



AKADEMIA LIDERÓW
G A S T R O N O M I I

Akademia Liderów Gastronomii powstała z myślą o wszystkich tych, którzy zawodowe serce oddali gastronomii i chcą nią, a także w niej zarządzać coraz lepiej – zarówno samym biznesem, jak i ludźmi. Rozwijamy i integrujemy sektor HoReCa na wiele sposobów.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą indywidualnych usług dla restauracji.



SZKOLENIA ZAMKNIĘTE

Przeszkolimy twój personel zarówno w obszarach ściśle związanych z gastronomią, jak i tych, które poprawią jakość współpracy.

Przykładowe tematy szkoleń, które przeprowadzimy w twoim lokalu:

- Profesjonalna obsługa gościa restauracji - szkolenie wprowadzające dla kelnerów
- Tabaka - jak współpracować w kryzysie?
- Dream team - czyli jak budować współpracę między kuchnią a salą
- Budowanie relacji z gościem restauracji



Rezultaty i korzyści:

Zwiększenie efektywności i produktywności



Pracownicy nabywając nowych umiejętności i technik pracy osiągają lepsze wyniki sprzedażowe oraz skuteczniej budują doskonałe doświadczenie Gościa w restauracji.

Zwiększenie zaangażowania pracowników



Szkolenia są inwestycją w rozwój zawodowy pracowników, co przekłada się na ich motywację do pracy.

Redukcja kosztów



Dobrze przeszkolony zespół popełnia mniej błędów i potrzebuje mniej nadzoru, co przyczynia się do zmniejszenia kosztów operacyjnych.



KONSULTACJE DLA MANAGERÓW I LIDERÓW

Konsultacje managerskie dla liderów gastronomii to spotkania indywidualne, na których skupiamy się na celach indywidualnych uczestnika z jednoczesnym połączeniem edukacji w zakresie zarządzania.

Konsultacja managerska to usługa skierowana do osób zatrudnionych na stanowisku kierowniczym w lokalu gastronomicznym, które chcą między innymi:

- Rozwijać swoje kompetencje
- Lepiej planować własną pracę i pracę zespołu
- Zdobyc i pogłębić wiedzę z obszarów psychologii zarządzania, motywacji i sprzedaży
- Umiejętnie egzekwować realizację i wypełnianie obowiązków przez zatrudniony personel



Rezultaty i korzyści:

Rozwój kompetencji przywódczych



Rozwijając takie umiejętności jak: delegowanie zadań, radzenie sobie w sytuacjach trudnych czy planowanie i organizacja pracy stajesz się bardziej skutecznym i efektywnym liderem.

Zwiększenie efektywności zarządzania personelem



Konsultacje managerskie pozwalają na poznanie narzędzi i metod zwiększających efektywne zarządzanie personelem oraz zdobycie wiedzy na temat psychologii zarządzania, motywacji i sprzedaży.

Poprawa efektywności osobistej i umiejętności egzekwowania



Konsultacje managerskie pozwalają na doskonalenie warsztatu managerskiego oraz lepsze planowanie pracy zespołu.



PROGRAMY ROZWOJOWE SZYTE NA MIARĘ

Tworzymy programy rozwojowe oraz onboardingowe dopasowane do indywidualnych potrzeb restauracji. Projektowanie programu poprzedzone jest badaniem potrzeb i audytem strategicznym.

Wybrane obszary naszej pracy podczas audytów strategicznych w restauracjach:

- Strategia biznesowa rozwoju restauracji
- Kompetencje kadry zarządzającej
- Komunikacja i spójność marki
- Zarządzanie potencjałem pracowników



Rezultaty i korzyści:

Zaplanowana
strategia



Dokładnie zaplanowana strategia rozwoju restauracji oraz pracowników, która gwarantuje zwrot z inwestycji.

Zwiększenie
efektywności zespołu



Dobrze przeprowadzony onboarding minimalizuje rotację w zespole i znacząco obniża koszty związane ze stałą rekrutacją pracowników.

Stworzenie
odpowiedniego
środowiska pracy



Stworzenie środowiska pracy, w którym rozwój jest naturalnym procesem, dzięki czemu wzrasta zaangażowanie i motywacja pracowników.



Chcesz rozwinąć swoją restaurację, poprawić jakość komunikacji z klientami, zwiększyć sprzedaż i zadbać o pracowników?

Zgłoś się do nas i dołącz do grona restauracji, nad których rozwojem czuwają specjaliści z Akademii Liderów Gastronomii.



f facebook.com/akademialiderowgastronomii

in linkedin.com/company/akademialiderowgastronomii

 instagram.com/akademia_liderow_gastronomii

WSPÓŁPRACOWALIŚMY:



'novo

om
nom
nom

resto

ZDROWA KROWA
SLOW FOOD FAST RESTAURANT



ALBENCA

NEOMA
RESTAURANT & COCKTAIL BAR



Biała Gruba

POD JEDLAMAMI
HOTEL

LOCAL
KAWA

mo
mo
restaurant & wine

PRZYSTAN

Moodro
Bistro & cafe

HOTEL
STYL70
BISTRO SPA

COOLER
FOOD

BISTRO
70

PIECIE & PIJECIE Z TEGO MIĘKIEJ
PIEKARNIK

KARCZMA
Tabakowy Chodnik



ZAPYTAJ
O MOŻLIWOŚĆ WSPÓŁPRACY
- UMÓW SIĘ NA SPOTKANIE.

MICHALINA PATUCHA

m.patucha@algastro.pl

tel. +48 531 569 695



www.akademialiderowgastronomii.pl