



HSI ACADEMY
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ



Kurs Wykorzystywanie wszystkich procesów rebrandingu w branży gastronomicznej : tworzenia nowego menu (receptury, stosowanie przypraw, gotowanie), modyfikacji wizerunku marki oraz komunikacji zmian.

Numer usługi 2024/09/16/142299/2312303

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

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 37 h

📅 17.03.2025 do 31.03.2025

7 626,00 PLN brutto

6 200,00 PLN netto

206,11 PLN brutto/h

167,57 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none"> • Właścicieli restauracji • Managerów restauracji • Marketingowców którzy chcą wiedzieć co to Rebranding w Gastronomii i jak go przeprowadzić • Wszystkich osób zaangażowanych w budowanie wizerunku gastronomicznego przedsiębiorstwa • kucharzy którzy nauczą się receptur dań oraz jak przygotowywać menu zgodnie z nową koncepcją wizerunku • personelu pracującego w kuchni oraz po za nią
Minimalna liczba uczestników	16
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	16-03-2025
Forma prowadzenia usługi	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
Liczba godzin usługi	37
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi rozwojowej jest przygotowanie do tworzenia rebrandingu w branży gastronomicznej w tym tworzenia nowego menu poprzez dobieranie odpowiednich składników, łączenie smaków, tworzenie receptur, modyfikacji wizerunku marki, optymalizację kosztów produkcji dań, stosowania specjalistycznych diet, zmiany wizerunku marki dostosowanego do zmieniającego się menu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
definiuje rebranding w kontekście firmy cateringowej	Określa wartość misję i wizję firmy, które stanowią fundament jej wizerunku.	Debata swobodna
nadzoruje spójność marki	wykorzystuje identyfikację wizualną, która odzwierciedla charakter firmy i przyciąga uwagę klientów.	Debata swobodna
	przygotowuje receptury dań zgodne z wizerunkiem firmy	Debata swobodna
	obsługuje klienta z pełną wiedzą o proponowanych daniach. Przesłania ofertę dań z pełną wiedzą na temat procesu ich przygotowania	Debata swobodna
stosuje nowe techniki i zamienniki w procesie przygotowywania dań	charakteryzuje zasady magazynowania i obróbki cieplnej obróbki wstępnej brudnej i czystej.	Debata swobodna
	sporządza plan procesu produkcyjnego przygotowywanej potrawy	Debata swobodna
optymalizuje koszty produkcji	wykorzystuje przyprawy do poprawienia smaku przygotowywanych dań,	Debata swobodna
	planuje i wykorzystuje te same produkty do kilku dań	Debata swobodna
	stosuje ideę zero waste, na podstawie receptury dobiera surowce do przyrządzenia potraw,	Debata swobodna
wykorzystuje nowoczesne proteiny dla dzieci i zamienniki tradycyjnych surowców	oblicza i odmierza ilość składników w stosunku do receptur i zamówień	Debata swobodna
	zamienia tradycyjne surowce zamiennikami i proteinami dla dzieci, określa jaki zamiennik jest odpowiednikiem tradycyjnego	Debata swobodna

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
wykorzystuje diety wykluczeniowe	podaje przykłady diet stosuje je podczas planowania menu oraz receptur	Debata swobodna

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak Certyfikat 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?

Dokument potwierdza iż 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?

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązania rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji poprzez przeprowadzenie wywiadu swobodnego przez osobę nie biorącą udziału w procesie szkolenia .

Program

Wprowadzenie

Prezentacja prelegentów, zapoznanie się

Plan szkoleń - agenda

Omówienie celów projektu

Rebranding Wnioski z audytu wizerunkowego firmy

Analiza otoczenia rynkowego - w ujęciu lokalnym jak i globalnym, prezentacja wniosków

Oferta Nowe technologie w produkcji żywności

Nowoczesne proteiny dla dzieci i zamienniki

tradycyjnych surowców

Nowe formy serwowania i uatrakcyjnienia oferty dla

szkół. Reinterpretacja klasyki

Wnioski z analizy aktualnej oferty. Kierunkowe

propozycje zmian w ofercie

Wnioski z analizy technologii na podstawie projektu

technologicznego również w ujęciu ergonomii i

optymalizacji pracy przy masowej produkcji dań

Omówienie dodatkowych możliwości wykorzystania

istniejącej technologii w kontekście proponowanych

zmian

Propozycje nowych rozwiązań technologicznych i

opcjonalnego wyposażenia dodatkowego w ujęciu

wdrożenia nowych technologii

Diety wykluczeniowe

Wyzwania związane z planowaniem jadłospisów w

kontekście uwzględnienia wykluczeń

Zmiany w strukturze społecznej, czyli dlaczego ważne

są wykluczenia religijne

Oszczędności,

ekonomia, szacunek

do ludzi i jedzenia –

wprowadzenie do idei

zero waste

Czym jest ekonomia cyrkularna i jak korzystać z niej

codziennie?

Pomysły na wykorzystanie składników teoretycznie

traktowanych jako odpad

Umiejętności praktycznego wykorzystania jednego

produktu w kilku postaciach

Oszczędności,

ekonomia, szacunek

do ludzi i jedzenia –

wprowadzenie do idei

zero waste

Jak gotować ekologicznie czyli oszczędzanie przez

niemarnowanie

Czym jest drugie życie jedzenia - kulinarny up i

recycling

Oszczędności z wykorzystaniem technik i filozofii zero waste

Zasada FIFO plus mądre magazynowanie

Zero waste a bezpieczeństwo zdrowotne żywności

Produkt regionalny:

Wybór produktów regionalnych i sezonowych, czyli

produkcja w duchu filozofii Slow Food

Gdzie znaleźć produkty regionalne?

W jaki sposób pozyskiwać produkty regionalne?

Co daje wykorzystywanie produktów regionalnych w

kuchni?

Lekcja smaku

Jak naturalnie i szybko doprawiać dania, by uzyskać

pełnię smaku oraz jak wydobywać umami?

Jak doprawiać dania dla dzieci i by nie bać się smaku i

przypraw, bo uczymy młode umysły i otwieramy na

nowe

Przeglądanie i aktualizacja menu

- **Analiza obecnej oferty:** Dokładnie przeanalizowanie obecnego menu pod kątem popularności poszczególnych dań, sezonowości, trendów kulinarnych i opinii klientów.
- **Adaptacja do nowych trendów:** Omówienie nowych pozycji, które odpowiadają aktualnym trendom żywieniowym, takim jak kuchnia roślinna, bezglutenowa czy keto.
- **Segmentacja klientów:** różne wersje menu, które będą odpowiadać potrzebom różnych grup klientów (wegetarianie, osoby na diecie, dzieci).
- **Zróżnicowanie smaków:** różnorodność smaków i kuchni, aby zaspokoić gusta różnych klientów.
- **Jakość i świeżość:** wysokiej jakości składniki i świeżość przygotowywanych posiłków.

Projektowanie nowych opakowań

- **Odzwierciedlenie nowej tożsamości:** Opakowania powinny być spójne z nowym wizerunkiem firmy i przekazywać jej wartości.
- **Praktyczność i funkcjonalność:** Opakowania powinny być wygodne w transporcie, łatwe do otwierania i zamykania, a także bezpieczne dla żywności.
- **Estetyka i oryginalność:** Jak wybrać atrakcyjny design opakowań, który przyciągnie uwagę klientów.
- **Ekologia:** Wybór materiałów do opakowań które są przyjazne dla środowiska i zgodne z trendami zrównoważonego rozwoju.

Strategia marketingowa

- **Kanały komunikacji:** Wybór odpowiednich kanałów marketingowych, takich jak strony internetowe, media społecznościowe, e-mail marketing, współpraca z influencerami czy lokalne wydarzenia.
- **Tworzenie spójnej komunikacji:** Jak tworzyć materiały marketingowe aby były spójne z nowym wizerunkiem firmy.
- **Akcje promocyjne:** jak zorganizować ciekawe akcje promocyjne, które przyciągną nowych klientów i zachęcą ich do wypróbowania nowych pozycji w menu.
- **Budowanie relacji z klientami:** komunikacja z klientami, odpowiadanie na ich pytania i komentarze, a także zachęcaj ich do dzielenia się opiniami.

zero waste - Wdrożenie idei w życie produkcyjne i panel Q&A - gotowanie w duchu zero waste

zupy i II dania - Nowe propozycje z wykorzystaniem proponowanych technologii i z uwzględnieniem estetyki wydania.

śniadania, podwieczorki oraz napoje - Nowe propozycje z wykorzystaniem proponowanych technologii i z uwzględnieniem estetyki wydania.

Usługa realizowana w godzinach zegarowych , przerwy wliczone są w czas usługi

zajęcia praktyczne obejmują liczbę godzin 16h

zajęcia teoretyczne obejmują liczbę godzin 19h

walidacja 2h

zajęcia odbywają się na profesjonalnej linii produkcyjnej przygotowywania dań . Odbywają się w jednej grupie . Stanowiska zostaną przydzielone zgodnie z pełnioną funkcją w firmie i na linii produkcyjnej .

Dzięki usłudze uczestnicy całkowicie będą przygotowani do rebrandingu firmy bez względu na pełnione stanowisko w firmie .Uczestnicy Zrozumieją iż każdy z nich jest ważnym elementem tego procesu aby był skuteczny i profesjonalny.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 29

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 29 Wprowadzenie - przedstawienie prelegentów, zapoznanie się Plan szkoleń - agenda Omówienie celów projektu współdzielenie ekranu rozmowa na żywo	Tadeusz Muller	17-03-2025	11:30	12:00	00:30	Nie
2 z 29 Rebranding Analiza otoczenia rynkowego - w ujęciu lokalnym jak i globalnym, prezentacja wniosków współdzielenie ekranu rozmowa na żywo	Tadeusz Muller	18-03-2025	11:30	13:15	01:45	Nie
3 z 29 przerwa	Tadeusz Muller	18-03-2025	13:15	13:30	00:15	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
4 z 29 Wnioski z audytu wizerunkowego o współdzielenie ekranu rozmowa na żywo	Tadeusz Muller	18-03-2025	13:30	14:00	00:30	Nie
5 z 29 Nowe technologie w produkcji żywności współdzielenie ekranu rozmowa na żywo	Tadeusz Muller	18-03-2025	14:00	14:30	00:30	Nie
6 z 29 Nowoczesne proteiny dla dzieci i zamienniki tradycyjnych surowców współdzielenie ekranu rozmowa na żywo	Tadeusz Muller	18-03-2025	14:30	15:30	01:00	Nie
7 z 29 Nowe formy serwowania i uatrakcyjnienia oferty dla szkół. Reinterpretacja klasyki współdzielenie ekranu rozmowa na żywo	Tadeusz Muller	19-03-2025	11:30	12:45	01:15	Nie
8 z 29 przerwa	Tadeusz Muller	19-03-2025	12:45	13:00	00:15	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>9 z 29 Wnioski z analizy aktualnej oferty. Kierunkowe propozycje zmian w ofercie współdzieleni e ekranu rozmowa na żywo</p>	Tadeusz Muller	19-03-2025	13:00	14:30	01:30	Nie
<p>10 z 29 Technologia - Wnioski z analizy technologii na podstawie projektu technologicznego również w ujęciu ergonomii i optymalizacji pracy przy masowej produkcji dań współdzieleni e ekranu rozmowa na żywo</p>	Tadeusz Muller	19-03-2025	14:30	15:30	01:00	Nie
<p>11 z 29 Omówienie dodatkowych możliwości wykorzystania istniejącej technologii w kontekście proponowanych zmian współdzieleni e ekranu rozmowa na żywo</p>	Tadeusz Muller	20-03-2025	11:30	12:45	01:15	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
12 z 29 Diety wykluczeniowe i Wyzwania związane z planowaniem jadłospisów w kontekście uwzględnienia wykluczeń współdzielenie ekranu rozmowa na żywo	Kuba Korczak	20-03-2025	12:45	13:45	01:00	Nie
13 z 29 przerwa	Kuba Korczak	20-03-2025	13:45	14:00	00:15	Nie
14 z 29 Zmiany w strukturze społecznej, czyli dlaczego ważne są wykluczenia religijne współdzielenie ekranu rozmowa na żywo	Kuba Korczak	20-03-2025	14:00	15:00	01:00	Nie
15 z 29 Oszczędności, ekonomia, szacunek do ludzi i jedzenia – wprowadzenie do idei zero waste współdzielenie ekranu rozmowa na żywo	Kuba Korczak	20-03-2025	15:00	15:30	00:30	Nie
16 z 29 Pomysły na wykorzystanie składników teoretycznie traktowanych jako odpad współdzielenie ekranu rozmowa na żywo	Kuba Korczak	21-03-2025	11:30	12:00	00:30	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>17 z 29</p> <p>Umiejętności praktycznego wykorzystania jednego produktu w kilku postaciach współdzielenie ekranu rozmowa na żywo</p>	Kuba Korczak	21-03-2025	12:00	12:45	00:45	Nie
<p>18 z 29</p> <p>przerwa</p>	Kuba Korczak	21-03-2025	12:45	13:00	00:15	Nie
<p>19 z 29</p> <p>Oszczędności, ekonomia, szacunek do ludzi i jedzenia – wprowadzenie do idei zero waste współdzielenie ekranu rozmowa na żywo</p>	Kuba Korczak	21-03-2025	13:00	13:30	00:30	Nie
<p>20 z 29</p> <p>Jak gotować ekologicznie czyli oszczędzanie przez niemarnowanie, Czym jest drugie życie jedzenia - kulinarny up i recycling współdzielenie ekranu rozmowa na żywo</p>	Kuba Korczak	21-03-2025	13:30	14:00	00:30	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>21 z 29</p> <p>Oszczędności z wykorzystaniem technik i filozofii zero waste, Zasada FIFO plus mądre magazynowanie współdzielenie ekranu rozmowa na żywo</p>	Kuba Korczak	21-03-2025	14:00	15:30	01:30	Nie
<p>22 z 29</p> <p>Produkt regionalny, Wybór produktów regionalnych i sezonowych, czyli produkcja w duchu filozofii Slow Food, Gdzie znaleźć produkty regionalne? współdzielenie ekranu rozmowa na żywo</p>	Kuba Korczak	24-03-2025	11:30	12:00	00:30	Nie
<p>23 z 29</p> <p>Lekcja smaku Jak naturalnie i szybko doprawiać dania, by uzyskać pełnię smaku oraz jak wydobywać umami współdzielenie ekranu rozmowa na żywo</p>	Kuba Korczak	24-03-2025	12:00	13:00	01:00	Nie
<p>24 z 29</p> <p>przerwa</p>	Kuba Korczak	24-03-2025	13:00	13:15	00:15	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>25 z 29 Wycieczka po całym świecie Tygodnie tematyczne i wprowadzenie do części warsztatowej współdzielenie ekranu rozmowa na żywo</p>	Kuba Korczak	24-03-2025	13:15	15:00	01:45	Nie
<p>26 z 29 zero waste - Wdrożenie idei w życie produkcyjne i panel Q&A - gotowanie w duchu zero waste</p>	Kuba Korczak	26-03-2025	09:00	14:00	05:00	Tak
<p>27 z 29 śniadania, podwieczorki oraz napoje - Nowe propozycje z wykorzystaniem proponowanych technologii i z uwzględnieniem estetyki wydania</p>	Kuba Korczak	27-03-2025	09:00	14:00	05:00	Tak
<p>28 z 29 zupy i II dania - Nowe propozycje z wykorzystaniem proponowanych technologii i z uwzględnieniem estetyki wydania</p>	Kuba Korczak	28-03-2025	09:00	14:00	05:00	Tak
<p>29 z 29 walidacja debata swobodna</p>	-	28-03-2025	14:00	16:00	02:00	Tak

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 626,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	206,11 PLN
Koszt osobogodziny netto	167,57 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Kuba Korczak

od ponad 5 lat Osobowość medialna, charyzmatyczny szef kuchni i wykładowca oraz promotor idei Zero Waste, znany również jako Kapitan Planeta i Pan Od Zero Waste. Kulinarny ambasador kampanii Chefs For Change, ruchu Slow Food i Polskich Banków Żywności.

od ponad 5 lat Organizator niepowtarzalnych, dużych i małych wydarzeń, od lat ceniony w branży eventowej i medialnej za absolutnie najwyższą jakość i estetykę realizacji.

☒ 21 lat związanych z branżą HoReCa

☒ Od 15 lat ściśle związanych z gastronomią, pracując na absolutnie wszystkich stanowiskach, głównie jako szef kuchni ale i manager lokali

☒ wieloletni właściciel firmy cateringowej oraz firmy zajmującej się organizacją wydarzeń i mistrzostw kulinarnych

☒ jeden z szefów kuchni gotujący wraz z rodziną Kręglickich podczas szczytu dla 44 głów państw w tym: Baracka Obamy, Lecha Wałęsy, Bronisława Komorowskiego...

...dotatkowo organizator Festiwalu Kulinarnego GOOD FOOD FEST oraz Mistrzostw Kulinarnych w Wykorzystaniu Produktów Regionalnych im. Hanny Szymanderskiej

Galeria do części, z setek występów i realizacji:

<https://www.facebook.com/gotujezerowaste/photos/?tab=album> &ref=

Szerszej publiczności znany z mediów, telewizji śniadaniowych oraz takich produkcji jak ostatnie 5 lat:

- ☒ produkcje kulinarne z elementami zero waste, dla marki Gerlach
- ☒ internetowy program EkoBosacka
- ☒ internetowy program Tajniki Szefa Kuchni
- ☒ Dzień Dobry TVN
- ☒ Pytanie Na Śniadanie TVP
- ☒ program Ewy Chodakowskiej Be Active na kanale kuchnia +



2 z 2

Tadeusz Muller

Konsultant branży restauracyjnej zajmujący się od 16 lat obszarem QSR, convenience, fast casual, casual dining.

Pierwsze doświadczenie zawodowe zdobywał na stanowisku kucharza w restauracji hotelowej Na Xamena na Ibizie, w sieci restauracji Meson Cinco Jotas w Madrycie oraz u boku znanego z filmów Almodovara szefa kuchni Abrahama Garcii (Viridiana).

Przez ostatnie osiem lat prowadził sieciowe projekty w Polsce. Jego styl gotowania można określić jako fun dining. Pasjonują go współczesne, miejskie lokale neo bistro z popularnym jedzeniem na każdą kieszeń.

Posiada wieloletnie doświadczenie jako food stylist a oraz food fotograf przy dużych projektach komercyjnych.

w ostatnich 5 latach : Współtwórca i współwłaściciel sieci restauracji Orzo. Odpowiada za sukces wielu znanych miejsc w których tworzył food concept jak Aioli, Munja, Banja Luka, Momu, Stacja Mercedes, Fastie klopsikarnia, Costa Coffee Fly Dining, Orlen Stop Cafe 2.0.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Pliki dokumentów przygotowanych w formacie pdf z prezentacją dotycząca szkolenia.

Warunki techniczne

Warunki techniczne Minimalne wymagania sprzętowe Szkolenie prowadzone z wykorzystaniem Microsoft Teams (<https://www.microsoft.com/pl-pl/microsoft-teams/groupchat-software/>). Aby skorzystać ze szkolenia online, potrzebny jest komputer, laptop, tablet lub telefon ze stabilnym łączem internetowym i bez blokad firmowych. Zalecana minimalna prędkość pobierania danych: 10 Mb/s oraz prędkość wysyłania: 5 Mb/s. Twój komputer powinien posiadać minimum: najnowszą wersję przeglądarki internetowej (najlepiej Google Chrome), 2-rdzeniowy procesor 1,6 GHz lub szybszy, pamięć 4 GB pamięci RAM (wersja 32-bitowa – 2 GB), jeżeli chcesz zadawać pytania głosowo, konieczny jest mikrofon. Dodatkowo, wszyscy mogą zadawać pytania za pośrednictwem chatu online. Możesz korzystać z aplikacji Teams na urządzeniu z systemem iOS lub Android. Telefony i tablety z systemem Android: Aplikacja Teams współpracuje z urządzeniami z systemem Android przy użyciu czterech ostatnich podstawowych wersji systemu operacyjnego. Ponieważ nowe wersje systemu Android OS są opublikowane, najstarsza wersja nie będzie już obsługiwana. Telefony iPhone, tablety iPad i iPods: Zespoły działają na urządzeniach z systemem iOS w wersji 11-13. Aby uzyskać najlepsze środowisko, użyj najnowszej wersji systemów iOS i Android

Adres

ul. Promienista 128/3

60-142 Poznań

woj. wielkopolskie

Linia gastronomiczna - produkcyjna do posiłków wydawanych w szkołach oraz w szpitalach

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Piotr Puchalski

E-mail puchalski@hsiacademy.pl

Telefon (+48) 579 568 213