


# *Zarządzanie kosztami i controlling*



*Jak zapobiegać nadużyciom, dbać o rentowność  
operacyjną i bezpieczeństwo finansowe?*

**Robert WĘGLARZ**  
**Andrzej KOWALCZYK**

**JAK** sobie radzić w czasach kiedy:

- rosną ceny usług zewnętrznych
- rosną ceny surowców (żywności, napoi, środków higieny itd.)
- klienci mają mniej pieniędzy i chcą mniej wydawać,
- rosną wynagrodzenia,
- spada obłożenie,
- zmniejszają się przychody
- powstają nadużycia

**NA** co trzeba koniecznie zwracać uwagę:

- na utrzymanie pod kontrolą kosztów działalności,
- na analizę działalności operacyjnej i zwiększenie jej efektywności,
- na rentowność sprzedaży,
- na wdrożeniu wskaźników i analiz, na pilnowanie bezpieczeństwa finansowego na poziomie operacyjnym, oraz wdrożenie systemu kontroli i wskaźników ostrzegawczych,
- na analizę i kontrolę wrażliwych obszarów,
- na unikanie niekontrolowanych kosztów (w tym nieuczciwości i nadużyć),

**CEL SZKOLENIA** – celem szkolenia jest nabycie praktycznej wiedzy związanej z zarządzaniem przychodami i kosztami na poziomie operacyjnym wraz z metodami kontroli, oraz przeciwdziałanie nadużyciom

**ZAKRES TEMATYCZNY:**

1. Jak analizować koszty działalności oraz poszczególne przychody.
2. W jaki sposób budżetować działalność operacyjną.
3. Jak tworzyć i kalkulować oferty by nie ponosić straty na sprzedaży.
4. Jak skutecznie mierzyć efektywność, skuteczność i wydajność.
5. Jak zarządzać przychodami Jak tworzyć tabele analityczne dla celów kontroli. .
6. Jakie stosować analizy i wskaźniki pomiarowe, aby unikać strat i nie ponosić niepotrzebnych kosztów.
7. Dzięki jakim działaniom można zwiększyć zysk.
8. Rodzaje, miejsca i przyczyny nadużyć oraz marnotrawstwa i nieprawidłowości w działalności hotelowej i gastronomicznej oraz SPA.
9. Jak zapobiegać nadużyciom, nieuczciwości i patologiom w organizacji.
10. Jak poprawnie przeprowadzać inwentaryzację, aby nie była źródłem strat.
11. Jakie narzędzia i techniki stosować, by nie tracić pieniędzy.
12. Rachunkowość zarządcza i controlling jako systemy wczesnego ostrzegania.
13. Jak eliminować kosztowne błędy i zmniejszać straty .
14. Jak wykorzystywać i analizować branżowe wskaźniki operacyjne na potrzeby kontroli

**CO WYNIESIESZ ZE SZKOLENIA?**

- wiedzę o tym, jak kosztowne są rabaty
- narzędzia do analizy kosztów i przychodów
- umiejętność planowania,
- wiedzę jak rozliczać i kontrolować poszczególne obszary działalności
- wiedzę w jaki sposób i dlaczego tworzone są nadużycia
- wiedzę jak zabezpieczyć firmę [przed niekontrolowanymi kosztami]

**JAKIE ZASPOKOISZ POTRZEBY?**

- poczucia bezpieczeństwa finansowego
- spokoju o skuteczne eliminowanie niepotrzebnych kosztów
- pewności że nie tracisz pieniędzy
- pewności w codziennych działaniach operacyjnych