



IQ CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

7 908 ocen

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

Numer usługi 2026/08/11/120895/3740777

📍 Koszalin

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 06.10.2026 do 07.10.2026

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 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.

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

05-10-2026

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 nabędą 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	Wywiad swobodny
	wskazuje miejsca powstawania odpadów i nieefektywności	Wywiad swobodny
Projektuje działania optymalizujące zarządzanie zasobami. Wykazuje postawę odpowiedzialności środowiskowej w pracy.	opracowuje propozycje ograniczenia food waste (np. FIFO/FEFO, planowanie menu)	Wywiad swobodny
	dobiera rozwiązania zmniejszające zużycie energii, wody i surowców	Wywiad swobodny
	stosuje zasady segregacji odpadów i racjonalnego gospodarowania zasobami	Wywiad swobodny
	angażuje się w działania proekologiczne w miejscu prac	Wywiad swobodny
Komunikuje i promuje działania ekologiczne w gastronomii.	uzasadnia korzyści ekonomiczne i środowiskowe wdrażania GOZ	Wywiad swobodny
	proponuje działania zwiększające świadomość ekologiczną zespołu lub klientów	Wywiad swobodny

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

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 teoretyczny
- wywiad swobodny

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). Dodatkowo zastosowano wywiad swobodny jako uzupełnienie walidacji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 14

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Zielona transformacja gastronomii - regulacje i strategia zarządzania	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	06-10-2026	06:00	07:30	01:30
2 z 14 GOZ i efektywne zarządzanie zasobami w restauracji	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	06-10-2026	07:30	09:00	01:30
3 z 14 -	Przerwa	-	06-10-2026	09:00	09:30	00:30
4 z 14 Praktyczne zarządzanie zasobami i wdrażanie GOZ w restauracji	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	06-10-2026	09:30	11:00	01:30
5 z 14 Praktyczne zarządzanie zasobami i wdrażanie GOZ w restauracji	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	06-10-2026	11:00	12:00	01:00
6 z 14 -	Przerwa	-	06-10-2026	12:00	12:30	00:30
7 z 14 Optymalizacja procesów i efektywne wykorzystanie zasobów	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	06-10-2026	12:30	14:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 14 Innowacje i zrównoważone rozwiązania w gastronomii	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	07-10-2026	06:00	07:30	01:30
9 z 14 Wdrażanie nowoczesnych rozwiązań wspierających zarządzanie zasobami	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	07-10-2026	07:30	09:00	01:30
10 z 14 -	Przerwa	-	07-10-2026	09:00	09:30	00:30
11 z 14 Technologie wspierające zarządzanie zasobami	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	07-10-2026	09:30	11:00	01:30
12 z 14 Eko-marketing w gastronomii	Zajęcia	JULITA PEŁECHATA	07-10-2026	11:00	12:30	01:30
13 z 14 -	Przerwa	-	07-10-2026	12:30	13:00	00:30
14 z 14 -	Walidacja	-	07-10-2026	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 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

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.

W szczególności:

- kucharzy,
- pomoc kuch.

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.

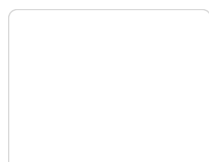
Adres

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) 575 429 403