

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Ostródzie

Numer projektu: FEWM.07.08-IP.01-0018/24

Tytuł projektu: Nowe umiejętności - większe możliwości

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Zarządzanie zrównoważonym rozwojem w gastronomii: Model Green Cuisine

Nr kursu: 6/153/2025

Uczestników: 1 w tym kobiet: 1, mężczyzn: 0

Termin realizacji: 22.08.2025-29.08.2025



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu)
22.08.2025	16:00-17:30	Wprowadzenie do zielonej gospodarki i ESG w branży HoReCa.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	17:30-18:15	Definicja "zero waste" w kuchni	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	18:15-18:20	PRZERWA		
	18:20-19:05	Analiza cyklu życia produktu spożywczego.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	19:05-19:50	Korzyści ekonomiczne i wizerunkowe z wdrożenia zielonych praktyk.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
25.08.2025	16:00-17:30	Wybór lokalnych i sezonowych dostawców.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	17:30-18:15	Systemy certyfikacji żywności (BIO, Fair Trade).	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	18:15-18:20	PRZERWA		
	18:20-19:50	Systemy certyfikacji żywności (BIO, Fair Trade).	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
26.08.2025	16:30-18:45	Optymalizacja procesów zakupowych i logistyki.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	18:45-18:50	PRZERWA		
	18:50-20:20	Etyczne aspekty pozyskiwania produktów.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
27.08.2025	16:30-18:45	Tworzenie potraw z resztek.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	18:45-18:50	PRZERWA		
	18:50-19:35	Tworzenie potraw z resztek.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	19:35-20:20	Zasady kompostowania i recyklingu w gastronomii.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
28.08.2025	16:00-18:15	Zasady kompostowania i recyklingu w gastronomii.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	18:15-18:20	PRZERWA		
	18:20-19:50	Oszczędzanie wody i energii w kuchni.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
29.08.2025	16:00-17:30	Jak komunikować klientom zrównoważone działania restauracji.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	17:30-18:15	"Zielony branding" i budowanie wizerunku.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	18:15-18:20	PRZERWA		
	18:20-19:05	"Zielony branding" i budowanie wizerunku.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	19:05-19:50	Korzystanie z mediów społecznościowych w celu promowania ekologicznych praktyk.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

