



CHEFSAPIENS  
RAFAŁ  
GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

## Zrównoważony Rozwój w Gastronomii

Numer usługi 2025/02/22/179308/2576344

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 01.12.2025 do 01.12.2025

1 150,00 PLN brutto

1 150,00 PLN netto

143,75 PLN brutto/h

143,75 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>	<p><b>Szkolenie przeznaczone jest dla:</b></p> <p><b>Szefowie Kuchni:</b> Odkryj, jak Twoja kuchnia może być bardziej zrównoważona i ekologiczna, jednocześnie wprowadzając innowacyjne rozwiązania, które wspierają środowisko i zwiększają zyski.</p> <p><b>Kucharze:</b> Naucz się, jak Twoje codzienne działania mogą wspierać cele zrównoważonego rozwoju, od wyboru produktów po minimalizację odpadów w gastronomii.</p> <p><b>Właściciele Restauracji:</b> Dowiedz się, jak wdrożenie SDG może przynieść korzyści finansowe, podnieść wizerunek Twojej restauracji i przyciągnąć świadomych ekologicznie klientów.</p> <p><b>Managerowie Gastronomii:</b> Poznaj strategie organizacyjne i technologiczne, które pomogą Ci skutecznie zarządzać zasobami, zredukować koszty i wspierać zrównoważony rozwój Twojego zespołu.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	24-11-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	zdalna w czasie rzeczywistym

# Cel

## Cel edukacyjny

Szkolenie wyposaży uczestników w praktyczne narzędzia do wdrażania 17 celów zrównoważonego rozwoju (SDG) w gastronomii. Uczestnicy nauczą się dostosowywać działalność do standardów ekologicznych i etycznych bez dużych inwestycji, wdrażać innowacyjne praktyki oraz zwiększać konkurencyjność restauracji poprzez świadome zarządzanie zasobami. Poznają korzyści płynące ze zrównoważonego rozwoju i społecznej odpowiedzialności biznesu.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p><b>Wiedza:</b> Zrozumienie celów SDG i ich znaczenia dla branży gastronomicznej. Korzyści społecznej odpowiedzialności biznesu (CSR) dla restauracji. Ekologiczne, etyczne i oszczędne praktyki w gastronomii.</p> <p><b>Umiejętności:</b> Wdrażanie celów SDG w gastronomii. Dostosowywanie organizacji do wymagań SDG. Realizacja innowacyjnych i oszczędnych działań ekologicznych.</p> <p><b>Uprawnienia/Kwalifikacje:</b> Umiejętność analizy i wdrażania zrównoważonych praktyk w gastronomii. Organizacja działalności zgodnej z zasadami CSR i SDG. Przygotowanie biznesu na długofalowe korzyści ekologiczne i ekonomiczne.</p>	<p>Znajomość celów SDG i ich zastosowanie w gastronomii. Przykłady wdrożonych działań CSR i ich wpływ na restaurację. Umiejętność analizy kosztów ekologicznych. Doświadczenie w optymalizacji zużycia surowców i energii. Znajomość procedur adaptacji do standardów SDG. Efektywność w zarządzaniu zrównoważonym menu i logistyką.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

## Warunki uznania kompetencji

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

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniu zawierają 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. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

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

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

## Program

### DZIEŃ 1

- Poznaj 17 celów zrównoważonego rozwoju i ich znaczenie dla branży.
- Zrozum, dlaczego ONZ stworzyło SDG i jakie mają cele globalne.
- Dowiedz się, jak realizować SDG bez dużych inwestycji w gastronomii.
- Odkryj korzyści dla Twojej restauracji wynikające z wdrażania SDG.
- Poznaj innowacje technologiczne wspierające zrównoważony rozwój.
- Dowiedz się, jak organizacyjnie dostosować biznes do celów SDG.
- Sprawdź, czy Twoje rozwiązania są ekologiczne, etyczne i oszczędne.
- Odkryj najlepsze ekologiczne praktyki dla swojej restauracji.
- Zobacz, jak branża gastronomiczna skutecznie wdraża cele SDG.
- Zrozum, czym jest społeczna odpowiedzialność biznesu w gastronomii.
- Dowiedz się, komu przynosi korzyści odpowiedzialny biznes.
- Poznaj praktyczne sposoby na wdrożenie SDG w Twoim lokalu.
- Zainspiruj się przykładami zrównoważonej gastronomii w Polsce.
- Przygotuj swój biznes na długofalowe korzyści ekologicznych działań.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span>1 z 1</span> Zrównoważony Rozwój w Gastronomii	Danuta Figurska-Ciura	01-12-2025	09:00	17:00	08:00

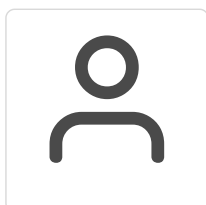
## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 150,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 150,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	143,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	143,75 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Danuta Figurska-Ciura

Profesor uczelni na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, związana z uczelnią od 2001 roku. Obecnie pracuje w Katedrze Żywienia Człowieka, gdzie łączy naukę, edukację i praktykę. Jej zainteresowania naukowe obejmują technologię gastronomii, zarządzanie w placówkach gastronomicznych, a także rolę składników biologicznie aktywnych w żywieniu człowieka.

Dr Figurska-Ciura jest uznaną badaczką, autorką i współautorką ponad 80 recenzowanych publikacji oraz uczestniczką ponad 50 konferencji naukowych o zasięgu międzynarodowym i krajowym. W swojej pracy porusza również tematy związane z wartością odżywczą białek konwencjonalnych i niekonwencjonalnych, zwyczajami żywieniowymi różnych grup populacyjnych, w tym wegetarian i wegan, oraz prawem żywnościowym.

Od wielu lat aktywnie angażuje się w edukację akademicką, prowadząc zajęcia z technologii gastronomii, prawa żywnościowego i żywienia człowieka. Była promotorem ponad 80 prac magisterskich, inżynierskich i licencjackich oraz współautorką dwóch podręczników akademickich. Jako certyfikowany tutor prowadzi zajęcia w formie tutoringu i wdraża innowacyjne metody nauczania na poziomie akademickim.

Dr Figurska-Ciura jest również współtwórczynią projektu HoReCaDUO, który wprowadził dualne studia inżynierskie „Technologia i organizacja gastronomii” o profilu praktycznym na UPWr. Współpracuje z Dolnośląską branżą gastronomiczną, m.in. jako członek Wrocławskiej Rady Gastronomii oraz Branżowego Centrum Umiejętności w Tarnowie.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

## Informacje dodatkowe

Serdecznie zapraszam do odwiedzenia strony internetowej [www.chefsapiens.pl](http://www.chefsapiens.pl), gdzie znajdziesz szczegółowe informacje o ofercie szkoleń, aktualnościach ze świata gastronomii oraz inspiracje kulinarne.

## Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji Microsoft Teams.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lun 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przeglądarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stale łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,( Microsoft Teams współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

## Kontakt



**Rafał Grzegorzek**

**E-mail** [chefsapiens@gmail.com](mailto:chefsapiens@gmail.com)

**Telefon** (+48) 505 377 547