Spokojnie,
to tylko gastronomia

BAR OD ZERA

Twój bar. Twoje zasady. Zacznij z planem.

E-BOOK + WORKBOOK



PLAN • FINANSE • ZESPÓŁ • SPRZEDAŻ

Marcela Tomczak

O autorce

Marcela Tomczak

Moja przygoda z gastronomią zaczęła się od pasji do gotowania. Później doszły wykształcenie, praca i życie, które przez 18 lat pokazywało mi tę branżę z różnych stron.

Pracowałam jako kelnerka, kucharka, szefowa kuchni, intendentka i specjalistka zajmująca się HACCP. Byłam również managerką i kierowniczką. Każda z tych ról nauczyła mnie czegoś innego: kontaktu z gościem, organizacji kuchni, odpowiedzialności za bezpieczeństwo żywności, zarządzania ludźmi i podejmowania decyzji, których nie da się odłożyć na jutro.

Byłam także właścicielką, dlatego znam odpowiedzialność za biznes z własnego doświadczenia. Wiem, co oznacza pilnowanie kosztów, podejmowanie decyzji finansowych i dbanie o to, żeby codzienna praca przekładała się na wynik. Znam też wyzwanie, jakim jest łączenie prowadzenia gastronomii z życiem prywatnym - szczególnie gdy sprawy firmy nie kończą się wraz z ostatnim wydanym daniem.

Doświadczenie zdobywałam w placówkach oświatowych, firmach produkcyjnych, domach weselnych, hotelach, restauracjach, barach, kawiarniach, cukierniach i piekarniach. To doświadczenie nauczyło mnie, że każde miejsce ma swoją specyfikę, a dobra organizacja i zgrany zespół są podstawą sprawnej pracy w gastronomii.

Znam gastronomię od strony sali, kuchni, zaplecza i zarządzania. Wiem, że za wydanym posiłkiem stoją zakupy, przygotowania, dokumentacja, koszty i praca wielu osób. Wiem też, że nawet najlepszy plan czasem trzeba zmienić w środku zmiany.

Seria „Spokojnie, to tylko gastronomia” powstała z połączenia tej praktyki i chęci dzielenia się wiedzą. Chcę pomagać osobom, które dopiero planują własny lokal, oraz tym, które już pracują w branży i potrzebują uporządkować codzienne działania. Zależy mi na pokazywaniu rozwiązań, które pomagają kontrolować koszty, organizować pracę i zostawiać przestrzeń na życie poza firmą.

Piszę tak, jak sama chciałabym mieć wyjaśnione trudne tematy: jasno, konkretnie, z przykładami i narzędziami do wykorzystania we własnej pracy.

Bo gastronomia potrafi dać ogromną satysfakcję. Dobrze jednak wiedzieć, co dzieje się za kulisami.

Spokojnie. To tylko gastronomia.
Przejdźmy przez nią krok po kroku.

Rozdział 1. Czy naprawdę chcesz prowadzić bar?

Wieczór gościa i wieczór właściciela

Gość widzi muzykę, ludzi i napój. Właściciel widzi również nieobecnego pracownika, kończący się lód i płatność za czynsz. Możesz kochać atmosferę baru i nie chcieć organizować go przez pięć wieczorów w tygodniu. Zanim kupisz wyposażenie, odpowiedz, czy interesuje Cię codzienna praca tego miejsca.

Spisz obowiązki: zatrudnianie, grafik, dostawy, rozliczenie pieniędzy, kontrola jakości, kontakty z urzędami, obsługa awarii i trudnych sytuacji. Przy każdym wpisz osobę oraz jej realną dostępność. Jeżeli wszędzie pojawia się Twoje imię, sprawdź, czy fizycznie zmieścisz tę pracę w tygodniu.

Jaką rolę chcesz pełnić?

Właściciel pracujący na zmianie oszczędza część kosztów zatrudnienia, ale potrzebuje zastępstwa i czasu na zarządzanie. Właściciel zarządzający buduje zespół, deleguje serwis i sprawdza wyniki. Inwestor potrzebuje osoby prowadzącej lokal oraz jasnych zasad raportowania. W każdym modelu musi być wiadomo, kto podejmuje decyzję, gdy właściciela nie ma.

Nie oceniaj swojej gotowości wyłącznie doświadczeniem barmańskim. Umiejętność robienia koktajli nie zastępuje planu gotówki. Brak doświadczenia też nie przekreśla pomysłu, ale zwiększa znaczenie praktyki, kompetentnych ludzi i testów przed otwarciem. Zobacz kilka pełnych zmian w działającym lokalu za zgodą jego właściciela. Sprawdź także zamknięcie i następny poranek.

Przykład: praca, której nie policzono

Właściciel zakłada cztery wieczory po osiem godzin, czyli 32 godziny pracy. Dodaje zakupy, grafik, przygotowanie, rozliczenia i naprawy: kolejne 18 godzin. Plan oznacza już 50 godzin. Jeśli jednocześnie pracuje na etacie, problemem nie jest motywacja, tylko brak obsady. Rozwiązaniem może być mniejsza liczba dni, wspólnik operacyjny albo budżet na kierownika.

Zanim powiesz „wchodzę w to”

Sprawdź, czy masz osobne pieniądze na życie, określoną maksymalną stratę, kogoś do zastępstwa i czas na analizę danych. Ustal także warunek, po którym zatrzymasz kolejne inwestycje. Nie każda wątpliwość wymaga rezygnacji. Każda istotna luka wymaga sposobu sprawdzenia.

Zadanie: wypełnij F-01. Opisz rolę, dostępność i trzy brakujące kompetencje. Przy każdej zapisz, czy ją zdobędziesz, zatrudnisz, czy powierzysz usługodawcy. Wniosek tego rozdziału ma być konkretny: wiem, co będę robić i kto zrobi resztę.

Moja rola i gotowość

Określ, czy chcesz wykonywać codzienną pracę baru. Nie zostawiaj brakujących kompetencji bez sposobu ich uzupełnienia.

Bar / data / wersja: _____

Powód otwarcia i rola właściciela

Dostępne godziny w tygodniu i zakres pracy

Trzy brakujące kompetencje i sposób ich uzupełnienia

Zastępstwo: osoba, zakres, dostępność

Maksymalna strata projektu i warunek zatrzymania

Prywatna rezerwa i miesięczne potrzeby właściciela

Sprawdzono budżet / dostępność / kompetencje / zastępstwo. Co nadal wymaga dowodu?

Decyzja / osoba odpowiedzialna / termin:

_____

Sprawdzenie efektu / data / wynik:

_____