



Aim2Sustain
Sustainability skills for HORECA

Newsletter #3

On April 16-17 the *Train the Trainers* workshop was organized by Roc Mondriaan, a leading vocational education and training institution in the Netherlands, providing comprehensive HoReCa training programs.

The project partners collaborated to reach a consensus on the design and content of the modules developed for the **Aim2Sustain learning space**.



The project partners discussed the design of the **Aim2Sustain learning space** and spent 2 days reviewing the modules to find a common understanding of all the elements needed to develop the sustainability skills of employees in the HoReCa sector.

The teaching/learning environment will enable teachers of different subjects to integrate sustainability topics into their lessons and develop students' sustainability skills.

Pilot module introduced during The Hague Workshop



During the workshop, Module 4, developed by Roc Mondriaan, on local products, the economy and society, and the use of organic ingredients was presented and piloted by the Center's teachers.

The main objective of this module is to promote a change in attitudes and behaviour and the adoption of sustainable practices in relation to local traditional products and the economy. This was achieved by giving students practical examples of how choosing local and traditional products and organic ingredients is better for the local economy, healthier for society and less damaging to the environment.

On the other hand, all partners had the opportunity to learn about the sustainable activities that Roc Mondriaan conducts daily across various departments of the school during a guided tour of the facilities.

Additionally, all meals served during the workshop were prepared by the school's students and served in the school's restaurants.





Aim2Sustain Learning Space

To enhance students' sustainability competence, particularly for future HoReCa employees, it is crucial to first strengthen teachers' ability to teach sustainability topics.

Therefore, teachers should be aware of the requirements of the HoReCa sector and its topics, as well as have easy access to ready-to-use materials (OERs) which they can adapt and integrate into their teaching process.

With the goal of achieving this, the consortium has created the Aim2Sustain learning space. This platform offers teachers a comprehensive understanding of the necessary requirements and a curated range of topics. These topics are designed to enhance students' sustainability skills and foster the development of sustainability competence among HoReCa employees.

To this purpose, 6 modules have been developed, covering important areas such as:

- Sustainability in the HoReCa sector,
- Waste management and recycling,
- Reduction of food waste,
- Local traditional resources, local economy, society, usage of organic materials,
- Alternative/renewable energy, low carbon
- Human resources management, the importance of employees' well-being and training.

The modules contain useful content and tools to enhance sustainability skills, with points such as references, best practices, check your knowledge or food for thought.



Next steps:

- Piloting the Aim2Sustain learning space content in VET schools across partner countries;
- Multiplier events in partner countries;
- 5th December Aim2Sustain International Conference will take place in Vilnius.



aim2sustain.erasmus.site/



facebook.com/Aim2SustainErasmus

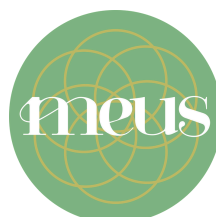
Project partners:



Lithuania



Bulgaria



Spain



Portugal



Greece



The Netherlands



Poland



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the National Agency. Neither the European Union nor National Agency can be held responsible for them.



Aim2Sustain
Sustainability skills for HORECA

Naujienlaiškis Nr.3

Balandžio 16-17 dienomis įvyko seminaras „Train the Trainers“, kurį organizavo Roc Mondriaan, pirmaujanti profesinio mokymo įstaiga Nyderlanduose, teikianti išsamias HoReCa mokymo programas.

Projekto partneriai bendradarbiavo, siekdami sutarimo dėl Aim2Sustain mokymosi erdvei sukurtų modulių dizaino ir turinio.



Projekto partneriai aptarė Aim2Sustain mokymosi erdvės dizainą ir per dvi dienas apžvelgė modulius, siekdami rasti bendrą supratimą apie visus elementus, reikalingus ugdant HoReCa sektoriaus darbuotojų tvarumo įgūdžius. Mokymo/si aplinka leis įvairių dalykų mokytojams integruoti tvarumo temas į pamokas ir ugdyti mokinių tvarumo įgūdžius.

Hagos seminaro metu pristatytas bandomasis modulis



Seminaro metu Centro mokytojai pristatė ir išbandė Roc Mondriaan sukurtą 4 modulį apie vietinius produktus, ekonomiką ir visuomenę bei ekologiškų ingredientų naudojimą.

Pagrindinis šio modulio tikslas – skatinti požiūrio ir elgesio pokyčius bei tvarios praktikos, susijusios su vietiniais tradiciniais produktais ir ekonomiką, taikymą. Tai buvo pasiekta mokiniams pateikiant praktinių pavyzdžių, kaip vietinių ir tradicinių produktų bei ekologiškų ingredientų pasirinkimas yra naudingesnis vietos ekonomikai, sveikesnis visuomenei ir mažiau kenkia aplinkai.

Kita vertus, visi partneriai turėjo galimybę ekskursijos metu sužinoti apie tvarią veiklą, kurią Roc Mondriaan kasdien vykdo įvairiuose mokyklos padaliniuose.

Be to, visus seminaro metu patiektus patiekalus ruošė mokyklos mokiniai ir patiekė mokyklos restoranuose.





„Aim2Sustain“ mokymosi erdvė

Norint sustiprinti mokinių tvarumo kompetenciją, ypač būsimiems HoReCa darbuotojams, labai svarbu pirmiausia stiprinti mokytojų gebėjimą dėstyti tvarumo temas.

Todėl mokytojai turėtų žinoti HoReCa sektoriaus ir jo temų reikalavimus, taip pat turėti lengvą prieigą prie paruoštos naudoti medžiagos (AER), kurią galėtų pritaikyti ir integruoti į savo mokymo procesą.

Siekdamas šio tikslo, konsorciumas sukūrė „Aim2Sustain“ mokymosi erdvę. Ši platforma suteikia mokytojams visapusišką būtinų reikalavimų supratimą ir kuriojamą temų spektrą. Šios temos skirtos tobulinti studentų tvarumo įgūdžius ir skatinti HoReCa darbuotojų tvarumo kompetencijos ugdymą.

Šiuo tikslu buvo sukurti 6 moduliai, apimantys tokias svarbias sritis kaip:

- Tvarumas HoReCa sektoriuje,
- Atliekų tvarkymas ir perdirbimas,
- Maisto atliekų mažinimas,
- Vietiniai tradiciniai ištekliai, vietos ekonomika, visuomenė, organinių medžiagų naudojimas,
- Alternatyvi / atsinaujinanti energija, mažai anglies dioksido išskirianti energija,
- Žmoniškųjų išteklių valdymas, darbuotojų gerovės ir mokymo svarba.

Moduliuose yra naudingo turinio ir įrankių, skirtų tvarumo įgūdžiams tobulinti, pavyzdžiui, nuorodų, geriausios praktikos, žinių patikrinimo ar peno apmąstymams.



Tolesni žingsniai:

- „Aim2Sustain“ mokymosi erdvės turinio išbandymas profesinėse mokyklose šalyse partnerėse;
- Sklaidos renginiai šalyse partnerėse;
- Gruodžio 5 d. Vilniuje vyks tarptautinė Aim2Sustain konferencija.



aim2sustain.erasmus.site/



facebook.com/Aim2SustainErasmus

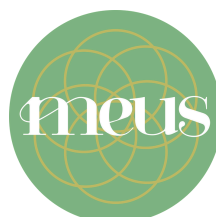
Projekto partneriai:



Lietuva



Bulgarija



Ispanija



Portugalija



Graikija



Nyderlanai



Lenkija



Co-funded by
the European Union

Finansuoja Europos Sąjunga. Šis kūrinys atspindi tik autoriaus nuomonę, todėl Nacionalinė agentūra ir Europos Komisija negali būti laikomos atsakingomis už jame pateiktą informaciją.



Aim2Sustain
Sustainability skills for HORECA

Бюлетин #3

На 16 и 17 април се проведе работния семинар за обучение на обучители, който бе организиран от Ros Mondriaan, водещ доставчик на професионално обучение и образование в Холандия и предлагащ цялостни обучителни програми в областта на HoReCa.

Проектните партньори работиха съвместно върху намирането на консенсус относно дизайна и съдържанието на модулите разработени за **средата за обучение Aim2Sustain**.



Партньорите по проекта дискутираха дизайна на обучителната среда **Aim2Sustain** и прекараха 2 дни в преглед на модулите, за да намерят общо разбиране за всички елементи, необходими за развиване на уменията за устойчивост на служителите в сектора HoReCa.

Обучителната среда ще даде възможност на обучителите по различни предмети да интегрират теми за устойчивостта в своите уроци и да развиват уменията за устойчивост на обучаемите.

Пилотен модул бе представен по време на работния семинар в Хага



По време на семинара беше представен и пилотно изпробван от учителите на Центъра модул 4, разработен от Roc Mondriaan, за местните продукти, икономиката и обществото, както и за използването на биологични съставки.

Основната цел на този модул е да насърчи промяната в нагласите и поведението и възприемането на устойчиви практики по отношение на местните традиционни продукти и икономиката. Това беше постигнато, като на учениците бяха дадени практически примери за това как изборът на местни и традиционни продукти и биологични съставки е по-добър за местната икономика, по-здравословен за обществото и по-малко вреден за околната среда.

От друга страна, всички партньори имаха възможност да се запознаят с устойчивите дейности, които Roc Mondriaan извършва ежедневно в различните отдели на училището, по време на обиколка с гид из помещенията.

Освен това всички ястия, сервирани по време на семинара, бяха приготвени от учениците и сервирани в ресторантите на училището.





Среда за обучение *Aim2Sustain*

За да се повиши компетентността на учениците в областта на устойчивото развитие, особено за бъдещите служители на HoReCa, е изключително важно първо да се укрепи способността на обучителите да преподават теми, свързани с устойчивото развитие.

Ето защо обучителите трябва да са наясно с изискванията на сектора HoReCa и неговите теми, както и да имат лесен достъп до готови за използване материали (OOP), които могат да адаптират и интегрират в процеса на преподаване.

С цел да постигне това, консорциумът създаде обучителната среда Aim2Sustain. Тази платформа предлага на преподавателите цялостно разбиране на необходимите изисквания и подбран набор от теми. Тези теми имат за цел да подобрят уменията на обучаемите в областта на устойчивото развитие и да насърчат развитието на компетентност в областта на устойчивото развитие сред служителите на HoReCa.

За тази цел са разработени 6 модула, покриващи важни аспекти като:

- Устойчивост в HoReCa сектора,
- Управление на отпадъците и рециклиране,
- Намаляване на отпадъците от храна,
- Местни традиционни ресурси, местна икономика, общество и използване на органични материали,
- Алтернативна/ възобновяема енергия, ниски въглеродни емисии,
- Управление на човешките ресурси, важноста от обучението и благополучието на служителите.

Модулите съдържат важна информация и инструменти за подобряване на уменията в областта на устойчивото развитие, с точки като препратки, най-добри практики, проверка на знанията ви или храна за размисъл.



Какво следва?

- Пилотно изпробване на съдържанието и средата за обучение Aim2Sustain в институции за предоставяне на ПОО в партньорските страни;
- Събития за мултипликатори в партньорските страни;
- Международната конференция на Aim2Sustain ще се проведе на 5 декември във Вилнюс.



aim2sustain.erasmus.site/



facebook.com/Aim2SustainErasmus

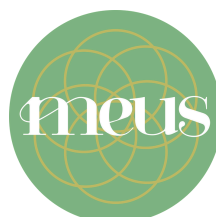
Project partners:



Lithuania



Bulgaria



Spain



Portugal



Greece



The Netherlands



Poland



Съфинансирано от
Европейския съюз

Финансирано от Европейския съюз. Изразените възгледи и мнения обаче принадлежат изцяло на техния(ите) автор(и) и не отразяват непременно възгледите и мненията на Европейския съюз или на Националната агенция. За тях не носи отговорност нито Европейският съюз, нито НА.



Aim2Sustain
Sustainability skills for HORECA

Newsletter #3

Los días 16 y 17 de abril, Tuvo lugar el Workshop "Train the Trainers" organizado por Roc Mondriaan, institución líder en educación y formación profesional de los Países Bajos, y que ofrece programas integrales de formación HoReCa.

Los socios del proyecto colaboraron para llegar a un consenso sobre el diseño y el contenido de los módulos desarrollados para el **espacio de aprendizaje Aim2Sustain**.



Los socios del proyecto discutieron el diseño del **espacio de aprendizaje Aim2Sustain** y pasaron dos días revisando los módulos para encontrar una diseño común de todos los elementos necesarios para desarrollar las habilidades de sostenibilidad de los empleados en el sector HoReCa. El entorno de enseñanza/aprendizaje permitirá a los profesores de diferentes materias integrar temas de sostenibilidad en sus lecciones y desarrollar las habilidades de sostenibilidad de los estudiantes.

Módulo piloto presentado durante el workshop de La Haya



Durante el taller, el Módulo 4, desarrollado por Roc Mondriaan, sobre productos locales, economía y sociedad, y el uso de ingredientes orgánicos fue presentado y pilotado por los profesores del Centro.

El objetivo principal de este módulo es promover un cambio de actitudes y comportamientos y la adopción de prácticas sostenibles en relación con los productos tradicionales locales y la economía. Esto se logró dando a los estudiantes ejemplos prácticos de cómo elegir productos e ingredientes orgánicos locales y tradicionales es mejor para la economía local, más saludable para la sociedad y menos dañino para el medio ambiente.

Por otro lado, todos los socios tuvieron la oportunidad de conocer las actividades sostenibles que Roc Mondriaan lleva a cabo a diario en varios departamentos del colegio durante una visita guiada por las instalaciones.

Además, todas las comidas servidas durante el taller fueron preparadas por los estudiantes de la escuela y servidas en los restaurantes de la escuela.





Espacio de aprendizaje Aim2Sustain

Para mejorar la competencia en sostenibilidad de los estudiantes, particularmente para los futuros empleados de HoReCa, es crucial fortalecer primero la capacidad de los profesores para enseñar temas de sostenibilidad.

Por lo tanto, los docentes deben ser conscientes de los requisitos del sector HoReCa y sus temas, así como tener fácil acceso a materiales listos para usar (REA) que puedan adaptar e integrar en su proceso de enseñanza.

Con el objetivo de conseguirlo, el consorcio ha creado el espacio de aprendizaje Aim2Sustain. Esta plataforma ofrece a los profesores una comprensión integral de los requisitos necesarios y una variedad seleccionada de temas. Estos temas están diseñados para mejorar las habilidades de sostenibilidad de los estudiantes y fomentar el desarrollo de competencias de sostenibilidad entre los empleados de HoReCa.

Para ello se han desarrollado 6 módulos, abarcando áreas importantes como:

- Sostenibilidad en el sector HoReCa,
- Gestión y reciclaje de residuos,
- Reducción del desperdicio de alimentos,
- Recursos tradicionales locales, economía local, sociedad, uso de materiales orgánicos,
- Energía alternativa/renovable, baja en carbono
- Gestión de recursos humanos, la importancia del bienestar y la formación de los empleados.

Los módulos contienen contenidos y herramientas útiles para mejorar las habilidades de sostenibilidad, con puntos como referencias, mejores prácticas, comprobar sus conocimientos o elementos de reflexión.



Próximos pasos

- Poner a prueba el contenido del espacio de aprendizaje Aim2Sustain en escuelas de FP en todos los países socios;
- Eventos multiplicadores en países socios;
- El 5 de diciembre se celebrará en Vilnius la conferencia internacional Aim2Sustain.



aim2sustain.erasmus.site/



facebook.com/Aim2SustainErasmus

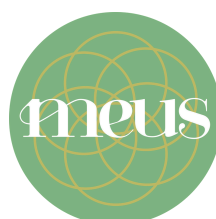
Project partners:



Lithuania



Bulgaria



Spain



Portugal



Greece



The Netherlands



Poland



Co-funded by
the European Union

Financiado por la Unión Europea. Los puntos de vista y opiniones expresados son únicamente los de los autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o la Agencia Nacional. Ni la Unión Europea ni la Agencia Nacional se hacen responsables de ellos.



Aim2Sustain
Sustainability skills for HORECA

Newsletter #3

Nos dias 16 e 17 de abril, a escola Roc Mondriaan, instituição líder no ensino e formação profissional nos Países Baixos, que disponibiliza programas abrangentes de formação para o canal HoReCa, organizou o workshop "Train the Trainers".

Os parceiros do projeto colaboraram e chegaram a um consenso sobre o design e o conteúdo dos módulos desenvolvidos para a **plataforma online de aprendizagem Aim2Sustain**



Os parceiros do projeto decidiram sobre a conceção da **plataforma online de aprendizagem Aim2Sustain** e dedicaram 2 dias à revisão dos módulos sobre as competências de sustentabilidade para os profissionais do canal HoReCa.

A plataforma online pretende facilitar a integração de tópicos de sustentabilidade por parte de professores de diversas disciplinas, promovendo o desenvolvimento de competências sustentáveis nos alunos e profissionais.

Módulo piloto apresentado no Workshop de Haia



Durante o workshop, o Módulo 4, elaborado pelo parceiro Roc Mondriaan, relativo a produtos locais, economia e sociedade, e a utilização de ingredientes orgânicos foi apresentado e testado pelos professores da Escola.

O objetivo principal deste módulo é fomentar a mudança de atitudes e comportamentos, bem como a adoção de práticas sustentáveis em relação aos produtos tradicionais locais e à economia local. Esta aula experimental proporcionou aos alunos exemplos práticos de como a seleção de produtos locais e tradicionais, com ingredientes orgânicos, é mais benéfica para a economia local, mais saudável para a sociedade e menos prejudicial para o ambiente.

Por outro lado, todos os parceiros tiveram a oportunidade de conhecer as atividades sustentáveis realizadas diariamente pela Escola Roc Mondriaan, nos vários departamentos, durante uma visita guiada às instalações.

Adicionalmente, todas as refeições durante o workshop foram confeccionadas e servidas pelos estudantes da escola.





Plataforma online *Aim2Sustain*

Para desenvolver a competência em sustentabilidade dos estudantes, especialmente dos futuros colaboradores do canal HoReCa, é essencial fortalecer a capacidade dos professores para dar formação sobre temas de sustentabilidade.

Assim, os professores tomam consciência das exigências do canal HoReCa , além de terem acesso privilegiado a Recursos Educacionais Abertos que possam incorporar e ajustar no seu método de ensino.

Com o intuito de alcançar esse objetivo, os parceiros do consórcio criaram o espaço de aprendizagem online Aim2Sustain. Esta plataforma proporciona aos professores uma compreensão abrangente dos requisitos necessários e uma variedade de tópicos selecionados, concebidos para fortalecer as competências de sustentabilidade dos alunos e fomentar o desenvolvimento de competências de sustentabilidade entre os profissionais do canal HoReCa.

Para esse propósito, foram criados 6 módulos, abrangendo áreas importantes como:

- Sustentabilidade no canal HoReCa,
- Gestão e reciclagem de resíduos,
- Redução do desperdício alimentar,
- Recursos locais tradicionais, economia local, utilização de materiais orgânicos,
- Energia alternativa/renovável, com baixas emissões de carbono,

Gestão de recursos humanos, importância do bem-estar e formação dos colaboradores.

Os módulos incluem conteúdos e ferramentas úteis para melhorar as competências de sustentabilidade, abrangendo referências, melhores práticas, avaliação de conhecimentos e reflexões.



Próximos passos :

- Gerir o conteúdo da plataforma online de aprendizagem Aim2Sustain, nos países parceiros;
- Eventos multiplicadores nos países parceiros;
- Conferência Internacional Aim2Sustain, em Vilnius, a 5 de dezembro.



aim2sustain.erasmus.site/



facebook.com/Aim2SustainErasmus

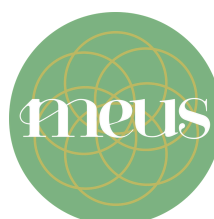
Project partners:



Lithuania



Bulgaria



Spain



Portugal



Greece



The Netherlands



Poland



Co-funded by
the European Union

Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência Nacional. Nem a União Europeia nem a Agência Nacional podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.



Aim2Sustain
Sustainability skills for HORECA

Ενημερωτικό δελτίο #3

Στις 16-17 Απριλίου διοργανώθηκε το εργαστήριο Train the Trainers από το Roc Mondriaan, ένα κορυφαίο ίδρυμα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην Ολλανδία, που παρέχει ολοκληρωμένα προγράμματα κατάρτισης HoReCa.

Οι εταίροι του έργου συνεργάστηκαν για να καταλήξουν σε συναίνεση σχετικά με το σχεδιασμό και το περιεχόμενο των ενοτήτων που αναπτύχθηκαν για τον μαθησιακό χώρο Aim2Sustain.



Οι εταίροι του έργου συζήτησαν τον σχεδιασμό του χώρου μάθησης Aim2Sustain και αφιέρωσαν 2 ημέρες εξετάζοντας τις ενότητες για να βρουν μια κοινή κατανόηση όλων των στοιχείων που απαιτούνται για την ανάπτυξη των δεξιοτήτων βιωσιμότητας των εργαζομένων στον κλάδο HoReCa. Το περιβάλλον διδασκαλίας του χώρου μάθησης θα επιτρέψει σε εκπαιδευτικούς διαφορετικών μαθημάτων να ενσωματώσουν θέματα αειφορίας στα μαθήματά τους και να αναπτύξουν τις δεξιότητες βιωσιμότητας των εκπαιδευομένων.

Διεξαγωγή πιλοτικού μαθήματος κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου της Χάγης



Κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου, παρουσιάστηκε η Ενότητα 4, που αναπτύχθηκε από το Roc Mondriaan, σχετικά με τα τοπικά προϊόντα, την οικονομία και την κοινωνία και τη χρήση βιολογικών συστατικών και τέθηκε πιλοτικά από τους καθηγητές του Κέντρου.

Ο κύριος στόχος αυτής της ενότητας είναι να προωθήσει μια αλλαγή στη στάση και τη συμπεριφορά και την υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών σε σχέση με τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα και την οικονομία. Αυτό επιτεύχθηκε δίνοντας στους/στις εκπαιδευόμενους/ες πρακτικά παραδείγματα για το πώς η επιλογή τοπικών και παραδοσιακών προϊόντων και βιολογικών συστατικών είναι καλύτερη για την τοπική οικονομία, πιο υγιεινή για την κοινωνία και λιγότερο επιβλαβής για το περιβάλλον.

Από την άλλη πλευρά, όλοι οι εταίροι είχαν την ευκαιρία να μάθουν για τις βιώσιμες δραστηριότητες που διεξάγει καθημερινά ο Roc Mondriaan σε διάφορα τμήματα του σχολείου κατά τη διάρκεια μιας ξενάγησης στις εγκαταστάσεις.

Επιπρόσθετα, όλα τα γεύματα που σερβίρονταν κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου παρασκευάστηκαν από τους μαθητές του σχολείου και σερβίρονταν στα εστιατόρια του Roc Mondriaan.





Aim2Sustain Εκπαιδευτικός Χώρος

Για να ενισχυθεί η ικανότητα βιωσιμότητας των εκπαιδευομένων, ιδιαίτερα για τους μελλοντικούς υπαλλήλους του κλάδου HoReCa, είναι σημαντικό να ενισχυθεί πρώτα η ικανότητα των εκπαιδευτικών να διδάσκουν θέματα αειφορίας.

Ως εκ τούτου, οι εκπαιδευτικοί θα πρέπει να γνωρίζουν τις απαιτήσεις του κλάδου HoReCa και τα θέματα του, καθώς και να έχουν εύκολη πρόσβαση σε έτοιμο προς χρήση υλικό (OERs) το οποίο μπορούν να προσαρμόσουν και να ενσωματώσουν στη διδακτική τους διαδικασία.

Με στόχο να το πετύχει αυτό, η κοινοπραξία δημιούργησε τον χώρο μάθησης Aim2Sustain. Αυτή η πλατφόρμα προσφέρει στους εκπαιδευτικούς μια ολοκληρωμένη κατανόηση των απαραίτητων απαιτήσεων και μια επιμελημένη σειρά θεμάτων. Αυτά τα θέματα έχουν σχεδιαστεί για να ενισχύσουν τις δεξιότητες βιωσιμότητας των μαθητών και να προωθήσουν την ανάπτυξη της ικανότητας βιωσιμότητας μεταξύ των εργαζομένων της HoReCa.

Για το σκοπό αυτό, έχουν αναπτυχθεί 6 μαθησιακές ενότητες που καλύπτουν σημαντικούς τομείς όπως:

- Εισαγωγή στον οδηγό για τη βιωσιμότητα ως ικανότητα - δεξιότητα στον κλάδο HoReCa.
- Διαχείριση και ανακύκλωση απορριμμάτων.
- Μείωση της σπατάλης τροφίμων.
- Τοπικά προϊόντα, οικονομία και κοινωνία, χρήση βιολογικών συστατικών.
- Εναλλακτικές/ ανανεώσιμες πηγές ενέργειας και παραγωγή χαμηλών εκπομπών άνθρακα.
- Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού (ΔΑΔ), η σημασία της ευημερίας και της εκπαίδευσης των εργαζομένων.

Οι μαθησιακές ενότητες περιέχουν χρήσιμο περιεχόμενο και εργαλεία για την ενίσχυση των δεξιοτήτων βιωσιμότητας, με σημεία όπως αναφορές, βέλτιστες πρακτικές, έλεγχο των γνώσεών σας ή τροφή για σκέψη.



Επόμενα βήματα:

- Πιλοτική εφαρμογή του περιεχομένου μαθησιακού χώρου Aim2Sustain σε σχολές ΕΕΚ στις χώρες εταίρους.
- Πολλαπλασιαστικές εκδηλώσεις σε χώρες εταίρους.
- Στις 5 Δεκεμβρίου το Διεθνές Συνέδριο Aim2Sustain θα πραγματοποιηθεί στο Βίλνιους.



aim2sustain.erasmus.site/



facebook.com/Aim2SustainErasmus

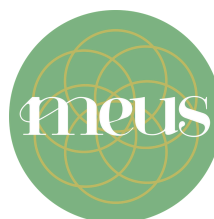
Συνεργάτες του έργου:



Λιθουανία



Βουλγαρία



Ισπανία



Πορτογαλία



Ελλάδα



Ολλανδία



Πολωνία



Co-funded by
the European Union

Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες που εκφράζονται είναι μόνο του/των συγγραφέα/ών και δεν αντικατοπτρίζουν απαραίτητα εκείνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή της Εθνικής Υπηρεσίας. Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε η Εθνική Υπηρεσία μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνες για αυτές. Νο. 2022-1-LT01-KA220-VET-000085675



Aim2Sustain
Sustainability skills for HORECA

Nieuwsbrief #3

Op 16 en 17 april vond de workshop *Train the Trainers* plaats, georganiseerd door Roc Mondriaan, een vooraanstaand beroepsonderwijs- en trainingsinstituut in Nederland, dat uitgebreide HoReCa-trainingsprogramma's aanbiedt.

De projectpartners hebben samengewerkt om consensus te bereiken over het ontwerp en de inhoud van de modules die zijn ontwikkeld voor de **Aim2Sustain-leeromgeving**.



De projectpartners hebben het ontwerp van de **Aim2Sustain-leeromgeving** besproken en hebben twee dagen besteed aan het beoordelen van de modules om het eens te worden over alle elementen die nodig zijn om de duurzaamheidsvaardigheden van werknemers in de HoReCa-sector te ontwikkelen.

De onderwijs-/leeromgeving zal docenten van diverse vakken in staat stellen om duurzaamheid in hun lessen te integreren en de bijbehorende vaardigheden van studenten te ontwikkelen.

Pilotmodule gelanceerd tijdens de Workshop in Den Haag.



Tijdens de workshop werd Module 4, ontwikkeld door ROC Mondriaan, over lokale producten, de economie en de samenleving, en het gebruik van biologische ingrediënten gepresenteerd en getest door de docenten van de school.

Het primaire doel van deze module is het stimuleren van een verandering in houding en gedrag en het omarmen van duurzame praktijken met betrekking tot lokale traditionele producten en de economie. Hiervoor hebben de studenten concrete voorbeelden gehoord van hoe het selecteren van lokale en traditionele producten en biologische ingrediënten gunstiger is voor de lokale economie, de gezondheid van de samenleving bevordert en minder schadelijk is voor het milieu.

Tijdens een rondleiding kregen alle partners de gelegenheid om de duurzame activiteiten te ontdekken die ROC Mondriaan dagelijks uitvoert op diverse afdelingen van de school.

Bovendien werden alle maaltijden die tijdens de workshop werden geserveerd, bereid en geserveerd door de leerlingen van de school, in de restaurants van de school.





Aim2Sustain Learning Space

Om de duurzaamheidsvaardigheid van studenten te vergroten, met name voor toekomstige HoReCa-werknemers, is het essentieel om eerst de deskundigheid van leraren te versterken om duurzaamheidsonderwerpen te onderwijzen.

Daarom dienen docenten bekend te zijn met de eisen van de HoReCa-sector en de onderwerpen ervan, en eenvoudig toegang te hebben tot kant-en-klare materialen die zij kunnen aanpassen en integreren in hun lessen.

Om dit te bereiken heeft het consortium de leeromgeving Aim2Sustain gecreëerd. Dit platform biedt docenten een uitgebreid inzicht in de noodzakelijke vereisten en een scala aan onderwerpen. Deze onderwerpen zijn bedoeld om de duurzaamheidsvaardigheden van studenten te verbeteren en de ontwikkeling van duurzaamheidscompetenties onder HoReCa-werknemers te bevorderen.

Voor dit doel zijn 6 modules ontwikkeld, die belangrijke gebieden bestrijken zoals:

- Duurzaamheid in de HoReCa-sector,
- Afvalbeheer en recycling.
- Vermindering van voedselverspilling,
- Lokale producten, economie en samenleving, gebruik van biologische ingrediënten
- Alternatieve/hernieuwbare energiebronnen en CO2 uitstootarme productie
- Human Resources Management, de belang van welzijn en scholing van werknemers.

De modules bieden waardevolle inhoud en tools om duurzaamheidsvaardigheden te verbeteren, met achtergrondinformatie, best practices, kennistests en 'stof tot nadenken'.



Vervolgstappen

- Het testen van de inhoud van de Aim2Sustain-leerruimte op scholen voor beroepsonderwijs en -opleiding in partnerlanden;
- Vermenigvuldigingsgebeurtenissen in partnerlanden;
- Op 5 december wordt de Internationale Conferentie van Aim2Sustain gehouden in Vilnius.



aim2sustain.erasmus.site/



facebook.com/Aim2SustainErasmus

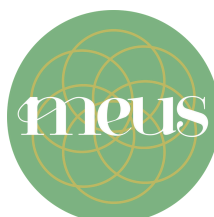
Projectpartners:



Litouwen



Bulgarije



Spanje



Portugal



Griekenland



Nederland



Polen



Co-funded by
the European Union

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 het nationale agentschap kan hiervoor verantwoordelijk worden gesteld.



Aim2Sustain
Sustainability skills for HORECA

Newsletter #3

W dniach 16-17 kwietnia warsztaty Train the Trainers zostały zorganizowane przez Roc Mondriaan, wiodącą instytucję kształcenia i szkolenia zawodowego w Holandii, oferującą kompleksowe programy szkoleniowe dla branży HoReCa.

Partnerzy projektu współpracowali w celu osiągnięcia konsensusu w sprawie projektu i treści modułów opracowanych dla **przestrzeni edukacyjnej Aim2Sustain**.



Partnerzy projektu omówili strukturę **przestrzeni edukacyjnej Aim2Sustain** i spędzili 2 dni na przeglądaniu modułów, aby wspólnie wypracować zrozumienie wszystkich elementów potrzebnych do rozwijania umiejętności pracowników sektora HoReCa w zakresie zrównoważonego rozwoju. Środowisko nauczania/uczenia się umożliwi nauczycielom różnych przedmiotów włączenie tematów związanych ze zrównoważonym rozwojem do swoich lekcji i rozwijanie umiejętności uczniów w tym zakresie.

Moduł pilotażowy wprowadzony podczas warsztatów w Hadze



Podczas warsztatów, moduł 4, opracowany przez Roc Mondriaan, dotyczący produktów lokalnych, gospodarki i społeczeństwa oraz wykorzystania składników organicznych, został zaprezentowany i pilotowany przez nauczycieli z Centre.

Głównym celem tego modułu jest promowanie zmiany postaw i zachowań oraz przyjęcie zrównoważonych praktyk w odniesieniu do lokalnych produktów tradycyjnych i gospodarki. Cel ten został osiągnięty poprzez dostarczenie uczniom praktycznych przykładów tego, jak wybór lokalnych i tradycyjnych produktów oraz składników organicznych jest lepszy dla lokalnej gospodarki, zdrowszy dla społeczeństwa i mniej szkodliwy dla środowiska.

Wszyscy partnerzy mieli okazję dowiedzieć się o zrównoważonych działaniach, które Roc Mondriaan prowadzi codziennie w różnych działach szkoły podczas wycieczki z przewodnikiem po obiektach.

Ponadto wszystkie posiłki serwowane podczas warsztatów były przygotowywane przez uczniów szkoły i podawane w szkolnych restauracjach.





Przestrzeń edukacyjna Aim2Sustain

Aby zwiększyć kompetencje uczniów w zakresie zrównoważonego rozwoju, szczególnie w przypadku przyszłych pracowników branży HoReCa, kluczowe jest wzmocnienie umiejętności nauczycieli w zakresie nauczania tematów związanych ze zrównoważonym rozwojem.

Dlatego nauczyciele powinni być świadomi wymagań sektora HoReCa, a także mieć dostęp do gotowych do użycia materiałów (OER), które mogą dostosować i zintegrować z procesem nauczania.

Aby to osiągnąć, konsorcjum stworzyło przestrzeń edukacyjną Aim2Sustain. Platforma ta oferuje nauczycielom kompleksowe zrozumienie niezbędnych wymagań i wyselekcjonowany zakres tematów. Tematy te mają na celu zwiększenie umiejętności uczniów w zakresie zrównoważonego rozwoju i wspieranie rozwoju kompetencji w zakresie zrównoważonego rozwoju wśród pracowników HoReCa.

W tym celu opracowano 6 modułów obejmujących ważne obszary, takie jak:

- Zrównoważony rozwój w sektorze HoReCa,
- Zarządzanie odpadami i recykling,
- Redukcja odpadów żywnościowych,
- Lokalne tradycyjne zasoby, lokalna gospodarka, społeczeństwo, wykorzystanie materiałów organicznych,
- Energia alternatywna/odnawialna, niskoemisyjna
- Zarządzanie zasobami ludzkimi, znaczenie dobrego samopoczucia pracowników i szkoleń.

Moduły zawierają przydatne treści i narzędzia zwiększające umiejętności w zakresie zrównoważonego rozwoju, z punktami takimi jak referencje, najlepsze praktyki, sprawdzenie wiedzy lub przemyslenia.



Następne kroki:

- Pilotaż treści przestrzeni edukacyjnej Aim2Sustain w szkołach zawodowych w krajach partnerskich;
- Wydarzenia upowszechniające w krajach partnerskich;
- 5 grudnia w Wilnie odbędzie się międzynarodowa konferencja Aim2Sustain.



aim2sustain.erasmus.site/



facebook.com/Aim2SustainErasmus

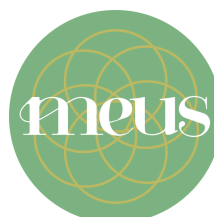
Partnerzy projektu:



Litwa



Bułgaria



Hiszpania



Portugalia



Grecja



Holandia



Polska



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the National Agency. Neither the European Union nor National Agency can be held responsible for them.