

## УЧЕБНА ЕДИНИЦА 1

### КАКВО ПРЕДСТАВЛЯВАТ "ЗЕЛЕНИТЕ" УМЕНИЯ?

<b>ЕКР ниво квалификация</b>	<b>2</b>
<b>времетраене</b>	<b>2 часа</b>

<b>Резултати от обучението</b>	<b>Знания</b>	<b>Умения</b>	<b>Компетентности</b>
PO1 K1: Проучване на устойчивостта в рамките на даден бизнес; умее да работи в екип, да комуникира как зелените умения се трансферират в задачи и умения	Той/Тя знае как да: <ul style="list-style-type: none"> <li>Изготвя препоръки за ресурсна ефективност.</li> <li>Описва принципите на устойчивост</li> <li>Изготвя препоръки за намаляване на отпадъците и насърчаване на рециклирането</li> <li>Научава как устойчивостта се вписва в бизнеса</li> <li>Научава как устойчивостта се вписва в ХОРЕКА бизнеса</li> </ul>	Той/Тя може да: <ul style="list-style-type: none"> <li>Показва разбиране за устойчивост в контекста на бизнеса и общността</li> <li>Свързва устойчиви и екологични стратегии с потенциални умения и задачи</li> </ul>	Той/Тя отговаря за: <ul style="list-style-type: none"> <li>Работа в екип, комуникиране на начина, по който екологосъобразните умения и стратегии се трансферират в задачи и умения</li> </ul>
PO2 K3: Разбиране как устойчивостта се вписва в бизнеса. Обобщаване на местни, регионални и национални стандарти за екологосъобразно сертифициране	Той/Тя знае как да: <ul style="list-style-type: none"> <li>Обяснява местните, регионалните и националните стандарти за екологосъобразно сертифициране</li> <li>Да се предоставят местни, регионални и национални стандарти за екологосъобразно сертифициране, както и целите на ООН за устойчиво развитие и туризъм</li> <li>Предоставяне на цифрови инструменти за помощ при екологосъобразни умения и практики за устойчивост</li> </ul>	Той/Тя може да: <ul style="list-style-type: none"> <li>Разграничава на зелените умения от други задачи в бизнеса</li> <li>Да проучва съответните публикации, за да следи актуалната информация за зелените умения в сектора ХОРЕКА на местно, национално и европейско равнище</li> </ul>	Той/Тя отговаря за: <ul style="list-style-type: none"> <li>Избор на налични цифрови инструменти за подпомагане на зелените умения и практиките за устойчивост</li> <li>Работи самостоятелно за инкорпориране на зелени умения в работните задачи</li> </ul>

РОЗ К4: Анализиране как устойчивостта се вписва в ХОРЕКА бизнеса	Той/Тя знае как да: <ul style="list-style-type: none"> <li>Изготвя шаблони, които да помогнат на собствениците на фирми да станат "зелени"</li> </ul>	Той/Тя може да: <ul style="list-style-type: none"> <li>Да обяснява устойчивостта в рамките на бизнеса и в контекста на общността</li> <li>Тълкува докладите на правителството и индустрията за зелените умения и устойчивите стратегии</li> </ul>	Той/Тя отговаря за: <ul style="list-style-type: none"> <li>Разпространяване на актуална информация и практики за зелени умения сред заинтересованите страни</li> </ul>
--	---	---	--

## СЪДЪРЖАНИЕ НА УЧЕБНАТА ЕДИНИЦА

Целта на учебната единица е да предостави основни познания на учениците за значението "Greening". Темата е предназначена да помогне на учениците да разпознават препоръки, които подкрепят устойчивостта и разбират ефективно ангажимента на работодателя към принципите на устойчивост. Темата ще представи и препоръки, които подкрепят намаляването на отпадъците и ще насърчат рециклирането.

Използваните от учителя доказателства ще се основават на теоретични лекции, практическа работа, индивидуално задание, презентации на студенти, гост-лекции, работилници, видео, РРТ и така нататък.

В края на обучението учениците ще бъдат оценявани чрез някои въпроси, включени в този документ. Въпросите ще акцентират върху теоретичната част и ще помогнат да се получат необходимите знания за преминаване в бъдеще към практическата част.

### Въвеждане

Зелената технология или известна като чиста технология, е прилагането на науката за околната среда, която помага за опазването на природната среда и нейните ресурси, като по този начин се минимизират негативните въздействия, които хората имат върху нея.

Технологиите се отнасят само до прилагането на знания за създаване на стоки или услуги, които улесняват и отговарят на нуждите на хората.

Зелените технологии са тясно свързани с устойчивото развитие.

Някои от тези технологии се използват за рециклиране, пречистване на водата и въздуха, пречистване на газове, управление на твърди отпадъци и възобновяема енергия.

През последните десетилетия рециклирането все повече се вменява в съзнанието на хората, което го превръща в световен феномен, който се разраства. Рециклирането е една от основните дейности на концепцията за зелена технология, която насърчава хората да използват повторно неща, които могат да се рециклират като хартия, картон, кутии и т.н.

Водата е един от основните ресурси за оцеляване. Тя обхваща 71% от повърхността на земята, 97% е солена вода, 3% е прясна и само 1% е в течно състояние.

Затова е много важно да се повиши осведомеността относно грижата за водата, за да се гарантира, че тя ще продължи в бъдеще, като се опитваме да намалим потреблението и да се създадат съоръжения за пречистване на водите.

Използвайки тази зелена технология, можете да получите за възстановяване на водата в големи количества и по този начин да се намали консумацията. Друга съществуваща технология, свързана с това, е да се превърне солена вода в прясна такава.

В днешно време възобновяемите енергийни източници са от първостепенно значение, защото могат да бъдат повторно употребени, в допълнение към това, че не замърсяват, а въглеродните емисии, които се изпращат в атмосферата, се свиват.

Този тип енергия може да се произвежда естествено от природни обекти като дърво, слънчева енергия, вятър и биогаз.

Друг вид зелена технология, използвана за кухни, е използването на мелачки за храни, тъй като те намаляват натрупването на отпадъци, намаляват емисиите на замърсяващи газове и позволяват превръщането на хранителните отпадъци в биогаз, така че те на свой ред да произвеждат електроенергия.

Сензорите също се считат за зелени технологии, тъй като те са устройства, които могат да измерват физическите количества и да ги трансформират в електрически сигнали. Може да има присъствени, температурни, светлинни сензори и др.

Ето защо, тези сензори се считат за интелигентни системи, тъй като те контролират много неща в хотелските стаи и от своя страна са приятелски настроени към околната среда, тъй като изключват светлините и телевизорите когато никой не е в стаята.

По същия начин, с помощта на температурни и присъствени сензори, когато гостът напусне стаята, температурата се повишава или пада в

зависимост от климата, така че да не се замърсява и да не се увеличава използването на електрическа енергия.

Също така днес има нова технология за осветяване, известна като LED (Light Emiting Diodes). Тази технология позволява спестяване на светлина, а освен това осветява повече и трае по-дълго от обикновените.

Тази технология е приложена и към телевизори. Първите телевизори консумират много електричество, тъй като те работят с крушки, но с разработването на плазмени телевизори, LCD и в днешно време LED такива, това позволява на телевизорите да консумират по-малко електрическа енергия, като по този начин се превръщат в по-екологични електрически устройства.

Технологиите непрекъснато се развиват, стават все по-щателни за околната среда и допринасят за нейното опазване.

## 1. Зелена оферта в гостоприемството

Зелена оферта в областта на гостоприемството все повече радва любителите на околната среда. Биохраната, повторната употреба на водата, енергоспестяването чрез естествено осветление и вентилация, зали с машини за производство на енергия и инфраструктура, изградена върху рециклируеми материали, са автентичното предложение, с което устойчивите хотели се стремят не само да угодят на госта, но и да откликнат на климатичните фактори.

С оглед на тези алтернативи, все повече хотели включват природосъобразни технологии, но все още е не много развита тенденция, има някои хотели, които вече повторно използват водата за напояване на растения, но това са много малка част от всички хотели. Новопостроените хотели използват слънчеви панели за отопление на вода, технологии, които са по-приятелски настроени към околната среда, но не можем да кажем, че тези хотели вече са "зелени".

### 1.1 Какво прави един хотел устойчив?

Хотел, разположен сред природата не е непременно природосъобразен хотел, напротив - може да бъде атака срещу природата. Това, което го прави устойчив, е неговата конструктивна форма, вида технологии, които използва за рециклиране на вода, твърди отпадъци, отопление на водата.

Един ясен пример е даден от хотел в Колумбия, където през 92-та при кризата по време на Гавирия и прекъсването на електричеството, те започнаха да търсят алтернативи. Оттогава започнаха да работят по това как да използват слънчеви панели или друг алтернативен източник на енергия и решиха да се превърнат в хотел, който не вреди на околната среда.

Един Биохотел има вертикални градини на фасадата и вътре е зелено навсякъде, на гостите се прави специален тур, за да разберат малко повече за функционирането му - масите са направени от компресиран картон, използва се органичен памук, има собствена градина за зеленчуци и подправки (марули, домати, патладжани и всички билки, които се използват в ресторанта и бара), тераса, слънчеви панели и хората са очаровани и се възхищават на всичко това.

В типичен зелен хотел се извършва процес на разделно събиране на боклука, една компания събира всички отпадъци, дори и органичните в замяна на получаването на тор, който се използва в отглеждането на растенията.

## 2. Какво се случва с ресторантите?

Освен хотелите, ресторантите в днешно време също стават все по-"приятелски" настроени към природата. Най-важното нещо за екологичното заведение е да бъдеш много разумен относно разхищаването на храни. За целта повечето мениджъри на ресторанти използват различни технологии. Например, те използват цифрови инструменти за инвентар като Peachworks или BevSpot. Софтуерът изпраща предупреждения до вашите смартфони, ако е срокът на годност изтича. Също така, може да се следи инвентара в реално време, за да се избегне презапасяване.

Друг важен фактор е даряването на храната, приготвена в излишък: така всичко се използва и не се изхвърля храна. Това е позитивна реклама за вашия ресторант! Друга фактор за превръщането в екологично съобразен ресторант е намаляване на потреблението на енергия. За целта можете да изберете енергийно ефективни уреди. Има знак Energy Star, който показва, че се консумира по-малко енергия, без да се влияе на производителността.

Освен това, за да бъде "зелен" вашият бизнес, трябва да се сервират органични храни, но органичен не е единственият фактор, който засяга устойчивостта на храните. Органичен и устойчив не винаги вървят заедно, всъщност са възможни други практики:

Според много потребители, предлагането на местна храна се счита за една от най-добрите практики за вашия устойчив ресторант. Също така, опитайте се да намалите пластмасовите опаковки, като например използвате продукти, които се предлагат в опаковки, произведени от рециклирани материали. Алтернатива би била използването на биоразградими или компостируеми материали като захарна тръстика, бамбук или PLA пластмаса. Тези материали не се широко разпространени, защото много собственици смятат, че са с ниско качество, но всъщност голяма част са трайни като пластмаса. Например, много градове по света забраняват пластмасови сламки, като ги заменят с PLA пластмаса и хартиени такива. В някои градове също е забранено използването на найлонови торбички, така че да помисли към преминаване към екологични чанти като по-добра алтернатива.

Освен това, предлагането на много вегетариански и веган опции, може да бъде не само добър екологичен вариант, но също така помага за набирање на популярност сред потребителите. Предпочитаната храна на растителна основа вместо еко-интензивни продукти, като например месото, може да намали щетите за околната среда. От друга гледна точка, морските дарове не могат да бъдат сертифицирани по биологичен начин. Има устойчиви опции морски дарове, изброени в Blue Ocean Институт или "Зелените" списъци на аквариума в Монтерей. Опитайте се да се избягват ГМО продукти и потърсете други устойчиви храните.

### 3. Политики за рециклиране в действие

В ХОРЕКА бизнеса има много компании, които помагат при проверката на местните отпадъци и рециклиране на всичко, което може да бъде преработено. Обикновено зависи от политиките във всяка страна. Като цяло, на повечето места, пластмаса, стъкло, хартия, картон и алуминий могат да бъдат рециклирани. Много държави предлагат рециклиране дори и за други предмети: електроника, повредено кухненско оборудване, батерии, крушки, бои, химикали и др. Някои държави също така позволяват превръщането на отпадъчните продукти в биодизел или енергия за многократна употреба. За да започнете да търсите какви могат да бъдат вашите опции, можете да прочетете Earth 911.

Важно е да се съсредоточи вниманието и върху източници и сертифициране на зелени ресторанти, които ви помагат да използвате еко-практики и да проверите ресурсите си. Организацията с нестопанска цел Зелената ресторантьорска асоциация (GRA) предлага сертифициране за ресторанти, които използват устойчиви политики. Мрежата на Зеления бизнес е американска програма, която помага

на вашето предприятие да влезе успешно в конкурентния зелен пазар. Компанията ви ще бъде включена в Националните зелени страници, където зелените потребители лесно могат да достигнат до вас. Използване на кърпи вместо хартиени салфетки, екологични почистващи препарати и избягване на химически продукти. Парно почистване може да бъде полезна опция за подове и килими. Също така, опитайте се да избегнете химическо почистване на униформи и покривки!

#### 4. Намаляване на замърсяването

Ако смятате, че вашето предприятие не може да повлияе замърсяването, грешите. Има много неща, които можете да промените, за да допринесе положително за опазване на околната среда. Ами служителите? Те могат да бъдат стимулирани да ограничат използването на коли и да се придвижват повече с градски транспорт, велосипеди, за да отидат на работа, като им се осигурят необходимите условия за това - например съхранение на велосипеди близо до офиса и възможност за взимане на душ. Купете превозни средства с алтернативно гориво или хибриди, подсигурете алтернативни зарядни станции.

#### 5. Помислете за устойчив интериорен декор

Декорацията може да бъде устойчива, например можете да поставите органични растения и цветя във вашето заведение, а също и памучни кърпи за салфетки и покривки за маса. Можете да опитате да избегнете хартия и пластмаса за еднократна употреба. Поставете маси, столове и други мебели, направени от възобновяемо дърво като бамбук или FSC сертифицирана дървесина. Опитайте се да си купите органичен памук, не конвенционални памучни текстилни изделия.

Екологизирането е добър начин за привличане на потребителите. Така че, информирайте вашите потенциални клиенти и ги привлечете. Зелените практики не винаги се виждат от хората, така че бъдете сигурни, че ще ги информирате. Социалните медии могат да помогнат в това начинание, празнувайте и популяризирайте Деня на Земята във вашия ресторант!

#### 6. Казуси

##### 6.1. Казус I

Спайс Айлънд Бийч Ризорт, Свети Георги, Гранада. Хотелски комплекс Spice Island Beach Resort е собственост на сър Ройстън



Хопкин и неговото семейство и е луксозна дестинация за гостите, които искат да се отпуснат и да се насладят на естествената красота на "Островът на подправките". Разположен само на пешеходно разстояние от известния плаж Grand Anse, комплексът има за цел да се слее и съжителства с местната среда на острова. Курортът използва слънчево отопление, обезсоляващи инсталации и всички видове енергоспестявания. Дейностите за максимално запазване на острова, като например почистване, засаждане на нови дървета или използване на плувни басейни без хлор, са от голямо значение. В допълнение, пушенето - дори електронни цигари - е напълно забранено в целия курорт, който се стреми да насърчи обновяването на тялото и душата.

## 6.2. Проучване на казус II

Lefay Resort & SPA Lago di Garda, Gargnano, Италия. Разположен в сърцето на Riviera dei Limoni, различните структури на този петзвезден курорт са интегрирани в склоновете на хълма, за да се намали разсейването на енергия и топлина. Хотелът отдава цялото си внимание към благополучието, повтарящи се теми в храната, атмосферата и спокойствието. В интериорния дизайн са използвани местни материали, а външната конструкция е изградена, като се зачита пейзажът и заобикалящата среда. Хотелът събира дъждовна вода и управлява отпадъците по устойчив начин. Този красив курорт е получил възможно най-високата акредитация в екотуризма: еко сертификацията в Advanced Ecotourism. Разположен на частен залив между Кернс и Пристанище Дъглас, курортът активно участва в процеса на възстановяване на околната среда. На територията на 58 хектара, Тала кани старейшините на общността Куку Яланджи да обяснят на гостите особеностите на тяхната култура; от лечебни растения до как да се копае земята, за да търсят храна.

Опитайте се да намерите нещо повече за тези хотели и да проучите бизнес плана им, като се фокусирате върху еко инструменти и как те се прилагат. Може да бъде интересно да се акцентира върху инвестициите, до които са достигнали тези хотели с този вид бизнес.

## 6.3. Случай на проучване III

Ресторант *Les Cols*: Жирона, Каталуния

Това място вдъхновява най-вече със заобикалящата го среда, поетичния пейзаж, през който река *Флувиа* се влива в потоците на скалите извън *Les Cols*.



Като се съобразява с традициите и сезоните, ресторантът осигурява най-доброто от всеки сезон по отговорен начин. Екологична кухня в хармония с обстановката и живота.

Не е необходимо да се демонстрира пищност, интензивността на красотата на екстериора и вкуса се комбинират в едно преживяване, което си струва да се помни.

Лукс е да си в компания под сянката на дърветата, разположени на брега на реката - това е възможно благодарение на пикник с кошници, в които чрез продукта се отразява почерка на ресторанта.

В допълнение към тази възможност къщата предлага дегустации от две менюта, от които да избирате. И двете се основават на местната храна, дадени във вашата градина, и тези, които са типични за селския пейзаж на La Garrotxa.

## 6.4. Случай Study IV

Ресторант *Uncommon Ground*: Чикаго, САЩ

През 2013 г. е обявен за най-зеления ресторант в света от Green Restaurant Association, за да отведе местното до следващото ниво, тъй като това е първата сертифицирана био ферма в Съединените щати. Опциите за напитки също са зелени, тъй като предлаганата бира се произвежда от първата органична пивоварна в щата Илинойс, която дарява 5% от печалбата си на различни ОГО.

## 7. Отговори на следните въпроси

1. До каква степен се използват зелените технологии? Изберете правилните 3 опции:

- a) Замърсяване
- b) Пречистване на водата и въздуха
- c) Рециклиране
- d) Въглеродни емисии
- e) Възобновяема енергия

2. Опишете с няколко думи значението на рециклирането. Какво описание е най-подходящото?

- a) Рециклирането замърсява околната среда
- b) Рециклирането се грижи за водата
- c) Рециклирането насърчава хората да използват повторно

3. В кои условия гостоприемството обхваща екологосъобразните технологии? Изберете 2 правилни опции

- a) Използване на слънчеви панели
  - b) Използване на смарт телевизори
  - c) Използване на електронни устройства
  - d) Повторно използване на вода, като например за напояване на растения
4. Какво прави хотелът устойчив? Изберете 3 правилни опции
- a) Разнообразие
  - b) Местоположение
  - c) Градини
  - d) Памук
5. По какви начини ресторантът може да се счита за екологосъобразен? Изберете 2 правилни опции.
- a) Бойкот на ГМО продукти
  - b) Използване на пластмасови сламки
  - c) Сервирайте местна храна
  - d) Използване на биоразградими продукти
6. Кои са основните политики, използвани от много държави по света?
- a) Изхвърляйте местните отпадъци
  - b) Избягвайте сертифицирането
  - c) Превръщане на отпадъчните продукти в биодизел
  - d) Пластмасата може да бъде многоизползваема
  - e) Батериите могат да бъдат рециклирани
7. Как можете да изберете устойчив интериор? Изберете 2 опции
- a) Разширете замърсяването
  - b) Използвайте пластмаса
  - c) Използване на дървесина от възобновяеми източници
  - d) Използване на обикновена боя
  - e) Използване на органичен памук

## ЧЕСТО ЗАДАВАНИ ВЪПРОСИ

1. Как мога да подкрепя намаляването на отпадъците и да насърчавам рециклирането?

Водата е един от основните ресурси за оцеляване, повишаване на осведомеността относно водата и създаване на съоръжения за пречистване на водите. Преобразуване на солената вода в прясна, подпомагайте преобразуването на отпадъците от храни в биогаз, така че те да генерират електроенергия. Също така, използвайте сензор за температура и заетост, така, че когато гостите напуснат стаята, температурата се повишава или пада в зависимост от

климата. LED (Light Emiting Diodes) осветлението осветява повече и издържа по-дълго от обикновеното.

- 2. Как мога да започна да превръщам хотела си в биохотел?**  
Има много Биохотели по целия свят, които използват зелена фасада, компресирани шкафове, органичен памук. Боклукът се изнася, за да стане по-чисто, без миризми и не се използва химически тор за растенията.
- 3. Кой цифров инструмент мога да използвам, за да бъда по-интелигентен в разхищаването на храни?**  
Можете да използвате цифрови инструменти за инвентар като Reachworks или BevSpot. Софтуерът изпраща предупреждения до вашите смартфони, ако е срокът на годност е почти изтекъл. Също така, може да се проследяват запасите в реално време, така че не се получава свръхзапасяване.
- 4. Кои са най-добрите варианти за създаване на устойчив ресторант?**  
Сервирането на органична и местна храна се счита за една от най-добрите възможности за превръщането в устойчив ресторант. Също така е много важно да се намалят пластмасовите опаковки и да се използват биоразградими материали като захарна тръстика, бамбук или PLA пластмаса. Освен това, повечето ресторанти предлагат много вегетариански и веган опции.
- 5. Има ли фирми в ХОРЕКА сектора, които помагат за проверката на местните отпадъци и рециклирането?**  
Можете да проучите Earth 911 и Green Restaurant, които също ще ви помогнат да използвате еко-практики и да оптимизирате ресурсите си. "Green Business Network" е американска програма, която помага на вашето предприятие да влезе успешно в конкурентния зелен пазар.



Project acronym: ENVIRECA  
 Project name: "Greening" apprenticeships in the HORECA industry  
 Project code: 2018-1-IT01-KA202-006773

**Document Information**

Document ID name: LEARNING MATERIALS UNIT 1  
 Document title: УЧЕБНА ЕДИНИЦА 1  
 Output Type: Project Management and Implementation  
 Date of Delivery: 07/07/2019  
 Activity type:  
 Activity leader: HRC Culinary Academy  
 Dissemination level: Confidential

**Document History**

Versions	Date	Changes	Type of change	Delivered by
Version 1.0	07/07/2019	Initial document		HRC

**Disclaimer**

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Add one of the following:

[for materials developed in the context of project's intellectual outputs]:  
 The project resources contained herein are publicly available under the [Creative Commons license 4.0 B.Y.](#)

[for Project Management and Implementation materials]:

This document is proprietary of the ENVIRECA Consortium. Project material developed in the context of Project Management & Implementation activities is not allowed to be copied or distributed in any form or by any means, without the prior written agreement of the ENVIRECA consortium.



## УЧЕБНА ЕДИНИЦА 2

### „ЗЕЛЕНА“ Вътрешна комуникация

ЕКР ниво квалификация	4/5
времетраене	9 часа

Резултати от обучението	знание	умения	Компетенции
K4 PO1: Проучване на устойчивостта в рамките на даден бизнес; умее да работи в екип, да комуникира как зелените умения се трансферират в задачи и умения	<p>Той/Тя знае как да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Комуникирай принципите и мисията на работодателя за устойчивост</li> <li>• Политики за отпадъци и рециклиране</li> <li>• Местни и регионални разпоредби за отпадъците и рециклирането.</li> </ul>	<p>Той/Тя може да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Представя принципите на компанията към другите чрез множество комуникационни канали</li> <li>• Трансформира данните в разбираеми презентации за групите от вътрешна аудитория</li> </ul>	<p>Той/Тя отговаря за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Описание на разпространението на местните разпоредби за устойчивост и зелени умения на вътрешни и външни акционери</li> <li>• Работа в екип за комуникация на това как екологосъобразните умения и стратегии се прехвърлят в задачи и умения.</li> </ul>
K5 PO2: Използване на цифрови умения за предаване на данни, доклади и друга информация на редица вътрешни акционери.	<p>Той/Тя знае как да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Как да се запознава акционерите с принципите за устойчивост, локалните и регионалните разпоредби</li> </ul>	<p>Той/Тя може да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Да обясняват принципите на компанията на другите чрез множество комуникационни канали</li> <li>• Обобщаване и тълкуване на данните, за да се докладват препоръките за ефективното използване на ресурсите, управлението на отпадъците, рециклирането и други устойчиви практики, както е необходимо</li> </ul>	<p>Той/Тя отговаря за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работа в екип за показване на концепции за устойчивост на вътрешни клиенти</li> <li>• Работи както самостоятелно, така и в рамките на екип, за да се гарантират дигитални компетенции за комуникационни зелени мандати</li> </ul>



<p>К6 РОЗ: Анализирани как устойчивостта се вписва в ХОРЕКА бизнеса.</p>	<p>Той/Тя знае как да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Изготвя шаблони, които да помогнат на собствениците на фирми да станат "зелени"</li> </ul>	<p>Той/Тя може да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Разработване на творчески решения за разпространение на "зелена" информация до вътрешни и външни акционери</li> <li>Използване на цифрови умения за предаване на данни, доклади и друга информация на редица вътрешни заинтересовани страни</li> </ul>	<p>Той/Тя отговаря за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Работи самостоятелно за постигане на комуникационни цели за вътрешната аудитория</li> <li>В състояние да работи в екип за (дигитално) комуникиране на прилагането на устойчиви практики, включително екологосъобразни обществени поръчки, управление на отпадъците и дейности по поддръжка</li> </ul>
--	--	--	---

## СЪДЪРЖАНИЕ НА УЧЕБНАТА ЕДИНИЦА

Целта на звеното е да предостави знания на учениците за вътрешните „ЗЕЛЕНИ“ комуникации. Темата е предназначена да им помогне да се запознаят с принципите на устойчивост на работодателя на вътрешните заинтересовани страни. Учениците ще се научат да работят в екип, за да комуникират прилагането на устойчиви практики, включително екологосъобразни обществени поръчки, управление на отпадъците и дейности по поддръжка.

Използваните от учителя доказателства ще се основават на теоретични лекции, практическа работа, индивидуално задание, презентации на студенти, гост-лекции, работилници, видео, презентации и така нататък.

В края на раздела учениците ще бъдат оценявани чрез писмени тестове, въпроси и отговори. Въпросите ще акцентират върху теоретичната част и ще помогнат да се получат необходимите знания за преминаване в бъдеще към практическата част.

## Въведение

Устойчивостта в зелената индустриална революция засегна много екологични групи в ангажирането на служителите за проектирането и насърчаването заинтересованост към външния свят. За да се направи това е важно да се следват някои важни стъпки: да се определи какво означава устойчивостта на компанията и каква стойност ѝ се придава; да се помогне на служителите да интерпретират устойчивостта според техните функции; да се разработи цялостна комуникационна стратегия; да се определи стратегията, използвана чрез различни комуникационни канали, например доклад за устойчивостта. Започвайки от вътрешното измерение,



помага да се установят обширни външни комуникации, като осъзнават значимостта на заинтересованите страни.

Огромен брой компании вече стартираха програми за устойчивост със стратегии и компетенции. Важна първа стъпка би била да се включи социалната, икономическата и екологичната визия за постигане на социално равенство и биологично разнообразие. Тези аспекти са обвързани, защото опазването на околната среда може да подобри качеството на живот, което подкрепя икономическото развитие. Глобалната инициатива за управление (GEMI) разработва модел, който подкрепя развитието на позицията на стойност с три основни устойчиви пътя, които да добавят към стойността на акционерите:

- Пряко участие в икономическите резултати: доходи от отпадъчни материали, подобряване на производителността и непрекъснатостта на дейността на работниците, увеличаване и осигуряване на достъп до нови пазари;
- Пряк принос към стойностните показатели, освен финансовите такива, като например подобряване на клиентската удовлетвореност, намаляване на разходите за собственост, стимулиране на иновациите;
- Непряко допринася стойност на акционерите, създавайки стойност и за външни заинтересовани страни, като например общности, разработване на регулаторни агенции и групи по интереси. Впечатленията на заинтересованите страни влияят върху репутацията, взаимоотношенията и съгласието за работа на компанията.

## 1. Устойчивост на работодателите

Ангажиментът на фирмите в областта на околната среда трябва да бъде споделен с клиентите чрез ефективните комуникации, повишаване на пазарната позиция, привличане и задържане на отговорни и талантиливи служители към печелившото въздействие върху околната среда.

По-голямата част от натиска за устойчивост идва отвън чрез социално отговорни фондове, услуги анализатори, увеличаващи резолюциите на акционерите и действията на инвеститорите. Този фокус се отдалечава от най-важния ресурс за предприятието, "човешкия капитал", който стимулира пазарната оценка на корпорациите по света. Устойчивостта, насочена към служителите, днес е с по-нисък приоритет и в резултат на това много служители не разбират устойчивостта и нейните ползи и автентичност.

Изграждането на вътрешни "зелени" комуникации преди инвестирането във външни комуникации може да предложи много предимства:

- канал на комуникации чрез служители, които са се доказали на вътрешните и външни заинтересовани страни;
- Последователни информация, която води до ясно разбиране от страна на заинтересованите страни;





- По-добро вътрешно ангажиране и разбирателство при създаването на стратегическата ценност от цялата работна сила;

Въпреки това, успехът на всяка комуникационна кампания зависи от интереса на служителите. За да се засили този интерес, една добра отправна точка би била необходимостта от подход на стратегическа комуникация и създаването на междофункционален екип, чието основно действие би било да разпространява цялата необходима информация за корпоративните комуникации, ресурсите на инвеститорите и здравето и безопасността на околната среда.

Емили Рабин в нейната Inside Out: Връзката за устойчивост започва на работното място, разделя няколко ключови действия за подобряване на проблемите на околната среда на служителите и създава ефективна вътрешна комуникационна програма:

- Разрешаване на липсата на общо разбиране относно значението на "устойчивост". В днешно време този термин обикновено се бърка с други думи като "отговорност" и "гражданство", които могат да объркат публиката. За да постигнете тази цел, бъдете сигурни, че езикът е свързан с бизнес целта, така че служителите да могат да го възприемат като бизнес ангажимент;
- Изготвяне на изявление за позициониране, което изразява какво трябва да направи компанията, за да се ангажира с устойчивост, какво е от полза за обществото, фирмата и физическото лице;
- Даденото съобщение трябва да бъде разбираемо за различни отдели, като човешки ресурси, продажби и маркетинг, правителствени отношения. Дискурсът трябва да е познат на всяка функция и да подобрява корпоративната работа. Този вид комуникация ще превърне стойността на вътрешните и външните заинтересовани страни, на управителите и акционерите;
- Мултиплициращият ефект се основава на използването на комуникации за устойчивост чрез вътрешни портали, които са познати на вътрешната и външната аудитория. Например, използване на бюлетините на собственика и изпращане на съобщения, за да може да са информирани служителите. Чрез подобряването на комуникационните мрежи, една компания може да достигне растеж при приемането на устойчивостта.

Следвайки тези концепции, екипът трябва да приеме стратегия за подкрепа на идеята за устойчивост през годините. Всяка компания трябва да има план с някои важни стъпки, които да следва:

- Следете разбирането и възприемчивостта на аудиторията и помислете как може да се приложи ценностното предложение към тях;
- Целите за комуникация трябва да бъдат измерими и да бъдат предефинирани, когато е необходимо;
- Приемане на програми за обучение, брошури, доклади и др.



- Често усъвършенстване на стратегията.

За ентузиазма на служителите, мениджърите и целия персонал е много важно да се проектират вътрешни комуникации на много нива и да бъде ясно за индивида, бизнеса и предприятието. След като служителите са информирани по въпроса, компаниите могат да реализират бизнес стойността на устойчивостта.

## 2. Цифрови инструменти, за да станем "зелени"

В днешно време много собственици на фирми считат устойчивостта като важна дейност, която засяга техните бизнес направления. Когато трябва да обмислят как да станат зелени, първото нещо, което трябва да се има предвид, е да се намали въздействието върху околната среда. Отправна точка ще бъде фокусирането върху потребителя и да се опита да влезе в "зелени" цифрови инструменти. Да бъдеш в този вид пазар може да формира целева аудитория и да помогне да станеш „зелен“ по-кратък интервал от време.

Много съвременни приложения могат да помогнат на собствения ви бизнес да стане „зелен“. По-долу има подробен списък:

- Green Genie iTunes с много проекти за справяне например как да се намали използването на хартия и пластмаси, която освен това обяснява в детайли защо има номера на пластмасовите бутилки и защо може да не се извършва рециклиране в съответния район;
- GoodGuide iTunes е безплатен и разполага с баркод скенер за проверка на въздействието върху околната среда на конкретен продукт;
- Carbon Tracker iTunes е безплатно приложение, което изчислява колко въглерод отдавате в околната среда въз основа на това колко пътувате и ви съветва как може да го намалите;
- Green Outlet iTunes прогнозира сметката за ток и въглероден отпечатък. Приложението може да изчисли колко часа на ден използвате уреди, като микровълнова фурна, хладилник и др.;
- Green Gas Saver iTunes е безплатно приложение, което ви предупреждава относно навиците ви на шофиране и издаваните звуци, ако ускорявате прекалено бързо или направите рязък завой;
- Find Green iTunes е безплатно приложение, фокусирано върху местната храна, уелнес, офис и озеленяване. Тя позволява да изберете вида на транспорт и да решите дали да отидете пеша, с велосипед или кола. Потребителите могат да добавят в базата данни "зелени" компании;
- Locavore е приложението, което ви казва какво в момента е сезонно във вашия регион, така че можете да решите да намалите въглеродния си отпечатък. Тя също така включва рецепти, които използват сезонни съставки и ви показва местен фермер, където можете да си купите тези съставки.

## 3. ОТГОВОРЕТЕ НА СЛЕДНИТЕ ВЪПРОСИ



1. Какво представлява GEMI?
  - a) Инициатива на Глобалния мениджър
  - b) Глобална инициатива за управление
  - c) Внедряване на Глобален мениджър
  
2. Какво би използвала компанията за тълкуване на устойчивостта?
  - a) Изчакайте, докато служителите се ангажират с въпроса;
  - b) Използвайте само един комуникационен канал, за да дефинирате стратегията;
  - c) Използвайте доклад за устойчивост, за да дефинирате стратегията
  
3. Какви са предимствата от изграждането на вътрешни "зелени" комуникации?
  - a) Създаване на комуникационен канал без служители;
  - b) Да се ангажират външни заинтересовани страни преди вътрешните Green Genie помага на такива;
  - c) Осъществяване на комуникация между служителите на първо място
  
4. Служителите обикновено бъркат значението на устойчивостта с:
  - a) Отговорност и гражданство;
  - b) Околна среда и съзнание
  - c) „ЗЕЛЕНИ“ и екологичност
  
5. Кой е планът, който трябва да следва всяка компания?
  - a) интерес сред служителите, програми за обучение, доклади и ясна стратегия;
  - b) интерес сред заинтересованите страни, въпроси към мениджърите, доклади и високи стратегии;
  - c) Интерес сред изпълнителните директори, доклади за устойчивост
  
6. Green Genie помага на компаниите за:
  - a) Сканиране на бар кодове и проверка на въздействието на продуктите върху околната среда
  - b) Справя се с начините за намаляване на употребата на хартия и използването на пластмаса;
  - c) Решава, кой тип храна е сезонен в момента във вашия регион.

#### 4. ЧЕСТО ЗАДАВАНИ ВЪПРОСИ

1. **Как мога да започна да изграждам "зелена" вътрешна комуникация в моята компания?**

Важно е да се следват някои важни стъпки: да се определи какво означава устойчивостта на компанията и стойността, която му е дадена;



да помогне на служителите да интерпретират устойчивостта според техните функции; разработи цялостна комуникационна стратегия; стратегия, използвана чрез различни комуникационни канали, например доклад за устойчивостта. Изхождането от вътрешното измерение помага да се установят обширни външни комуникации, осъзнавайки стойността на заинтересованите страни.

**2. Кои са трите основни устойчиви пътя, които допринасят към стойността на акционерите?**

- Пряко участие в икономическите резултати: приходи от отпадъчни материали, подобряване на производителността и непрекъснатостта на дейността на работниците, увеличаване и осигуряване на достъп до нови пазари;
- Пряк принос към стойността - като например подобряване на опита на клиентите, намаляване на разходите за собственост, подобряване репутацията на собствения капитал, стимулиране на иновациите;
- Непряко допринася за създаването на стойност на акционерите за външни заинтересовани страни, като например общности, разработване на регулаторни агенции и групи по интереси. Впечатленията на заинтересованите страни влияят върху репутацията, взаимоотношенията и съгласието за работа на компанията.

**3. Какви са предимствата от изграждането на вътрешни "зелени" комуникации?**

- канал на комуникации чрез служители, които са доказали доверието си в заинтересованите страни от вътрешен и външен сектор;
- Последователни съобщения, което води до ясно разбиране от страна на заинтересованите страни;
- По-добро вътрешно ангажиране и разбирателство при създаването на стратегическа стойност от цялата работна сила.

**4. Кои са основните концепции, които Емили Рабин използва в *Inside Out: Комуникацията за устойчивост започва на работното място?***

Да разреши липсата на общо разбиране относно значението на "устойчивостта"; изготвяне на изявление за позициониране, което изразява какво трябва да се направи от предприятието, за да се ангажира с устойчивост; ясно послание, дадено на човешките ресурси, продажби и маркетинг, правителствени отношения, използване на бюлетините на собственика и продължаване съобщения поддържане информираност на служителите.

**5. Какво мога да направя, за да откроя целевия потребител и да имам целевата си аудитория?**



Отправна точка ще бъде въвеждане на "зелени" цифрови инструменти. Да бъдеш в този вид пазар означава да може да формира целева аудитория и да се спомогне да станете „зелени“ в по-кратък интервал от време. Много съвременни приложения могат да помогнат на собствения ви бизнес да стане зелен. Например, Green Genie, който помага за намаляване на използването на хартия и пластмаси в компанията; или Good Guide iTunes, безплатно приложение, което разполага с баркод скенер, за да се провери въздействието върху околната среда на конкретен продукт.

## Препратки

*Inside Out: Sustainability Communication Begins in the Workplace*, Емили Рабин, 2005 г.

Metrics, standards and ESG Disclosure: inside the changing world of ESG. Moderated by Joel Makower, 2019.

Green technologies in the hospitality industry, Gagic Snjezana, 2013



Project acronym: ENVIRECA  
 Project name: "Greening" apprenticeships in the HORECA industry  
 Project code: 2018-1-IT01-KA202-006773

**Document Information**

Document ID name: LEARNING MATERIALS UNIT 2  
 Document title: УЧЕБНА ЕДИНИЦА 2  
 Output Type: Project Management and Implementation  
 Date of Delivery: 07/07/2019  
 Activity type:  
 Activity leader: HRC Culinary Academy  
 Dissemination level: Confidential

**Document History**

Versions	Date	Changes	Type of change	Delivered by
Version 1.0	07/07/2019	Initial document		HRC

**Disclaimer**

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Add one of the following:

[for materials developed in the context of project's intellectual outputs]:  
 The project resources contained herein are publicly available under the [Creative Commons license 4.0 B.Y.](#)

[for Project Management and Implementation materials]:

This document is proprietary of the ENVIRECA Consortium. Project material developed in the context of Project Management & Implementation activities is not allowed to be copied or distributed in any form or by any means, without the prior written agreement of the ENVIRECA consortium.

## УЧЕБНА ЕДИНИЦА 3

### "ЗЕЛЕНИ" взаимодействия с потребителите/гостите

<b>ЕКР ниво квалификация</b>	4/5
<b>времетраене</b>	9 часа

Резултати от обучението	Знания	Умения	Компетенции
<p>K7 PO1: Идентифициране на цифрови умения, които могат да се използват за разпространение на устойчиви практики сред потребителите и външните заинтересовани страни</p>	<p>Ученикът знае как да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Научава начини за взаимодействие с потребителите и разпространяване на устойчиви практики</li> </ul>	<p>Ученикът може:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обсъжда фирмената политика за околната среда и устойчивото развитие с външни клиенти.</li> <li>• Избира цифрови методи, които могат да се използват при взаимодействие с външни заинтересовани страни относно устойчивостта.</li> </ul>	<p>Ученикът отговаря за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работа с колеги за събиране на съответната информация за външни клиенти</li> </ul>
<p>K8 PO2: Разясняване на външните заинтересовани страни как да участват в положителни практики за устойчивост.</p>	<p>Ученикът знае как да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва цифрови умения при взаимодействие с външни заинтересовани страни за устойчивостта в рамките на бизнеса</li> </ul>	<p>Ученикът може да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Използва на цифрови умения за предоставяне и представяне на доказателства за устойчиви практики за външни клиенти</li> <li>• Обяснява/защитава устойчиви политики, подходящи за външни клиенти</li> <li>• Предлага и запознава клиентите за положителни устойчиви практики, включително, но не само рециклиране, потребление на енергия, управление на</li> </ul>	<p>Ученикът отговаря за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Отчитане на собствените или други действия във връзка с фирмената устойчивост и политиките в областта на околната среда</li> </ul>



		отпадъците и водите	
К9 РОЗ: Анализиране, защита и обяснение на политиките за устойчивост, подходящи за външни клиенти	Ученикът знае как да: <ul style="list-style-type: none"> <li>Насърчава на потенциални области, в които те могат да образуват външни заинтересовани страни, за да се включат в положителни практики за устойчивост.</li> </ul>	Ученикът може да: <ul style="list-style-type: none"> <li>Анализира и обяснява фирмените политики за околната среда сред външни клиенти</li> <li>Представяне на доказателства за устойчиви практики пред външни клиенти</li> </ul>	Ученикът отговаря за: <ul style="list-style-type: none"> <li>Поемане на отговорност за ангажираността на външни клиенти по отношение на насърчаването на практиките за устойчивост в компанията</li> </ul>

## СЪДЪРЖАНИЕ НА ЕДИНИЦА

Целта на темата е да предостави на учениците знания за това как да взаимодействат с клиентите и заинтересованите страни, за да разпространяват устойчиви практики и стратегии, да научат потенциалните области на устойчивост, в които те могат да образуват външни заинтересовани страни. Използваните от учителя доказателства ще се основават на теоретични лекции, практическа работа, индивидуално задание, презентации, гост-лекции, работилници, видео и така нататък.

В края на раздела учениците ще бъдат оценявани чрез писмени тестове, въпроси и отговори. Въпросите ще акцентират върху теоретичната част и ще помогнат да се получат необходимите знания за преминаване в бъдеще към практическата част.

## Въведение

Ангажираността на заинтересованите страни се счита за един от ключовите фактори, които позволяват трансформирането на "зелени" бизнес модели. Успехът включва най-високо управление на поддръжката; овластяване на персонала; стимули; възнаграждения; сътрудничества; ефективна комуникация; проактивни действия; ранно взаимодействие с клиентите; изграждане на взаимоотношения; разбиране нуждите на клиентите; партньорства; улесняване на различните услуги.

За да се достигне висок зелен бизнес модел (Green Business Model - GBM), е важно да се подчертае ролята на клиентите и да се съсредоточим върху пет важни елемента (Abuzeinab & arif, 2013a, 2013b) както следва:

- Предложение за зелена стойност (Green value proposition - GVP) - което означава "зелени" продукти и услуги, които могат да привлекат клиенти;
- Целеви групи (Target groups - TG) - целевите клиенти, към които искат да се стремим;

- Ключови дейности (Key activities - KA) – дейности, които добавят стойност за клиентите;
- Ключови ресурси (Key resources - KR) - материални, нематериални и човешки активи, които добавят стойност за клиентите
- Финансова логика (Financial logic - FL) - оценка на средствата, използвани в бизнес модела

Ангажираността на заинтересованите страни се счита за един от основните фактори, които спомагат за улесняване на разрастването на зеления бизнес модел (GBM), като се съсредоточават върху човешките ресурси, мениджърите, персонала, веригата на доставки и клиентите.

Chinyio и Akintoye (2008), разкриват, че заинтересованите страни са лица, които имат интерес и влияят върху дадена организация. Те отговарят за развитието и поддържането на взаимоотношенията в организацията.

## 1. Разпространяване на устойчиви практики във взаимодействията с гостите

Предприятията, които са ангажирани със своите заинтересовани страни, е вероятно да получат някои ползи (Родригес-Мело "Мело", 2011; фон Мединг и др., 2013 г.), като например предимство за устойчивост, по-голяма мотивация и имидж, по-добри услуги, по-лесен достъп до финансова подкрепа, иновации и развитие на пазара.

Могат да бъдат разграничени два основни вида заинтересовани страни, които действат във вътрешните и външните практики. Вътрешните практики се прилагат за ангажиране на ръководители и персонал и включват: подпомагане на главните мениджъри; овластяване на персонала; стимули; възнаграждения; сътрудничества и ефективна комуникация.

Поддръжката на топ мениджмънта позволява комуникация между различни нива. Например, човек от консултантската група показва, че има мениджър по околна среда, който докладва инициативи и практики и това се случва, защото стратегическото ниво разбира значението на екологичните показатели.

Има много начини за ангажиране на практиката по отношение на овластяването на персонала, например продължаващо обучение, осведоменост, които допринасят за умения, съпроводени от стимули и награди. Практиката за вътрешен ангажимент е ефективна комуникация и организация, която развива правилната комуникация, може да постигне идеална ангажираност.

След представянето на вътрешните заинтересовани страни по-горе, важната следваща стъпка за това звено ще бъде да се съсредоточим върху практиките за ангажиране на външни заинтересовани страни. Последните могат да бъдат например разбиране на клиентите и взаимодействие с тях; проактивни действия; ефективна комуникация, съчетаване и улесняване на различните услуги.

Разбирането на клиентите и техните нужди често се свързва с това, че са проактивни и отговарят на техните изисквания. Ако те са проактивни, те могат да разберат и да разпознаят нуждите на клиентите и да намерят най-добрия начин за работа с тях.

Картър и Роджърс говорят за „стратегическата, прозрачна интеграция и постигането на социални, екологични и икономически цели на организацията в системната координация на ключови междуорганизационни бизнес процеси за подобряване на дългосрочните икономически резултати на отделната организация и нейните вериги за доставки”.

Тези двама автори подчертават важноста на интегрирането на концепцията за устойчивост в бизнес процеса чрез веригата на доставки, като се стремим да постигнем дългосрочни икономически предимства. Устойчивата верига на доставки е натоварена със социални и екологични цели, но доброто снабдяване с устойчивост на веригата може да бъде постигнато само ако всеки участник работи заедно, за да изпълни изискванията на клиентите и заинтересованите страни. За да направят това, организациите трябва да осигурят стойност на заинтересованите страни и да използват природните ресурси, като по този начин се постига устойчив поток от продукти, услуги, информация и капитал и се дава възможност на външните заинтересовани страни да си сътрудничат между различните участници във веригата.

Организацията винаги се влияе от външни фактори като правителството, общността и инвеститорите. Различните фактори могат да повлияят на решенията на веригата на доставки, например медиите могат да повлияят на решенията за социалното измерение. Примери биха били принудителни, нормативни и миметични принуди. Принудителен натискът се упражнява от правителството, регулаторните органи и властите. Нормативният натиск идва от социалните задължения на неправителствените организации, синдикатите и обществата в областта на устойчивостта. Миметичен натиск се осъществява, когато конкурентите възприемат практики за устойчивост и организациите са помолени да предприемат тези действия. Институционалният натиск може да повлияе на организациите при приемането на инициативи за устойчивост.

## **2. Умения в областта на цифровите технологии за привличане на външни заинтересовани страни**

Технологията е огромна възможност за изграждане на по-силни взаимоотношения с клиентите и подобряване на вътрешната ефективност на комуникацията чрез цифрови канали. Технологиите могат да помогнат за приемането на многоканален метод за комуникация, който ще намали натиска на персонала.

Клиентите биват насърчават да приемат канали за комуникация като портали, социални медии, електронна поща и чатове на живо, което позволява на персонала да прекарва по-малко време по телефона и да намали разходите.

Клиентите могат просто да използват един от методите за онлайн комуникация и да подават заявки бързо по всяко време.

Освен това клиентите се насърчават да използват портал за достъп до документация, за подаване на молби и запитвания, за преглед на подобренията и за заплащане за услуги. Тя предоставя запис на комуникация, където клиенти и доставчици могат да проверява предишна комуникация. Порталът може да бъде достъпен и на смартфони или таблети. Имейлите се използват за съобщаване на новости, и ще има система, която автоматично изпраща отговори. Непосредствените въпроси и чатове на живо се поемат от персонала чрез незабавни съобщения, което позволява взаимодействие с повече от един клиент наведнъж. Чатбот технологията помага за резервациите и може да бъде разработена на собствените канали, а също и на външни платформи като Facebook и Messenger. Чатботовете не изискват високи разходи. Чрез онлайн анкетите се получава и обратна връзка от страна на клиентите чрез въпросници и насърчават по-лесното взаимодействие.

Цифровата комуникация е успешна, ако новата технология работи със съществуващи критични бизнес системи. Например, цифровите инструменти може да определят как комуникацията с клиенти да се прехвърли в работните потоци и да се разпредели в задачи.

Добрият IT консултант ще се увери, че използваните канали са възможно най-подходящите за организацията. Този специалист може да оцени ефективността на средствата за комуникация, за да отговаря по-добре на нуждите на клиентите. Що се отнася до потребителите, изследванията подкрепиха идеята, че добрата комуникация, особено чрез използването на цифрови инструменти, може да повлияе на избора на потребителите (Hu, 2012; Cialdini, 2007).

### 3. "Зелени" клиенти в хотелиерството: проучване

Литературата разкрива двусмислени констатации относно желанието на потребителите да подкрепят практиките в областта на околната среда. Например Чан (2013 г.) заявява, че потребителите са готови да платят за зелените хотелски практики чрез премиум оферти (цени) и същевременно Millar и Baloglu (2013 г.) заявяват, че някои потребители смятат, че зеленият хотел трябва да бъде по-евтин. Някои клиенти са по-ангажирани с екологичното и тази група е по-склонна да плаща повече за зелени хотели. Друг важен фактор е отношението и поведението на потребителите, които са готови да плащат за зелени продукти, но обикновено не купуват такива (Olson, 2013). Може би това се дължи на компромиси, които винаги се използват за зелени услуги като по-ниско качество, намалена производителност, по-малко удобства и т.н. (Luchs et al., 2010).

Проучването относно желанието на *потребителите да плащат повече за зелени хотели: Факт или Мода?* проведено от Efthalia Dimara, Emmanouela Manganari and Dimitris Skuras, разкрива, че по-голяма част от отговорилите на проучването от 194 души ще приемат повторно използване на кърпи в хотели, но без да е необходимо

да плащат повече. Освен това те твърдят, че трябва да бъдат компенсирани с по-ниски цени. Останалите участници, които не са готови да използват повторно кърпи в хотели, оправдават реакцията си с хигиенни причини.

#### **4. "ЗЕЛЕНИ" клиенти в ресторантьорството и кетъринг индустрията: как да оцелеят в дългосрочен план**

Еко-приятелството изглежда важен фактор в ресторантите и кетъринг индустрията. Особено в ресторантьорите потребителите са по-наясно с рециклируемите продукти и забраняват опаковки, които не могат да се рециклират, като например пластмасата. Местната банка за хранителни продукти може да помогне и за намаляване на разхищението на храни и устойчивите диети, които могат да помогнат за достигането на високо равнище на клиенти в зелената индустрия.

Хранителните услуги могат да действат като диференцират предлагането на продукта, например изграждането на клиентска лоялност, стимулиращо търсенето и инвестициите и/или подобряване на мотивацията на персонала, като използват по-ниски и същите разходни съставки, преосмисляне на разходите.

Устойчивите диети са съпроводжани от много митове, като основен е този, че те струват повече. Въпреки това, купуването на месо може да бъде по-скъпо от закупуването на растителни съставки. Други митове предполагат, че клиентите се интересуват само от цената, а не от устойчивост и че има огромна липса на разбиране в хранителната индустрия и държавни стимули, за да се даде възможност на ресторантите да дискредитират неустойчивите диети.

Има различни точки, които могат да бъдат използвани за адресиране към външни заинтересовани страни, като например потребителите:

- Образовайте, за да изградите търсене: кажете на клиентите защо да избират устойчиви диети;
- Инвестиране в устойчиви вериги на доставки;
- Запитайте се дали клиентите са заинтересовани от къде идва вашата храна и как се приготвя;
- Сътрудничество за устойчиви хранителни режими: извън конкурентоспособността на нулева сума за насърчаване на ползите;
- Дайте общоиндустриална дефиниция на устойчиви диети.

За компаниите за хранителни услуги, които искат да оцелеят в дългосрочен план и да се подготвят за бъдещето, е важно да се гарантира, че техните продукти са готови за утрешния клиент; и че техните вериги за доставки са годни за бъдещето; и че техните служители са готови и мотивирани. Натискът идва от клиенти и инвеститори, които трябва да създадат големи и малки доставчици на храни.

#### **1. ОТГОВОРЕТЕ НА СЛЕДНИТЕ ВЪПРОСИ**

1. Какво представлява TG?

- а) Целевите клиенти, към които искат да се обърнат;

- b) Целева основа, върху която се установява устойчивата практика;
  - c) Ключови дейности за създаване на стойност за клиентите.
2. Коя група е включена във вътрешните заинтересовани страни?
- a) Клиенти и акционери;
  - b) Мениджъри и персонал;
  - c) Клиенти и персонал.
3. Кои са принципите за установяване на външно участие на заинтересованите страни? Изберете две опции.
- a) Разбиране на клиентите и взаимодействие с тях;
  - b) Оценка на работата на мениджърите и персонала;
  - c) Ефективна комуникация.
4. Какво е чатбот технология?
- a) Това е метод за резервиране и взаимодействие;
  - b) Тя помага да се намери вашия ресторант;
  - c) Тя помага на вашия бизнес да стане „зелен“.
5. Efthalia Dimara, Emmanouela Manganari and Dimitris Skuras, относно желанието на *потребителите да плащат повече за зелени хотели: Факт или Мода?*, разкрива, че по-голяма част от отговорилите на проучването от 194 души биха:
- a) Спестили от потреблението на вода;
  - b) Били разумни при използване на пластмасови опаковки;
  - c) Приели програма за повторно използване на кърпи без да плащат повече;
6. Един от начините, насочен към външни заинтересовани страни, е:
- a) Обучаване на потребителите, за да се насърчи търсенето;
  - b) Сътрудничество с компании за доставка на храна;
  - c) Генериране на натиск отвън.

## 2. ЧЕСТО ЗАДАВАНИ ВЪПРОСИ

### 1. Кои са принципите за висок бизнес модел, насочени към ролята на клиента?

Предложение за зелена стойност (Green value proposition - GVP), което означава "зелени" продукти и услуги, които могат да привлекат клиенти; Целеви групи (Target Groups - TG), целевите клиенти, към които те се насочват; Ключови дейности (Key activities - KA) - дейности за създаване на стойност за клиентите; Ключови ресурси (Key resources - KR), материални, нематериални и човешки активи, които добавят стойност за клиентите

Финансова логика (Financial logic - FL), оценка на средствата, използвани в бизнес модела.

**2. Какви заинтересовани страни участват във вътрешното и външното измерение?**

Поддръжката на топ мениджмънта позволява комуникация между различните нива. Например, човек от консултантска група казва, че има мениджър по околна среда, който докладва инициативи и практики и това се случва, защото стратегическото ниво разбира значението на екологичните показатели. Има много начини за ангажиране на практиката по отношение на овластяването на персонала, например продължаващо обучение, осведоменост, които допринасят за умения, съпроводени от стимули и награди. Практиката за вътрешен ангажимент е ефективна комуникация и организация, която развива правилната комуникация, може да постигне идеална ангажираност.

**3. Защо вътрешните заинтересовани страни трябва да използват цифрови инструменти, за да станат „зелени“?**

Клиентите се насърчават да приемат канали за комуникация като портали, социални медии, електронна поща и чатове на живо, което позволява на персонала да прекарва по-малко време по телефона и да намали разходите. Клиентите могат просто да използват един от методите за онлайн комуникация и да подават заявки бързо по всяко време.

**4. Дали клиентът действително е ангажиран с мерките за опазване на околната среда, предприети от хотела?**

Някои клиенти имат голямо чувство за отговорност към екологията и тази група са по-склонни да плащат повече за зелени хотели. Друг важен фактор е отношението и поведението на потребителите, които са готови да плащат за зелени продукти, но обикновено купуват не зелени (Olson, 2013). Може би този резултат се дължи на компромиси, които винаги се използват за зелени услуги като по-ниско качество, намалена производителност, по-малко удобство и т.н. (Luchs et al., 2010).

**5. Как устойчивостта в ресторантите и кетъринг услугите може да си взаимодействат с потребителите?**

Хранителните услуги могат да действат като диференцират предлагането на продукта, например изграждането на лоялност на клиентите, стимулирайки търсенето и инвестициите и/или повишавайки мотивацията на персонала, като използват по-ниски и същите разходни съставки, преосмислят разходите и разсейват митовете за устойчиви диети.



## Препратки

*Drivers of Sustainable Supply Chain Management: Identification and Classification, Muhammad Amad Saeed and Wolfgang Kersten, 2019*

*The process of sustainability reporting in international hotel groups: an analysis of stakeholder inclusiveness, materiality and responsiveness, Mireia Guix, Maria Jesús Bonilla-Priego & Xavier Font, 2017*

*Using technology to improve communication with customers & stakeholders, Chris Shaw, 2018*



Project acronym: ENVIRECA  
 Project name: "Greening" apprenticeships in the HORECA industry  
 Project code: 2018-1-IT01-KA202-006773

**Document Information**

Document ID name: LEARNING MATERIALS UNIT 3  
 Document title: УЧЕБНА ЕДИНИЦА 3  
 Output Type: Project Management and Implementation  
 Date of Delivery: 07/07/2019  
 Activity type:  
 Activity leader: HRC Culinary Academy  
 Dissemination level: Confidential

**Document History**

Versions	Date	Changes	Type of change	Delivered by
Version 1.0	07/07/2019	Initial document		HRC

**Disclaimer**

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Add one of the following:

[for materials developed in the context of project's intellectual outputs]:  
 The project resources contained herein are publicly available under the [Creative Commons license 4.0 B.Y.](#)

[for Project Management and Implementation materials]:

This document is proprietary of the ENVIRECA Consortium. Project material developed in the context of Project Management & Implementation activities is not allowed to be copied or distributed in any form or by any means, without the prior written agreement of the ENVIRECA consortium.

## УЧЕБНА ЕДИНИЦА 4

### Управление на отпадъците

ЕКР ниво на квалификация	4/5
Времетраене	10 часа

Резултати от обучението	Знание	Умения	Компетенции
PO1 K10: Идентифициране на различните видове отпадъци, които се произвеждат от компанията.	Той/Тя знае как да: <ul style="list-style-type: none"> <li>Разпознава различни видове отпадъци, потенциално произведени от работодателя и да определя подходящи методи за изхвърляне</li> <li>Политики за отпадъци и рециклиране в рамките на фирмата, както и местни/регионални разпоредби за отпадъци и рециклиране</li> </ul>	Той/Тя може да: <ul style="list-style-type: none"> <li>Идентифицира различните видове отпадъци, които потенциално са произведени от работодателя, и подходящи методи за изхвърляне</li> <li>Запознаване с цифрови инструменти, чрез които могат да се наблюдават процесите и нивата на отпадъците</li> <li>Независима оценка на процесите, за да се гарантира правилното отделяне и изхвърляне на отпадъците</li> </ul>	Той/Тя отговаря за: <ul style="list-style-type: none"> <li>Работа с вътрешните отдели за определяне на процесите и процедурите за изхвърляне на отпадъци</li> <li>Наблюдение на процесите на управление на отпадъците, за да се гарантира правилното им отделяне</li> <li>Наблюдениена използването на материали, които не могат да се използват за повторна употреба в рамките на бизнеса</li> </ul>
PO2 K11: Експериментира и прилага различни методи за управление на отпадъците с компанията.	Той/Тя знае как да: <ul style="list-style-type: none"> <li>Как управлението на отпадъците се вписва в рамките на принципите на устойчивост и мисията на компанията</li> </ul>	Той/Тя може да: <ul style="list-style-type: none"> <li>Комуникира и популяризира стратегии за управление на отпадъците с вътрешни отдели</li> </ul>	Той/Тя отговаря за: <ul style="list-style-type: none"> <li>Поемане на отговорността за разпространяване на информация за потенциален цифров инструмент, който би могъл да бъде от полза за мониторинг, отделяне и намаляване на отпадъците в рамките на бизнеса</li> </ul>

РОЗ К12: Оценете и обяснете подходящите методи и процеси на управление на отпадъците в рамките на компанията.	Той/Тя знае как да: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Прилага различни ресурси в различните области на компанията</li> </ul>	Той/Тя може да: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Категоризира отпадъчните материали</li> <li>• Разработва процеси, процедури и стратегии за насърчаване на вътрешните отдели и външните гости да намалят отпадъците и разхищаващите практики</li> </ul>	Той/Тя отговаря за: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Анализира и отстранява процесите и процедурите за отстраняване на отпадъци във вътрешните отдели</li> </ul>

## СЪДЪРЖАНИЕ НА ЕДИНИЦАТА

Целта на звеното е да предостави знания на студентите за това как управлението на отпадъците се вписва в принципите на устойчивост на работодателя. Учениците ще научат какви са различните видове отпадъци, произведени от работодателите, и подходящите методи за изхвърляне. Използваните от учителя доказателства ще се основават на теоретични лекции, практическа работа, индивидуално задание, презентации на студенти, гост-лекции, работилници, видео, РРТ и така нататък.

В края на раздела учениците ще бъдат оценявани чрез писмени тестове, въпроси и отговори. Въпросите ще акцентират върху теоретичната част и ще помогнат да се получат необходимите знания за преминаване в бъдеще към практическата част.

## Въведение

Много държави днес поставят намаляването на отпадъците на дневен ред във връзка с опазване на околната среда. Предотвратяването на разхищаване на храни е най-висок приоритет, наред с емисиите на парникови газове, потреблението на вода, потреблението на енергия, опустошението за горите и загубата на биологично разнообразие. Съгласно плановете на ЕС за ефективно използване на ресурсите в Европа — водеща инициатива в рамките на стратегията "Европа 2020", бяха предложени някои амбиции (J. Marthinsen, P. Sundt, O. Kaysen, K. Kirkevaag, 2012):

- 20 % намаление на ресурса на хранителната верига;
- Намаляване наполовина на изхвърлянето на хранителни отпадъци, годни за консумация.

Бъдещата цел включва предотвратяване разхищаването на храни в ресторанти, хотели, кетъринг услуги, доклади по темата за хранителните отпадъци/органичните отпадъци. Добър пример за инициативи за превенция на разхищението на храните се появяват в училищните кухни. Индустрията също така предприе инициативи за намаляване разхищаването на храни от хранителната промишленост и потребителите. Много организации са подписали разрешение за по-малко хранителни отпадъци и координират изследванията в сектора на хотелиерството.

Във веригата има четири основни звена: производители на храни, сектора на хотелиерството, търговията на едро, сектора на търговията на дребно и домакинствата. Това, което се случва, е, че част от храната се преразпределя в хранителните банки за хора, например в домакинствата или доставка на храна за възрастни хора у дома.

Освен това, могат да се предприемат допълнителни действия, започвайки от рутината: пример в това число би било промяна на размера на лъжицата. Дългосрочните мерки биха могли да бъдат широко медийно внимание и ангажиране на гостите към въпроса за разхищаването на храни; изискванията на клиентите за подобрения и екологични стандарти; стратегии и ангажимент, поет от по-големите оператори за еко-етикиране; намаляването на хранителните отпадъци винаги води до намаляване на разходите; стимулирането на конкуренцията по този въпрос може да подобри качеството на постигнатите резултати; хранителни банки могат да бъдат добра мярка за преразпределението на храната. Рециклиращи станции за пакетиране, хранителните банки могат да помогнат за реорганизиране на инфраструктурата в обществото.

## 1. Законодателство и политика в областта на управлението на отпадъците

Държавите следва да преразгледат своето действащо законодателство и системи, за да набележат подобрения, които биха спомогнали за намаляване разхищаването на храни, без да се намаляват амбициите за безопасност на храните. Организирането на отчети може да помогне за постигане на вътрешно обучение за подобрения.

ЕС изхвърля 88 милиона тона храна годишно, като разходите възлизат приблизително на около 143 милиарда евро (Fusions, 2016 г.). Разхищението на храна изчерпва ограничените природни ресурси, с които разполагаме. Намаляването на загубите на храни може да се постигне чрез много действия, като например подпомагане на земеделските стопани, домакинствата и предприятията срещу изменението на климата

Политиката на ЕС за безопасност на храните има основна цел да защитава здравето на хората и животните. Държавите членки и заинтересованите страни се стремят

да предотвратят разхищаване на храни и да се опитат да изградят по-силна устойчивост на продоволствената система.

Европейската комисия взема много на сериозно въпроса за разхищаване на храни. Добрите политики могат да спестят пари и да имат по-слабо въздействие върху околната среда върху производството и потреблението на храни.

Пакетът за кръговата икономика на Европейската комисия е посветен също и отчасти на предотвратяването на разхищаването на храни, което би могло да засили растежа на устойчивостта и да създаде нови работни места. Пакетът за кръговата икономика включва план за действие на ЕС и приложение към него с всички предложени действия и законодателни предложения относно отпадъците. През 2018 г. беше прието от законодателите преработеното законодателство на ЕС в областта на отпадъците, за да се намали разхищаването на храни на всяка стъпка от веригата на доставки и да се докладва за постигнатия напредък. Всички страни от ЕС са поели ангажимент към Цел Устойчиво Развитие 12.3, която се стреми до 2030 г. да намали наполовина средните хранителни отпадъци на равнището на търговията на дребно и потребителите. За да се постигне крайната цел, Комисията междуременно участва в различни действия: разработване на методология на ЕС за измерване на разхищаването на храни с държавите и заинтересованите страни от ЕС; дейност на платформата на ЕС за загубите и разхищението на храни с цел подпомагане на междусекторното сътрудничество и споделяне на получените резултати; предприемане на мерки за изясняване на законодателството на ЕС относно отпадъците, храните и фуражите, както и за улесняване на даряването на храни, например за изхранване на животни.

Важни изследвания в тази област се основават и на анализ в сътрудничество с промишлеността, НПО, изследователските институти за това как да се намали разхищението на храни, без да се прави компромис с безопасността на храните.

Комисията иска да повиши осведомеността относно предотвратяването на разхищаването на храни чрез информационни материали и обмен на най-добри практики чрез платформата на ЕС. Например "Хоризонт 2020" предвижда създаването на уебсайт, отворен за заинтересованите страни, които желаят да споделят своя опит в предотвратяването на разхищаване на храни. Тази експертна общност позволява на потребителите да търсят информация за предотвратяването и намаляването на инициативата за разхищаване на храни.

REFRESH Общността от експерти е платформа, използвана за споделяне на информация добри практики за предотвратяване на разхищаване на храни. Хранителните ресурси, които всяка година се губят, могат да бъдат достатъчни, за да се нахранят всички гладни хора по света.

## 2. Методи за управление на отпадъците

Управлението на отпадъците е процес, който включва транспортиране, рециклиране и обезвреждане на отпадъци. Съществуват няколко метода за

управление на отпадъците според компаниите. Различията зависят от страните и жилищните райони, но във всички случаи местните власти са отговорни за това. Индустриите могат също така да управляват своите безопасни отпадъци. Методите включват подходящо изхвърляне, рециклиране, транспортиране, събиране и създаване на осведоменост.

Дъмпинг методът е най-разпространеният метод за изхвърляне на отпадъците и включва депониране и изгаряне. Депото е методът на заравяне на отпадъците в обща яма, която е икономична и трябва да е далеч от жилищните райони. Изгарянето е изгарянето на отпадъците, използвани за превръщане на отпадъците в пара, гас, пепел и топлина.

Методите за рециклиране включват продукти, които се считат за рециклируеми, като например LDEP, PS, PP и PVC. Много други не са лесни за обработка и се нуждаят от друг тип процес, наречен биологично преработване. Отпадъчните материали се поставят за биологично разлагане и рециклиране в селското стопанство.

Събирането и транспортирането на отпадъците е различно в зависимост от мястото. Например, наем на контейнер, който зависи от размера, обикновено се приема във всяко място с поне три контейнера.

Създаването на осведоменост изисква обучение относно управление на отпадъците. Машините за обратно продажба са добра мярка за намаляване на разходите за управление на отпадъците и имат огромно положително въздействие върху хората.

### 3. Методи и процеси на управление на отпадъците в сектора HORECA

Според Green Hotelier (2014), повечето отпадъци се генерират от приготвяне на храна, следвани от разваляне и остатъци от клиенти. Съществуват и някои трикове за намаляване на разхищаването на храни: да изготви план за действие за намаляване на разхищаването на храни, като се използват събрани данни, да се направи преглед на напредъка на всеки план, да се споделят резултатите с персонала и потребителите.

Започнете да събирате хранителни отпадъци в три отделни контейнера (от подготовка, от разваляне и от клиентските чинии) за да разберете откъде идват тези отпадъци и ги претегляйте ежедневно. Подготовката е много важна, тъй като това би било предизвикателство за целия персонал. Втората стъпка е да се разработи план за действие, като се използват събраните данни. Например изработването на план за предотвратяване на развалянето би било да се направи преглед на управлението на запасите и процесите за доставка на храни; правилното съхранение на запасите с правилната температура и опаковане. Пригответе и замразени съставки могат да намалят загубите - не презареждайте и не подготвяйте твърде големи количества; бъдете креативни с менютата, много



“остатъци” могат да се използват по много различни начини. Например, кости за бульон, хляб за галета или крутони, съставки за пастет и супи; планиране на менюта, базирано на съставките, налични в кухнята или предлагане на картофи с „кожа“.

Други решения биха били да има бюфет с "заплащане по тегло", което не се въздържа от вземане на твърде много храна и изхвърляне. Персоналът може да даде своите коментари за приетия план и да ги държи мотивирани. Възнаградете съвършенството и разпознавайте усилията.

Както бе казано в предишните страници, най-добрият вариант за предотвратяване разхищението на храни е да се даде на гладните хора, хранителните банки и събирането. Също така, оптимизацията в животинските фуражи може да бъде решение. В много страни скоро може да се окаже възможност да се превърне хранителните отпадъци в безопасни фуражи. Има няколко програми, като например „Супа за Надежда“ и „Спално бельо за живота“, които са водещи в програмите за безопасност на храните. Например в Мавриций имаше проучване за събиране на хранителни отпадъци от хотели, които биха били дарени на бедните земеделски стопани и използвани за храна за животни.

Компостирането е начинът, по който природата рециклира хранителни и градински отпадъци, които са биоразградими и могат да бъдат превърнати в тор за наторяване на почвата.

Анаеробното разграждане е разграждането на биоразградим материал при отсъствие на кислород от микроорганизми, наречени метаногени. Този процес осигурява източник на възобновяема енергия, защото остатъците от храни се разграждат в биогаз, подходящ за производство на енергия. Например, маслата могат да бъдат събирани, за да бъдат рециклирани в биогорива за превозни средства.

Други системи също могат да преобразуват хранителните отпадъци във вода. Дехидраторите могат да се използват за извличане на вода от хранителни отпадъци и за намаляване на теглото за депониране и горивото за транспортиране.

За оптимизиране на рециклирането на храни, хотелите и ресторантите трябва да приемат някои действия: използване на правилните кофи и регулиране на честотата, в която са събират; избиране на подходящо решение за управление на отпадъците, мениджмънтът да разбере нивата на рециклиране; работещите трябва да разбират виждането на компанията по този въпрос и да разбират ползите. Тяхното участие е от решаващо значение, като спомага за увеличаване на рециклирането.

#### 4. Отговори на следните въпроси

1. Кои са четирите основни връзки в управлението на хранителните отпадъци?
  - а) хранително-вкусовата промишленост, сектора на хотелиерството, търговията на едро, търговията на дребно и домакинствата;

- b) биоразградими продукти, хранителни отпадъци, биогорива и анаеробно разграждане;
- c) „зелени“ умения, компетенции, нива на рециклиране, персонал.
2. Какво е количеството храни, произвеждани всяка година от ЕС Според Fusions 2016 г.)?
- a) 88 милиона тона храна;
- b) 70 милиона тона храна;
- c) 143 милиарда евро.
3. Всички страни от ЕС са ангажирани с Цел за устойчиво развитие 12.3, която има за цел да намали наполовина средно разхищението на храни на дребно и на потребителите до...
- a) 2020 г.;
- b) 2030 г.;
- c) 2040 г.
4. Продукти, които се считат за рециклируеми, са...
- a) LDEP, PS, PP и PVC;
- b) PVC, BBM, PP, LDEP;
- c) PVC, PPP, BBM, PS,
5. Какво е "плащане за тегло"?
- a) Бюфет в хотели, където хората плащат според теглото на храната;
- b) Ястия в ресторанти, където хората плащат поред грамажа;
- c) Това е отпадъчна храна, която се дава на домакинствата.
6. Кой е най-добрият вариант за използване на хранителни отпадъци?
- a) Да го дадете на гладните хора, хранителните банки, събирането и оптимизирането чрез предоставяне на храни за животни;
- b) Да го дам на....;
- c) Да се преработва чрез анаеробно разграждане.

## ЧЕСТО ЗАДАВАНИ ВЪПРОСИ

### 1. Какви инициативи за предотвратяване на разхищаване на храни вече са предприети?

В училищните кухни се появяват инициативи за намаляване на изхвърлянето на храна. Храната се преразпределя в хранителни банки за хора, в домакинствата или доставка на храна за възрастни хора у дома.

### 2. Мога ли да разбера как да стана "зелен" като следвам политиките и законодателството, касаещо предотвратяването на разхищаване на храни на партньорите на ЕС?

Политиките на ЕС за безопасност на храните има основна цел да защитава здравето на хората и животните. Държавите членки и заинтересованите страни се стремят да предотвратят разхищаване на храни и да се опитат да изградят по-силна устойчивост на продоволствената система.

Добрите политики при производството и потреблението на храни могат да спестят пари и да имат по-слабо въздействие върху околната среда. Поради тази причина беше създаден Пакетът от мерки на Комисията за кръговата икономика, посветен също отчасти и за предотвратяване на разхищаването на храни, което би могло да засили растежа в устойчивостта и да създаде нови работни места. Пакетът за кръговата икономика включва план за действие на ЕС и приложение към плана за действие с всички предложени действия и законодателни мерки относно отпадъците. През 2018 г. беше прието от съзаконодателите, преработеното законодателство на ЕС в областта на отпадъците, за да се намали разхищаването на храни на всяка стъпка от веригата на доставки и да се докладва за постигнатия напредък. Всички страни от ЕС са поели ангажимент с цел устойчиво развитие 12.3, която има за цел до 2030 г. да намали наполовина средните хранителни отпадъци на равнището на търговията на дребно и потребителите.

### **3. Кои са методите за управление на отпадъците?**

Депото е методът на заравяне на отпадъците в обща яма; изгарянето е горене на отпадъците, при което те се преобразуват в пара, газ, пепел и топлина. Методите за рециклиране включват продукти, които се считат за рециклируеми, като например LDEP, PS, PP и PVC; биологично преработване, чрез което отпадъчните материали се подлагат на биологично разлагане и се рециклират в селското стопанство.

### **4. Какво трябва да правят ресторантите и хотелите, за да се оптимизира рециклирането на храни?**

Да използват правилните кофи за боклук и регулиране на честотата, в която се събират; да изберат подходящо решение за управление на отпадъците, мениджмънтът да разбира нивата на рециклиране; персоналът трябва да бъде на страна на работодателя и да види ползите.

### **5. Как мога да разбера къде се генерират най-много хранителни отпадъци и да го предотвратя?**

Според Green Hotelier (2014), приготвяне на храна, последвано от развалянето и остатъците в клиентски чинии. Съществуват и някои трикове за намаляване на разхищаването на храни: да се направят измервания и да се състави план за действие за намаляване на разхищаването на храни, като се използват събраните данни, да се направи преглед на напредъка на всеки план, да се споделят резултатите с персонала и потребителите.

## **Препратки**

*Greening Economies Enterprises and Jobs, The role of employers' organizations in the promotion of environmentally sustainable economies and enterprises. International Training Centre of the International Labour Organization, 2016.*

*Reducing and Managing Food Waste in Hotels, The Green Hotelier, 2019*

*Sustainable Development, European Commission environment, 2019*

*Waste management methods, GASTEM Inc., 2019*



Project acronym: ENVIRECA  
 Project name: "Greening" apprenticeships in the HORECA industry  
 Project code: 2018-1-IT01-KA202-006773

**Document Information**

Document ID name: LEARNING MATERIALS UNIT 4  
 Document title: УЧЕБНА ЕДИНИЦА 4  
 Output Type: Project Management and Implementation  
 Date of Delivery: 07/07/2019  
 Activity type:  
 Activity leader: HRC Culinary Academy  
 Dissemination level: Confidential

**Document History**

Versions	Date	Changes	Type of change	Delivered by
Version 1.0	07/07/2019	Initial document		HRC

**Disclaimer**

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Add one of the following:

[for materials developed in the context of project's intellectual outputs]:  
 The project resources contained herein are publicly available under the [Creative Commons license 4.0 B.Y.](#)

[for Project Management and Implementation materials]:

This document is proprietary of the ENVIRECA Consortium. Project material developed in the context of Project Management & Implementation activities is not allowed to be copied or distributed in any form or by any means, without the prior written agreement of the ENVIRECA consortium.

## УЧЕБНА ЕДИНИЦА 5

### Устойчива поддръжка и зелена ефективност

ЕКР ниво квалификация	4/5
времетраене	10 часа

Резултати от обучението	Знания	Умения	Компетенции
<p><b>K13 PO1:</b> Идентифициране на различните видове оборудване и устройства в организацията</p>	<p>Той/Тя знае как да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Управлява оборудване и устройства, използвани от организация</li> <li>Да се справя с области в компанията, в които се наблюдава или би могло да се наблюдава ефективност</li> <li>Събира данни от (цифрови) устройства с цел наблюдение или измерване на потреблението на енергия, вода или отпадъци</li> <li>Наблюдава нивата на консумация на енергия на уредите и оборудването в рамките на бизнеса</li> </ul>	<p>Той/Тя може да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Отчита данни за потреблението</li> <li>Генерира доклади от събраните данни за потреблението</li> <li>Представя данните във визуални или цифрови форми пред различни аудитории (вътрешни и външни)</li> </ul>	<p>Той/Тя отговаря за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Независимо наблюдение на устройствата за проследяване на енергията, водите или отпадъците</li> <li>Работи в екип за наблюдение и записване на ресурсното потребление в рамките на компанията</li> <li>Работи в екип за редовно осигуряване на списъци за поддръжка на цялата инфраструктура и списъци</li> </ul>
<p><b>K14 PO2:</b> Експериментирайте и прилагайте процедурите за проверка, необходими за оптимално използване на уредите</p>	<p>Той/Тя знае как да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Осигурява редовни преглед и поддръжка, необходими за оптимално използване на уредите</li> <li>Как екологичната ефективност се вписва в принципите за устойчивост на работодателя</li> <li>Как може да се прилага ефективност при използването на енергия и вода в рамките на бизнеса</li> </ul>	<p>Той/Тя може да:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Разработва стратегии или процеси за намаляване на потреблението на енергия или на отпадъците</li> <li>Разработва стратегии или процеси за прецизно наблюдение на потреблението на енергия или вода</li> <li>Събиране на подходяща и актуална информация за иновациите или технологиите за</li> </ul>	<p>Той/Тя отговаря за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Инструктира другите как да наблюдават и записват нивата на ресурси или отпадъци</li> <li>Поема отговорността за разпространяване на най-добрите практики в областта на устойчивостта в новите области на развитие (включително например проектиране на сгради, обновяване,</li> </ul>

		оптимално потребление на ресурси <ul style="list-style-type: none"> <li>Събиране на данни и информация за актуални тенденции и примери за изграждане на устойчиво развитие и използване</li> </ul>	актуализиране, закупуване на ново оборудване с ниско потребление на енергия и др.) <ul style="list-style-type: none"> <li>Работа в екип за подобряване на енергийната и водната ефективност</li> </ul>
K15 PO3: Работа в екипи за проследяване на устройствата за отпадъци, наблюдение и докладване на потреблението на ресурси, съобщаване на най-добрите практики в устойчивостта и поддръжката.	Той/Тя знае как да: <ul style="list-style-type: none"> <li>Наблюдава нивото на консумация на ток на уредите и оборудването в рамките на бизнеса</li> <li>Определя дизайна на сградите в ХОРЕКА индустрията и начините, по които екологизирането може да се внедри в сградите</li> </ul>	Той/Тя може да: <ul style="list-style-type: none"> <li>Комуникира с вътрешните аудитории как може да се постигне ефективно използване на ресурсите</li> <li>Разработва процеси и стратегии за гарантиране на енергийната и водната ефективност</li> <li>Тълкува данните, за да се направи препоръки за подкрепа или увеличаване на ефективността на ресурсите</li> <li>Сравнява на нивата на ефективност на наличното и потенциалното оборудване и уреди</li> <li>Събира информация за наличните цифрови инструменти за оценка на енергийната ефективност на уредите и оборудването</li> </ul>	Той/Тя отговаря за: <ul style="list-style-type: none"> <li>Независимо наблюдавана нови инициативи, за да се гарантира повишена енергийна и водна ефективност</li> <li>Обучава другите как да подобрят ефективността на ресурсите</li> <li>Носи отговорност за разпространяване на информация за (потенциалните) налични цифрови инструменти за наблюдение на енергийната ефективност и информация за потенциалните икономии за вътрешните заинтересовани страни</li> </ul>

### СЪДЪРЖАНИЕ НА ЕДИНИЦАТА

Целта на предмета е да предостави знания на учениците за това как да избират оборудване и устройства, използвани от дадена организация, да събират данни за мониторинг на енергията, потреблението на вода и отпадъци. Учениците ще обсъдят и изберат варианти за проверка и поддръжка, необходими за оптимално използване на уредите. Използваните от учителя доказателства ще се основават на



теоретични лекции, практическа работа, индивидуални задания, презентации, гост-лекции, работилници, видео, РРТ и така нататък.

В края на раздела учениците ще бъдат оценявани чрез писмени тестове, въпроси и отговори. Въпросите ще акцентират върху теоретичната част и ще помогнат да се получат необходимите знания за преминаване в бъдеще към практическата част.

### Въведение

Енергийната ефективност е комбинация от мерки, които оптимизират използването на електрическа енергия в компаниите, превръщайки се във важен инструмент за запазване на тяхната рентабилност. Повечето от дейностите са насочени към оптимизиране на източниците на по-големи енергийни разходи, определени чрез предишен одит, който позволява да се познаят източниците и начина, по който енергията се използва в компанията. Чрез прилагането на мерки за енергийна ефективност, дружествата могат значително да намалят разходите си за енергия и оперативните си разходи, като същевременно намалят въглеродния си отпечатък – това би им позволило да бъдат по-конкурентоспособни, продуктивни и екологично устойчиви, наред с други допълнителни ползи.

## 1. МОНИТОРИНГ НА ПОТРЕБЛЕНИЕТО НА ЕНЕРГИЯ, ВОДА И ОТПАДЪЦИ

За да се помогне на околната среда, да се спестят пари, много предприемачи използват "зелени приспособления" като **интелигентни термостати**, които разбират как и кога сградата използва отоплителни и климатични системи. Тези нови термостати струват не повече от \$200 всеки и се считат за една от най-добрите инвестиции, които могат да направят огромна разлика. **Led** крушките за осветление са най-лекият вариант с по-малко пари и по-ефективни от Халогенните, които се считат за опасни заради живака във флуоресцентните крушки. Има и системи за **управление на енергията**, които позволяват управлението на цялата сграда дистанционно. Осветлението, отоплението и въздушната система, стерео, телевизор, охранителна система ще бъдат управлявани от дистанционно управление или с вашите смартфони.

Първата стъпка за наблюдение на разхода на вода е първата стъпка към запазването му. Водата изисква поддръжка, например, енергия за помпи, почистване и захранване, а ако я разхищавате, ще трябва също да си платите. Има експерти, които оценяват как вашата компания използва водата - например, за да подчертаят аномалиите като използване на вода в извън работно време поради течове, автоматично изплакване и друго разхищение.

За да следите употребата на вода, често се среща е използването на видеоклипове и дневни записи, които автоматично се актуализират, а също и личното наблюдение може да помогне в това намерение, да се уверите, че водно-

спестяващото оборудване все още дава очакваните резултати. Персоналът трябва да бъде насърчаван да докладва за течове и капене от кранове. Ремонтите като цяло са бързи и прости, обикновено изискват само нови кранчета или затягане на фитинги.

Собствениците на ресторанти също ще се възползват от мерки за ефективност на водата чрез повишено удовлетворение на клиентите. Като цяло потребителите са показали предпочитание към предприятията, които са поели ангажимент за намаляване на въздействието си върху околната среда. С някои клиенти, търсещи зелени ресторанти, демонстрирането на екологична устойчивост чрез водна ефективност е умен начин да се постигне конкурентно предимство. WaterSense at Work предоставя насоки за ефективното функциониране на ресторантите и кафенетата за институции, което позволява по-конкурентоспособен и екологично устойчив бизнес.

### 1.1 ЧУВСТВО ЗА ОТГОВОРНОСТ КЪМ ВОДАТА В РЕСТОРАНТИТЕ И ГОСТОПРИЕМСТВОТО

Ресторантьорството и хотелиерството използват огромно количество от общото потребление на вода в търговски и институционални обекти в много страни по света. Най-голямата употреба в ресторантите е в кухнята, по-специално за оборудването, използвано за приготвяне на храна и почистване.

Всъщност е важно да се спомене поддържането и правилното използване на оборудването, като те се считат за най-добри управленски практики за търговски и институционални съоръжения. Например, използвайте съдомиялни машини, уреди за лед и уреди за готвене на пара ENERGY STAR®, това ще намали водата и ще позволи повторното използване на вода през циклите. Също така, опитайте се да предпочетете оборудване, като например комбинирани фурни, парни котли и парни котлони, които използват по-малко вода! Помислете преди закупуването на оборудване, което изхвърля вода непрекъснато. Инсталирайте тоалетните WaterSense, които са сертифицирани, че са с 20% по-водоспестяващи от стандартните модели. Проверете автоматичните сензори на кранчетата, тоалетните и писоарите, за да сте сигурни, че работят правилно и да избягвате излишното използване на водата.

### 1.2 ИЗПОЛЗВАНЕ НА МАШИНИ ЗА ЛЕД С ВЪЗДУШНО ОХЛАЖДАНЕ

Ледо-генераторите с водно охлаждане, които произвеждат 800 паунда лед, използват допълнително 1300 литра вода всеки ден, за да охладят кондензатора. Моделите на ENERGY STAR са приблизително 15% по-енергийно ефективни и 10% по-ефективни от обикновените, според Министерството на водните ресурси на Аризона. По-добър вариант е инсталирането на машина за лед с въздушно

охлаждане, която използва 100,000 по-малко галона вода годишно за машина за 500 паунда лед.

Въпреки това хигиената и чистотата са от решаващо значение в хранителната промишленост. Измиването на ръцете е една от основните дейности по консумация на вода през целия ден. Мивки с по-слабо налягане помагат незабавно да се намали консумацията на вода.

## 2. СОЦИАЛНИТЕ ЗЕЛЕНИ ДЕЙНОСТИ

Персоналът трябва да наблюдава нормалното функциониране на зелените машини и да проверява дейността им през целия ден. Освен регулирането и съответствието, много екологични и социални инициативи са доброволни. Общността е отговорна за осъществяването на социални инициативи, човешкият капитал е ценен ресурс.

Много хотели са въвели социални инициативи и корпоративна социална отговорност (КСО) в своите редовни ежедневни практики. Корпоративната социална отговорност в хотелиерството в идеалния случай съществува в управлението на човешките ресурси, местната общност и чрез насърчаване и практикуване на екологични инициативи (Bohdanowicz "Zientara," 2008) и е силно повлияно от вътрешните и външните сили. Хотелите се опитват да бъдат етични чрез социални инициативи, които защитават и подкрепят общностите, техните човешки ресурси и осъществяват екологични инициативи (Bohdanowicz "Zientara, 2008 г.]. Някои мултинационални компании са придобили много негативна репутация на марката, основана на техните предишни неетични практики. По-големите компании са критикувани заради химическите си емисии, отговорни за изменението на климата, околната среда и несправедливото третиране на служителите. Поради тези критики и негативна публичност много предприятия са засилили фокуса върху корпоративната социална отговорност.

Одитите са от съществено значение за определянето на бъдещи цели и да са наясно с текущата позиция на хотела по отношение на ресурсите, използвани в сферата. От съществено значение е да се направи одит на консумираната енергия и вода и колко отпадъци се генерират. За да започнете екологична програма, измерването и сравнителният анализ са от решаващо значение за успеха. Всеки отдел трябва да бъде одитиран, например: Инженеринг, Пране, Общо управление, Отдых, Почистване, Закупуване, Кухня и Заведения за хранителни продукти и напитки, Рецепция. Подкрепата на персонала е от решаващо значение за успеха на програмата за околната среда. Също така, консултирането с екипа ви е чудесна отправна точка и ще ги накара да се гордеят, че работят за вашия сектор. За да започнете план за действие, е важно да зададете възможни и конкретни цели. Ако зададете цел "Намаляване на потреблението на енергия", това би било твърде неясно и по-подходящо би било "Замяна на крушки с LED светлини".

За да започнете с план за действие, трябва да изберете конкретни цели, които могат да бъдат лесно постижими. Пример за това е може да бъде да се печата двустранно и да се проследяват всички разходи и мерки, които сте приели. Изберете мерки, които имат по-голямо въздействие, би било лесно да ги следите и да спестите пари за инвестиране в по-големи проекти. Избирането на "зелен комитет" може да даде на служителите ентузиазъм за постигнатите цели. За да изберете зелен екип, важно е да намерите технически експертен опит в операциите, инженеринга и покупките, да включвате специалисти по маркетинг и продажби, тъй като те могат да имат външна експертиза за потребителите и конкурентите.

Комуникационните умения са важни и при работа с външни заинтересовани страни. Членовете на зеления екип следва да имат интерес към въпросите на околната среда и да могат да се ангажират с известно време. От решаващо значение е да се напише декларация за политиката в областта на околната среда, която да обяснява целите в областта на околната среда, например ангажимент за намаляване на 20% от X за една година. Начинът, по който служителите се третират, например като спазването на равните възможности и други основни права на човека.

Декларациите за политиката трябва да бъдат разпространявани в ръководствата за служителите, на интернет страниците, в информационни пакети за гости. Опитайте се да включите програмата за околната среда в обучение на служителите. Тази информация следва да бъде включена в документацията за обучението, в пакети за ориентирание на нови служители с цел интегриране на политиките в екологичната програма.

Редовните доклади за напредъка трябва да се актуализират и да са от жизненоважно значение за постигането на целите на политиката. Те трябва да се извършват по наблюдение и измерване на целите в екологичната програма. Всички тези цели следва също така да бъдат съобщавани на всички заинтересовани страни и да бъдат включени на уебсайта.

По-долу е даден пример за критерии за самооценка, които да се използват да станете зелени:

<b>Организация, отчетност и управление</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>Мярка</b>	<b>Коментари</b>
Имате ли писмен документ за политиката?				
Едно или повече лица отговарят за проблемите на околната среда?				
Редовно ли се правят доклади по екологични въпроси?				
Бизнесът участва ли във форуми за околната среда като зелен бизнес клуб или клуб за намаляване на отпадъците?				

Редовно ли се публикуват доклади за напредъка по въпросите на околната среда и отношенията на служителите?				
<b>Енергиен мениджмънт</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>Мярка</b>	<b>Коментари</b>
Дали осветлението е ефикасно и ефективно в най-малко 50% от площите?				
Има ли доказателства за нискоенергийни уреди като големи електрически машини (хладилници, микровълнови фурни, печки и др.)?				
Има ли член на персонала, който отговаря за непрекъснатото наблюдение на ефективността и има таргети, базирани на резултатите?				
Направена ли е първоначална оценка? Например, подмяна с енергоефективни крушки, детектори за движение и т.н.?				
Има ли мерки, които да гарантират, че енергията на предприятието няма да има никакво въздействие върху енергията за местните жители?				
Подходящи ли са ограничителите на налягането или контролерите за душовете и крановете?				
Може ли камериерите да идентифицират общи проблеми с поддръжката?				
Има ли инсталирана система за управление на енергията, която да изключва осветлението и климатизацията, когато няма гост вътре?				
Има ли програма за смяна на хавлиите , свързана със смяната на спалното бельо?				
Могат ли служителите да използват велосипеди в района?				
Използват ли се възобновяемите източници на енергия, като например слънцето, вятъра, биогаз или друго гориво?				
<b>Управление на водите</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>Мярка</b>	<b>Коментари</b>
Бизнесът ангажиран ли е с намаляване на потреблението на вода и намаляване на разходите?				
Пестят ли ефективно вода устройствата? Например ограничаване на налягането, аератори, ударни кранове или ограничители на водопровода?				
Използва ли се повторно водата след подходящо третиране?				
Инсталират ли се тоалетни с по-слабо налягане за пестене на вода?				
Наблюдават ли се основните области на потреблението на вода чрез първоначална оценка и последващо				

проследяване и изготвяне на план за действие за икономии?				
Определен ли е член на персонала, който да наблюдава непрекъснато изпълнението и да определя реалистични цели въз основа на резултатите?				
Има ли инсталирани технологии, които позволяват повторно употребяване на дъждовната вода за градинарство, измиване на подове, вода за тоалетни и т.н.?				
Има ли обучения на служителите за практиките за пестене на вода?				
Могат ли служителите да откриват и ремонтират общи проблеми като течове от душеве, тоалетни и т.н.?				
Прилагат ли се политиките за намаляване разхода на вода, напр. да не се полива с маркуч и през деня?				
Възможно ли е да се сведе до минимум използването на химикали като белина и перилни препарати?				
<b>Отпадъци</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>Мярка</b>	<b>Коментари</b>
Бизнесът съответства ли на националните разпоредби за отпадъците?				
Дали бизнесът прилага одити за мониторинг кой отдел е отговорен за отпадъците - например хартия, пластмаса, алуминий, стъкло и т.н.?				
Има ли действаща процедура за намаляване или повторно използване на отпадъците? Например, предоставяне на кошчета за рециклиране във всеки отдел, закупуване на едро, закупуване на продукти с по-малко опаковки.				
Рециклируемите предмети като картон, пластмаса, стъкло, метали, хранителни отпадъци и т.н. събират ли се отделно?				
Могат ли да се използват контейнери за сапун и шампоани за многократна употреба и използват ли се чанти за пране и презареждащи се батерии?				
Избягвате ли да сервирате конфитюр, масло и т.н. в опаковки за еднократна употреба?				
Обикновено връщате ли опаковките на доставчиците?				
Дарявате ли мебели и/или храна на благотворителни организации?				
Осигурихте ли на служителите чаши за многократна употреба?				
Има ли достатъчно кошчета за отпадъци за гости около хотела?				
<b>Закупуване</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>Мярка</b>	<b>Коментари</b>
Когато е възможно, зареждате ли продукти от местни доставчици?				
Предоставяте ли списък на използваните органични и местни съставки в менюто на ресторанта?				

Закупуват ли продукти със сертификат за екологично качество за вашия хотел?				
Почистващите материали, които се използват, с ниско въздействие върху околната среда ли са?				
Обмислят ли се съвместни покупки между различни хотелиери за използване на потенциала?				
<b>Подкрепа от Общността</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>Мярка</b>	<b>Коментари</b>
Ще се възползва ли местната общност от бизнеса?				
Дали хотелът активно допринася за проектите за развитие на местните общности?				
Хотелът подкрепя ли и активно ли допринася за проекти за опазване или културно наследство чрез финансова подкрепа или подкрепа в натура?				
Дали хотелът показва местни произведения на изкуството?				
Хотелът работи ли с официални държавни и/или туристически фирми за подобряване на екологичните стандарти в района?				
Дали хотелът насърчава екологичното образование в местната общност?				
Участва ли хотелът в мероприятия, които насърчават въпросите на околната среда?				
Дали бизнесът на хотела популяризира и уважава местната култура и наследство?				
<b>Обучение на клиенти</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>Мярка</b>	<b>Коментари</b>
Насърчава ли гостите да купуват продукти, които се приготвят на място?				
Информирани ли са гостите за опазването на околната среда в района, като политики за защита на местата за гнездене на костенурки, коралови рифове и др.)?				
Дали хотелът предоставя списък на видовете сувенири или храна, които гостите трябва да избягват?				
Информира ли хотела гостите за религията и културата на местния район?				
Информира ли хотела гостите как да рециклират и използват повторно, както и да пестят по време на престоя им, например чрез изключване на светлините, измиване на по-малко кърпи на седмица, пестене на вода, докато си миете зъбите и т.н.?				
Насърчават ли се гостите на хотела да опознаят околните райони?				
<b>Обучение на служители</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>мярка</b>	<b>коментирам</b>
Има ли хотела програма за обучение по околна среда за служители, като например как да се намали потреблението на вода и отпадъците?				



Дали хотелът отдава значение на идеите на служителите за намаляване на въздействието на хотела върху околната среда?				
--	--	--	--	--

### 3. ОТГОВОРЕТЕ НА СЛЕДНИТЕ ВЪПРОСИ

1. Кое “зелено приспособление” не се използва за мониторинг на енергията?

- a) LED осветление
- b) Смарт термостати
- c) WaterSense Тоалетни
- d) Мивки с високо налягане

2. Кое е оборудването за изхвърляне на храни, което намалява консумацията на вода в хотелите?

- a) Комбинирани фурни и уреди за готвене на пара
- b) WaterSense Тоалетни
- c) LED осветление

3. Кой отдел трябва да бъде наблюдаван за потребление на енергия?

- a) Инженеринг, пране, управление, почистване, кухня
- b) Обекти, зали, мебели
- c) Перални, LED осветление, EnergyStars

4. Кои са уменията, които обикновено се използват за "зелен екип"?

- a) Комуникация, свързани с околната среда
- b) Инженеринг, Математика, Експертиза в района
- c) Ентузиазъм, емпатия, местна подкрепа

5. Какво трябва да се направи, за да се управлява загубата на енергия?

- a) Да се дадат доказателства и да се наблюдава
- b) Да се Използват пластмасови опаковки
- c) Да се избягват вътрешни одити

6. Да информира гостите за техниките, използвани за мониторинг на отпадъците, чрез:

- a) Религия и култура
- b) Храни и сувенири, които да бъдат избягвани
- c) Избягвайте прояви, насърчаващи екологичното образование

### 4. Често задавани въпроси

1. Как мога да следя потреблението на енергия, вода и отпадъци?

Много предприемачи използват различни видове приспособление, за да предпазят околната среда, като интелигентни термостати, които се използват точно когато гостите наистина се нуждаят от отопление и климатик. Led крушките за осветление са по-малко енергоемки от халогена поради високия процент на живак вътре. Системите за управление на енергията контролират цялата зона и всяко електронно устройство чрез дистанционно управление, не само отопление и въздушна система, но и осветление, стерео, телевизори, охранителна система. Цялата сграда чрез дистанционно управление чрез смартфони.

## **2. Как мога да проследявам използването на вода в обекта?**

За проследяване на използването на вода се използват ежедневни записи, чрез които може да се провери дали оборудването за пестене на вода все още дава резултати. Персоналът трябва да бъде насърчаван да докладва за капещи кранове и течове и ремонти като цяло са бързи и прости.

## **3. Каква социална инициатива мога да използвам, за да защитавам и подкрепям местните общности?**

Много хотели изпълняват социални инициативи и корпоративна социална отговорност (КСО) в своите редовни ежедневни практики. Корпоративната социална отговорност в хотелиерството съществува в управлението на човешките ресурси, местната общност и чрез насърчаване и практикуване на екологични инициативи. Тези инициативи защитават и подкрепят общностите, техните човешки ресурси и изпълняват екологични инициативи. Няколко мултинационални компании са придобили много негативна репутация на марката, основана на техните предишни неетични практики.

## **4. Как мога да избира зелен екип?**

Изборът на зелен екип може да даде на служителите правилното количество ентузиазъм за постигнатата цел. За да изберете зелен екип, е важно да намерите технически експертен опит в операциите, инженеринга и покупките, заедно със специалисти по маркетинг и продажби, заради външната им експертиза за потребителите и конкурентите. Членовете на зеления екип трябва да имат отлични комуникационни умения и интереси по въпросите на околната среда.

## **5. Кой са най-добрите варианти за започване на работа с екологична програма?**

Най-добрият начин да започнете работа с екологична програма е да актуализирате отчетите за напредъка, за да достигнете целите на политиката. Тези доклади помагат при мониторинга и измерването на целите в програмата за опазване на околната среда. Всички тези цели следва също така да бъдат съобщавани на всички заинтересовани страни и да бъдат включени на уебсайта. Списъците за самооценка могат да помогнат за постигането на тези цели. В горния параграф има някои примери.



Project acronym: ENVIRECA  
 Project name: "Greening" apprenticeships in the HORECA industry  
 Project code: 2018-1-IT01-KA202-006773

**Document Information**

Document ID name: LEARNING MATERIALS UNIT 5  
 Document title: УЧЕБНА ЕДИНИЦА 5  
 Output Type: Project Management and Implementation  
 Date of Delivery: 07/07/2019  
 Activity type:  
 Activity leader: HRC Culinary Academy  
 Dissemination level: Confidential

**Document History**

Versions	Date	Changes	Type of change	Delivered by
Version 1.0	07/07/2019	Initial document		HRC

**Disclaimer**

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Add one of the following:

[for materials developed in the context of project's intellectual outputs]:  
 The project resources contained herein are publicly available under the [Creative Commons license 4.0 B.Y.](#)

[for Project Management and Implementation materials]:

This document is proprietary of the ENVIRECA Consortium. Project material developed in the context of Project Management & Implementation activities is not allowed to be copied or distributed in any form or by any means, without the prior written agreement of the ENVIRECA consortium.

## УЧЕБНА ЕДИНИЦА 6

### ЗЕЛЕНО СНАБДЯВАНЕ

<b>ЕКР ниво на квалификация</b>	4/5
<b>времетраене</b>	10 часа

Резултати от обучението	Знание	Умения	Компетенции
PO1 K16 Идентифицирайте различни видове биоразградими изделия, екологични почистващи препарати. Списък на сезонните продукти и доставчици за района	Той/Тя знае как да: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Произвежда сезонни продукти за местни район</li> <li>• Намиране и използване на местни доставчици и устойчиви канали за доставки</li> </ul>	Той/Тя може да: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценка на доставчиците на храни, за да се гарантира устойчивост</li> <li>• Изработете менюта, които използват сезонни и местни устойчиви продукти</li> </ul>	Той/Тя отговаря за: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работа в екипи за осигуряване на устойчиви хранителни стоки и продукти за компанията</li> </ul>
LO2 K17 Обяснете как принципите на устойчивост на компанията са свързани с потребителското поведение на устойчиво развитие	Той/Тя знае как да: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Жизнен цикъл на продуктите и услугите и въздействието върху околната среда</li> <li>• Как принципите/мисията или мандата на работодателя за устойчивост са свързани с устойчивото потребителско поведение</li> <li>• Потенциал за повторна употреба на всички продукти и храни, закупени в рамките на бизнеса</li> </ul>	Той/Тя може да: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Събиране и оценка на данни за жизнения цикъл на продуктите, за да се сведе до минимум краткосрочното и дългосрочното въздействие върху околната среда</li> <li>• Източници местни доставчици на устойчиви хранителни стоки</li> </ul>	Той/Тя отговаря за: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Независима оценка на каналите за доставки, за да се гарантира устойчивост</li> <li>• Мониторинг на процесите по снабдяване с цел свеждане до минимум на тяхното въздействие върху околната сред</li> </ul>
LO3 K18 Оценка на местните канали за устойчиви доставки. Обяснете как да събирате и разпространявате информация за повторно използваеми и биоразградими продукти.	Той/Тя знае как да: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Алтернативни процеси, които могат да подпомогнат или намалят процесите на доставка (т.е. покривни градини, саксии и др.)</li> <li>• Консумативи и опасни материали и как да се подсигурят зелени алтернативи</li> </ul>	Той/Тя може да: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Да общуват устойчиво</li> <li>• Насърчаване на използването на местни и сезонни продукти в менюто и/или в други области в рамките на бизнеса</li> <li>• Събиране на информация за продукти и оборудване,</li> </ul>	Той/Тя отговаря за: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работа като екип, за да се гарантира, че разходите за храни и напитки остават подходящи, като същевременно се гарантират устойчиви и екологосъобразни практики по веригата на доставки</li> <li>• Отговорност за предаването на</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Как да намирате, да се снабдявате с рециклирани или биоразградими и екологични почистващи препарати</li> </ul>	подходящо за повторна употреба и биоразградими продукти и оборудване, годни за покупка/употреба в рамките на компанията	политиката за еко-съобразни доставки на всички заинтересовани страни, за да се гарантира, че всички процеси на закупуване са екологосъобразни
--	---	---	---

## СЪДЪРЖАНИЕ НА ЕДИНИЦАТА

Целта на предмета е да предостави знания на учениците за това как да намерят, изберат и използват местни доставчици; как устойчивите принципи на работодателя са свързани с устойчивите практики на покупките; Как да намирате, да се снабдите и да използвате повторно или биоразградими изделия и екологични почистващи препарати. Използваните от учителя доказателства ще се основават на теоретични лекции, практическа работа, индивидуално задание, презентации на студенти, гост-лекции, работилници, видео, PPT и така нататък.

В края на раздела учениците ще бъдат оценявани чрез писмени тестове, въпроси и отговори. Въпросите ще акцентират върху теоретичната част и ще помогнат да се получат необходимите знания за преминаване в бъдеще към практическата част.

## ВЪВЕДЕНИЕ

Продуктите и услугите трябва да бъдат проектирани, за да се даде възможност на хората да намалят въздействието върху околната среда и социалното въздействие в ежедневието. За да се проектират продукти и услуги за устойчив живот, е важно хората да се подкрепят по този начин, да се използват технологиите за улесняване на взаимодействието между хората и пълното им попълване, без да се избягват социални въздействия върху околната среда.

За да направите това, е необходимо да се разберат факторите, които влияят на потребителите и които ги карат да се държат по по-устойчив начин. За да го направите е важно да знаете какво хората чувстват и за какво мечтаят. Социалното влияние засяга и работодателите, които ще бъдат в рамките на устойчивото поведение.

Освен това в този раздел, учениците ще трябва да знаят как да намерят, изберат и използват местни доставчици и как да намерят, да се снабдяват и използват биоразградими изделия и екологични почистващи препарати.

## 1. УСТОЙЧИВО ПОВЕДЕНИЕ ПРИ ПОКУПКА

Работодателите са хора и хората са тази от обществото, които основно следват действията на другите с цел намаляване на потреблението на енергия. Устойчивото поведение е например използването на слънчеви панели, които обикновено влияят на 63% от квартала. Поведението на другите може да бъде мотивиращо, особено когато става въпрос за компостиране и рециклиране в група от хора, които се познават добре.

Устойчивите принципи на работодателя са свързани с устойчивото поведение на покупките. Устойчивостта може да бъде по-привлекателна чрез лични ползи като здраве или качество на продукта. Ако действията на хората са положително подчертани, те ще направят по-зелен избор.

Хотелите и ресторантите могат също да поискат от клиентите да пестят енергия директно, а намалението е изчислено на 12%. Екологизмът е свързан и с женското поведение и традиционните роли на половете. След това беше установено, че екологизмът е привлекателен както за мъжете, така и за жените.

Конкретни примери могат да помогнат за повишаване на чувствителността на общото мнение за околната среда. Животните, растенията и хората, които действително са засегнати от изменението на климата, могат да бъдат добра картина, която да се използва за по-голяма екологосъобразност. Промяната на ледниците може да се види от снимки от много хора и може да помогне за промяна на поведението и перспективата към околната среда и изменението на климата.

За да се създаде осведоменост и мотивация сред служителите, има три важни случая, които могат да бъдат използвани като пример за устойчиво хранене, относно етикетите, местните и сезонните, и хранителните отпадъци. Организацията може да постигне устойчивост, например чрез:

- Мотивация и ангажираност в кухнята и сервизния персонал;
- Развиване на знания в кухненския персонал, ставайки по-устойчив с ентузиазъм и креативност;
- Устойчив външен вид на столовата;
- Липсата на визия и цели за устойчивост може да се отрази отрицателно на плана;
- Да улесним провеждането на проучване с цел намаляване на пречките пред промените в поведението към устойчивостта в кетъринга за персонала и гостите;
- Съставяне на план за проследяване усилията за постигане на устойчивост;
- Организиране на семинар, който може да вдъхновява и споделя възможности за по-устойчиви менюта и преподаване на умения;
- Вътрешна комуникация и комуникация с гостите;
- Креативност при формиране на менюта и креативност на различни нива в отдела.

## 2. ЕКОЛОГОСЪОБРАЗНИ ОБЩЕСТВЕНИ ПОРЪЧКИ И БИОРАЗГРАДИМИ

Развитието на екологизирането може да се постигне от ежедневно поведение и също така може да бъде засилено за обществеността от огромни власти. Например зелените обществени поръчки (ЕОП) са важен инструмент, поддържан от Европейския съюз и който се използва за постигане на целите на политиката, свързани с климата и околната среда. Наръчникът за ЕОП има за цел да обясни възможностите по отношение на правото на Европейския съюз, пренасочени към контактите за екологизиране. Целевите читатели са публични органи, но съдържа и идеи за доставчиците на услуги и по-специално за по-малките дружества. Органите, които прилагат ЕОП, ще се справят с предизвикателствата, свързани с околната среда, и ще намалят емисиите на парникови газове и ще се придвижи към кръгова икономика.

Селското стопанство е важна част от този наръчник, заедно с емисиите на парникови газове, влошаването на качеството на почвите и водите, биологичното разнообразие и отпадъците. Транспортните опаковки и съхранението на хранителните продукти са включени в този списък. Биологичното производство, намаляването на хранителните и опаковъчните отпадъци има значително въздействие върху общественото мнение.

Две казуси, върху които би било интересно да се съсредоточим, са от Швеция и Франция.

В Малмьо Швеция за първи път е сервирана 100% от биологичните храни. Пилот за школата "Джупадал" включваше биологични продукти в училището, които са били доставени веднъж седмично с устойчиви превозни средства. До края на годината въздействието беше прекрасно. Разходите бяха сведени до минимум и чрез преминаване от месни продукти към сезонни продукти.

Във Франция друг пилот показва, че "Градът на лещата" е доставил 100% сертифицирани биологични продукти. Те са глоба в случай, че продуктите не са имали информация за методите на производство и проследяемост. Тази нова политика спомогна за насърчаването и повишаването на търсенето на биологични храни.

Автомобилният транспорт е изключително важен за продуктите 100% органични. Той е отговорен за около 25 % от емисиите на газ в ЕС. Проблемът е, че докато автомобилите са по-екологични от преди, обемът на транспорта не се е променил или се е увеличил в много части на Европа. Това, което трябва да се направи, е да се насърчат други методи на транспорт. Значителни икономии на разходи могат да бъдат постигнати чрез данъчни и здравни ползи и то трябва да бъде подкрепено от публичния сектор, тъй като е отговорен за голям брой превозни средства като автобуси, камиони и всеки обществен транспорт.



Кетърингът и гостоприемството са една от най-големите икономически дейности в света и нейното въздействие от екологична гледна точка е огромно. Екологичната устойчивост, всъщност, често се е превърнала в маркетингова стратегия, а някои места за туристическо настаняване използват само малки и ограничени подобрения на устойчивостта, за да уголят погледа на потребителите, които познават устойчивото развитие. Със същите усилия, те просто биха могли да се превърнат в наистина отдадени на екологичната кауза.

Анализирахме този феномен в дълбочина. С поглед към екологични сертификати, свързани с туризма в Италия и Европа, искахме да знаем какви са реалните изисквания за класиране на екологичното качество на хотел, легло и закуска, къща, ферма, къмпинг или всяко друго настаняване за нашето пътуване.

Биологичните храни се наричат нулеви миля храна и добър пример в horeca индустрията по отношение на храните ще се използват сезонни, органични и местни хранителни продукти. Менюто трябва ясно да покаже, че съставките, идващи от био-земеделието. Те следва да предоставят разнообразие от местни и регионални квантити и да отбелязват отсъствието на ГМО продукти и/или продукти, подложени на облъчване. Важно е да се използва вода от водните съоръжения или стъклени бутилирана вода от регионални източници.

Заедно с екологична структура, като например картини, парчета от мебели, съставени от естествени материали, без вредни вещества от нефтохимически произход и токсичност, разлети във водни пътища и водните шлипи, е важно да се използват биоразградими и естествени ароматизатори.

Ресторантите намират пътя си в сервирането на местна храна и насърчават не само зелената на храната им, но и други качества в рамките на този избор. Например, има много други положителни аспекти в приемането на екологични мерки в храната, които служат като свежест, ароматни храни, местните икономики могат да бъдат подкрепени, като се използват техните продукти, увеличават маркетинговите ползи.

Свежестта е едно от най-важните предимства за зелените ресторанти. Плодовете и зеленчуците се транспортират ежедневно на малки разстояния. Както беше казано по-рано, на късо разстояние поддържа външен вид, вкус и хранителни вещества на продуктите.

Използването на местни продукти помага за подпомагане на местната икономика и насърчаване на отношенията с други бизнес хора в района, където се намират ресторантите. Освен това, клиентите обичат да ядат продукти, идващи от местната среда и това може да бъде добра маркетингова стратегия за бизнеса.

Местните храни също се основават на сезона и така ресторантите трябва да променят менюто в зависимост от наличността на продукти в природата. Много предприемачи смятат, че местните продукти са твърде скъпи, но разходите за R не винаги са толкова по-високи. Има и други продукти, които се предлагат през цялата година, като птици, говеждо месо, свинско месо, мед, млечни продукти и

хлебни изделия. Малките ферми използват по-малко енергия от по-големите и много малки ферми са органични и не използват химикали, хормони и пестициди.

### 3. ЕКОЛОГИЧНИ ПОЧИСТВАЩИ ПРЕПАРАТИ

Днес много почистващи продукти съдържат химически вещества, които са изключително вредни за околната среда, а също и за хората. Освен екологично чисти почистващи продукти, има естествени алтернативи като оцет и ябълков оцет, които помагат за премахване на микробното замърсяване убива бактерии и микроби. Оцетът може да се използва и със сода за хляб, която причинява наука вулкан, който може да помогне за почистване на кухни и баните.

Пероксидът може да дезинфекцира и да почисти, за да избели и да изсветли дрехите, стените и броячите. Водородният пероксид може да се използва заедно с етерични масла, сода и оцет, които могат да създадат бомби с тоалетна чиния, които да паднат в тоалетната и да направят самото почистване.

За да неутрализира миризмите сода за хляб е най-добрият вариант, но може да се използва и като препарат за отстраняване на петна, дезинфекциране и обезмаслител. Той е мек абразивен и сигурен за използване върху деликатни повърхности като мрамор или мед и месинг потъмняване. Етерични масла се използват не само за ароматерапия, но и имат невероятни антибактериални свойства. Те могат да се използват за накити и ароматизатори. Най-често се използва етерично масло са лавандула, лимон, евкалипт, див портокал, розмарин, мащерка, мента и крадци.

Лимоните също са естествен дезинфектант и невероятно препарат за премахване на петна. Кората и соковете се използват и можете да използвате кората или сухата или прясната.

Този по-чист е чудесен за много повърхности и е за употреба от всички. Използвайте го, за да почистите кухнята и броячите за баня, мивките, тоалетните, плотовете и др. Етеричните масла също така помагат да се покрие миризмата на оцет в къщата.

Има някои отрасли, които произвеждат безопасни за околната среда почистващи средства. Съставките са растителни, биоразградни никога не са опитвани от животни. Ароматите варират от ботаническият препарат до популярните плодове и растителни петна. Пример е Liquid Greeb продукти вкл.

### 4. ОТГОВОРЕТЕ НА СЛЕДНИТЕ ВЪПРОСИ

1. Каква е основната характеристика на социалното въздействие върху околната среда?

- a) да разбират фактори, които влияят на хората
- b) никога не се грижи за това, което хората

- c) никога не използвайте устойчиво поведение при покупката
2. Какъв вид устойчиво поведение обикновено се използва сред хората?
- a) Използването на слънчеви панели
  - b) Нови машини за производство на централна енергия
  - c) Започване и започване на нова работа
3. Решения, приети от управляващите?
- a) Изчакайте, че поведението се променя от само себе си
  - b) Награждаване на лоши навици
  - c) Санкции за поведение
- 4., което е името на наръчника, който се използва за публичните органи?
- a) Правителството на ГСГ "Зелена сигурност"
  - b) Зелени обществени поръчки за Сpublic
  - c) PSS панел Слънчева система
5. in кои държави са приети пилотни проекти за храна с нулеви мили?
- a) Италия и Германия
  - b) Франция и Швеция
  - c) Обединеното кралство и Португалия
6. Естествените средства се използват при почистване
- a) Зехтин, сол и захар
  - b) Сода за хляб, етерични масла, лимон
  - c) Мащерка, мента, портокал

## 5. ЧЕСТО ЗАДАВАНИ ВЪПРОСИ

### 1. Защо за хорека е важно да се използва местна храна?

Плодовете и зеленчуците се транспортират ежедневно на малки разстояния. Както беше казано по-рано, на късо разстояние поддържа външен вид, вкус и хранителни вещества на продуктите. Използването на местни продукти помага за подпомагане на местната икономика и насърчаване на отношенията с други бизнес хора в района, където се намират ресторантите. Освен това, клиентите обичат да ядат продукти, идващи от местната среда и това може да бъде добра маркетингова стратегия за бизнеса.

## **2. Кой важен принцип спомага за повишаване на устойчивото поведение при покупките сред хората и служителите?**

Мотивация и ангажираност в кухнята и сервизния персонал; Развиване на знания в кухненския персонал, ставайки по-устойчив с ентузиазъм и креативност; Устойчив външен вид на столовата; Няма визия и цели за устойчивост не могат да се отразят отрицателно на плана; да улесним провеждането на проучване с цел намаляване на пречките пред промените в поведението към устойчивостта в кетъринга за персонала и гостите; Девеоп планира да проследява усилията за постигане на устойчивост; Организирайте семинар, който може да вдъхновява и споделя възможности за по-устойчиви менюта и преподаване на умения; Вътрешна комуникация и комуникация с гостите; Креативност при формиране на менюта и креативност на различни нива на отдел; Осведоменост в съотношението на плаз и по-малко продукти на животинскаоснова.

## **4.Как мога да започна да предлагам храна с нулева миля?**

Биологичните храни се наричат нулеви миля храна и добър пример в horeca индустрията по отношение на храните ще се използват сезонни, органични и местни хранителни продукти. Менюто трябва ясно да покаже, че съставките, идващи от био-земеделието. Те следва да предоставят разнообразие от местни и регионални квантитации и да отбелязват отсъствието на ГМО продукти и/или продукти, подложени на облъчване. С помощта на местна храна ресторантите трябва да променят менюто в зависимост от наличието на продукти в природата. Много предприемачи смятат, че местните продукти са твърде скъпи, но цената им не винаги е толкова висока. Има и други продукти, които се предлагат през цялата година, като птици, говеждо месо, свинско месо, мед, млечни продукти и хлебни изделия. Малките ферми използват по-малко енергия от по-големите и много малки ферми са органични и не използват химикали, хормони и пестициди.

## **5.Възможно ли е да се използват само екологични почистващи препарати в сектора на ХОРЕКА?**

Има естествени алтернативи като оцет и ябълков оцет, които помагат за премахване на микробното замърсяване убива бактерии и микроби. Оцетът може да се използва и със сода за хляб, която причинява наука вулкан, който може да помогне за почистване на кухни и баните. Пероксидът може да дезинфекцира и да почисти, за да избели и да изсветли дрехите, стените и броячите. Водородният пероксид може да се използва заедно с етерични масла, сода и оцет, които могат да създадат бомби с тоалетна чиния, които да паднат в тоалетната и да направят самото почистване. Освен това, много индустрии произвеждат 100% екологично чисти продукти, които могат да бъдат закупени по целия свят.



Project acronym: ENVIRECA  
 Project name: "Greening" apprenticeships in the HORECA industry  
 Project code: 2018-1-IT01-KA202-006773

**Document Information**

Document ID name: LEARNING MATERIALS UNIT 1  
 Document title: УЧЕБНА ЕДИНИЦА 6  
 Output Type: Project Management and Implementation  
 Date of Delivery: 07/07/2019  
 Activity type:  
 Activity leader: HRC Culinary Academy  
 Dissemination level: Confidential

**Document History**

Versions	Date	Changes	Type of change	Delivered by
Version 1.0	07/07/2019	Initial document		HRC

**Disclaimer**

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Add one of the following:

[for materials developed in the context of project's intellectual outputs]:  
 The project resources contained herein are publicly available under the [Creative Commons license 4.0 B.Y.](#)

[for Project Management and Implementation materials]:

This document is proprietary of the ENVIRECA Consortium. Project material developed in the context of Project Management & Implementation activities is not allowed to be copied or distributed in any form or by any means, without the prior written agreement of the ENVIRECA consortium.