



FUNDACJA
INSTYTUT PROJEKT
PRZEDSIĘBIORCZO
ŚĆ



Zrównoważone zarządzanie żywnością - redukcja marnotrawstwa w branży gastronomicznej.

Numer usługi 2024/10/07/132349/2347698

📍 Goszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 14.01.2025 do 07.02.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	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.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	13-01-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Wprowadzenie do zrównoważonego zarządzania żywnością	Aleksandra Kopczyńska	14-01-2025	08:00	16:00	08:00
2 z 6 Praktyczne aspekty zarządzania żywnością	Aleksandra Kopczyńska	14-01-2025	08:00	16:00	08:00
3 z 6 Strategie i innowacje w redukcji odpadów	Aleksandra Kopczyńska	28-01-2025	08:00	16:00	08:00
4 z 6 Warsztaty praktyczne	Aleksandra Kopczyńska	29-01-2025	08:00	16:00	08:00
5 z 6 Implementacja wiedzy i podsumowanie	Aleksandra Kopczyńska	05-02-2025	08:00	15:00	07:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 6 Walidacja	-	05-02-2025	15:00	16:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 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. Jest on skierowany do osób, 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.

Adres

Goszków 12a
74-505 Goszków
woj. zachodniopomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Karolina Rutkowska

E-mail karolina.rutkowska@fipp.com.pl

Telefon (+48) 665 851 534