

IGHP szkoli hotelarzy z gastronomii

Jak rozumieć i interpretować w hotelowej gastronomii kluczowe wskaźniki efektywności, szczególnie w sytuacji gwałtownie rosnących kosztów? Jak efektywnie wykorzystać i analizować dostępne dane? Odpowiedzi na te i wiele innych pytań związanych ze skutecznym zarządzaniem gastronomią poznają uczestnicy nowego szkolenia IGHP pt. „Zyskowna gastronomia hotelowa, kluczowe wskaźniki efektywności (KPI) - cele czy drogowskazy?”.

Kompendium wiedzy pozwalające skutecznie monitorować zyskowność gastronomii – tak można w skrócie określić nową propozycję szkoleniową IGHP dla hotelarzy. W trakcie 1-dniowego spotkania ekspert Wojciech Fronczak zainspiruje i ukierunkuje uczestników do podejmowania regularnych działań w zakresie korzystania z dostępnych danych i ich właściwego analizowania. Uczestnicy poszerzą i uporządkują swoją dotychczasową wiedzę w zakresie korzystania z prostych narzędzi opartych głównie o MS EXCEL pomagających prezentować informacje operacyjne do dalszych analiz i podejmowania decyzji zarządczych w gastronomii hotelowej.

Dlaczego warto wybrać szkolenie IGHP?

Oprócz teorii związanej z wykorzystaniem kluczowych wskaźników efektywności (KPI) w gastronomii mocną stroną szkolenia są praktyczne wskazówki i aktywna wymiana doświadczeń. Uczestnicy dowiedzą się, jak skutecznie poradzić sobie w dzisiejszym świecie gwałtownie spadającej zyskowności podejmując właściwie decyzje zarządcze w oparciu o dostępne dane. Poznają konstrukcję budżetu operacyjnego gastronomii w ujęciu USALI, znaczenie definicji gastronomicznych, pojęcia "food cost", "beverage cost", "cost of sales", "średni rachunek" (żywność, napoje, kombinowany), "produktywność" w ujęciach kosztu pracy na gościa i procent kosztów pracy do sprzedaży oraz usłyszą, jak nim skutecznie zarządzać. Ekspert wspólnie z uczestnikami szkolenia przeanalizuje, które KPI i kiedy należy w codziennej działalności hotelu traktować jako cele lub drogowskazy.

Szkolenie skierowane jest do kierowników gastronomii i kierowników operacyjnych (lub pracowników aspirujących do tych stanowisk), właścicieli i dyrektorów hoteli, szefów kuchni, osób zarządzających a nieposiadających dużego doświadczenia w prowadzeniu lub nadzorowaniu "uporządkowanej" gastronomii.

Zapisy na stronie www.szkoloniaIGHP.com