



Zielona Gastronomia i Model Cyrkularny (GOZ, zero-waste, efektywność zasobowa, technologie zeroemisyjne i digitalizacja procesów w HoReCa)

Numer usługi 2026/01/26/194983/3283910

10 855,00 PLN brutto
10 855,00 PLN netto
167,00 PLN brutto/h
167,00 PLN netto/h
213,44 PLN cena rynkowa ⓘ

PRIME ACADEMY
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Powidz / stacjonarna
👤 Usługa szkoleniowa
🕒 65 h
📅 06.04.2026 do 17.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane do właścicieli i kadry zarządzającej oraz pracowników operacyjnych branży HoReCa (restauracje, bary, kawiarnie, obiekty gastronomiczne), w szczególności osób odpowiedzialnych za: planowanie menu i produkcję kuchenną, gospodarkę magazynową i zakupy, organizację pracy kuchni, dobór opakowań i rozwiązań logistycznych, koszty mediów (energia/woda), wdrażanie rozwiązań cyfrowych i standardów środowiskowych w lokalu. Zalecane jest min. podstawowe doświadczenie w pracy w gastronomii/zarządzaniu lokalem.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

05-04-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

65

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 planowania i wdrażania rozwiązań zielonych, zasobooszczędnych i nisko-/zeroemisyjnych w działalności gastronomicznej (HoReCa), w szczególności w obszarach: ograniczania marnotrawstwa żywności i odpadów (GOZ/zero-waste), optymalizacji zużycia energii i wody, doboru rozwiązań technologicznych (w tym OZE i smart-building), zrównoważonego łańcucha dostaw i opakowań, digitalizacji procesów (paperless) oraz komunikacji „green marketing” bez greenwashingu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Diagnostuje straty surowcowe i odpadowe w gastronomii oraz planuje działania GOZ/zero-waste.	identyfikuje główne źródła food waste i odpadów w procesie kuchennym,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje prostą analizę strat (ważenie/ewidencja) i interpretuje wyniki,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera działania „root-to-leaf” / „nose-to-tail” do profilu lokalu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Projektuje menu sezonowe i lokalne ograniczające ślad węglowy oraz marnotrawstwo.	• dobiera składniki sezonowe i lokalne z uwzględnieniem dostępności i logistyki,	Test teoretyczny
	wskazuje elementy menu redukujące straty surowca	Test teoretyczny
	uzasadnia wybór rozwiązań pod kątem wpływu na ślad węglowy.	Test teoretyczny
	interpretuje podstawowe informacje z etykiet energetycznych urządzeń i identyfikuje „punkty strat”,	Wywiad swobodny
	wskazuje działania ograniczające zużycie energii i wody w kuchni/zmywalni,	Wywiad swobodny
	dobiera rozwiązania organizacyjne i techniczne adekwatne do skali lokalu	Wywiad swobodny
Dobiera technologie nisko-/zeroemisyjne i rozwiązania smart wspierające efektywność energetyczną.	rozdziela zastosowania OZE w gastronomii (PV, pompy ciepła, odzysk ciepła),	Wywiad swobodny
	wskazuje warunki opłacalności wdrożenia w lokalu,	Wywiad swobodny
	proponuje zastosowanie smart lighting/HVAC w celu ograniczenia zużycia energii.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje zrównoważony łańcuch dostaw i ogranicza tworzywa jednorazowe w działalności HoReCa.	dobiera alternatywy dla plastiku jednorazowego i uzasadnia wybór,	Wywiad swobodny
	planuje zasady współpracy z dostawcami pod kątem kryteriów środowiskowych,	Wywiad swobodny
	proponuje usprawnienia „ostatniej mili” ograniczające ślad transportu.	Wywiad swobodny
Wdraża digitalizację (paperless) i wykorzystuje proste narzędzia AI do ograniczania nadprodukcji i strat.	wskazuje procesy możliwe do przeniesienia do postaci cyfrowej (e-menu, magazyn, faktury),	Wywiad swobodny
	dobiera narzędzia wspierające prognozowanie popytu i ograniczanie nadprodukcji,	Wywiad swobodny
	konfiguruje podstawowe rozwiązania usprawniające „zielone” zarządzanie.	Wywiad swobodny
Komunikuje działania środowiskowe w sposób wiarygodny i planuje działania marketingowe bez greenwashingu.	rozpoznaje ryzyka greenwashingu i wskazuje zasady rzetelnej komunikacji,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	tworzy propozycję komunikatów i kanałów komunikacji „eko” dla lokalu,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	definiuje wartość dla klienta eko-konsumenta (value proposition).	Obserwacja w warunkach symulowanych

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?

Program

Szkolenie „Zielona Gastronomia i Model Cyrkularny” stanowi praktyczne wprowadzenie do wdrażania rozwiązań zielonych, zasobooszczędnych i nisko-/zeroemisyjnych w działalności gastronomicznej (HoReCa). Program koncentruje się na kluczowych obszarach transformacji: ograniczaniu marnotrawstwa żywności i odpadów (GOZ/zero-waste), projektowaniu menu sezonowego i lokalnego, optymalizacji zużycia energii oraz wody, doborze technologii wspierających efektywność energetyczną (w tym rozwiązań OZE i smart-building), a także na budowaniu zrównoważonego łańcucha dostaw i eliminacji jednorazowych tworzyw.

Cel edukacyjny: Usługa przygotowuje do samodzielnego planowania i wdrażania rozwiązań zielonych, zasobooszczędnych i nisko-/zeroemisyjnych w działalności gastronomicznej (HoReCa), w szczególności w obszarach: ograniczania marnotrawstwa żywności i odpadów (GOZ/zero-waste), optymalizacji zużycia energii i wody, doboru rozwiązań technologicznych (w tym OZE i smart-building), zrównoważonego łańcucha dostaw i opakowań, digitalizacji procesów (paperless) oraz komunikacji „green marketing” bez greenwashingu.

Grupa docelowa: Szkolenie skierowane do właścicieli i kadry zarządzającej oraz pracowników operacyjnych branży HoReCa (restauracje, bary, kawiarnie, obiekty gastronomiczne), w szczególności osób odpowiedzialnych za: planowanie menu i produkcję kuchenną, gospodarkę magazynową i zakupy, organizację pracy kuchni, dobór opakowań i rozwiązań logistycznych, koszty mediów (energia/woda), wdrażanie rozwiązań cyfrowych i standardów środowiskowych w lokalu. Zalecane jest min. podstawowe doświadczenie w pracy w gastronomii/zarządzaniu lokalem.

Realizator nie stawia minimalnych warunków w zakresie kompetencji osób przystępujących do usługi.

Warunki organizacyjne szkolenia: Szkolenie realizowane jest w formie **zajęć grupowych**, w grupie umożliwiającej aktywny udział wszystkich Uczestników w ćwiczeniach praktycznych oraz bieżący kontakt z trenerem.

Każdy Uczestnik pracuje na **samodzielnym stanowisku komputerowym** lub własnym komputerze, z dostępem do internetu oraz narzędzi online wykorzystywanych podczas części szkolenia. W trakcie zajęć Uczestnicy wykonują zadania teoretyczne i praktyczne.

Walidacja efektów uczenia się

Walidacja efektów uczenia się realizowana jest **po zakończeniu części szkoleniowej** i obejmuje: test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych oraz wywiad swobodny.

Proces walidacji prowadzony jest przez osobę inną niż prowadząca zajęcia szkoleniowe, co zapewnia **rozdzielność procesu kształcenia i walidacji**, zgodnie z wymaganiami BUR.

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych, przerwy nie są wliczane w czas trwania szkolenia. Czas trwania szkolenia - 65 godzin dydaktycznych w tym 1 godz. dydaktyczna walidacji, w podziale na: liczba godzin teoretycznych: 26 h, liczba godzin Praktycznych: 39 h.

Przerwy nie są wliczane do czasu szkolenia.

PROGRAM SZKOLENIA

DZIEŃ 1 – Fundamenty GOZ i Zero-Waste w kuchni

- 08:00–10:15 Wprowadzenie do GOZ w gastronomii; kontekst środowiskowy i organizacyjny
- 10:15–10:30 Przerwa (15 min)
- 10:30–12:45 Audyt odpadów i Food Waste Management; metody analizy strat; „root-to-leaf”, „nose-to-tail”
- 12:45–13:15 Przerwa (30 min)
- 13:15–15:30 Kompostowanie i biodegradacja w skali mikro; rozwiązania dla małych lokali
- 15:30–15:45 Przerwa (15 min)
- 15:45–18:45 Menu sezonowe i lokalne; redukcja śladu węglowego dzięki lokalnym dostawcom

DZIEŃ 2 – Energooszczędność i nowoczesne technologie

- 08:00–10:15 Efektywność energetyczna w kuchni; audyt urządzeń, zasady optymalizacji pracy
- 10:15–10:30 Przerwa (15 min)
- 10:30–12:45 OZE w gastronomii: PV, pompy ciepła, odzysk ciepła – opłacalność i wdrożenia
- 12:45–13:15 Przerwa (30 min)
- 13:15–15:30 Gospodarka wodna: oszczędzanie wody, obiegi zamknięte, deszczówka

- 15:30–15:45 Przerwa (15 min)
- 15:45–18:45 Warsztat: plan modernizacji technicznej lokalu pod „zielone standardy”

DZIEŃ 3 – Eko-logistyka i zrównoważony łańcuch dostaw

- 08:00–10:15 Eliminacja plastiku jednorazowego; alternatywy i systemy zwrotne/kaucyjne
- 10:15–10:30 Przerwa (15 min)
- 10:30–12:45 Ekologiczny transport i logistyka „ostatniej mili”; optymalizacja dostaw
- 12:45–13:15 Przerwa (30 min)
- 13:15–15:30 Certyfikacja/ocena dostawców; kryteria środowiskowe w skali MŚP (ESG praktycznie)
- 15:30–15:45 Przerwa (15 min)
- 15:45–18:45 Zarządzanie chemikaliami; wdrażanie biodegradowalnych środków czystości

DZIEŃ 4 – AI w służbie ekologii i zarządzania

- 08:00–10:15 AI w prognozowaniu popytu (demand forecasting) – ograniczanie nadprodukcji
- 10:15–10:30 Przerwa (15 min)
- 10:30–12:45 Digitalizacja procesów (paperless): e-menu, systemy magazynowe, e-faktury
- 12:45–13:15 Przerwa (30 min)
- 13:15–15:30 Smart lighting i smart building – automatyzacja energii/ogrzewania
- 15:30–15:45 Przerwa (15 min)
- 15:45–18:45 Warsztat: konfiguracja prostych narzędzi AI wspierających „zielone” zarządzanie

DZIEŃ 5 – Green marketing, strategia biznesowa + walidacja

- 08:00–10:15 Budowanie marki eko-restauracji; komunikacja bez greenwashingu
- 10:15–10:30 Przerwa (15 min)
- 10:30–12:45 Psychologia eko-konsumenta; value proposition i polityka cenowa
- 12:45–13:15 Przerwa (30 min)
- 13:15–15:30 Pozyskiwanie środków na „zielone inwestycje” po szkoleniu (przegląd możliwości)
- 15:30–15:45 Przerwa (15 min)
- 15:45–18:00 Prezentacje projektów/obrona + podsumowanie i informacja o zaświadczeniach/certyfikacji wewnętrznej
- 18:00–18:45 Walidacja: test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych oraz wywiad

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 36

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 36 Wprowadzenie do GOZ w gastronomii; kontekst środowiskowy i organizacyjny	MATEUSZ GUMIENNY	06-04-2026	08:00	10:15	02:15
2 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	06-04-2026	10:15	10:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 36 Audyt odpadów i Food Waste Management; metody analizy strat; „root-to-leaf”, „nose-to-tail”	MATEUSZ GUMIENNY	06-04-2026	10:30	12:45	02:15
4 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	06-04-2026	12:45	13:15	00:30
5 z 36 Kompostowanie i biodegradacja w skali mikro; rozwiązania dla małych lokali	MATEUSZ GUMIENNY	06-04-2026	13:15	15:30	02:15
6 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	06-04-2026	15:30	15:45	00:15
7 z 36 Menu sezonowe i lokalne; redukcja śladu węglowego dzięki lokalnym dostawcom	MATEUSZ GUMIENNY	06-04-2026	15:45	18:45	03:00
8 z 36 Efektywność energetyczna w kuchni; audyt urządzeń, zasady optymalizacji pracy	MATEUSZ GUMIENNY	07-04-2026	08:00	10:15	02:15
9 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	07-04-2026	10:15	10:30	00:15
10 z 36 OZE w gastronomii: PV, pompy ciepła, odzysk ciepła – opłacalność i wdrożenia	MATEUSZ GUMIENNY	07-04-2026	10:30	12:45	02:15
11 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	07-04-2026	12:45	13:15	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 36 Gospodarka wodna: oszczędzanie wody, obiegi zamknięte, deszczówka	MATEUSZ GUMIENNY	07-04-2026	13:15	15:30	02:15
13 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	07-04-2026	15:30	15:45	00:15
14 z 36 Warsztat: plan modernizacji technicznej lokalu pod „zielone standardy	MATEUSZ GUMIENNY	07-04-2026	15:45	18:45	03:00
15 z 36 Eliminacja plastiku jednorazowego; alternatywy i systemy zwrotne/kaucyjne	MATEUSZ GUMIENNY	15-04-2026	08:00	10:15	02:15
16 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	15-04-2026	10:15	10:30	00:15
17 z 36 Ekologiczny transport i logistyka „ostatniej mili”; optymalizacja dostaw	MATEUSZ GUMIENNY	15-04-2026	10:30	12:45	02:15
18 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	15-04-2026	12:45	13:15	00:30
19 z 36 Certyfikacja/ocena dostawców; kryteria środowiskowe w skali MŚP (ESG praktycznie)	MATEUSZ GUMIENNY	15-04-2026	13:15	15:30	02:15
20 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	15-04-2026	15:30	15:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 36 Zarządzanie chemikaliami; wdrażanie biodegradowalnych środków czystości	MATEUSZ GUMIENNY	15-04-2026	15:45	18:45	03:00
22 z 36 AI w prognozowaniu popytu (demand forecasting) – ograniczanie nadprodukcji	MATEUSZ GUMIENNY	16-04-2026	08:00	10:15	02:15
23 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	16-04-2026	10:15	10:30	00:15
24 z 36 Digitalizacja procesów (paperless): e-menu, systemy magazynowe, e-faktury	MATEUSZ GUMIENNY	16-04-2026	10:30	12:45	02:15
25 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	16-04-2026	12:45	13:15	00:30
26 z 36 Smart lighting i smart building – automatyzacja energii/ogrzewania	MATEUSZ GUMIENNY	16-04-2026	13:15	15:30	02:15
27 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	16-04-2026	15:30	15:45	00:15
28 z 36 Warsztat: konfiguracja prostych narzędzi AI wspierających „zielone” zarządzanie	MATEUSZ GUMIENNY	16-04-2026	15:45	18:45	03:00
29 z 36 Budowanie marki eko-restauracji; komunikacja bez greenwashingu	MATEUSZ GUMIENNY	17-04-2026	08:00	10:15	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
30 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	17-04-2026	10:15	10:30	00:15
31 z 36 Psychologia eko-konsumenta; value proposition i polityka cenowa	MATEUSZ GUMIENNY	17-04-2026	10:30	12:45	02:15
32 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	17-04-2026	12:45	13:15	00:30
33 z 36 Pozyskiwanie środków na „zielone inwestycje” po szkoleniu (przegląd możliwości)	MATEUSZ GUMIENNY	17-04-2026	13:15	15:30	02:15
34 z 36 Przerwa	MATEUSZ GUMIENNY	17-04-2026	15:30	15:45	00:15
35 z 36 Prezentacje projektów/obrona + podsumowanie i informacja o zaświadczeniach /certyfikacji wewnętrznej	MATEUSZ GUMIENNY	17-04-2026	15:45	18:00	02:15
36 z 36 Walidacja: test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych oraz wywiad	-	17-04-2026	18:00	18:45	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	10 855,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	10 855,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	167,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	167,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

MATEUSZ GUMIENNY

Od 2015 roku rozwija doświadczenie zawodowe w obszarze zarządzania, sprzedaży oraz rozwoju kompetencji organizacyjnych. Od ponad 3 lat specjalizuje się w zagadnieniach związanych ze zrównoważonym rozwojem, zieloną transformacją przedsiębiorstw oraz raportowaniem ESG, w tym w analizie danych niefinansowych, doborze wskaźników środowiskowych oraz sporządzaniu raportów i deklaracji środowiskowych zgodnych z aktualnymi regulacjami.

Posiada praktyczne doświadczenie w przygotowywaniu organizacji do wdrażania standardów ESG oraz w opracowywaniu dokumentacji raportowej obejmującej aspekty środowiskowe, społeczne i ładu korporacyjnego. W swojej pracy łączy podejście strategiczne z operacyjnym, opartym na analizie danych i rzeczywistych procesach biznesowych.

Ma doświadczenie w budowaniu i zarządzaniu zespołami sprzedażowymi oraz menedżerskimi, w tym w sektorze odnawialnych źródeł energii. Odpowiadał za rozwój zespołów liczących ponad 50 osób oraz realizację wielomilionowych projektów sprzedażowych.

Posiada doświadczenie w realizacji usług rozwojowych przekraczające 100 godzin szkoleniowych. Prowadzi szkolenia i warsztaty z zakresu ESG, zielonej transformacji, zarządzania, sprzedaży oraz zastosowania narzędzi cyfrowych i AI w procesach biznesowych. W procesie szkoleniowym stosuje metody praktyczne, w tym analizę studiów przypadków, zadania wdrożeniowe oraz ocenę umiejętności uczestników zgodnie ze standardami BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Dostawca usługi zapewnia:

- skrypt szkoleniowy,
- dedykowane prompty do zarządzania zapasami
- instrukcje krok po kroku do obsługi AI

Adres

ul. Witkowska 8

62-430 Powidz

woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



MATEUSZ GUMIENNY

E-mail mat.gumienny@gmail.com

Telefon (+48) 727 933 422