



IMPULS FINANCE
Marta Jędro

★★★★★ 4,6 / 5

8 ocen

Gastro Start – od pomysłu do otwarcia własnego lokalu gastronomicznego

Numer usługi 2026/08/02/202526/3724950

- 📄 Usługa szkoleniowa
- 💻 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 35:00 h
- 📅 14.09.2026 do 18.09.2026

6 300,00 PLN brutto

6 300,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

284,58 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem

Grupa docelowa usługi

Szkolenie jest skierowane do:

- osób planujących otwarcie pierwszej kawiarni, bistro, restauracji, cukierni, baru, food trucka, punktu sezonowego lub działalności cateringowej
- pracowników gastronomii, którzy chcą rozpocząć prowadzenie własnego biznesu
- absolwentów szkół branżowych, techników, szkół policealnych i uczelni planujących działalność w branży gastronomicznej
- osób zmieniających branżę i rozważających inwestycję w lokal gastronomiczny
- osób bezrobotnych lub biernych zawodowo planujących samozatrudnienie
- początkujących przedsiębiorców przygotowujących budżet, wybierających lokal, tworzących menu lub kompletujących formalności;
- Osoby, które chcą pozyskać wiedzę i rozwijać się w obszarze biznesu, niezależnie od dotychczasowego doświadczenia
- Osoby planujące prowadzić swój biznes w sektorze gastro
- Osoby pełnoletnie które ukończyły 18 rok życia, posiadające co najmniej wykształcenie podstawowe

Szkolenie nie wymaga wcześniejszego doświadczenia w prowadzeniu firmy.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

10-08-2026

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Przygotowanie uczestników do samodzielnego założenia, prowadzenia i rozliczania działalności gospodarczej. Kurs ma charakter praktyczny – uczestnicy pracują na rzeczywistych formularzach, dokumentach, przykładach biznesowych i studiach przypadków.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do zaplanowania procesu uruchomienia małego lokalu gastronomicznego – od oceny pomysłu, określenia klienta i analizy rynku, przez wybór lokalu, przygotowanie budżetu, formalności, obowiązki BDO, wymagania

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje fundusze unijne wspierające zieloną transformację	Uczestnik rozróżnia kluczowe programy unijne, analizuje ich cele oraz ocenia możliwości finansowania projektów ekologicznych	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://my-ps.eu/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://my-ps.eu/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Fundacja My Personality Skills

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Fundacja My Personality Skills

Program

Program Kurs:

Cel kursu

Przygotowanie uczestników do samodzielnego założenia, prowadzenia i rozliczania działalności gospodarczej. Kurs ma charakter praktyczny – uczestnicy pracują na rzeczywistych formularzach, dokumentach, przykładach biznesowych i studiach przypadków.

Czas trwania: 34 godzin (stacjonarnie lub online)

Forma: warsztaty + ćwiczenia + konsultacje indywidualne

Grupa docelowa: osoby planujące założyć firmę, początkujący przedsiębiorcy, freelancerzy, osoby wracające na rynek pracy.

Skrócony program szkolenia

Dzień 1 – Pomysł i przygotowanie działalności

Moduł 1. Pomysł na biznes gastronomiczny

- rodzaje działalności gastronomicznej,
- wybór modelu biznesowego,
- rola właściciela,
- ocena gotowości do prowadzenia firmy.

Moduł 2. Klient i koncept lokalu

- analiza grupy docelowej,
- budowa oferty,
- przewaga konkurencyjna,
- Gastro Concept Canvas.

Moduł 3. Rynek i lokalizacja

- analiza konkurencji,
- wybór lokalizacji,
- potencjał sprzedażowy.

Moduł 4. Ocena lokalu

- układ funkcjonalny,
- instalacje techniczne,
- koszty adaptacji,
- najczęstsze ryzyka.

Moduł 5. Umowa najmu

- kluczowe zapisy umowy,
- zabezpieczenie inwestycji.

Warsztat: analiza przykładowego lokalu gastronomicznego.

Dzień 2 – Finanse i formalności

Moduł 6. Budżet otwarcia lokalu

- koszty uruchomienia,
- planowanie inwestycji.

Moduł 7. Finansowanie działalności

- środki własne,
- kredyty, leasing,
- dotacje.

Moduł 8. Rentowność działalności

- koszty stałe i zmienne,
- próg rentowności,
- kalkulacja sprzedaży.

Warsztat finansowy

- obliczenie kosztów i minimalnego obrotu.

Moduł 9. Rejestracja działalności

- forma działalności,
- podatki,
- współpraca z księgowym.

Moduł 10. Wymagane zgłoszenia i urzędy

- Sanepid,
- PSP,
- BHP,
- pozostałe obowiązki formalne.

Moduł 11. BDO i gospodarka odpadami

- obowiązki przedsiębiorcy,
- opakowania,
- przepisy SUP.

Dzień 3 – Bezpieczeństwo żywności

Moduł 12. Wymagania sanitarne

- przygotowanie lokalu,
- kontrola Sanepidu.

Moduł 13. GHP, GMP i HACCP

- bezpieczeństwo żywności,
- dokumentacja,
- droga produktu.

Moduł 14. Alergeny i higiena personelu

Warsztat

- analiza procesu produkcyjnego,
- przygotowanie dokumentacji sanitarnej.

Dzień 4 – Organizacja lokalu

Moduł 15. Technologia i wyposażenie

- projekt technologiczny,
- dobór urządzeń.

Moduł 16. Menu i kalkulacja potraw

- receptury,
- food cost,
- ustalanie cen.

Warsztat kalkulacyjny

- przygotowanie kalkulacji produktu.

Moduł 17. Dostawcy i gospodarka magazynowa

Moduł 18. Rekrutacja i organizacja zespołu

Warsztat

- plan wyposażenia,
- menu,
- organizacja pracy.

Dzień 5 – Zarządzanie i otwarcie lokalu

Moduł 19. Procedury operacyjne

- standardy pracy,
- kontrola jakości,
- sytuacje awaryjne.

Moduł 20. System sprzedaży i POS

- kasa fiskalna,
- sprzedaż,
- raportowanie.

Moduł 21. Marketing i otwarcie lokalu

- promocja,
- media społecznościowe,
- soft opening.

Moduł 22. Pierwsze 90 dni działalności

- analiza wyników,
- wskaźniki sprzedaży,
- optymalizacja działania.

Projekt końcowy

Opracowanie kompletnego planu uruchomienia lokalu gastronomicznego.

Walidacja efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 23

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	14-09-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 23 -	Przerwa	-	14-09-2026	10:00	10:30	00:30
3 z 23 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	14-09-2026	10:30	12:30	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 23 -	Przerwa	-	14-09-2026	12:30	13:00	00:30
5 z 23 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	14-09-2026	13:00	16:00	03:00
6 z 23 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	15-09-2026	08:00	10:00	02:00
7 z 23 -	Przerwa	-	15-09-2026	10:00	10:30	00:30
8 z 23 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	15-09-2026	10:30	12:30	02:00
9 z 23 -	Przerwa	-	15-09-2026	12:30	13:00	00:30
10 z 23 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	15-09-2026	13:00	16:00	03:00
11 z 23 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	16-09-2026	08:00	10:00	02:00
12 z 23 -	Przerwa	-	16-09-2026	10:00	10:30	00:30
13 z 23 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	16-09-2026	10:30	13:00	02:30
14 z 23 -	Przerwa	-	16-09-2026	13:00	13:30	00:30
15 z 23 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	16-09-2026	13:30	16:00	02:30
16 z 23 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	17-09-2026	08:00	10:00	02:00
17 z 23 -	Przerwa	-	17-09-2026	10:00	10:30	00:30
18 z 23 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	17-09-2026	10:30	13:00	02:30
19 z 23 -	Przerwa	-	17-09-2026	13:00	13:30	00:30
20 z 23 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	17-09-2026	13:30	16:00	02:30
21 z 23 MODUŁ	Zajęcia	REMIGIUSZ HENZEL	18-09-2026	08:15	10:00	01:45
22 z 23 -	Przerwa	-	18-09-2026	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 23 -	Walidacja	-	18-09-2026	10:15	11:15	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	35:00
w tym suma godzin zajęć	29:45
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	04:15
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	41:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 300,00 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	6 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Liczba godzin usługi

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Marta Jędro

ekspertka w zakresie funduszy unijnych, od ponad 15 lat związana z tematyką pozyskiwania zewnętrznych źródeł finansowania działalności gospodarczej, w szczególności dla sektora MŚP. Absolwentka Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu na kierunku Ekonomia oraz licznych studiów podyplomowych z zakresu finansów, rachunkowości budżetowej, audytu wewnętrznego i analizy finansowej. Jako autorka wielu projektów unijnych i członkini komisji oceniającej w ramach WRPO 2013–2021, posiada bogate doświadczenie praktyczne w przygotowywaniu i ocenie wniosków o dofinansowanie. Od 2016 roku pracuje w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, gdzie jako Starszy Inspektor odpowiada za wdrażanie Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego 2014–2020, przygotowywanie dokumentacji konkursowej, weryfikację wniosków oraz wsparcie beneficjentów. Wcześniej pełniła funkcje m.in. Głównego Specjalisty ds. funduszy w PCEUIP Poznań oraz Zastępcy Kierownika Wydziału ds. Pozyskiwania Funduszy w Urzędzie Miasta i Gminy Swarzędz. Była także Koordynatorem projektów w Instytucie Chemii Bioorganicznej PAN – PCSS w Poznaniu. Uczestniczyła w licznych szkoleniach z zakresu Gospodarki Obiegu Zamkniętego (GOZ) oraz Odnawialnych Źródeł Energii (OZE), uzyskując niezbędne kompetencje w tych obszarach. Kluczowe kwalifikacje i doświadczenie trenera zostały zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat. Trener stale podnosi swoje kwalifikacje, zdobywając nowe umiejętności.



2 z 2

REMIGIUSZ HENZEL

Magister zarządzania oraz certyfikowany trener, absolwent Szkoły Trenerów Wszechniczy Uniwersytetu Jagiellońskiego, gdzie w okresie 26.10.2019 r. – 26.01.2020 r. ukończył specjalistyczne szkolenie trenerskie w wymiarze 104 godzin (zaświadczenie nr WUJ/OT1/1/2020/4).

Posiada ponad pięcioletnie doświadczenie zawodowe w branży HoReCa, obejmujące zarządzanie działalnością gastronomiczną, organizację pracy lokali, rozwój sprzedaży, zarządzanie personelem oraz budowanie wysokich standardów obsługi klienta. Łączy praktyczne doświadczenie menedżerskie z kompetencjami szkoleniowymi, dzięki czemu prowadzone przez niego szkolenia mają charakter warsztatowy i odpowiadają na rzeczywiste wyzwania branży gastronomicznej.

Doświadczenie zdobywał również w sektorze e-commerce, gdzie odpowiadał za projektowanie i prowadzenie procesów onboardingowych, rozwój kompetencji pracowników, monitorowanie jakości obsługi klienta oraz doskonalenie standardów komunikacji i sprzedaży.

W ciągu ostatnich pięciu lat przeprowadzał szkolenia i warsztaty obejmujące w szczególności:
-szkolenia stanowiskowe dla pracowników kawiarni i lokali gastronomicznych,
wdrażanie nowych pracowników oraz programy onboardingowe,
profesjonalną obsługę klienta,

komunikację z trudnym klientem oraz techniki rozwiązywania sytuacji konfliktowych,
empatię i budowanie pozytywnych relacji z klientem,
szkolenia baristyczne,
warsztaty z przygotowywania napojów na bazie matchy,
zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów edukacyjnych, które obejmują zarówno materiały teoretyczne, jak i praktyczne. Uczestnicy otrzymają: **Szczegółowy skrypt szkoleniowy** – zawierający wiedzę teoretyczną dotyczącą tematyki szkolenia.

Dzięki temu uczestnicy będą mieli dostęp do kompleksowej wiedzy oraz narzędzi niezbędnych do samodzielnej pracy po zakończeniu szkolenia

Warunki uczestnictwa

- Osoby, które chcą pozyskać wiedzę jak prowadzić biznes w gastronomii, niezależnie od dotychczasowego doświadczenia
- Osoby planujące prowadzić własną firmę
- Osoby, które chcą rozwinąć swoje kwalifikacje zawodowe.
- Osoby pełnoletnie które ukończyły 18 rok życia, posiadające co najmniej wykształcenie podstawowe

Warunki techniczne

Miejsce realizacji usługi: on-line.

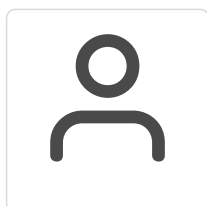
Szkolenie będzie przeprowadzane za pośrednictwem platformy ZOOM.

Wymagania sprzętowe:

- Komputer, bądź laptop z aktualną przeglądarką internetową (zalecana przeglądarka CHROME) - wymagania sprzętowe: Dual Core 2Ghz lub wyższy, 4gb ram (zalecane)
- Smartfon, bądź tablet z systemem Android/iOS (wymagane pobranie aplikacji ZOOM)
- Słuchawki/Głośniki
- Mikrofon
- Dostęp do internetu o preferowanej szybkości min. 1 MB/s

Dołączenie do szkolenia następuje poprzez kliknięcie w przesłany link (dostępny tylko i wyłącznie na czas trwania szkolenia), czas trwania szkolenia przedstawiony jest w harmonogramie.

Kontakt



Marta Jędro

E-mail dotacje@impuls-finanse.pl

Telefon (+48) 507 793 675