



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

Numer usługi 2026/05/08/120895/3546741

6 250,00 PLN brutto  
6 250,00 PLN netto  
390,63 PLN brutto/h  
390,63 PLN netto/h  
237,04 PLN cena rynkowa ⓘ

IQ CONSULTING  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

7 520 ocen

- 📍 Darłowo
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 18.06.2026 do 19.06.2026

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Ekologia i rolnictwo / Ochrona środowiska

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.

### Grupa docelowa usługi

W szczególności:

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

### Minimalna liczba uczestników

2

### Maksymalna liczba uczestników

20

### Data zakończenia rekrutacji

17-06-2026

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### 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
<b>Wiedza</b>	Poprawnie definiuje zasady ekologii i modele GOZ (np. 9R) oraz wskazuje ich zastosowanie w zarządzaniu zasobami oraz ograniczaniu strat żywności w restauracji
<b>Umiejętności</b>	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).
<b>Kompetencje</b>	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.

## 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**

**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 kaucyjne
- 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 pozycji harmonogramu: 14

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 14</b> Zielona transformacja gastronomii - regulacje i strategia zarządzania	Zajęcia	ROBERT ZAJĄC	18-06-2026	09:00	10:30	01:30
<b>2 z 14</b> GOZ i efektywne zarządzanie zasobami w restauracji	Zajęcia	ROBERT ZAJĄC	18-06-2026	10:30	12:00	01:30
<b>3 z 14</b> -	Przerwa	-	18-06-2026	12:00	12:30	00:30
<b>4 z 14</b> Praktyczne zarządzanie zasobami i wdrażanie GOZ w restauracji	Zajęcia	ROBERT ZAJĄC	18-06-2026	12:30	14:00	01:30
<b>5 z 14</b> Praktyczne zarządzanie zasobami i wdrażanie GOZ w restauracji	Zajęcia	ROBERT ZAJĄC	18-06-2026	14:00	15:00	01:00
<b>6 z 14</b> -	Przerwa	-	18-06-2026	15:00	15:30	00:30
<b>7 z 14</b> Optymalizacja procesów i efektywne wykorzystanie zasobów	Zajęcia	ROBERT ZAJĄC	18-06-2026	15:30	17:00	01:30
<b>8 z 14</b> Innowacje i zrównoważone rozwiązania w gastronomii	Zajęcia	ROBERT ZAJĄC	19-06-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>9 z 14</b> Wdrażanie nowoczesnych rozwiązań wspierających zarządzanie zasobami	Zajęcia	ROBERT ZAJĄC	19-06-2026	10:30	12:00	01:30
<b>10 z 14</b> -	Przerwa	-	19-06-2026	12:00	12:30	00:30
<b>11 z 14</b> Technologie wspierające zarządzanie zasobami	Zajęcia	ROBERT ZAJĄC	19-06-2026	12:30	14:00	01:30
<b>12 z 14</b> Eko-marketing w gastronomii	Zajęcia	ROBERT ZAJĄC	19-06-2026	14:00	16:00	02:00
<b>13 z 14</b> -	Przerwa	-	19-06-2026	16:00	16:30	00:30
<b>14 z 14</b> -	Walidacja	-	19-06-2026	16:30	17:00	00:30

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	14:30
w tym suma godzin zajęć	12:00
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	16:30

## 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	

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	390,63 PLN
Koszt osobogodziny netto	390,63 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

## 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.

### Warunki uczestnictwa

Uczestnicy szkolenia otrzymają zaświadczenie o odbyciu szkolenia 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.

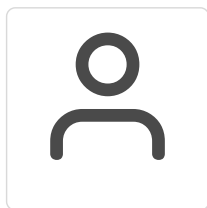
## Adres

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

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**KAROLINA SABATOWICZ**

**E-mail** karolinagorzynska@wp.pl

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