



AWDIR KRYSTIAN
BAJOR

★★★★★ 4,9 / 5

2 439 ocen

Zielone umiejętności: Barman z elementami zrównoważonego rozwoju oraz z wykorzystaniem produktów ekologicznych

Numer usługi 2025/09/17/52663/3013982

📍 Katowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 13.12.2025 do 14.12.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

227,27 PLN brutto/h

227,27 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	• Osoby planujące rozpocząć pracę w zawodzie barmana, zainteresowane nowoczesnym podejściem do pracy za barem. • Młode osoby szukające swojej ścieżki zawodowej, które chcą zdobyć umiejętności przydatne w branży gastronomicznej. • Pasjonaci gastronomii i osoby zainteresowane tematyką zrównoważonego rozwoju w branży gastronomicznej. • Osoby z doświadczeniem w branży, które chcą aktualizować swoje umiejętności w kontekście ekologicznych trendów.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	12-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
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

Usługa przygotowuje do samodzielnego stosowania zasad zrównoważonego rozwoju w pracy barmana, w tym wykorzystywania ekologicznych składników, technik i narzędzi, przygotowywania koktajli w sposób zasobooszczędny

oraz minimalizowania odpadów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje ekologiczne narzędzia i materiały w pracy barmana	Uczestnik rozróżnia ekologiczne narzędzia barmańskie, ocenia ich wpływ na środowisko oraz klasyfikuje biodegradowalne i wielorazowe materiały.	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady niskoemisyjności i zasobooszczędności w pracy barmana	Uczestnik analizuje techniki minimalizacji zużycia energii, wody i materiałów oraz proponuje sposoby wdrażania tych zasad w barze.	Test teoretyczny
Projektuje ekologiczne drinki i edukuje klientów	Uczestnik opracowuje przepisy drinków na bazie ekologicznych składników, wykorzystuje techniki zero waste oraz przekazuje klientom wiedzę na temat zrównoważonego podejścia w przygotowaniu koktajli.	Test teoretyczny
Ocenia zasady zrównoważonej organizacji baru	Uczestnik analizuje procesy w barze pod kątem ich efektywności ekologicznej, proponuje strategie optymalizacji i ocenia skuteczność wprowadzonych zmian.	Test teoretyczny
Analizuje cykl życia produktów w barze (LCA)	Uczestnik opisuje etapy analizy cyklu życia narzędzi i materiałów barmańskich, ocenia ich wpływ na środowisko i proponuje praktyczne rozwiązania zmniejszające negatywny wpływ.	Test teoretyczny
Przygotowuje drinki z wykorzystaniem ekologicznych składników	Uczestnik organizuje stanowisko pracy, dobiera składniki ekologiczne, stosuje techniki zgodne z zasadami zrównoważonego rozwoju oraz ocenia estetykę i smak przygotowanych drinków.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wdraża zasady zero waste w przygotowaniu koktajli	Uczestnik wykorzystuje resztki produktów do tworzenia syropów, naparów i dekoracji oraz optymalizuje procesy przygotowywania napojów, minimalizując odpady.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje proces segregacji odpadów i zarządzania środowiskowego w barze	Uczestnik planuje system segregacji odpadów, dobiera odpowiednie narzędzia i materiały oraz monitoruje skuteczność systemu w barze.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Identyfikuje błędy w ekologicznej organizacji baru	Uczestnik analizuje błędy w technikach organizacji pracy, proponuje rozwiązania oraz ocenia efekty wprowadzonych zmian pod kątem zrównoważonego rozwoju.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Formułuje strategie budowania zaufania i relacji z klientem	Uczestnik analizuje preferencje klientów, uzasadnia wybór ekologicznych technik przygotowania drinków oraz organizuje konsultacje, promując ekologiczne rozwiązania.	Wywiad swobodny
Charakteryzuje korzyści ekologicznych metod w pracy barmana i inspiruje klientów	Uczestnik definiuje korzyści ekologicznych technik barmańskich, prezentuje zalety składników organicznych i napojów zero waste oraz edukuje klientów na temat ich znaczenia.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja My Personality Skills
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Dzień 1: (10:00 - 18:00)

10:00 - 11:00

Ekologiczne narzędzia i materiały w pracy barmana – teoretyczny

- Wprowadzenie do ekologicznego podejścia w pracy barmana.
- Analiza wpływu narzędzi barmańskich (shakery, muddlery, miarki) na środowisko.
- **Redukcja odpadów:** Wprowadzenie wielorazowych narzędzi, takich jak shakery czy mieszadła wykonane z trwałych materiałów.
- **Ekologiczne opakowania:** Korzystanie z biodegradowalnych materiałów i szklanych butelek.

11:00 - 12:00

Klasyfikacja napojów i składników zrównoważonych – teoretyczny

- Klasyfikacja alkoholi ekologicznych (organiczne wina, kraftowe destylaty).
- **Zrównoważone zaopatrzenie:** Wybór lokalnych produktów, które zmniejszają ślad węglowy.
- Korzystanie z produktów z certyfikatem ekologicznym.

12:00 - 13:30

Zrównoważona organizacja pracy na stanowisku barmana – praktyczno-teoretyczny

- Higiena pracy zgodna z zasadami zrównoważonego rozwoju.
- Minimalizacja zużycia wody i energii.
- **Zarządzanie energią i wodą:** Instalacja oszczędnych kranów oraz korzystanie z energooszczędnych urządzeń, takich jak lodówki.
- Segregacja odpadów w środowisku barowym (szkło, plastik, organiczne resztki).

13:30 - 14:00

Przerwa obiadowa (30 minut)

14:00 - 14:30

Rodzaje szkła i zrównoważone techniki obsługi klientów – praktyczno-teoretyczny

- Dobór odpowiedniego szkła do drinków z uwzględnieniem efektywności ekologicznej.
- **Ograniczenie marnowania żywności:** Użycie obierki i skórek owoców do dekoracji koktajli oraz infuzji alkoholu.

14:30 - 15:00

Zrównoważone podejście do organizacji baru – praktyczno-teoretyczny

- Organizacja baru z uwzględnieniem zasad ergonomii i efektywności energetycznej.
- **Recykling i ponowne wykorzystanie materiałów:** Przeróbki resztek, takich jak fusy z kawy, na syropy smakowe.

15:00 - 18:00

Tworzenie ekologicznych drinków – praktyczny

- Przygotowanie koktajli klasycznych z użyciem składników ekologicznych:
- Mojito, Margarita, Whisky Sour, Old Fashioned, Daiquiri, Martini, Cosmopolitan, Pina Colada, Caipirinha, Bloody Mary.
- Long Island Iced Tea, Mai Tai, Tequila Sunrise, Negroni, Espresso Martini, Tom Collins, Manhattan, Blue Lagoon, Cuba Libre, Sex on the Beach.
- **Kreowanie ekologicznych drinków:** Używanie sezonowych składników, napojów roślinnych oraz dekoracji z suszonych owoców i jadalnych kwiatów.
- Warsztaty praktyczne z technik tworzenia dekoracji jadalnych i biodegradowalnych.

Dzień 2: (9:00 - 17:00)

09:00 - 12:00

Przygotowanie ekologicznych koktajli – praktyczny

- Rozszerzone przygotowanie koktajli klasycznych i autorskich z wykorzystaniem składników organicznych.

- **Ograniczenie marnowania żywności:** Tworzenie przepisów zero waste, wykorzystanie resztek owoców w nowych napojach.
- **Innowacje w napojach:** Użycie naparów z herbat, domowych syropów, systemów do gazowania wody oraz mocktaili itp.

12:00 - 13:00

Zrównoważona komunikacja z klientem – praktyczno-teoretyczny

- Edukowanie klientów o zaletach ekologicznych składników i napojów.
- **Edukacja klientów:** Promowanie ekologicznych praktyk na tablicach menu oraz organizowanie warsztatów.

13:00 - 13:30

Przerwa obiadowa (30 minut)

13:30 - 15:30

Warsztaty praktyczne: Praca za barem w duchu zrównoważonego rozwoju – praktyczny

- Symulacja obsługi klientów przy ekologicznym menu.
- **Recykling i ponowne wykorzystanie materiałów:** Stworzenie ozdób z pustych butelek po alkoholu.
- Testowanie autorskich koktajli na bazie organicznych składników.

15:30 - 16:30

Budowanie ekologicznego wizerunku baru – praktyczno-teoretyczny

- Tworzenie menu z uwzględnieniem składników sezonowych i lokalnych.
- **Partnerstwo z dostawcami ekologicznych produktów:** Współpraca z lokalnymi browarami i winiarniami.

16:30 - 17:30

Egzamin – walidacja

Szkolenie kończy się walidacją przeprowadzoną przez osobę wyznaczoną do tego celu. Certyfikat zostanie wydany przez jednostkę uprawnioną do certyfikacji, tj. **Fundacja My Personality Skills**, co potwierdzi zdobycie wymaganych kwalifikacji.

Zielone umiejętności:

1. Redukcja odpadów

- **Rezygnacja z jednorazowych słomek:** Wprowadzenie słomek ze stali nierdzewnej, bambusa, makaronu lub papieru.
- **Używanie wielorazowych narzędzi i akcesoriów:** Takich jak shakery, mieszadła czy sitka wykonane z trwałych materiałów.
- **Kompostowanie odpadków organicznych:** Skórki owoców czy resztki ziół mogą być kompostowane zamiast trafiać do śmieci.
- **Minimalizacja zużycia jednorazowych serwetek:** Można zastąpić je serwetkami materiałowymi, które można prać i używać wielokrotnie.

2. Ograniczenie marnowania żywności

- **Planowanie zakupów:** Unikanie nadmiernego kupowania owoców i ziół, które szybko tracą świeżość.
- **Wykorzystanie całych owoców:** Skórki, obierki i pestki mogą być użyte do infuzji alkoholu, przygotowywania syropów czy dekoracji koktajli.
- **Tworzenie przepisów zero waste:** Wykorzystywanie resztek z produkcji koktajli w nowych napojach lub przekąskach.

3. Zrównoważone zaopatrzenie

- **Lokalne produkty:** Wybór owoców, ziół i alkoholi od lokalnych dostawców, co zmniejsza ślad węglowy związany z transportem.
- **Produkty organiczne:** Korzystanie z produktów z certyfikatem ekologicznym.
- **Zrównoważony alkohol:** Wybieranie marek, które stosują ekologiczne metody produkcji i opakowań.

4. Ekologiczne opakowania i akcesoria

- **Szklane butelki zamiast plastikowych:** Preferowanie materiałów, które można łatwo poddać recyklingowi.
- **Etykiety i opakowania biodegradowalne:** Używanie ekologicznych materiałów do przechowywania składników.
- **Nalewaki wielokrotnego użytku:** Zamiast jednorazowych pojemników.

5. Zarządzanie energią i wodą

- **Oszczędność wody:** Instalacja systemów recyklingu wody lub oszczędnych kranów.
- **Energooszczędność:** Wybór urządzeń energooszczędnych, takich jak lodówki i zamrażarki.

- **LED-owe oświetlenie:** Zastąpienie tradycyjnych żarówek energooszczędnymi.

6. Edukacja klientów

- **Informowanie o ekologicznych praktykach:** Promowanie ekologicznej filozofii w menu, na tablicach w lokalu czy w mediach społecznościowych.
- **Podnoszenie świadomości:** Organizowanie warsztatów lub pokazów na temat ekologicznych trendów w barmaństwie.

7. Kreowanie ekologicznych drinków

- **Sezonowość:** Tworzenie menu w oparciu o sezonowe składniki, które są łatwiej dostępne i świeże.
- **Napoje roślinne:** Zastępowanie produktów mlecznych napojami roślinnymi, co ma mniejszy wpływ na środowisko.
- **Ekologiczne dekoracje:** Zamiast plastikowych ozdób, można używać suszonych owoców, liści lub jadalnych kwiatów.

8. Recykling i ponowne wykorzystanie materiałów

- **Recykling szkła, papieru i plastiku:** Wprowadzenie skutecznego systemu segregacji odpadów.
- **Ponowne wykorzystanie butelek:** Tworzenie ozdób, wazonów lub pojemników z pustych butelek po alkoholu.
- **Przeróbki resztek:** Na przykład fusy po kawie mogą być przekształcone w syrop kawowy.

9. Własne uprawy

- **Uprawa ziół na miejscu:** Mięta, bazylia czy rozmaryn mogą być hodowane w barze lub w pobliskim ogródku.
- **Mikroliście:** Szybko rosnące mikroliście mogą być stosowane jako dekoracja koktajli.

10. Partnerstwo z dostawcami ekologicznych produktów

- **Certyfikowani dostawcy:** Współpraca z firmami, które oferują produkty ekologiczne i działają zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.
- **Lokalne browary i winiarnie:** Wspieranie lokalnych producentów, którzy stawiają na ekologiczne rozwiązania.

11. Innowacje w napojach

- **Woda gazowana własnej produkcji:** Stosowanie systemów do gazowania wody na miejscu zamiast kupowania jej w butelkach.
- **Napary z herbat i ziół:** Użycie świeżych naparów ziołowych lub herbat jako bazowych składników w koktajlach.
- **Domowe syropy:** Produkcja syropów smakowych na bazie sezonowych owoców i ziół, z minimalnym dodatkiem cukru lub w wersjach całkowicie naturalnych.
- **Tworzenie mocktaili:** Komponowanie bezalkoholowych koktajli, które mogą konkurować smakiem z alkoholowymi, bazując na świeżych składnikach.
- **Pianki smakowe:** Wprowadzenie technik molekularnych, takich jak pianki, do dekoracji lub dodawania nowych tekstur do koktajli.
- **Mrożone drinki:** Korzystanie z naturalnych składników do tworzenia lodowych koktajli lub drinków w stylu granity.
- **Koktajle redukujące odpady:** Opracowywanie receptur, w których używane są części owoców lub składników często wyrzucane, jak skórki, pestki czy miąższ.
- **Eksperymenty z temperaturą:** Tworzenie ciepłych koktajli, np. na bazie cydru, herbaty czy przypraw korzennych.

12. Edukacja zespołu

- **Szkolenia ekologiczne:** Organizowanie szkoleń dla personelu na temat zrównoważonego rozwoju.
- **Wdrażanie pomysłów zespołu:** Zachęcanie pracowników do zgłaszania nowych, ekologicznych rozwiązań.

13. Ograniczanie emisji dwutlenku węgla

- **Transport niskoemisyjny:** Korzystanie z dostawców stosujących pojazdy elektryczne lub rowery.
- **Optymalizacja transportu:** Łączenie dostaw w jednym kursie, aby zmniejszyć ich częstotliwość.
- **Sezonowość składników:** Planowanie menu w oparciu o produkty dostępne sezonowo zmniejsza konieczność sprowadzania składników z odległych lokalizacji.
- **Efektywne zarządzanie zapasami:** Dzięki precyzyjnemu planowaniu można uniknąć nagłych, pilnych zamówień, które często generują większą emisję ze względu na konieczność ekspresowego transportu.
- **Transparentność dla klientów:** Informowanie w menu lub na stronie internetowej o krokach podejmowanych w celu redukcji emisji, co może zwiększyć świadomość i zaufanie klientów.
- **Promowanie odpowiedzialności klimatycznej:** Współpraca z dostawcami, którzy wykazują zaangażowanie w działania na rzecz ochrony klimatu.
- **Koktajle zero waste:** Wykorzystywanie części owoców i składników, które zwykle są wyrzucane, takich jak skórki, pestki czy miąższ, zmniejsza potrzebę kupowania większej ilości produktów.
- **Kompostowanie resztek organicznych:** Przekształcanie odpadków w kompost zamiast wysyłania ich na wysypisko, gdzie rozkładają się w sposób generujący metan (silniejszy gaz cieplarniany niż CO₂).

- **Urządzenia energooszczędne:** Wybór lodówek, zamrażarek i innych urządzeń z certyfikatami energetycznymi (np. klasy A++) zmniejsza zużycie energii elektrycznej.
- **Używanie oświetlenia LED:** Żarówki LED zużywają mniej energii niż tradycyjne i mają dłuższą

Dalsza część w informacjach o materiałach dla uczestników usługi (z uwagi na zbyt dużą ilość znaków)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Ekologiczne narzędzia i materiały w pracy barmana	Konrad Dawid	13-12-2025	10:00	11:00	01:00
2 z 13 Klasyfikacja napojów i składników zrównoważonych	Konrad Dawid	13-12-2025	11:00	12:00	01:00
3 z 13 Zrównoważona organizacja pracy na stanowisku barmana	Konrad Dawid	13-12-2025	12:00	13:30	01:30
4 z 13 Przerwa obiadowa	Konrad Dawid	13-12-2025	13:30	14:00	00:30
5 z 13 Rodzaje szkła i zrównoważone techniki obsługi klientów	Konrad Dawid	13-12-2025	14:00	14:30	00:30
6 z 13 Zrównoważone podejście do organizacji baru	Konrad Dawid	13-12-2025	14:30	15:00	00:30
7 z 13 Tworzenie ekologicznych drinków	Konrad Dawid	13-12-2025	15:00	18:00	03:00
8 z 13 Przygotowanie ekologicznych koktajli	Konrad Dawid	14-12-2025	09:00	12:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 13 Zrównoważona komunikacja z klientem	Konrad Dawid	14-12-2025	12:00	13:00	01:00
10 z 13 Przerwa obiadowa	Konrad Dawid	14-12-2025	13:00	13:30	00:30
11 z 13 Warsztaty praktyczne: Praca za barem w duchu zrównoważonego rozwoju	Konrad Dawid	14-12-2025	13:30	15:30	02:00
12 z 13 Budowanie ekologicznego wizerunku baru	Konrad Dawid	14-12-2025	15:30	16:30	01:00
13 z 13 Egzamin – walidacja: Test teoretyczny, obserwacja w warunkach rzeczywistych, wywiad swobodny	-	14-12-2025	16:30	17:30	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	227,27 PLN
Koszt osobogodziny netto	227,27 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto

250,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto

250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Konrad Dawid

Założyciel BEST BARu, to doświadczony barman i ekspert w swojej dziedzinie, który od lat doskonali swoje umiejętności, łącząc klasyczne techniki z nowoczesnymi trendami. Sztuka barmańska to dla niego nie tylko praca, ale również pasja, która przejawia się w dbałości o każdy szczegół i tworzeniu niezapomnianych doświadczeń dla gości. Konrad ukończył szkolenie z zakresu ekologicznych praktyk w gastronomii, co pozwala mu skutecznie wdrażać zasady zrównoważonego rozwoju w swojej pracy. Dzięki zdobytym kwalifikacjom promuje wykorzystywanie lokalnych i organicznych składników, minimalizację odpadów oraz stosowanie narzędzi wielokrotnego użytku. Jako trener, Konrad dzieli się swoją wiedzą w sposób inspirujący i przystępny, ucząc zaawansowanych technik barmańskich, profesjonalnej obsługi klientów oraz wdrażania ekologicznego podejścia w codziennej pracy za barem. Jego szkolenia łączą praktyczną naukę z nowoczesnym, zrównoważonym podejściem do zawodu barmana. Trener ukończył certyfikowane szkolenie „Ekologiczne podejście w gastronomii i barmaństwie”, które obejmowało zasady zrównoważonego rozwoju, minimalizację odpadów oraz wykorzystywanie ekologicznych składników w pracy za barem. Kluczowe kwalifikacje i doświadczenie prowadzącego zostały zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat. Trener stale podnosi swoje kwalifikacje, zdobywając nowe umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet profesjonalnych materiałów edukacyjnych, które obejmują zarówno materiały teoretyczne:

1. **Szczegółowe skrypty szkoleniowe** – zawierające wiedzę teoretyczną dotyczącą technik stylizacji oraz higieny pracy.
2. **Certyfikat ukończenia szkolenia**

Dalsza część ramowy program usługi:

Uwagi dotyczące realizacji szkolenia:

1. Usługa szkoleniowa będzie realizowana wg. przelicznika godzin dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 45 min
 2. Przerwy są wliczone w czas usługi rozwojowej.
 3. Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji w zawodzie: "Braman z elementami zrównoważonego rozwoju."
 4. 50% czasu trwania usługi stanowią zajęcia praktyczne, co pozwala uczestnikom na zdobycie realnych umiejętności i doświadczenia w wykonywaniu zabiegów.
- godzin praktycznych: 11 godzin dydaktycznych,
 - godzin teoretycznych: 9 godzin dydaktycznych i 30 minut
 - Egzamin walidacja: 1 godzina dydaktyczna i 15 minut

Informacje organizacyjne dotyczące szkolenia:

- Podział na grupy podczas zajęć praktycznych ustalany jest przez prowadzącego na podstawie liczby zgłoszonych uczestników.
- Szkolenie odbywa się w formie stacjonarnej. Dla każdego uczestnika przygotowane jest indywidualne stanowisko barmańskie, wyposażone we wszystkie niezbędne materiały i sprzęt potrzebny do zajęć praktycznych.

Dla kogo przeznaczone jest szkolenie?

Szkolenie barmańskie z elementami zrównoważonego rozwoju skierowane jest do osób, które chcą rozpocząć swoją przygodę z profesjonalnym barmaństwem, jak również do tych, którzy chcą rozwinąć swoje umiejętności w zakresie technik miksologicznych, pracy za barem i obsługi klienta. To idealna propozycja zarówno dla osób planujących pracę w branży gastronomicznej, jak i dla pasjonatów chcących zdobyć praktyczną wiedzę i doświadczenie w przyjaznej, warsztatowej atmosferze. Szkolenie uwzględnia również nowoczesne podejście do pracy za barem – z naciskiem na zrównoważone praktyki, ograniczanie marnowania surowców, odpowiedzialne gospodarowanie zasobami oraz kreatywne wykorzystanie składników sezonowych i lokalnych.

PRT:

3.3 - GOSPODAROWANIE ODPADAMI

3.6 - ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM

Warunki uczestnictwa

Brak

Informacje dodatkowe

W przypadku dofinansowania usługi szkoleniowej na poziomie conajmniej 70% jest zwolniona z podatku VAT.

Podstawa: art. 43 ust.1 pkt 29 lit.c ustawy o VAT oraz §3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015, poz. 736)

Adres

ul. Józefa Wolnego 4
40-857 Katowice
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Krystian Bajor

E-mail k.bajor@awdir.pl

Telefon (+48) 728 310 309