

Насоки за устойчивост като компетентност в HoReCa сектора

Project partners:



Lithuania



Bulgaria



Spain



Portugal



Greece



The Netherlands



Poland

Съдържание

Раздел 1: Представяне на насоките за устойчивост като компетентност в HoReCa сектора	2
1.1 Проект Aim2Sustain	2
1.3 Методология	5
1.4 Полза от насоките за представители на HoReCa сектора	6
1.5 Полза от насоките за представители на сектора на ПОО, предоставящ обучение в областта на HoReCa	7
Раздел 2: Управление на отпадъците и рециклиране	8
2.1 Въведение	8
2.2 Цели	8
2.3 Област на действие и свързани с нея компетенции	8
2.4 Дейности	9
2.5 Изисквания за умения и критерии	10
Раздел 3: Намаляване на хранителните отпадъци	12
3.1 Въведение	12
3.2 Цели	12
3.3 Област на действие и свързани с нея компетенции	12
3.4 Дейности	13
3.5 Изисквания за умения и критерии	15
Раздел 4: Местни продукти, икономика и общество, използване на органични съставки	17
4.1 Въведение	17
4.2 Цели	17
4.3 Област на действие и свързани с нея компетенции	17
4.4 Дейности	18
4.5 Изисквания за умения и критерии	20
Раздел 5: Алтернативни /Възобновяеми източници на енергия и ниско въглеродно производство	22
5.1 Въведение	22
5.2 Цели	22
5.3 Област на действие и свързани с нея компетенции	22
5.4 Дейности	23
5.5 Изисквания за умения и критерии	24
Раздел 6: Управление на човешките ресурси, важноста на благосъстоянието и обучението на служителите	26
6.1 Въведение	26
6.2 Цели	26
6.3 Област на действие и свързаните с нея компетенции	26
6.4 Дейности	27
6.5 Изисквания за умения и критерии	29
Речник	30
Свързани видеа и линкове	34
Използвана литература	36

Раздел 1: Представяне на насоките за устойчивост като компетентност в HoReCa сектора

1.1 Проект Aim2Sustain

За никого не е тайна, че интересът и загрижеността за устойчивото развитие нарастват сред заинтересованите от HoReCa индустрията страни – инвеститори, собственици, клиенти, служители, преподаватели и администратори на професионално обучение и образование (ПОО) и др. Устойчивостта може да се отрази на процеса, който търси инициативи и разбиране относно това как HoReCa секторът може да стане отговорен от екологична, социална и икономическа гледна точка. Постигането на по-голяма устойчивост се отнася не само до повишаване на ефективността и практичността на бизнес операциите, но и до това да се запази адекватност спрямо постоянно развиващия се и конкурентен пазар и да може да се отговори на настоящите и бъдещите пазарни изисквания. Декларацията от Оснабрюк 2020 (ЕК) определя устойчивостта като едно от предизвикателствата, на които трябва да отговори професионалното обучение и образование (ПОО) (Cedefop, n.d.). Посоченият документ разкрива, че устойчивостта не е отделен предмет - тя е застъпена във всички съответни области на обучение; следователно нейното изучаване следва да бъде включено като междупредметен приоритет във всички области на учебната програма.

Проект “Умения за устойчивост за HORECA сектора/ Aim2Sustain” (No. 2022-1-LT01-KA220-VET-000085675) е съвместна инициатива на 7 организации-партньори от 7 държави – България, Гърция, Испания, Литва, Полша, Португалия и Холандия и е съфинансиран по ключова дейност 2 „Сътрудничество между организации и институции“, сектор Професионално образование и обучение“ (KD220-VET) на програма Еразъм +,

Проектът има за цел да насърчи обучението по устойчивост в сектора на ПОО, за да развие компетентността по устойчивост на служителите в хотелиерството, ресторантьорството и кетъринга (HoReCa), допринасяйки за изграждане на цялостна стратегия за устойчивост.

Неговите специфични цели, включват:

- Идентифициране на областите на действие, свързани с устойчивостта, изискванията за умения и критериите в сектора HoReCa;
- Създаване на подходящо съдържание за учене/преподаване по темите за устойчивост, в съответствие с изискванията на сектор HoReCa;
- Изграждане на капацитета на обучителите от ПОО да преподават устойчивост за професионалния живот;
- Разширяване разбирането на обучаемите за устойчива култура на работа в HoReCa сектора;
- Осигуряване на връзка между ПОО и търсенето на трудовия пазар на HoReCa сектора.

Партньорите планират да създадат следните проектни резултати:

- Насоки за устойчивост като компетентност в сектор HoReCa.
- Aim2Sustain онлайн място за изучаване на теми от устойчивостта, свързани с HoReCa, където да са поместени отворени образователни ресурси (OER). Материалите ще бъдат налични на всеки от езиците на партньорите в консорциума: български, испански, гръцки, литовски, полски, португалски и холандски, а така също и на английски език.
- Международна конференция за разпространение на резултатите.

Гореспоменатите резултати ще бъдат в полза на преките целеви групи на проекта, а именно:

- Доставчици, преподаватели и обучаеми в ПОО, както и стажанти в ХоРеКа сектора в Европа;
- Служители/ лица, заети в ХоРеКа сектора;
- Асоциации, мрежи, социални партньори и бизнес организации от ХоРеКа сектора.

Непреките целеви групи на този проект включват и други доставчици на обучение, като например висши училища. Тези институции могат да се

възползват от ресурсите и насоките, разработени в рамките на проекта, за да подобрят своите практики и обучение в областта на устойчивостта.

1.2 Насоки за устойчивост като компетентност в HoReCa сектора

Настоящите Насоки за устойчивост като компетентност в HoReCa сектора имат за цел да повишат осведомеността относно екологичната, социална и икономическа отговорност в индустрията на хотелиерството, ресторантьорството и кетъринга и да предложат практически идеи и стратегии по най-актуалните теми за устойчивост. В тях са съчетани ценни прозрения както от HoReCa индустрията, така и от сектора на професионалното образование и обучение, което гарантира, че настоящите насоки са практични, подходящи и ефективни.

Предложеното в документа определение за компетентност в областта на устойчивото развитие се отнася до промяна в начина на мислене, включително знания, умения и нагласи, които са от съществено значение за ефективното и добросъвестно управление и функциониране на предприятията в рамките на HoReCa индустрията. Този "нов начин на мислене" свежда до минимум екологичния и социалния отпечатък, като същевременно осигурява оперативна ефективност. Той включва не само способността за включване на устойчиви практики, намаляване на отпадъците и опазване на ресурсите, но и култивиране на холистична перспектива, която допринася за благосъстоянието на служителите и местната общност.

Всеки от разделите на Насоките идентифицира области на действие и компетенции, препоръчва дейности и изтъква уменията, изискванията и критериите, необходими за развиване на компетентността в областта на устойчивото развитие. Като цяло, насоките предлагат всеобхватен и съвместен подход към устойчивото развитие в сектора на ХоРеКа, като преодоляват различията между образованието и индустрията и насърчават отговорни практики, които са от полза за бизнеса и обществото.

1.3 Методология

Методологията, която е използвана за разработката на насоките се базира ценните прозрения и мнения, изразени в проведено проучване сред представители на HoReCa сектора (служители на първа линия, изпълнителни директори и предприемачи) и административен и обучаващ персонал от сектора на ПОО в областта на HoReCa, който е ангажиран с подготовката на бъдещите служители на сектора в седемте страни от проектното партньорство. Също така, методологията използва GreenComp като стандарт за компетенциите за устойчивост, която рамка предлага на обучаемите споделено разбиране, а на обучителите – насока за въвеждане на темите и съдържанието.

Проучването показва, че най-често срещаното предизвикателство за „зеления преход“ на сектора е липсата на служители с релевантни умения. Освен това, то подчерта необходимост от задълбочаване върху темите, свързани с:

- Управление / намаляване/ елиминиране на отпадъците;
- Знание и разбиране за употребата на източниците на възобновяема енергия;
- Минимизиране на отпадъците от ресурси чрез развитие на умения за правилно съхраняване на суровите продукти за готвене, правилна експлоатация на оборудването и т.н.;
- Устойчиви практики за работа (вкл. физическо и психологическо здраве на служителите от HoReCa сектора);
- Съкращаване на пътеката "от фермата до вилицата" посредством намаляване или минимизиране на транспортирането – използване на местни продукти, подкрепа за местната гастрономия с традиционни ястия и рецепти, оптимизиране на веригата на доставка и преминаване към нисковъглеродна икономика;
- Умния за идентифициране и избор на сурови продукти, произведени по устойчив начин.

Подредбата на разделите в настоящите насоки за устойчивост като компетентност в сектора на HoReCa са както следва:

Раздел 1: Представяне на насоките за устойчивост като компетентност в HoReCa сектора

Раздел 2: Управление на отпадъците и рециклиране

Раздел 3: Намаляване на хранителните отпадъци

Раздел 4: Местни продукти, икономика и общество, използване на органични съставки.

Раздел 5: Алтернативни/Възобновяеми енергийни източници и нисковъглеродно производство

Раздел 6: Управление на човешките ресурси, значение на благосъстоянието и обучението на служителите

Освен това, насоките включват и раздели с използваните термини и литература, както и секция с релевантни видеа и връзка към материали за по-задълбочено разглеждане.

1.4 Полза от насоките за представители на HoReCa сектора

Представителите на HoReCa сектора могат да използват настоящите насоки, за да оценят света текущо състояние, да идентифицират области за подобрене, да си поставят цели и да наблюдават напредъка. Насоките могат да помогнат на представителите на HoReCa сектора да информират заинтересованите страни (клиенти, доставчици, служители и регулатори) относно своите усилия за постигане на устойчивост. Чрез следване на насоките, представителите на HoReCa сектора могат да подобрят своята конкурентоспособност, репутация и рентабилност, като същевременно допринесат за постигането на глобалните цели за устойчиво развитие.

Освен това, насоките могат да водят и подпомагат служителите в прилагането на принципите и практиките на устойчивостта в ежедневната им работа и кариерното им развитие, както и да им помагат да оценяват и наблюдават ефективността и въздействието на устойчивостта в техния бизнес в сектора HoReCa.

1.5 Полза от насоките за представители на сектора на ПОО, предоставящ обучение в областта на HoReCa

Насоките за устойчивост като компетентност в ХоРеКа сектора могат също така да бъдат използвани като препоръки и добри практики за интегриране на устойчивостта в професионалното обучение и образование (ПОО) на професионалисти от секторите на хотелиерството, ресторантьорството и кетъринга (HoReCa). Те имат за цел да предоставят обща рамка и ориентир за развитие и оценка на компетенции за устойчивост в HoReCa сектора и да насърчат култура на устойчивост сред доставчиците на ПОО, обучаемите и работодателите.

Представителите на ПОО сектора, които предоставят обучение за ХоРеКа индустрията могат да използват настоящите насоки по различни начини, включително:

- Преразглеждане и актуализиране на съществуващите учебни програми и резултати от обучението, за да се отразят аспекти на устойчивостта, свързани със сектора HoReCa, като управление на отпадъците, енергийна ефективност, местни източници, социална отговорност и др.
- Разработване и провеждане на иновативни и ангажиращи учебни дейности и методи, които насърчават осведомеността, уменията и нагласите за устойчивост сред обучаемите, като например проектно-базирано обучение, игровизация, симулации и др.

Раздел 2: Управление на отпадъците и рециклиране

2.1 Въведение

HoReCa сектора се счита за огромен консуматор на ресурси и генератор на отпадъци (органични и неорганични). Мащабът на съоръженията, големият брой кетъринг услуги, които предлага ХоРеКа секторът, както и разнообразието и сложността на отпадъците, които генерира, предполагат необходимостта от подходящи техники за управление на отпадъците и рециклиране.

2.2 Цели

Настоящият раздел има за цел да повиши осведомеността относно значението на правилното управление на отпадъците и практиките за рециклиране за намаляване на отпадъците и въглеродния отпечатък, създаван от HoReCa сектора. Освен това, този раздел ще демонстрира основните компетенции за прилагането на устойчиви практики за свеждане до минимум на генерирането на отпадъци и насърчаване на ефективното рециклиране.

2.3 Област на действие и свързани с нея компетенции

Управлението на отпадъците и рециклирането обхваща компетенции в областта на намаляването на отпадъците, разделянето и събирането им, както и рециклирането. Областта на действие "Управление на отпадъците и рециклиране" е съсредоточена върху компетенциите за прилагане на устойчиви практики за свеждане до минимум на генерирането на отпадъци и насърчаване на ефективни инициативи за рециклиране с цел намаляване на значителното въздействие на въглеродния отпечатък върху околната среда.

- Областта "Управление на отпадъците и рециклиране" съдържа компетенции в различни подобласти, като намаляване на отпадъците, разделяне и събиране и рециклиране;
- Подобластта "Намаляване на отпадъците" съдържа знания за нови техники за намаляване на отпадъците (като контрол на порциите, оптимизиране на менюто и управление на запасите) и умения за оценяване на моделите на генериране на отпадъци и идентифициране на

възможностите за намаляване на отпадъците по време на всички процеси на производство и продажба на храни;

- Подобластта "Разделяне и събиране на отпадъци" е свързана с компетенциите за различните видове отпадъци, правилните методи за тяхното разделяне, както и с определянето и използването на подходящи процедури и оборудване за събиране на отпадъци;
- Накрая, подобластта "Инициативи за рециклиране" е свързана с компетенции, отнасящи се до познаването на процесите на рециклиране и подходящото боравене с рециклируеми материали, както и с умения, които подпомагат сътрудничеството и комуникацията между партньорите в управлението на отпадъците и между служителите, които осигуряват ефективността на инициативите за рециклиране.

2.4 Дейности

Съществуват различни дейности, които представителите на HoReCa сектора (служители на първа линия, ръководители, предприемачи) трябва да прилагат, за да подкрепят областта на управление на отпадъците:

- Идентифициране на видовете генерирани хранителни отпадъци и тяхното количество чрез одити на отпадъците (например съставки с изтекъл срок на годност или отпадъци от порциите);
- Прилагане на процедури за разделяне на отпадъците и осигуряване на контейнери за различните видове отпадъци (органични, рециклируеми, нерестилируеми и др.);
- Анализ на потенциалните решения за намаляване, повторна употреба или рециклиране на хранителните отпадъци (например подобряване на контрола на порциите, прилагане на ефективно управление на запасите или проучване на възможностите за рециклиране на хранителните отпадъци, като например компостиране или превръщането им в биоенергия чрез анаеробно разграждане);
- Сътрудничество с местни доставчици за рециклиране с цел създаване на ефективни програми за рециклиране;

- Обучение на служителите и клиентите за значението на рециклирането и правилното разделяне и събиране на отпадъците.

От друга страна, има различни дейности, които представителите на административния и преподавателския персонал в сектор ПОО в областта на HoReCa трябва да прилагат, за да подкрепят областта на управлението на отпадъците:

- Интегриране в различните програми и учебни планове на институциите за ПОО на темите за управление на отпадъците и рециклиране;
- Организиране на семинари и практически занятия за овладяване на стратегии за намаляване на отпадъците и техники за разделяне на отпадъците, за да се насърчат обучителите и обучаемите да прилагат практики за намаляване на отпадъците.

2.5 Изисквания за умения и критерии

Минималните умения, които дейностите трябва да предоставят в стратегиите за намаляване на отпадъците, са:

- Способност за оценка на моделите на генериране на отпадъци и идентифициране на възможностите за намаляване на отпадъците по време на различните процеси на производство и продажба на храни;
- Знания за прилагане на техники за намаляване на отпадъците, като например контрол на порциите, оптимизиране на менюто и ефективно управление на запасите;

Във връзка с разделянето и събирането на отпадъците минималните умения, които дейностите трябва да предоставят, са следните:

- Разбиране на различните видове отпадъци и методите за тяхното правилно разделяне;
- Умение за определяне и използване на подходящи процедури и оборудване за събиране на отпадъци;

Минималните умения, които дейностите трябва да предоставят в рамките на инициативите за рециклиране, са следните:

- Знания за прилагане на процеси на рециклиране и обработка на рециклируеми материали.
- Възможност за работа с партньори в областта на управлението на отпадъците и ангажиране на персонала с цел осигуряване на ефективни инициативи за рециклиране.

Раздел 3: Намаляване на хранителните отпадъци

3.1 Въведение

Този раздел е ценен инструмент, който помага на представителите на HoReCa сектора (служители на първа линия, изпълнителни директори, предприемачи) и административния и обучаващ персонал в ПОО в областта на ХоРеКа да намалят разхищението на храна. Значителен процент от храната, произведена за консумация от хората, се губи или разхищава годишно. Като част от стратегията [“От фермата до вилницата”](#), Европейския съюз (ЕС) си поставя за цел да мобилизира всички заинтересовани страни за предотвратяване и намаляване на загубите и разхищението на храни. Хранителните отпадъци се появяват на всички етапи от веригата за доставка на храни (от фермата до трапезата), включително загубите и остатъците.

3.2 Цели

Основните цели на този раздел са да насърчи промяната в нагласите и приемането на устойчиви практики, като илюстрира с практически примери как хранителните отпадъци преди и след консумация могат да имат по-малко икономическо, социално и екологично въздействие. Освен това, разделът има за цел да сподели инициативи и най-добри практики, които секторът на ХоРеКа може да разработи за намаляване на хранителните отпадъци и загуби и за даряване на приготвена, но не сервирана храна в контекста на инициативи за социална отговорност.

3.3 Област на действие и свързани с нея компетенции

Областта на действие, разгледана в този раздел, ще се съсредоточи върху разхищението на храни, но преди това е полезно да се обяснят термините „загуба на храна“ и „разхищение на храна“. Загубата на храна най-често се случва на етапите на производство, след прибиране на реколтата и преработка на хранителната верига, докато разхищението на храна се случва в края на хранителната верига. Хранителните отпадъци са храни, които първоначално са произведени за консумация от човека, но са изхвърлени или не са консумирани от него.

Хранителните отпадъци в ХоРеКа сектора най-често произлизат от един или повече от следните източници:

- Подготовка на храна – обелки и гарнитури;
- Развалена храна (не е била приготвена или срокът ѝ е изтекъл);
- Хранителни остатъци от клиентите;
- Свръхпродукция – при бюфети или „дневни специалитети“;

Във веригата на доставки голяма част от храните не се считат за подходящи, но са напълно годни за консумация. Храната се изхвърля по естетически причини ("грозна" или "различен калибър") или поради излишък от продукция (няма поток на пазара). Планирането, наблюдението и контролът никога не са били толкова важни за подобряването на икономическите и екологичните показатели на предприятието.

Областта на действие по отношение на хранителните отпадъци изисква следните компетенции:

- Проектиране, планиране и прилагане на стратегия за намаляване на хранителните отпадъци;
- Използване на опаковъчни материали и техники за максимално удължаване на срока на съхранение на храните и свеждане до минимум на хранителните отпадъци;
- Изпълнение на техники за съхранение;
- Прилагане на практики от контекста на кръговата икономика.

3.4 Дейности

Някои от най-простите и практически дейности за намаляване на разхищението на храна, които могат да бъдат разработени както от представителите на ХоРеКа сектора, така и от представителите на ПОО, предоставящи обучение в това направление, включват:

- Подготовка на сурови материали фокусирана върху намаляване на разхищението на храна и идентифициране източниците на това разхищение;

- Използване на продукти от типа “нула километра”. Пътят от производителя до доставчика/ продавача става по-кратък и намалява консумацията на гориво в транспорта;
- Съзнателно планиране на менюто, при отчитане на сезонност и близост;
- Изготвяне на списък за пазаруване преди комуникация с доставчиците;
- Приоритизиране на пряката връзка с фермерите и компаниите за изхвърляне на плодове и зеленчуци, които не отговарят на правилата за размер, цвят и форма. Доставчиците на продукти трябва да бъдат попитани дали имат втора линия за избор на храни или ядливи продукти, които обикновено не отиват на пазара ("грозни" плодове/зеленчуци, извън калибъра или със странни формати). Те могат да бъдат добавени към вашата поръчка безплатно или на значително по-ниска стойност;
- Проверка на срока на годност на продуктите преди тяхното закупуване и избор на тези, които имат по-дълъг такъв;
- Спазване на инструкциите за съхранение на продуктите, посочени на етикета;
- Организиране на храната спрямо срока ѝ на годност. Тези с най-кратък срок следва да бъдат поставени най-отпред;
- Приготвяне на точното количество за броя хора, които ще консумират ястието;
- Адаптиране размерите на порциите и намаляване на размера на чиниите/ посудата за сервиране;
- Промотиране на индивидуални порции на ястия, вместо бюфети;
- Съхранение на всяка приготвена, но не сервирана храна в подходящ контейнер и оборудване;
- Превръщане на остатъците в компост;
- Използване на приготвена, но не сервирана храна за приготвянето на супи, пайове, плодови смутита, чайове или мармалади, сосове. Също така, съблюдаване на регулациите за безопасност на храните като HACCP и ISO 22000.

- Изпращане за благотворителни цели на приготвената, но не сервирана или изложена храна или продажба на по-ниска цена директно или чрез специализирани компании;
- Повишаване на осведомеността на всички заинтересовани страни (производители, служители и клиенти) за участие в изпълнението на решения, които намаляват разхищението на храна;
- Съставяне на списък от организации, които са експерти по предоставянето на „втори шанс“ за продуктите. Няколко примера за такива компании са:
 - а) “Too Good to Go” ([Too Good To Go](https://www.toogoodtogo.com)) частна фирма, която разработи мобилно приложение, което спасява непродадена храна от преждевременна съдба и чрез което може да се закупи продукт, който ще бъде изхвърлен или чийто срок на годност ще изтече скоро, и б) “REFOOD Movement” (re-food.org) – нестопанска организация, която спасява храна, храни хората и включва цялата общност в това, като по този начин създава по-справедливо, грижовно и устойчиво общество. Трансформиране на отпадъците от храна в безценни ястия.

Съществуват и няколко дейности, които институциите, които предоставят ПОО в областите на ХоРеКа сектора могат да приложат, за да подкрепят ограничаването на разхищението на храна:

- Интегриране на темите за разхищение на храна в различните обучителни и учебни програми на Центровете за ПОО;
- Организиране на работни срещи/ практически сесии относно стратегиите за ограничаване на разхищението на храни и насърчават обучителите и обучаемите да ги изпълняват.

3.5 Изисквания за умения и критерии

Областта на действие за ограничаване на хранителните отпадъци изисква следните умения:

- Идентифициране на загубите на храна и хранителните отпадъци в хранителната верига;

- Разработване на специфични действия (напр. менюта), имащи за цел да намалят разхищението на храна;
- Организиране на работата по по-ефективен начин, за да се избягват практики, които способстват за генериране на хранителни отпадъци;
- Използване на техники за консервиране, които намаляват разхищението на храна;
- Използване на решения за опаковане с нисък отпечатък за намаляване на хранителните отпадъци.

Раздел 4: Местни продукти, икономика и общество, използване на органични съставки

4.1 Въведение

Този раздел е разработен като ценен инструмент за научаване на повече за използването на местни традиционни продукти и биологични съставки и тяхното въздействие върху местната икономика и общество. Някои основни въпроси, на които ще бъде даден отговор, са следните. Какви са ползите? Какво е въздействието върху ежедневната дейност? Какво трябва да се вземе предвид? Какво въздействие оказвате вие?

4.2 Цели

Основната цел на раздела е да насърчи промяна в нагласите и поведението, и да възприеме устойчиви практики по отношение на местните традиционни продукти и икономиката. Тази цел ще бъде постигната чрез илюстриране на практически примери за това как изборът на местни и традиционни продукти и органични съставки е по-добър за местната икономика, по-здравословен за обществото и по-малко вреден за околната среда. Освен това разделът има за цел да сподели инициативи и най-добри практики, които ще подействат като средство за отваряне на очите и ще вдъхновят представителите на сектор ХоРеКа (служители на първа линия, изпълнителни директори, предприемачи) и административния и преподавателския персонал на ПОО сектора, ангажиран с обучения за ХоРеКа да действат устойчиво.

4.3 Област на действие и свързани с нея компетенции

В стремежа към устойчиво разработване на менюта, трябва да се вземат предвид следните области при закупуване на продукти и съставки:

- **Необходимото количество (брой/ килограм/ литър)** – трябва правилно да се обмисли кое е по-подходящо – купуване на едро или поръчване на дребни доставки;

- Разбиране на начина, по който продуктите за готвене като месо, зеленчуци и др. се отглеждат, събират или ловят (органични, като част от кръгова икономика и т.н.);
- Предпочитане на сезонни продукти;
- Намиране на мястото, на което поръчваните продукти се произвеждат. За предпочитане е да се избират продукти местно производство. Местно производство означава продукт или съставка, която е сервирана и консумирана в радиус от 150-250 км. От мястото, на което е произведена.
- Приоритетен избор на къси и устойчиви вериги на доставка;
- Историята, която мястото иска да разкаже на своите гости, доставчици, партньори, колеги и т.н. се основава на корпоративната социална отговорност. Струва ли си това да бъде използвано, ако не е устойчиво и има ли друга алтернатива? Тогава може да се сравнят производителите и да се провери дали има такъв, който работи по-устойчиво. Историята, която мястото разказва за своя устойчив избор го отличава от останалите на пазара.

Горното изисква следните компетенции:

- Значението на разработването на устойчиво меню, местни традиционни ресурси, местна икономика, общество и използване на органични материали.
- Връзката между местни традиционни ресурси, местна икономика, общество и използването на органични материали;
- Начина на правене на вкусни, здравословни и устойчиви ястия, които спестяват разходи и намаляват отпадъците;
- Начина, по който оповестявате историята на устойчивите избори на своите клиенти, партньори, колеги и т.н.

4.4 Дейности

Практическите дейности за преминаване към местни и традиционни продукти и използването на органични материали, са:

- Предпочитане на сезонните и местни съставки винаги, когато е възможно. Преките връзки с производители и местни компании (в радиус от 150 – 250 км.) също трябва да са с приоритет. По този начин ще се подкрепи местната икономика, производителите и общността и ще се спомогне за намаляване на вредните емисии, генерирани от транспортната индустрия;
- Създаване на уникалното преживяване на клиентите от храната най-вече чрез закупуването на пресни и вкусни съставки от местни ферми;
- Внимателно планиране на менютата, при отчитане на сезонността и произхода;
- Прилагане на креативност и заместване на неустойчивите продукти с устойчиви такива;
- Осигуряване на главна роля на зеленчуците и по-често включване на местни сезонни продукти в менюто;
- Избиране на еко или органични марки и отразяване на процесите на производство и възможността за кръговрат на продуктите;
- Осведомяване на гостите, доставчиците, партньорите, колегите и др. контрагенти относно устойчивите избори на традиционни продукти, местна икономика, общество, използване на органични съставки. Осигуряване на по-централно място в менюто на здравословните и устойчиви ястия. Например, те могат да бъдат поставени в горната лява част на менюто. Използването на цветни рамки или привличащи погледа шрифтове, ще подчертаят че тези ястия са любимите на главния готвач.

Съществуват и няколко дейности, които представителите на институциите, които осигуряват ПОО за ХоРеКа сектора могат да приложат:

- Разбиране на въздействието върху ежедневната бизнес дейност при отчитане използването на традиционни продукти и органични съставки;
 - Разбиране на въздействието върху местната икономика и обществото при отчитане използването на традиционни продукти и органични продукти.
- Извършване на анализ на предходния начин на работа.

- Изчисление на въздействието върху природата (емисии CO₂). Сравняване на устойчиви и неустойчиви избори на сезонни и органични продукти и транспорт.
- Намиране на местните доставчици в съответната област в радиус от 150 – 250 км.
- Осигуряване на степен на увереност, че веригата на доставка е къса и устойчива. Отчитане на произхода на продукти и транспорта, необходим на производителя до съответния обект (в радиус от 150-250 км.) Какво може да бъде осигурено от местния пазар и какво трябва да бъде внесено?
- Идентифициране на партньорствата, които трябва да бъдат установени с местни партньори, напр. логистични центрове.

4.5 Изисквания за умения и критерии

Преходът към използване на местни и традиционни продукти и употребата на органични материали изисква следните умения:

- Анализ на продуктите, необходими за менюто, които са налични в радиус до 250 км.;
- Преглед на алтернативи на продукти, които не са налични в региона (извън радиус от 250 км.);
- Работа с остатъчни продукти и неподходящи продукти от производителите, които допринася за укрепване на местната икономика (и, разбира се, предотвратява изхвърлянето на храна);
- Предефиниране на менюто чрез включване на ястия, които съдържат органични съставки;
- Създаване на задължително ястие, което се състои предимно от органични съставки;
- Разработване на меню, което се базира на сезонни продукти;
- Развиване осведомеността на гостите, доставчиците, партньорите, колегите, и т.н. относно ролята, която те могат да имат в превръщането на сектора на гостоприемството в по-устойчив или върху които дейностите

за превръщане на сектора на гостоприемството в по-устойчив имат най-голямо отражение.

Раздел 5: Алтернативни /Възобновяеми източници на енергия и ниско въглеродно производство

5.1 Въведение

Сектор HoReCa е интегрална част от световната икономика. Въпреки ползите от предоставянето на услуги, свързани с изхранване и настаняване на милиони хора по света, той носи и много предизвикателства, тясно свързани със замърсяването на околната среда. Като се имат предвид постоянно настъпващите неблагоприятни климатични промени, търсенето на по-устойчиви енергийни решения изглежда от съществено значение. Настоящият раздел има за цел да разясни на представителите на сектор ХоРеКа (служители на първа линия, изпълнителни директори, предприемачи) и на административния и преподавателския персонал на ПОО в областта на ХоРеКа въпросите, свързани с алтернативните/възобновяемите енергийни източници, и практическите действия, които могат да намалят производството на въглероден диоксид.

5.2 Цели

Основната цел на този раздел е да подкрепи и подпомогне представителите на сектора HoReCa и административния и преподавателския персонал на ПОО предлагащо обучение за този сектор, като ги запознае с различните възобновяеми и алтернативни енергийни източници. Разделът също така се фокусира върху повишаването на тяхната осведоменост относно водещите причини за загуба на енергия и ефективните стратегии за намаляване на загубите, както и върху предоставянето на ценна информация за предимствата на енергийно ефективните технологии.

5.3 Област на действие и свързани с нея компетенции

Областта на действие, разгледано в този раздел, се основава на начините за премахване на въглеродния отпечатък и използването на устойчиви енергийни решения в сектора HoReCa. В него потреблението на енергия от оборудването е огромен екологичен проблем. В същото време намаляването на потреблението на електроенергия изглежда от съществено значение при постоянно нарастващите

цени на електроенергията. По този начин максималното намаляване на потреблението на електроенергия ще позволи по-добра рентабилност на бизнеса.

Компетенциите, свързани с тази област на действие включват:

- Умение за провеждане на енергийни одити и прилагане на заключенията с цел непрекъснато подобряване;
- Познаване на нововъзникващите технологии в областта на възобновяемата енергия и тяхната приложимост в условията на HoReCa;
- Способност за обучение и подготовка на персонала по отношение на енергийно ефективните практики и устойчивото поведение;
- Умения за наблюдение и оценка на въздействието на решенията, свързани с енергията, върху околната среда;
- Способност за сътрудничество със заинтересованите страни за разработване и прилагане на устойчиви енергийни политики;
- Разбиране на оценките на жизнения цикъл за вземане на информирани решения за оборудване и енергийни източници;
- Експертни умения за интегриране на решения за възобновяема енергия в съществуващата инфраструктура, без да се прави компромис с оперативната ефективност;
- Умение за използване на анализи на данни за проследяване и оптимизиране на моделите на потребление на енергия;
- Умение за информиране на вътрешните и външните заинтересовани страни за екологичните и финансовите ползи от устойчивите енергийни практики.

5.4 Дейности

Тази част описва целенасочени дейности, предназначени за представители на ХоРеКа сектора и ПОО и свързани с повишаване на техните компетенции в областта на устойчивите енергийни практики.

ХоРеКа представителите се насърчават да:

- Провеждат работни семинари по въпросите за енергийната ефективност и тясно обвързани със специфичните нужди на обектите от сектор HoReCa;

- Правят оценки на място, за да идентифицират и препоръчат мерки за намаляване консумацията на енергия от оборудването в кухнята и залата;
- Въвеждат обучителни сесии относно оперативните ползи от нисковъглеродни методи на производство на храна.

На засегнатите представители на ПОО се препоръчва да:

- Разработят и въведат в учебната програма модули за алтернативна енергия и устойчивост;
- Организируют индустриални партньорства, позволяващи на обучаемите да придобият практически опит с решения за устойчива енергия;
- Домакинстват семинари, на които гост-лектори от сектора на възобновяемата енергия да предоставят информация относно настоящите тенденции и иновации.

Съществуват и дейности, които представителите на ХоРеКа сектора и на ПОО институциите могат да изпълнят заедно. Те се насърчават да:

- Организируют съвместни проекти между обекти от сектор HoReCa и институции от ПОО за изпълнението на решения за устойчива енергия;
- Организируют пътувания до обекти, демонстриращи успешното въвеждане на възобновяема енергия в сектор HoReCa;
- Установят платформа за споделяне на знания, където представителите на сектор HoReCa и ПОО могат да обменят добри практики и научени уроци при въвеждането на устойчива енергия.

5.5 Изисквания за умения и критерии

Изискванията за умения и критериите, необходими на представителите на ХоРеКа и ПОО, ангажирани с устойчиви практики за енергийна ефективност са следните:

- Отлични умения за енергиен одит и способност за превръщане на резултатите в изпълними стратегии;
- Демонстриране на знания относно технологиите за възобновяема енергия и тяхното приложение в сектор ХоРеКа;

- Умения за ефективна комуникация за обучение и застъпничество за устойчиви енергийни практики сред заинтересованите страни;
- Компетенции за анализ на данните за мониторинг и оптимизиране на моделите за енергийна консумация;
- Умения за сътрудничество за взаимодействие с партньорите от сектора и за прилагане на инициативи за устойчива енергия;
- Разбиране на регулаторните рамки и стимулите, свързани с въвеждането на възобновяема енергия;
- Способност за безпроблемно интегриране на устойчивите практики в ежедневните операции, като се свеждат до минимум прекъсванията.

Раздел 6: Управление на човешките ресурси, важността на благосъстоянието и обучението на служителите

6.1 Въведение

Този раздел премества фокусът от екологичната устойчивост (разгледана в предходните раздели) към човешките ресурси в сектора HoReCa. Хората играят решаваща роля при разработването и прилагането на практики за устойчивост на организационно ниво. Благосъстоянието на служителите оказва пряко влияние върху цялостното им представяне и ангажираност на работното място (Reilly, 2022).

Служителите във всяка организация трябва да бъдат включени в подходящи програми за обучение и повишаване на квалификацията, за да бъдат в крак с новите тенденции, технологии и изисквания по отношение на устойчивостта и да притежават необходимите умения и компетенции за прилагане на нови подходи в тази област.

6.2 Цели

Първата цел на този раздел е да обясни важността от прилагане на мерки за защита и безопасност на човешките ресурси, като се съсредоточи върху осигуряването на благосъстоянието на служителите в ХоРеКа сектора. Втората цел е да подчертае значението на създаването на подходящи програми за обучение и развитие на специалистите, работещи в сектора ХоРеКа, което би довело до цялостно подобряване на резултатите на дружествата в тази индустрия.

6.3 Област на действие и свързаните с нея компетенции

Според проучвания специалистите, работещи в сектора на гостоприемството, изпитват високи нива на стрес (University of Cambridge, 2023) и съобщават за проблеми, свързани с това, като проблеми със съня, тревожност и депресия (Harrison, 2018). За да се намалят тези последици, в предприятията от сектор ХоРеКа следва да предприемат следните мерки:

- Осигуряване на по-добър баланс между работата и личния живот на професионалистите в компанията;

- Въвеждане и поддържане на положителна и подкрепяща работна среда с осигурено сътрудничество по всички въпроси;
- Насърчаване на организационна култура с нулева толерантност към дискриминация, тормоз и друго токсично поведение в колектива;
- Предлагане на допълнителна подкрепа за служителите, страдащи от прегаряне, тревожност и други проблеми, свързани със стреса.

Освен това програмите за обучение и повишаване на квалификацията на служителите на всички нива на работа са от съществено значение, за да станат по-ефективни и адаптивни към променящата се работна среда и изисквания. Тези процеси ще изискват следните области на действие и компетенции от мениджърите в сектора HoReCa:

- Насърчаване на „култура на учене през целия живот“ на работното място;
- Създаване на подходящи програми за обучение и повишаване на квалификацията на специалистите, работещи в дружеството, които осигуряват личностно развитие и самоувереност, като същевременно подобряват резултатите на компанията (осигуряване на по-добра и по-висока удовлетвореност на клиентите), увеличават ефективността и засилват „зеления преход“ на организацията.

6.4 Дейности

Гореспоменатите области на компетентност могат да бъдат разделени на следните дейности (професионални поведения), които са относими за ръководителите в ХоРеКа сектора:

За осигуряване на психологическо здраве и благосъстояние на служителите:

- Оптимизиране на натоварването и работните графици за осигуряване на по-добър баланс между професионалния и личния живот;
- Въвеждане на дейности, подпомагащи по-доброто сътрудничество между колегите (менторски програми, тим билдинги и т.н.)
- Интегриране на етични норми и поведения в общите правила за работа в организацията;

- Идентифициране на рисковите ситуации и създаване на стратегии за подкрепа за служители, страдащи от бърнаут и други проблеми, свързани със стреса (възможност за допълнителен отпуск, подкрепа от специалисти по психично здраве и др.);

За осигуряване на обучение и повишаване на уменията на професионалистите, работещи в организацията:

- Редовно оценяване на съществуващите практики за обучение на работното място, за да се пристъпи към тяхната актуализация и подобрене, когато е необходимо.
- Прилагане на стратегия/план за мотивиране на специалистите, за да повишават квалификацията си (официално или неофициално признание, финансови бонуси).
- Оценяване (и преоценяване) на уменията и компетенциите на всеки член на персонала;
- Проследяване на новите тенденции и технологии в сектора и след избор на подходящите от тях да се планира въвеждането им в текущите процеси на организацията;
- Критично сравнение на собствените умения с изискванията и процедурите на работното място и идентифициране на съществуващите "пропуски в уменията";
- Идентифициране на източниците на експертиза (вътрешни и външни), които биха подпомогнали процеса на обучение на служителите;
- Планиране на подходящи дейности за обучение на членовете на персонала на организацията..

За да подготвят такива управленски специалисти за ХоРеКа, институциите за ПОО трябва да въведат в учебните си програми следните дейности:

- Осигуряване на разбиране сред обучаемите относно значението на съответните практики за управление на човешките ресурси, които биха

осигурили задържането на мотивирани и квалифицирани служители, готови да се адаптират към новите тенденции и изисквания в сектора.

- Включване на подходящо учебно съдържание, за да се осигурят знания и умения за идентифициране и приемане на практики за управление на човешките ресурси с цел устойчивост.
- Проучване, оценка и обсъждане на добри практики и примери за стратегии и дейности по управление на човешките ресурси за обучение и благополучие на служителите.

6.5 Изисквания за умения и критерии

За успешното изпълнение на гореизброените дейности трябва да са налице следните умения:

- Организационни и управленски умения за планиране, организиране и изпълнение на стратегии, както и за оценка на тяхната ефективност;
- Капацитет за разработване и следване на съответната организационна култура и осигуряване на степен на сигурност, че всички членове на екипа я познават и са готови да я спазват;
- Умение за учене, изразено чрез възможностите (собствени), оценка на настоящите умения, поставяне на цели на обучението, следването им и демонстриране на готовност за развитие;
- Улесняване на ученето чрез съдействие на останалите също да развият уменията за учене.

Речник

Анаеробното разграждане е механизмът, чрез който органичните отпадъци се разграждат с цел получаване на биогаз и биоторове

Биогаз възниква естествено и представлява възобновяем източник на енергия.

Той се създава в резултат на разлагането на органични вещества

Въглероден отпечатък представляват общите емисии на парникови газове, главно въглероден диоксид (CO₂), свързани с човешки дейности, продукти, услуги или субекти. В сектора ХоРеКа означава свеждане до минимум на въздействието върху околната среда на използването на ресурси и генерирането на отпадъци с цел борба с изменението на климата..

Изхвърляне на отпадъци означава:

- Събирането, сортирането, транспортирането и третирането на отпадъци, както и тяхното съхранение и изхвърляне на повърхността или под земята;
- Операциите оп преобразуване, необходими за ползотворната им употреба, оползотворяване или рециклиране.

Загубата на храна се случва рано във веригата на доставка преди храната да достигане на потребителя. Това може да стане по време на отглеждането, след прибирането на реколтата, при преработката или при транспортирането.

Разхищението на храна се случва в края на веригата за доставка, след като достигне до потребителите - това включва физически лица, ресторанти, магазини за хранителни стоки, пазари и кафенета. Изхвърлянето на храна, преди или след като се е развалила, е основна част от хранителните отпадъци.

Компетентността за учене е свързана с това как участниците осъзнават и как поемат отговорност за собственото си учене. Европейските проекти предлагат различни възможности за младите хора да изберат своя собствен път на учене и да решат какво искат да получат от този опит. Става дума за поставяне на цели и задачи на ученето, размисъл върху собствените силни и слаби страни и начините за най-добро учене, организиране на собственото учене,

самотивация, осъзнаване на това, че съм ученик, поемане на отговорност за собственото развитие, оценяване и наблюдение на напредъка, събиране на резултатите и отчитане на промените (Европейска комисия/ ([European Commission](#))).

Местна икономика – купуването на местно ниво гарантира, че парите не изтичат навън и че регионът получава икономически растеж. То стимулира местното предприемачество и местната заетост. Освен това местните покупки осигуряват по-кратка верига на доставки, която е по-малко вредна за околната среда.

Местни традиционни продукти са тези, които могат да бъдат отгледани, развъждани, събирани и улавяни в радиус от 150 – 250 км. От мястото, където се сервират и консумират.

LED крушки са модерен източник на светлина, който е по-енергийно ефективен в сравнение с традиционните с нажежаема жичка

Органични съставки са продукти, които са отгледани, култивирани, развъждани, събирани, улавяни или произвеждани по устойчив начин. Това се прави без вредни химикали и с грижа към поддържането на здрава почва, чисти подпочвени води и опазване на биологичното разнообразие (регенеративно земеделие и морско земеделие).

Сектор ХоРеКа може да помисли и да обърне внимание на закупуването и използването на хранителни и нехранителни продукти с органичен произход и еко-етикети.

Например:

- Плодове и зеленчуци, които са произведени органично без химикали и пестициди;
- Месо, отгледано органично;
- Коноп;
- Тръстика;

- Лен;
- Бамбук;
- Слама

Организационна култура – комплекс от вярвания, допускания, стойности, норми, артефакти, символи, дейности и езикови модели, споделени от всички членове в организацията ([*Encyclopedia Britannica*](#))

Фотоволтаик (PV) е преобразуването на светлина в електричество с помощта на полупроводникови материали

Сезонни продукти са плодове и зеленчуци, които са естествено отгледани в определен сезон и местност

Общество – под този термин се разбира населението на страната, което може да играе роля в повишаването на устойчивостта на сектора ХоРеКа или върху което оказват влияние дейностите за повишаване на устойчивостта на сектора ХоРеКа. Може да се помисли за информиране на гостите и доставчиците за правене на устойчив избор, за работа с кооперативи (купуване от земеделски производител) и стимулиране на социалното предприемачество (от електронно складиране до осигуряване на работни места за хора, отдалечени от пазара на труда) и купуване от малки доставчици. Осигуряване на достъп и използване на субсидии от правителството и включване на компаниите в образованието за кръстосано опрашване.

Планиране на устойчиво меню е създаването на вкусни, здравословни и устойчиви ястия, които спестяват разходи и намаляват отпадъците

Могат да се задават въпроси като: Как съставяте менюто си? Какво е разпределението между различните диетични групи? Какви корекции можете да внесете в менюто си, за да го направите балансирано? Какви корекции можете да направите в покупките, за да направите избора си по-устойчив?

В глава 4 се фокусира върху храната и напитките, но всеки предприемач/служител в хотелиерството може да помисли и за устойчиви

решения в строителството, тапицерията, обзавеждането, декорацията, избора на съдове.

Повишаване на уменията – процесът на овладяване на нови умения или придаването на такива за служителите ([Cambridge Dictionary](#))

Отпадък означава всяка субстанция или обект, която притежателят изхвърля или се изисква да бъде изхвърлена съгласно разпоредбите на действащото национално законодателство

Одит на отпадъците – систематична оценка и анализ на видовете отпадъци и техните количества, генерирани от организацията, вкл. тези от HoReCa сектора. Той идентифицира, измерва и анализира отпадъците, включително съставките с изтекъл срок и излишъка от порциите, за да разбере моделите на генериране на отпадъци и да открие възможности за намаляване, повторно използване или рециклиране на отпадъците в операциите на организацията.

Сегрегация на отпадъците е сортирането и отделянето на отпадъците според техния вид за улесняване на рециклирането и правилното последващо изхвърляне

Вятърната енергия е нисковъглероден начин за производство на електроенергия с помоща на вятъра.

Благосъстояние на работното място е свързано с всички аспекти на професионалния живот – от качество и безопасност на физическата среда до това как служителите се чувстват по отношение на работното си място, работната среда, климата на работа и организацията. Мерките за благосъстоянието на работното място целят да допълнят тези за здраве и безопасност (БУТ), за да гарантират, че служителите са в безопасност, здрави, удовлетворени и ангажирани в работата си ([International Labour Organisation](#)).

Свързани видеа и линкове

- Разхищението на храна, световния глад и ти (Food Waste, Global Hunger & You): https://www.youtube.com/watch?v=TVP3j7_W7og
- Разхищението на храна/ Скритата цена на храната, която изхвърляме (Food Waste: The Hidden Cost of the Food We Throw Out):
<https://www.youtube.com/watch?v=ishA6kry8nc>
- Изхвърляне на храна = изхвърляне на пари (Foodwaste = money waste):
<https://www.youtube.com/watch?v=VGTPKKOVoz4>
- Впечатление от MLN 2017 в Ротердам (Impression MLN 2017 in Rotterdam): https://youtu.be/a36tJ_6k0uQ?si=zBy3b-6etDXDczO3
- Манифест за кресон на Koppert (Koppert Cress Manifest):
<https://youtube.com/watch?v=XMgASdmf9oA&feature=shared>
- Намаляване на отпадъците във вашия ресторант: Компостиране (Reduce Waste in Your Restaurant: Composting):
<https://www.youtube.com/watch?v=CCN-r-hLHd0>
- Възобновяема енергия - за хотели, курорти, гостилници и места за нощувка и закуска (Renewable Energy – For Hotels, Resorts, Inns & Bed & Breakfasts): <https://www.youtube.com/watch?v=pi-CGAtE2R0>
- SensorFlow: Как хотелите могат да използват технологиите за постигане на максимална енергийна ефективност? (SensorFlow: How can hotels use technology to maximise energy efficiency?):
<https://www.youtube.com/watch?v=c6aZUJHZsCY>
- Холандският бургер със субстанции - CineCrowd Trailer (The Dutch Weed Burger - CineCrowd Trailer):
<https://youtu.be/dlkFhFoeRV8?si=AL6ND8G65VdMjv4n>
- Процесът ReFood (The ReFood Process):
<https://www.youtube.com/watch?v=kC3SH90QPhs>
- Съвети за намаляване на хранителните отпадъци (поръчка) (Tips to reduce food waste (ordering)): <https://www.youtube.com/watch?v=MVBBe-PzCw8>

- Too Good to Go: приложението, което намалява разхищението на храна
(Too Good to Go: the app that reduces food waste):
https://www.youtube.com/watch?v=PdB_iW1LVc0
- Какви са последиците от разхищението на храна за икономиката на дадена страна (What are the Effects of Food Waste on the Economy of a Country): <https://www.youtube.com/watch?v=kGRmSRzg76k>
- Енергия с нулеви отпадъци в ХоРеКа (Zero Waste Power in HoReCa):
<https://www.zerowastepower.eu/our-project.html>

Използвана литература

- Aynalem, S., Birhanu, K., & Tesefay, S. (2016). Employment Opportunities and Challenges in Tourism and Hospitality Sectors. *Journal of Tourism & Hospitality*, 5(6). 10.4172/2167-0269.1000257
- Blanco, I. (2023, August 12). *Reciclaje de residuos orgánicos: Industria HORECA - De Raíz Chile*. De Raíz Chile | Expertos En Compost, Tierra De Hojas Y Jardinería. Retrieved September 4, 2023, from <https://www.deraizchile.cl/blogs/noticias/reciclaje-de-residuos-organicos-HoReCa>
- Cedefop (n.d). *Osnabrück Declaration 2020 on vocational education and training as an enabler of recovery and just transitions to digital and green economies*. Cedefop.europa.eu. Retrieved September 4, 2023, from https://www.cedefop.europa.eu/files/osnabrueck_declaration_eu2020.pdf
- European Commission (2019, December). *What is the European Green Deal?* Europa.eu. Retrieved September 4, 2023, from https://ec.europa.eu/commission/presscorner/api/files/attachment/859152/What_is_the_European_Green_Deal_en.pdf.pdf
- European Commission (n.d.). *EU Platform on Food Losses and Food Waste*. Europa.eu. Retrieved September 4, 2023, from https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste_en
- European Commission (n.d.). *Farm to Fork Strategy*. Europa.eu. Retrieved September 4, 2023, from https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en
- European Commission (n.d.). *GreenComp The European sustainability competence framework*. JRC Publications Repository. Retrieved September 4, 2023, from <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC128040>
- Fantozzi, J. (2021, March). *Green Tracker: Fueling your restaurant with alternative energy sources*. Restaurant Hospitality. Retrieved September 4, 2023, from <https://www.restaurant-hospitality.com/operations/green-tracker-fueling-your-restaurant-alternative-energy-sources>

- Greendish. (2020). *Sustainable Menu Engineering*. Greendish.
Retrieved September 4, 2023, from <https://greendish.com/onderzoeken/sustainable-menu-engineering/>
- Harrison, E. (2018, April 6). *Is hospitality one of the most stressful industries to work in?* The Staff Canteen. <https://www.thestaffcanteen.com/News/is-hospitality-one-of-the-most-stressful-industries-to-work-in#/>
- Higieneambiental (n.d.). *Gestión de residuos, ¿cómo prevenirlos en el sector turístico?* Higieneambiental .com Retrieved September 4, 2023, from <https://higieneambiental.com/gestion-de-residuos-sector-turistico>
- HOTREC (n.d.). *Guidance And Solutions To Raise Energy Efficiency In The European Hospitality Industry*. Hotrec.eu Retrieved September 4, 2023, from <https://www.hotrec.eu/wp-content/customer-area/storage/9208699a8037d7368829ac955f2e85fe/HOTREC-brochure-Energy-BAT-webversion-ilovepdf-compressed.pdf>
- Kroon, E. (2023, July 26). *15 Restaurant Sustainability Practices for a Greener Future*. Eat. Retrieved September 4, 2023, from <https://restaurant.eatapp.co/blog/restaurant-sustainability>
- Monouso. (2022). *Would you choose locally sourced food for your restaurant?* Manouso. Retrieved September 4, 2023, from <https://blog.monouso-direct.com/locally-sourced-food/>
- Morch A. (2023, April). *Implementing renewable energy in hotels*. eHotelier. Retrieved September 4, 2023, from <https://insights.ehotelier.com/insights/2023/04/17/implementing-renewable-energy-in-hotels/>
- Reilly, C. (2022, October 2). *Well-being Positively Impacts Firm Performance*. Retrieved September 4, 2023, from <https://www.forbes.com/sites/colleenreilly/2020/06/09/wellbeing-positively-impacts-firm-performance/?sh=1c126ad17cc9>
- Soler, X. (2022, July 15). *Reciclaje en hostelería, restaurantes y hoteles: el plan de las 3R*. Distribuidora Joan. Retrieved September 4, 2023, from

<https://blog.distjoan.com/2022/07/15/reciclaje-en-hosteleria-restaurantes-y-hoteles/>

Sustainable Buildings Initiative. (nd). *Install High-efficiency Restaurant Equipment.*

sustainablebuildingsinitiative.org. Retrieved September 4, 2023, from

<https://sustainablebuildingsinitiative.org/toolkits/emissions-reduction-toolkits/energy-efficiency/kitchens-and-restaurants?toolkit=71>

University of Cambridge. (2023, Feb 14). *Hospitality and real estate sectors have highest rates of common mental health problems.* University of Cambridge -

Research. Retrieved September 4, 2023, from

<https://www.cam.ac.uk/research/news/hospitality-and-real-estate-sectors-have-highest-rates-of-common-mental-health-problems>