



IQ CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5
7 908 ocen

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

Numer usługi 2026/08/11/120895/3740654

📍 Koszalin

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 29.09.2026 do 30.09.2026

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 ⓘ

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.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	28-09-2026
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

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
Określa kompetencje niezbędne do wdrożenia działań proekologicznych	Identyfikuje wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne potrzebne w procesie zielonej transformacji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia przyczyny oporu osób lub grup osób w przedsiębiorstwie przed zmianami wynikającymi z wdrażania rozwiązań z zakresu zielonej transformacji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planuje działania komunikacyjne w przedsiębiorstwie związane z wdrażaniem rozwiązań z zakresu zielonej transformacji	określa priorytety w komunikacji dotyczącej wdrażania w przedsiębiorstwie rozwiązań z zakresu zielonej transformacji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje korzyści z wdrożenia w przedsiębiorstwie rozwiązań z zakresu zielonej transformacji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Określa potrzeby przedsiębiorstwa w zakresie dostosowania do zmian wynikających z zielonej transformacji	identyfikuje zakres zmian koniecznych do wprowadzenia w strukturze organizacyjnej w związku z wdrożeniem rozwiązań z zakresu zielonej transformacji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje nowe zadania i stanowiska wynikające z wdrożenia rozwiązań z zakresu zielonej transformacji Formułuje rekomendacje w zakresie dostosowania przedsiębiorstwa do zmian wynikających z wdrożenia rozwiązań z zakresu zielonej transformacji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Umiejętnie włącza się w działania wspierające zieloną transformację przedsiębiorstwa	opisuje przykłady działań włączających w proces wprowadzania w przedsiębiorstwie zmian związanych z zieloną transformacją opisuje przykłady działań wspierających kształtowanie postaw dotyczących świadomości korzyści z zielonej transformacji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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

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).

Materiały szkoleniowe:

Uczestnicy otrzymują komplet materiałów szkoleniowych w formie papierowej, które stają się ich własnością po zakończeniu usługi. Materiały są aktualne, zgodne z programem i wspierają osiągnięcie efektów uczenia się.

Kadra dydaktyczna i validator:

Szkolenie prowadzone jest przez trenerów posiadających doświadczenie w obszarze 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.

Program:

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 z wynikiem generowanym automatycznie.**

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 12

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Zielona transformacja w gastronomii i zmiana organizacyjna	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	29-09-2026	06:00	08:30	02:30
2 z 12 -	Przerwa	-	29-09-2026	08:30	09:00	00:30
3 z 12 Wpływ zielonej transformacji na organizację pracy w restauracji	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	29-09-2026	09:00	10:30	01:30
4 z 12 Identyfikacja stanowisk i zespołów objętych zmianami	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	29-09-2026	10:30	12:00	01:30
5 z 12 -	Przerwa	-	29-09-2026	12:00	12:30	00:30
6 z 12 Kompetencje pracowników w zielonej transformacji gastronomii	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	29-09-2026	12:30	14:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 12 Zmiana, adaptacja i reakcje zespołu gastronomicznego	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	30-09-2026	06:00	08:30	02:30
8 z 12 -	Przerwa	-	30-09-2026	08:30	09:00	00:30
9 z 12 Komunikacja i wdrażanie zmian w gastronomii	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	30-09-2026	09:00	10:30	01:30
10 z 12 Organizacja pracy i procedury w restauracji po wdrożeniu zmian	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	30-09-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 12 -	Przerwa	-	30-09-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 12 -	Walidacja	-	30-09-2026	13:00	14:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

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

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	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

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 Całością 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.

Warunki uczestnictwa

Uczestnicy szkolenia otrzymają zaświadczenie o odbyciu szkolenia potwierdzające nabyte umiejętności, które stanowią potwierdzenie nabytych kompetencji. Poziom frekwencji na szkoleniu pozwalający na wydanie zaświadczenia o ukończeniu szkolenia powinien wynosić 100%.

W przypadku uczestnictwa w usłudze osoby z niepełnosprawnością lub osób ze szczególnymi potrzebami dostawca usługi zapewni realizację usługi rozwojowej uwzględniając szczególne potrzeby zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027.

Koszt przeprowadzenia walidacji jest uwzględniony w cenie szkolenia

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 i proekologicznych w miejscu pracy.

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. Zwycięstwa 75
75-005 Koszalin
woj. zachodniopomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



KAROLINA SABATOWICZ

E-mail karolinagorzynska@wp.pl

Telefon (+48) 514 841 846