

# REŠTAURÁCIA BEZ ILÚZIÍ

## ČO V KNIHE NÁJDEŠ

### PRE KOHO

Pre majiteľa, manažéra alebo človeka, ktorý zvažuje otvorenie reštaurácie, pizzerie, kaviarne alebo inej gastro prevádzky. Obsah ide od reality majiteľa, cez čísla, menu a dodávateľov, až po technológiu, AI a ľudí. Nie ako teória, ale ako pracovný manuál.

### I. REALITA A MYSLLENIE MAJITEĽA

Najprv musí byť jasné, čo sa v prevádzke reálne deje. Táto časť nastavuje hlavu majiteľa.

- Realita, ktorú nie je vidieť
- Komu je kniha určená
- Pre aký druh prevádzky je určená
- Ako čítať knihu ako pracovný nástroj
- Čo prinesie v každodennej praxi
- Tržba nie je zisk
- Systém, proces a disciplína
- Všetko spolu súvisí
- Prečo kontrola rozhoduje

### II. RIADENIE PREVÁDZKY A ČÍSLA

Tu sa rozhoduje, či prevádzka iba predáva, alebo aj zarába.

- Ekonomika prevádzky krok po kroku
- Fixné a variabilné náklady bez zbytočnej teórie
- Výpočet minimálnej mesačnej a dennej tržby
- Denná kontrola: tržba, účty, priemerný účet, odpad, storno, zľavy, výkon zmeny
- Food cost percento ako alarm, nie ozdoba v tabuľke
- Mzdy, produktivita a výkon tímu v pomere k tržbe
- Hrubá marža položky
- Eurá klamú, percentá hovoria pravdu

### POINTA KNIHY

- Nie je to kniha na obdivovanie.
- Je to pracovný manuál, ktorý má pomôcť dostať prevádzku pod kontrolu.
- Cieľ: z tržieb vytvárať riadený zisk.

### III. MENU, SKLAD A DODÁVATELIA

Menu, sklad a dodávateľ spolu vytvárajú ekonomiku taniera.

- Menu ako ekonomický nástroj
- Obedové menu ako objemový model
- Pizza: štandardizácia, opakovateľnosť a kontrola porcie
- Sklad, príjem tovaru, výdaj surovín a skryté úniky peňazí
- Dodávateľ surovín ako súčasť systému
- Pravidlá spolupráce: závoz, objednávka, reklamácie, splatnosť a záložný plán

### IV. TECHNOLÓGIA, AI A REŠTART

Moderné nástroje pomáhajú až vtedy, keď vieš, čo chceš riadiť.

- Technológia rozhoduje, či budeš zarabať
- AI ako nástroj, nie náhrada riadenia
- Ako zadávať AI správne vstupy
- Optimalizovať môžeš až zisk
- Reštart prevádzky bez paniky
- Rozhodnutia podľa čísel, nie podľa pocitu

### V. ĽUDIA A VÝKON

Výsledok každý deň vytvárajú ľudia a pravidlá, podľa ktorých pracujú.

- Pracovný pohovor je prvý filter systému
- Pohovor: kuchár
- Pohovor: manažér
- Zaškolenie pracovníka rozhoduje o službe aj ekonomike
- Tri fázy zaškolenia
- Výkon tímu, zodpovednosť na zmene a odmeňovanie

### V PRAKTICKÝCH ČASTIACH NÁJDEŠ

Každá téma má viesť k rozhodnutiu, nie iba k pochopeniu pojmu.

- realitu problému bez prikrášľovania
- prečo daná vec nefunguje
- praktické dôsledky pre peniaze, ľudí a výkon
- kontrolné otázky pre majiteľa
- varovné signály
- AK / TAK rozhodnutia pre prax