



Zielone kompetencje i zasobooszczędne praktyki w gastronomii

Numer usługi 2025/12/11/188472/3207657

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

200,00 PLN brutto/h

200,00 PLN netto/h

CENTRUM
KOMPETENCJI I
ROZWOJU SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

98 ocen

📍 Kłeko / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 26 h

📅 17.01.2026 do 20.01.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Ekologia i rolnictwo / Ochrona środowiska
Grupa docelowa usługi	• Grupa docelowa: pracownicy gastronomii (kierownik lokalu, kelnerzy, pomoc kuchenna, intendent) • Uczestnicy nie muszą posiadać wcześniejszego przygotowania ekologicznego
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	16-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	26
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

Celem szkolenia jest rozwinięcie praktycznej świadomości ekologicznej oraz umiejętności wdrażania prośrodowiskowych, zasobooszczędnych i niskoemisyjnych praktyk w restauracji Kłeczkowianka. Uczestnicy nauczą się: ograniczać marnotrawstwo żywności, energii i zasobów, racjonalnie planować i organizować pracę, stosować zasady

gospodarki obiegu zamkniętego (GOZ), wdrażać ekologiczne standardy obsługi gościa i pracy zaplecza, efektywnie zarządzać zakupami i magazynem.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje wpływ działalności branży gastronomicznej na środowisko i wskazuje główne obszary redukcji emisji i odpadów.	Opisuje wpływ działalności branży gastronomicznej na środowisko i wskazuje główne obszary redukcji emisji i odpadów.	Wywiad swobodny
Opisuje zasady racjonalnego gospodarowania żywnością i odpadami (minimalizacja odpadów, ponowne wykorzystanie, recykling).	Przedstawia zasady racjonalnego gospodarowania żywnością i odpadami (minimalizacja odpadów, ponowne wykorzystanie, recykling).	Test teoretyczny
Planuje działania oszczędzające energię i wodę.	Wskazuje i dobiera rozwiązania zwiększające efektywność energetyczną kuchni i sali.	Test teoretyczny
Stosuje praktyki GOZ w gastronomii.	Wskazuje sposoby ponownego wykorzystania surowców, minimalizacji jednorazowych opakowań, zamykania obiegów wody i energii.	Wywiad swobodny
Realizuje zasady zielonej logistyki (zakupy, magazyn, dostawy).	Planuje zamówienia i gospodarkę magazynem redukujące straty oraz emisje.	Wywiad swobodny
Określa jak należy wdrażać proekologiczne rozwiązania w swojej roli zawodowej	Opisuje konkretne działania możliwe do zastosowania przez swoją grupę stanowisk.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Program

BLOK I – Środowiskowy kontekst pracy gastronomii

1. Wpływ gastronomii na środowisko – wyzwania i możliwości redukcji emisji
2. Zasady racjonalnego gospodarowania żywnością
3. Ekologiczne utrzymanie urządzeń gastronomicznych
4. Gospodarka odpadami w lokalu gastronomicznym

BLOK II – Efektywne wykorzystanie energii, wody i zasobów

1. Energooszczędne technologie w gastronomii
2. Organizacja pracy kuchni minimalizująca straty
3. Gospodarka wodno-ściekowa w gastronomii
4. Nowoczesne trendy – kuchnia zero waste, recykling surowców

BLOK III – Zielona logistyka, GOZ i wdrażanie zmian

1. Zielona logistyka w gastronomii
2. Studium przypadku: ekologizacja restauracji gastronomicznej
3. Warsztaty: opracowanie ekologicznych procedur pracy dla Kłeckowianki
4. Dyskusja, wymiana doświadczeń, podsumowanie

5. Walidacja i potwierdzenie kompetencji

- Wywiad swobodny

- test teoretyczny.

Uczestnik otrzymuje dokument zawierający opis efektów uczenia się i metod ich weryfikacji

Minimalne wymagania w stosunku do uczestników, aby cel usługi został osiągnięty: 100% frekwencja i sprawdzenie zdobytej wiedzy i umiejętności podczas procesu walidacji.

Warunki organizacyjne dla szkolenia: sala wyposażona w niezbędny sprzęt oraz akcesoria udostępnione dla uczestników na czas szkolenia. Szkolenie jest prowadzone od podstaw, uczestnicy nie muszą wykazywać się doświadczeniem w tematyce usługi. Usługa realizowana w godzinach zegarowych. Przerwy wliczają się w godziny szkolenia. Uczestnicy otrzymają skrypt szkoleniowy.

Warunki organizacyjno – logistyczne: Szkolenie opiera się głównie na wykładach teoretycznych oraz warsztatach praktycznych z wykorzystaniem ćwiczeń. Uczestnicy będą pracować zarówno indywidualnie, jak i w parach oraz grupowo.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 23

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 1. Wpływ gastronomii na środowisko – wyzwania i możliwości redukcji emisji	Krzysztof Mróz	17-01-2026	08:00	09:45	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 23 Przerwa	Krzysztof Mróz	17-01-2026	09:45	10:00	00:15
3 z 23 Zasady racjonalnego gospodarowania żywnością	Krzysztof Mróz	17-01-2026	10:00	11:45	01:45
4 z 23 Przerwa	Krzysztof Mróz	17-01-2026	11:45	12:00	00:15
5 z 23 Ekologiczne utrzymanie urządzeń gastronomicznych	Krzysztof Mróz	17-01-2026	12:00	13:45	01:45
6 z 23 Przerwa	Krzysztof Mróz	17-01-2026	13:45	14:00	00:15
7 z 23 Gospodarka odpadami w lokalu gastronomicznym	Krzysztof Mróz	17-01-2026	14:00	16:00	02:00
8 z 23 Energooszczędne technologie w gastronomii	Krzysztof Mróz	18-01-2026	08:00	09:45	01:45
9 z 23 Przerwa	Krzysztof Mróz	18-01-2026	09:45	10:00	00:15
10 z 23 Organizacja pracy kuchni minimalizująca straty	Krzysztof Mróz	18-01-2026	10:00	11:45	01:45
11 z 23 Przerwa	Krzysztof Mróz	18-01-2026	11:45	12:00	00:15
12 z 23 Gospodarka wodno-ściekowa w gastronomii	Krzysztof Mróz	18-01-2026	12:00	13:45	01:45
13 z 23 Przerwa	Krzysztof Mróz	18-01-2026	13:45	14:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 23 Nowoczesne trendy – kuchnia zero waste, recykling surowców	Krzysztof Mróz	18-01-2026	14:00	16:00	02:00
15 z 23 Zielona logistyka w gastronomii	Krzysztof Mróz	19-01-2026	08:00	09:45	01:45
16 z 23 Przerwa	Krzysztof Mróz	19-01-2026	09:45	10:00	00:15
17 z 23 Studium przypadku: ekologizacja restauracji gastronomicznej	Krzysztof Mróz	19-01-2026	10:00	11:45	01:45
18 z 23 Przerwa	Krzysztof Mróz	19-01-2026	11:45	12:00	00:15
19 z 23 Warsztaty: opracowanie ekologicznych procedur pracy dla Kłeckowianki	Krzysztof Mróz	19-01-2026	12:00	13:45	01:45
20 z 23 Przerwa	Krzysztof Mróz	19-01-2026	13:45	14:00	00:15
21 z 23 Warsztaty: opracowanie ekologicznych procedur pracy dla Kłeckowianki	Krzysztof Mróz	19-01-2026	14:00	16:00	02:00
22 z 23 Dyskusja, wymiana doświadczeń, podsumowanie	Krzysztof Mróz	20-01-2026	08:00	09:00	01:00
23 z 23 Walidacja	-	20-01-2026	09:00	10:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	200,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Mróz

Absolwent Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu (Wydział Nauk Społecznych), gdzie ukończył pedagogikę z metodyką pracy z dorosłymi. Posiada ponad 25-letnie doświadczenie jako trener i pedagog. Ukończył studia podyplomowe na kierunku Informatyka i technologia informacyjna (2011) oraz kurs trenerski i kurs wykładowcy (2017). Od 2022 roku pełnił funkcję dyrektora ds. szkoleń w firmie „Projekt”, gdzie zajmował się polityką personalną i przeprowadził łącznie ponad 800 godzin z zakresu HR, zarządzania zmianą i polityką personalną wobec wyzwań zielonej transformacji. Obecnie realizuje studia MBA o tematyce HR (ukończone 2 semestry). Praktyk w dziedzinie zarządzania zasobami ludzkimi i zarządzania zmianą, a także w obszarze zielonej transformacji (doświadczenie w ramach pracy zawodowej, prowadzonych kursów komercyjnych, udokumentowane prowadzenie szkoleń w ramach BUR, udokumentowane działanie konsultingowe w wyżej wymienionych obszarach).

W 02.2024 roku ukończył stugodzinne szkolenie "Edukacja ekologiczna do osób dorosłych. Szkolenie dla przyszłych trenerów", natomiast w 06.2024 r. szkolenie "Gospodarka obiegu zamkniętego i zielone kompetencje. Poziom zaawansowany" (szkolenie stacjonarne, 80 godzin). W ciągu ostatnich 5 lat przeprowadził ponad 800 godzin szkoleń o analogicznej lub zbliżonej tematyce do tematyki niniejszej usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały zapewnione: skrypt, prezentacja multimedialna

Wszystkie szkolenia realizujemy z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb uczestników, co pozwala na ich komfortowy i efektywny udział w zajęciach.

Usługa prowadzi do nabycia **zielonych, zasobooszczędnych i zeroemisyjnych kompetencji** – zgodnych z *Ramowym katalogiem kwalifikacji/kompetencji zielonych, zasobooszczędnych i zeroemisyjnych*.

Warunki uczestnictwa

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności.

Informacje dodatkowe

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu.

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne w jednostce szkolącej zostaną przekazane Operatorowi.

Usługa zwolniona z podatku z VAT na podstawie §3 ust.1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz stosowania tych zwolnień.

Rezultaty dla firmy z branży gastronomicznej:

- zmniejszenie kosztów energii i wody,
- ograniczenie marnowania żywności,
- uporządkowany system selektywnej zbiórki odpadów,
- jednolite proekologiczne procedury pracy dla całego personelu,
- przygotowanie firmy do polityki ESG i wymogów środowiskowych,
- większa atrakcyjność restauracji dla klientów ceniących zrównoważony styl życia.

Adres

ul. Ignacego Paderewskiego 21
62-270 Kłecko
woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Marta Urbańska

E-mail cenkompetencjigd@gmail.com

Telefon (+48) 667 498 940