



GastroInvest Group  
Łukasz Maziarski

★★★★★ 5,0 / 5

14 ocen

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

Numer usługi 2025/10/15/155899/3080255

📍 Zielona Góra / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 22.12.2025 do 23.12.2025

3 550,00 PLN brutto

3 550,00 PLN netto

197,22 PLN brutto/h

197,22 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupa docelowa usługi           | <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> |
| Minimalna liczba uczestników    | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Maksymalna liczba uczestników   | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Data zakończenia rekrutacji     | 28-11-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba godzin usługi            | 18                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | 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

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 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

**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: 9

| Przedmiot / temat zajęć                                             | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 9</div> Wprowadzenie do marketingu ekologicznego           | Grzegorz Kubicki | 22-12-2025            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| <div>2 z 9</div> Strategia eko-marketingowa dla hotelu/restauracji: | Grzegorz Kubicki | 22-12-2025            | 11:00               | 14:00               | 03:00         |
| <div>3 z 9</div> Przerwa obiadowa                                   | Grzegorz Kubicki | 22-12-2025            | 14:00               | 15:00               | 01:00         |
| <div>4 z 9</div> Budowanie marki eko w mediach społecznościowych    | Grzegorz Kubicki | 22-12-2025            | 15:00               | 17:00               | 02:00         |
| <div>5 z 9</div> Tworzenie treści eko w praktyce                    | Grzegorz Kubicki | 23-12-2025            | 08:00               | 10:00               | 02:00         |
| <div>6 z 9</div> Reklama płatna i statystyki kampanii               | Grzegorz Kubicki | 23-12-2025            | 10:00               | 13:00               | 03:00         |

| Przedmiot / temat zajęć                                  | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>7 z 9</b> Przerwa obiadowa                            | Grzegorz Kubicki | 23-12-2025            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| <b>8 z 9</b> Warsztaty praktyczne – praca z własną marką | Grzegorz Kubicki | 23-12-2025            | 14:00               | 16:50               | 02:50         |
| <b>9 z 9</b> Walidacja efektów kształcenia               | -                | 23-12-2025            | 16:50               | 17:00               | 00:10         |

## 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:

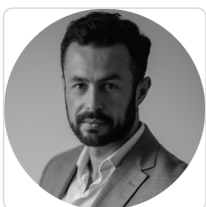
Cena usługi obejmuje materiały szkoleniowe, wynagrodzenie trenera, koszty administracyjne, w tym certyfikaty dla uczestników. Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych z usługą rozwojową, takich jak koszt środków trwałych, przekazywanych uczestnikom kursu, koszt dojazdu, czy zakwaterowania.

## Adres

ul. Francuska 2A  
65-941 Zielona Góra  
woj. lubuskie

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

## Kontakt



**Lukasz Maziarski**

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

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