

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Przemysł](#)

Ekoinnowacje w Krakowie



Czym są ekoinnovacje? Jak ocenić innowacyjny pomysł? Czy warto go wdrożyć i jak nim zarządzać? Odpowiedzi na te pytania padną już niebawem. Pod koniec kwietnia w Krakowie w ramach projektu „Ekokreatywni, czyli od pomysłu do wdrożenia” rozpoczyna się cykl szkoleń dotyczący ekoinnovacji, wspierania rozwoju projektów opartych na badaniach naukowych, rozwiązaniach innowacyjnych oraz zaawansowanej technologii. Szkolenia będą bezpłatne.

Projekt skierowany jest przede wszystkim do przedsiębiorców zainteresowanych wdrażaniem innowacyjnych technologii chroniących środowisko naturalne, przedstawicieli jednostek naukowo-badawczych pragnących wprowadzić w życie własne pomysły, a także studentów zainteresowanych tematyką ochrony środowiska i OZE oraz osób rozważających założenie własnej działalności gospodarczej i budowanie wizerunku firmy przyjaznej środowisku.

Szkolenia wraz z warsztatami odbędą się w Krakowie w okresie od kwietnia do maja. Ich uczestnicy dowiedzą się m.in. jaką rolę w gospodarce odgrywają dziś ekoinnovacje, w jaki sposób tworzyć i wdrażać tego rodzaju projekty, jak zarządzać ekoinnovacjami w przedsiębiorstwach i gospodarstwach, jakie znaczenie ma proinnowacyjna postawa oraz kreatywność w zakresie technologii środowiskowych wśród obecnych i przyszłych przedsiębiorców, czy jak zwiększyć konkurencyjność własnej firmy na tle pozostałych krajów Europy.

Każda z osób, biorących udział w dowolnym module szkoleniowym otrzyma certyfikat uczestnictwa, potwierdzający zdobytą wiedzę i umiejętności.

Zapisy

Aby zacząć korzystać z projektu należy wejść na stronę www.eko-kreatywni.pl i zapisać się na wybrany moduł. O zakwalifikowaniu się do szkoleń decyduje kolejność zgłoszeń. Organizatorzy zapewniają nocleg wraz z wyżywieniem. Udział w projekcie jest bezpłatny. Zapraszamy.

Najbliższe moduły szkoleniowe:

Moduł I - Ekoinnovacje - czym są i jak to zrobili inni.

termin: 25 - 26 kwietnia, Kraków

Moduł II - Patent w przedsiębiorstwach ekoinnovacyjnych - podstawy własności przemysłowej.

termin: 9 - 10 maja, Kraków

Moduł III - Finansowanie ekoinnovacji - nowe perspektywy.

termin: 16 - 17 maja, Kraków

Moduł IV - Szacowanie efektów środowiskowych w przedsiębiorstwach ekoinnovacyjnych.

termin: 23 - 24 maja, Kraków

Moduł V - Transfer technologii ekoinnovacyjnych.

termin: 30 - 31 maja, Kraków

Projekt „Ekokreatywni, czyli od pomysłu do wdrożenia” dofinansowano ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej oraz Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

Źródło: www.malopolska.pl

<http://laboratoria.net/przemysl/21281.html>

Informacje dnia: [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

Partnerzy