

■ GASTRONOMIA

À la data

*Bistro przy Rynku — analiza
sprzedaży*

OPRACOWANIE

À la data

DATA

08.09.2026

Zmień hierarchię dań, nie skracaj jeszcze karty

Najpierw wyeksponuj schabowego, przetestuj widoczność risotta i skontroluj koszt burgera.

Schabowy i burger odpowiadają razem za 38,9% sierpniowej sprzedaży, ale zostawiają odpowiednio 24 zł i 19 zł wkładu na porcję po koszcie składników. Nie powinny więc otrzymać identycznego wsparcia w karcie tylko dlatego, że oba sprzedają się często. Na tym etapie zachowaj wszystkie pozycje i ceny podstawowe.

Podstawa liczbowa i kontrola sum

Analiza dotyczy **sierpnia 2026**, a raport powstał **8 września 2026**. Lokal i wszystkie dane są fikcyjne. Sprzedawca jest zwolniony z VAT; podane koszty składników są brutto. Rabaty wyniosły zero, zwroty również zero — są to odrębne kategorie, choć w próbie nie zmieniają sprzedaży.

Łącznie sprzedano **1 430 pozycji, w tym 260 napojów**, za **38 607 zł**. Koszt składników wyniósł **14 402,50 zł**, a wkład po jego odjęciu **24 204,50 zł**. Dla każdej pozycji cena pomnożona przez liczbę porcji zgadza się z przekazaną sprzedażą.

Wkład na porcję to cena minus koszt składników. **Nie jest zyskiem**: nie uwzględnia pracy, energii, czynszu, opakowań, prowizji ani pozostałych kosztów.

POZYCJA	PORCJE	SPRZEDAŻ, ZŁ	WKŁAD: PORCJA / RAZEM, ZŁ
Zupa dnia	120	1 920	11 / 1 320
Krem z buraka	95	1 805	12 / 1 140
Śledź po kaszubsku	60	1 320	13 / 780
Schabowy z kością	210	8 190	24 / 5 040
Pierogi z kaczką	145	5 220	23 / 3 335
Sandacz	38	1 824	28 / 1 064
Risotto grzybowe	42	1 428	24 / 1 008
Makaron z kurczakiem	110	3 520	20 / 2 200
Burger wołowy	185	6 845	19 / 3 515
Sernik	90	1 620	12 / 1 080
Szarlotka	75	1 275	11,50 / 862,50
Lemoniada	260	3 640	11 / 2 860

POZYCJA	PORCJE	SPRZEDAŻ, ZŁ	WKŁAD: PORCJA / RAZEM, ZŁ
Razem	1 430	38 607	— / 24 204,50

Pięć obserwacji prowadzących do decyzji

1. Główne dania powinny organizować układ karty

Dania główne przyniosły **27 027 zł, czyli 70,0% sprzedaży**, oraz 16 162 zł wkładu z 730 porcji. Schabowy odpowiada za 28,8% porcji tej grupy, burger za 25,3%, a pierogi za 19,9%. Schabowy jest jednocześnie liderem obrotu i łącznego wkładu w całej próbce. Pierogi mają mocne uzasadnienie dla miejsca tuż za nim: 145 porcji i 23 zł wkładu jednostkowego.

Pozostałe udziały sprzedaży wynoszą: pozycje na początek 13,1%, desery 7,5%, napoje 9,4%. W pierwszej grupie zupa dnia stanowi 43,6% porcji. W deserach sernik ma 54,5% porcji i tylko o 0,50 zł większy wkład jednostkowy niż szarlotka. Te dane nie uzasadniają usunięcia któregoś deseru.

2. Burger jest kosztownym hitem, ale nadal ważną pozycją

Burger ma drugi najwyższy wolumen wśród głównych, lecz **najniższy wkład jednostkowy w tej grupie: 19 zł**. Składniki pochłaniają 48,6% jego ceny, wobec 38,5% dla schabowego. Burger kosztuje gościa o 2 zł mniej, a lokal wydaje na jego składniki o 3 zł więcej.

To argument za kontrolą receptury i wykonania, nie za automatycznym wycofaniem. Burger nadal daje 3 515 zł łącznego wkładu — więcej niż pierogi dzięki większej liczbie porcji. Nie wiadomo natomiast, ile wymaga pracy ani czy przyciąga zamówienia, których inne dania nie zastąpią.

3. Risotto i sandacz mają dobry wkład, lecz niski wolumen

Risotto sprzedało się w 42 porcjach, czyli stanowiło 5,8% głównych. Zostawia jednak **24 zł na porcję**, tyle samo co schabowy. Sandacz osiągnął 38 porcji, czyli 5,2% grupy, i najwyższy wkład jednostkowy wśród głównych: **28 zł**.

To kandydaci do sprawdzenia, a nie potwierdzone ukryte hity. Hipoteza do testu brzmi: czytelniejsza prezentacja i wyższe miejsce risotta poprawią jego udział bez obniżenia średniego wkładu całej grupy. Sandacza warto zachować, ale doprecyzować opis przed dodatkowym promowaniem. Niski wolumen może wynikać z ceny, dostępności lub preferencji — próbka nie rozstrzyga przyczyny.

4. Ceny tworzą czytelne poziomy; opisy pozostawiają istotne pytania

Cztery sekcje są zrozumiałe. Główne kosztują od 32 do 48 zł: najwyższa cena jest o 50% wyższa od najniższej. Sandacz tworzy górny poziom cenowy, ale jego opis nie wyjaśnia podstawy puree ani aktualnych warzyw. Burger wskazuje tylko wołowinę i frytki. Zupa dnia wymaga rozmowy z obsługą przed poznaniem rodzaju dania.

Nie ma podstaw do wyrównania cen samą estetyką cennika. Ważniejsze jest uzupełnienie rzeczywistych informacji. Po zmianie należy liczyć pytania o skład sandacza, burgera i zupy na 100 zamówień tych pozycji. Risotta nie należy oznaczać jako wegetariańskiego bez sprawdzenia pełnej receptury.

5. Wspólne składniki istnieją, ale karta nie dowodzi prostoty zaplecza

Ziemniaki są wprost wskazane przy śledziu i schabowym. Nie można dopisać ich do puree sandacza ani uznać frytek za ten sam surowiec zakupowy. Burak, feta i pestki dyni występują jawnie przy kremie; grzyby i parmezan przy risottcie. Pełnych receptur i stanów magazynowych brak.

Sześć głównych obejmuje różne techniki i style, lecz sama różnorodność nie dowodzi nadmiernego obciążenia kuchni. Zamiast usuwać danie, warto później sprawdzić jeden wariant sezonowy wykonywany wskazane składniki. Wynik powinien obejmować wkład, odpady i dodatkowy czas przygotowania. Lemoniada ma 260 sprzedaży, ale bez liczby rachunków nie da się określić jej udziału w zamówieniach gości.

Trzy priorytety właściciela

Priorytet 1 — zmienić kolejność, zachować zakres i ceny

W załączniku główne otwierają kartę w kolejności: **schabowy, pierogi, risotto, sandacz, makaron, burger**. Schabowy i pierogi otrzymują pozycje uzasadnione sprzedażą i wkładem; risotto dostaje miejsce testowe zamiast dotychczasowego czwartego miejsca w grupie. Burger pozostaje dostępny bez dodatkowego wyróżnienia. Oceniaj udział risotta oraz średni wkład na sprzedane danie główne, nie sam wzrost jego porcji.

Priorytet 2 — zweryfikować rzeczywisty koszt burgera

Przy koszcie 18 zł i cenie 37 zł sprawdź zgodność wydawanych porcji z recepturą, rozchód składników i odpady. Nie zmniejszaj porcji automatycznie. Porównaj rzeczywisty koszt porcji przed kontrolą i po niej, zapisując również reklamacje.

Oddzielny scenariusz cenowy: przy cenie 39 zł i niezmienionym koszcie 18 zł wkład wyniósłby 21 zł. Minimum 168 porcji miesięcznie dałoby 3 528 zł, wobec obecnych 3 515 zł z 185 porcji. To warunkowa kalkulacja samego burgera, bez migracji zamówień, a nie prognoza zysku. Nie łącz tego testu ze zmianą układu.

Priorytet 3 — zamknąć luki opisowe przed sezonowym rozszerzeniem

Uzupełnij podstawę puree i warzywa sandacza, rzeczywiste dodatki burgera oraz aktualną nazwę i skład zupy dnia. Przestanką są konkretne braki w obecnych opisach. Oceniaj liczbę pytań o te dania i zgodność informacji obsługi z recepturą. Dopiero po teście stałej karty wybierz jedną propozycję sezonową; jej kalkulacja i pomiar odpadów powinny poprzedzić rozszerzenie zakresu.

Mały test: dwa tygodnie, bez zmiany receptur

Przez pierwsze siedem dni stosuj dotychczasowy układ, przez następne siedem — propozycję z załącznika. Zachowaj ceny i receptury; zapisuj braki dostępności. Test dotyczy całego pakietu kolejności i opisów, nie samego miejsca risotta.

Codziennie zapisuj porcje poszczególnych głównych, sprzedaż po rabatach i zwrotach, koszt składników oraz pytania o trzy niepełne opisy. Rabaty i zwroty prowadź osobno. Porównuj odpowiadające sobie dni tygodnia.

Proponowany próg decyzji: udział risotta co najmniej 8% porcji głównych, przy średnim wkładzie grupy nie niższym niż w tygodniu kontrolnym. Sierpniowy punkt odniesienia to 5,8% i 22,14 zł, ale właściwym porównaniem jest bieżący tydzień kontrolny. Próg 8% jest celem testu, nie przewidywa-

niem.

Jeżeli udział wzrośnie kosztem spadku średniego wkładu, nie uznawaj ekspozycji za sukces. Wróć do poprzedniej kolejności, zachowując zweryfikowane opisy. Dwa tygodnie dają wskazówkę operacyjną; różnice dostępności wymagają osobnego uwzględnienia.

Trzy opisy gotowe do wykorzystania

- **Pierogi z kaczką** — pierogi z nadzieniem z kaczki, podawane z sosem pieczeniowym.
- **Krem z pieczonego buraka** — z fetą i pestkami dyni.
- **Sandacz z puree i warzywami sezonowymi** — opis bez dopisywania nieznanego rodzaju puree; szczegóły uzupełnia lokal.

Adres „przykład miejski” nie daje podstaw do ocen popytu, konkurencji ani siły nabywczej. Brakuje też liczby rachunków, dostępności dań, kosztów pracy i odpadów. Te braki ograniczają wnioski operacyjne, ale nie blokują proponowanego testu karty.

Bistro przy Rynku — karta do przeglądu

Propozycja nowego menu — do zatwierdzenia przez lokal

Dania główne otwierają kartę. Pierwsza trójka to schabowy, pierogi i risotto; jest to proponowana hierarchia do testu. Część podstawowa zachowuje wszystkie 12 pozycji oraz ceny wejściowe. Opisy nie uzupełniają receptur o domyślne składniki.

Dania główne

Schabowy z kością — 39 zł

Schabowy z kością podawany z ziemniakami i mizerią.

Pierogi z kaczką — 36 zł

Pierogi z nadzieniem z kaczki, podawane z sosem pieczeniowym.

Risotto grzybowe — 34 zł

Risotto z grzybami i parmezanem.

Sandacz z puree — 48 zł

Sandacz podawany z puree i warzywami sezonowymi.

Makaron z kurczakiem — 32 zł

Makaron z kurczakiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami.

Burger wołowy z frytkami — 37 zł

Burger wołowy podawany z frytkami.

Na początek — zupy i przystawka

Zupa dnia — 16 zł

O aktualny rodzaj zupy i jej skład zapytaj obsługę.

Krem z pieczonego buraka — 19 zł

Krem z pieczonego buraka z fetą i pestkami dyni.

Śledź po kaszubsku — 22 zł

Śledź po kaszubsku podawany z ziemniakiem i cebulą.

Desery

Sernik z sosem malinowym — 18 zł

Sernik podawany z sosem malinowym.

Szarlotka z lodami waniliowymi — 17 zł

Szarlotka podawana z lodami waniliowymi.

Napoje

Lemoniada cytrynowa z miętą — 14 zł

Lemoniada z cytryną i miętą.

Uwagi właściciela przed zatwierdzeniem

Ta część służy dopracowaniu projektu i nie jest przeznaczona do wydruku dla gościa.

- **Zupa dnia:** przygotować widoczną, aktualną nazwę i skład. Odesłanie do obsługi może pozostać rozwiązaniem przejściowym. Mierzyć, czy spada liczba pytań przed zamówieniem.
- **Sandacz:** potwierdzić podstawę puree i aktualne warzywa, a następnie uzupełnić opis. Nie zmieniać określenia na „puree ziemniaczane” bez sprawdzenia receptury.
- **Burger:** dopisać rzeczywiste dodatki i sosy po ich potwierdzeniu. Projekt celowo ich nie wymyśla. Zgodność opisu z wydaniem sprawdzić przed rozpoczęciem testu.
- **Risotto:** trzecie miejsce jest ekspozycją testową, nie oznaczeniem popularności. Wynik oceniać poprzez udział w porcjach głównych i średni wkład całej grupy.
- **Zakres i bezpieczeństwo informacji:** żadnej pozycji nie usunięto ani nie połączono. Lokal zatwierdza receptury i informacje o alergenach; projekt nie nadaje niepotwierdzonych oznaczeń dietetycznych.

Odrębna propozycja nowego dania do testu

Pierogi z kaczką w sosie pieczeniowym z grzybami — cena do ustalenia

Proponowany wariant łączy pierogi i sos z istniejącej pozycji z grzybami wskazanymi przy risocie. Receptura i koszt nowej porcji wymagają kalkulacji. Testować dopiero po zakończeniu próby układu, w małej partii; mierzyć wkład, odpady i ewentualne zastępowanie podstawowych pierogów. To nie jest pozycja zatwierdzona do stałej sprzedaży.

Odrębny scenariusz cenowy do decyzji

Burger: rozważana cena 39 zł zamiast 37 zł. Nie obowiązuje w części podstawowej. Przy niezmiennym koszcie składników 18 zł daje 21 zł wkładu na porcję. Minimum 168 porcji miesięcznie utrzymałoby dotychczasowy łączny wkład burgera. Scenariusz wymaga osobnego testu, bez równoczesnej zmiany receptury i układu.

Wrzesień — propozycje na przełom lata i jesieni

Propozycja karty sezonowej — do zatwierdzenia przez lokal

Punkt odniesienia: **8 września 2026, sezon w Polsce**. Propozycje zachowują charakter bistro: krem warzywny, risotto, pierogi, szarlotkę i lemoniadę. Wskazane produkty są kandydatami sezonowymi, nie potwierdzoną dostawą. Wszystkie ceny pozostają do ustalenia po kalkulacji nowych receptur.

1. Krem z pieczonej dyni z fetą i pestkami dyni

Proponowany krem z pieczonej dyni, z dodatkiem fety i pestek dyni. Nawiązuje do techniki pieczenia oraz dodatków obecnego kremu z buraka; dynia byłaby nowym składnikiem receptury.

Sugerowany składnik sezonowy: dynia. Testować jako czasowy wariant kremu, zapisując sprzedaż, koszt porcji i niewykorzystaną ilość przygotowanej zupy.

2. Risotto grzybowe z pieczonym burakiem i parmezanem

Propozycja połączenia istniejącego risotta z pieczonym burakiem znanym z zupy. Grzyby i parmezan są wskazane w stałej karcie; możliwość wspólnego przygotowania buraka trzeba sprawdzić technologicznie.

Sugerowane składniki sezonowe: buraki i grzyby w odmianie zatwierdzonej przez lokal. Oceniać wkład oraz dodatkowy czas wydania względem podstawowego risotta. Nie wprowadzać podczas testu jego ekspozycji.

3. Pierogi z kaczką w sosie pieczeniowym z grzybami

Proponowany wariant pierogów z kaczką, podawanych z sosem pieczeniowym wzbogaconym grzybami. Zachowuje jedną z ważniejszych pozycji głównych zamiast uruchamiać zupełnie nową kategorię kuchni.

Sugerowany składnik sezonowy: grzyby, z potwierdzonym rodzajem i dostępnością. Porównywać wkład obu wariantów pierogów, ich łączną sprzedaż oraz odpady, aby odróżnić rozszerzenie wyboru od samego przeniesienia zamówień.

4. Szarlotka z pieczoną śliwką i lodami waniliowymi

Proponowana sezonowa wersja obecnej szarlotki: dodatek pieczonych śliwek, z zachowaniem lodów waniliowych. Śliwki wprowadzają nowy składnik bez tworzenia od podstaw kolejnego rodzaju deseru.

Sugerowane składniki sezonowe: jabłka i śliwki. Oceniać wybór wariantu w obrębie deserów, koszt dodatku oraz niewykorzystane porcje owoców; nie porównywać deseru z daniem głównym jako zamiennikiem.

5. Lemoniada jabłkowa z cytryną i miętą

Proponowana lemoniada łącząca jabłko z cytryną i miętą obecnymi w stałym napoju. Lokal ustala formę przygotowania jabłek i recepturę, bez zakładania identycznego kosztu jak dla podstawowej lemoniady.

Sugerowany składnik sezonowy: jabłka. Mierzyć sprzedaż obu lemoniad łącznie, koszt przygotowania i straty, aby sprawdzić, czy wariant daje coś więcej niż podział obecnych zamówień.

Warunki małego wdrożenia

Nie uruchamiać wszystkich pięciu propozycji jednocześnie. Po zakończeniu testu stałej karty zacząć od jednej, np. wariantu pierogów, ponieważ podstawowe danie ma udokumentowane 145 porcji sprzedaży. Nie dowodzi to popytu na nową wersję.

Przed sprzedażą lokal potwierdza dostępność, nowe składniki, receptury, alergeny, koszty i ostateczne ceny. Dla wybranej propozycji przygotować małą partię oraz zapisywać sprzedaż, wkład, odpady i dodatkową pracę. Dopiero wynik uzasadnia kolejną partię lub rozszerzenie sezonowej karty.