



IQ CONSULTING  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

7 518 ocen

## Szkolenie: "Przygotowanie, wdrożenie i zarządzanie zmianą organizacyjną w procesie zielonej transformacji poprzez wdrożenie rozwiązań proekologicznych w przedsiębiorstwie gastronomicznym.

Numer usługi 2026/04/23/120895/3508621

📍 Darłowo

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 24:00 h

📅 08.06.2026 do 09.06.2026

6 250,00 PLN brutto

6 250,00 PLN netto

260,42 PLN brutto/h

260,42 PLN netto/h

237,04 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Ekologia i rolnictwo / Ochrona środowiska

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do właścicieli oraz pracowników przedsiębiorstw gastronomicznych, których codzienne obowiązki związane są z realizacją procesów produkcyjnych, organizacyjnych oraz obsługą klienta, a także uczestnictwem w działaniach związanych z wdrażaniem zmian organizacyjnych i proekologicznych w miejscu pracy.

W szczególności szkolenie dedykowane jest:

- właścicielom i współwłaścicielom lokali gastronomicznych,
- kierownikom i managerom restauracji,
- szefom kuchni oraz zastępcom szefa kuchni,
- kucharzom,
- pomocom kuchennym,
- cukiernikom,
- kelnerom
- pracownikom odpowiedzialnym za przygotowanie i wydawanie posiłków,
- pracownikom zaplecza gastronomicznego i produkcyjnego.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

07-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

24

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do skutecznego planowania, wdrażania i zarządzania zmianą organizacyjną wynikającą z zielonej transformacji w przedsiębiorstwie gastronomicznym. Uczestnicy nabędą kompetencje w zakresie analizy wpływu zmian ekologicznych na organizację pracy restauracji, komunikacji zmian w zespole oraz budowania zaangażowania pracowników w działania prośrodowiskowe.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Analizuje wpływ wdrożenia rozwiązań proekologicznych na warunki i organizację pracy	opisuje w jaki sposób wdrożenie rozwiązań z zakresu zielonej transformacji wpływa na sposób wykonywania zadań, warunki i organizację pracy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje w przedsiębiorstwie osoby i grupy osób, na które wpływa wdrożenie rozwiązań z zakresu zielonej transformacji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	określa horyzont czasowy oddziaływania wdrożenia rozwiązań z zakresu zielonej transformacji na zatrudnienie, sposób wykonywania zadań, warunki i organizację pracy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Analizuje zmiany w zakresie potrzeb kompetencyjnych wynikające z wdrożenia zielonej transformacji	identyfikuje kompetencje (w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) niezbędne do wdrożenia w przedsiębiorstwie określonego rozwiązania z zakresu zielonej transformacji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia sposoby rozwijania różnego typu kompetencji koniecznych do wprowadzenia zielonej transformacji w przedsiębiorstwach	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Określa kompetencje niezbędne do wdrożenia działań proekologicznych</p> <p>Planuje działania komunikacyjne w przedsiębiorstwie związane z wdrażaniem rozwiązań z zakresu zielonej transformacji</p>	<p>Identyfikuje wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne potrzebne w procesie zielonej transformacji</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>omawia przyczyny oporu osób lub grup osób w przedsiębiorstwie przed zmianami wynikającymi z wdrażania rozwiązań z zakresu zielonej transformacji</p> <p>określa priorytety w komunikacji dotyczącej wdrażania w przedsiębiorstwie rozwiązań z zakresu zielonej transformacji</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>wskazuje korzyści z wdrożenia w przedsiębiorstwie rozwiązań z zakresu zielonej transformacji</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Określa potrzeby przedsiębiorstwa w zakresie dostosowania do zmian wynikających z zielonej transformacji</p> <p>Umiejętnie włącza się w działania wspierające zieloną transformację przedsiębiorstwa</p>	<p>identyfikuje zakres zmian koniecznych do wprowadzenia w strukturze organizacyjnej w związku z wdrożeniem rozwiązań z zakresu zielonej transformacji</p> <p>identyfikuje nowe zadania i stanowiska wynikające z wdrożenia rozwiązań z zakresu zielonej transformacji</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>Formułuje rekomendacje w zakresie dostosowania przedsiębiorstwa do zmian wynikających z wdrożenia rozwiązań z zakresu zielonej transformacji</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>opisuje przykłady działań włączających w proces wprowadzania w przedsiębiorstwie zmian związanych z zieloną transformacją</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>opisuje przykłady działań wspierających kształtowanie postaw dotyczących świadomości korzyści z zielonej transformacji</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>

## 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

Szkolenie trwa 24 godzin dydaktycznych, tj. 18 godzin zegarowych. Jedna godzina dydaktyczna trwa 45 minut.

Każdego dnia przewidziane są dwie przerwy 15 minutowe

### 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.

## Moduł 1: Zielona transformacja w gastronomii i zmiana organizacyjna

- Zasady zielonej transformacji w sektorze gastronomicznym
- Wpływ rozwiązań proekologicznych na funkcjonowanie restauracji
- Identyfikacja obszarów wymagających zmian (kuchnia, zaplecze, obsługa klienta)
- Rola właściciela i pracowników w procesie wdrażania zmian

## Moduł 2: Wpływ zielonej transformacji na organizację pracy w restauracji

- Zmiany w sposobie wykonywania pracy w kuchni i na sali
- Organizacja pracy zespołu gastronomicznego w warunkach zmian
- Identyfikacja stanowisk i zespołów objętych zmianami
- Wpływ zmian na procesy operacyjne (kuchnia, magazyn, serwis)

## Moduł 3: Kompetencje pracowników w zielonej transformacji gastronomii

- Kompetencje niezbędne w nowoczesnej gastronomii (wiedza, umiejętności, postawy)
- Rozwijanie kompetencji pracowników kuchni i obsługi
- Wdrażanie dobrych praktyk proekologicznych w codziennej pracy
- Źródła wsparcia i możliwości podnoszenia kwalifikacji

## Moduł 4: Zmiana, adaptacja i reakcje zespołu gastronomicznego

- Reakcje pracowników na zmiany w restauracji
- Opór wobec zmian i sposoby jego ograniczania
- Wpływ zmian na jakość pracy i współpracę zespołu
- Budowanie postawy zaangażowania i odpowiedzialności

## Moduł 5: Komunikacja i wdrażanie zmian w gastronomii

- Komunikacja zmian w zespole restauracji
- Przekazywanie celów i korzyści zielonej transformacji
- Angażowanie kucharzy, kelnerów i zaplecza w działania proekologiczne
- Budowanie świadomości ekologicznej w zespole

## Moduł 6: Organizacja pracy i procedury w restauracji po wdrożeniu zmian

- Nowe zadania i obowiązki w gastronomii
- Dostosowanie procedur pracy (kuchnia, magazyn, obsługa)
- Wdrażanie standardów organizacyjnych wspierających ekologię
- Rekomendacje dla restauracji w zakresie zmian organizacyjnych

## Moduł 7: Praktyczne wdrożenie zmian i plan działania

- Opracowanie planu wdrożenia zmian w restauracji
- Projekt działań proekologicznych w codziennej pracy gastronomii
- Monitorowanie efektów wdrożonych zmian
- Indywidualny Action Plan uczestnika

Walidacja efektów uczenia się zostanie przeprowadzona metodą: **test teoretyczny**

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 10</b> Moduł 1: Wprowadzenie do zielonej transformacji i rozwiązań proekologicznych	JULITA PEŁECHATA	08-06-2026	09:00	11:00	02:00
<b>2 z 10</b> Moduł 2: Analiza wpływu zielonej transformacji na warunki pracy i strukturę organizacyjną	JULITA PEŁECHATA	08-06-2026	11:00	13:00	02:00
<b>3 z 10</b> Przerwa	JULITA PEŁECHATA	08-06-2026	13:00	13:15	00:15
<b>4 z 10</b> Moduł 3: Kompetencje niezbędne do wdrożenia rozwiązań proekologicznych	JULITA PEŁECHATA	08-06-2026	13:15	18:00	04:45
<b>5 z 10</b> Moduł 4: Skutki zmian dla pracowników i zespołów	JULITA PEŁECHATA	09-06-2026	09:00	11:00	02:00
<b>6 z 10</b> Moduł 5: Komunikacja i angażowanie pracowników w działania proekologiczne	JULITA PEŁECHATA	09-06-2026	11:00	13:00	02:00
<b>7 z 10</b> Przerwa	JULITA PEŁECHATA	09-06-2026	13:00	13:15	00:15
<b>8 z 10</b> Moduł 6: Dostosowanie struktury organizacyjnej i procedur do zmian proekologicznych	JULITA PEŁECHATA	09-06-2026	13:15	14:30	01:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span>9 z 10</span> Moduł 7: Praktyczne wdrożenie zmian proekologicznych w przedsiębiorstwie	JULITA PEŁECHATA	09-06-2026	14:30	17:00	02:30
<span>10 z 10</span> Walidacja efektów szkolenia	-	09-06-2026	17:00	19:00	02:00

## Cennik

### Cennik

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

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### JULITA PEŁECHATA

Dyrektor Zarządzający z kilku letnim stażem w kierowaniu strukturami przedsiębiorstwa produkcyjnego operującego na rynkach międzynarodowych.

Specjalista odpowiadający za całokształt procesów biznesowych oraz strategiczną optymalizację kluczowych pionów organizacji. Posiada udokumentowane doświadczenie w budowaniu synergii między operacjami produkcyjnymi a wymaganiami jakościowymi i logistycznymi w złożonym środowisku przemysłowym.

Kluczowe obszary kompetencji zawodowych:

Zarządzanie Całokształtem Operacji: Odpowiedzialność za integrację i efektywność wszystkich działów przedsiębiorstwa, w tym produkcyjnych, handlowych oraz logistycznych.

Optymalizacja Procesów Laboratoryjnych i Jakościowych: Nadzór nad standardami badań i kontroli, zapewniający najwyższą jakość produktu końcowego w oparciu o rygorystyczne normy

międzynarodowe.

Strategiczne Zarządzanie Łańcuchem Dostaw: Projektowanie i nadzorowanie procesów logistycznych mających na celu maksymalizację płynności przepływów i redukcję kosztów operacyjnych.

Implementacja Strategii Wydajnościowych: Praktyczne wdrażanie narzędzi Lean Management w celu eliminacji marnotrawstwa oraz zwiększania przepustowości zakładu przy zachowaniu stabilności procesowej.

## 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.

Materiały dla uczestników usługi:

- pliki dokumentów przygotowanych w formacie .doc, .pdf,
- prezentacja multimedialna,
- autorskie materiały szkoleniowe - karty pracy, case study.

### 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.

W przypadku uczestnictwa w usłudze osoby z niepełnosprawnością dostawca usługi zapewni realizację usługi rozwojowej uwzględniając potrzeby osób z niepełnosprawnościami (w tym również dla os

## Adres

ul. Władysława IV 1a

76-150 Darłowo

woj. zachodniopomorskie

Sala szkoleniowa dostosowana do liczby uczestników (zapewniająca komfortowe warunki pracy dla grupy 4–10 osób), standardowe wyposażenie: projektor multimedialny lub ekran, laptop trenera, ekran/ściana projekcyjna, flipchart z

blokiem i markerami, możliwość pracy w podgrupach (ustawienie stołów i krzeseł umożliwiające pracę warsztatową w małych zespołach), dostęp do Internetu dla trenera (w celu prezentacji aktualnych materiałów i przykładów on-line), zapewnienie każdemu uczestnikowi miejsca siedzącego oraz możliwości korzystania z materiałów szkoleniowych.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**ANNA WASILEWSKA**

**E-mail** [anna.wasilewska@iq-consulting.pl](mailto:anna.wasilewska@iq-consulting.pl)

**Telefon** (+48) 575 429 403