



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

Numer usługi 2026/05/24/194983/3582036

9 348,00 PLN brutto
7 600,00 PLN netto
233,70 PLN brutto/h
190,00 PLN netto/h
284,58 PLN cena rynkowa ⓘ

PRIME ACADEMY
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

50 ocen

- 📍 Koło
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 40:00 h
- 📅 06.07.2026 do 10.07.2026

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

2

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

05-07-2026

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

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 dzialania GOZ/zero-waste.	identyfikuje glowne zrodla food waste i odpadow w procesie kuchennym,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje prostą analize strat (wazenie/ewidencja) i interpretuje wyniki,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera dzialania „root-to-leaf” / „nose-to-tail” do profilu lokalu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Projektuje menu sezonowe i lokalne ograniczajace slad wglowy oraz marnotrawstwo.	dobiera skladniki sezonowe i lokalne z uwzględnieniem dostępnosci i logistyki,	Test teoretyczny
	wskazuje elementy menu redukujace straty surowca	Test teoretyczny
	uzasadnia wybor rozwiązani pod kątem wpływu na slad wglowy.	Test teoretyczny
Ocenia energo- i wodochlonnosc procesow w lokalu oraz dobiera dzialania optymalizacyjne.	interpretuje podstawowe informacje z etykiet energetycznych urzadzani i identyfikuje „punkty strat”,	Wywiad swobodny
	wskazuje dzialania ograniczajace zuzycie energii i wody w kuchni/zmywalni,	Wywiad swobodny
	dobiera rozwiązania organizacyjne i techniczne adekwatne do skali lokalu	Wywiad swobodny
	rozróznia zastosowania OZE w gastronomii (PV, pompy ciepła, odzysk ciepła),	Wywiad swobodny
	Dobiera technologie nisko-/zeroemisyjne i rozwiązania smart wspierajace efektywnosc energetyczna.	wskazuje warunki optalalnosci wdrozenia w lokalu,
proponuje zastosowanie smart lighting/HVAC w celu ograniczenia zuzycia 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 lokalnego,	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 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 „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.

PROGRAM SZKOLENIA

DZIEŃ 1 – Fundamenty GOZ i Zero-Waste w kuchni

- Wprowadzenie do GOZ w gastronomii; kontekst środowiskowy i organizacyjny
- Przerwa
- Audyt odpadów i Food Waste Management; metody analizy strat; „root-to-leaf”, „nose-to-tail”
- Przerwa
- Kompostowanie i biodegradacja w skali mikro; rozwiązania dla małych lokali
- Przerwa
- Menu sezonowe i lokalne; redukcja śladu węglowego dzięki lokalnym dostawcom

DZIEŃ 2 – Energooszczędność i nowoczesne technologie

- Efektywność energetyczna w kuchni; audyt urządzeń, zasady optymalizacji pracy
- Przerwa
- OZE w gastronomii: PV, pompy ciepła, odzysk ciepła – opłacalność i wdrożenia
- Przerwa
- Gospodarka wodna: oszczędzanie wody, obiegi zamknięte, deszczówka
- Przerwa
- Warsztat: plan modernizacji technicznej lokalu pod „zielone standardy”

DZIEŃ 3 – Eko-logistyka i zrównoważony łańcuch dostaw

- Eliminacja plastiku jednorazowego; alternatywy i systemy zwrotne/kauczyczne
- Przerwa
- Ekologiczny transport i logistyka „ostatniej mili”; optymalizacja dostaw
- Przerwa
- Certyfikacja/ocena dostawców; kryteria środowiskowe w skali MŚP (ESG praktycznie)
- Przerwa
- Zarządzanie chemikaliami; wdrażanie biodegradowalnych środków czystości

DZIEŃ 4 – AI w służbie ekologii i zarządzania

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

DZIEŃ 5 – Green marketing, strategia biznesowa + walidacja

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

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 32

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 32 Wprowadzenie do GOZ w gastronomii; kontekst środowiskowy i organizacyjny	Zajęcia	AGATA OŻAROWSKA	06-07-2026	08:00	10:15	02:15
2 z 32 -	Przerwa	-	06-07-2026	10:15	10:30	00:15
3 z 32 Audyt odpadów i Food Waste Management; metody analizy strat; „root-to- leaf”, „nose-to- tail”	Zajęcia	AGATA OŻAROWSKA	06-07-2026	10:30	12:45	02:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 32 -	Przerwa	-	06-07-2026	12:45	13:15	00:30
5 z 32 Kompostowanie i biodegradacja w skali mikro; rozwiązania dla małych lokali	Zajęcia	AGATA OŻAROWSKA	06-07-2026	13:15	14:15	01:00
6 z 32 -	Przerwa	-	06-07-2026	14:15	14:30	00:15
7 z 32 Menu sezonowe i lokalne; redukcja śladu węglowego dzięki lokalnym dostawcom	Zajęcia	AGATA OŻAROWSKA	06-07-2026	14:30	16:00	01:30
8 z 32 Efektywność energetyczna w kuchni; audyt urządzeń, zasady optymalizacji pracy	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	07-07-2026	08:00	10:15	02:15
9 z 32 -	Przerwa	-	07-07-2026	10:15	10:30	00:15
10 z 32 OZE w gastronomii: PV, pompy ciepła, odzysk ciepła – opłacalność i wdrożenia	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	07-07-2026	10:30	11:30	01:00
11 z 32 Gospodarka wodna: oszczędzanie wody, obiegi zamknięte, deszczówka	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	07-07-2026	11:30	12:45	01:15
12 z 32 -	Przerwa	-	07-07-2026	12:45	13:30	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 32 Warsztat: plan modernizacji technicznej lokalu pod „zielone standardy	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	07-07-2026	13:30	16:00	02:30
14 z 32 Eliminacja plastiku jednorazowego; alternatywy i systemy zwrotne/kauczukowe	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	08-07-2026	08:00	09:00	01:00
15 z 32 Ekologiczny transport i logistyka „ostatniej mili”; optymalizacja dostaw	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	08-07-2026	09:00	10:15	01:15
16 z 32 -	Przerwa	-	08-07-2026	10:15	10:30	00:15
17 z 32 Certyfikacja/ocena na dostawców; kryteria środowiskowe w skali MŚP (ESG praktycznie)	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	08-07-2026	10:30	12:00	01:30
18 z 32 -	Przerwa	-	08-07-2026	12:00	12:45	00:45
19 z 32 Zarządzanie chemikaliami; wdrażanie biodegradowalnych środków czystości	Zajęcia	MARCIN DZIOŃEK	08-07-2026	12:45	16:00	03:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 32 AI w prognozowaniu u popytu (demand forecasting) – ograniczanie nadprodukcji	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	09-07-2026	08:00	10:15	02:15
21 z 32 -	Przerwa	-	09-07-2026	10:15	10:30	00:15
22 z 32 Digitalizacja procesów (paperless): e- menu, systemy magazynowe, e- faktury	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	09-07-2026	10:30	11:30	01:00
23 z 32 Smart lighting i smart building – automatyzacja a energii/ogrzewania	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	09-07-2026	11:30	12:30	01:00
24 z 32 -	Przerwa	-	09-07-2026	12:30	13:15	00:45
25 z 32 Warsztat: konfiguracja prostych narzędzi AI wspierających „zielone” zarządzanie	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	09-07-2026	13:15	16:00	02:45
26 z 32 Budowanie marki eko-restauracji; komunikacja bez greenwashingu	Zajęcia	ANNA-MARIA KUBÓW-DZIOŃEK	10-07-2026	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 32 Psychologia eko-konsumenta; value proposition i polityka cenowa	Zajęcia	ANNA-MARIA KUBÓW-DZIOŃEK	10-07-2026	09:00	10:15	01:15
28 z 32 -	Przerwa	-	10-07-2026	10:15	10:30	00:15
29 z 32 Pozyskiwanie środków na „zielone inwestycje” po szkoleniu (przegląd możliwości)	Zajęcia	ANNA-MARIA KUBÓW-DZIOŃEK	10-07-2026	10:30	12:00	01:30
30 z 32 -	Przerwa	-	10-07-2026	12:00	12:45	00:45
31 z 32 Prezentacje projektów/obrona + podsumowanie i informacje o zaświadczeniach /certyfikacji wewnętrznej	Zajęcia	ANNA-MARIA KUBÓW-DZIOŃEK	10-07-2026	12:45	15:00	02:15
32 z 32 -	Walidacja	-	10-07-2026	15:00	16:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	40:00
w tym suma godzin zajęć	34:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	46:30

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	9 348,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	233,70 PLN
Koszt osobogodziny netto	190,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	40:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 4



1 z 4

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.



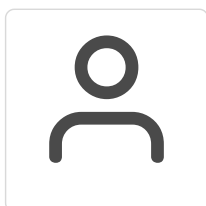
2 z 4

ANNA-MARIA KUBÓW-DZIONEK

Anna-Maria Kubów-Dzioniczek to trenerka i szkoleniowiec z wykształceniem pedagogicznym oraz ponad 18-letnim doświadczeniem w gastronomii zdobywanym w Polsce i w Wielkiej Brytanii. Swoją drogę zawodową rozpoczęła jako kelnerka, następnie rozwijała się na stanowiskach menedżerskich, by z czasem odnaleźć swoją prawdziwą pasję w pracy w kawiarni.

Bogate, praktyczne doświadczenie oraz głębokie zrozumienie branży pozwoliły jej zrealizować marzenie o własnym miejscu – kawiarni speciality, którą z powodzeniem prowadzi wraz z mężem od sześciu lat w swoim rodzinnym mieście.

Dziś Anna-Maria łączy wiedzę pedagogiczną z realiami codziennej pracy w gastronomii, szkoląc i inspirując innych. Chętnie dzieli się tajnikami zawodu, praktycznymi rozwiązaniami i doświadczeniem, pokazując, że gastronomia może być nie tylko pracą, ale przede wszystkim pasją i drogą do świadomego rozwoju.



3 z 4

MARCIN DZIONEK

Marcin Dzioniczek – Trener Barista, właściciel Cud Cafe

Marcin to doświadczony barista i szkoleniowiec, od lat związany z branżą kawową zarówno w Polsce, jak i za granicą. Swoją karierę rozpoczął w Wielkiej Brytanii, pracując w jednej z największych sieci kawowych – Costa Coffee – gdzie zdobywał doświadczenie jako barista, kierownik zmiany oraz asystent menedżera przy otwarciu największej kawiarni Costa Drive Thru w północno-zachodniej Anglii. Następnie pełnił rolę trenera baristów w TRG Company w Manchesterze, prowadząc szkolenia dla pracowników restauracji sieciowych.

Po powrocie do Polski w 2019 roku otworzył Cud Cafe w Gnieźnie – pierwszą kawiarnię speciality w mieście, wyróżnioną m.in. w przewodniku Coffee Spots Poland, w National Geographic Traveler (jako miejsce warte odwiedzenia) oraz w magazynie K MAG (jako jedna z najlepszych kawiarni speciality w Polsce).

Jako szkoleniowiec współpracował również z Cechową Szkołą Rzemieślniczą, prowadząc zajęcia z zakresu zawodu baristy. Obecnie działa jako niezależny trener barista, prowadząc szkolenia dla kawiarni, restauracji oraz osób prywatnych, dzieląc się wiedzą o kawie, technikach parzenia i obsłudze klienta.

Jego misją jest rozwój kultury kawowej w Polsce i inspirowanie kolejnych pokoleń baristów do świadomego podejścia do kawy.



4 z 4

AGATA OŻAROWSKA

biolog, fotograf, fototerapeuta, doradca ds. zdrowienia. Od ponad 15 lat zajmuje się świadomą edukacją przyrodniczą. Prowadzi zajęcia pod nazwą „Dzika Szkoła w Centrum Poznania” w Ogrodzie Dendrologicznym Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Jest współzałożycielką Stowarzyszenia „Klub Herbaty Zaparzaj” i współorganizatorką wielu inicjatyw związanych z kulturą herbaty. Rozwija działalności terapeutyczne i rozwojowe, tj. lasoterapia z kąpielami leśnymi, ornitologia terapeutyczna, fototerapia i muzykoterapia z zastosowaniem mis dźwiękowych oraz sonory. Jest

członkinią Fundacji wspierającej zdrowie psychiczne i rozwój osobisty "Manufaktura Dobrostanu". Z pasji do podróży, gór, fotografii oraz ptaków pilotuje wyprawy do Azji, Afryki i Ameryki Południowej

*Certyfikowana fotografka i fototerapeutka * certyfikowana asystentka zdrowienia * Biolożka – ornitologia, edukacja przyrodnicza

* certyfikowana masażystka dźwiękiem mis tybetańskich

* założycielka Stowarzyszenia Klub Herbaty "Zaparzaj" i "One Cup of Tea" * muzykoterapia, arteterapia, lasoterapia, ornitologii terapeutyczna

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

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT § 3 ust.1 pkt.14

Adres

ul. 3 Maja 20

62-600 Koło

woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



MATEUSZ GUMIENNY

E-mail mat.gumienny@gmail.com

Telefon (+48) 727 933 422