

OFERTA DLA TWOJEJ RESTAURACJI



# WIRTUALNY MANAGER RESTAURACJI

MWM PARTNERS

[MWMPARTNERS@MWMPARTNERS.PL](mailto:MWMPARTNERS@MWMPARTNERS.PL)

[WWW.MWMPARTNERS.PL](http://WWW.MWMPARTNERS.PL)

[FACEBOOK.COM/MWMPARTNERS](https://FACEBOOK.COM/MWMPARTNERS)

[INSTAGRAM.COM/MWMPARTNERS/](https://INSTAGRAM.COM/MWMPARTNERS/)

TEL: 663345600/797191150

## OPIS USŁUGI

Jeśli nie masz czasu zajmować się biznesem osobiście, a chciałbyś widzieć zadowalające efekty albo nie potrafisz znaleźć odpowiedniej osoby do prowadzenia Twojego biznesu, chętnie Ci pomożemy. Zapraszamy do współpracy właścicieli restauracji, którzy potrzebują wsparcia w zakresie prowadzenia swoich restauracji. Zajmujesz się czynnościami, których nie lubisz robić, ale są istotne w funkcjonowaniu firmy? Zamiast brać na siebie coraz więcej obowiązków - zacznij je delegować.

A photograph of two young women with long blonde hair, smiling and looking towards the camera. They are positioned behind a semi-transparent blue rectangular overlay that contains text.

GŁÓWNA KORZYŚĆ

**WSPÓŁPRACA Z  
DOŚWIADCZONYM MANAGEREM**

## CO ZYSKUJESZ?

- opieka doświadczonego managera
- fachowe doradztwo
- nadzór nad rozliczeniami restauracjami i kosztami
- wsparcie podczas kontroli
- pomoc w rekrutacji
- pomoc w składaniu wniosków do urzędów
- pomoc w negocjacji cen z dostawcami
- pomoc w komponowaniu ofert i obsłudze klienta

# CO MOŻESZ NAM ZLECIĆ



## OPIEKA FINANSOWA

Na podstawie analizy kosztów ,wspólnie wprowadzimy sprawdzone zasady rozliczania i zarządzania restauracją. Analiza zysków i strat pozwoli na poznanie poszczególnych obszarów kosztowych oraz na wprowadzenie zmian i ograniczeń tam, gdzie to konieczne, ale w taki sposób, aby cięcia kosztów nie wpływały negatywnie na jakość pracy restauracji.

W raporcie przedstawimy:

1) Analizę wydatków z podziałem

na :

- koszty stałe związane z prowadzeniem restauracji
- koszty zmienne
- koszty pracownicze

2) Wskaźnik food cost dla Twojej restauracji

3) Wskaźnik rentowności Twojej restauracji

4) Analizę cen zakupów surowców

5) Zyski i straty

Jakie korzyści przyniesie współpraca:

- 1) Comiesięczne raporty poniesionych kosztów z podziałem na poszczególne sektory
- 2) Szczegółowa analiza raportów wraz z propozycją wprowadzenia zmian w obszarach, które tego wymagają
- 3) Podsumowanie miesięczne/roczne monitorujące sukces wprowadzonych zmian – dzięki temu będziesz mógł porównywać wyniki finansowe miesiąc do miesiąca, rok do roku oraz kwartalnie.



## REKRUTACJA

- tworzenie ogłoszeń o pracę
- umieszczanie ogłoszeń o pracę na portalach(darmowych/płatnych)
- wstępna segregacja ofert
- wstępna rozmowa z kandydatami
- odpowiedź na wszystkie przesłane aplikacje
- umówienie na rozmowę rekrutacyjną z „rokującymi” Kandydatami po wstępnej rozmowie



## OBSŁUGA ADMINISTRACYJNA

- składanie wniosków do urzędu
- obsługa wniosków kredytowych, leasingowych, pomoc w pozyskiwaniu dotacji
- prowadzenie kalendarza czynności administracyjnych  
rocznych/miesięcznych/tygodniowych dzięki nam nie zapomnisz, że trzeba zrobić remanent, zadbać o przegląd kasy fiskalnej, złożyć wyliczenia do koncesji)
- pomoc w wyliczeniu wartości sprzedaży alkoholu do koncesji, sporządzenie remanentu rocznego
- procesowanie zmian w menu (zmiana na www/fb/ karta menu) analiza i wprowadzanie nowych pozycji do menu oraz weryfikacja sprzedaży obecnych dań w karcie
- koordynacja umów marketingowych
- prowadzenie ewidencji umów np. na sprzedaż energii elektrycznej, umów sprzętowych
- negocjacje cen i badanie konkurencji z dostawcami
- negocjacja cen i badanie konkurencji przy zakupie sprzętu
- doraźna pomoc podczas kontroli PIP/GIS/ZUS



## OBSŁUGA KADROWA

- przygotowywanie umów o pracę/zlecenie
- pomoc w przygotowywanie pakietów dokumentów do uz/up
- ewidencja i pilnowanie dat szkoleń bhp/ badań wstępnych
- kontakt z działem księgowym
- rozliczanie wynagrodzeń (podsumowanie godzin pracowniczych i przeliczanie miesięcznych wynagrodzeń)
- obsługa cudzoziemców (pozwolenia na pracę, oświadczenie o powierzeniu pracy)



## OBSŁUGA REZERWACJI

- obsługa skrzynki mailowej
- przygotowywanie ofert i kalkulacji menu dla większych rezerwacji, przyjęć okolicznościowych (komunie, wesela, eventy, cateringi) – informacje o rentowności danej imprezy uwzględniająca koszty surowców, koszty pracy i udział kosztów stałych
- prowadzenie kalendarza rezerwacji



## INNOWACYJNOŚĆ

- procesy dotyczące rozszerzania oferty
- wprowadzanie innowacyjnych rozwiązań, ulepszanie procesów metodą „małych kroczków”
- pomoc wdrożeniowa dla nowych procedur oraz zarządzanie zmianami

## OFERTA CENOWA

**MINI PAKIET**

**400 ZŁ/5H**  
**WAŻNOŚĆ 30 DNI**

**MIDI PAKIET**

**750ZŁ/10H**  
**WAŻNOŚĆ 30 DNI**

**MAXI PAKIET**

**1300 ZŁ/20H**  
**WAŻNOŚĆ 30 DNI**

**XXL PAKIET**

**2400 ZŁ/40H**  
**WAŻNOŚĆ 60 DNI**

**POWYŻSZE CENY SĄ CENAMI NETTO, DO  
KTÓRYCH NALEŻY DOLICZYĆ  
23% PODATKU VAT.**