



**Bidfood**  
więcej niż foodserwis



AKADEMIA  
BIDFOOD



**Polecam!**  
**Maciej Rogowski**

# **OPTYMALIZACJA KOSZTÓW W BIZNESIE GASTRONOMICZNYM**

PRAKTYCZNY PORADNIK DLA WŁAŚCICIELI,  
SZEFOW KUCHNI I MENEDŻERÓW



# WSTĘP

Zarządzanie kosztami w branży gastronomicznej jest jednym z najważniejszych aspektów prowadzenia biznesu. Właściciele restauracji, menedżerowie oraz szefowie kuchni codziennie stają przed trudnym zadaniem: jak zbalansować wydatki, aby nie tylko utrzymać rentowność lokalu, lecz także podnieść standard oferowanych usług. Kluczowym krokiem, jeszcze zanim zaczniemy kontrolować bieżące koszty, jest opracowanie odpowiedniego planu budżetowego. To właśnie budżet jest fundamentem każdej skutecznej kontroli. Bez jasno określonych ram finansowych nawet najbardziej skrupulatny monitoring nie zapobiegnie niekontrolowanemu wzrostowi kosztów, który może doprowadzić do poważnych strat finansowych.

Niniejszy poradnik powstał, by wesprzeć Cię w tym procesie. Omówimy najważniejsze rodzaje kosztów, przedstawimy sprawdzone metody ich kontroli i optymalizacji, a także podzielimy się praktycznymi wskazówkami, które pomogą osiągnąć stabilność finansową oraz zwiększyć zyski Twojego lokalu. Dzięki zawartym tu poradom dowiesz się, jak efektywnie planować wydatki, kontrolować magazyn, zarządzać personelem i tworzyć menu, które przynosi zyski, a nie generuje strat. Zapraszam do lektury, która nie tylko rozwieje wątpliwości, ale również zainspiruje do działania.

**Maciej Rogowski**

# MACIEJ ROGOWSKI



Maciej Rogowski – w środowisku gastronomicznym znany jako Berio, to doświadczony executive chef, menedżer, właściciel Berio Consulting oraz uznany trener grupy „H&R System”. Od 1991 roku związany z branżą Horeca, zdobywał doświadczenie zarówno w Polsce, jak i za granicą. Rozpoczął karierę jako szef cukierni na niewielkich prywatnych jachtach pasażerskich, następnie obejmował stanowiska sous chefa, szefa kuchni, dyrektora hotelu oraz kierownika gastronomii w renomowanym hotelu 4\*\*\*\* oraz w międzynarodowej klinice. Jego umiejętności pozwoliły mu współorganizować bufety dla szwedzkiej rodziny królewskiej oraz gwiazd Hollywood. Był także osobistym kucharzem czołowych polskich przedsiębiorców i najbardziej zamożnych przedstawicieli naszego kraju.

Maciej Rogowski to zdecydowany zwolennik praktycznych i efektywnych rozwiązań. Stawia na doskonałą komunikację wewnętrzną, wprowadza przejrzyste systemy kontroli kosztów, a także proponuje innowacyjne rozwiązania w zakresie planowania wydatków oraz organizacji czasu pracy. Jako trener i konsultant grupy „H&R System”, współpracuje zarówno z polskimi inwestorami, jak i przedsiębiorcami z Austrii, Hiszpanii i Niemiec. Jest również ekspertem prowadzącym szkolenia w ramach Akademii Bidfood.



AKADEMIA  
BIDFOOD



# 1. PODSTAWOWE RODZAJE KOSZTÓW W GASTRONOMII

Każdy biznes gastronomiczny charakteryzuje się określoną strukturą kosztów. Zrozumienie, które obszary generują największe wydatki, jest kluczowe dla skutecznej kontroli finansowej. Do podstawowych kategorii kosztów w branży gastronomicznej należą:

- **Food cost (FC)** – koszty związane z zakupem surowców i żywności, wyrażone jako procentowy udział kosztów w wartości końcowej dania.
- **Beverage cost (BC)** – koszty zakupu napojów i alkoholi, również prezentowane jako procentowy udział w wartości oferowanego produktu.
- **Staff cost (SC)** – wydatki związane z wynagrodzeniami, w tym płace dla pracowników zatrudnionych na umowy o pracę, wykonawców zadań przy kontraktach B2B oraz innych formach współpracy. Obejmują także koszty socjalne, które przedsiębiorstwo zobowiązane jest pokryć.
- **Operation cost (OC)** – koszty operacyjne, takie jak energia elektryczna, czynsz, opłaty stałe i zmienne, leasingi, raty kredytów, subskrypcje oprogramowania i inne koszty administracyjne.

## WARTO WIEDZIEĆ

W idealnych warunkach food cost powinien wynosić około 28–30% kosztów całkowitych. Brak skutecznej kontroli może jednak prowadzić do jego wzrostu nawet do 40%, co zagraża rentowności całego biznesu.

# 2. KONTROLA FOOD COST I BEVERAGE COST

Jednym z najważniejszych elementów zarządzania kosztami jest bieżąca analiza wydatków na surowce. W tym celu warto wprowadzić:

- **Skuteczne zarządzanie magazynem**

Minimalizacja nadmiarowych zapasów oraz bieżąca inwentaryzacja pomagają uniknąć strat wynikających z przeterminowania produktów.

- **Optymalizację receptur i porcji**

Regularne weryfikowanie przepisów oraz dostosowanie porcji do bieżących kosztów pozwala zachować równowagę finansową.

- **Precyzyjną kalkulację food cost**

Bazując na aktualnych cenach netto surowców, można precyzyjniej obliczać koszty dań i minimalizować straty.

## WARTO WIEDZIEĆ

W 2023 roku cena bakłażana zmieniała się nawet o 1000% w ciągu 11 miesięcy. Jako kluczowy składnik kuchni gruzińskiej czy arabskiej, jego koszt miał ogromny wpływ na opłacalność dań w menu restauracji o tych profilach gastronomicznych. Początkujący restaurator powinien zadać sobie pytanie: Jaki profil gastronomii wybrać, aby tego typu niespodzianki nie spowodowały utraty marzeń?

Nieuwzględnienie takich wahań w kalkulacji prowadzi do poważnych strat.

# 3. EFEKTYWNE ZARZĄDZANIE PERSONELEM

Personel jest jednym z największych kosztów w gastronomii. Można zaryzykować nawet stwierdzenie, że w dzisiejszych czasach – największym. Aby efektywnie zarządzać zasobami ludzkimi warto:

- **Precyzyjnie delegować zadania**

Menedżerowie powinni dokładnie monitorować wydajność swoich zespołów i zlecać (delegować) odpowiednie zadania zgodnie z kompetencjami pracowników.

- **Wprowadzić systemy motywacyjne**

Premie uznaniowe powiązane z wynikami finansowymi oraz innymi kluczowymi wskaźnikami mogą zwiększyć zaangażowanie personelu nie tylko jako realnie wygenerowana premia, ale także jako czynnik motywujący.

- **Opracować elastyczne grafiki pracy**

Dostosowanie godzin pracy do aktualnego natężenia ruchu, eventów i rezerwacji pozwala uniknąć nadgodzin i niepotrzebnych kosztów.

## WARTO WIEDZIEĆ

Jeden pracownik, który codziennie spędza jedynie godzinę na nieefektywnych działaniach, może generować straty rzędu 6000 zł netto rocznie. W przypadku większego zespołu liczba ta rośnie, podkreślając znaczenie monitorowania efektywności i wdrażania stałych procedur.

# 4. MAGAZYNOWANIE I KONTROLA ZAPASÓW

Nieprawidłowe zarządzanie magazynem to jedna z głównych przyczyn strat finansowych. Aby tego uniknąć, warto podzielić magazyn na trzy kategorie:

## ▪ **Stock I**

Produkty o stabilnych cenach, które można bezpiecznie włączyć do realizacji stałego menu restauracji (np. ryże, oleje, przyprawy, stabilne i dostępne całorocznie mięsa czy warzywa).

## ▪ **Stock II**

Produkty sezonowe, wykorzystywane do tworzenia ofert limitowanych.

## ▪ **Stock III**

Zakupy okazjonalne i produkty krótkoterminowe, które można szybko wykorzystać w bieżącej produkcji lub półprodukty wygenerowane z bieżącej produkcji, z tzw. 0% food cost.

## WARTO WIEDZIEĆ

Brak systematycznego monitoringu magazynu oraz nieplanowane zakupy często prowadzą do niekontrolowanego wzrostu kosztów, a w konsekwencji nawet do bankructwa restauracji. Zjawisko to nazywamy „mrożeniem środków finansowych inwestora”. Polega ono na częstym magazynowaniu produktów dostępnych na co dzień na rynku.

# 5. STRATEGICZNE ZARZĄDZANIE MENU

Odpowiednio zaprojektowane menu to podstawa rentowności każdej restauracji. Oto kluczowe zasady:

- **Optymalne wykorzystanie produktów**

Każdy składnik w menu powinien być używany w co najmniej trzech recepturach, co pozwala na minimalizację magazynów.

- **Dostosowanie do sezonowości**

Tworzenie ofert opartych na produktach sezonowych, które są tańsze i łatwiej dostępne, obniża koszty i podnosi jakość potraw.

- **Unikanie niestabilnych cenowo składników**

Produkty o dużych wahaniach cenowych najlepiej wykorzystywać w ograniczonych, sezonowych ofertach lub po prostu eliminować je ze stocków.

## WARTO WIEDZIEĆ

Dobrze zarządzane menu nie tylko ogranicza koszty, ale także przyciąga klientów, którzy doceniają różnorodność sezonowych propozycji. Odpowiednio dobrane dania zwiększają satysfakcję gości, a to bezpośrednio przekłada się na wyższe obroty i lojalność klientów. Pamiętać trzeba o balansie między kartą stałą a kartą sezonową. Niektórzy goście zawsze będą wracać po te same oferty.





## **TWORZENIE MENU KROK PO KROKU:**

### **▪ Menu główne**

Stale pozycje oparte na składnikach stabilnych cenowo, które utrzymują swą popularność przez cały rok. Zaleca się krótką kartę – z jedną lub dwoma zupami, kilkoma daniami głównymi (w tym jedną opcją wegetariańską) i ograniczoną liczbą deserów.

### **▪ Menu sezonowe**

Dania oparte w większości na produktach sezonowych, które wprowadzają element świeżości i urozmaicenia. Sezonowe oferty mogą obejmować np. zupy i dania główne z sezonowych warzyw lub owoców.

### **▪ Chef's Menu**

Rotacyjne propozycje zmieniane regularnie, dostosowane do aktualnych cen składników. Takie menu może bazować na produktach z promocji czy nadwyżkach magazynowych, co pozwala na optymalizację food cost.

\* Te i inne zagadnienia szczegółowo wyjaśniam na moich szkoleniach w Akademii Bidfood.

# 6 ■ EFEKTYWNE ZARZĄDZANIE PERSONELEM

Ludzie są jednym z najcenniejszych, ale także najkosztowniejszych zasobów każdej restauracji. Dlatego niezwykle istotne jest wdrożenie skutecznych strategii zarządzania zespołem, takich jak:

- **Jasno zdefiniowane obowiązki**

Wyraźny podział ról i zakresu odpowiedzialności zmniejsza chaos organizacyjny i pozwala lepiej kontrolować efektywność pracowników. Budowa klarownych i zrozumiałych zakresów obowiązków wraz z check listami – oczywiste kwestie dla pokolenia „Z”.

- **Motywacja finansowa**

Premie uznaniowe, zarówno procentowe (od obrotu netto), jak i kwotowe (za osiągnięcie określonych wskaźników), skutecznie motywują zespół do pracy na najwyższym poziomie. Eliminują nudną rutynę.

- **Sezonowe bonusy**

Stabilne premie w okresach intensywnego ruchu pomagają utrzymać najlepszych pracowników i zwiększyć ich zaangażowanie.

- **Monitoring efektywności**

Systematyczne raportowanie wyników i bieżąca analiza pozwalają na wczesne wykrycie problemów i szybką reakcję, co minimalizuje straty. Trzeba tu zwrócić uwagę na comiesięczne, obowiązkowe spisy. Inwentaryzacje są fundamentem prowadzenia dojrzałego biznesu!

## WARTO WIEDZIEĆ

Straty generowane przez nieefektywną pracę zespołu w perspektywie roku są tak duże, że ich wartość często mogłoby pokryć koszt nowego sprzętu kuchennego lub innowacyjnego systemu multimedialnego dla hotelu czy restauracji.

# 7 SYSTEMY KONTROLI KOSZTÓW

Wdrożenie odpowiednich narzędzi i procedur kontrolnych jest kluczowe dla utrzymania finansowego zdrowia restauracji. Do najważniejszych metod należą:

- **Kalkulacja food cost za pomocą roboczych „kart dań”**

Dzięki temu można precyzyjnie monitorować, ile kosztuje każda pozycja w menu i szybko reagować na zmiany cen składników używanych do produkcji danych pozycji w karcie.

- **Systemy POS zintegrowane z magazynem**

Systemy te pozwalają na bieżąco śledzić zużycie surowców i minimalizować straty.

- **Comiesięczne inwentaryzacje**

Regularne przeglądy magazynu pomagają wychwycić nieprawidłowości, takie jak nadmierne zapasy czy przeterminowane produkty.

- **Analiza raportów finansowych**

Systematyczne podsumowania przychodów i kosztów pozwalają zidentyfikować obszary wymagające optymalizacji.



“Zagadnienia te wydają się oczywiste, ale podczas szkoleń organizowanych we współpracy z Akademią Bidfood, okazuje się, że wiele kwestii jest niejasnych. Podczas warsztatów wskazuję uczestnikom trendy monitorowania, planowania i weryfikacji zgodne z sytuacją rynkową roku 2025.”

## WARTO WIEDZIEĆ

Wiele restauracji traci pieniądze z powodu ukrytych kosztów, takich jak kradzieże, błędy w recepturach czy marnotrawstwo składników. Regularna kontrola może zwiększyć zyski nawet o 5–10%, co w dłuższej perspektywie robi ogromną różnicę. Zaoszczędzone poprzez skrupulatne monitorowanie środki można przekierować na system premiowy czy działania służące podwyższeniu warunków socjalnych personelu, co zwiększy motywację i ograniczy rotację zespołu.



## PODSUMOWANIE

Optymalizacja kosztów w biznesie gastronomicznym to nieustanny proces, który wymaga konsekwencji, wiedzy i systematyczności. Od planowania budżetu, przez kontrolę magazynu, zarządzanie personelem, po strategiczne podejście do menu – każde z tych działań ma bezpośredni wpływ na rentowność lokalu.

Stosując sprawdzone metody i narzędzia, możesz nie tylko ograniczyć koszty, ale również podnieść jakość usług, zwiększyć satysfakcję klientów i zbudować stabilny fundament dla dalszego rozwoju Twojej restauracji. Bardzo ważne w dzisiejszych realiach rynkowych jest także zbudowanie profesjonalnego, związanego ze swoim miejscem pracy i stabilnego zespołu pracowników. Samo ograniczenie rotacji pracowniczej, minimalizacja kolejnych rekrutacji i ponoszenie przez to dodatkowych kosztów na kolejnym odcinku kontroli, generuje zysk!



# ZAINTERESOWAŁ CIĘ TEN TEMAT?

## POZNAJ AKADEMIE BIFDFOOD I DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ!

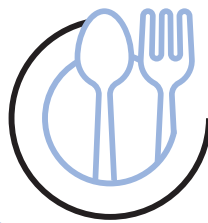
W ramach Akademii Bidfood organizowane są szkolenia, warsztaty oraz spotkania branżowe, które odbywają się w profesjonalnie wyposażonych studiach kulinarnych: Akademii Bidfood w Łodzi, Akademii Orientu w Warszawie, Akademii Pizzy we Wrocławiu oraz w czterech Fine Spotach zlokalizowanych w Krakowie, Gdańsku, Poznaniu i Wrocławiu. Możliwa jest również realizacja projektów bezpośrednio u klienta lub w wynajętych przestrzeniach – wszędzie tam, gdzie potrzebne jest wsparcie.

Akademia Bidfood oferuje szeroki wybór szkoleń dostosowanych do aktualnych potrzeb branży. Wśród nich znajdują się m.in. warsztaty dotyczące tworzenia nowego menu, food platingu i prezentacji dań, kuchni wegańskiej, zarządzania zespołem i kosztami w gastronomii, a także tematów związanych z winem i kawą. W ramach szkoleń, szefowie kuchni, eksperci i specjaliści dzielą się praktyczną, merytoryczną wiedzą, ale również inspirującymi recepturami.

Odwiedź stronę **[www.akademiabidfood.pl](http://www.akademiabidfood.pl)**, gdzie dowiesz się więcej i znajdziesz ponad 200 przepisów na dania inspirowane kuchniami świata!



AKADEMIA  
BIDFOOD



# AKADEMIA BIDFOOD

**Projekt kulinarno-edukacyjny**

**Szkolenia produktowe i biznesowe dla gastronomii**

**Najnowsze trendy w kuchni**



Nasze działania realizujemy m.in. w wyspecjalizowanych studiach kulinarnych



oraz w przestrzeniach

## Fine spot

SPOTKANIA  
DEGUSTACJE  
LIVE COOKING

Poznań



Wrocław



Gdańsk



Kraków

