy nalewania
- Nadużycia i straty w gastronomii
- Optymalizacja marży na napojach

Blok III - Optymalizacja kosztów i zwiększanie efektywności

- Optymalizacja zakupów i współpracy z dostawcami
- Kontrola strat produkcyjnych
- Planowanie produkcji i zarządzanie personelem
- Optymalizacja grafików pracy
- Strategie zwiększania marży bez podnoszenia cen
- Upselling i cross-selling w gastronomii
- Menu engineering i analiza sprzedaży

Blok IV - Case study i narzędzia managera gastronomii

- Analiza przykładowego lokalu gastronomicznego
- Interpretacja uproszczonego P&L
- Obliczanie Food Cost i progu rentowności
- Identyfikacja obszarów utraty zysku
- Opracowanie planu poprawy rentowności
- Checklista tygodniowej kontroli kosztów
- Miesięczny raport finansowy managera
- Kluczowe wskaźniki do monitorowania w gastronomii

Walidacja - test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem

Czas trwania przerw wliczany jest w czas realizacji usługi, przy czym 1 godzina szkoleniowa odpowiada 1 godzinie zegarowej (60 minut).

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Blok I Podstawy finansów i rola managera w rentowności lokalu gastronomicznego	Zajęcia	ANNA HRYSZKIEWICZ	24-11-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 15 -	Przerwa	-	24-11-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 15 Blok II - Marża, zysk i analiza rentowności	Zajęcia	ANNA HRYSZKIEWICZ	24-11-2026	11:15	13:00	01:45
4 z 15 -	Przerwa	-	24-11-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 15 Blok III - Analiza finansowa i próg rentowności	Zajęcia	ANNA HRYSZKIEWICZ	24-11-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 15 -	Przerwa	-	24-11-2026	15:15	15:30	00:15
7 z 15 Blok IV - Food Cost, Beverage Cost i kontrola kosztów	Zajęcia	ANNA HRYSZKIEWICZ	24-11-2026	15:30	17:00	01:30
8 z 15 Blok I - Proces poprawy rentowności i kontrola kosztów	Zajęcia	ANNA HRYSZKIEWICZ	25-11-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 15 -	Przerwa	-	25-11-2026	11:00	11:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 15 Blok II - Kalkulacja Food Cost i Beverage Cost w praktyce	Zajęcia	ANNA HRYSZKIEWICZ	25-11-2026	11:15	13:00	01:45
11 z 15 -	Przerwa	-	25-11-2026	13:00	13:30	00:30
12 z 15 Blok III - Optymalizacja kosztów i zwiększanie efektywności	Zajęcia	ANNA HRYSZKIEWICZ	25-11-2026	13:30	15:15	01:45
13 z 15 -	Przerwa	-	25-11-2026	15:15	15:30	00:15
14 z 15 Blok IV - Case study i narzędzia menedżera gastronomii	Zajęcia	ANNA HRYSZKIEWICZ	25-11-2026	15:30	16:50	01:20
15 z 15 -	Walidacja	ANNA HRYSZKIEWICZ	25-11-2026	16:50	17:00	00:10

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:50
w tym suma godzin walidacji	00:10
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto 2 343,00 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 2 343,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto 146,44 PLN

Koszt osobogodziny netto 146,44 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin

Liczba godzin

Liczba godzin zegarowych usługi

16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

ANNA HRYSZKIEWICZ

Trenerka i specjalistka z zakresu zarządzania gastronomią, kontroli kosztów oraz organizacji pracy lokali gastronomicznych. Doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej buduje od ponad dwudziestu lat, pracując zarówno w Polsce, jak i w Wielkiej Brytanii, w dynamicznym środowisku operacyjnym. W ciągu ostatnich 5 lat aktywnie prowadzi szkolenia dla managerów, właścicieli lokali gastronomicznych oraz osób odpowiedzialnych za wynik finansowy lokalu. Specjalizuje się w analizie rentowności lokali gastronomicznych, optymalizacji kosztów operacyjnych oraz zarządzaniu Food Cost i Beverage Cost. Posiada doświadczenie w zakresie kontroli kosztów, planowania pracy zespołu, analizowania wyników sprzedażowych oraz wdrażania działań zwiększających rentowność gastronomii. W pracy szkoleniowej wykorzystuje praktyczne rozwiązania oparte na codziennym doświadczeniu operacyjnym i zarządczym. Prowadzi szkolenia z zakresu analizy kosztów, interpretacji raportów finansowych, optymalizacji procesów oraz skutecznego zarządzania lokalem gastronomicznym. Jej doświadczenie zawodowe jest bezpośrednio związane z tematyką prowadzonych usług rozwojowych. Szkolenia prowadzi w oparciu o praktykę branżową oraz realne problemy występujące w codziennym funkcjonowaniu gastronomii. Głównym celem prowadzonych szkoleń jest zwiększenie rentowności lokali gastronomicznych oraz rozwój kompetencji managerskich uczestników.

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

Warunki uczestnictwa

chęć rozwoju

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

pl. Powstańców Śląskich 7

53-332 Wrocław

woj. dolnośląskie

Hotel Novotel

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



KAROLINA KOLAŃSKA-SUŁKOWSKA

E-mail kontakt@twojegastro.com

Telefon (+48) 690 632 853