



ELENGER POLSKA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Zarządzanie energią w branży HoReCa

Numer usługi 2026/09/04/224115/3790221

- 🗂 Usługa szkoleniowa
- 📺 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 24:00 h
- 📅 07.10.2026 do 09.10.2026

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

128,13 PLN brutto/h

104,17 PLN netto/h

200,00 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Techniczne / Energetyka i gazownictwo

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w sektorze HoReCa, w szczególności:

- właścicieli i osób zarządzających hotelami, pensjonatami, restauracjami i innymi obiektami HoReCa,
- kadry zarządzającej i kierowników obiektów,
- pracowników działów technicznych i utrzymania obiektów,
- osób odpowiedzialnych za eksploatację instalacji HVAC, ogrzewania, klimatyzacji i wentylacji,
- osób zajmujących się przygotowaniem ciepłej wody użytkowej,
- pracowników odpowiedzialnych za urządzenia gastronomiczne i chłodnicze,
- osób monitorujących zużycie energii, wody i innych mediów,
- pracowników odpowiedzialnych za koszty eksploatacyjne i zakupy,
- osób uczestniczących w planowaniu modernizacji i inwestycji,
- pracowników administracyjnych i operacyjnych, których codzienna praca wpływa na zużycie energii,
- osób odpowiedzialnych za wdrażanie działań związanych z efektywnością energetyczną, OZE i ograniczaniem emisji.

Szkolenie nie wymaga specjalistycznego przygotowania energetycznego.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

30

Data zakończenia rekrutacji

05-10-2026

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym szkolenia jest nabycie wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie efektywności energetycznej i dekarbonizacji obiektów HoReCa, w tym identyfikowania źródeł zużycia energii i emisji CO₂, analizy danych i kosztów, oceny rozwiązań technologicznych i OZE oraz planowania, wdrażania i monitorowania działań ograniczających zużycie energii, koszty i emisje.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik identyfikuje główne problemy związane ze zużyciem energii w organizacji.	Wskazuje główne obszary zużycia energii, potencjalne straty i problemy wpływające na koszty.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik proponuje działania ograniczające zużycie energii i emisję CO ₂ . Uczestnik wskazuje rozwiązania techniczne i organizacyjne wspierające efektywność energetyczną w organizacji.	Dobiera działania adekwatne do zidentyfikowanych problemów i uzasadnia ich zastosowanie. Rozróżnia rozwiązania techniczne i organizacyjne oraz dobiera je do charakterystyki organizacji.	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik określa sposób monitorowania efektów wdrożonych działań.	Wskazuje dane, wskaźniki i sposób monitorowania zużycia energii, kosztów i emisji CO ₂ .	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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Liczba zgłoszeń widoczna w systemie BUR ma charakter wyłącznie informacyjny i nie odzwierciedla pełnej liczby uczestników zainteresowanych szkoleniem. Oprócz zapisów realizowanych za pośrednictwem BUR prowadzimy również rekrutację poza systemem, dlatego część zgłoszeń nie jest tam prezentowana. Zachęcamy do wcześniejszej rezerwacji miejsca, ponieważ o uruchomieniu grup szkoleniowych decyduje łączna liczba uczestników zapisanych wszystkimi kanałami.

Dzień 1

- **Energia jako koszt funkcjonowania obiektu HoReCa** – koszty energii elektrycznej, gazu, ciepła, paliw i wody, struktura rachunków, wpływ sezonowości i obłożenia na zużycie energii oraz identyfikacja kosztów możliwych do ograniczenia.
- **Warsztat „Co naprawdę generuje rachunek?”** – analiza przykładowych rachunków hotelu/restauracji, identyfikacja głównych kosztów, nieprawidłowości i potencjalnych obszarów optymalizacji.
- **Gdzie obiekt HoReCa zużywa energię?** – HVAC, CWU, kuchnia, chłodnictwo, pralnia, oświetlenie, windy, baseny i SPA, urządzenia techniczne, automatyka i sterowanie.
- **Warsztat „Mapa energetyczna hotelu”** – identyfikacja głównych odbiorników, źródeł strat, obszarów wymagających pomiarów i potencjalnych działań.
- **Zarządzanie energią w HoReCa** – monitoring, pomiary, wskaźniki efektywności, harmonogramy pracy instalacji, rola personelu i dobre praktyki.

Dzień 2

- **Co wpływa na decyzje dotyczące dekarbonizacji obiektów HoReCa?** – wymagania środowiskowe, efektywność energetyczna budynków, koszty energii, oczekiwania klientów i kontrahentów oraz finansowanie działań.
- **Ćwiczenie „Co naprawdę dotyczy mojego obiektu?”** – analiza różnych typów obiektów HoReCa i określenie czynników wpływających na decyzje inwestycyjne.
- **Technologie wspierające dekarbonizację HoReCa** – HVAC, pompy ciepła, odzysk ciepła, CWU, chłodnictwo, urządzenia gastronomiczne, LED, PV, magazyny energii, BMS, monitoring energii, elektromobilność oraz rozwiązania dla basenów i SPA.
- **Najczęstsze błędy w dekarbonizacji obiektów HoReCa** – m.in. inwestowanie bez analizy zużycia, przewymiarowanie instalacji, nieprawidłowa praca HVAC, brak harmonogramów i monitoringu.
- **Gra inwestycyjna „Modernizujemy hotel”** – wybór priorytetowych działań przy ograniczonym budżecie i uzasadnienie decyzji przed „zarządem”.

Dzień 3

- **Jak przygotować plan dekarbonizacji obiektu?** – określenie punktu wyjścia, priorytetów, celów, działań organizacyjnych i inwestycyjnych, odpowiedzialności, harmonogramu i sposobu monitorowania efektów.
- **Warsztat „Roadmapa dekarbonizacji hotelu”** – przygotowanie planu działań w perspektywie 0–12 miesięcy, 1–3 lata i powyżej 3 lat.
- **„Menedżer Energii HoReCa” – praktyczny Excel** – analiza zużycia energii, kosztów, emisji CO₂, trendów i zmian rok do roku oraz obliczanie wskaźników: kWh/nocleg, kWh/gościa, kWh/m², m³ wody/gościa, koszt energii/nocleg, kg CO₂/nocleg.
- **Przygotowanie rekomendacji dla obiektu** – identyfikacja obszarów wymagających działań, ustalenie priorytetów i sposobu monitorowania efektów.
- **Walidacja efektów uczenia się** – test wiedzy oraz zadanie praktyczne na podstawie studium przypadku hotelu/restauracji.

Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany harmonogramu realizacji usługi. Ostateczne informacje zostaną przekazane uczestnikom najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Zmiana harmonogramu nie wpływa na całkowity wymiar godzin szkolenia.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Zarządzania energią w branży HoReCa	Zajęcia	ELIZA PASTERNAK	07-10-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 16 -	Przerwa	-	07-10-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 16 Zarządzania energią w branży HoReCa	Zajęcia	ELIZA PASTERNAK	07-10-2026	10:15	13:00	02:45
4 z 16 -	Przerwa	-	07-10-2026	13:00	13:45	00:45
5 z 16 Zarządzania energią w branży HoReCa	Zajęcia	ELIZA PASTERNAK	07-10-2026	13:45	16:00	02:15
6 z 16 Zarządzania energią w branży HoReCa	Zajęcia	ELIZA PASTERNAK	08-10-2026	08:00	10:00	02:00
7 z 16 -	Przerwa	-	08-10-2026	10:00	10:15	00:15
8 z 16 Zarządzania energią w branży HoReCa	Zajęcia	ELIZA PASTERNAK	08-10-2026	10:15	13:00	02:45
9 z 16 -	Przerwa	-	08-10-2026	13:00	13:45	00:45
10 z 16 Zarządzania energią w branży HoReCa	Zajęcia	ELIZA PASTERNAK	08-10-2026	13:45	16:00	02:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 16 Zarządzania energią w branży HoReCa	Zajęcia	ELIZA PASTERNAK	09-10-2026	08:00	10:00	02:00
12 z 16 -	Przerwa	-	09-10-2026	10:00	10:15	00:15
13 z 16 Zarządzania energią w branży HoReCa	Zajęcia	ELIZA PASTERNAK	09-10-2026	10:15	13:00	02:45
14 z 16 -	Przerwa	-	09-10-2026	13:00	13:45	00:45
15 z 16 Zarządzania energią w branży HoReCa	Zajęcia	ELIZA PASTERNAK	09-10-2026	13:45	15:00	01:15
16 z 16 -	Walidacja	-	09-10-2026	15:00	16:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	24:00
w tym suma godzin zajęć	20:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	28:00

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 2004 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	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	128,13 PLN
Koszt osobogodziny netto	104,17 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

ELIZA PASTERNAK

Osoba prowadząca szkolenie jest audytorem energetycznym z wieloletnim doświadczeniem zawodowym w zakresie efektywności energetycznej, analizy zużycia energii oraz identyfikacji możliwości ograniczania kosztów i emisji. Posiada również doświadczenie trenerskie i wielokrotnie prowadziła szkolenia z zakresu energetyki i efektywności energetycznej, łącząc wiedzę praktyczną z doświadczeniem dydaktycznym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały dydaktyczne w formie elektronicznej, obejmujące prezentacje i materiały pomocnicze dotyczące efektywności energetycznej i dekarbonizacji w branży HoReCa. Materiały będą zawierały przykłady dobrych praktyk, przykładowe dane energetyczne i kosztowe, materiały do ćwiczeń oraz przykłady rozwiązań technologicznych, w tym OZE i systemów zarządzania energią. Uczestnicy otrzymają również arkusz Excel „Menedżer Energii HoReCa”, wykorzystywany podczas zajęć praktycznych do analizy zużycia energii, kosztów, emisji CO₂ i wskaźników efektywności energetycznej. Materiały będą stanowiły wsparcie w samodzielnym wykorzystaniu zdobytej wiedzy po zakończeniu szkolenia.

Warunki techniczne

Usługa realizowana będzie z wykorzystaniem platformy MS Teams umożliwiającej udział w zajęciach online, komunikację z prowadzącym oraz prezentowanie materiałów szkoleniowych.

Wymagania sprzętowe:

- komputer lub laptop z dostępem do Internetu,
- sprawny mikrofon i głośniki lub słuchawki,
- zalecana kamera internetowa umożliwiająca aktywny udział w zajęciach,
- urządzenie umożliwiające korzystanie z arkusza kalkulacyjnego podczas zajęć praktycznych.

Wymagania dotyczące połączenia internetowego:

- stabilne połączenie z Internetem umożliwiające udział w wideokonferencji,

Oprogramowanie:

- aktualna przeglądarka internetowa, np. Google Chrome, Mozilla Firefox, Microsoft Edge lub Safari,
- program Microsoft Excel lub kompatybilny arkusz kalkulacyjny umożliwiający pracę z plikami XLS/XLSX,
- nie jest wymagane instalowanie dodatkowego specjalistycznego oprogramowania, poza aplikacją platformy szkoleniowej, jeśli jest ona wymagana przez wybraną platformę.

Organizacja zajęć praktycznych:

Podczas części praktycznej każdy uczestnik powinien mieć możliwość samodzielnej pracy na komputerze lub laptopie. Uczestnicy będą korzystać z przygotowanych materiałów oraz arkusza „Menedżer Energii HoReCa” służącego do analizy zużycia energii, kosztów i emisji CO₂.

Kontakt



ADRIANNA ŁAKOMSKA

E-mail adrianna.lakomska@elenger.pl

Telefon (+48) 533 625 652