



GastroInvest Group
Łukasz Maziarski

★★★★★ 5,0 / 5

14 ocen

Szkolenie pn. "EKOCATERING – ZERO WASTE W GASTRONOMII I REDUKCJA OPAKOWAŃ W DOSTAWACH"

Numer usługi 2025/09/10/155899/2997177

📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 24.11.2025 do 26.11.2025

4 400,00 PLN brutto

4 400,00 PLN netto

183,33 PLN brutto/h

183,33 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie dedykowane obiektom gastronomicznym, które chcą wdrożyć ekologiczne rozwiązania w gastronomii, ograniczyć ilość generowanych odpadów, zredukować zużycie opakowań jednorazowych oraz zoptymalizować koszty prowadzenia zrównoważonej kuchni.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	03-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nauczenie uczestników nowoczesnych metod redukcji odpadów spożywczych, ograniczenia zużycia plastiku oraz efektywnego zarządzania zasobami w gastronomii. Szkolenie pozwala na wdrożenie zasad Zero Waste w cateringu, co przekłada się na mniejsze koszty operacyjne, lepszą jakość usług i większą atrakcyjność oferty dla klientów świadomych ekologicznie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozumie podstawowe zasady Zero Waste i ich zastosowanie w gastronomii.	Uczestnik potrafi wyjaśnić, czym jest Zero Waste i jakie korzyści przynosi w branży gastronomicznej.	Test teoretyczny
Uczestnik potrafi projektować menu w sposób ograniczający odpady oraz stosować techniki pełnego wykorzystania produktów.	Uczestnik wskazuje skuteczne sposoby planowania menu Zero Waste i wykorzystania produktów (fermentacja, suszenie, ekstrakty).	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 potrafi wymienić biodegradowalne opakowania, ocenić ich przydatność i unikać greenwashingu.	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

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

TAK

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

TAK

Program

EKOCATERING – ZERO WASTE W GASTRONOMII I REDUKCJA OPAKOWAŃ W DOSTAWACH

Czas trwania szkolenia: 3 dni (24 godziny zegarowe)

Godziny zajęć: 08:00 – 16:00 (z uwzględnieniem przerw)

Odbiorcy szkolenia- pracownicy gastronomii, w tym odpowiedzialni właściciele, szefowie kuchni, pomoce kuchenne, barmani

DZIEŃ 1 – Zero Waste w gastronomii: fundamenty, procesy, kuchnia

08:00 – 08:30 | Wprowadzenie do szkolenia

- Przedstawienie programu i celów
- Omówienie znaczenia koncepcji Zero Waste w gastronomii
- Wpływ zrównoważonych działań na środowisko i wizerunek firmy

08:30 – 10:15 | Minimalizacja strat surowców i planowanie menu Zero Waste

- Jak projektować menu, by ograniczać odpady?
- Techniki wykorzystania całości produktów (fermentacja, suszenie, ekstrakty, pulpy)
- Zarządzanie magazynem, FIFO, daty ważności i planowanie zakupów

10:15 – 10:30 | Przerwa kawowa

10:30 – 12:00 | Optymalizacja procesów kuchennych

- Organizacja pracy kuchni zgodnie z ideą Zero Waste
- Jak wdrożyć system HACCP z uwzględnieniem minimalizacji strat
- Redukcja kosztów: analiza food cost i porównanie modeli zakupowych

12:00 – 13:15 | Redukcja plastiku i ekologiczne opakowania

- Przegląd ekologicznych rozwiązań opakowaniowych
- Systemy zwrotne i opakowania wielorazowe
- Rozpoznawanie greenwashingu w branży HoReCa

13:15 – 14:00 | Przerwa obiadowa

14:00 – 16:00 | Warsztaty praktyczne: Gotowanie i pakowanie Zero Waste

- Tworzenie dań z maksymalnym wykorzystaniem surowców
- Praca z opakowaniami biodegradowalnymi i wielorazowymi
- Opracowanie pierwszych koncepcji wdrożenia strategii Zero Waste w swojej firmie

DZIEŃ 2 – Ekologiczne rozwiązania w kuchni, barze i dostawach

08:00 – 09:30 | Oszczędność wody, energii i środków czystości

- Jak ograniczyć zużycie mediów bez straty na jakości usług
- Sprzęty energooszczędne i praktyki codziennego oszczędzania
- Ekologiczne środki czystości – jak wybierać skutecznie i świadomie

🕒 09:30 – 09:45 | Przerwa kawowa

🕒 09:45 – 11:15 | Ekologiczna logistyka i dostawy cateringowe

- Zrównoważony transport i logistyka (planowanie tras, pojazdy elektryczne)
- Opakowania wielorazowe w dostawach – modele rozliczania i zwrotów
- Ograniczanie odpadów na eventach i imprezach plenerowych

🕒 11:15 – 13:00 | Zero Waste w barze

- Tworzenie koktajli i napojów z wykorzystaniem resztek
- Eliminacja plastiku: słomki, mieszadełka, dekoracje
- Praca z syropami, nalewkami i ekstraktami domowej produkcji

🕒 13:00 – 14:00 | Przerwa obiadowa

🕒 14:00 – 16:00 | Warsztaty praktyczne: Bar i napoje Zero Waste

- Tworzenie ekologicznych napojów i koktajli z resztek owoców/warzyw
- Degustacja i analiza smaków
- Ćwiczenie: zaplanuj kartę napojów w duchu Zero Waste

DZIEŃ 3 – Komunikacja, certyfikaty i walidacja efektów uczenia

🕒 08:00 – 09:30 | Zielony marketing w gastronomii

- Jak komunikować działania ekologiczne klientom?
- Strategie promocji eko-wizerunku – autentyczność vs. greenwashing
- Certyfikaty ekologiczne – jakie mają znaczenie i które warto zdobyć?

🕒 09:30 – 09:45 | Przerwa kawowa

🕒 09:45 – 11:15 | Eko-strategia dla firmy cateringowej – sesja warsztatowa

- Praca w grupach: przygotowanie indywidualnej strategii
- Plan komunikacji, wdrożenia i edukacji zespołu
- Prezentacja i feedback

🕒 11:15 – 13:00 | Walidacja: test teoretyczny i indywidualna ocena uczestników

- Test (10 minut na osobę)
- Pozostali uczestnicy: zadania praktyczne i ćwiczenia podsumowujące
- Konsultacje indywidualne z trenerem

🕒 13:00 – 14:00 | Przerwa obiadowa

🕒 14:00 – 16:00 | Podsumowanie szkolenia i certyfikacja uczestników

- Omówienie wyników walidacji
- Wskazówki wdrożeniowe i pytania otwarte
- Wręczenie certyfikatów i zakończenie szkolenia

Warunki organizacyjne

Podczas części edukacyjnej **szkoleniowiec** prowadzi szkolenie, przekazuje wiedzę, nadzoruje ćwiczenia i warsztaty praktyczne. **Walidator 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.
- Walidator osobiście sprawdza testy i przesyła wyniki uczestnikom **drogą e-mailową**.

W celu zapewnienia obiektywności walidacji, walidator 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: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Wprowadzenie do szkolenia	Patryk Mach	24-11-2025	08:00	08:30	00:30
2 z 19 Minimalizacja strat surowców i planowanie menu Zero Waste	Patryk Mach	24-11-2025	08:30	10:15	01:45
3 z 19 Przerwa	Patryk Mach	24-11-2025	10:15	10:30	00:15
4 z 19 Optymalizacja procesów kuchennych	Patryk Mach	24-11-2025	10:30	12:00	01:30
5 z 19 Redukcja plastiku i ekologiczne opakowania	Patryk Mach	24-11-2025	12:00	13:15	01:15
6 z 19 Przerwa obiadowa	Patryk Mach	24-11-2025	13:15	14:00	00:45
7 z 19 Warsztaty praktyczne: Gotowanie i pakowanie Zero Waste	Patryk Mach	24-11-2025	14:00	16:00	02:00
8 z 19 Oszczędność wody, energii i środków czystości	Patryk Mach	25-11-2025	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 19 Przerwa	Patryk Mach	25-11-2025	09:30	09:45	00:15
10 z 19 Ekologiczna logistyka i dostawy cateringowe	Patryk Mach	25-11-2025	09:45	11:15	01:30
11 z 19 Zero Waste w barze	Patryk Mach	25-11-2025	11:15	13:00	01:45
12 z 19 Przerwa obiadowa	Patryk Mach	25-11-2025	13:00	14:00	01:00
13 z 19 Warsztaty praktyczne: Bar i napoje Zero Waste	Patryk Mach	25-11-2025	14:00	16:00	02:00
14 z 19 Zielony marketing w gastronomii	Patryk Mach	26-11-2025	08:00	09:30	01:30
15 z 19 Przerwa	Patryk Mach	26-11-2025	09:30	09:45	00:15
16 z 19 Eko-strategia dla firmy cateringowej – sesja warsztatowa	Patryk Mach	26-11-2025	09:45	11:15	01:30
17 z 19 Walidacja: test teoretyczny i indywidualna ocena uczestników	-	26-11-2025	11:15	13:00	01:45
18 z 19 Przerwa obiadowa	Patryk Mach	26-11-2025	13:00	14:00	01:00
19 z 19 Podsumowanie szkolenia i certyfikacja uczestników	Patryk Mach	26-11-2025	14:00	16:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	183,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	183,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Mach

Patryk Mach to doświadczony kucharz i cukiernik, specjalizujący się w nowoczesnych technikach kulinarnych oraz zarządzaniu kuchnią w duchu Zero Waste i ekologicznych rozwiązań w gastronomii.

Jego doświadczenie obejmuje zarówno pracę w renomowanych hotelach i restauracjach, jak i działalność szkoleniową, w której przekazuje swoją wiedzę i umiejętności innym profesjonalistom z branży.

Właściciel – Manufaktura Smaku Patryk Mach (2019 – obecnie)

Prowadzenie działalności cateringowej, w tym organizacja słodkich stołów na przyjęciach weselnych i eventach.

Szef Kuchni – Hotel Blue Diamond **** (2016 – 2019)

-zarządzanie zespołem kucharskim oraz organizacja procesów kuchennych.

-opracowywanie menu w oparciu o zasady food cost i optymalizację strat surowcowych.

Członek Narodowej Kadry Polski – Poland National Culinary Team (2016 – 2019)

Zdobycie medali na prestiżowych zawodach, takich jak Olimpiada Kulinarna w Erfurcie (2016) i Mistrzostwa Świata w Luksemburgu (2018).

Kucharz – Hotel Blue Diamond **, Czarny Potok Resort & Spa, Hotel Reina Victoria (2013 – 2016)

Praca w renomowanych obiektach gastronomicznych, zdobywanie doświadczenia w różnych stylach kuchni i technikach kulinarnych.

Patryk Mach, jako ekspert w branży, prowadzi szkolenia dla kucharzy, managerów gastronomii oraz właścicieli restauracji, pomagając im w efektywnym zarządzaniu kuchnią w duchu Zero Waste.

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

ul. Aleksandra Dworskiego 106
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

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

Kontakt



Lukasz Maziarski

E-mail lukasz.maziarski@wp.pl

Telefon (+48) 722 095 364