

GOZ DLA BIZNESU

GOZ W HORECA

BEZPŁATNE SZKOLENIE + AUDYT DLA FIRM

Gospodarka o obiegu zamkniętym
w gastronomii, hotelarstwie
i usługach



*Odpowiedzialność
w dobrym stylu.*



2 dni
szkolenia online



16 godzin



audyt
cyrkularny



rekomendacje

Zakupy • Odpady • Procesy • Koszty

Smaczne rozwiązania dla przyszłości

Praktyczna wiedza, która pomaga ograniczyć odpady, obniżyć koszty i działać bardziej odpowiedzialnie.



NAJWAŻNIEJSZE KORZYŚCI



Oszczędności

Mniejsze zużycie surowców,
niższe koszty operacyjne.



Mniej odpadów

Praktyczne sposoby
na redukcję i ponowne
wykorzystanie.



Zgodność z regulacjami

Przygotowanie do nowych
wymagań (m.in. PPWR)
i rosnących oczekiwań rynku.



Większe zaufanie gości

Odpowiedzialne działania
to silniejsza marka
i lojalni klienci.



Lepsze zarządzanie

Optymalizacja procesów
w kuchni, magazynie
i w całym obiekcie.



Wzrost konkurencyjności

Nowe możliwości biznesowe
i dostęp do finansowania.

DLA KOGO?



Restauracje



Kawiarnie



Hotele



Catering



Obiekty turystyczne



Bary i kluby



Inne firmy z branży HoReCa

WSPÓLNIE TWORZYMYS
LEPSZĄ PRZYSZŁOŚĆ

DLACZEGO WARTO?

GOZ w HoReCa to realny wpływ
na środowisko, nowoczesne zarządzanie
i wymierne korzyści dla Twojego obiektu.
To inwestycja, która się opłaca – dziś i w przyszłości.

*Mniej odpadów.
Więcej dobrych chwil.*



Program szkolenia

Praktyczna wiedza. Realne rozwiązania.
Konkretny efekt w Twoim biznesie.

*Dobre pomysły
zostają
na dłużej*

Dzień 1

PODSTAWY I REGULACJE

- 1 GOZ w praktyce HoReCa – kluczowe pojęcia i znaczenie dla branży
- 2 Aktualne regulacje UE i krajowe wymagania (m.in. PPWR, SUP, odpady opakowaniowe)
- 3 Obowiązki przedsiębiorców i nadchodzące zmiany
- 4 Dobre praktyki i przykłady z rynku hotelarsko-gastronomicznego
- 5 Identyfikacja obszarów do poprawy w Twoim obiekcie
- 6 Warsztat: mapa procesów i strumieni odpadów
- 7 Podsumowanie dnia i sesja pytań

Dzień 2

ROZWIĄZANIA W PRAKTYCE

- 1 Ograniczanie marnowania żywności – strategie i narzędzia
- 2 Gospodarka odpadami w kuchni, sali i zapleczu
- 3 Zrównoważone zakupy i współpraca z dostawcami
- 4 Opakowania, alternatywy i ponowne wykorzystanie
- 5 Efektywność energetyczna i wodna w obiekcie
- 6 Rozwiązania technologiczne wspierające GOZ
- 7 Warsztat: opracowanie własnych rozwiązań dla Twojego biznesu
- 8 Podsumowanie dnia i konsultacje z ekspertem

Dzień 3

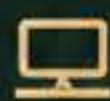
WDRAŻANIE I ROZWÓJ

- 1 Jak wdrożyć GOZ w codziennej działalności – plan działania
- 2 Komunikacja zmian z zespołem i gośćmi
- 3 Buńrowanie wizerunku odpowiedzialnej marki
- 4 Źródła finansowania i dostępne programy wsparcia
- 5 Wskaźniki i mierzenie efektów (ESG w praktyce)
- 6 Case study – inspiracje z polskich i zagranicznych obiektów
- 7 Twój plan wdrożenia – praca warsztatowa
- 8 Podsumowanie szkolenia i certyfikaty

Informacje o szkoleniu



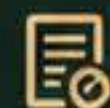
Czas trwania
3 dni (24 godziny)



Forma
zdalna na żywo
lub stacjonarna



Dla kogo
właściciele, menedżerowie
i pracownicy obiektów
HoReCa



Certyfikat
zaświadczenie
o ukończeniu szkolenia



Eksperti
praktycy z doświadczeniem
w branży i doradztwie
środowiskowym

*Wiedza,
która pracuje
na Twój biznes*

Efekt szkolenia



Konkretny plan wdrożenia rozwiązań GOZ w Twoim obiekcie



Oszczędności i bardziej efektywne procesy



Lepszy wizerunek i przewaga konkurencyjna