



ZERO WASTE 360° – zdrowe żywienie, ekologia i ekonomia w zrównoważonym rozwoju przedsiębiorstwa

Numer usługi 2026/01/29/166284/3293925

9 990,00 PLN brutto
9 990,00 PLN netto
166,50 PLN brutto/h
166,50 PLN netto/h

Consulting Group
Tomasz Zalewski

★★★★★ 5,0 / 5

61 ocen

📍 Kłodzko / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 02.03.2026 do 10.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Organizacja
Grupa docelowa usługi	Pracownicy, menedżerowie i właściciele firm z sektora usług (gastronomia, hotelarstwo, administracja, handel) oraz osoby odpowiedzialne za rozwój, zarządzanie i optymalizację procesów w organizacji. Szkolenie kierowane jest do osób zainteresowanych wdrażaniem rozwiązań proekologicznych, prozdrowotnych i finansowo zrównoważonych w swojej pracy.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	28-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	60
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego wdrażania zasad zrównoważonego rozwoju i idei Zero Waste w organizacji. Uczestnik nauczy się planować działania proekologiczne, zdrowotne i finansowe, optymalizować koszty w duchu zielonej gospodarki oraz tworzyć strategię „Zero Waste 360°” dla swojego przedsiębiorstwa.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna zasady zrównoważonego rozwoju, ideę Zero Waste oraz zależności między zdrowiem, ekologią i ekonomią. Rozumie wpływ działań proekologicznych na funkcjonowanie przedsiębiorstwa i potrafi wskazać przykłady dobrych praktyk w tym zakresie.	Uczestnik poprawnie definiuje pojęcia związane z ideą Zero Waste, potrafi opisać jej znaczenie dla zrównoważonego rozwoju oraz wskazać korzyści ekologiczne i ekonomiczne wynikające z jej wdrożenia.	Test teoretyczny
Uczestnik potrafi zaplanować i wdrożyć działania proekologiczne oraz zdrowotne w organizacji, uwzględniając aspekty finansowe i społeczne. Umie zastosować zasady optymalizacji kosztów i planowania budżetu w duchu zrównoważonego rozwoju.	Uczestnik opracowuje przykładowy plan działań Zero Waste dla firmy, zawierający elementy ekologiczne, żywieniowe i ekonomiczne. Potrafi uzasadnić dobór rozwiązań pod kątem efektywności finansowej.	Prezentacja
Uczestnik potrafi promować i wspierać postawy proekologiczne w zespole oraz współpracować przy wdrażaniu strategii zrównoważonego rozwoju. Rozumie znaczenie zdrowia, ekologii i odpowiedzialności finansowej w budowaniu kultury organizacyjnej.	Uczestnik aktywnie uczestniczy w dyskusjach i pracach grupowych, prezentuje postawę zaangażowania i odpowiedzialności, potrafi komunikować cele zrównoważonego rozwoju w kontekście społecznym i zawodowym.	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?

TAK

Program

Dzień 1

Podstawy zrównoważonego rozwoju i zielonych kompetencji w organizacji – 4 godz.

- pojęcie zrównoważonego rozwoju w kontekście funkcjonowania przedsiębiorstwa
- znaczenie zielonych kompetencji dla rozwoju organizacji
- rola pracowników w realizacji celów środowiskowych firmy
- wpływ działalności organizacji na otoczenie społeczne i środowiskowe

Wdrażanie zasad Zero Waste i proekologicznych postaw w miejscu pracy – 4 godz.

- idea zrównoważonego rozwoju i GOZ
- zielone kompetencje w organizacji
- praktyczne wdrażanie zasad Zero Waste
- kształtowanie proekologicznych postaw pracowników

Dzień 2

Zdrowe żywienie w duchu zrównoważonego rozwoju – dieta planetarna i wellbeing w pracy – 8 godz.

- podstawy diety planetarnej
- wpływ żywienia na zdrowie i efektywność pracy
- wellbeing pracowników
- zrównoważone wybory żywieniowe w organizacji

Dzień 3

Praktyczne zastosowanie zasad Zero Waste w gastronomii i usługach – 4 godz.

- identyfikacja źródeł strat w gastronomii i usługach
- praktyczne sposoby ograniczania marnotrawstwa surowców
- organizacja pracy zgodnie z zasadami Zero Waste
- optymalizacja procesów w celu redukcji odpadów

Komunikacja i promocja zdrowych nawyków wśród pracowników i klientów – 4 godz.

- redukcja odpadów w gastronomii i usługach
- planowanie procesów zgodnych z Zero Waste
- komunikacja ekologiczna
- budowanie świadomości klientów i zespołu

Dzień 4

Ekologia w praktyce – racjonalne gospodarowanie zasobami w miejscu pracy – 4 godz.

- zarządzanie energią, wodą i materiałami
- ograniczanie strat zasobów
- ekologiczne standardy pracy biurowej
- dobre praktyki środowiskowe

Technologie i rozwiązania cyfrowe wspierające zrównoważony rozwój i Zero Waste - 4 godz.

- wykorzystanie technologii cyfrowych do optymalizacji procesów
- narzędzia wspierające kontrolę zużycia zasobów
- cyfryzacja jako element ograniczania strat i odpadów
- rola technologii w realizacji celów środowiskowych

Dzień 5

Prawo i odpowiedzialność środowiskowa w działalności gospodarczej - 4 godz.

- podstawy prawa ochrony środowiska w działalności gospodarczej
- odpowiedzialność przedsiębiorcy za wpływ działalności na środowisko
- obowiązki organizacji w zakresie przestrzegania przepisów środowiskowych

- konsekwencje naruszeń przepisów i odpowiedzialność prawna

BHP i bezpieczeństwo ekologiczne w miejscu pracy – praktyczne aspekty – 4 godz.

- bezpieczeństwo i higiena pracy
- ryzyka środowiskowe
- odpowiedzialność pracodawcy
- bezpieczne i ekologiczne środowisko pracy

Dzień 6

Optymalizacja kosztów, rola ubezpieczeń, finansowanie inwestycji proekologicznych – 8 godz.

- optymalizacja kosztów działalności
- finansowanie działań ekologicznych
- rola ubezpieczeń
- stabilność ekonomiczna przedsiębiorstwa

Dzień 7

Planowanie finansowe i bezpieczeństwo ekonomiczne w duchu zrównoważonego rozwoju – 8 godz.

- planowanie finansowe
- analiza ryzyk
- bezpieczeństwo ekonomiczne firmy
- zrównoważone decyzje finansowe

Dzień 8

Warsztaty wdrożeniowe –opracowanie strategii Zero Waste 360° dla swojej firmy – 2 godz.

- identyfikacja obszarów wymagających wdrożenia zasad Zero Waste
- opracowanie założeń strategii Zero Waste dopasowanej do organizacji
- określenie celów i kierunków działań proekologicznych
- przygotowanie planu wdrożenia rozwiązań w praktyce

Konsultacje i omówienie projektów wdrożeniowych uczestników – 1 godz.

- opracowanie strategii Zero Waste dla organizacji
- audyt działań ekologicznych
- podsumowanie wiedzy
- weryfikacja efektów uczenia się

Egzamin końcowy – 1 godz.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 54

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 54 Podstawy zrównoważonego rozwoju i zielonych kompetencji w organizacji	TOMASZ ZALEWSKI	02-03-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 54 Przerwa	TOMASZ ZALEWSKI	02-03-2026	10:30	10:45	00:15
3 z 54 Podstawy zrównoważonego rozwoju i zielonych kompetencji w organizacji	TOMASZ ZALEWSKI	02-03-2026	10:45	12:15	01:30
4 z 54 Przerwa	TOMASZ ZALEWSKI	02-03-2026	12:15	12:30	00:15
5 z 54 Wdrażanie zasad Zero Waste i proekologicznych postaw w miejscu pracy	Joanna Przerywacz-Orzechowska	02-03-2026	12:30	14:00	01:30
6 z 54 Przerwa	Joanna Przerywacz-Orzechowska	02-03-2026	14:00	14:15	00:15
7 z 54 Wdrażanie zasad Zero Waste i proekologicznych postaw w miejscu pracy	Joanna Przerywacz-Orzechowska	02-03-2026	14:15	15:45	01:30
8 z 54 Zdrowe żywienie w duchu zrównoważonego rozwoju – dieta planetarna i wellbeing w pracy	Blanka Libera	03-03-2026	09:00	10:30	01:30
9 z 54 Przerwa	Blanka Libera	03-03-2026	10:30	10:45	00:15
10 z 54 Zdrowe żywienie w duchu zrównoważonego rozwoju – dieta planetarna i wellbeing w pracy	Blanka Libera	03-03-2026	10:45	12:15	01:30
11 z 54 Przerwa	Blanka Libera	03-03-2026	12:15	12:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 54 Zdrowe żywienie w duchu zrównoważonego rozwoju – dieta planetarna i wellbeing w pracy	Blanka Libera	03-03-2026	12:30	14:00	01:30
13 z 54 Przerwa	Blanka Libera	03-03-2026	14:00	14:15	00:15
14 z 54 Zdrowe żywienie w duchu zrównoważonego rozwoju – dieta planetarna i wellbeing w pracy	Blanka Libera	03-03-2026	14:15	15:45	01:30
15 z 54 Praktyczne zastosowanie zasad Zero Waste w gastronomii i usługach	Blanka Libera	04-03-2026	09:00	10:30	01:30
16 z 54 Przerwa	Blanka Libera	04-03-2026	10:30	10:45	00:15
17 z 54 Praktyczne zastosowanie zasad Zero Waste w gastronomii i usługach	Blanka Libera	04-03-2026	10:45	12:15	01:30
18 z 54 Przerwa	Blanka Libera	04-03-2026	12:15	12:30	00:15
19 z 54 Komunikacja i promocja zdrowych nawyków wśród pracowników i klientów	Joanna Przerywacz-Orzechowska	04-03-2026	12:30	14:00	01:30
20 z 54 Przerwa	Joanna Przerywacz-Orzechowska	04-03-2026	14:00	14:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 54 Komunikacja i promocja zdrowych nawyków wśród pracowników i klientów	Joanna Przerwacz-Orzechowska	04-03-2026	14:15	15:45	01:30
22 z 54 Ekologia w praktyce – racjonalne gospodarowanie zasobami w miejscu pracy	TOMASZ ZALEWSKI	05-03-2026	09:00	10:30	01:30
23 z 54 Przerwa	TOMASZ ZALEWSKI	05-03-2026	10:30	10:45	00:15
24 z 54 Ekologia w praktyce – racjonalne gospodarowanie zasobami w miejscu pracy	TOMASZ ZALEWSKI	05-03-2026	10:45	12:15	01:30
25 z 54 Przerwa	TOMASZ ZALEWSKI	05-03-2026	12:15	12:30	00:15
26 z 54 Technologie i rozwiązania cyfrowe wspierające zrównoważony rozwój i Zero Waste	Tomasz Rojek	05-03-2026	12:30	14:00	01:30
27 z 54 Przerwa	Tomasz Rojek	05-03-2026	14:00	14:15	00:15
28 z 54 Technologie i rozwiązania cyfrowe wspierające zrównoważony rozwój i Zero Waste	Tomasz Rojek	05-03-2026	14:15	15:45	01:30
29 z 54 Prawo i odpowiedzialność środowiskowa w działalności gospodarczej	Magdalena Goetel	06-03-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
30 z 54 Przerwa	Magdalena Goetel	06-03-2026	10:30	10:45	00:15
31 z 54 Prawo i odpowiedzialność środowiskowa w działalności gospodarczej	Magdalena Goetel	06-03-2026	10:45	12:15	01:30
32 z 54 Przerwa	Magdalena Goetel	06-03-2026	12:15	12:30	00:15
33 z 54 BHP i bezpieczeństwo ekologiczne w miejscu pracy – praktyczne aspekty	TOMASZ ZALEWSKI	06-03-2026	12:30	14:00	01:30
34 z 54 Przerwa	TOMASZ ZALEWSKI	06-03-2026	14:00	14:15	00:15
35 z 54 BHP i bezpieczeństwo ekologiczne w miejscu pracy – praktyczne aspekty	TOMASZ ZALEWSKI	06-03-2026	14:15	15:45	01:30
36 z 54 Optymalizacja kosztów, rola ubezpieczeń, finansowanie inwestycji proekologicznych	Katarzyna Idzikowska	07-03-2026	09:00	10:30	01:30
37 z 54 Przerwa	Katarzyna Idzikowska	07-03-2026	10:30	10:45	00:15
38 z 54 Optymalizacja kosztów, rola ubezpieczeń, finansowanie inwestycji proekologicznych	Katarzyna Idzikowska	07-03-2026	10:45	12:15	01:30
39 z 54 Przerwa	Katarzyna Idzikowska	07-03-2026	12:15	12:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
40 z 54 Optymalizacja kosztów, rola ubezpieczeń, finansowanie inwestycji proekologicznych	Katarzyna Idzikowska	07-03-2026	12:30	14:00	01:30
41 z 54 Przerwa	Katarzyna Idzikowska	07-03-2026	14:00	14:15	00:15
42 z 54 Optymalizacja kosztów, rola ubezpieczeń, finansowanie inwestycji proekologicznych	Katarzyna Idzikowska	07-03-2026	14:15	15:45	01:30
43 z 54 Planowanie finansowe i bezpieczeństwo ekonomiczne w duchu zrównoważonego rozwoju	Katarzyna Idzikowska	09-03-2026	09:00	10:30	01:30
44 z 54 Przerwa	Katarzyna Idzikowska	09-03-2026	10:30	10:45	00:15
45 z 54 Planowanie finansowe i bezpieczeństwo ekonomiczne w duchu zrównoważonego rozwoju	Katarzyna Idzikowska	09-03-2026	10:45	12:15	01:30
46 z 54 Przerwa	Katarzyna Idzikowska	09-03-2026	12:15	12:30	00:15
47 z 54 Planowanie finansowe i bezpieczeństwo ekonomiczne w duchu zrównoważonego rozwoju	Katarzyna Idzikowska	09-03-2026	12:30	14:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
48 z 54 Przerwa	Katarzyna Idzikowska	09-03-2026	14:00	14:15	00:15
49 z 54 Planowanie finansowe i bezpieczeństwo ekonomiczne w duchu zrównoważonego rozwoju	Katarzyna Idzikowska	09-03-2026	14:15	15:45	01:30
50 z 54 Warsztaty wdrożeniowe – opracowanie strategii Zero Waste 360° dla swojej firmy	Katarzyna Idzikowska	10-03-2026	09:00	10:30	01:30
51 z 54 Przerwa	Katarzyna Idzikowska	10-03-2026	10:30	10:45	00:15
52 z 54 Konsultacje i omówienie projektów wdrożeniowych uczestników	TOMASZ ZALEWSKI	10-03-2026	10:45	11:30	00:45
53 z 54 Przerwa	TOMASZ ZALEWSKI	10-03-2026	11:30	11:45	00:15
54 z 54 Egzamin końcowy	-	10-03-2026	11:45	12:30	00:45

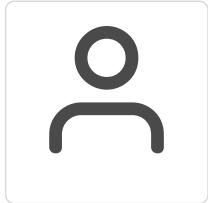
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	9 990,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	9 990,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	166,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 6



1 z 6

Katarzyna Idzikowska

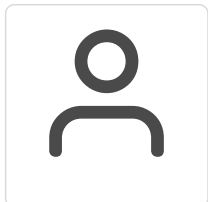
Wykształcenie wyższe z zakresu finansów

Pośrednik finansowy z wieloletnim doświadczeniem w doradztwie i szkoleniach.

Specjalistka w zakresie zrównoważonych finansów, ekonomii odpowiedzialnego rozwoju i planowania budżetu firm.

Pedagog

Wieloletnie doświadczenie szkoleniowe



2 z 6

Magdalena Goetel

Wykształcenie wyższe z zakresu prawa i zarządzania. Wieloletnie doświadczenie szkoleniowe.

Specjalistka z zakresu prawa gospodarczego i ochrony danych osobowych.



3 z 6

Tomasz Rojek

Wykształcenie informatyczne. Specjalista z zakresu AI, tworzenia stron www. Wieloletnie doświadczenie szkoleniowe z zakresu informatyki i wiedzy pokrewnej



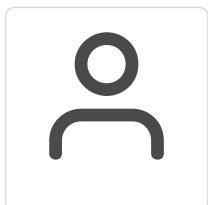
4 z 6

Joanna Przerywacz-Orzechowska

Wykształcenie wyższe z zakresu zarządzania.

Wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń i doradztwie zawodowym.

Specjalistka w zakresie komunikacji i rozwoju osobistego



5 z 6

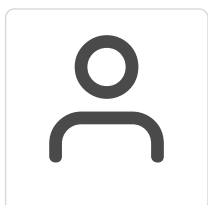
Blanka Libera

Wykształcenie wyższe z zakresu dietetyki.

Specjalistka w obszarze zdrowego żywienia, profilaktyki chorób cywilizacyjnych i diet proekologicznych.

Doświadczona trenerka w zakresie zrównoważonego żywienia i zasad low waste.

W pracy szkoleniowej łączy wiedzę żywieniową z praktycznymi rozwiązaniami wspierającymi zdrowie, efektywność i wellbeing pracowników.



6 z 6

TOMASZ ZALEWSKI

Wykształcenie wyższe z zakresu ekonometrii oraz informatyki.

Specjalista ds BHP

Doradca zawodowy

Pedagog
Wykładowca szkół wyższych, trener w zakresie rozwoju osobistego, trener zagadnień informatycznych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Prezentacja multimedialna w formacie PDF, materiały szkoleniowe w formie papierowej i elektronicznej

Prezentacja multimedialna w formacie PDF, materiały szkoleniowe w formie papierowej i elektronicznej

Sala szkoleniowa wyposażona w: ekran, projektor, flipchart, Wi-Fi.

Sala dostosowana do osób niepełnosprawnych, bez barier architektonicznych

W przypadku zajęć praktycznych, każdy uczestnik pracuje na indywidualnym stanowisku komputerowym z dostępem do internetu i narzędzi AI.

Formy pracy: indywidualna (ćwiczenia), w parach (case study), zespołowa (projekt).

Materiały: skrypt, case studies, arkusze danych, dostęp do narzędzi AI

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest ukończone 18 lat

Informacje dodatkowe

Godzina dydaktyczna wynosi 45 minut.

Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

Walidacja jest wliczona w czas trwania usługi

Zajęcia dydaktyczne przeprowadzane są w odpowiednio wyposażonej sali dydaktycznej: ekran, projektor, komputer

Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 2F

57-300 Kłodzko

woj. dolnośląskie

Miejsce szkolenia dostosowane dla osób niepełnosprawnych i niesamodzielnych, bez barier architektonicznych

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Tomasz Zalewski

E-mail consultinggroup.tz@gmail.com

Telefon (+48) 608 589 516