



BMP spółka z  
ograniczoną  
odpowiedzialnością  
★★★★★ 4,9 / 5  
4 621 ocen

## Warsztat: Zielony zakład pracy – jak piekarnia może stać się ambasadorem ekologii w społeczności lokalnej

Numer usługi 2025/10/17/37082/3086510

📍 Koszalin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 09.12.2025 do 10.12.2025

8 100,00 PLN brutto

8 100,00 PLN netto

405,00 PLN brutto/h

405,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Ekologia i rolnictwo / Ochrona środowiska

### Grupa docelowa usługi

Grupę docelową stanowią: dyrektorzy i kierownicy ds. produkcji, kierowcy i magazynierzy, piekarze i cukiernicy, pracownicy obsługi monitoringu i utrzymania czystości, pomoce sprzedawców, piekarzy i cukierników. Uczestnicy reprezentują różne szczeble organizacji, co umożliwia budowanie wspólnej odpowiedzialności ekologicznej w całym zakładzie. Szkolenie ma na celu rozwijanie świadomości wpływu codziennych działań na środowisko, kształtowanie postaw proekologicznych oraz wdrażanie dobrych praktyk w pracy indywidualnej i zespołowej. Program wspiera zrównoważone funkcjonowanie piekarni i ograniczanie jej negatywnego oddziaływania na otoczenie – zarówno w środowisku pracy, jak i w lokalnej społeczności.

### Minimalna liczba uczestników

15

### Maksymalna liczba uczestników

35

### Data zakończenia rekrutacji

08-12-2025

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

20

### 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

Celem szkolenia jest rozwinięcie świadomości ekologicznej oraz praktycznych kompetencji pracowników piekarni w zakresie zrównoważonego funkcjonowania zakładu pracy. Uczestnicy zdobędą wiedzę o wpływie procesów produkcyjnych, transportowych i organizacyjnych na środowisko naturalne oraz nauczą się identyfikować obszary, w których można wprowadzać działania proekologiczne.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                                   | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                          | Metoda walidacji                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Identyfikuje zasady zrównoważonego rozwoju oraz znaczenie współpracy piekarni ze społecznością lokalną w zakresie ochrony środowiska | <ul style="list-style-type: none"><li>- wymienia przykłady działań proekologicznych, które mogą być realizowane wspólnie z lokalną społecznością (np. szkoły, rolnicy, klienci)</li><li>- wyjaśnia, w jaki sposób lokalna piekarnia może wpływać na postawy ekologiczne mieszkańców</li></ul> | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Charakteryzuje codzienne działania w pracy wpływają na wizerunek piekarni jako odpowiedzialnego, „zielonego” przedsiębiorstwa        | <ul style="list-style-type: none"><li>- wskazuje zachowania pracowników, które budują pozytywny, ekologiczny wizerunek firmy w oczach klientów</li></ul>                                                                                                                                      | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Proponuje i realizuje inicjatywy ekologiczne angażujące lokalną społeczność                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>- kontroluje sytuacje, które mogą ten wizerunek osłabiać lub naruszać zaufanie społeczności lokalnej</li></ul>                                                                                                                                          | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Charakteryzuje dobre praktyki ekologiczne wśród klientów oraz współpracowników                                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>- opracowuje pomysły na wspólne akcje ekologiczne piekarni (np. „zielony dzień chleba”, zbiórki, warsztaty dla szkół)</li></ul>                                                                                                                         | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>- wskazuje partnerów lokalnych, z którymi piekarnia może współpracować przy działaniach proekologicznych</li></ul>                                                                                                                                      | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>- prezentuje klientom lub współpracownikom proekologiczne działania piekarni w przystępny sposób</li></ul>                                                                                                                                              | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>- współdziała w tworzeniu lub przekazywaniu materiałów edukacyjnych lub informacyjnych (np. plakaty, ulotki)</li></ul>                                                                                                                                  | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

| Efekty uczenia się                                                                      | Kryteria weryfikacji                                                                           | Metoda walidacji                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Projektuje kulturę odpowiedzialności ekologicznej w zakładzie oraz w lokalnym otoczeniu | - wykazuje inicjatywę w działaniach proekologicznych realizowanych w piekarni lub poza nią     | Test teoretyczny                     |
|                                                                                         |                                                                                                | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                         | - motywuje innych członków zespołu do aktywnego udziału w lokalnych inicjatywach ekologicznych | Test teoretyczny                     |
|                                                                                         |                                                                                                | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

## Cel biznesowy

Celem biznesowym szkolenia jest zwiększenie konkurencyjności i pozytywnego wizerunku piekarni poprzez wdrożenie praktyk proekologicznych oraz aktywne zaangażowanie zakładu w życie społeczności lokalnej. Szkolenie wspiera osiągnięcie następujących efektów biznesowych:

- Wzmocnienie wizerunku firmy jako odpowiedzialnego i ekologicznego pracodawcy, co zwiększa lojalność klientów i atrakcyjność dla pracowników.
- Budowanie relacji z lokalną społecznością i partnerami (szkoły, rolnicy, organizacje lokalne), co sprzyja współpracy, promocji produktów i inicjatyw proekologicznych.
- Stworzenie kultury odpowiedzialności ekologicznej w całym zespole, co sprzyja długofalowej zrównoważonej działalności piekarni.

## Efekt usługi

### Efekty usługi:

1. Świadomość znaczenia działań proekologicznych w piekarni i w społeczności lokalnej.
2. Praktyczne wdrażanie proekologicznych działań w codziennej pracy.
3. Współpraca zespołowa i inicjowanie działań ekologicznych w zakładzie.
4. Identyfikacja obszarów wymagających usprawnień ekologicznych oraz propozycja inicjatyw angażujących społeczność lokalną.
5. Budowanie kultury odpowiedzialności ekologicznej w piekarni i w relacjach z lokalnym otoczeniem.

### Kryteria osiągnięcia efektu:

- Potrafi wdrażać poznane podczas szkolenia praktyki proekologiczne w swojej pracy, wspierając pozytywny wizerunek piekarni w społeczności lokalnej.
- Angażuje współpracowników w działania proekologiczne i inicjatywy lokalne, wzmacniając kulturę odpowiedzialności ekologicznej w zespole.
- Potrafi wskazać procesy i obszary wymagające usprawnień ekologicznych oraz zaproponować konkretne rozwiązania, które mają wpływ na zakład i społeczność lokalną.
- Wspiera tworzenie i promowanie wizerunku piekarni jako „zielonego zakładu pracy” poprzez aktywne działania edukacyjne i komunikacyjne wśród klientów i partnerów lokalnych.

## Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Osiągnięcie efektów szkolenia będzie weryfikowane za pomocą narzędzi praktycznych oraz obserwacji pracy uczestników.

Każdy uczestnik przygotuje indywidualny plan działań proekologicznych w piekarni/cukierni, obejmujący identyfikację procesów i czynności o największym wpływie na środowisko, propozycje ich usprawnienia, narzędzia wspierające wdrożenie rozwiązań oraz elementy współpracy i komunikacji z zespołem w duchu odpowiedzialności za środowisko.

Plan będzie oceniany pod kątem:

- adekwatności do specyfiki zakładu i charakteru stanowiska,
- trafności i wykonalności zaproponowanych działań,
- stopnia wykorzystania wiedzy i narzędzi poznanych podczas szkolenia,

- spójności i klarowności założeń dotyczących współpracy zespołowej i komunikacji w duchu proekologicznym.

Dodatkowo trener będzie dokonywał bieżącej oceny aktywności uczestników podczas ćwiczeń indywidualnych i grupowych, z uwzględnieniem samodzielności, zaangażowania oraz umiejętności zastosowania poznanych praktyk i narzędzi. Na zakończenie szkolenia uczestnicy wypełnią ankietę ewaluacyjną, oceniając przydatność zdobytej wiedzy oraz gotowość do wdrażania proekologicznych standardów w codziennej pracy w zakładzie.

# 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

**Dzień 1 – Wdrażanie przyjaznych środowisku praktyk w piekarni (wykład, prezentacja, ćwiczenia, testy, dyskusja, burza mózgów, analiza przypadku)**

### **1. Powitanie, przedstawienie celu i programu szkolenia (wykład, prezentacja, dyskusja)**

- Powitanie uczestników i przedstawienie prowadzących, omówienie celów i programu szkolenia (wykład, prezentacja, dyskusja)
- Integracja grupy: krótkie ćwiczenie „Co dla mnie znaczy ekologia?” (wykład, prezentacja, dyskusja)

### **1. Ekologia w branży piekarniczej – znaczenie lokalne i globalne (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja)**

- Definicja zrównoważonego rozwoju w kontekście mikro, małego i średniego zakładu (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja)
- Przykłady piekarni, które wdrożyły ekologiczne praktyki i zyskały wizerunkowo (prezentacja, burza mózgów)
- Ćwiczenie grupowe: identyfikacja obszarów wpływu piekarni na otoczenie (surowce, procesy, relacje z klientami) (prezentacja, ćwiczenia, case study)

### **1. Analiza procesów i identyfikacja potencjału do zmian (prezentacja, ćwiczenia, case study)**

- Mapa procesów piekarni: produkcja, magazynowanie, sprzedaż, relacje z klientami (burza mózgów, ćwiczenia)
- Warsztat: identyfikacja miejsc, w których można wprowadzić bardziej przyjazne praktyki (wykład, prezentacja, ćwiczenia, analiza przypadku, dyskusja)
- Ćwiczenie praktyczne: sporządzenie listy „małych zmian – dużych efektów” (prezentacja, ćwiczenia, case study)

### **1. Odpowiedzialne wykorzystanie surowców i produktów (wykład, prezentacja, dyskusja)**

- Strategie planowania i optymalizacji pracy, by minimalizować straty (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja)
- Techniki wykorzystania nadwyżek produktów w piekarni (np. produkty dnia następnego, kompozycje z resztek)
- Ćwiczenie grupowe: opracowanie praktycznego planu dla swojej piekarni (prezentacja, ćwiczenia, case study)

### 1. Doskonalenie codziennych procesów w zakładzie (prezentacja, ćwiczenia, case study)

- Organizacja pracy zgodna z zasadami odpowiedzialności środowiskowej (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja)
- Studium przypadku: piekarnie w Polsce i Europie, które wdrożyły przyjazne praktyki (wykład, prezentacja, dyskusja, burza mózgów, analiza przypadku)
- Dyskusja moderowana: które działania można wprowadzić natychmiast, a które wymagają długofalowego planu (wykład, prezentacja, dyskusja)

### 1. Podsumowanie dnia (wykład, prezentacja, dyskusja)

- Prezentacja wniosków z warsztatów (wykład, prezentacja)
- Ćwiczenie: obserwacja codziennych procesów w piekarni i zapisanie potencjalnych usprawnień (prezentacja, ćwiczenia, case study)

## **Dzień 2 – Działania lokalne i komunikacja ekologiczna (wykład, prezentacja, ćwiczenia, testy, dyskusja, burza mózgów, analiza przypadku)**

### 1. Przypomnienie wniosków z dnia 1 (wykład, prezentacja, dyskusja)

### 2. Budowanie wizerunku piekarni przyjaznej środowisku (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja)

- Jak komunikować klientom działania ekologiczne w sposób wiarygodny i atrakcyjny (prezentacja, ćwiczenia, case study)
- Przykłady strategii edukacyjnych dla klientów (wykład, prezentacja, dyskusja, burza mózgów, analiza przypadku)
- Ćwiczenie praktyczne: opracowanie krótkiej kampanii informacyjnej dla lokalnych klientów (prezentacja, ćwiczenia, case study)

### 1. Inicjatywy lokalne i współpraca ze społecznością (prezentacja, ćwiczenia, case study)

- Pomysły na wydarzenia i projekty edukacyjne skierowane do lokalnych mieszkańców i szkół
- Warsztat: stworzenie planu działań lokalnych na najbliższe 3–6 miesięcy (np. warsztaty kulinarne, prezentacje dla dzieci, dni otwarte piekarni) (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja)
- Dyskusja: jak mierzyć sukces działań lokalnych (wykład, prezentacja, dyskusja)

### 1. Angażowanie społeczności i klientów (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja)

- Praktyczne techniki zachęcania klientów do udziału w inicjatywach ekologicznych (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja)
- Tworzenie harmonogramu wydarzeń i podział ról w zespole (wykład, prezentacja, dyskusja, burza mózgów, analiza przypadku)
- Ćwiczenie praktyczne: przygotowanie scenariusza „Dnia Zielonej Piekarni” (prezentacja, ćwiczenia, case study)

### 1. Monitorowanie efektów działań i rozwój inicjatyw (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja)

- Narzędzia do oceny skuteczności działań i ich ciągłego doskonalenia (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja)
- Dyskusja: jak wprowadzać zmiany w sposób trwały i systematyczny (wykład, prezentacja, dyskusja)
- Ćwiczenie grupowe: stworzenie wskaźników sukcesu dla własnego planu działań (prezentacja, ćwiczenia, case study)

### 1. Prezentacje projektów uczestników (prezentacja, ćwiczenia, case study)

- Każda grupa przedstawia przygotowany plan wdrożenia działań ekologicznych w piekarni i społeczności (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja)
- Omówienie mocnych stron i sugestie ulepszeń (burza mózgów, ćwiczenia)
- Podsumowanie najważniejszych wniosków (wykład, prezentacja, dyskusja)
- Inspiracja i rekomendacje do kontynuowania działań (wykład, prezentacja)

## **Walidacja usługi szkoleniowej - test teoretyczny.**

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                            | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 13</b> Powitanie, przedstawienie celu i programu szkolenia (wykład, prezentacja, dyskusja)                                  | Adam Żmiejko | 09-12-2025            | 06:00               | 06:30               | 00:30         |
| <b>2 z 13</b> Ekologia w branży piekarniczej – znaczenie lokalne i globalne (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja) | Adam Żmiejko | 09-12-2025            | 06:30               | 08:00               | 01:30         |
| <b>3 z 13</b> Analiza procesów i identyfikacja potencjału do zmian (prezentacja, ćwiczenia, case study)                            | Adam Żmiejko | 09-12-2025            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| <b>4 z 13</b> Odpowiedzialne wykorzystanie surowców i produktów (wykład, prezentacja, dyskusja)                                    | Adam Żmiejko | 09-12-2025            | 09:30               | 11:00               | 01:30         |
| <b>5 z 13</b> Doskonalenie codziennych procesów w zakładzie (prezentacja, ćwiczenia, case study)                                   | Adam Żmiejko | 09-12-2025            | 11:00               | 12:30               | 01:30         |
| <b>6 z 13</b> Podsumowanie dnia (wykład, prezentacja, dyskusja)                                                                    | Adam Żmiejko | 09-12-2025            | 12:30               | 13:00               | 00:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                     | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>7 z 13</div> Przypomnienie wniosków z dnia 1 (wykład, prezentacja, dyskusja)                                           | Adam Żmiejko | 10-12-2025            | 06:00               | 06:15               | 00:15         |
| <div>8 z 13</div> Budowanie wizerunku piekarni przyjaznej środowisku (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja) | Adam Żmiejko | 10-12-2025            | 06:15               | 08:00               | 01:45         |
| <div>9 z 13</div> Inicjatywy lokalne i współpraca ze społecznością (prezentacja, ćwiczenia, case study)                     | Adam Żmiejko | 10-12-2025            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| <div>10 z 13</div> Angażowanie społeczności i klientów (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja)               | Adam Żmiejko | 10-12-2025            | 09:30               | 11:00               | 01:30         |
| <div>11 z 13</div> Monitorowanie efektów działań i rozwój inicjatyw (wykład, prezentacja, ćwiczenia, case study, dyskusja)  | Adam Żmiejko | 10-12-2025            | 11:00               | 12:30               | 01:30         |
| <div>12 z 13</div> Prezentacje projektów uczestników (prezentacja, ćwiczenia, case study)                                   | Adam Żmiejko | 10-12-2025            | 12:30               | 13:30               | 01:00         |
| <div>13 z 13</div> Walidacja usługi szkoleniowej - test teoretyczny                                                         | -            | 10-12-2025            | 13:30               | 14:00               | 00:30         |

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 8 100,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 8 100,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 405,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 405,00 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Adam Żmiejko

Adam Żmiejko – trener ekologii, uważności i zrównoważonego rozwoju. Trener i praktyk promujący świadome, ekologiczne podejście do życia i pracy. Specjalizuje się w szkoleniach z zakresu proekologicznych zachowań w miejscu pracy, efektywnego gospodarowania zasobami oraz budowania kultury odpowiedzialności środowiskowej. W swojej działalności łączy wiedzę z obszarów psychologii nawyków, komunikacji wpływu i ustawień systemowych z praktyką wdrażania nowoczesnych technologii, w tym rozwiązań opartych na nanotechnologii wspierających zdrowie i ograniczanie wpływu na środowisko. Zaangażowany społecznie, współpracuje z lokalnymi inicjatywami i fundacjami w obszarze edukacji ekologicznej, rozwoju świadomości społecznej i wspierania działań na rzecz ochrony środowiska. W pracy szkoleniowej stosuje podejście holistyczne – pokazuje, jak codzienne decyzje, nawyki i procesy wpływają na efektywność, dobrostan i ekologiczną równowagę w miejscu pracy i w życiu prywatnym.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik szkolenia otrzyma materiały szkoleniowe w postaci prezentacji powerpoint, ankiety, testy - opracowane przez trenera. Materiały szkoleniowe zawierają podsumowanie treści szkolenia i odwołania do źródeł wiedzy, na których zostały oparte, z poszanowaniem praw autorskich. Materiały każdorazowo są dostosowane do poziomu wiedzy uczestników oraz potrzeb związanych z ewentualnymi niepełnośprawnościami.

Usługa realizowana jest w godz. lekcyjnych, a przerwy i ćwiczenia praktyczne dostosowane do tempa pracy, możliwości i zaangażowania grupy. Brak wymagań w zakresie stopnia znajomości tematu. Szkolenie jest prowadzone aktywnymi metodami interaktywnymi i aktywizującymi, rozumianymi jako metody umożliwiające uczenie się w oparciu o doświadczenie i pozwalające uczestnikom na ćwiczenie umiejętności. Metodologia pracy oparta jest o cykl uczenia się ludzi dorosłych, dzięki czemu teoria połączona jest z refleksją, doświadczeniem oraz dyskusją grupy mającą na celu podsumowanie danego tematu.

## Informacje dodatkowe

Trener podczas szkolenia podsumowuje każde zagadnienie, pozwalając uczestnikom, którzy mają dostęp do prowadzącego poprzez zastosowanie narzędzi umożliwiających interaktywność czat, ankiety, sesje Q&A. Czas trwania wynosi 20 godzin lekcyjnych po 45minut, co stanowi 15 godzin zegarowych.

## Adres

ul. Słowiańska 3

75-846 Koszalin

woj. zachodniopomorskie

Realizacja usługi: ul. Słowiańska 3, 75-846 Koszalin

## Kontakt



**Wiktorja Majcher**

**E-mail** [w.majcher@bmp.wyszkoleni.pl](mailto:w.majcher@bmp.wyszkoleni.pl)

**Telefon** (+48) 507 924 323