

Wytyczne dotyczące zrównoważonego rozwoju jako kompetencji w sektorze HoReCa

Project partners:



Lithuania



Bulgaria



Spain



Portugal



Greece



The Netherlands



Poland

Zawartość

Rozdział 1: Wprowadzenie do wytycznych dotyczących zrównoważonego rozwoju jako kompetencji w sektorze HoReCa	2
1.1 Projekt Aim2Sustain	2
1.3 Metodologia	4
1.4 Wytyczne dla przedstawicieli sektora HoReCa	6
1.5 Wytyczne dla przedstawicieli VET sektora HoReCa	6
Rozdział 2: Zarządzanie odpadami i recykling	8
2.1 Wprowadzenie	8
2.2 Cele	8
2.3 Obszar działania i związane z nim kompetencje	8
2.4 Działania	9
2.5 Wymagania i kryteria dotyczące umiejętności	10
Rozdział 3: Ograniczenie marnotrawstwa żywności	11
3.1 Wprowadzenie	11
3.2 Cele	11
3.3 Obszar działania i związane z nim kompetencje	11
3.4 Działania	12
3.5 Wymagania i kryteria dotyczące umiejętności	14
Rozdział 4: Produkty lokalne, gospodarka i społeczeństwo, wykorzystanie składników organicznych	15
4.1 Wprowadzenie	15
4.2 Cele	15
4.3 Obszar działania i związane z nim kompetencje	15
4.4 Działania	16
4.5 Wymagania i kryteria dotyczące umiejętności	18
Rozdział 5: Alternatywne/odnawialne źródła energii i produkcja niskoemisyjna	19
5.1 Wprowadzenie	19
5.2 Cele	19
5.3 Obszar działania i związane z nim kompetencje	19
5.4 Działania	20
5.5 Wymagania i kryteria dotyczące umiejętności	21
Rozdział 6: Zarządzanie zasobami ludzkimi, znaczenie dobrego samopoczucia i szkolenia pracowników	23
6.1 Wprowadzenie	23
6.2 Cele	23
6.3 Obszar działania i związane z nim kompetencje	23
6.4 Działania	24
6.5 Wymagania i kryteria dotyczące umiejętności	26
Słowniczek	27
Powiązane filmy i linki	31
Bibliografia	32

Rozdział 1: Wprowadzenie do wytycznych dotyczących zrównoważonego rozwoju jako kompetencji w sektorze HoReCa

1.1 Projekt Aim2Sustain

Nie jest tajemnicą, że zainteresowanie i troska o zrównoważony rozwój rośnie wśród interesariuszy sektora HoReCa - inwestorów, właścicieli, klientów, pracowników, kadry administracyjnej i dydaktycznej VET itp. Zrównoważony rozwój może odzwierciedlać proces, który wymaga inicjatyw i zrozumienia, w jaki sposób sektor HoReCa może stać się bardziej odpowiedzialny pod względem środowiskowym, społecznym i ekonomicznym. Stawanie się bardziej zrównoważonym odnosi się nie tylko do uczynienia operacji biznesowych bardziej wydajnymi i praktycznymi, ale także do pozostania istotnym na stale ewoluującym i konkurencyjnym rynku oraz możliwości reagowania na obecne i przyszłe potrzeby rynku. Deklaracja z Osnabrück 2020 (KE) określa zrównoważony rozwój jako jedno z wyzwań, którym musi sprostać kształcenie i szkolenie zawodowe (Cedefop, n.d). Niniejszy raport ujawnia, że zrównoważony rozwój nie jest odrębnym przedmiotem - jest on osadzony we wszystkich odpowiednich obszarach uczenia się; dlatego też edukacja w zakresie zrównoważonego rozwoju powinna być włączona jako priorytet międzyprzedmiotowy we wszystkich obszarach programu nauczania.

Projekt "Sustainability skills for HORECA / Aim2Sustain" (nr 2022-1-LT01-KA220-VET-000085675) to wspólna inicjatywa 7 organizacji partnerskich z 7 krajów - Bułgarii, Grecji, Litwy, Holandii, Polski, Portugalii i Hiszpanii, współfinansowana z programu ERASMUS+, podakcja KA220-VET Współpraca partnerska w dziedzinie kształcenia i szkolenia zawodowego.

Projekt ma na celu promowanie edukacji w zakresie zrównoważonego rozwoju w sektorze kształcenia i szkolenia zawodowego, aby rozwijać kompetencje pracowników hoteli, restauracji i cateringu (HoReCa) w zakresie zrównoważonego rozwoju, przyczyniając się do ogólnej strategii zrównoważonego rozwoju.

Cele obejmują:

- Identyfikację obszarów działań na rzecz zrównoważonego rozwoju, wymagań dotyczących umiejętności i kryteriów w sektorze HoReCa.
- Tworzenie odpowiednich treści nauczania/uczenia się na tematy związane ze zrównoważonym rozwojem zgodnie z wymogami sektora HoReCa.
- Budowanie zdolności nauczycieli VET do nauczania zrównoważonego rozwoju w życiu zawodowym.
- Poszerzenie wiedzy studentów na temat zrównoważonej kultury pracy w sektorze HoReCa.
- Zapewnienie powiązania między kształceniem i szkoleniem zawodowym a wymaganiami rynku pracy w sektorze HoReCa.

Partnerzy planują opracować następujące wymierne rezultaty projektu:

- Wytyczne dotyczące zrównoważonego rozwoju jako kompetencji w branży HoReCa.
- Internetową przestrzeń edukacyjną Aim2Sustain na tematy związane ze zrównoważonym rozwojem w branży HoReCa, zawierającą Otwarte Zasoby Edukacyjne (OER). Wszystkie materiały będą dostępne w językach konsorcjum projektu: bułgarskim, holenderskim, greckim, litewskim, polskim, portugalskim i hiszpańskim, a także angielskim.
- Międzynarodową konferencję upowszechniającą.

Powyższe rezultaty będą przydatne dla bezpośrednich grup docelowych projektu, którymi są:

- Organizatorzy kształcenia i szkolenia zawodowego, trenerzy kształcenia i szkolenia zawodowego, uczniowie i praktykanci w sektorze HoReCa w całej Europie.
- Pracownicy sektora HoReCa.
- Stowarzyszenia, sieci, partnerzy społeczni i przedsiębiorstwa w sektorze HoReCa.

Pośrednia grupa docelowa tego projektu obejmuje innych dostawców usług edukacyjnych, takich jak szkoły średnie i instytucje szkolnictwa wyższego (HEI). Instytucje te mogą skorzystać z zasobów i wytycznych opracowanych w ramach

projektu, aby poprawić swoje praktyki i edukację w zakresie zrównoważonego rozwoju.

1.2 Wytyczne dotyczące zrównoważonego rozwoju jako kompetencji w sektorze HoReCa

Wytyczne dotyczące zrównoważonego rozwoju jako kompetencji w sektorze HoReCa mają na celu podniesienie świadomości na temat znaczenia odpowiedzialności środowiskowej, społecznej i ekonomicznej w branży hotelarskiej, restauracyjnej i cateringowej oraz oferują praktyczne spostrzeżenia i strategie dotyczące najistotniejszych tematów związanych ze zrównoważonym rozwojem. Łączą one cenne spostrzeżenia zarówno z branży HoReCa, jak i sektora edukacji zawodowej, zapewniając, że wytyczne są praktyczne, istotne i skuteczne.

W związku z tym w Wytycznych proponowana definicja kompetencji w zakresie zrównoważonego rozwoju odnosi się do zmiany sposobu myślenia, w tym wiedzy, umiejętności i postaw niezbędnych do skutecznego i świadomego zarządzania i prowadzenia działalności w branży HoReCa. Ten "nowy sposób myślenia" minimalizuje wpływ na środowisko i społeczeństwo, zapewniając jednocześnie wydajność operacyjną. Obejmuje to nie tylko zdolność do stosowania zrównoważonych praktyk, zmniejszania ilości odpadów i oszczędzania zasobów, ale także kultywowanie holistycznej perspektywy, która przyczynia się do dobrego samopoczucia pracowników i lokalnej społeczności.

Każdy rozdział wytycznych identyfikuje obszary działania i kompetencje, zaleca działania i podkreśla umiejętności, wymagania i kryteria potrzebne do rozwijania kompetencji w zakresie zrównoważonego rozwoju. Ogólnie rzecz biorąc, wytyczne oferują kompleksowe i oparte na współpracy podejście do zrównoważonego rozwoju w sektorze HoReCa, wypełniając lukę między edukacją a przemysłem i promując odpowiedzialne praktyki, które przynoszą korzyści firmom i społeczeństwu.

1.3 Metodologia

Metodologia wykorzystana do opracowania wytycznych opierała się na cennych spostrzeżeniach i opiniach wyrażonych w ankiecie przez przedstawicieli sektora

HoReCa (pracowników pierwszej linii, kadry kierowniczej, przedsiębiorców) oraz pracowników administracyjnych i dydaktycznych sektora HoReCa VET przygotowujących przyszłych pracowników sektora w siedmiu krajach partnerskich projektu. Ponadto GreenComp został wykorzystany jako standard dla kompetencji w zakresie zrównoważonego rozwoju, oferując uczącym się wspólne zrozumienie i kierunek dla nauczycieli w celu wprowadzenia tematów i treści.

Badanie wykazało, że najczęstszym wyzwaniem dla "zielonej transformacji" sektora jest brak pracowników z odpowiednimi umiejętnościami. Podkreślono również potrzebę skupienia się na następujących tematach:

- Zarządzanie odpadami/redukcja/eliminacja odpadów.
- Wiedza i zrozumienie wykorzystania odnawialnych źródeł energii.
- Minimalizacja marnotrawstwa zasobów poprzez rozwijanie umiejętności właściwego przechowywania surowców kulinarnych i właściwego użytkowania sprzętu itp.
- Zrównoważone praktyki pracy (w tym zdrowie fizyczne i psychiczne pracowników sektora HoReCa).
- Skrócenie ścieżki "od pola do stołu" poprzez ograniczenie lub zminimalizowanie transportu - korzystanie z lokalnych produktów, wspieranie lokalnej gastronomii tradycyjnymi potrawami i przepisami, optymalizacja łańcucha dostaw i przejście na gospodarkę niskoemisyjną.
- Umiejętności identyfikacji i wyboru surowców produkowanych w sposób zrównoważony.

Wytyczne dotyczące zrównoważonego rozwoju jako kompetencji w rozdziale dotyczącym sektora HoReCa są następujące:

Rozdział 1: Wprowadzenie do wytycznych dotyczących zrównoważonego rozwoju jako kompetencji w sektorze HoReCa.

Rozdział 2: Zarządzanie odpadami i recykling.

Rozdział 3: Ograniczenie marnotrawstwa żywności.

Rozdział 4: Produkty lokalne, gospodarka i społeczeństwo, wykorzystanie składników organicznych.

Rozdział 5: Alternatywne/odnawialne źródła energii i produkcja niskoemisyjna.

Rozdział 6: Ochrona i bezpieczeństwo HRM, znaczenie szkoleń.

Wytyczne zawierają również glosariusz, bibliografię oraz sekcję z powiązanymi filmami i linkami do dalszych badań.

1.4 Wytyczne dla przedstawicieli sektora HoReCa

Przedstawiciele sektora HoReCa mogą wykorzystać wytyczne do oceny swojej obecnej sytuacji, identyfikacji obszarów wymagających poprawy, wyznaczania celów i monitorowania postępów. Wytyczne mogą również pomóc przedstawicielom sektora HoReCa w komunikowaniu ich wysiłków na rzecz zrównoważonego rozwoju interesariuszom, takim jak klienci, dostawcy, pracownicy i organy regulacyjne. Postępując zgodnie z wytycznymi, przedstawiciele sektora HoReCa mogą zwiększyć swoją konkurencyjność, reputację i rentowność, jednocześnie przyczyniając się do realizacji globalnych celów zrównoważonego rozwoju.

Wytyczne mogą pomóc pracownikom w stosowaniu zasad i praktyk zrównoważonego rozwoju w ich codziennej pracy i rozwoju kariery, a także pomóc w ocenie i monitorowaniu skuteczności i wpływu zrównoważonego rozwoju w ich działalności w sektorze HoReCa.

1.5 Wytyczne dla przedstawicieli VET sektora HoReCa

Wytyczne dotyczące zrównoważonego rozwoju jako kompetencji w sektorze HORECA mogą być również wykorzystywane jako zalecenia i najlepsze praktyki w zakresie włączania zrównoważonego rozwoju do kształcenia i szkolenia zawodowego (VET) profesjonalistów z branży hotelarskiej, restauracyjnej i gastronomicznej (HoReCa). Mają one na celu zapewnienie wspólnych ram i odniesień dla rozwoju i dostępu do kompetencji w zakresie zrównoważonego rozwoju w sektorze HoReCa oraz promowanie kultury zrównoważonego rozwoju wśród organizatorów kształcenia i szkolenia zawodowego, osób uczących się i pracodawców.

Przedstawiciele sektora HoReCa VET mogą korzystać z Wytycznych na różne sposoby, takie jak

- Przegląd i aktualizacja istniejących programów nauczania i efektów uczenia się w celu uwzględnienia aspektów zrównoważonego rozwoju istotnych dla sektora

HORECA, takich jak gospodarka odpadami, efektywność energetyczna, lokalne źródła zaopatrzenia, odpowiedzialność społeczna itp. oraz

- Projektowanie i dostarczanie innowacyjnych i angażujących działań i metod edukacyjnych, które wspierają świadomość zrównoważonego rozwoju, umiejętności i postawy wśród uczniów, takich jak uczenie się oparte na projektach, grywalizacja, symulacje itp.

Rozdział 2: Zarządzanie odpadami i recykling

2.1 Wprowadzenie

Sektor HoReCa jest uważany za wielkiego konsumenta zasobów i generatora odpadów (zarówno organicznych, jak i nieorganicznych). Wielkość obiektów, duża liczba usług gastronomicznych oferowanych przez sektor HoReCa oraz różnorodność i złożoność generowanych przez niego odpadów implikują potrzebę odpowiedniego zarządzania odpadami i technik recyklingu.

2.2 Cele

Niniejszy rozdział ma na celu podniesienie świadomości na temat znaczenia właściwego gospodarowania odpadami i praktyk recyklingowych w zmniejszaniu ilości odpadów i śladu węglowego wytwarzanego przez sektor HoReCa. Ponadto rozdział ten przedstawia kluczowe kompetencje w zakresie wdrażania zrównoważonych praktyk w celu zminimalizowania wytwarzania odpadów i promowania skutecznego recyklingu.

2.3 Obszar działania i związane z nim kompetencje

Gospodarka odpadami i recykling obejmuje kompetencje w zakresie redukcji, segregacji i zbiórki odpadów oraz recyklingu. Obszar zarządzania odpadami i recyklingu koncentruje się na kompetencjach w zakresie wdrażania zrównoważonych praktyk w celu zminimalizowania wytwarzania odpadów i promowania skutecznych inicjatyw recyklingowych w celu zmniejszenia znaczącego wpływu śladu węglowego na środowisko.

- Obszar gospodarki odpadami i recyklingu obejmuje kompetencje w różnych podobszarach, takich jak redukcja ilości odpadów, segregacja i zbiórka odpadów oraz recykling.
- Podobszar redukcji odpadów obejmuje wiedzę na temat nowych technik redukcji odpadów (takich jak kontrola porcji, optymalizacja menu i zarządzanie zapasami) oraz umiejętności dotyczące oceny wzorców wytwarzania odpadów i identyfikowania możliwości redukcji odpadów podczas wszystkich procesów produkcji i sprzedaży żywności.

- Podobszar segregacji i zbiórki odpadów jest powiązany z kompetencjami dotyczącymi różnych rodzajów odpadów, ich właściwych metod segregacji oraz identyfikacji i stosowania odpowiednich procedur i sprzętu do zbiórki odpadów.
- Wreszcie, podobszar inicjatyw recyklingowych jest powiązany z kompetencjami związanymi ze znajomością procesów recyklingu i odpowiednim postępowaniem z materiałami nadającymi się do recyklingu, a także umiejętnościami, które pomagają we współpracy i komunikacji między partnerami zajmującymi się gospodarką odpadami oraz między pracownikami, którzy zapewniają skuteczność inicjatyw recyklingowych.

2.4 Działania

Istnieją różne działania, które przedstawiciele sektora HoReCa (pracownicy pierwszej linii, kadra kierownicza, przedsiębiorcy) powinni zastosować w celu wsparcia obszaru gospodarki odpadami:

- Identyfikacja rodzajów generowanych odpadów żywnościowych i ich ilości poprzez audyty odpadów (takich jak przeterminowane składniki lub odpady z talerzy).
- Wdrożenie procedur segregacji odpadów i zapewnienie pojemników na różne rodzaje odpadów (organiczne, nadające się do recyklingu, nienadające się do recyklingu itp.)
- Analiza potencjalnych rozwiązań mających na celu ograniczenie, ponowne wykorzystanie lub recykling odpadów żywnościowych (na przykład poprawa kontroli porcji, wdrożenie skutecznego zarządzania zapasami lub zbadanie możliwości recyklingu odpadów żywnościowych, takich jak kompostowanie lub przekształcanie ich w bioenergię poprzez fermentację beztlenową).
- Współpraca z lokalnymi dostawcami surowców wtórnych w celu ustanowienia skutecznych programów recyklingu.
- Szkolenie pracowników i klientów na temat znaczenia recyklingu oraz właściwej segregacji i zbiórki odpadów.

Z drugiej strony istnieją różne działania, które przedstawiciele kadry administracyjnej i dydaktycznej sektora HoReCa powinni zastosować w celu wsparcia obszaru gospodarki odpadami:

- Włączenie do różnych programów i programów nauczania szkół zawodowych tematów związanych z gospodarką odpadami i recyklingiem.
- Organizacja warsztatów i sesji praktycznych na temat strategii redukcji odpadów i technik segregacji odpadów w celu zachęcenia nauczycieli i uczniów do wdrażania praktyk redukcji odpadów.

2.5 Wymagania i kryteria dotyczące umiejętności

Minimalne umiejętności, które działania powinny zapewnić w strategiach redukcji odpadów to:

- Umiejętność oceny wzorców generowania odpadów i identyfikowania możliwości redukcji odpadów podczas różnych procesów produkcji i sprzedaży żywności.
- Wiedza na temat wdrażania technik redukcji odpadów, takich jak kontrola porcji, optymalizacja menu i efektywne zarządzanie zapasami.

W odniesieniu do segregacji i zbiórki odpadów, minimalne umiejętności, które powinny zapewnić działania są następujące:

- Zrozumienie różnych rodzajów odpadów i ich właściwych metod segregacji.
- Umiejętność identyfikacji i stosowania odpowiednich procedur i sprzętu do zbierania odpadów.

Minimalne umiejętności, które działania powinny zapewnić w inicjatywach recyklingowych, są następujące:

- Wiedza na temat wdrażania procesów recyklingu i postępowania z materiałami nadającymi się do recyklingu.
- Zdolność do współpracy z partnerami zajmującymi się gospodarką odpadami i angażowania pracowników w celu zapewnienia skutecznych inicjatyw w zakresie recyklingu.

Rozdział 3: Ograniczenie marnotrawstwa żywności

3.1 Wprowadzenie

Niniejszy rozdział jest cennym narzędziem pomagającym przedstawicielom sektora HoReCa (pracownikom pierwszej linii, kadrze kierowniczej, przedsiębiorcom) oraz pracownikom administracyjnym i dydaktycznym sektora HoReCa VET w ograniczaniu marnowania żywności. Co roku znaczny procent żywności przeznaczonej do spożycia przez ludzi jest tracony lub marnowany. W ramach "[Strategii od pola do stołu](#)" Unia Europejska (UE) ma na celu zmobilizowanie wszystkich zainteresowanych stron do zapobiegania i ograniczania strat i marnotrawstwa żywności. Marnotrawstwo żywności występuje na wszystkich etapach łańcucha dostaw żywności (od pola do stołu), w tym straty i odpady.

3.2 Cele

Głównym celem tego rozdziału jest promowanie zmiany postaw i przyjęcia zrównoważonych praktyk, ilustrując praktycznymi przykładami, w jaki sposób marnowanie żywności przed i po konsumpcji może mieć mniejszy wpływ ekonomiczny, społeczny i środowiskowy. Ponadto rozdział ten ma na celu podzielenie się inicjatywami i najlepszymi praktykami, które sektor HoReCa może opracować w celu ograniczenia marnotrawstwa i strat żywności oraz przekazywania ugotowanej, ale nie podanej żywności w kontekście inicjatyw odpowiedzialności społecznej.

3.3 Obszar działania i związane z nim kompetencje

Obszar działań w tym rozdziale skupi się na marnotrawieniu żywności, ale zanim to nastąpi, warto wyjaśnić pojęcia utraty i marnotrawienia żywności. Utrata żywności najczęściej występuje na etapach produkcji, po zbiorach i przetwarzania łańcucha żywnościowego, podczas gdy marnotrawstwo żywności występuje na końcu łańcucha żywnościowego. Odpady żywnościowe to żywność pierwotnie wyprodukowana do spożycia przez ludzi, ale wyrzucona lub niespożyta przez ludzi.

Odpady żywnościowe w sektorze HoReCa zwykle pochodzą z co najmniej jednego z poniższych źródeł:

- Przygotowanie żywności - skórki i dodatki.

- Zepsuta żywność (nie została wyprodukowana lub przekroczyła termin).
- Resztki jedzenia od klientów lub nawet z konfekcji.
- Nadprodukcja - bufety i "danie dnia / specjalność dnia".

W łańcuchu dostaw duża część żywności nie jest uważana za odpowiednią, ale jest całkowicie jadalna. Żywność jest odrzucana ze względów estetycznych ("brzydka" lub "innego kalibru") lub nadprodukcji (brak przepływu na rynku). Planowanie, obserwacja i monitorowanie nigdy nie były tak istotne dla poprawy wyników ekonomicznych i środowiskowych firmy.

Obszar działania dotyczący odpadów żywnościowych wymaga następujących kompetencji:

- Zaprojektowanie, zaplanowanie i wdrożenie strategii mającej na celu ograniczenie marnowania żywności.
- Wykorzystanie materiałów i technik pakowania w celu maksymalnego wydłużenia okresu przechowywania żywności i zminimalizowania jej marnotrawstwa.
- Wdrożenie technik przechowywania danych.
- Wdrażanie praktyk w kontekście gospodarki o obiegu zamkniętym.

3.4 Działania

Proste i praktyczne działania mające na celu zmniejszenie marnotrawstwa żywności, które mogą opracować zarówno przedstawiciele sektora HoReCa, jak i przedstawiciele sektora VET HoReCa, są następujące:

- Przygotowanie surowców ukierunkowanych na zmniejszenie ilości odpadów żywnościowych i zlokalizowanie ich źródeł.
- Używanie produktów "zero-kilometrowych". Podróż od producenta do detalisty/sprzedawcy staje się krótsza i pozwala uniknąć nadmiernego zużycia paliwa w transporcie.
- Świadome planowanie menu, biorąc pod uwagę sezonowość i bliskość.
- Przed skontaktowaniem się z dostawcami należy sporządzić listę zakupów.

- Nadanie priorytetu bezpośrednim relacjom z rolnikami i firmami w celu pozbycia się owoców i warzyw, które nie spełniają zasad dotyczących rozmiaru, koloru i kształtu. Zapytaj dostawców produktów, czy mają drugą linię wyboru żywności lub produktów jadalnych, które zwykle nie trafiają na rynek ("brzydkie" owoce/warzywa, poza kalibrem lub o dziwnych formatach). Mogą one zostać dodane do zamówienia za darmo lub po znacznie niższej cenie.
- Sprawdzanie daty ważności produktów przed ich zakupem i wybieranie tych o dłuższym okresie przechowywania.
- Przestrzeganie warunków przechowywania żywności podanych na etykietach.
- Porządkowanie żywności według daty ważności. Te z najkrótszym okresem przydatności do spożycia powinny być pierwsze.
- Gotowanie dokładnych ilości dla liczby osób, które będą spożywać posiłek.
- Dostosowanie wielkości porcji.
- Promowanie indywidualnych porcji posiłków zamiast bufetów.
- Ugotowaną, ale nie podaną żywność należy zapakować w odpowiedni sprzęt i pojemniki chłodnicze.
- Resztki należy zamienić w kompost.
- Używanie ugotowanej, ale nie podanej żywności do przygotowania zupy, ciasta, koktajli owocowych, herbaty lub dżemu, sosów lub sosów. Należy również wziąć pod uwagę przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności, takie jak HACCP i ISO 22000.
- Wysyłanie ugotowanej, ale nie podanej żywności, która nie została podana lub wystawiona na cele charytatywne lub sprzedawanie jej po niższej cenie, bezpośrednio lub za pośrednictwem firm.
- Podnoszenie świadomości wśród wszystkich zainteresowanych stron (producentów, wytwórców, pracowników i konsumentów), aby uczestniczyli we wdrażaniu rozwiązań ograniczających marnowanie żywności.
- Sporządzanie listy organizacji, które są ekspertami w dawaniu produktom drugiej szansy. Niektóre przykłady to a) "Too Good to Go" ([Too Good To Go](#)) to prywatna firma, która opracowała aplikację ratującą niesprzedaną żywność przed przedwczesnym losem w ulubionych miejscach. Możesz kupić produkt,

który wkrótce zostanie wyrzucony lub straci ważność oraz b) "REFOOD Movement" (re-food.org) stowarzyszenie non-profit, które ratuje żywność, karmi ludzi i obejmuje całą lokalną społeczność, współtworząc bardziej sprawiedliwe, opiekuńcze i zrównoważone społeczeństwo. Przekształć odpady żywnościowe w bezcenne posiłki.

Istnieją również pewne działania, które przedstawiciele VET sektora HoReCa mogliby zastosować w celu wsparcia obszarów marnotrawienia żywności:

- Włączenie tematów związanych z marnotrawieniem żywności do różnych programów szkoleniowych i programów nauczania w ośrodkach kształcenia i szkolenia zawodowego.
- Organizowanie warsztatów / sesji praktycznych na temat strategii marnowania żywności, aby zachęcić nauczycieli i uczniów do wdrażania praktyk związanych z marnowaniem żywności.

3.5 Wymagania i kryteria dotyczące umiejętności

Obszar działania dotyczący odpadów żywnościowych wymaga następujących umiejętności:

- Identyfikacja strat i marnotrawstwa żywności w łańcuchu żywnościowym.
- Opracowanie konkretnych działań (np. menu) mających na celu ograniczenie marnowania żywności.
- Bardziej efektywna organizacja pracy w celu uniknięcia praktyk sprzyjających marnowaniu żywności.
- Stosowanie technik konserwacji, które ograniczają marnowanie żywności.
- Używanie opakowań o niskim wpływie na środowisko, aby ograniczyć marnowanie żywności.

Rozdział 4: Produkty lokalne, gospodarka i społeczeństwo, wykorzystanie składników organicznych

4.1 Wprowadzenie

Ten rozdział został zaprojektowany jako cenne narzędzie, aby dowiedzieć się więcej o wykorzystaniu lokalnych produktów tradycyjnych i składników organicznych oraz ich wpływie na lokalną gospodarkę i społeczeństwo. Niektóre kluczowe pytania, na które zostaną udzielone odpowiedzi, są następujące. Jakie są korzyści? Jaki jest wpływ na codzienną działalność? Co należy wziąć pod uwagę? Jaki wpływ wywierasz?

4.2 Cele

Głównym celem tego rozdziału jest promowanie zmiany postaw i zachowań oraz przyjęcie zrównoważonych praktyk dotyczących lokalnych produktów tradycyjnych i gospodarki. Cel ten zostanie osiągnięty poprzez zilustrowanie praktycznych przykładów tego, w jaki sposób wybór lokalnych i tradycyjnych produktów oraz składników organicznych jest lepszy dla lokalnej gospodarki, zdrowszy dla społeczeństwa i mniej szkodliwy dla środowiska. Ponadto rozdział ma na celu dzielenie się inicjatywami i najlepszymi praktykami, które będą działać jako otwieracze oczu i inspirować przedstawicieli sektora HoReCa (pracowników pierwszej linii, kadrę kierowniczą, przedsiębiorców) oraz pracowników administracyjnych i dydaktycznych sektora HoReCa VET do działania w sposób zrównoważony.

4.3 Obszar działania i związane z nim kompetencje

Dążąc do zrównoważonej inżynierii menu, rozważ następujące obszary działania przy zakupie produktów i składników:

- **Potrzebna ilość** (sztuki/kilogramy/litry). Rozważ zakup hurtowy lub zamówienie niewielkich ilości.
- **Wiedza**, na temat tego w jaki sposób produkty kulinarne, takie jak mięso, warzywa itp., są uprawiane, hodowane, zbierane lub poławiane (organiczne, okrzężne itp.).
- **Wybieranie produktów sezonowych**.
- **Sprawdzenie**, gdzie zamawiane produkty są produkowane. Najlepiej wybierać produkty produkowane lokalnie. Lokalna produkcja oznacza, że produkt lub

składnik jest podawany i spożywany w promieniu 150-250 km od miejsca, w którym został wyprodukowany.

- Najlepiej wybrać krótki i zrównoważony łańcuch dostaw.
- Historia, którą chcesz opowiedzieć swoim gościom, dostawcom, partnerom, współpracownikom itp. opiera się na społecznej odpowiedzialności biznesu. Czy warto go używać, jeśli nie jest zrównoważony, czy też istnieje alternatywa? Porównaj producentów i sprawdź, czy któryś z nich jest bardziej zrównoważony. Historia, którą opowiadasz o swoich zrównoważonych wyborach, wyróżnia Cię na rynku.

Powyższe wiąże się z następującymi kompetencjami:

- Znaczenie zrównoważonej inżynierii menu, lokalnych tradycyjnych zasobów, lokalnej gospodarki, społeczeństwa i wykorzystania materiałów organicznych.
- Korelacja między lokalnymi tradycyjnymi zasobami, lokalną gospodarką, społeczeństwem i wykorzystaniem materiałów organicznych.
- Jak przygotować pyszne, zdrowe i zrównoważone dania, które oszczędzają koszty i zmniejszają ilość odpadów.
- Jak opowiedzieć klientom, dostawcom, partnerom, współpracownikom itp. historię swoich zrównoważonych wyborów.

4.4 Działania

Praktyczne działania mające na celu przejście na produkty lokalne i tradycyjne oraz wykorzystanie materiałów organicznych:

- Jeśli to możliwe, priorytetowo traktuj sezonowe i lokalne składniki.
Priorytetowo traktuj bezpośrednie relacje z rolnikami i firmami regionalnymi (w promieniu 150-250 km). Będiesz wspierać lokalną gospodarkę, rolników i społeczność oraz przyczyniać się do redukcji emisji gazów cieplarnianych wytwarzanych przez przemysł transportowy.
- Stwórz wyjątkowe doznania kulinarne dla swoich klientów, kupując świeże i aromatyczne składniki z lokalnej farmy.
- Świadomie planuj menu, biorąc pod uwagę sezonowość i pochodzenie.

- Bądź kreatywny w zastępowaniu produktów niezrównoważonych produktami zrównoważonymi.
- Daj warzywom główną rolę i częściej umieszczaj w menu lokalne produkty sezonowe.
- Wybieraj marki ekologiczne lub organiczne. Zastanów się nad procesem produkcji i obiegiem zamkniętym produktów.
- Uświadamiaj swoich gości, dostawców, partnerów, współpracowników itp. O zrównoważonych wyborach dotyczących lokalnych produktów tradycyjnych, lokalnej gospodarki, społeczeństwa i stosowania składników organicznych. Poinformuj swoich gości, dostawców, partnerów, współpracowników itp. o zrównoważonych wyborach, których mogą dokonywać w odniesieniu do lokalnych tradycyjnych produktów, lokalnej gospodarki, społeczeństwa i korzystania z ekologicznych składników. Zapewnij zdrowym i zrównoważonym potrawom bardziej widoczne miejsce w menu. Na przykład umieść je w lewym górnym rogu menu. Użyj kolorowych ramek lub przyciągających wzrok czcionek i wyjaśnij, że te dania są ulubionymi potrawami szefa kuchni.

Istnieją również pewne działania, które przedstawiciele VET sektora HoReCa mogliby zastosować:

- Dowiedz się, jaki wpływ na Twoją codzienną działalność ma korzystanie z lokalnych, tradycyjnych produktów i ekologicznych składników.
- Dowiedz się, jaki jest Twój wpływ na lokalną gospodarkę i społeczeństwo, biorąc pod uwagę wykorzystanie lokalnych produktów tradycyjnych i składników organicznych. Porównaj to ze sposobem, w jaki pracowałeś do tej pory.
- Oblicz swój wpływ na środowisko (emisje CO₂). Porównanie zrównoważonych i niezrównoważonych wyborów dotyczących produktów sezonowych i ekologicznych oraz transportu.
- Dowiedz się, jacy lokalni dostawcy znajdują się w Twojej okolicy w promieniu 150-250 km.

- Upewnij się, że łańcuch dostaw jest tak krótki i zrównoważony, jak to tylko możliwe. Weź pod uwagę pochodzenie produktów i transport potrzebny od producenta do Ciebie / Twojej firmy (w promieniu 150-250 km). Co można pozyskać w kraju, a co musi być importowane?
- Dowiedz się, jakie partnerstwa możesz nawiązać z lokalnymi partnerami, np. centrami logistycznymi.

4.5 Wymagania i kryteria dotyczące umiejętności

Przejsięcie na korzystanie z lokalnych i tradycyjnych produktów oraz materiałów organicznych wymaga następujących umiejętności:

- Przeanalizuj produkty potrzebne do menu, które są dostępne w promieniu do 250 km.
- Pomyśl o alternatywach dla produktów, które nie są dostępne w regionie (poza promieniem 250 km).
- Praca z pozostałymi produktami i odpadami od producentów, co przyczynia się do wzmocnienia lokalnej gospodarki (i oczywiście zapobiega marnowaniu żywności).
- Zredefiniuj swoje menu, włączając do niego potrawy zawierające składniki organiczne.
- Stwórz danie, które składa się głównie z organicznych składników.
- Opracuj menu oparte na produktach sezonowych.
- Tworzenie świadomości wśród gości, dostawców, partnerów, współpracowników itp. na temat roli, jaką mogą odegrać w uczynieniu sektora hotelarskiego bardziej zrównoważonym lub na których działania mające na celu uczynienie sektora hotelarskiego bardziej zrównoważonym mają wpływ.

Rozdział 5: Alternatywne/odnawialne źródła energii i produkcja niskoemisyjna

5.1 Wprowadzenie

Sektor HoReCa jest integralną częścią globalnej gospodarki. Jednak oprócz korzyści płynących z dostarczania usług gastronomicznych i zakwaterowania milionom ludzi na całym świecie, niesie ze sobą wiele wyzwań ściśle związanych z zanieczyszczeniem środowiska. Biorąc pod uwagę stale zachodzące niekorzystne zmiany klimatyczne, poszukiwanie bardziej zrównoważonych rozwiązań energetycznych wydaje się niezbędne. Niniejszy rozdział ma na celu zapoznanie przedstawicieli sektora HoReCa (pracowników pierwszej linii, kadry kierowniczej, przedsiębiorców) oraz pracowników administracyjnych i dydaktycznych sektora HoReCa VET z kwestiami związanymi z alternatywnymi/odnawialnymi źródłami energii oraz praktycznymi działaniami, które mogą zmniejszyć produkcję dwutlenku węgla.

5.2 Cele

Głównym celem tego rozdziału jest wsparcie i pomoc przedstawicielom sektora HoReCa oraz pracownikom administracyjnym i dydaktycznym sektora HoReCa VET poprzez zapoznanie ich z różnymi odnawialnymi i alternatywnymi źródłami energii. Skupia się on również na podniesieniu ich świadomości na temat głównych przyczyn strat energii i skutecznych strategii ich ograniczania oraz zapewnieniu im cennego wglądu w zalety energooszczędnych technologii.

5.3 Obszar działania i związane z nim kompetencje

Obszar działań w tym rozdziale opiera się na sposobach wyeliminowania śladu węglowego i wykorzystania zrównoważonych rozwiązań energetycznych w sektorze HoReCa. W sektorze HoReCa zużycie energii przez urządzenia stanowi ogromny problem dla środowiska. Jednocześnie zmniejszenie zużycia energii elektrycznej wydaje się niezbędne przy stale rosnących cenach energii elektrycznej. Dlatego też maksymalizacja redukcji zużycia energii elektrycznej umożliwi lepszą rentowność biznesu.

Kompetencje związane z tym obszarem działań obejmują:

- Biegłość w przeprowadzaniu audytów energetycznych i wdrażaniu wyników w celu ciągłego doskonalenia.
- Znajomość nowych technologii w zakresie energii odnawialnej i ich zastosowania w środowisku HoReCa.
- Zdolność do edukowania i szkolenia pracowników w zakresie energooszczędnych praktyk i zrównoważonych zachowań.
- Umiejętność monitorowania i oceny wpływu decyzji związanych z energią na środowisko.
- Zdolność do współpracy z zainteresowanymi stronami w celu opracowania i wdrożenia zrównoważonej polityki energetycznej.
- Zrozumienie oceny cyklu życia w celu podejmowania świadomych decyzji dotyczących sprzętu i źródeł energii.
- Ekspertyza w zakresie integracji rozwiązań energii odnawialnej z istniejącą infrastrukturą bez uszczerbku dla wydajności operacyjnej.
- Umiejętność wykorzystania analizy danych do śledzenia i optymalizacji wzorców zużycia energii.
- Biegłość w informowaniu wewnętrznych i zewnętrznych interesariuszy o korzyściach środowiskowych i finansowych płynących ze zrównoważonych praktyk energetycznych.

5.4 Działania

Ta sekcja przedstawia ukierunkowane działania skierowane do przedstawicieli HoReCa i VET w celu zwiększenia ich kompetencji w zakresie praktyk zrównoważonej energii.

Jeśli chodzi o przedstawicieli HoReCa, zaleca się, aby:

- Przeprowadzenie warsztatów dotyczących efektywności energetycznej dostosowanych do konkretnych potrzeb placówek HoReCa.
- Wdrażanie ocen na miejscu w celu identyfikacji i rekomendowania energooszczędnych rozwiązań w zakresie wyposażenia kuchni i jadalni.
- Ułatwianie sesji szkoleniowych na temat korzyści operacyjnych wynikających z niskoemisyjnych metod produkcji w zakresie przygotowywania żywności.

Jeśli chodzi o przedstawicieli VET, zaleca się, aby:

- Opracowanie i włączenie do programu nauczania modułów dotyczących alternatywnych źródeł energii i zrównoważonego rozwoju.
- Organizowanie partnerstw branżowych, umożliwiających studentom zdobycie praktycznego doświadczenia w zakresie zrównoważonych rozwiązań energetycznych.
- Organizowanie seminariów z udziałem zaproszonych prelegentów z sektora energii odnawialnej w celu zapewnienia wglądu w aktualne trendy i innowacje.

Istnieją działania, które zarówno przedstawiciele HoReCa, jak i instytucje VET mogą podejmować wspólnie:

- Organizowanie wspólnych projektów między instytucjami HoReCa i instytucjami kształcenia i szkolenia zawodowego w celu wdrażania zrównoważonych rozwiązań energetycznych.
- Organizowanie wycieczek do obiektów prezentujących udaną integrację energii odnawialnej w sektorze HoReCa.
- Stworzenie platformy wymiany wiedzy, w ramach której przedstawiciele sektora HoReCa i VET będą mogli wymieniać się najlepszymi praktykami i doświadczeniami w zakresie wdrażania zrównoważonej energii.

5.5 Wymagania i kryteria dotyczące umiejętności

Wymagania dotyczące umiejętności i kryteria niezbędne dla przedstawicieli HoReCa i VET angażujących się w zrównoważone praktyki energetyczne są następujące:

- Biegłość w przeprowadzaniu audytów energetycznych i umiejętność przekładania wyników na strategie, które można wykorzystać w praktyce.
- Zademonstrowanie wiedzy na temat technologii energii odnawialnej i ich zastosowania w sektorze HoReCa.
- Skuteczne umiejętności komunikacyjne w celu edukowania i promowania zrównoważonych praktyk energetycznych wśród interesariuszy.
- Kompetencje w zakresie analizy danych w celu monitorowania i optymalizacji wzorców zużycia energii.

- Umiejętności współpracy z partnerami branżowymi i wdrażania inicjatyw na rzecz zrównoważonej energii.
- Zrozumienie ram regulacyjnych i zachęt związanych z przyjęciem energii odnawialnej.
- Zdolność do płynnej integracji zrównoważonych praktyk z codziennymi operacjami, minimalizując zakłócenia.

Rozdział 6: Zarządzanie zasobami ludzkimi, znaczenie dobrego samopoczucia i szkolenia pracowników

6.1 Wprowadzenie

Niniejszy rozdział przenosi punkt ciężkości ze zrównoważonego rozwoju środowiska (omówionego w poprzednich sekcjach) na zasoby ludzkie w sektorze HoReCa. Ludzie odgrywają kluczową rolę w projektowaniu i wdrażaniu praktyk zrównoważonego rozwoju na poziomie organizacyjnym. Z jednej strony dobre samopoczucie pracowników ma bezpośredni wpływ na ich ogólną wydajność i zaangażowanie w miejscu pracy (Reilly, 2022).

Pracownicy każdej organizacji powinni brać udział w odpowiednich szkoleniach i programach podnoszenia kwalifikacji, aby być na bieżąco z nowymi trendami, technologiami i wymaganiami w zakresie zrównoważonego rozwoju oraz posiadać niezbędne umiejętności i kompetencje do stosowania nowych podejść w tej dziedzinie.

6.2 Cele

Pierwszym celem niniejszego rozdziału jest wyjaśnienie znaczenia stosowania środków ochrony i bezpieczeństwa zasobów ludzkich, koncentrujących się na zapewnieniu dobrego samopoczucia pracowników w sektorze HoReCa. Drugim celem jest podkreślenie znaczenia ustanowienia odpowiednich programów szkoleniowych i rozwojowych dla profesjonalistów pracujących w sektorze HoReCa, co doprowadziłoby do ogólnej poprawy wyników firm w sektorze HoReCa.

6.3 Obszar działania i związane z nim kompetencje

Według badań, profesjonaliści pracujący w branży hotelarsko-gastronomicznej doświadczają wysokiego poziomu stresu (University of Cambridge, 2023) i zgłaszają związane z tym problemy, takie jak problemy ze snem, lęk i depresja (Harrison, 2018). Aby zmniejszyć te skutki, w przedsiębiorstwach z sektora HoReCa należy podjąć następujące działania:

- Zapewnienie profesjonalistom w firmie lepszej równowagi między życiem zawodowym a prywatnym.
- Wprowadzanie i utrzymywanie pozytywnego, wspierającego i opartego na współpracy środowiska pracy.

- Promowanie kultury organizacyjnej o zerowej tolerancji dla dyskryminacji, nękania i innych toksycznych zachowań wśród współpracowników.
- Zaoferuj dodatkowe wsparcie pracodawcom cierpiącym z powodu wypalenia zawodowego, niepokoju i innych kwestii związanych ze stresem.

Ponadto programy szkoleniowe i podnoszące kwalifikacje pracowników na wszystkich poziomach operacyjnych są niezbędne, aby stać się bardziej wydajnymi i dostosowanymi do zmieniającego się środowiska pracy i wymagań. Procesy te wymagałyby następujących obszarów działania i kompetencji od menedżerów w sektorze HoReCa:

- Promowanie "kultury uczenia się przez całe życie" w miejscu pracy.
- Ustanowienie odpowiednich programów szkoleniowych i podnoszących kwalifikacje dla profesjonalistów pracujących w firmie, zapewniających rozwój osobisty i pewność siebie przy jednoczesnym zwiększeniu wydajności firmy (zapewniając lepszą i wyższą satysfakcję klientów) oraz poprawę wydajności i wzmocnienie "zielonej transformacji" organizacji.

6.4 Działania

Wyżej wymienione obszary kompetencji można podzielić na następujące działania (zachowania zawodowe), które są istotne dla menedżerów HoReCA.

Pod względem zapewnienia zdrowia psychicznego i dobrego samopoczucia pracowników:

- Optymalizacja obciążenia pracą i harmonogramów pracy, zapewniająca lepszą równowagę między życiem zawodowym a prywatnym.
- Wprowadzenie działań wspierających lepszą współpracę między współpracownikami (programy mentorskie, działania z zakresu budowania zespołu itp.)
- Włączenie norm etycznych i zachowań do ogólnych zasad pracy organizacji.
- Identyfikacja sytuacji ryzyka i tworzenie strategii wsparcia dla pracowników cierpiących na wypalenie zawodowe i inne kwestie związane ze stresem

(możliwość dodatkowego urlopu, wsparcie specjalistów w zakresie zdrowia psychicznego itp.)

Pod względem szkoleń i podnoszenia kwalifikacji specjalistów pracujących w organizacji:

- Regularna ocena istniejących praktyk szkoleniowych w miejscu pracy w celu ich aktualizacji i poprawy w razie potrzeby.
- Wdrożenie strategii/planu motywowania specjalistów do podnoszenia kwalifikacji (formalne lub nieformalne uznanie, premie finansowe).
- Ocena (i ponowna ocena) umiejętności i kompetencji każdego członka personelu;
- Śledzenie nowych trendów i technologii w branży, wybór odpowiednich z nich i planowanie ich wprowadzenia do bieżących procesów firmy.
- Krytyczne porównanie własnych umiejętności z wymaganiami i procedurami w miejscu pracy oraz identyfikacja istniejących "luk w umiejętnościach".
- Zidentyfikować źródła wiedzy specjalistycznej (wewnętrzne i zewnętrzne), które wspierałyby proces uczenia się pracowników.
- Planowanie odpowiednich działań szkoleniowych dla pracowników organizacji.

Aby przygotować takich specjalistów w zakresie zarządzania dla sektora HoReCa, instytucje kształcenia i szkolenia zawodowego powinny wdrożyć następujące działania w swoich programach nauczania:

- Pomoc studentom w zrozumieniu znaczenia odpowiednich praktyk zarządzania zasobami ludzkimi, które zapewniłyby utrzymanie zmotywowanych i wykwalifikowanych pracowników, którzy są gotowi dostosować się do nowych trendów i wymagań w sektorze.
- Uwzględnienie odpowiednich treści szkoleniowych w celu zapewnienia wiedzy i umiejętności w zakresie identyfikacji i przyjmowania praktyk HRM na rzecz zrównoważonego rozwoju.

- Zbadanie, ocena i omówienie dobrych praktyk i przykładów strategii zarządzania zasobami ludzkimi oraz działań w zakresie szkoleń i dobrostanu pracowników.

6.5 Wymagania i kryteria dotyczące umiejętności

Aby z powodzeniem wdrożyć wyżej wymienione działania, należy posiadać następujące umiejętności:

- Umiejętności organizacyjne i zarządcze w zakresie planowania, organizowania i wdrażania strategii, a także oceny ich skuteczności.
- Zdolność do rozwijania i przestrzegania odpowiedniej kultury organizacyjnej oraz upewnienie się, że wszyscy pracownicy ją znają, pasują do niej i są gotowi jej przestrzegać.
- Umiejętność uczenia się, wyrażona przez zdolności (siebie), ocenę aktualnych umiejętności, wyznaczanie celów uczenia się, podążanie za nimi i demonstrowanie gotowości do rozwoju.
- Ułatwianie uczenia się poprzez wspieranie innych w rozwijaniu umiejętności uczenia się.

Słowniczek

Fermentacja beztlenowa to mechanizm, za pomocą którego odpady organiczne są rozkładane w celu wytworzenia biogazu i nawozów organicznych.

Biogaz jest naturalnie występującym i odnawialnym źródłem energii. Powstaje w wyniku rozkładu materii organicznej.

Ślad węglowy. Całkowita emisja gazów cieplarnianych, głównie dwutlenku węgla (CO₂), związana z działalnością człowieka, jego produktami, usługami lub podmiotami. W sektorze HoReCa oznacza minimalizowanie wpływu na środowisko wykorzystania zasobów i wytwarzania odpadów w celu przeciwdziałania zmianom klimatycznym.

Usuwanie odpadów:

- zbieranie, sortowanie, transport i przetwarzanie odpadów, a także ich magazynowanie i składowanie na powierzchni lub pod ziemią.
- operacje przekształcania niezbędne do jego ponownego użycia, odzysku lub recyklingu.

Straty żywności mają miejsce na wcześniejszych etapach łańcucha dostaw, zanim żywność dotrze do konsumenta. Może to mieć miejsce na etapie uprawy, po zbiorach, przetwarzania lub transportu.

Marnowanie żywności ma miejsce na końcu łańcucha dostaw, gdy żywność trafia do konsumentów - obejmuje to osoby prywatne, restauracje, sklepy spożywcze, rynki i stołówki. Wyrzucanie żywności, zarówno przed, jak i po jej zepsuciu, jest kluczowym elementem marnowania żywności.

Kompetencja uczenia się polega na tym, że uczestnicy są świadomi i biorą odpowiedzialność za własną naukę. Projekty europejskie oferują młodym ludziom różne możliwości wyboru własnych ścieżek uczenia się i decydowania o tym, co chcą wynieść z tych doświadczeń. Chodzi o ustalenie celów i zadań edukacyjnych, refleksję nad własnymi mocnymi i słabymi stronami uczenia się oraz sposobami najlepszego uczenia się, organizowanie własnej nauki, samomotywację,

świadomość bycia uczniem, branie odpowiedzialności za własny rozwój, ocenę i monitorowanie postępów, gromadzenie wyników i zgłaszanie zmian ([Komisja Europejska](#)).

Lokalna gospodarka. Kupowanie lokalnie zapewnia, że pieniądze nie odpływają, a region otrzymuje wzrost gospodarczy. Stymuluje to lokalną przedsiębiorczość i lokalne zatrudnienie. Ponadto lokalne zakupy zapewniają krótszy łańcuch dostaw, który jest mniej szkodliwy dla środowiska.

Lokalne produkty tradycyjne to produkty, które można uprawiać, hodować, uprawiać, zbierać i łowić w promieniu 150-250 kilometrów od miejsca, w którym są podawane i spożywane.

Żarówki LED to nowoczesne źródła światła, które są energooszczędne w porównaniu do tradycyjnych żarówek z drutem wolframowym.

Składniki organiczne to produkty, które są uprawiane, hodowane, zbierane, łowione lub produkowane w sposób zrównoważony. Odbywa się to bez szkodliwych chemikaliów i z dbałością o utrzymanie zdrowej gleby, czystych wód gruntowych i ochronę różnorodności biologicznej (rolnictwo regeneracyjne i morskie).

W przypadku sektora HoReCa można myśleć o produktach spożywczych i niespożywczych oraz zwracać uwagę na etykiety organiczne i ekologiczne podczas zakupów.

Na przykład:

- Owoce i warzywa produkowane metodami ekologicznymi bez użycia chemicznych pestycydów.
- Mięso z upraw ekologicznych.
- Ił.
- Konopie.
- Reed.
- Len.
- Bambus.

- Słoma.

Kultura organizacyjna - zespół przekonań, założeń, wartości, norm, artefaktów, symboli, działań i wzorców językowych wspólnych dla wszystkich członków organizacji. ([Encyklopedia Britannica](#))

Fotowoltaika (PV) to konwersja światła w energię elektryczną przy użyciu materiałów półprzewodnikowych.

Produkty sezonowe to owoce i warzywa, które są naturalnie uprawiane lokalnie w określonym sezonie.

Społeczeństwo. Przez społeczeństwo rozumiemy populację kraju, która może odegrać rolę w uczynieniu sektora HoReCa bardziej zrównoważonym lub na którą działania mające na celu uczynienie sektora HoReCa bardziej zrównoważonym mają wpływ. Pomyśl o uświadamianiu gości i dostawców o dokonywaniu zrównoważonych wyborów, współpracy ze spółdzielniami (kupowanie od rolników) i stymulowaniu przedsiębiorczości społecznej (od elektronicznego magazynowania po udostępnianie miejsc pracy osobom z dala od rynku pracy) oraz kupowaniu od małych dostawców. Udostępnianie i wykorzystywanie dotacji rządowych oraz angażowanie firm w edukację w celu wzajemnego zapyłania.

Zrównoważona inżynieria menu to tworzenie pysznych, zdrowych i zrównoważonych potraw, które oszczędzają koszty i zmniejszają ilość odpadów.

Zadawaj sobie pytania takie jak: Jak komponujesz swoje menu? Jaki jest podział na różne grupy żywieniowe? Jakie zmiany można wprowadzić w menu, aby było ono zrównoważone? Jakie zmiany można wprowadzić w zakupach, aby wybory były bardziej zrównoważone?

W rozdziale 4 skupiamy się na żywności i napojach, ale jako przedsiębiorca/pracownik branży hotelarskiej możesz również pomyśleć o zrównoważonych rozwiązaniach w zakresie budownictwa, tapicerki, wyposażenia, dekoracji, wyboru naczyń.

Upskilling - proces uczenia się nowych umiejętności lub uczenia pracowników nowych umiejętności ([*Cambridge Dictionary*](#)).

Odpady oznaczają wszelkie substancje lub przedmioty, których posiadacz pozbywa się lub jest zobowiązany się pozbyć zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego.

Audyt odpadów. Systematyczne badanie i analiza rodzajów i ilości odpadów generowanych przez organizację, na przykład w sektorze HoReCa. Identyfikuje, mierzy i ocenia odpady, w tym przeterminowane składniki i odpady z płyt, aby zrozumieć wzorce wytwarzania odpadów i odkryć możliwości ograniczenia, ponownego wykorzystania lub recyklingu odpadów w działalności organizacji.

Segregacja odpadów to sortowanie i oddzielanie rodzajów odpadów w celu ułatwienia recyklingu i prawidłowej dalszej utylizacji.

Energia wiatrowa to niskoemisyjny sposób produkcji energii elektrycznej z wykorzystaniem wiatru.

Dobrostan w miejscu pracy odnosi się do wszystkich aspektów życia zawodowego, od jakości i bezpieczeństwa środowiska fizycznego po to, jak pracownicy postrzegają swoją pracę, środowisko pracy, klimat w pracy i organizację pracy. Środki na rzecz dobrego samopoczucia w miejscu pracy mają na celu uzupełnienie środków bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), aby zapewnić pracownikom bezpieczeństwo, zdrowie, zadowolenie i zaangażowanie w pracy ([*Międzynarodowa Organizacja Pracy*](#)).

Powiązane filmy i linki

- Marnowanie żywności, globalny głód i Ty:
https://www.youtube.com/watch?v=TVP3j7_W7og
- Marnowanie żywności: Ukryty koszt wyrzucanej żywności:
<https://www.youtube.com/watch?v=ishA6kry8nc>
- Marnowanie żywności = marnowanie pieniędzy:
<https://www.youtube.com/watch?v=VGTPKKOVoz4>
- Wrażenia z MLN 2017 w Rotterdamie:
https://youtu.be/a36tJ_6k0uQ?si=zBy3b-6etDXDczO3
- Manifest Koppert Cress:
<https://youtube.com/watch?v=XMgASdmf9oA&feature=shared>
- Zmniejsz ilość odpadów w restauracji: Kompostowanie:
<https://www.youtube.com/watch?v=CCN-r-hLHd0>
- Energia odnawialna - dla hoteli, ośrodków wypoczynkowych, zajazdów i pensjonatów: <https://www.youtube.com/watch?v=pi-CGAtE2R0>
- SensorFlow: Jak hotele mogą wykorzystać technologię do maksymalizacji efektywności energetycznej?:
<https://www.youtube.com/watch?v=c6aZUJHZsCY>
- The Dutch Weed Burger - zwiastun CineCrowd:
<https://youtu.be/dlkFhFoeRV8?si=AL6ND8G65VdMjv4n>
- Proces ReFood: <https://www.youtube.com/watch?v=kC3SH90QPhs>
- Wskazówki dotyczące ograniczania marnowania żywności (zamawianie):
<https://www.youtube.com/watch?v=MVBBe-PzCw8>
- Too Good to Go: aplikacja ograniczająca marnowanie żywności:
https://www.youtube.com/watch?v=PdB_iW1LVc0
- Jaki jest wpływ marnowania żywności na gospodarkę kraju:
<https://www.youtube.com/watch?v=kGRmSRzg76k>
- Zero Waste Power w HoReCa: <https://www.zerowastepower.eu/our-project.html>

Bibliografia

Aynalem, S., Birhanu, K., & Tesefay, S. (2016). Możliwości zatrudnienia i wyzwania w sektorze turystyki i hotelarstwa. *Journal of Tourism & Hospitality*, 5(6). 10.4172/2167-0269.1000257

Blanco, I. (2023, 12 sierpnia). *Recykling pozostałości organicznych: 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

Komisja Europejska (2019, grudzień). *Czym jest Europejski Zielony Ład?* 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

Komisja Europejska (b.d.). *Platforma UE ds. strat i marnotrawienia żywności*. 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

Komisja Europejska (b.d.). *Farm to Fork Strategy*. Europa.eu. Retrieved September 4, 2023, from https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en

Komisja Europejska (b.d.). *GreenComp Europejskie ramy kompetencji w zakresie zrównoważonego rozwoju*. JRC Publications Repository. Retrieved September 4, 2023, from <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC128040>

Fantozzi, J. (2021, marzec). *Green Tracker: Zasilanie restauracji alternatywnymi źródłami energii*. Restaurant Hospitality. Retrieved September 4, 2023, from <https://www.restaurant-hospitality.com/operations/green-tracker-fueling-your-restaurant-alternative-energy-sources>

Greendish. (2020). *Zrównoważona inżynieria menu*. Greendish.

Retrieved September 4, 2023, from <https://greendish.com/onderzoeken/sustainable-menu-engineering/>

Harrison, E. (2018, 6 kwietnia). *Czy hotelarstwo jest jedną z najbardziej stresujących branż do pracy?* 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 (b.d.). *Wytyczne i rozwiązania mające na celu zwiększenie efektywności energetycznej w europejskim hotelarstwie*. 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, 26 lipca). *15 praktyk zrównoważonego rozwoju restauracji na rzecz bardziej ekologicznej przyszłości*. Eat. Retrieved September 4, 2023, from <https://restaurant.eatapp.co/blog/restaurant-sustainability>

Monouso. (2022). *Czy wybrałbyś lokalnie pozyskiwaną żywność do swojej restauracji?* Manouso. Retrieved September 4, 2023, from <https://blog.monouso-direct.com/locally-sourced-food/>

Morch A. (2023, kwiecień). *Wdrażanie energii odnawialnej w hotelach*. eHotelier. Retrieved September 4, 2023, from <https://insights.ehotelier.com/insights/2023/04/17/implementing-renewable-energy-in-hotels/>

Reilly, C. (2022, 2 października). *Dobre samopoczucie pozytywnie wpływa na wyniki firmy*. Retrieved September 4, 2023, from <https://www.forbes.com/sites/colleenreilly/2020/06/09/wellbeing-positively-impacts-firm-performance/?sh=1c126ad17cc9>

Soler, X. (2022, lipiec 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/>

Inicjatywa na rzecz zrównoważonych budynków. (nd). *Zainstaluj wysokowydajne*

wyposażenie restauracji. sustainablebuildingsinitiative.org. Retrieved

September 4, 2023, from

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

Uniwersytet w Cambridge. (2023, 14 lutego). *Sektory hotelarstwa i nieruchomości*

mają najwyższe wskaźniki powszechnych problemów ze zdrowiem psychicznym.

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>