



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 2025/12/18/155899/3220768

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 02.03.2026 do 03.03.2026

3 550,00 PLN brutto

3 550,00 PLN netto

197,22 PLN brutto/h

197,22 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Przedsiębiorcy i pracownicy branży hotelarsko-gastronomicznej (HoReCa), w szczególności: • właściciele i menedżerowie hoteli i restauracji, • osoby odpowiedzialne za marketing, • specjaliści ds. social mediów i promocji, • pracownicy recepcji, gastronomii i działów sprzedaży.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	23-02-2026
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 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 validacja 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 validacji?

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.
- 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 marketingu ekologicznego	Grzegorz Kubicki	02-03-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 19 Przerwa kawowa	Grzegorz Kubicki	02-03-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 19 Eko-trendy w branży HoReCa i ich wpływ na decyzje konsumenckie.	Grzegorz Kubicki	02-03-2026	10:15	11:30	01:15
4 z 19 Strategia eko-marketingowa dla hotelu/restauracji	Grzegorz Kubicki	02-03-2026	11:30	12:30	01:00
5 z 19 Przerwa obiadowa	Grzegorz Kubicki	02-03-2026	12:30	13:00	00:30
6 z 19 Tworzenie wartości oferty z elementami zrównoważonego rozwoju	Grzegorz Kubicki	02-03-2026	13:00	14:00	01:00
7 z 19 Przerwa kawowa	Grzegorz Kubicki	02-03-2026	14:00	14:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 19 Budowanie marki eko w mediach społecznościowych	Grzegorz Kubicki	02-03-2026	14:15	16:00	01:45
9 z 19 Przykłady kampanii opartych na ekologii w HoReCa	Grzegorz Kubicki	02-03-2026	16:00	17:00	01:00
10 z 19 Projektowanie grafik i stories w Canvie	Grzegorz Kubicki	03-03-2026	08:00	10:00	02:00
11 z 19 Przerwa kawowa	Grzegorz Kubicki	03-03-2026	10:00	10:15	00:15
12 z 19 Video storytelling – krótkie formy w CapCut i Reels	Grzegorz Kubicki	03-03-2026	10:15	11:30	01:15
13 z 19 Planowanie treści w kalendarzu publikacji	Grzegorz Kubicki	03-03-2026	11:30	12:30	01:00
14 z 19 Przerwa obiadowa	Grzegorz Kubicki	03-03-2026	12:30	13:00	00:30
15 z 19 Targetowanie reklam z naciskiem na eko-odbiorców	Grzegorz Kubicki	03-03-2026	13:00	14:00	01:00
16 z 19 Przerwa kawowa	Grzegorz Kubicki	03-03-2026	14:00	14:15	00:15
17 z 19 Analiza efektywności kampanii – KPI i raportowanie	Grzegorz Kubicki	03-03-2026	14:15	15:15	01:00
18 z 19 Warsztaty praktyczne – praca z własną marką	Grzegorz Kubicki	03-03-2026	15:15	16:50	01:35

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 19 Walidacja	-	03-03-2026	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

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe w formie elektronicznej oraz materiały warsztatowe wykorzystywane podczas zajęć. Materiały wspierają realizację programu szkolenia i umożliwiają samodzielne wykorzystanie zdobytej wiedzy w praktyce po jego zakończeniu.

Adres

ul. Targowa 3/204
35-064 Rzeszów
woj. podkarpackie

Szkolenie realizowane będzie w sali szkoleniowej zlokalizowanej w siedzibie instytucji szkoleniowej, wyposażonej w sprzęt multimedialny oraz warunki umożliwiające komfortową realizację zajęć.

Kontakt



ŁUKASZ MAZIARSKI

E-mail lukasz.maziarski@wp.pl

Telefon (+48) 722 095 364