

Jak krok po kroku uzyskać dofinansowanie na szkolenia z Krajowego Funduszu Szkoleniowego z Urzędu Pracy.

**Praktyczny przewodnik dla cukierni,
kawiarni, restauracji i pracowni
cukierniczej**

WSTĘP

Jeśli czytasz ten materiał, to bardzo możliwe, że:

- prowadzisz **cukiernię, kawiarnię, restaurację lub pracownię cukierniczą**,
- chcesz podnieść poziom kompetencji swoich lub pracowników
- widzisz, że rynek się zmienia (koszty, klienci, trendy),
- myślisz o szkoleniu, ale **koszt jest realną barierą**,
- słyszałeś / słyszałaś o dofinansowaniach, ale:

„nie mam czasu na papiery”,

„to pewnie nie dla takich firm jak moja”,

„to brzmi zbyt urzędowo”

Dobra wiadomość jest taka, że **dofinansowania na szkolenia w gastronomii naprawdę działają** i bardzo często obejmują **70–80%, a czasem nawet 90% kosztów szkolenia**.

Ten eBook powstał na bazie **praktycznego doświadczenia Akademii Kucharskiej by Sweet Decor** – pracy z cukiernikami, restauratorami, właścicielami małych i większych lokali, którzy **realnie skorzystali z dofinansowań**, zamiast odkładać rozwój „na później”.

1. Czym jest dofinansowanie na szkolenia – po ludzku

Dofinansowanie to **publiczne pieniądze (krajowe lub unijne)**, które możesz przeznaczyć na:

- szkolenia cukiernicze,
- szkolenia kulinarne,
- szkolenia z organizacji pracy, technologii produkcji, zarządzania, marketingu,
- rozwój kompetencji zespołu i właściciela.

👉 To **nie jest kredyt**.

👉 Tych pieniędzy **nie trzeba oddawać**, jeśli spełnisz proste warunki.

2. Dla kogo są te dofinansowania?

Jeśli:

- prowadzisz **jednoosobową działalność** (nawet bez pracowników),
- masz **małą cukiernię lub kawiarnię**,
- prowadzisz **restaurację z zespołem**,
- zatrudniasz na **umowę o pracę lub zlecenie**,

 **najprawdopodobniej możesz skorzystać z dofinansowania.**

Z dofinansowań korzystają:

- właściciele lokali,
- cukiernicy i kucharze,
- managerowie gastronomii,
- pracownicy produkcji.

3. Źródło finansowania:

 **Krajowy Fundusz Szkoleniowy (KFS) z Urzędu Pracy**

Dla kogo?

- pracodawcy (również szkolący samych siebie),
- jednoosobowe działalności gospodarcze.

Poziom dofinansowania:

- **90%** – mikrofirmy (0–9 osób),
- **70%** – pozostałe firmy,
- maksymalnie **200% przeciętnego wynagrodzenia na osobę**.

W praktyce między 3000 a 8000 tys zł na osobę w zależności od urzędu, lokalizacji

 Wnioski są składane w określonych terminach –
dlatego **warto przygotować się wcześniej**.

4. Najczęstsze pytania cukierników i restauratorów

„Czy ja jako właściciel mogę się szkolić?”

👉 Tak.

W KFS właściciel firmy **jest traktowany jak uczestnik szkolenia.**

„Czy muszę najpierw zapłacić całe szkolenie?”

👉 To zależy od województwa i projektu, ale:

- czasem płacisz tylko wkład własny,
 - czasem następuje refundacja po szkoleniu.
-

„Czy szkolenie musi być ściśle pod mój lokal?”

👉 Musi być **logicznie uzasadnione**, np.:

- rozwój oferty cukierniczej,
 - poprawa technologii produkcji,
 - optymalizacja pracy,
 - nowe trendy (zero waste, nowoczesne desery, ergonomia, wykorzystanie AI).
-

„Czy to dużo formalności?”

👉 Jest kilka dokumentów, ale:

- wszystko da się zrobić krok po kroku,
 - większość błędów wynika z braku doświadczenia,
 - **z tym właśnie pomagamy naszym klientom.**
-

5. Priorytety KFS – co szczególnie „lubi” urząd?

Szanse na dofinansowanie są większe, jeśli szkolenie dotyczy:

- **rozwój kompetencji zawodowych w gastronomii, cukiernictwie, piekarnictwie**
-

- wdrażania **nowych technologii i procesów**,
- umiejętności cyfrowych, AI, automatyzacji,
- **zielonych kompetencji** (zero waste, optymalizacja produkcji),
- poprawy zarządzania zespołem i organizacji pracy.



W praktyce:

dobrze opisane szkolenie cukiernicze **bardzo często wpisuje się w te priorytety.**

6. Dlaczego wnioski są odrzucane?

Najczęstsze powody:

- niekompletne dokumenty,
- źle dobrane szkolenie,
- wysłanie wniosku za późno (środki się kończą),
- brak uzasadnienia biznesowego.



To są błędy, których **da się uniknąć.**

7. Jak pomaga Akademia Kucharska by Sweet Decor?

Nie jesteś zostawiony sam z urzędami.

Pomagamy:

- dobrać **odpowiednią ścieżkę dofinansowania**,
- dopasować szkolenie do Twojej działalności,
- wyjaśnić wszystko **prostym językiem**,
- uniknąć typowych błędów we wnioskach
- napiszemy za Ciebie wniosek, lub pomożemy w jego napisaniu

Nasze szkolenia są:

- praktyczne,
- bogate merytorycznie
- prowadzone przez wykwalifikowaną kadrę trenerów, praktyków
- zgodne z wymaganiami instytucji finansujących.

8. Co dalej?

Jeśli:

- prowadzisz cukiernię, kawiarnię, restaurację, pracownię cukierniczą,
- chcesz rozwinąć siebie lub zespół,
- nie chcesz przepłacać za szkolenia,

 **skontaktuj się z nami.**

Bezpłatnie:

- sprawdzimy Twoje możliwości dofinansowania,
- podpowiemy najlepszą ścieżkę,
- pomożemy w dalszych krokach
- napiszemy wniosek,
- pomożemy w rozliczeniu

Akademia Kucharska by Sweet Decor

Szkolenia kulinarne i cukiernicze z realnym wsparciem w pozyskiwaniu dofinansowań.