



FUNDACJA  
INSTYTUT PROJEKT  
PRZEDSIĘBIORCZO  
ŚĆ



## Zrównoważone zarządzanie żywnością - redukcja marnotrawstwa w branży gastronomicznej.

Numer usługi 2024/07/10/132349/2216403

📍 Szamocin / mieszana (stacjonarna połączona z usługą  
zdalną w czasie rzeczywistym)

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 34 h

📅 30.08.2024 do 30.09.2024

7 527,60 PLN brutto

6 120,00 PLN netto

221,40 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|  |   |
|--|---|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia  |
| <b>Sposób dofinansowania</b>           | wsparcie dla pracodawców i ich pracowników  |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | Grupa docelowa obejmuje szeroką grupę potencjalnych uczestników: pracownicy kuchni i szefowie kuchni, managerowie i właściciele restauracji, personel odpowiedzialny za zakupy, osoby odpowiedzialne za utrzymanie czystości i recykling, pracownicy działów szkoleniowych i HR w branży gastronomicznej, osoby planujące karierę w branży gastronomicznej (studenci gastronomii i osoby na początku swojej kariery w branży), dostawcy i producenci żywności oraz organizacje pozarządowe i urzędnicy lokalni. |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 5   |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 25  |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 29-08-2024  |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)  |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 34  |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych  |

# Cel

## Cel edukacyjny

Szkolenia przygotowuje do prowadzenia zrównoważonego zarządzania żywnością w celu znacznego zmniejszenia marnotrawstwa w branży gastronomicznej.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się  | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji |
|---|--|------------------|
| Uczestnik rozumie problem marnowania żywności i jego skalę.       | Uczestnik identyfikuje i charakteryzuje metody i techniki redukcji marnotrawstwa żywności.   | Test teoretyczny |
|   | Uczestnik identyfikuje i charakteryzuje obowiązujące przepisy, normy i najlepsze praktyki związane z zarządzaniem odpadami żywnościowymi.                        | Test teoretyczny |
|   | Uczestnik identyfikuje i charakteryzuje narzędzia i techniki redukcji odpadów.   | Test teoretyczny |
| Uczestnik skutecznie zarządza żywnością w branży gastronomicznej. | Uczestnik identyfikuje i charakteryzuje technologie i innowacje, które wspomagają redukcję odpadów i zwiększają efektywność operacyjną w branży gastronomicznej. | Test teoretyczny |
|   | Uczestnik identyfikuje i charakteryzuje strategie informowania klientów o praktykach redukcji odpadów.   | Test teoretyczny |
|   | Uczestnik identyfikuje i charakteryzuje metody i techniki recyklingu odpadów organicznych i nieorganicznych.   | Test teoretyczny |
|   | Uczestnik identyfikuje i charakteryzuje techniki przechowywania żywności, które przedłużają jej świeżość i przydatność do spożycia.                              | Test teoretyczny |
|   | Uczestnik identyfikuje i charakteryzuje metody minimalizacji odpadów w procesie przygotowania żywności.  | Test teoretyczny |
|   | Uczestnik identyfikuje i charakteryzuje techniki efektywnego zarządzania zakupami i zapasami.  | Test teoretyczny |

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

## Program

### 1. Wprowadzenie do zrównoważonego zarządzania żywnością

#### 1. Wprowadzenie i cele szkolenia

- Przedstawienie programu i celów szkolenia.
- Znaczenie redukcji marnotrawstwa żywności w branży gastronomicznej.

#### 2. Podstawy zrównoważonej produkcji żywności

- Definicje i kluczowe koncepcje związane z zrównoważeniem i marnotrawstwem żywności.
- Statystyki i wpływ marnotrawstwa żywności na środowisko.

#### 3. Przepisy i regulacje dotyczące zarządzania odpadami

- Lokalne i międzynarodowe przepisy dotyczące odpadów żywnościowych.
- Obowiązki i odpowiedzialności biznesów gastronomicznych.

#### 4. Case study: Analiza przypadków

- Analiza rzeczywistych przypadków firm, które skutecznie zredukowały marnotrawstwo żywności.
- Dyskusje grupowe i wnioski.

### 2. Praktyczne aspekty zarządzania żywnością

#### 1. Zakupy i zarządzanie zapasami

- Techniki efektywnego zarządzania zakupami i zapasami.
- Minimalizacja odpadów poprzez planowanie i prognozowanie.

#### 2. Przygotowanie i przechowywanie żywności

- Metody minimalizacji odpadów w procesie przygotowania żywności.
- Techniki przechowywania żywności, które przedłużają jej świeżość i przydatność do spożycia.

#### 3. Recykling i kompostowanie w gastronomii

- Metody i techniki recyklingu odpadów organicznych i nieorganicznych.
- Implementacja systemów kompostowania w restauracjach.

### 3. Strategie i innowacje w redukcji odpadów

#### 1. Nowoczesne technologie i innowacje

- Przedstawienie technologii wspierających zrównoważone zarządzanie żywnością.

- Przykłady innowacyjnych rozwiązań stosowanych w branży.

## 2. Komunikacja i edukacja klientów

- Strategie informowania klientów o praktykach redukcji odpadów.
- Rola edukacji klientów w promowaniu zrównoważonego konsumowania.

## 3. Warsztaty praktyczne

- Praktyczne ćwiczenia dotyczące metod redukcji marnotrawstwa.
- Tworzenie indywidualnych planów działań dla uczestników.

## 4. Implementacja wiedzy i podsumowanie

### 1. Projekt grupowy: Implementacja strategii redukcji odpadów

- Grupy pracują nad realnym projektem implementacji strategii w lokalnej restauracji.
- Prezentacja projektów i ocena ich realności i efektywności.

### 2. Podsumowanie

- Omówienie głównych wniosków z kursu

## Feedback i zamknięcie szkolenia

- Dyskusja na temat potencjalnych strategii zrównoważonego zarządzania żywnością i sugestie na przyszłość

Test

Szkolenie realizowane będzie w godzinach zegarowych.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

| Przedmiot / temat zajęć   | Prowadzący           | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin | Forma stacjonarna |
|---|----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|-------------------|
| <b>1 z 16</b><br>Wprowadzenie do zrównoważonego zarządzania żywnością | Aleksandra Koczyńska | 30-08-2024            | 08:00               | 10:30               | 02:30         | Tak               |
| <b>2 z 16</b><br>Wprowadzenie do zrównoważonego zarządzania żywnością | Aleksandra Koczyńska | 30-08-2024            | 10:40               | 12:20               | 01:40         | Tak               |
| <b>3 z 16</b><br>Wprowadzenie do zrównoważonego zarządzania żywnością | Aleksandra Koczyńska | 30-08-2024            | 12:30               | 14:20               | 01:50         | Tak               |

| Przedmiot / temat zajęć  | Prowadzący           | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin | Forma stacjonarna |
|--|----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|-------------------|
| 4 z 16<br>Wprowadzenie do zrównoważonego zarządzania żywnością | Aleksandra Koczyńska | 02-09-2024            | 08:00               | 10:00               | 02:00         | Tak               |
| 5 z 16<br>Wprowadzenie do zrównoważonego zarządzania żywnością | Aleksandra Koczyńska | 02-09-2024            | 10:10               | 12:30               | 02:20         | Tak               |
| 6 z 16<br>Praktyczne aspekty zarządzania żywnością             | Aleksandra Koczyńska | 02-09-2024            | 12:40               | 15:20               | 02:40         | Tak               |
| 7 z 16<br>Praktyczne aspekty zarządzania żywnością             | Aleksandra Koczyńska | 03-09-2024            | 08:00               | 11:00               | 03:00         | Tak               |
| 8 z 16<br>Praktyczne aspekty zarządzania żywnością             | Aleksandra Koczyńska | 03-09-2024            | 11:10               | 14:00               | 02:50         | Tak               |
| 9 z 16<br>Strategie i innowacje w redukcji odpadów             | Aleksandra Koczyńska | 04-09-2024            | 08:00               | 10:40               | 02:40         | Tak               |
| 10 z 16<br>Strategie i innowacje w redukcji odpadów            | Aleksandra Koczyńska | 04-09-2024            | 10:50               | 14:00               | 03:10         | Tak               |
| 11 z 16<br>Strategie i innowacje w redukcji odpadów            | Aleksandra Koczyńska | 04-09-2024            | 14:10               | 15:40               | 01:30         | Tak               |

| Przedmiot / temat zajęć                               | Prowadzący           | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin | Forma stacjonarna |
|---|----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|-------------------|
| <b>12 z 16</b><br>Implementacja wiedzy i podsumowanie | Aleksandra Koczyńska | 05-09-2024            | 08:00               | 10:00               | 02:00         | Tak               |
| <b>13 z 16</b><br>Implementacja wiedzy i podsumowanie | Aleksandra Koczyńska | 05-09-2024            | 10:10               | 12:00               | 01:50         | Tak               |
| <b>14 z 16</b><br>Implementacja wiedzy i podsumowanie | Aleksandra Koczyńska | 05-09-2024            | 12:10               | 14:10               | 02:00         | Tak               |
| <b>15 z 16</b><br>Podsumowanie wszystkich działań     | Aleksandra Koczyńska | 05-09-2024            | 14:10               | 15:10               | 01:00         | Tak               |
| <b>16 z 16</b><br>walidacja                           | -                    | 05-09-2024            | 15:10               | 16:10               | 01:00         | Tak               |

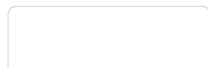
## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 7 527,60 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 6 120,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 221,40 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 180,00 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



**1 z 1**



## Aleksandra Kopczyńska

Z wykształcenia jestem ekonomistą, z zawodu nauczycielem akademickim a moją pasją jest gotowanie. Kilka lat temu zajęłam się tym na serio. Prowadzę warsztaty kulinarne dla dzieci, dorosłych i dla firm. W przepięknej i klimatycznej „Republice Słonecznej” na poznańskim Grunwaldzie uczę jak gotować prosto, szybko, pysznie i sezonowo. Tam poznałam osoby, które zainspirowały mnie do stworzenia bloga. Osoby, które nie zawsze potrafią gotować, często tego nie lubią, ale z różnych względów muszą. I nie chcą poświęcać tej czynności zbyt wiele czasu.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Niezbędne materiały zostaną udostępnione uczestnikom podczas szkolenia.

### Informacje dodatkowe

Harmonogram może ulec zmianie.

Przerwy nie są wliczone w harmonogram usługi. Przewidziane są 2 przerwy x 10min na dzień szkoleniowy.

Test będzie przeprowadzany w formie online, polegać on będzie na połączeniu się wszystkich uczestników na spotkaniu Google Meets, oraz uzupełnienie testu wielokrotnego wyboru, który zostanie wysłany w dniu egzaminu do wszystkich uczestników na chacie, podczas spotkania w formie linku.

## Warunki techniczne

1. Komputer lub urządzenie mobilne – w przypadku urządzenia mobilnego można pobrać odpowiednią aplikację „Google Meet” ze sklepu Google Play lub AppStore.
2. Szerokopasmowe połączenie z internetem.
3. Wymagania sprzętowe - procesor dwurdzeniowy 2GHz lub lepszy (zalecany czterordzeniowy), 2GB pamięci RAM (zalecane 4GB lub więcej).
4. Mikrofon zewnętrzny lub mikrofon wbudowany w urządzeniu oraz głośniki zewnętrzne lub wbudowane w urządzeniu.
5. Google Meet działa w aktualnej wersji oraz dwóch wcześniejszych głównych wersjach tych systemów operacyjnych:
  - Apple macOS,
  - Microsoft Windows,
  - Chrome OS,
  - Ubuntu i inne dystrybucje Linuksa oparte na Debianie.

## Adres

ul. Osiedle Smolary 1  
64-820 Szamocin  
woj. wielkopolskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

## Kontakt



**Weronika Urbaniak**

**E-mail** [weronika.urbaniak@fipp.com.pl](mailto:weronika.urbaniak@fipp.com.pl)

**Telefon** (+48) 793 087 684