



GastroInvest Group  
Łukasz Maziarski

Brak ocen dla tego dostawcy

## Szkolenie pn. "Zielony Marketing w Social Mediach: Skuteczna promocja hoteli i restauracji z uwzględnieniem trendów eko"

Numer usługi 2025/04/29/155899/2716701

📍 Radom / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 16.06.2025 do 17.06.2025

3 550,00 PLN brutto

3 550,00 PLN netto

197,22 PLN brutto/h

197,22 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>Przedsiębiorcy i pracownicy branży hotelarsko-gastronomicznej (HoReCa), w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• właściciele i menedżerowie hoteli i restauracji,</li><li>• osoby odpowiedzialne za marketing,</li><li>• specjaliści ds. social mediów i promocji,</li><li>• pracownicy recepcji, gastronomii i działów sprzedaży.</li></ul> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 02-06-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 18                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest podniesienie kompetencji uczestników w zakresie skutecznego wykorzystania mediów społecznościowych do promocji usług hotelarskich i gastronomicznych z uwzględnieniem trendów ekologicznych, zrównoważonego rozwoju i odpowiedzialnego marketingu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                        | Kryteria weryfikacji                                                                                                                       | Metoda walidacji |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Uczestnik zna zasady tworzenia strategii marketingowej z uwzględnieniem wartości proekologicznych.                                                                        | Prawidłowo wskazuje elementy strategii marketingowej promującej działania eko.                                                             | Test teoretyczny |
| Uczestnik potrafi projektować menu w sposób ograniczający odpady oraz stosować techniki pełnego wykorzystania produktów.                                                  | Uczestnik potrafi projektować menu w sposób ograniczający odpady oraz stosować techniki pełnego wykorzystania produktów.                   | Test teoretyczny |
| Uczestnik rozumie zasady organizacji pracy kuchni zgodnie z ideą zrównoważonego rozwoju oraz zna sposoby analizy food cost i wdrażania systemu HACCP w modelu Zero Waste. | Uczestnik potrafi zidentyfikować kluczowe procesy wpływające na redukcję strat w kuchni oraz wyjaśnić, jak HACCP może wspierać Zero Waste. | Test teoretyczny |
| Uczestnik zna sposoby redukcji plastiku w gastronomii oraz potrafi ocenić jakość ekologicznych opakowań.                                                                  | Uczestnik zna sposoby redukcji plastiku w gastronomii oraz potrafi ocenić jakość ekologicznych opakowań.                                   | Test teoretyczny |
| Uczestnik zna metody redukcji zużycia wody i energii w kuchni gastronomicznej.                                                                                            | Uczestnik potrafi wskazać energooszczędne technologie oraz ekologiczne środki czystości.                                                   | Test teoretyczny |
| Uczestnik zna sposoby ograniczania śladu węglowego w dostawach i optymalizacji logistyki gastronomicznej.                                                                 | Uczestnik potrafi wskazać ekologiczne rozwiązania w transporcie oraz strategię ograniczania odpadów podczas eventów cateringowych.         | Test teoretyczny |
| Uczestnik potrafi przygotować napoje i koktajle Zero Waste, eliminując plastikowe elementy.                                                                               | Uczestnik zna sposoby wykorzystania resztek do tworzenia syropów i napojów.                                                                | Test teoretyczny |
| Uczestnik rozumie znaczenie zielonego marketingu i zna certyfikaty ekologiczne.                                                                                           | Uczestnik potrafi wskazać sposoby komunikacji ekologicznych działań klientom i zna kluczowe certyfikaty branżowe.                          | 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 kompetencję 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, walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria 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 walidacji.

# Program

**Czas trwania szkolenia: 2 dni (18 godzin dydaktycznych)**

**Godziny zajęć: 08:00 – 17:00 (z uwzględnieniem przerw)**

**Odbiorcy szkolenia:** Szkolenie skierowane jest do osób zatrudnionych w sektorze gastronomicznym, które chcą rozwijać swoje kompetencje w zakresie promocji lokalu gastronomicznego w mediach społecznościowych, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów ekologicznych i odpowiedzialnej komunikacji.

**DZIEŃ 1 (9 godzin):**

**1. Wprowadzenie do marketingu ekologicznego:**

- Czym jest zielony marketing?
- Eko-trendy w branży HoReCa i ich wpływ na decyzje konsumenckie.
- Etyka i odpowiedzialność w marketingu.

**2. Strategia eko-marketingowa dla hotelu/restauracji:**

- Tworzenie wartości oferty z elementami zrównoważonego rozwoju.
- Jak komunikować proekologiczne działania w sposób autentyczny?

**3. Budowanie marki eko w mediach społecznościowych:**

- Dopasowanie kanałów (Facebook, Instagram, TikTok, LinkedIn).
- Tworzenie eko-persony i języka komunikacji marki.
- Przykłady kampanii opartych na ekologii w HoReCa.

**DZIEŃ 2 (9 godzin):**

**1. Tworzenie treści eko w praktyce:**

- Projektowanie grafik i stories w Canvie.
- Video storytelling – krótkie formy w CapCut i Reels.
- Planowanie eko-treści w kalendarzu publikacji.

**2. Reklama płatna i statystyki kampanii:**

- Targetowanie reklam z naciskiem na eko-odbiorców.
- Przykłady reklam promujących ekologiczne działania.
- Analiza efektywności kampanii – KPI i raportowanie.

**3. Warsztaty praktyczne – praca z własną marką:**

- Stworzenie mini-kampanii promującej eko-działania hotelu/restauracji.
- Prezentacja prac i omówienie.

**Minimalne wymagania wobec uczestników:**

- podstawowa znajomość obsługi komputera i mediów społecznościowych,
- zatrudnienie lub prowadzenie działalności w branży hotelarsko-gastronomicznej.

Warunki organizacyjne

Podczas części edukacyjnej **szkoleniowiec** prowadzi szkolenie, przekazuje wiedzę, nadzoruje ćwiczenia i warsztaty praktyczne. **Validator nie uczestniczy w części edukacyjnej**, lecz przeprowadza ocenę efektów uczenia się w ramach części walidacyjnej.

Walidacja efektów uczenia się obejmuje:

➔ **Część teoretyczna** (10 minut na uczestnika)

- **Test teoretyczny** – przeprowadzany indywidualnie dla każdego uczestnika. Walidacja w formie testu teoretycznego odbędzie się ostatniego dnia szkolenia i potrwa 10 minut na uczestnika. Pozostali uczestnicy będą walidowani po zakończeniu części teoretycznej szkolenia. Test weryfikuje poziom przyswojonej wiedzy zgodnie z ustalonymi kryteriami.
- Validator osobiście sprawdza testy i przesyła wyniki uczestnikom **drogą e-mailową**.

W celu zapewnienia obiektywności walidacji, validator stosuje ustrukturyzowane metody oceny zgodnie z określonymi kryteriami weryfikacji. Ocena przeprowadzana jest zgodnie z kartą usługi i nie wpływa na wyniki w sposób subiektywny.

**Udogodnienia dla osób niepełnosprawnych** – Obiekt zapewnia udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami, dostosowane do ich potrzeb w zakresie dostępności i komfortu.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 23

| Przedmiot / temat zajęć                                                                   | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 23<br>Wprowadzenie do szkolenia.<br>Zielony marketing – definicje, znaczenie w HoReCa | Grzegorz Kubicki | 16-06-2025            | 08:00               | 08:45               | 00:45         |
| 2 z 23<br>Ekotrendy w marketingu – co warto znać w kontekście zmieniających się oczekiwań | Grzegorz Kubicki | 16-06-2025            | 08:45               | 09:30               | 00:45         |
| 3 z 23<br>Przerwa kawowa                                                                  | Grzegorz Kubicki | 16-06-2025            | 09:30               | 09:45               | 00:15         |
| 4 z 23<br>Odpowiedzialna komunikacja marki – etyka i ekologia w promocji                  | Grzegorz Kubicki | 16-06-2025            | 09:45               | 10:30               | 00:45         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                          | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>5 z 23</b> Budowa strategii eko-marketingowej w hotelu/restauracji                            | Grzegorz Kubicki | 16-06-2025            | 10:30               | 11:15               | 00:45         |
| <b>6 z 23</b> Dobór kanałów social media – dopasowanie do grupy Gości i treści                   | Grzegorz Kubicki | 16-06-2025            | 11:15               | 12:00               | 00:45         |
| <b>7 z 23</b> Przerwa obiadowa                                                                   | Grzegorz Kubicki | 16-06-2025            | 12:00               | 13:00               | 01:00         |
| <b>8 z 23</b> Komunikacja eko-wartości w social mediach – przykłady z branży                     | Grzegorz Kubicki | 16-06-2025            | 13:00               | 13:45               | 00:45         |
| <b>9 z 23</b> Tworzenie eko-persony i dobór języka komunikacji                                   | Grzegorz Kubicki | 16-06-2025            | 13:45               | 14:30               | 00:45         |
| <b>10 z 23</b> Przerwa kawowa                                                                    | Grzegorz Kubicki | 16-06-2025            | 14:30               | 14:45               | 00:15         |
| <b>11 z 23</b> Warsztaty: analiza obecnych działań uczestników pod kątem eko-komunikacji         | Grzegorz Kubicki | 16-06-2025            | 14:45               | 15:30               | 00:45         |
| <b>12 z 23</b> Praca w grupach – projektowanie założeń kampanii ekologicznej                     | Grzegorz Kubicki | 16-06-2025            | 15:30               | 17:00               | 01:30         |
| <b>13 z 23</b> Przegląd narzędzi: Canva, CapCut – podstawy pracy z materiałem graficznym i video | Grzegorz Kubicki | 17-06-2025            | 08:00               | 08:45               | 00:45         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                  | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>14 z 23</b> Tworzenie angażujących treści z elementami ekologii                       | Grzegorz Kubicki | 17-06-2025            | 08:45               | 09:30               | 00:45         |
| <b>15 z 23</b> Przerwa kawowa                                                            | Grzegorz Kubicki | 17-06-2025            | 09:30               | 09:45               | 00:15         |
| <b>16 z 23</b> Planowanie kalendarza treści i harmonogramu kampanii                      | Grzegorz Kubicki | 17-06-2025            | 09:45               | 10:30               | 00:45         |
| <b>17 z 23</b> Reklama płatna: targetowanie eko-odbiorców, formaty reklamowe             | Grzegorz Kubicki | 17-06-2025            | 10:30               | 11:15               | 00:45         |
| <b>18 z 23</b> Analiza statystyk kampanii – interpretacja wyników, KPI, optymalizacja    | Grzegorz Kubicki | 17-06-2025            | 11:15               | 12:00               | 00:45         |
| <b>19 z 23</b> Przerwa obiadowa                                                          | Grzegorz Kubicki | 17-06-2025            | 12:00               | 13:00               | 01:00         |
| <b>20 z 23</b> Warsztaty praktyczne: projektowanie własnej kampanii eko w social mediach | Grzegorz Kubicki | 17-06-2025            | 13:00               | 14:30               | 01:30         |
| <b>21 z 23</b> Przerwa kawowa                                                            | Grzegorz Kubicki | 17-06-2025            | 14:30               | 14:45               | 00:15         |
| <b>22 z 23</b> Walidacja: test teoretyczny i indywidualna ocena uczestników              | -                | 17-06-2025            | 14:45               | 15:45               | 01:00         |
| <b>23 z 23</b> Podsumowanie szkolenia i certyfikacja uczestników                         | Grzegorz Kubicki | 17-06-2025            | 15:45               | 17:00               | 01:15         |

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 3 550,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 3 550,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 197,22 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 197,22 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Grzegorz Kubicki

Trener z ponad 10-letnim doświadczeniem w zakresie marketingu cyfrowego, specjalizujący się w strategiach komunikacji w mediach społecznościowych oraz kampaniach reklamowych online. Współpracował z licznymi firmami z branży hotelarskiej i gastronomicznej, prowadząc doradztwo oraz wdrażając działania promocyjne ukierunkowane na zwiększenie widoczności marki, pozyskiwanie Gości oraz budowanie długofalowych relacji z odbiorcami. Posiada praktyczne doświadczenie w zakresie tworzenia i realizacji kampanii opartych na wartościach zrównoważonego rozwoju i ekologii. Prowadzi szkolenia z zakresu wykorzystania narzędzi takich jak Facebook, Instagram, TikTok, LinkedIn, Google Ads, Canva i CapCut, skupiając się na dostosowaniu treści i strategii do branży HoReCa. Wiedzę łączy z praktyką, realizując projekty promujące odpowiedzialną komunikację oraz nowoczesne podejście do marketingu w sektorze usług. Jako właściciel agencji marketingowej od lat prowadzi kompleksowe działania promocyjne dla klientów z sektora MŚP. Regularnie podnosi swoje kompetencje, śledząc trendy rynkowe oraz wdrażając innowacyjne rozwiązania z zakresu digital marketingu.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

#### Informacje dodatkowe

#### Podstawa zwolnienia z VAT

Zwolnienie od podatku VAT stosowane jest na podstawie **art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT** oraz **§ 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r.**, dotyczącego usług kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, innych niż wymienione w pkt 26, finansowanych w całości lub w co najmniej 70% ze środków publicznych.

**Udogodnienia dla osób niepełnosprawnych** – Obiekt zapewnia udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami, dostosowane do ich potrzeb w zakresie dostępności i komfortu.

**Wartość usługi i koszty dodatkowe:**

Cena usługi obejmuje materiały szkoleniowe, wynagrodzenie trenera, koszty administracyjne, w tym certyfikaty dla uczestników. Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych z usługą rozwojową, takich jak koszt środków trwałych, przekazywanych uczestnikom kursu, koszt dojazdu, czy zakwaterowania.

## Adres

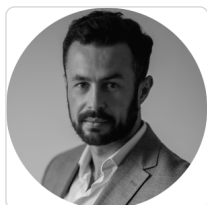
Radom

Radom

woj. mazowieckie

Miejsce realizacji to funkcjonująca kuchnia gastronomiczna, co umożliwia przeprowadzenie zajęć w warunkach rzeczywistej pracy.

## Kontakt



**Łukasz Maziarski**

**E-mail** lukasz.maziarski@wp.pl

**Telefon** (+48) 722 095 364