

1. KONTO FIRMOWE NA FACEBOOKU

Facebook to serwis społecznościowy, który w dziedzinie gastronomii znalazł ogromne zainteresowanie. Znaczna większość lokali gastronomicznych używa tego portalu jako zastępstwa dla strony internetowej. Niewątpliwie, konto firmowe na Facebooku jest najlepszą wizytówką przedsiębiorstw. W tym celu wykorzystywany jest Fanpage, który przeznaczony jest na potrzeby firm. Gromadzi on dane niewidoczne dla zwykłych użytkowników, a także umożliwia komunikację z fanami w sposób wirtualny, co wpływa na budowanie zasięgów oraz dotarcie do większej liczby potencjalnych klientów. Umożliwia promowanie biznesu, a także bieżące informowanie o działaniach lokalu. Znajomość obsługi Facebooka przez osoby zatrudnione w firmie wpływa korzystnie na regularność prowadzenia konta, a co za tym idzie, na promowanie lokalu gastronomicznego.

ZASTOSOWANIE:

Technologia znajduje zastosowanie we wszystkich rodzajach działalności gastronomicznych. Konto firmowe Facebook umożliwia dostęp do informacji analitycznych, niewidocznych dla zwykłego użytkownika. Dzięki nim można poznać statystyki profilu, a także trendy panujące wśród grupy docelowej firmy. Z tego względu, umiejętność korzystania z firmowego konta na Facebooku jest szczególnie ważna dla menadżerów restauracji, którzy wykorzystując statystyki osiągnąć są w stanie w inteligentny sposób manewrować swoimi działaniami na portalu, tak, aby pozyskać jak największą liczbę odbiorców. Facebook jest także traktowany jako medium pomiędzy przedsiębiorstwem a klientem oraz jest głównym miejscem promocji lokali gastronomicznych za sprawą dostępu do panelu reklamowego.

KORZYŚCI:

- Oszczędność kosztów – eliminacja zatrudnienia agencji marketingowej.
- Rozwój firmy – zwiększenie sprzedaży.
- Poszerzenie grona odbiorców, potencjalnych klientów.
- Oddzielenie aktywności prywatnej od firmowej.
- Utrzymywanie relacji ze stałymi klientami.
- Dostęp do panelu reklamowego Facebook Ads (Business Managera).
- Segmentowanie odbiorców.
- Wdrożenie narzędzia analitycznego (piksela Facebooka).

- Budowanie wizerunku i rozpoznawalności.

2. PROFIL FIRMOWY NA INSTAGRAMIE

Instagram dla gastronomii to potężne narzędzie marketingowe, które pozwala restauracjom, kawiarniom i innym przedsiębiorstwom z dziedziny gastronomii na promowanie swoich produktów i usług. Instagram jest platformą opartą na obrazach, co czyni go idealnym miejscem do pokazywania apetycznych zdjęć i krótkich form wideo przedstawiających potrawy i napoje. Dodatkowo użytkownicy, posługując się tą platformą w celu informowania swoich obserwujących o nadchodzących wydarzeniach lub ofertach specjalnych, a także wchodzą w interakcję z potencjalnymi klientami, co buduje autentyczność firmy. Regularne publikowanie na Instagramie pozwala dotrzeć do większej liczby klientów, a także sprawia, że firma staje się bardziej rozpoznawalna. Branża gastronomiczna w oparciu o możliwości, jakie daje platforma społecznościowa Instagram stała się bliższa odbiorcom i bardziej transparentna, co w znacznym stopniu wymusiło podwyższenie jakości oferowanych usług.

ZASTOSOWANIE:

Prowadzenie profilu firmowego w serwisie społecznościowym Instagram znajduje zastosowanie w każdej branży z dziedziny gastronomii i kelnerstwa. Branża gastronomiczna coraz częściej korzysta z funkcji portalu Instagram, udostępniając zdjęcia i filmy swoich potraw, wnętrz i wydarzeń w celu przyciągnięcia klientów oraz zwiększenia widoczności w sieci. Umiejętne zastosowanie „wezwań do reakcji” (call to action) zwiększa widoczność publikowanych treści i osiąga większą liczbę polubieni i komentarzy. Instagram jest również idealnym narzędziem promującym potrawy i napoje prezentowane przy pomocy zdjęć i kreatywnych form filmów wideo. Umiejętne prowadzenie konta firmowego na Instagramie jest szczególnie cenione wśród potencjalnych menadżerów restauracji. Wykorzystując potencjał tego medium społecznościowego, menadżerowie są w stanie wygenerować bardzo duże zasięgi publikacji, co w dalszej perspektywie przekłada się na zwiększenie rozpoznawalności w sieci oraz zwiększenie liczby gości rzeczywistym świecie.

KORZYŚCI:

- Rozpowszechnienie działań firmy na szeroką skalę.
- Promowanie biznesu w myśl panujących trendów.
- Poszerzenie grona odbiorców, potencjalnych klientów.
- Budowanie wizerunku i rozpoznawalności.
- Korzyść finansowa – zwiększenie sprzedaży.

- Oszczędności związane z zatrudnieniem agencji marketingowej.
- Śledzenie i analizowanie wyników kampanii reklamowej (Instagram Business Account).

3. SYSTEM POS (POINT OF SALE)

System POS (Point of Sale) to oprogramowanie, które umożliwia firmom kompleksową obsługę dużej liczby klientów lub gości w tym samym czasie. Jest on zwykle zainstalowany na stanowiskach kasowych lub terminalach płatniczych i umożliwia przetwarzanie transakcji sprzedaży. Funkcje systemu pozwalają również na gromadzenie informacji o stanach magazynowych, co pozwala w późniejszym wykorzystywaniu generować raporty i statystyki, a więc bez wątpienia jest wsparciem w prowadzeniu działalności gastronomicznej. Obecnie na rynku możemy znaleźć systemy POS od różnych producentów, jednak jego działanie jest ze sobą bardzo zbliżone i najczęściej różni się jedynie szatą graficzną. Umiejętność obsługi systemu POS jest szczególnie ważna dla kelnerów, barmanów i baristów, którzy w swojej pracy zarządzają zamówieniami oraz płatnościami wykorzystując jego funkcje. Znajomość prowadzenia magazynu oraz generowania raportów w systemie jest z kolei wykorzystywana przez menadżerów oraz właścicieli przedsiębiorstw z dziedziny gastronomii. Technolog żywności również powinien znać właściwości POS, tworząc menu, bezpośrednio w karcie systemu.

ZASTOSOWANIE:

- Zarządzanie zamówieniami i płatnościami.
- Konfiguracja danych dotyczących sprzedaży, stanu magazynowego, aktualnego menu.
- Zarządzanie częścią magazynową.
- Generowanie raportów i statystyk
- Obsługa klienta na najwyższym poziomie.
- Kompleksowa obsługa zamówień.
- Obsługa zamówień przy pomocy urządzeń mobilnych (smartfon, tablet) z każdego miejsca restauracji.

KORZYŚCI:

- Zwiększenie efektywności sprzedaży.
- Automatyzacja procesów obsługi. Możliwość wykorzystania urządzeń typu tablet/telefon.
- Łatwość generowania raportów.
- Możliwość zarządzania zamówieniami i rezerwacjami z każdego miejsca restauracji.
- Szybki dostęp do szczegółowych informacji o artykułach. Usprawniony proces inwentaryzacji.

- Szybka komunikacja na linii kelner-bar-kuchnia.
- Możliwość dokładnego śledzenia transakcji

4. INSTAGRAM REELS

Rolki to w innych słowach krótkie filmy wideo, które wykorzystywane są głównie w mediach społecznościowych. Umożliwiają dużą kreatywność dzięki katalogowi dźwięków, efektów, muzyki i obrazów. Są również prezentowane w jednym, głównym kanale, gdzie można przewijać nieskończony ciąg treści. Rolki są obecnie odbierane jako największy generator zasięgów na Instagramie, co za tym idzie największa liczba potencjalnych klientów ma szansę się dowiedzieć o działaniach firmy, właśnie dzięki regularnemu udostępnianiu rolek. Ta forma publikacji, daje możliwość pokazania marki w często zabawny i przystępny sposób, co pozwala klientom utożsamić się z daną firmą. Umiejętność tworzenia rolek, czyli Instagram Reels, jest szczególnie ważna w pracy kucharza, który nagrywając krótkie wideo potraw przez niego przygotowanych, tworzy swoje portfolio. W tym samym kontekście będzie to ważne w przypadku pracy barmana, czy baristy. Kelner posiadający umiejętność nagrywania rolek, w dużym stopniu zwiększa swoją atrakcyjność na rynku pracy, gdyż może przynieść dodatkowe korzyści, a on sam z pewnością będzie mógł ubiegać się o lepsze wynagrodzenie.

ZASTOSOWANIE:

- Tworzenie kontentu.
- Kreatywne przedstawienie potraw, ukazując ich apetyczny wygląd i sposób przygotowania.
- Dobór treści do docelowej grupy odbiorców.
- Budowanie społeczności wokół marki. Interakcje z użytkownikami poprzez komentarze, polubienia i udostępnienia rolek zwiększają zaangażowanie i lojalność klientów.
- Rolki jako czynnik zwiększający popularność lokalu gastronomicznego.
- Ciekawa forma prezentacji menu.

KORZYŚCI:

- Korzyść finansowa wynikająca z rezygnacji z zatrudnienia agencji marketingowych.
- Poszerzenie szerszej społeczności marki – pozyskiwanie nowych klientów.
- Rozwój firmy - zwiększenie sprzedaży.
- Budowanie relacji z odbiorcami (klientami).
- Budowanie autentyczności marki.

- Doskonałe narzędzie promocyjne.
- Możliwość prezentacji menu, wnętrza, wydarzeń organizowanych przez placówkę gastronomiczną w kreatywny sposób.

5. ZDJĘCIA W MEDIACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH

Skuteczne wykorzystywanie grafiki w mediach społecznościowych to szereg umiejętności i technik, ale także strategiczne myślenie i kreatywność. Dziedzina gastronomii mocno skupia się na promowaniu swojego biznesu właśnie poprzez media społecznościowe, a wykorzystywanie w tym celu grafik jest kluczowe dla biznesu. Generowanie ich w myśl ogólnych zasad dotyczących poszczególnych portali społecznościowych, może przynieść wymierne korzyści.

Umiejętność robienia zdjęć jest bardzo ważna w pracy kucharza, który dokumentując efekty swojej pracy tworzy swoje portfolio. W tym samym kontekście będzie to ważne w przypadku pracy barmana, czy baristy. Robienie zdjęć, które w dalszej perspektywie mogą być wykorzystywane w mediach społecznościowych, to szczególnie ceniona umiejętność wśród kelnerów, którzy za swoje działania promocyjne dla firmy, mogą ubiegać się o lepsze wynagrodzenie swojej pracy.

ZASTOSOWANIE:

- Prezentacja potraw, menu, wydarzeń.
- Działania marketingowe placówki gastronomicznej.
- Tworzenie grafiki w oparciu o wybraną grupę docelową.
- Przyciągnięcie uwagi widza i zachęcenie do zapoznania się z treścią lub profilem firmowym.
- Budowanie społeczności wokół marki. Interakcje z użytkownikami poprzez komentarze, polubienia i udostępnienia (wykorzystanie „wezwań do reakcji” - call to action).

KORZYŚCI:

- Podniesienie jakości działań marketingowych placówki gastronomicznej.
- Korzyść finansowa – zwiększenie sprzedaży.
- Tworzenie angażujących treści – pozyskiwanie nowych klientów.
- Działanie promocyjne.
- Korzyść finansowa wynikająca z rezygnacji z zatrudnienia agencji marketingowych.
- Budowanie autentyczności marki.

- Możliwość prezentacji menu, wnętrza, wydarzeń organizowanych przez placówkę gastronomiczną w kreatywny sposób.

6. QR MENU

Wprowadzenie kodów QR do menu w restauracjach to tylko jeden z przykładów na to, jak technologia może pomóc w poprawie jakości obsługi i zwiększeniu efektywności biznesu. Kompetencje w zakresie QR MENU pomogą sprawnie tworzyć elektroniczne menu dla restauracji, baru, kawiarni. Umiejętność projektowania przejrzystego i spójnego Menu, z pewnością będzie przyciągało uwagę klientów. Obecnie wzrok przyciąga to, co daje wrażenia, co oddziałuje na podświadomość człowieka. Dlaczego zatem nie wykorzystać tej formy promocji w pracy managera restauracji? Dlaczego nie wdrożyć w przygotowanie kucharza, który przygotowuje posiłki/potrawy, poprzez zamieszczanie w QR MENU zdjęć potraw? Kelner oraz barman korzystając z kompetencji cyfrowych będą służyć pomocą odbiorcom, użytkownikom aplikacji do sprawnego posługiwania i poruszania się po Menu. Warto nabyć takowe kompetencje podnosząc tym samym poziom obsługi lokalu, a tym samym wyjść naprzeciw innowacyjnym rozwiązaniom w gastronomii i kelnerstwie.

W gastronomii, QR kody są coraz bardziej popularne jako narzędzie do cyfryzacji menu. QR Menu to elektroniczny odpowiednik tradycyjnego menu papierowego. Dzięki nim, klienci mogą przeglądać elektroniczne menu i zamawiać jedzenie za pomocą swojego smartfona. Wystarczy zeskanować kod QR, który znajduje się w lokalu, np. na ladzie lub przy stolikach, by przejść do menu online. Klienci nie muszą mieć specjalnej aplikacji do skanowania kodów QR. Wystarczy, że użyją wbudowanej aplikacji aparatu w swoim smartfonie. Większość nowoczesnych smartfonów ma wbudowane funkcje skanowania takich kodów. Aby zeskanować kod QR, należy otworzyć aplikację aparatu, skierować kamerę na kod i poczekać na wyświetlenie powiadomienia lub linku na ekranie. Jeśli nie chcesz korzystać z wbudowanej aplikacji aparatu, istnieją również darmowe aplikacje do skanowania kodów QR, takie jak Czytnik Kodów QR i Paskowych, które oferują wszystkie niezbędne funkcje.

QR Menu to krok w stronę wprowadzania nowych technologii do restauracji, takich jak płatności mobilne lub usługi obsługi klienta online.

ZASTOSOWANIE:

- Narzędzie ułatwiające samoobsługę w lokalu gastronomicznym.
- Przeglądanie menu online.
- Kody QR mogą być wykorzystywane do szybkich i wygodnych płatności.

- Umieszczanie kodów w różnych miejscach lokalu, na ulotkach, plakatach, odnoszących np. do strony internetowej lub mediów społecznościowych.

KORZYŚCI:

- Cyfryzacja menu i umożliwienie klientom przeglądania elektronicznego menu oraz składanie zamówień za pomocą smartfona.
- Klienci nie muszą dotykać papierowych menu, co zwiększa higienę w lokalu.
- Wprowadzenie kodów QR do menu w restauracjach może przynieść korzyści dla środowiska. Cyfrowe menu z kodami QR pomaga w zmniejszeniu ilości odpadów, które powstają w wyniku drukowania papierowych menu.
- Klienci mogą łatwo składać zamówienia na posiłki na stronie składania zamówień online, dawać napiwki i płacić bezgotówkowo (samoobsługa w lokalu).
- Cyfrowe menu jest łatwe w aktualizacji i edycji, co pozwala na szybkie wprowadzanie zmian w menu.
- Łatwość przeglądania menu i składania zamówienia.
- Ochrona środowiska naturalnego poprzez eliminowanie zbędnych odpadów.

7. ROBOT KELNER

Zastosowanie robotów kelnerów w gastronomii i kelnerstwie staje się coraz bardziej popularne, a ich rola w branży jest coraz bardziej zauważalna. Robot kelner to innowacyjne rozwiązanie, które zyskuje na popularności wśród restauratorów. Kompetencja ROBOT KELNER to umiejętność posługiwania się i sterowania Robotem Kelnerem. Roboty kelnerzy to urządzenia, które są wykorzystywane w gastronomii do wykonywania zadań związanych z obsługą klientów, takich jak przyjmowanie zamówień, dostarczanie jedzenia i napojów oraz sprzątanie stolików. Roboty kelnerzy są coraz częściej stosowane w restauracjach na całym świecie, ponieważ oferują szereg korzyści. Wykorzystywane są w różnych rodzajach restauracji, w tym w restauracjach szybkiej obsługi, restauracjach typu casual i restauracjach fine dining.

Jeden z przykładów to BellaBot, inteligentny robot dostawczy w kształcie kota, który jednocześnie oferuje niespotykane wcześniej zdolności interakcji na linii człowiek – robot. BellaBot może dostarczać dania, naczynia, zastawę stołową, dokumenty oraz inne przedmioty. Kiedy dotrze do celu, powiadomi o tym poprzez przypomnienie głosowe numeru stołu. BellaBot może również przywitać gości i zaprowadzić ich do wolnego stolika. Służy również jako dodatkowa atrakcja dla najmłodszych gości restauracji.

Koszty wprowadzenia robota kelnera w restauracji zależą od wielu czynników, takich jak rodzaj robota, jego funkcjonalność, producent, a także lokalizacja restauracji. Należy jednak pamiętać, że koszty wprowadzenia robota kelnera w restauracji to nie tylko koszt zakupu, ale również koszty serwisowania i utrzymania.

Czy nie warto jednak rozważyć takiego kroku w dobie cyfryzacji, kiedy ma się perspektywę zwiększenia ruchu w lokalu, a co za tym idzie i obrotu ze świadczonych usług gastronomicznych? To pytanie muszą postawić sobie właściciele lokali gastronomicznych i restauratorzy, którzy kładą nacisk na innowacyjność w dobie postępu technologicznego.

W dziedzinie gastronomii i kelnerstwa kompetencja ta dotyczy umiejętności współpracy na linii człowiek-robot. Ważnym jest nadzór nad robotem, kontrolowanie jego działania i w razie potrzeby szybkiego reagowania na niepożądane błędy oprogramowania. Szybki postęp technologiczny, także w branży gastronomii i kelnerstwa, wymaga nabywania kompetencji w dziedzinie wykorzystywania innowacyjnych rozwiązań. Pracownicy gastronomii (kucharze, kelnerzy, barmani, managerowie) stoją przed nowymi wyzwaniami, a co za tym idzie koniecznością szkolenia i uczenia się. Same Roboty uczą się (Machine Learning) od człowieka zachowań, wykonywania zadań (algorytmy) więc, aby skutecznie i efektywnie „uczyć” człowiek potrzebuje wiedzy z zakresu obsługi i nadzoru maszyn.

ZASTOSOWANIE:

- Dostawa zamówień – robot kelner dostarcza dania do odpowiednich stolików.
- Interakcja z klientami - niektóre modele robotów są wyposażone w ekrany dotykowe lub systemy głosowe. Robot ma możliwość przyjmowania zamówień, prezentowania menu, a także prowadzenia prostej rozmowy z klientem.
- Efektywność i automatyzacja - Roboty kelnerzy przyspieszają proces serwowania, zmniejszając czas oczekiwania klientów i obciążenie personelu. Zwiększają możliwość obsługi większej liczby gości jednocześnie.
- Bezpieczeństwo i higiena - w dobie pandemii Roboty kelnerzy minimalizują kontakt między ludźmi, przyczyniając się do zwiększenia higieny i bezpieczeństwa w lokalach gastronomicznych.
- Robot kelner znajduje zastosowanie jako pomoc dla kelnera, odciążając jego pracę w kwestii zbierania pustych naczyń.

KORZYŚCI:

- Zwiększenie efektywności biznesu.

- Możliwość obsługiwanie więcej stolików niż klasyczna obsługa kelnerska.
- Pracownicy mogą poświęcić więcej czasu klientom.
- Klienci mogą łatwo składać zamówienia na posiłki na stronie składania zamówień online, dawać napiwki i płacić bezgotówkowo.
- Roboty kelnerzy mogą pracować przez całą dobę bez przerw, co może zwiększyć wydajność restauracji.
- Roboty kelnerzy mogą wykonywać powtarzalne, monotonne czynności.
- Zwiększenie bezpieczeństwa.
- Zwiększenie higieny w kontakcie międzyludzkim.

8. SZTUCZNA INTELIGENCJA (AI)

Ostatnie lata przyniosły rewolucję w dziedzinie Sztucznej Inteligencji (AI). Modele sieci neuronowych wytrenowanych na gigantycznych ilościach danych tekstowych oraz graficznych, pozwoliły na stworzenie chatbotów oraz generatorów obrazów. AI ma ogromny potencjał do transformacji sektora gastronomicznego i kelnerstwa, pomagając firmom w tworzeniu atrakcyjnych, spersonalizowanych treści i zdjęć, które mogą przyciągnąć i zaangażować klientów. Nabywanie kompetencji w dziedzinie sztucznej inteligencji ma pomóc w umiejętnym i zrównoważonym korzystaniu z dobrodziejstw postępu cywilizacyjnego. Kelnerzy nabywają kompetencje, które mogą być przydatne w obsłudze klienta (np. zagranicznego) korzystając z translatorów w czasie rzeczywistym do komunikowania się z gościem restauracji. Podobnie i barmani. W ich przypadku sztuczna inteligencja może służyć za pomoc w przygotowywaniu wyszukanych trunków oraz doborze smaków.

Restauracje coraz częściej korzystają z chatbotów lub asystentów głosowych opartych na AI, aby przyjmować zamówienia, zarządzać rezerwacjami, a nawet polecać dania w oparciu o gusta klientów. Dzięki AI restauratorzy mogą dostosować propozycje dań do preferencji gości oraz ewentualnych alergii czy nietolerancji. To zaś przyczynia się do atrakcyjności lokalu pod względem kulinarnym. Algorytmy mogą tworzyć zupełnie nowe przepisy kulinarne, łącząc nietypowe składniki i techniki ich przyrządzania. Powiew świeżości, nowości kulinarne zawsze są wysoko cenione przez konsumentów, którzy chcą oderwać się od stereotypów i zakosztować czegoś zupełnie nowego. Kompetencje nabyte przez kucharza są tutaj zatem istotne i ważne, aby skutecznie i owocnie wykorzystać sztuczną inteligencję.

Algorytmy sztucznej inteligencji mogą analizować dane związane z temperaturami, czasami gotowania i technikami kulinarnymi, aby optymalizować procesy przyrządzania potraw. Jest to ważne w zakresie utrzymania obrotów w restauracji. Skrócenie czasu przygotowania potraw oraz ich podawania zawsze korzystnie wpłynie na przyciągnięcie konsumentów, którzy nie chcą czekać.

AI może identyfikować synergię i kontrasty między różnymi składnikami, co pomoże w innowacyjności menu i niepowtarzalności doznań kulinarnych.

Wreszcie sztuczna inteligencja pozwala restauracjom lepiej zarządzać personelem i wydłużyć godziny pracy. Manager restauracji nabywając kompetencje w zakresie sztucznej inteligencji będzie potrafił lepiej zarządzać swoim personelem, nie w rozumieniu stania się niewolnikiem technologii, ale umiejętnego z niej korzystania. Absorbowanie człowieka zmniejsza się, gdyż urządzenia AI pracują za niego. Choć wiadomo, że nic nie zastąpi elementu ludzkiego oraz jego doświadczenia w pracy kulinarnej.

ZASTOSOWANIE:

- Komunikacja z klientem, poprzez translatory w czasie rzeczywistym.
- Pomoc w kreatywnym wykorzystaniu dostępnych składników.
- Tworzenie zupełnie nowych receptur.
- Przyjmowanie zamówień.
- Zarządzanie rezerwacjami.
- Optymalizacja procesu zarządzania personelem.
- Optymalizacja pracy urządzeń gastronomicznych.

KORZYŚCI:

- Automatyzacja procesów obsługi - restauracje korzystają z AI do automatyzacji procesu zamawiania, co pozwala im zaoszczędzić czas i zwiększyć efektywność.
- Personalizacja menu - dzięki AI restauracje mogą dostosować menu do preferencji i wymagań klientów, co prowadzi do lepszych doświadczeń gastronomicznych.
- Optymalizacja dostaw - firmy dostawcze wykorzystują AI do optymalizacji tras dostaw, minimalizując czas i koszty.
- Analiza danych - AI umożliwia restauracjom analizę danych, takich jak preferencje klientów, trendy żywieniowe i efektywność operacyjna, co pomaga w podejmowaniu lepszych decyzji biznesowych.
- Roboty-kelnerzy - Roboty mogą pełnić funkcję kelnera, witać gości, przyjmować zamówienie i płać oraz dostarczać zamówienie do stolika. Mogą one również przygotowywać jedzenie szybciej i wydajniej niż ludzie, posiadają umiejętność unikania zderzeń z obiektami, nie potrzebują przerw, nie chorują i mogą pracować przez całą dobę ze względu na wydajne ładowanie.

9. OBSŁUGA ARKUSZY KALKULACYJNYCH

Badanie własne BCU wskazało znajomość obsługi arkuszy kalkulacyjnych jak np. Excel trzecią z pożądanych przez pracodawców kompetencji cyfrowych pracowników branży gastronomicznej. Program Excel jest jednym z najpopularniejszych programów komputerowych na świecie. Jest on używany w wielu różnych branżach, w tym w gastronomii i kelnerstwie. Pracownicy gastronomii i kelnerstwa, którzy posiadają umiejętności obsługi programu Excel, mają przewagę konkurencyjną na rynku pracy.

Arkusz kalkulacyjny to program komputerowy, który umożliwia tworzenie, edytowanie i analizowanie danych w formie tabel. Arkusz kalkulacyjny może być użyteczny w branży gastronomicznej do różnych celów. Zdobywanie kompetencji w tym zakresie ma podnieść styl i funkcjonowanie lokali gastronomicznych.

Istnieje wiele rodzajów arkuszy kalkulacyjnych, które są dostosowane do specyficznych potrzeb i wymagań branży gastronomicznej. Niektóre z nich to:

- Arkusz P&L (rachunek zysków i strat) - pozwala na śledzenie i porównywanie przychodów i kosztów w danym okresie, np. miesiącu, kwartale lub roku. Arkusz P&L pomaga ocenić, czy lokal gastronomiczny przynosi zysk czy stratę, i na czym można zaoszczędzić lub zwiększyć dochody.
- Arkusz Food Cost - służy do obliczania kosztu przygotowania i sprzedaży poszczególnych dań, uwzględniając składniki, ilości, ceny i marże. Arkusz Food Cost pomaga kontrolować i minimalizować straty związane z marnowaniem żywności, nieodpowiednim cenowaniem lub nadmiernym zużyciem surowców.
- Arkusz P&L Dowozy - przeznaczony dla lokali gastronomicznych, które oferują usługę dostawy jedzenia do domu lub biura. Arkusz P&L Dowozy pozwala na analizę kosztów i zysków związanych z prowadzeniem dowozów, uwzględniając takie czynniki jak koszt paliwa, wynagrodzenie kierowców, opłaty za platformy dowozowe, reklamę, opakowania, itp. Arkusz P&L Dowozy pomaga optymalizować i rentowność działalności dowozowej.

ZASTOSOWANIE:

- Obliczanie kosztów żywności - koszty żywności są jednym z najważniejszych czynników wpływających na marżę zysku restauracji.
- Zarządzanie magazynem – arkusz kalkulacyjny umożliwia śledzenie stanów magazynowych, planowanie zamówień surowców oraz kontrolę dostaw.

- Analiza sprzedaży - monitorowanie sprzedaży poszczególnych dań, analizowanie trendów i sezonowości. Jest to bardzo ważne narzędzie w kontekście podejmowania decyzji dotyczących menu i promocji.
- Tworzenie ofert handlowych - przygotowywanie ofert handlowych, uwzględniających ceny, rabaty, marże zysku i inne parametry. Jest to przydatne w kontaktach z dostawcami i klientami.

KORZYŚCI:

- Kalkulacja kosztów i zysków z poszczególnych dań, produktów i usług.
- Planowanie i zarządzanie zapasami, zamówieniami i dostawami.
- Tworzenie raportów, statystyk i prognoz sprzedaży i przychodów.
- Monitorowanie i optymalizacja jakości, wydajności i rentowności działalności.