

## **Efektywne zarządzanie Gastronomią w cyklu operacyjnym poprzez kontrolę kosztów**

Umiejętność analitycznego spojrzenia na zarządzanie gastronomią jest ważnym atutem każdego managera. Czytanie „sygnałów”, które przekazują nam wskaźniki, dane sprzedażowe pozwoli umiejętnie kierować zakładem w czasie zwiększonego jak również zmniejszonego ruchu.

Celem takiego szkolenia jest zapoznanie się uczestników z metodami kontroli kosztów jak również właściwego interpretowania wyników, które umożliwiają podejmowanie strategicznych decyzji w zarządzaniu gastronomią. Szkolenie kierowane jest przede wszystkim do managerów gastronomii, szefów kuchni, właścicieli restauracji i firm cateringowych oraz wszystkich osób które pragną efektywniej zarządzać biznesem gastronomicznym. Korzyści płynące to perspektywiczne spojrzenie na koszty w procesie zarządzania. Sztuka oceny i analizy kosztów, wskaźników. Nabycie umiejętności skutecznego wyciągania wniosków w celu podejmowania decyzji w procesie operacyjnym.

### **Program szkolenia:**

1. Charakterystyka rynku gastronomicznego
  - a. Typy jednostek gastronomicznych
  - b. Konsekwencje podziały
  - c. Charakterystyka produktu
  - d. Rzeczowe i nierzeczowe składniki średniego czeku
  - e. Godziny otwarcia restauracji
  - f. Elastyczność popytu
  - g. Struktura kosztów
  - h. Zarządzanie kosztami w cyklu operacyjnym
2. Rachunek zysków i strat
  - a. Struktura rachunku zyski i strat
  - b. Składniki rachunku zysku i strat
3. Przyczyny różnic w kosztach sprzedaży
4. Kategorie kosztów
  - a. Zachowanie się kosztów w zależności od wielkości sprzedaży

5. Wpływ kosztów stałych i poziomu sprzedaży na wielkość zysków
6. Próg rentowności – analiza
7. Ustalanie cen
  - a. Metoda koszt plus zysk
  - b. Ustalanie cen dla nowej restauracji
8. Analizy
  - a. Analiza popytu i zyskowności pozycji w menu
  - b. Analiza rezultatów finansowych i operacyjnych
  - c. Inwentaryzacja
  - d. Raport statystyczny
9. Informatyczne narzędzia wspierania sprzedaży i kontroli kosztów – formy raportów, rodzaje raportów
10. Elementy zarządzania kosztami – zarządzanie czasem, układanie grafików, wpływ funkcjonalności restauracji na koszty, wyposażenie restauracji
11. Zarządzanie Gastronomią – obsługa gości, sugestywna sprzedaż, rozwiązywanie trudnych sytuacji z gośćmi