



Szkolenie: Ekologia i GOZ w gastronomii: efektywne wprowadzenie zielonej transformacji i zarządzanie zasobami restauracji

Numer usługi 2026/04/23/120895/3508577

6 250,00 PLN brutto
6 250,00 PLN netto
260,42 PLN brutto/h
260,42 PLN netto/h
177,78 PLN cena rynkowa ⓘ

IQ CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

7 494 oceny

📍 Darłowo / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 27.05.2026 do 28.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Ekologia i rolnictwo / Ochrona środowiska

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do właścicieli oraz szerokiego grona pracowników przedsiębiorstw świadczących usługi gastronomiczne, których codzienne decyzje i działania mają bezpośredni wpływ na efektywność zarządzania zasobami, ograniczanie marnotrawstwa żywności oraz bilans ekologiczny restauracji.

W szczególności:

- kucharzy,
- pomoc kuchenną,
- pracowników zaplecza gastronomicznego,
- kelnerzy/barmani
- osoby odpowiedzialne za magazynowanie i rotację produktów.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

26-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

24

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

Szkolenie ma na celu przygotować uczestników do wdrażania zasad GOZ i zielonej transformacji w gastronomii. Uczestnicy nabydą umiejętności ograniczania strat żywności, efektywnego zarządzania zasobami (żywność, energia, woda), optymalizacji procesów oraz stosowania zasad zrównoważonej gastronomii w codziennej pracy restauracji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozumie zasady zielonej transformacji oraz regulacje środowiskowe w gastronomii	definiuje pojęcia: GOZ, ESG, ślad węglowy, food waste	Test teoretyczny
	wskazuje wpływ regulacji UE (np. Farm to Fork) na funkcjonowanie restauracji	Test teoretyczny
Charakteryzuje modele zarządzania zasobami zgodne z GOZ	opisuje zasady gospodarki cyrkularnej i model 9R	Test teoretyczny
	wyjaśnia znaczenie LCA i zarządzania zasobami w restauracji	Test teoretyczny
Identyfikuje obszary strat zasobów w restauracji.	analizuje procesy kuchenne pod kątem strat żywności i energii	Analiza dowodów i deklaracji
	wskazuje miejsca powstawania odpadów i nieefektywności	Analiza dowodów i deklaracji
Projektuje działania optymalizujące zarządzanie zasobami.	opracowuje propozycje ograniczenia food waste (np. FIFO/FEFO, planowanie menu)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera rozwiązania zmniejszające zużycie energii, wody i surowców	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje postawę odpowiedzialności środowiskowej w pracy.	stosuje zasady segregacji odpadów i racjonalnego gospodarowania zasobami	Obserwacja w warunkach symulowanych
	angażuje się w działania proekologiczne w miejscu prac	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komunikuje i promuje działania ekologiczne w gastronomii.	uzasadnia korzyści ekonomiczne i środowiskowe wdrażania GOZ	Prezentacja
	proponuje działania zwiększające świadomość ekologiczną zespołu lub klientów	Prezentacja

Cel biznesowy

Udział w usłudze „Ekologia i GOZ w gastronomii: efektywne wprowadzenie zielonej transformacji i zarządzanie zasobami restauracji” pozwoli przedsiębiorstwu osiągnąć wymierne korzyści biznesowe poprzez wdrożenie zasad zrównoważonego rozwoju w codziennej działalności lokalu. Szkolenie koncentruje się na rozwijaniu zielonych kompetencji, takich jak efektywne gospodarowanie surowcami, ograniczanie marnotrawstwa żywności, optymalizacja zużycia energii i wody oraz wdrażanie rozwiązań gospodarki o obiegu zamkniętym.

Zdobyta wiedza umożliwi redukcję kosztów operacyjnych, lepsze zarządzanie zapasami oraz zwiększenie efektywności procesów w restauracji. Dzięki praktycznemu podejściu zespół będzie potrafił identyfikować obszary wymagające usprawnień ekologicznych, co przełoży się na wzrost konkurencyjności firmy, ograniczenie wpływu na środowisko oraz budowanie nowoczesnego, odpowiedzialnego wizerunku gastronomii zgodnego z założeniami zielonej transformacji.

Efekt usługi

Uczestnik szkolenia nabywa praktyczne umiejętności w zakresie ekologii i gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ) w gastronomii, umożliwiające wdrożenie działań ograniczających marnotrawstwo żywności, racjonalizujących zużycie energii i wody oraz zwiększających efektywność zarządzania zasobami w restauracji, zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i ochrony środowiska.

Obszar	Kryterium weryfikacji
Wiedza	Poprawnie definiuje zasady ekologii i modele GOZ (np. 9R) oraz wskazuje ich zastosowanie w zarządzaniu zasobami oraz ograniczaniu strat żywności w restauracji
Umiejętności	Samodzielnie identyfikuje obszary powstawania strat żywności, energii i wody w procesach gastronomicznych oraz projektuje działania optymalizujące zgodnie z zasadami GOZ (np. FIFO/FEFO, planowanie menu, redukcja odpadów).
Kompetencje	Wykazuje postawę odpowiedzialności środowiskowej oraz potrafi uzasadnić korzyści ekonomiczne i organizacyjne wynikające z wdrażania zielonej transformacji w restauracji wobec zespołu lub klientów.

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Efekt szkolenia zostanie potwierdzony poprzez wielowymiarową weryfikację nabytych kompetencji i ich praktycznego zastosowania w działalności gastronomicznej, obejmującą:

Test wiedzy (teoretyczny):

Przeprowadzany po zakończeniu modułów merytorycznych, weryfikujący stopień zrozumienia zasad gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ), zielonej transformacji oraz zarządzania zasobami w gastronomii.

Zadanie praktyczne (Plan wdrożenia):

Przygotowanie przez uczestnika autorskiego planu wdrożenia działań proekologicznych w restauracji (np. system ograniczania strat żywności, optymalizacja zużycia energii i wody, zarządzanie zapasami zgodnie z FIFO/FEFO, redukcja odpadów), potwierdzającego umiejętność praktycznego zastosowania wiedzy w miejscu pracy.

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi

Infrastruktura i wyposażenie:

Usługa realizowana jest w sali szkoleniowej zapewniającej standardy bezpieczeństwa i higieny pracy, dostosowanej do liczby uczestników oraz specyfiki zajęć praktycznych (w tym pracy na przykładach z działalności gastronomicznej).

Uczestnik ma zapewnione indywidualne stanowisko pracy wyposażone w niezbędny sprzęt techniczny (np. laptop z dostępem do Internetu, oprogramowanie biurowe) oraz materiały piśmiennicze.

W części warsztatowej wykorzystywane są przykłady i narzędzia odnoszące się bezpośrednio do funkcjonowania restauracji i zaplecza kuchennego.

Materiały szkoleniowe:

Uczestnicy otrzymują komplet materiałów szkoleniowych w formie papierowej oraz elektronicznej (skrypty, prezentacje, case studies z branży gastronomicznej), które stają się ich własnością po zakończeniu usługi.

Materiały są aktualne, zgodne z programem i wspierają osiągnięcie efektów uczenia się.

Kadra dydaktyczna i walidator:

Szkolenie prowadzone jest przez trenerów posiadających doświadczenie w obszarze gastronomii, zrównoważonego rozwoju oraz GOZ.

Walidacja efektów uczenia się przeprowadzana jest przez niezależnego walidatora.

Dostępność i zasady horyzontalne:

Szkolenie realizowane jest zgodnie z zasadą równości szans i niedyskryminacji. Możliwe jest zastosowanie racjonalnych usprawnień (np. tłumacz PJM, pętla indukcyjna).

Monitoring i logistyka:

Prowadzona jest lista obecności.

Czas trwania: **24 godziny dydaktyczne (18 godzin zegarowych)**

1 godzina dydaktyczna = 45 minut

Przerwa: 15 minut dziennie (wliczona w czas szkolenia)

MODUŁ 1: Zielona transformacja gastronomii – regulacje i strategia zarządzania

Cel: Zrozumienie wpływu regulacji i trendów ekologicznych na funkcjonowanie restauracji oraz zarządzanie zasobami

- Europejski Zielony Ład w gastronomii
- Strategia „Od pola do stołu” (Farm to Fork) w praktyce restauracji
- Taksonomia UE – co oznacza „zrównoważona restauracja”
- ESG w gastronomii – zarządzanie danymi (energia, woda, odpady, food waste)
- Trendy rynkowe i oczekiwania klientów wobec ekologii

MODUŁ 2: GOZ i efektywne zarządzanie zasobami w restauracji

Cel: Rozwijanie umiejętności zarządzania zasobami zgodnie z zasadami GOZ

- Gospodarka liniowa vs. cyrkularna w restauracji
- Koszty marnowania żywności – analiza strat
- LCA dania gastronomicznego (np. danie dnia)
- Strategia 9R w restauracji:
 - Reduce – ograniczanie strat
 - Reuse – ponowne wykorzystanie
 - Recycle – segregacja
- Ślad węglowy i wodny w działalności restauracji

MODUŁ 3: Praktyczne zarządzanie zasobami i wdrażanie GOZ w restauracji (KLUCZOWY MODUŁ)

Cel: Optymalizacja procesów i efektywne wykorzystanie zasobów

Zarządzanie żywnością:

- FIFO/FEFO w praktyce kuchni
- Planowanie menu a ograniczanie strat
- Zero waste kitchen – wykorzystanie surowców
- Systemy ograniczania food waste

Zarządzanie energią i wodą:

- Zużycie energii w kuchni
- Optymalizacja pracy urządzeń
- Monitoring i kontrola kosztów

Zarządzanie dostawami:

- Współpraca z lokalnymi dostawcami
- Planowanie zamówień
- Ograniczanie nadwyżek

Zarządzanie odpadami:

- Segregacja i redukcja odpadów
- Przekazywanie żywności – aspekty prawne

MODUŁ 4: Innowacje i zrównoważone rozwiązania w gastronomii

Cel: Wdrażanie nowoczesnych rozwiązań wspierających zarządzanie zasobami

- Ekologiczne opakowania i ograniczanie plastiku
- Systemy wielorazowe i kauczukowe
- Technologie wspierające zarządzanie zasobami
- Eko-marketing w gastronomii (bez greenwashingu)
- Trendy: zero waste, lokalność, sezonowość

MODUŁ 5: Walidacja i podsumowanie

- Test wiedzy
- Prezentacja projektów GOZ
- Informacja zwrotna
- Rekomendacje wdrożeniowe

Walidacja:

Walidacja szkolenia - W procesie walidacji szkolenia wykorzystano test teoretyczny skonstruowany tak, by weryfikować efekty uczenia się na trzech poziomach: wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych (postaw).

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Moduł I - Zielona transformacja gastronomii - regulacje i strategia zarządzania	ROBERT ZAJĄC	27-05-2026	09:00	12:00	03:00
2 z 9 Przerwa	ROBERT ZAJĄC	27-05-2026	12:00	12:15	00:15
3 z 9 Moduł II - GOZ i efektywne zarządzanie zasobami w restauracji	ROBERT ZAJĄC	27-05-2026	12:15	15:00	02:45
4 z 9 Moduł III - Praktyczne zarządzanie zasobami i wdrażanie GOZ w restauracji - część I	ROBERT ZAJĄC	27-05-2026	15:00	17:00	02:00
5 z 9 Moduł III - Praktyczne zarządzanie zasobami i wdrażanie GOZ w restauracji - II część	ROBERT ZAJĄC	28-05-2026	09:00	12:00	03:00
6 z 9 Przerwa	ROBERT ZAJĄC	28-05-2026	12:00	12:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 9 Moduł IV - Innowacje i zrównoważenie rozwiązania w gastronomii	ROBERT ZAJĄC	28-05-2026	12:15	15:00	02:45
8 z 9 Podsumowanie szkolenia - prezentacja projektów GOZ	ROBERT ZAJĄC	28-05-2026	15:00	17:00	02:00
9 z 9 Walidacja efektów szkolenia	-	28-05-2026	17:00	18:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 250,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	260,42 PLN
Koszt osobogodziny netto	260,42 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

ROBERT ZAJĄC

Dyrektor administracji, wykładowca i menedżer i z 24-letnim stażem. Posiada szeroką wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie zarządzania zasobami ludzkimi, co stanowi solidną podstawę do prowadzenia szkoleń HR. Od 6 lat regularnie prowadzi szkolenia dla pracowników działów HR. Trener posiada co najmniej 120h doświadczenia w prowadzeniu szkoleń o podobnej tematyce dla osób dorosłych w ostatnich dwóch latach (24 miesiącach) wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia. Wieloletnie doświadczenie w obszarach administracji i HR, a także szeroka wiedza zdobyta na studiach w takich dziedzinach jak administracja, budownictwo, BHP oraz coaching z psychologią,

umożliwia zrozumienie zarówno praktycznych, jak i psychologicznych aspektów pracy z ludźmi. Prowadząc szkolenia HR ze szczególnym uwzględnieniem tematów: Zarządzanie zmianami wynikającymi z przeobrażeń na rynku pracy, Przygotowanie organizacji do wyzwań na rynku pracy, Zarządzanie różnorodnością i wielokulturowością oraz Zarządzanie wiekiem i współpracą międzypokoleniową w przedsiębiorstwach, w pełni wykorzystuje swoje kompetencje do tworzenia programów, które są skrojone na miarę potrzeb organizacji. Styl zarządzania, oparty na wieloletnim doświadczeniu, pozwala na skuteczne przekazywanie wiedzy zarówno na poziomie operacyjnym, jak i strategicznym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały dydaktyczne w formie papierowej przygotowane w oparciu o tematykę szkolenia oraz zgodnie z wymaganiami prawnymi określonymi w prawie polskim oraz UE.

- Prezentacje multimedialne
- Artykuły naukowe
- Narzędzia diagnostyczne

Warunki uczestnictwa

Uczestnicy szkolenia otrzymają zaświadczenie o odbyciu szkolenia oraz certyfikat potwierdzające nabyte umiejętności, które stanowią potwierdzenie nabytych kompetencji dotyczących optymalizacji zużycia energii. Poziom frekwencji na szkoleniu pozwalający na wydanie zaświadczenia o ukończeniu szkolenia powinien wynosić 100%.

W przypadku uczestnictwa w usłudze osoby z niepełnosprawnością dostawca usługi zapewni realizację usługi rozwojowej uwzględniając potrzeby osób z niepełnosprawnościami (w tym również dla osób ze szczególnymi potrzebami) zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027.

Koszt przeprowadzenia walidacji jest uwzględniony w cenie szkolenia

Informacje dodatkowe

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo. Usługa rozwojowa nie obejmuje wzajemnego świadczenia usług w projekcie o zbliżonej tematyce przez Dostawców usług, którzy delegują na usługi siebie oraz swoich pracowników i korzystają z dofinansowania, a następnie świadczą usługi w zakresie tej samej tematyki dla Przedsiębiorcy, który wcześniej występował w roli Dostawcy tych usług. Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Przedsiębiorcom lub Pracownikom przedsiębiorcy, kosztów dojazdu oraz zakwaterowania

Adres

ul. Władysława IV 1a
76-150 Darłowo
woj. zachodniopomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA WASILEWSKA

E-mail anna.wasilewska@iq-consulting.pl

Telefon (+48) 575 429 403