



**Aim2Sustain**  
Sustainability skills for HORECA

# Nieuwsbrief #2



Op 24-25 oktober 2023 vond de workshop voor ontwikkelaars van onderwijs-/leerinhoud plaats in Griekenland, op het eiland Chios, georganiseerd door het iTED-laboratorium van de Universiteit van de Egeïsche Zee. De projectpartners hebben de ontwikkeling van de Richtlijnen voor duurzaamheid als competentie in de HoReCa-sector afgerond, met als doel het bewustzijn te vergroten van het belang van ecologische, sociale en economische verantwoordelijkheid in de hotel-, restaurant- en cateringsector. Deze richtlijnen zijn ontworpen met het oog op bruikbaarheid, relevantie en effectiviteit om zo hun toepasbaarheid in de HoReCa-sector te waarborgen

De projectpartners hebben overlegd over het ontwerp van de Aim2Sustain online omgeving met inhoud om de duurzaamheidsvaardigheden van werknemers in de HoReCa-sector te verbeteren. De gecreëerde online omgeving zal docenten van diverse vakken in staat stellen duurzaamheidsonderwerpen in de lessen te integreren en de duurzaamheidsvaardigheden van studenten te ontwikkelen.



# *Richtlijnen voor duurzaamheid als competentie in de HoReCa*

De richtlijnen zijn een mijlpaal in het project en vormen het eerste gezamenlijke resultaat van de projectpartners.

De richtlijnen zijn gebaseerd op inzichten uit zowel de HoReCa-sector als het beroepsonderwijs en benadrukken een veranderende 'nieuwe mentaliteit' die kennis, vaardigheden en attitudes omvat. Deze zijn cruciaal voor het verantwoord besturen van bedrijven.

## **De afgevaardigden van de HoReCasector en docenten in de partnerlanden:**



BULGARIA



GREECE



LITHUANIA



NETHERLANDS



POLAND



PORTUGAL



SPAIN

Benadrukte de belangrijkste thema's voor HoReCa in het onderzoek.  Resultaten enquête

## **WELKE ONDERWERPEN OVER DUURZAAMHEID ZIJN HET MEEST RELEVANT VOOR DE HORECA?**

Tekort aan personeel  
met de vereiste  
vaardigheden 

Afvalbeheer,  
vermindering,  
eliminatie



Kennis en inzicht in  
het gebruik van  
duurzame  
energiebronnen

Verminderen  
verspilling van  
hulpbronnen



Duurzame manier  
van werken

Verkorten van de  
keten "van grond tot  
mond" door transport  
te verminderen

Identificeren en  
selecteren van duurzaam  
geproduceerde  
grondstoffen.





## **Richtlijnen voor duurzaamheid als competentie in de HoReCa-sector**

**Promoten van samenwerking ter bevordering van ecologische, sociale en economische verantwoordelijkheid in de hotel-, restaurant- en cateringsector.**

De hoofdstukken behandelen belangrijke onderwerpen zoals afvalbeheer, vermindering van voedselverspilling, gebruik van hernieuwbare energiebronnen en duurzame werkmethoden. Door de kloof tussen onderwijs en bedrijfsleven te overbruggen, streven de richtlijnen ernaar een holistisch perspectief te hanteren dat de ecologische en sociale voetafdruk minimaliseert en tegelijkertijd de operationele efficiëntie verbetert. De methodologie, gebaseerd op enquêtes van sectorvertegenwoordigers en de GreenComp-standaard voor duurzaamheidscompetenties, benadrukt de dringende noodzaak om uitdagingen zoals het gebrek aan geschoolde werknemers aan te pakken en richt zich op cruciale onderwerpen zoals afvalbeheer, hernieuwbare energiebronnen en duurzame werkpraktijken.

De richtlijnen dienen als waardevolle instrumenten voor vertegenwoordigers van de HoReCa en bieden een gestructureerde aanpak voor het beoordelen, verbeteren en communiceren van duurzaamheidsinspanningen. Door deze richtlijnen te volgen kunnen vertegenwoordigers het concurrentievermogen, de reputatie en de winstgevendheid van hun bedrijf verbeteren, in lijn met de mondiale doelstellingen voor duurzame ontwikkeling. Bovendien bieden de richtlijnen een raamwerk voor het middelbaar beroepsonderwijs (VET), wat de integratie van duurzaamheid in opleidingen vereenvoudigt. Dit omvat het herzien en bijwerken van bestaande leerresultaten om duurzaamheidsaspecten op te nemen en het ontwerpen van innovatieve leeractiviteiten om het duurzaamheidsbewustzijn onder leerlingen te bevorderen. Uiteindelijk zijn de richtlijnen bedoeld om een cultuur van duurzaamheid in de HoReCa te bevorderen, ten voordele van bedrijven, werknemers en de bredere gemeenschap.

# *Van ontwikkeling tot levering van lesmaterialen*



Na de bijeenkomst in Griekenland zijn de projectpartners vanaf oktober 2023 gestart met de ontwikkeling van lesmaterialen als input voor het digitale leerplatform. Deze materialen zijn bedoeld voor docenten, studenten en horecapersoneel om meer te leren over duurzaamheid in de horeca.

- De inhoud wordt aangepast aan specifieke situaties per land.
- Het doel is dat kennisdeling leidt tot duurzaamheid in de horecasector.
- Gedurende de volgende maand zal elk land een deel van het leermateriaal testen met een mbo-docent en mbo-studenten.



Van 15 tot 18 april bezoeken de projectpartners partner ROC Mondriaan in Nederland voor de definitieve goedkeuring van het ontwerp en de inhoud, en om de vervolgstappen binnen het project te bespreken.







## Next steps:

- Ontwikkelen van inhoud voor de online omgeving van Aim2Sustain;
- Ontwikkeling van het online platform Aim2Sustain voor het aanbieden van lesinhoud.

[http:// aim2sustain.erasmus.site/](http://aim2sustain.erasmus.site/)

[FOLLOW US facebook.com/Aim2SustainErasmus](https://www.facebook.com/Aim2SustainErasmus)

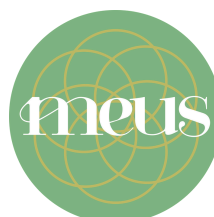
## Projectpartners:



Litouwen



Bulgarije



Spanje



Portugal



Griekenland



Nederland



Polen



Gefinancierd door de Europese Unie. De geuite standpunten en meningen zijn echter alleen die van de auteur(s) en komen niet noodzakelijkerwijs overeen met die van de Europese Unie of het Nationaal Agentschap. Noch de Europese Unie, noch