



Aim2Sustain
Sustainability skills for HORECA

Newsletter #2



W dniach 24-25 października 2023 roku odbyły się warsztaty dla twórców treści edukacyjnych na greckiej wyspie Chios, zorganizowane przez laboratorium iTED Uniwersytetu Egejskiego. Partnerzy projektu ukończyli prace nad stworzeniem wytycznych dotyczących zrównoważonego rozwoju jako kluczowej kompetencji w sektorze HoReCa. Mają one na celu zwiększenie świadomości o istotności odpowiedzialności środowiskowej, społecznej i ekonomicznej w branży hotelarskiej, restauracyjnej i gastronomicznej. Te wytyczne skupiają się na praktycznym podejściu, użyteczności i efektywności, aby zapewnić ich wartość w sektorze HoReCa.

Partnerzy projektu omówili projekt środowiska online Aim2Sustain dla treści edukacyjnych w celu rozwijania umiejętności pracowników sektora HoReCa w zakresie zrównoważonego rozwoju. Stworzone środowisko nauczania/uczenia się pozwoli nauczycielom różnych przedmiotów na włączenie tematów zrównoważonego rozwoju do lekcji i rozwijanie umiejętności uczniów w tym zakresie.





Wytyczne dotyczące zrównoważonego rozwoju jako kompetencji w branży HoReCa

Wytyczne stanowią kamień milowy w projekcie i są pierwszym wynikiem współpracy partnerów projektu. Opracowane na podstawie wskazówek zarówno z branży HoReCa, jak i sektorów edukacji zawodowej, wytyczne kładą nacisk na transformacyjny "nowy sposób myślenia", który obejmuje wiedzę, umiejętności i postawy kluczowe dla odpowiedzialnego zarządzania przedsiębiorstwami.

Przedstawiciele sektora HoReCa oraz edukatorzy w krajach partnerskich:



Podkreślono kluczowe tematy zrównoważonego rozwoju dla HoReCa w ankiecie.  Wyniki ankiety

JAKIE TEMATY ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU SĄ NAJBARDZIEJ ISTOTNE DLA SEKTORA HORECA?

Brak pracowników
posiadających
niezbędne
umiejętności. 

Zarządzanie
odpadami,
redukcja,
eliminacja.



Wiedza i zrozumienie
wykorzystania
odnawialnych
źródeł energii

Jak ograniczyć
marnowanie
zasobów



Zrównoważone
praktyki
zawodowe

Skrócenie ścieżki
"od pola do stołu"
poprzez ograniczenie
transportu

Umiejętności identyfikacji
i wyboru surowców
produkowanych
w sposób zrównoważony



Wytyczne dotyczące zrównoważonego rozwoju jako kompetencji w sektorze HoReCa.

Reprezentowanie kompleksowego i opartego na współpracy podejścia do promowania odpowiedzialności środowiskowej, społecznej i ekonomicznej w branży hotelarskiej, restauracyjnej i cateringowej.

Rozdziały obejmują kluczowe obszary działań, takie jak gospodarka odpadami, redukcja odpadów żywnościowych, wykorzystanie odnawialnych źródeł energii i zrównoważone praktyki pracy. Wypełniając lukę między edukacją a przemysłem, wytyczne mają na celu kultywowanie holistycznej perspektywy, która minimalizuje wpływ na środowisko i społeczeństwo, jednocześnie zwiększając wydajność operacyjną. Metodologia, oparta na ankietach od przedstawicieli sektora i standardzie GreenComp dla kompetencji w zakresie zrównoważonego rozwoju, podkreśla pilną potrzebę sprostania wyzwaniom, takim jak brak wykwalifikowanych pracowników i koncentruje się na krytycznych tematach, takich jak gospodarka odpadami, odnawialne źródła energii i zrównoważone praktyki pracy.

Wytyczne mogą służyć jako cenne narzędzia dla przedstawicieli sektora HoReCa, oferując ustrukturyzowane podejście do oceny, poprawy i komunikowania wysiłków na rzecz zrównoważonego rozwoju. Postępując zgodnie z tymi wytycznymi, przedstawiciele mogą zwiększyć konkurencyjność, reputację i rentowność swoich firm, dostosowując się do globalnych celów zrównoważonego rozwoju. Ponadto wytyczne zapewniają ramy dla przedstawicieli kształcenia i szkolenia zawodowego (VET), ułatwiając integrację zrównoważonego rozwoju z programami nauczania. To obejmuje przegląd i aktualizację aktualnych osiągnięć w nauce w celu uwzględnienia kwestii zrównoważonego rozwoju oraz opracowanie innowacyjnych działań edukacyjnych, tak aby zwiększyć świadomość zrównoważonego rozwoju wśród uczniów. Głównym celem wytycznych jest promowanie kultury zrównoważonego rozwoju w sektorze HoReCa, przynosząc korzyści zarówno firmom, jak i ich pracownikom i społeczności lokalnej.

Od opracowania do dostarczenia materiałów dydaktycznych



Po spotkaniu w Grecji w październiku 2023 roku partnerzy projektu rozpoczęli prace nad opracowaniem materiałów dydaktycznych, które będą wykorzystywane w cyfrowej platformie edukacyjnej. Niniejsze materiały dydaktyczne są przeznaczone dla nauczycieli, studentów i pracowników branży hotelarskiej, którzy chcą zdobyć wiedzę na temat zrównoważonego rozwoju w sektorze hotelarskim.

- Zawartość będzie dostosowywana do sytuacji i treści specyficznych dla danego kraju tak bardzo, jak to możliwe.
- Celem jest to, aby dzielenie się wiedzą przyczyniło się do zrównoważonego rozwoju w sektorze hotelarskim.
- W nadchodzącym miesiącu każdy kraj przetestuje część materiałów edukacyjnych z nauczycielem VET i uczniami VET.



Od 15 do 18 kwietnia partnerzy projektu będą gośćmi partnera ROC Mondriaan w Holandii, aby dokonać ostatecznej akceptacji projektu wzorniczego i treści. Ponadto omówione zostaną kolejne kroki w ramach projektu.





Następne kroki:

- Tworzenie treści dla platformy edukacyjnej Aim2Sustain online;
- Tworzenie platformy dostarczania edukacyjnej przestrzeni nauki Aim2Sustain online.

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

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

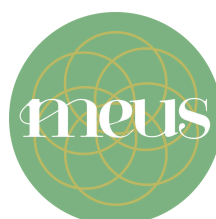
Partnerzy projektu:



Litwa



Bułgaria



Hiszpania



Portugalia



Grecja



Holandia



Polska



Finansowane przez Unię Europejską. Wyrażone poglądy i opinie są jednak wyłącznie poglądami autora (autorów) i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy Unii Europejskiej lub Narodowej Agencji. Ani Unia Europejska, ani Narodowa Agencja nie ponoszą za nie odpowiedzialności.