



PROGRAM SZKOLENIA

BDO W GASTRONOMII

PROGRAM SZKOLENIA

Wprowadzenie

BDO w gastronomii

Dlaczego dotyczy właśnie tej branży?

Moduł 1. Opakowania w gastronomii

1. Wprowadzenie i podstawy prawne
2. Status prawny jednostki gastronomicznej
3. Opakowania w gastronomii
4. Obowiązki wprowadzającego produkty w opakowaniach
5. Wysokość opłat produktowych za opakowania
6. Na co zwrócić uwagę zawierając umowę z Organizacją Odzysku
7. Ewidencja opakowań. Jak prowadzić?
8. Sprawozdawczość w zakresie

PROGRAM SZKOLENIA

Moduł 2. Nowe obowiązki wynikające z Ustawy Anty-Plastikowej (Dyrektywa SUP)

1. Wprowadzenie i podstawy prawne
2. Jakie opakowania i produkty objęte są regulacjami
3. Opłata SUP za opakowania. Co musisz wiedzieć
4. Opłata konsumencka
5. Opłata producencka
6. Opłata na publiczne kampanie edukacyjne
7. Aktualizacja wpisu w rejestrze BDO
8. Ewidencja kubków i pojemników. Jak prowadzić?
9. Sprawozdawczość dotycząca opłaty konsumenckiej
10. Studium przypadków
11. Przykładowe interpretacje indywidualne w zakresie Ustawy Anty-Plastikowej (Dyrektywa SUP)

PROGRAM SZKOLENIA

Moduł 3. Odpady

1. Wprowadzenie i podstawy prawne
2. Odpady w jednostce handlu hurtowego
3. Czy jesteś wytwórcą odpadów?
4. Ewidencja odpadów w BDO. Czy dotyczy jednostki handlu hurtowego
5. Odbiór odpadów komunalnych

Moduł 4. System kaucyjny

1. Wprowadzenie i podstawy prawne
2. Zakres systemu kaucyjnego
3. Obowiązki przedsiębiorców w systemie kaucyjnym
4. Proces funkcjonowania systemu kaucyjnego
5. Logistyka i zarządzanie systemem kaucyjnym
6. Obowiązki raportowe w systemie kaucyjnym