



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! – Programul de abilități de sustenabilitate pentru operatorii internaționali de catering și antreprenori prin training integrat

WP	WP3 - Co-proiectare și testare a programului de formare inovator pentru operatorii ecologici și antreprenorii din sectorul alimentației
Sarcină	3.2 – Co-proiectarea programului de formare
Lider de sarcină	Pour la Solidarité
Contribuție	Toți partenerii (CMRC, AKMI, Work's Quality, IED, EPATV, CIPFP)





Modulul nr. 04

ZONA TEMATICĂ	Cercetarea practicilor inovatoare și sustenabile	
SUBZONA REFERINȚĂ DE	<i>Abilități digitale și soft</i>	
ORE	15	
OBIECTIVE DE ÎNVĂȚARE		
<ol style="list-style-type: none">1. Identificarea și înțelegerea practicilor sustenabile și obținerea unei înțelegeri cuprinzătoare a conceptelor de sustenabilitate și a aplicării acestora în sectorul alimentar și alimentar2. Identificarea metodelor de cercetare , implementarea și menținerea practicilor inovatoare și sustenabile3. Aplicație practică prin aplicarea cunoștințelor științifice și a abilităților de gândire critică pentru a propune soluții inovatoare și sustenabileCursanții vor câștiga o apreciere pentru semnificația colaborării și modul de a se angaja eficient cu mentorii și colegii în sectorul alimentar și alimentar.Cursanții vor înțelege rolul și potențialul tehnologiilor și instrumentelor digitale din sectorul alimentar și al alimentației.Cursanții vor dezvolta abilități și cunoștințe și vor dobândi instrumente și tehnici practice în definirea priorităților , dezvoltarea planurilor de acțiune , pentru a-și gestiona eficient munca.Cursanții vor dezvolta abilitățile și cunoștințele necesare pentru a stabili obiective semnificative și acționabile în sectorul alimentar și alimentar.		
ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE		
Teoretic	Practic	
<ul style="list-style-type: none">✓ Lectură✓ Studii de caz	<ul style="list-style-type: none">✓ Cartografierea principalelor practici inovatoare și sustenabile prin explorarea metodologiilor și analizarea implementării contemporane	





	<ul style="list-style-type: none">✓ Aplicarea practică a practicilor inovatoare și sustenabile✓ Evaluarea impactului practicilor inovatoare și sustenabile în sectorul alimentar și al alimentației
--	--

CONȚINUT

INTRODUCERE	5
CAPITOLUL 1: IDENTIFICAREA ȘI ÎNȚELEGEREA PRACTICILOR SUSTENABILE	6
1.1. De ce aveți nevoie de aceste practici sustenabile ?	10
1.2. Cum poți folosi aceste practici?	10
1.3. Mai multe despre practicile sustenabile... ..	11
1.4. Dar Etica?	11
Exercițiul 1: Sondaj pentru elevi	12
CAPITOLUL 2: CELE MAI BUNE PRACTICI PENTRU O COLABORARE DE SUCCES ÎN SECTORUL ALIMENTAR ȘI ALIMENTAR	15
2.1. Importanța și beneficiile colaborării eficiente în sectorul alimentar și alimentar	15
2.2. Avantajele eforturilor de colaborare în afacerile alimentare și de catering:	16
2.3. Construirea încrederii și încurajarea comunicării deschise	16
2.4. Rezolvarea conflictelor și gestionarea provocărilor	18
2.5. Alinierea obiectivelor individuale și de grup	18
Exercițiu: <i>Stăpânirea comunicării non-violente în alimentație și catering</i>	20
CAPITOLUL 3: ÎNVĂȚAREA CU ALȚII: COLEGII ȘI MENTORII	21
3.1. Importanța învățării de la alții	21
3.2. Implicarea cu mentorii în domeniu	22
CAPITOLUL 4: DEFINIREA PRIORITĂȚILOR ȘI A PLANURILOR DE ACȚIUNE ȘI STABILIREA OBIECTIVELOR PE TERMEN LUNG, MEDIU ȘI SCURT	24





4.1	Tehnici de definire a priorităților	24
4.1.1	Matricea priorităților	24
4.1.2	Moscow	25
4.1.3	Prioritizarea Scrum	26
4.1.4	Cea mai importantă sarcină (MIT)	26
4.1.5	1-3-9 metoda	27
4.2	Elaborarea planurilor de acțiune pentru proiecte de colaborare	28
Exercițiu: Prioritizare strategică și planificare a acțiunilor în industria alimentară și catering		29
4.3	Tipuri de obiective în sectorul alimentară și alimentară	31
a)	Obiective financiare:	31
CAPITOLUL 5: METODE DE CERCETARE INOVATOARE ȘI PRACTICI SUSTENABILE ȘI IMPLEMENTAREA ACESTORA		33
5.1	Explorează și experimentează abordări inovatoare	33
EXERCIȚII		36
Exercițiul 1: Observați și colectați date despre efectele alegerilor inovatoare ale ingredientelor		36
Exercițiul 2: Analizați beneficiile de mediu și sociale legate de practicile de aprovizionare sustenabilă		36
Exercițiul 3: Formulați evaluări pe baza datelor observate și a rezultatelor cercetării		37
Exercițiul 4: Reflecție și discuție		37
5.2	Obțineți sprijinul necesar pentru a obține rezultate valoroase	39
Exercițiul		Error! Bookmark not defined.
CAPITOLUL 6: INTERACȚIUNEA, COMUNICAREA ȘI PARTAJAREA INFORMAȚIILOR PRIN TEHNOLOGII DIGITALE		44
6.1	Prezentare generală a tehnologiilor digitale în colaborare	44
6.2	Cele mai bune practici pentru comunicarea digitală și schimbul de informații	45
STUDIUL DE CAZ – THE GREEN CAFÉ & BIOCATERING		47
EXTRA		50
ANEXA 1: GRILA DE EVALUARE A: EXERCIȚIU – SONDAJ PENTRU ELEVI		50
ANEXA 2: GRILA DE EVALUARE A: EXERCIȚIUL		52
ANEXA 3: GRILA DE EVALUARE A EXERCIȚIILOR:		55



**SSPICEIT!**Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Obținerea de rezultate valoroase în sectorul alimentar și alimentar	55
ANEXA 4 : GRĂLA DE EVALUARE A: ATELIER FINAL	58
Bibliografie	61

INTRODUCERE

Sectorul alimentar și al cateringului trece printr-o schimbare transformatoare condusă de imperativele duble ale inovației și sustenabilității. Pe măsură ce populația globală continuă să crească și preocupările de mediu escaladează, a devenit imperativ să regândim practicile tradiționale din această industrie.

Această introducere oferă o privire asupra semnificației critice a cercetării practicilor inovatoare și sustenabile în sectorul alimentar și al cateringului, subliniind necesitatea unor abordări holistice și de perspectivă.

Industria alimentară tradițională și de catering a fost de multă vreme caracterizată de practici care acordă prioritate confortului, eficienței costurilor și adesea ignoră consecințele de mediu și sociale.

Cu toate acestea, în fața schimbărilor climatice, a epuizării resurselor și a creșterii gradului de conștientizare a aspectelor de sănătate și etice, industria se confruntă cu o nevoie urgentă de transformare.

Sustenabilitatea este cheia de bază a acestei cercetări. Practicile sustenabile includ reducerea risipei de alimente, minimizarea consumului de energie și apă, adoptarea de ambalaje ecologice și promovarea aprovizionării etice.

În plus, sustenabilitatea se extinde dincolo de aspectele de mediu pentru a include responsabilitatea socială, cum ar fi practicile echitabile de muncă și implicarea comunității. Angajamentul sectorului alimentar și al cateringului față de sustenabilitate nu abordează doar preocupările prezente, ci asigură și bunăstarea generațiilor viitoare.

În concluzie, călătoria sectorului alimentar și alimentației către inovare și sustenabilitate este atât o necesitate presantă, cât și o oportunitate fără margini. Această cercetare se străduiește să descopere soluții noi, să provoace normele tradiționale și să deschidă calea pentru o industrie care prosperă în armonie cu planeta, oamenii săi și generațiile viitoare. Aprofundând în acest domeniu dinamic, ne propunem să catalizăm schimbarea care transcende granițele culinare și deschide un viitor mai sustenabil, echitabil și delicios.





CAPITOLUL 1: Identificarea și înțelegerea practicilor sustenabile



Figura 1- Practici sustenabile (Sursa: <https://www.lightspeedhq.com/blog/3-ways-to-run-a-sustainable-restaurant/>)

Identificarea și înțelegerea practicilor sustenabile în sectorul alimentar și al cateringului este un efort esențial în lumea noastră modernă. Această activitate implică recunoașterea și adoptarea abordărilor inovatoare care nu numai că reduc la minimum impactul asupra mediului, ci și promovează responsabilitatea socială și viabilitatea economică. Practicile sustenabile cuprind o gamă largă de inițiative, de la reducerea risipei alimentare și adoptarea de alternative bazate pe plante până la utilizarea tehnologiilor de bucătărie inteligente și sprijinirea centrelor alimentare locale. Prin explorare cuprinzătoare, persoanele din industria alimentară și de catering dobândesc cunoștințele și abilitățile necesare pentru a face alegeri în cunoștință de cauză care beneficiază deopotrivă planeta, comunitățile și afacerile. Mai mult, această înțelegere promovează o perspectivă holistică care recunoaște dimensiunile etice ale producției de alimente, echilibrează interesele de afaceri cu gestionarea mediului și, în cele din urmă, contribuie la transformarea industriei către un viitor mai sustenabil și responsabil.

Am adunat mai jos cele mai importante practici sustenabile din sectorul alimentar și catering:



PRACTICI SUSTENABILE	CUM SE FOLOSEȘTE
Agricultura verticală și agricultura de interior	O metodă de cultivare a culturilor în straturi stivuite vertical sau în medii interioare controlate, folosind tehnologii avansate precum hidroponia, aeroponia și iluminatul cu LED-uri pentru a optimiza spațiul, a reduce consumul de apă și a minimiza nevoia de pesticide. Această practică sporește eficiența producției alimentare, în special în zonele urbane cu teren arabil limitat.
Agroecologie și permacultură	Agroecologia integrează principiile ecologice în sistemele agricole pentru a îmbunătăți biodiversitatea, sănătatea solului și rezistența ecosistemului, reducând în același timp aporturile chimice. Permacultura este o abordare de design care imită ecosistemele naturale pentru a crea peisaje agricole sustenabile și autosuficiente. Ambele practici se concentrează pe eficiența resurselor, pe regenerarea solului și pe sustenabilitatea mediului pe termen lung.
Inovație în materie de deșeuri alimentare	Dezvoltarea și implementarea strategiilor pentru reducerea, reutilizarea și gestionarea eficientă a risipei alimentare. Aceasta include reciclarea subproduselor alimentare, îmbunătățirea logisticii lanțului de aprovizionare, îmbunătățirea tehnicilor de conservare a alimentelor și promovarea conștientizării consumatorilor. Aceste inovații ajută la minimizarea deșeurilor, la reducerea impactului asupra mediului și la maximizarea utilizării resurselor.
Tehnologia Smart Kitchen	Utilizarea de aparate avansate și instrumente digitale pentru a îmbunătăți eficiența energetică, a reduce risipa alimentară și a optimiza consumul de resurse în bucătărie. Acestea includ frigidere inteligente care monitorizează prospețimea, asistenți de gătit alimentați cu inteligență artificială, aparate electrocasnice eficiente din punct de vedere energetic și sisteme automate de gestionare a stocurilor care ajută utilizatorii să facă alegeri sustenabile și să minimizeze deșeurile.
Alternative de carne pe bază de plante	Producția de înlocuitori de carne din ingrediente derivate din plante, cum ar fi soia, proteinele din mazăre sau micoproteinele, pentru a reproduce gustul, textura și valoarea nutritivă a cărnii tradiționale. Aceste alternative reduc emisiile de gaze cu efect de seră, utilizarea terenurilor și consumul de apă în comparație cu creșterea animalelor





	convențională, promovând un sistem alimentar mai sustenabil și mai etic.
Ingrediente Upcycled	Practica transformării subproduselor alimentare sau a surplusului de ingrediente care, altfel, s-ar pierde în produse alimentare noi, de înaltă calitate. Această abordare reduce risipa alimentară, maximizează eficiența resurselor și susține o economie circulară prin reutilizarea materialelor precum cojile de fructe, cerealele uzate sau resturile de legume în opțiuni alimentare nutritive și sustenabile.
Restaurante cu zero deșeuri	Un model de restaurant care minimizează deșeurile prin implementarea aprovizionării sustenabile, compostarea, reciclarea și reutilizarea materialelor. Aceste unități optimizează dimensiunile porțiilor, folosesc ingrediente locale și sezoniere, elimină plasticele de unică folosință și reutilizați resturile alimentare pentru a crea un sistem cu circuit închis care reduce semnificativ impactul asupra mediului.
Restaurante cu energie solară	Restaurante care folosesc energia solară pentru a-și alimenta operațiunile, reducând dependența de combustibili fosili și reducând emisiile de carbon. Aceasta include instalarea de panouri solare pentru electricitate, utilizarea încălzitoarelor solare de apă și integrarea aparatelor electrocasnice eficiente din punct de vedere energetic pentru a crea o experiență de luat masa mai sustenabilă și mai rentabilă.
Hidroponia și acvaponia	Hidroponia este o metodă de agricultură fără sol, care crește plante în apă bogată în nutrienți, folosind mai puțină apă și spațiu decât agricultura tradițională. Acvaponia combină hidroponia cu acvacultura, unde deșeurile de pește furnizează nutrienți pentru plante, iar plantele ajută la filtrarea și curățarea apei pentru pești. Ambele sisteme promovează producția alimentară sustenabilă prin maximizarea eficienței resurselor și minimizarea impactului asupra mediului.
Inovații în ambalaje ecologice	Dezvoltarea de materiale și design ecologice de ambalare care reduc utilizarea plasticului și impactul asupra mediului. Acestea includ materiale biodegradabile, compostabile și reciclabile, precum și inovații precum ambalajele comestibile și alternativele pe bază de plante. Aceste soluții urmăresc să minimizeze deșeurile, să reducă amprenta de carbon și să susțină o economie circulară în industria alimentară.
Centre alimentare locale	Rețele de distribuție la nivel comunitar care conectează fermierii, producătorii și consumatorii locali pentru a promova sistemele alimentare regionale. Aceste centre susțin agricultura la scară mică, reduc emisiile din transport, sporesc securitatea alimentară și oferă produse mai





	proaspete, de sezon, întărind în același timp economia locală și încurajând practicile alimentare sustenabile.
Proteine pe bază de insecte	O sursă sustenabilă de proteine derivate din insecte precum greierii, viermii de făină și muștele soldate negre. Creșterea insectelor necesită mult mai puțin pământ, apă și hrană în comparație cu animalele tradiționale, producând în același timp proteine de înaltă calitate, nutrienți esențiali și emisii minime de gaze cu efect de seră. Această practică susține securitatea alimentară și reduce impactul asupra mediului într-o populație globală în creștere.
Împărțirea și redistribuirea alimentelor	Practica reducerii risipei alimentare prin redistribuirea surplusului de alimente către cei aflați în nevoie prin bănci de alimente, frigidere comunitare și platforme digitale. Acest sistem ajută la minimizarea risipei, la combaterea insecurității alimentare și la promovarea unei rețele de distribuție a alimentelor mai sustenabilă și mai echitabilă.
Etichetarea carbonului	O inițiativă de transparență care afișează amprenta de carbon a produselor alimentare, ajutând consumatorii să facă alegeri informate cu privire la impactul lor asupra mediului. Prin măsurarea și etichetarea emisiilor din producție, procesare și transport, această practică încurajează companiile să adopte metode mai sustenabile și promovează deciziile de cumpărare conștiente de climă.
Aplicații inteligente de comandă de alimente	Platforme digitale care optimizează achizițiile de alimente prin reducerea risipei, promovarea aprovizionării sustenabile și încurajarea alegerilor ecologice. Aceste aplicații pot urmări inventarul, sugera dimensiunile porțiilor, pot conecta utilizatorii cu rețele de distribuție de alimente excedentare și pot prioritiza restaurantele sau furnizorii angajați în sustenabilitate, ajutând la minimizarea impactului asupra mediului.
Blockchain pentru trasabilitatea alimentelor	O tehnologie digitală care îmbunătățește transparența și responsabilitatea în lanțul de aprovizionare cu alimente prin înregistrarea în siguranță a fiecărei etape de producție, procesare și distribuție. Blockchain ajută la prevenirea fraudei alimentare, asigură aprovizionarea etică, reduce risipa și permite consumatorilor să verifice sustenabilitatea și autenticitatea produselor lor alimentare.
Amenajare a teritoriului comestibil	Integrarea plantelor producătoare de alimente în peisajele urbane și rezidențiale pentru a crea spații verzi plăcute și funcționale din punct de vedere estetic. Această practică promovează producția alimentară locală, îmbunătățește biodiversitatea,



	reduce dependența de agricultura industrială și susține utilizarea sustenabilă a terenurilor, oferind în același timp fructe, legume și ierburi proaspete, de casă.
Concepte de alimente hibride	Fuziunea diferitelor tradiții culinare, ingrediente sau metode de producție pentru a crea opțiuni alimentare inovatoare și sustenabile. Aceste concepte pot include amestecuri de proteine vegetale-animale, substituții alternative de ingrediente sau combinații de alimente inspirate din punct de vedere cultural care reduc impactul asupra mediului, optimizează nutriția și promovează utilizarea mai eficientă a resurselor.
Laboratoare de cercetare și inovare culinară	Facilități dedicate dezvoltării de soluții alimentare sustenabile prin experimentarea cu noi ingrediente, tehnici de gătit și tehnologii alimentare. Aceste laboratoare se concentrează pe reducerea deșeurilor, îmbunătățirea nutriției și crearea de alternative ecologice, stimulând inovația în gastronomia sustenabilă și producția responsabilă de alimente.
Agricultura regenerativă	O abordare holistică a agriculturii care restabilește sănătatea solului, îmbunătățește biodiversitatea și îmbunătățește rezistența ecosistemului. Această practică implică rotația culturilor, cultura de acoperire, prelucrarea redusă a solului și managementul integrat al animalelor pentru a capta carbonul, a crește fertilitatea solului și a promova sustenabilitatea pe termen lung în agricultură.

1.1. De ce aveți nevoie de aceste practici sustenabile ?

Cercetarea continuă este elementul vital al progresului în călătoria sectorului alimentar și alimentației către sustenabilitate. Acesta servește drept busolă care ne ghidează prin peisajul în continuă evoluție al provocărilor de mediu, al preferințelor consumatorilor în schimbare și al tehnologiilor emergente. Practicile sustenabile nu sunt statice; necesită adaptare și îmbunătățire continuă. Cercetarea oferă fundația empirică pentru a identifica practicile cu adevărat sustenabile, spre deosebire de simpla spălare ecologică. Rămânând la curent cu cele mai recente descoperiri, ne putem perfecționa metodele, optimiza utilizarea resurselor și dezvoltă soluții inovatoare care mențin industria noastră aliniată la principiile responsabilității pentru mediu, echității sociale și viabilității economice. Cercetarea este piatra de temelie pe care construim un viitor sustenabil pentru sectorul alimentar și alimentar.

1.2. Cum poți folosi aceste practici?

Explorarea abordărilor inovatoare este o promisiune imensă pentru industria alimentară. Aceste abordări oferă o serie de beneficii, inclusiv amprenta redusă asupra mediului, eficiența îmbunătățită a resurselor și implicarea sporită a



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

clienților. De exemplu, adoptarea alternativelor de carne pe bază de plante nu numai că abordează impactul asupra mediului al producției tradiționale de carne, ci accesează și o piață în creștere de consumatori conștienți. Mai mult, tehnologiile inteligente de bucătărie nu numai că eficientizează operațiunile, ci și reduc costurile cu energia și reduc deșeurile. Impactul pozitiv se extinde dincolo de profitabilitate; sporește reputația unei companii și stimulează loialitatea clienților. Inovația abordează nu numai provocările stringente, ci și creativitatea, care, la rândul său, alimentează creșterea economică și ajută industria să se adapteze la circumstanțele în schimbare.

1.3. Mai multe despre practicile sustenabile...

Experimentarea creativă în practicile sustenabile este o componentă esențială a progresului în sectorul alimentar și alimentar. Aceasta implică o abordare deschisă a rezolvării problemelor, în care bucătarii, producătorii și companiile explorează în mod activ idei și tehnici neconvenționale. De exemplu, experimentarea cu ingrediente reciclate provoacă noțiunea convențională de deșeu, ceea ce duce la noi creații culinare, reducând în același timp risipa de resurse. Bucătarii creativi îmbină, de asemenea, bucătăriile pentru a reduce risipa alimentară și pentru a introduce diferite arome. Promovând o cultură a experimentării, putem descoperi soluții inovatoare, descoperi ingrediente noi și putem crea experiențe culinare interesante care beneficiază simultan planeta noastră.



Figura 2- Soluții inovatoare (Sursa: <https://www.foodnotify.com/en/blog/sustainable-food-system-hospitality>)

1.4. Dar Etica?

Cercetările care implică practici sustenabile în sectorul alimentar necesită o examinare critică a dimensiunilor sale etice. Considerațiile etice se extind la domenii precum practicile echitabile de muncă, bunăstarea animalelor și aprovizionarea responsabilă. De exemplu, atunci când se explorează practicile sustenabile pentru fructele de mare, este imperativ să se ia în considerare impactul asupra comunităților de pescuit și bunăstarea ecosistemelor acvatice. Dimensiunile

**SSPICEIT!**

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

etice ale cercetării ne solicită să facem alegeri care să susțină principiile justiției și responsabilității, asigurându-ne că inițiativele sustenabile nu dăunează din neatenție populațiilor sau ecosistemelor vulnerabile. Această examinare este esențială pentru a ne asigura că cercetarea noastră contribuie pozitiv la societate și mediu.

Echilibrarea intereselor de afaceri, impactul asupra mediului și bunăstarea societății este semnul distinctiv al unui sector alimentar și alimentar responsabil și sustenabil. Nu este un joc cu sumă zero; mai degrabă, este vorba despre găsirea de sinergii și soluții de câștig-câștig. O afacere care acordă prioritate sustenabilității poate obține un avantaj competitiv prin reducerea costurilor operaționale, atragerea consumatorilor conștienți de mediu și promovarea unei imagini pozitive a mărcii. În plus, practicile sustenabile conduc adesea la o mai bună gestionare a resurselor, ceea ce este avantajos din punct de vedere financiar. Cu toate acestea, acest echilibru necesită o abordare strategică, un dialog deschis cu părțile interesate și un angajament față de gândirea pe termen lung. Atingerea acestui echilibru asigură că industria noastră prosperă economic, contribuind în același timp pozitiv la mediu și societate, aliniindu-se la obiectivele mai largi ale dezvoltării sustenabile.

Exercițiul 1: Sondaj pentru elevi	
Cerințe preliminare	
Timp	
Instrumente	
Obiective	
Instrucțiuni	
<i>Secțiunea 1: Practici sustenabile</i>	
1.1. Sunteți familiarizat în prezent cu practicile sustenabile din sectorul alimentar și alimentației?	
[] Da	
[] Nu	
1.2. Vă rugăm să selectați practicile sustenabile care v-au interesat cel mai mult de-a lungul acestui capitol:	
[] Agricultura verticală sau Agricultura de interior	
[] Agroecologie sau permacultura	
[] Inițiative de reducere a risipei alimentare	
[] Tehnologia Smart Kitchen	
[] Opțiuni de meniu bazate pe plante	
[] Utilizarea ingredientelor reciclate	
[] Practici Zero Waste	
[] Utilizarea energiei solare	





- Hidroponia sau Acvaponia
- Ambalare ecologică
- Asistență pentru centrele alimentare locale
- Proteine pe bază de insecte
- Programe de distribuire sau redistribuire a alimentelor
- Etichetarea carbonului pe meniuri
- Aplicații inteligente de comandă de alimente
- Blockchain pentru trasabilitate
- Amenajare comestibilă
- Concepte de alimente hibride
- Laboratoare de cercetare și inovare
- Agricultură regenerativă

Secțiunea 2: Aspecte pozitive

2.1. Ce impacturi pozitive ați observat ca urmare a implementării practicilor sustenabile? (Vă rugăm să furnizați exemple specifice dacă este posibil)

2.2. Cum pot practicile sustenabile să afecteze pozitiv reputația unei organizații, loialitatea clienților sau profitabilitatea?

Secțiunea 3: Aspecte critice

3.1. Ce provocări sau aspecte critice pot fi întâlnite în timpul implementării practicilor sustenabile? (Vă rugăm să furnizați exemple specifice dacă este posibil)





3.2. Ce consecințe negative, neintenționate sau de altă natură, pot fi legate de eforturile de sustenabilitate ale unei organizații?

Secțiunea 4: Realitatea curentă

4.1. Pe o scară de la 1 la 5, cum ați evalua nivelul actual al practicilor sustenabile la nivel mondial? (1 fiind foarte scăzut, 5 fiind foarte mare)

1 2 3 4 5

4.2. Există practici sustenabile specifice pe care intenționați să le implementați în viitorul apropiat? Dacă da, vă rugăm să descrieți.

Secțiunea 5: Comentarii suplimentare

5.1. Aveți comentarii, sugestii sau perspective suplimentare cu privire la practicile sustenabile în sectorul alimentar și alimentar?



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

CAPITOLUL 2: Cele mai bune practici pentru o colaborare de succes în sectorul alimentar și alimentar

2.1. Importanța și beneficiile colaborării eficiente în sectorul alimentar și alimentar



Figura 3 - Echipa de bucătărie lucrând împreună – Colaborare eficientă în alimentație și catering

Colaborarea reprezintă o piatră de temelie integrală în industria alimentară și de catering, orchestrând o simfonie de lucru în echipă și soluții inventive care produc rezultate excepționale. Amalgamarea diferitelor abilități și cunoștințe, facilitată de colaborare, duce la crearea de produse și servicii superioare, îmbogățind atât rezultatele finale, cât și creșterea personală și profesională a indivizilor.

Pe măsură ce organizațiile se străduiesc să ofere valoare prin produse și servicii, colaborarea acționează ca un adeziv care asigură o coordonare perfectă și o muncă armonioasă în echipă între diferite unități. În domeniul alimentației și al cateringului, fie că este vorba de proiecte la scară mică sau la scară largă întreprinderi, colaborarea formează baza muncii în echipă. Colaborarea acționează ca canal prin care membrii echipei comunică, execută sarcini și își sincronizează eforturile pentru a atinge obiectivele comune. Dincolo de munca în echipă, colaborarea favorizează un sentiment de proprietate în rândul angajaților. Schimbul de idei și punerea în comun a expertizei colective alimentează concepte inovatoare, în timp ce controlul colaborativ rafinează aceste idei pentru o implementare optimă.



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

2.2. Avantajele eforturilor de colaborare în afacerile alimentare și de catering:

1. Creșterea satisfacției în muncă

În sectorul alimentar și de catering, înțelegerea efectului de undă al fiecărui rol crește încrederea și satisfacția în muncă, stimulând motivația pentru o echipă mai de succes.

2. Rezolvarea eficientă a conflictelor

Relațiile puternice promovate prin colaborare le permit colegilor să ofere sprijin, feedback și soluții complete pentru orice conflicte care pot apărea.

3. Îmbunătățirea abilităților și versatilitatea

Înțelegerea rolurilor colegilor facilitează integrarea abilităților, sporind versatilitatea și avansarea orizontului de carieră.

4. Promovarea incluziunii

Colaborarea îmbrățișează perspective diverse, promovând un mediu incluziv care sporește creativitatea și productivitatea.

5. Aprecierea contribuțiilor

Colaborarea oferă o perspectivă mai profundă asupra semnificației rolului fiecărui membru, stimulând aprecierea reciprocă.

6. Construirea de relații profesionale

Relațiile puternice în cadrul echipelor și conducerea sunt de neprețuit. În sectorul alimentar și catering, aceste conexiuni pot cataliza succesul individual și al echipei, deschizând porțile către noi oportunități.

7. Cultivarea conștientizării de sine

Colaborarea hrănește conștientizarea de sine, facilitând recunoașterea punctelor forte și a zonelor de creștere.

8. Îmbunătățirea înțelegerii obiectivelor

Colaborarea asigură transparență și comunicare eficientă, unind echipele de alimentație și catering către o viziune comună. Acest efort sincronizat asigură o abordare unitară a atingerii obiectivelor.

În concluzie, colaborarea eficientă este piatra de temelie care ridică industria alimentară și de catering. Nu numai că stimulează inovația și creșterea, dar încurajează și un mediu armonios în care indivizii prosperă și proiectele excelează.

2.3. Construirea încrederii și încurajarea comunicării deschise





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training



Figura 4 - Întâlnirea personalului restaurantului – Comunicare deschisă pentru succesul echipei

Comunicarea deschisă implică potențialul de a-ți exprima liber gândurile în timp ce interacționezi cu ceilalți. Într-un cadru profesional, înseamnă capacitatea angajaților de a face schimb de feedback, de a oferi perspective, de a sugera idei și de a-și exprima preocupările, implicându-se astfel în mod activ în dinamica muncii.

În esență, comunicarea deschisă întruchipează transparența și dialogul respectuos, creând o bază de încredere, siguranță psihologică și interacțiune regulată care susține un mediu de lucru armonios și productiv. Îmbunătățiți comunicarea în sectorul alimentar și catering folosind aceste strategii eficiente:

- Stabiliți un sistem de comunicare clar, care să includă întâlniri ale personalului, preluări de ture și instrumente digitale, cum ar fi aplicațiile de mesagerie.
- Promovați Dialogul deschis în care angajații se simt confortabil în exprimarea gândurilor și sugestiilor.
- Desfășurați întâlniri regulate ale personalului și briefing-uri pentru a împărtăși actualizările, a aborda provocările, a comunica actualizările importante și a sărbători realizările.
- Furnizați instrucțiuni clare, în special prin mijloace vizuale.
- Utilizați tehnologia pentru a utiliza instrumente, cum ar fi sistemele de gestionare a comenzilor și de afișare în bucătărie.
- Conduceți prin exemplul prin practici care să inspire angajații, să le arate respect, să asculte activ și să rezolve prompt problemele.
- Efectuați evaluări ale performanței și evaluați periodic performanța personalului.
- Delegați responsabilități pentru a împuternici personalul, încurajând sentimentul de proprietate.
- Implementați mecanisme de feedback pentru a colecta feedback de la clienți și personal prin diverse canale.





- Gestionați conflictele în mod transparent și colaborativ, asigurând soluții rapide pentru a menține o atmosferă pozitivă.

2.4. Rezolvarea conflictelor și gestionarea provocărilor

În lumea dinamică a alimentației și a cateringului, conflictele sunt inevitabile, astfel încât rezolvarea adecvată a conflictelor este crucială. Iată strategii pentru gestionarea eficientă a provocărilor din sector:

- *Obțineți informații înainte de intervenție:*

Identificarea problemei de bază formează baza pentru găsirea soluțiilor optime. Acțiunea rapidă poate preveni escaladarea, așa că intervenția în timp util este esențială.

- *Ascultă toate perspectivele:*

Păstrați imparțialitatea pentru a preveni exacerbarea tensiunilor și luați în considerare prezentarea unui al doilea manager pentru obiectivitate.

- *Gestionați litigiile în mod privat:*

Evitați conflictele publice, în special în fața clienților, deoarece acestea dăunează reputației afacerii dvs.

- *Prioritizează experiența clienților:*

Abordați rapid conflictele care afectează clienții. Cereți scuze în numele restaurantului, comunicați-vă acțiunile și oferiți gesturi pentru a ușura situația.

- *Urmăriți cu atenție:*

Chiar și după rezolvarea conflictelor, este bine să rămâneți vigilenți. Verificați periodic cu părțile implicate pentru a preveni eventuale probleme..

- *Aplicarea politicilor de toleranță zero:*

Pentru chestiuni grave, cum ar fi discriminarea și hărțuirea, stabiliți linii directoare clare împotriva comportamentului inacceptabil.

2.5. Alinierea obiectivelor individuale și de grup

Cum să aliniați obiectivele individuale și corporative pas cu pas :

1. *Înțelegeți peisajul:*

- Alinierea de succes necesită planificare strategică și efort de colaborare.
- Recunoașteți că alinierea eficientă necesită comunicare deschisă, leadership puternic și angajament de la fiecare nivel al organizației.

2. *Promovați implicarea în leadership:*

- Începeți alinierea prin adunarea echipei de conducere pentru a discuta despre viziunea organizațională generală și direcția strategică.





- Implicați liderii în definirea unor obiective organizaționale clare, axate pe rezultate, care rezonează în întreaga forță de muncă.
3. *Traduceți și defalcați obiectivele:*
- Transformă aceste obiective în declarații clare și inspiratoare, care pot fi ușor de înțeles de toată lumea.
 - Deconstruiți obiectivele generale în repere tangibile, limitate în timp.
1. *Stabiliți rutine de comunicare:*
- Încorporați discuțiile despre obiective în întâlniri regulate, individuale și analize de performanță.
 - Comunicarea consecventă la toate nivelurile asigură că obiectivele rămân în prim-planul minții tuturor.
2. *Clarificați conexiunile:*
- Subliniați legătura dintre eforturile individuale și obiectivele strategice mai largi.
 - Ajutați angajații să înțeleagă modul în care munca lor contribuie la imaginea de ansamblu.
3. *Promovarea autonomiei:*
- Încurajați angajații să-și alinieze punctele forte personale cu obiectivele companiei.
 - Împuterniciți indivizii să își stabilească obiective care rezonează cu aspirațiile și abilitățile lor unice.
4. *Sărbătorește progresul:*
- Recunoașteți în mod regulat realizările incrementale și reperele colective.
 - Evidențiați impactul pozitiv al eforturilor aliniate asupra succesului organizațional.
5. *Promovați o cultură de feedback și sprijin:*
- Stabiliți o buclă continuă de feedback prin interacțiuni regulate și sesiuni de coaching.
 - Asigurați-vă că angajații au resursele, instruirea și instrumentele pentru a rămâne aliniați cu obiectivele lor.
6. *Flexibilitate și adaptare:*
- Rămâneți adaptabil pe măsură ce condițiile de afaceri evoluează, ajustând obiectivele atunci când este necesar.
 - Acceptați schimbarea și încurajați agilitatea în alinierea strategiilor.



7. Scop organizațional reiterat:

- Consolidați continuu scopul rezonant care stă la baza eforturilor de aliniere.
- Amintiți-le angajaților de impactul mai mare la care contribuie prin obiectivele lor aliniate.

Exercițiu: Stăpânirea comunicării non-violente în alimentație și catering	
Cerințe preliminare	Citind și înțeles secțiunea privind comunicarea și rezolvarea conflictelor (Capitolul 2.3 și 2.4).
Timp	45 de minute
Instrumente	Pix și hârtie (sau discuții în grupuri mici)
Obiective	<ol style="list-style-type: none">1. Înțelegeți principiile comunicării non-violente (NVC) într-un cadru profesional.2. Dezvoltați abilitățile de a gestiona conflictele la locul de muncă în mod calm și eficient.3. Promovați un mediu de lucru colaborativ și respectuos în sectorul alimentar și alimentar.
Instrucțiuni	
<p>1. Pasul 1: alegeți unul dintre următoarele scenarii:</p> <ol style="list-style-type: none">a. „Comanda greșit înțeleasă: un chelner a comunicat greșit o comandă în bucătărie, ceea ce a dus la un client să primească felul de mâncare greșit. Bucătarul-șef se înfurie și îl critică cu voce tare pe chelner în fața colegilor săi”b. „Clientul frustrat: un client se plânge că mâncarea lui a durat prea mult să ajungă. Ei ridică vocea și cer să vorbească cu managerul. Serverul este tulburat și nu este sigur cum să răspundă.”c. „Conflictul de programare: doi colegi se ceartă pentru cine ar trebui să ia tura de weekend. Unul spune că lucrează întotdeauna în weekend, în timp ce celălalt refuză, pretinzând angajamente personale.”	
<p>2. Pasul 2: Aplicați principiile comunicării non-violente (NVC).</p> <p>Folosind scenariul pe care l-ați ales, rescrieți conversația folosind cele patru principii cheie ale NVC:</p> <ol style="list-style-type: none">a. Observație – Descrieți ceea ce sa întâmplat fără vina sau judecată.b. Sentiment – Exprimați modul în care situația vă face să vă simțiți (de exemplu, frustrat, confuz, copleșit).c. Nevoie – Identificați nevoia de bază (de exemplu, corectitudine, claritate, lucru în echipă).d. Solicitare – Faceți o cerere clară, constructivă (de exemplu, „Putem găsi o modalitate corectă de a programa turele?”).	



**Exemplu (pentru scenariul A – Comanda greșit înțeleasă):****Comunicare proastă:**

Bucătarul (țipând): „Cum poți da peste cap o comandă atât de simplă? Acest lucru este inacceptabil!”

Chelner: „Nu a fost vina mea! Clientul s-a răzgândit.”

Comunicare non-violentă:

Bucătar: „Am observat că a fost trimis un fel de mâncare greșit. Asta mă face să mă simt frustrat pentru că vreau ca clienții să aibă o experiență grozavă. Am nevoie de o comunicare clară între bucătărie și personalul din zona de servire. Data viitoare, am putea verifica comenzile înainte de a le trimite?”

Chelner: „Am înțeles. Voi confirma comenzile cu clienții înainte de a le transmite în bucătărie.”

3. Pasul 3: Discuții și reflecție în grup

- Discutați cum conversația rescrisă îmbunătățește munca în echipă.
- Cu ce provocări v-ați confruntat în timpul aplicării NVC?
- Cum poate fi aplicată această metodă în **situații din viața reală a serviciilor alimentare** ?

4. Pasul 4: Provocarea leadershipului

Imaginează-ți că ești managerul restaurantului.

Enumerați trei politici pe care le-ați implementa pentru a îmbunătăți comunicarea la locul de muncă și a preveni conflictele.

1. _____

2. _____

3. _____

CAPITOLUL 3: Învățarea cu alții: colegi și mentori**a. Importanța de a învăța de la alții**

Într-o afacere de alimentație și catering, promovarea unei culturi de învățare între egali în rândul membrilor echipei este crucială din mai multe motive. Implementarea unui program de formare între egali bine structurat și continuu





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

poate aduce beneficii semnificative unității dvs. și poate îmbunătăți performanța generală în industria alimentară și alimentară competitivă. Iată câteva domenii cheie în care învățarea de la egal la egal joacă un rol vital:

- *Excelența în manipularea alimentelor:*

Învățarea de la egal la egal asigură că fiecare membru al personalului, de la personalul din bucătărie până la manageri, este bine versat în practicile adecvate de manipulare a alimentelor. Învățând de la colegii lor, angajații înțeleg importanța păstrării alimentelor la temperaturile necesare și respectarea protocoalelor de igienă, cum ar fi spălarea mâinilor înainte de a găti.

- *Creșterea serviciului pentru clienți:*

Satisfacția clienților este primordială în domeniul alimentației și al cateringului. Învățarea de la egal la egal îi împuternicește angajaților să stăpânească arta unui serviciu excepțional pentru clienți. Ei pot observa și învăța unul de la celălalt despre cum să creeze o atmosferă plăcută de luat masa, să interacționeze cu clienții cu curtență și să ofere servicii speciale.

- *Operațiuni simplificate:*

Formarea eficientă a colegilor asigură că toți membrii echipei își înțeleg cu exactitate rolurile și responsabilitățile. Învățând unii de la alții, angajații dezvoltă o relație de lucru armonioasă, promovând un spirit de echipă puternic. Acest flux de lucru fără întreruperi asigură că clienții își primesc comenzile cu promptitudine, bucătarii pregătesc mâncarea la cerere, iar chelnerii tratează clienții cu curtoazie și eficiență.

- *Menținerea calității constante:*

Învățarea de la egal la egal întărește standardele de calitate în cadrul unui restaurant. Angajaților li se reamintesc principiile, procedurile și politicile necesare pentru a menține un serviciu constant și calitatea alimentelor. Învățând de la colegii lor, profesioniștii din sectorul alimentar și catering pot manipula în mod constant alimentele în siguranță și le pot pregăti la cele mai înalte standarde.

În concluzie, învățarea de la egal la egal este un instrument puternic într-o afacere alimentară și de catering, contribuind la succesul și profitabilitatea generală a unității. Prin implementarea unei mentalități solide de formare între egali, forța de muncă se poate îmbunătăți continuu, îmbunătăți experiențele clienților și ridică cele mai înalte standarde de calitate și servicii. Încurajarea învățării unii de la alții creează o echipă dinamică și informată care excelează într-o industrie competitivă.

b. Interacțiunea cu mentorii în domeniu

Căutați persoane din industria alimentară care nu au început inițial în roluri precum prepararea de salate sau găzduirea, care sunt considerate poziții de nivel de intrare. Cei mai pricepuți bucătari din întreaga lume au urmat o pregătire completă



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

și solicitantă înainte de a dobândi măiestrie în artele culinare. Cu toate acestea, dincolo de experiența practică în bucătărie și anii de studiu, există un factor crucial care a deschis calea succesului lor în domeniu - **mentorat** .

Mentoratul are o importanță imensă în stimularea creșterii în carieră a membrilor personalului junior și, de asemenea, contribuie la progresul personalului senior care își găsesc împlinirea în împărtășirea cunoștințelor lor.

Un studiu realizat de Sun Microsystems ¹care a implicat 1.000 de angajați pe parcursul a cinci ani a arătat că 25% dintre mentori și 28% dintre mentori au primit creșteri de salariu, un contrast semnificativ cu rata de creștere de 5% în rândul managerilor care nu fac mentorat. În plus, angajații îndrumați au experimentat de cinci ori mai multe promovări decât omologii lor nementorați, în timp ce mentorii înșiși au avut șase ori mai multe șanse de a fi promovați. Acest scenariu ilustrează o victorie triplă!

Un mentor este o persoană care a îndeplinit în mod eficient obiectivele pe care aspirați să le atingeți și vă poate oferi înțelepciune și expertiză pentru a vă îndruma în direcția corectă. Nu există un ghid singular pentru mentorat. Unele corporații mari au programe formale de mentorat, în timp ce în multe restaurante, revine managementului să ofere mentorat personalului lor.

Când căutați un mentor, este recomandabil să alegeți pe cineva cu o poziție mai înaltă și cu mai mulți ani de experiență în industrie. Acesta poate fi un manager, proprietarul locației, un membru al familiei, un prieten care lucrează în sectorul alimentar și catering, dar într-o altă secțiune, sau chiar un bucătar dintr-o altă unitate, mai ales dacă sunteți interesat să explorați o altă zonă culinară sau bucătărie.

Mentorii eficienți posedă o serie de atribute care contribuie la îndrumarea lor cu impact. În primul rând, ei conduc prin exemplu, oferind îndrumare neclintită celor pe care îi îndrumă și adesea descoperind mai târziu în viață amploarea inspirației pe care le-au insuflat acțiunile lor. În al doilea rând, accesibilitatea lor încurajează canalele de comunicare deschise, permițând elevilor să caute îndrumări fără ezitare. În al treilea rând, recunoscând valoarea timpului pentru echipă, ei oferă cu generozitate timpul lor ca un cadou prețios. Cel de-al patrulea atribut, deschiderea, prevalează chiar și în disconfort, cu înțelegerea că feedback-ul transparent, atunci când este cuplat cu tact, bunătate, corectitudine și obiectivitate, se dovedește neprețuit pentru creșterea mentoraților. În plus, mentorii creează oportunități pentru aplicarea îndrumărilor și asigură disponibilitatea acestora pentru interacțiunile programate. Generozitatea, răbdarea și onestitatea lor implică împărtășirea experiențelor și a cunoștințelor în timp ce sprijină dezvoltarea mentoraților, iar empatia lor implică împărtășirea eșecurilor personale, experiențelor și perspectivelor pertinente.

¹ <https://www.forbes.com/sites/lisaquast/2011/10/31/how-becoming-a-mentor-can-boost-your-career/?sh=28b1d17c5f57>





CAPITOLUL 4: Definirea priorităților și a planurilor de acțiune și stabilirea obiectivelor pe termen lung, mediu și scurt

4.1 Tehnici de definire a priorităților

A avea timp insuficient pentru a-ți îndeplini toate sarcinile dorite este o provocare universal recunoscută. Când fiecare articol de pe agenda ta pare crucial (sau dacă cineva ești responsabil pentru perceperea acestuia în acest fel), devine necesar să folosești metode de prioritizare. Aceste tehnici ajută la eficientizarea și depășirea provocărilor unei liste aglomerate de lucruri de făcut.

4.1.1 Matricea priorităților

Această matrice folosește importanța ca valoare pe axa y și urgența ca valoare pe axa x. Fiecare sarcină este evaluată în funcție de urgența și importanța sa și apoi fiecare sarcină este plasată în cadranul corect pe baza evaluării utilizatorului.

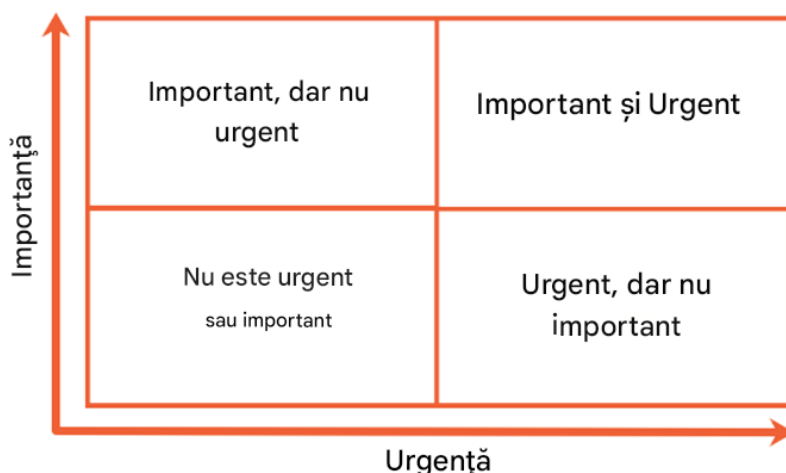


Figura 3- Sursa: <https://zapier.com/blog/how-to-prioritize/>

Matricea este interpretată după cum urmează:

1. Sarcinile importante și urgente sunt prioritățile tale principale.
2. Sarcinile importante, dar nu urgente, sunt priorități mai mici - lucruri pentru care ar trebui să le programați mai târziu.
3. Sarcinile urgente, dar nu importante, sunt candidați buni pentru delegare.
4. Sarcinile care nu sunt urgente sau importante sunt lucruri pe care probabil nu ar trebui să le faci.

Rețineți că valorile axelor x și y din Matrice pot fi înlocuite cu orice valori care au sens pentru dvs., cum ar fi Efort-Impact, Valoare-Cost etc.

4.1.2 Moscova

Capitala Rusiei și-a dat numele unei tehnici simple de prioritizare în care utilizatorul este invitat să atribuie fiecare sarcină din lista de sarcini la una dintre cele patru categorii:

- **M – Must Do:** sarcinile M sunt lucruri pe care trebuie neapărat să le faci.
- **S – Ar trebui să faci:** sarcinile S sunt lucruri pe care ar trebui să le faci, dar au o prioritate mai mică decât sarcinile M.
- **C – S-ar putea face:** sarcinile C sunt plăcute de făcut. Ți-ar plăcea să le faci, dar dacă nu, probabil că nu este mare lucru.
- **W – Nu va face:** sarcinile W sunt lucruri care pur și simplu nu merită făcute.

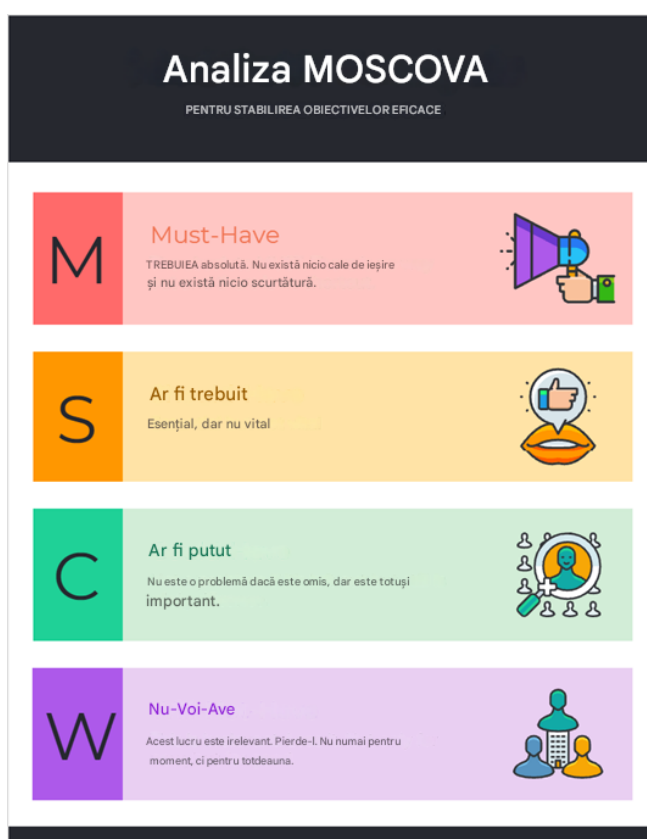


Figura 4- Sursa: <https://www.projectcubicle.com/what-is-moscow-analysis-and-moscow-method/>

Pentru a utiliza această abordare, revizuiți lista de sarcini și clasificați-le pe fiecare folosind metoda MoSCoW. Ulterior, aranjați lista în funcție de aceste categorii. Sarcinile dvs. „Trebuie să faceți” (M) ar trebui să ocupe cea mai înaltă poziție, urmate de sarcinile „Trebuie să faceți” (S) și apoi sarcinile „Ar putea face” (C). Sarcinile marcate ca „Nu se fac” (W) ar trebui eliminate. Prin abordarea constantă a sarcinilor dvs. de sus până în jos a listei, vă puteți asigura că vă concentrați pe sarcinile cu cea mai mare prioritate în orice moment.

4.1.3 Prioritizarea Scrum

Dacă aveți 20 de sarcini pe listă, atribuiți fiecăruia o comandă, numerotată de la 1 la 20, în funcție atât de prioritate, cât și de secvență. Prioritizarea Scrum este o metodă de prioritizare care funcționează foarte bine atunci când trebuie să țineți cont de secvența.

În prioritizarea Scrum, evaluați fiecare sarcină din lista ta folosind trei criterii:

1. Cât de importantă este această sarcină?
2. Cât de important este în comparație cu celelalte sarcini din această listă?
3. Este vreo altă sarcină dependentă de această sarcină?

După ce v-ați clasificat sarcinile în funcție de prioritate, puteți începe să ordonați sarcinile în ordinea în care intenționați să le finalizați, ținând cont de orice dependențe ale sarcinilor care ar trebui să afecteze ordinea respectivă.



Figura 5- Sursa: <https://www.scrumstudy.com/article/various-methods-for-user-story-prioritization>

4.1.4 Cea mai importantă sarcină (MIT)

Abordarea celei mai importante sarcini (MIT) pentru prioritizare este destul de simplă. Începeți în fiecare dimineață selectând 1-3 MIT-lucruri pe care trebuie să le finalizați în ziua respectivă, în loc să încercați să acordați prioritate tuturor lucrurilor din lista dvs. de activități. Pentru a vă asigura că faceți ceva în fiecare zi pentru a vă ajuta să vă atingeți obiectivele, cel puțin unul dintre MIT-urile dvs. ar trebui să fie conectat la ele. Și, deși probabil că veți realiza mai mult decât doar MIT-urile într-o zi, alegerea MIT devreme și stabilirea unui termen limită garantează că vă veți rezerva timp în fiecare zi pentru a vă concentra pe proiecte semnificative, cu prioritate ridicată.



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

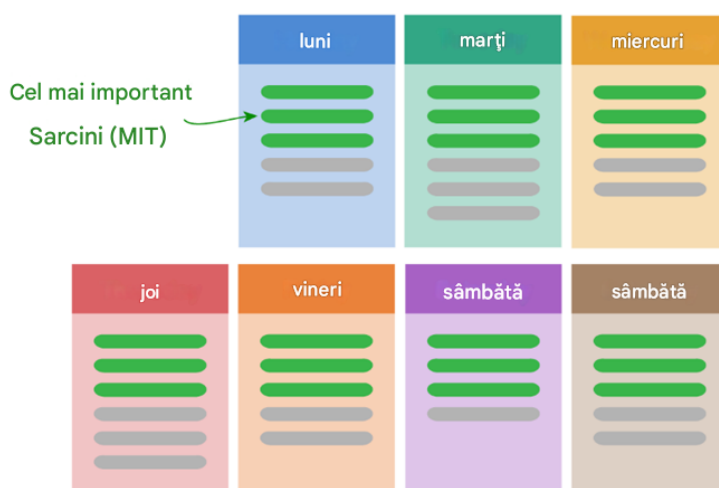


Figura 6- Sursa: <https://www.actitime.com/time-management/how-to-prioritize-top-priority-tasks>

4.1.5 metoda 1-3-9

Tehnica de prioritizare 1-3-9 vă oferă o modalitate de a prioritiza lucrurile cele mai puțin importante la care va trebui să lucrați, încurajându-vă simultan să vă concentrați asupra treburilor cruciale. Sunteți invitat să izolați 13 sarcini și să le caracterizați după cum urmează:

1. o sarcină foarte importantă (importantă și urgentă)
2. trei sarcini oarecum importante (importante, dar nu urgente)
3. nouă sarcini de importanță redusă (urgente, dar nu importante)

Lucrați și finalizați mai întâi sarcina 1, apoi parcurgeți listele cu 3 și 9 treburi în ordinea importanței. În cele din urmă, parcurgeți listele cu 9 sarcini în ordinea priorităților.

Asigurarea că lucrezi în mod constant la cele mai importante sarcini ale tale este rezultatul fiecărei metode din această listă și al altor metode de prioritizare care există pentru mediile de lucru. Prin urmare, nu este relevantă tehnica pe care o folosești până la urmă. Nu contează dacă folosești mai multe strategii. De asemenea, nu are nicio diferență dacă combinați elemente ale mai multor strategii pentru a vă crea propria abordare unică pentru afacerea dvs.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

4.2 Elaborarea planurilor de acțiune pentru proiecte de colaborare

Pasul 1: Stabiliți un obiectiv SMART

Începeți prin a defini un obiectiv SMART pentru proiectul dvs. din sectorul alimentar și catering. Asigurați-vă că obiectivul dvs. este specific, măsurabil, realizabil, realist și limitat în timp (SMART). De exemplu, un obiectiv SMART ar putea fi lansarea unui nou meniu cu trei preparate inovatoare până la sfârșitul trimestrului, crescând veniturile cu 15%.

Pasul 2: Identificați sarcinile

Împărțiți-vă obiectivul SMART în sarcini acționabile necesare pentru a-l atinge. De exemplu:

Scop: Lansați un nou meniu cu trei feluri de mâncare inovatoare până la sfârșitul trimestrului.

Sarcini:

- Cercetați și dezvoltați trei concepte unice de preparate.
- Efectuați teste de gust și perfecționați rețetele pe baza feedback-ului.
- Obțineți ingrediente de înaltă calitate de la furnizori locali.
- Creați meniuri atractive din punct de vedere vizual, cu descrieri.
- Planificați o campanie de marketing pentru a promova noul meniu.

Pasul 3: Alocați resurse

Determinați resursele necesare pentru fiecare sarcină. Atribuiți membri ai echipei responsabili pentru executarea fiecărei sarcini. Alocați buget pentru ingrediente, design de meniu, materiale de marketing și orice cerințe suplimentare. Luați în considerare dacă vreun partener sau furnizor extern trebuie să fie implicat.

Pasul 4: prioritizează sarcinile

Sortați sarcinile după prioritate și secvență pentru a ghida concentrarea echipei dvs. Identificați dependențele dintre sarcini, asigurându-vă că sarcinile sunt finalizate în ordinea corectă. De exemplu, testele de gust și rafinarea rețetei ar trebui să aibă loc înainte de finalizarea designului meniului.

Pasul 5: Stabiliți termene limită și repere

Atribuiți termene limită fiecărei sarcini și stabiliți etape pentru a urmări progresul. Creați o cronologie sau o diagramă Gantt pentru a vizualiza duratele sarcinilor și suprapunerile. De exemplu:

- Cercetare și dezvoltare concepte de feluri de mâncare: Termen limită - Săptămâna 1
- Efectuați teste de gust și perfecționați rețetele: Termen limită - Săptămâna 3



- Sursă ingrediente și finalizează designul meniului: Termen limită - Săptămâna 5
- Lansați campania de marketing: Termen limită - Săptămâna 6
- Lansarea noului meniu: Milestone - Sfârșitul trimestrului

Pasul 6: Monitorizați și revizuiți

Monitorizați în mod regulat progresul echipei dvs. și revizuiți planul de acțiune după cum este necesar. Utilizați software-ul de gestionare a muncii pentru a urmări finalizarea sarcinilor, a actualiza termenele limită și pentru a aborda orice modificări. Rămâneți adaptabil la prioritățile în schimbare sau provocările neprevăzute pentru a vă asigura că proiectul rămâne pe drumul cel bun.

Exercițiu: Prioritizare strategică și planificare a acțiunilor în industria alimentară și catering	
Cerințe preliminare	/
Timp	1 oră
Instrumente	<ul style="list-style-type: none">• Tablă albă sau flipchart și markere• Fișe cu metode de prioritizare (opțional)• Carduri de sarcini cu scenarii de caz
Obiective	<ol style="list-style-type: none">1. Înțelegeți diferitele metode de prioritizare și aplicarea lor în provocările din industria alimentară din lumea reală.2. Elaborati un plan de acțiune pentru a rezolva o problemă de afaceri folosind luarea deciziilor structurate.3. Îmbunătățiți munca în echipă și gândirea strategică lucrând în grupuri.
Instrucțiuni	
Atunci când este posibil, acest exercițiu trebuie făcut în grupuri.	
<i>Pasul 1: Analiza studiului de caz (20 de minute)</i>	
<ul style="list-style-type: none">✓ Citiți studiul de caz al Agricola la sfârșitul Modulului 7.✓ Analizați cazul și utilizați o metodă de prioritizare pentru a-și organiza sarcinile și pentru a crea un plan de acțiune.	
<i>Pasul 2: Discuție de grup (15 minute)</i>	
<ul style="list-style-type: none">✓ Prezentați abordarea de prioritizare și planul de acțiune unui alt grup de studenți.✓ Încurajați întrebările și feedbackul din partea acestui grup.	
Exemple de întrebări cheie pentru discuție:	
a. Cum te-ai hotărât ce era cel mai important?	





- b. Metoda ta de prioritizare a funcționat bine pentru scenariul tău?
- c. Cu ce provocări te-ai confruntat în organizarea sarcinilor?

Pasul 3: Reflecție și plan de acțiune (10 minute)

- ✓ Revizuiți planul final de acțiune, ținând cont de feedbackul primit.
- ✓ Provocare bonus: Un alt grup trebuie să aleagă pentru dvs. un obstacol neașteptat (de exemplu, lipsa de personal, reducerea bugetului) și trebuie să vă ajustați planul în consecință:

Pasul 4: Prezentare (10 minute)

- Grupurile își prezintă clasei planurile lor strategice finale de acțiune.
- Clasa votează cel mai eficient plan bazat pe fezabilitate și impact.

Pasul 5: Concluzie (5 minute)

- Rezumați învățăturile cheie:
 - a. Cum metodele de prioritizare ajută companiile să rămână organizate și eficiente.
 - b. De ce flexibilitatea este cheia în planificarea acțiunii.
 - c. Cum gândirea strategică îmbunătățește procesul de luare a deciziilor în medii cu presiune ridicată.

Extensie opțională: Scrieți-vă reflecțiile: Cum ați aplica tehnicile de prioritizare în viața personală sau profesională?



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

4.3 Tipuri de obiective în sectorul alimentar și catering

În tărâmul dinamic al sectorului alimentar și al cateringului, calea către succes este pavată prin stabilirea unor obiective strategice bine definite în diverse domenii. De la prosperitatea financiară la

De la performanțe impecabile în bucătărie, la servicii excepționale pentru clienți și eforturi de marketing de impact și de la promovarea unei forțe de muncă motivate până la menținerea standardelor stricte de salubritate, fiecare aspect al afacerii are potențial de îmbunătățire prin stabilirea obiectivelor concentrate.

a) Obiective financiare:

- Creșterea veniturilor: concentrați-vă pe derularea promoțiilor, introducerea de noi elemente de meniu și programarea eficientă a orelor de vârf.
- Scăderea costurilor cu forța de muncă: personalul în funcție de cererea clienților, investiți în aprecierea angajaților pentru a reduce cifra de afaceri și optimizați formarea pentru a păstra personalul existent.
- Schimbați meniul: Analizați performanța meniului, eliminați elementele cu performanțe slabe și găsiți modalități rentabile de a pregăti mâncăruri populare.

Sfaturi: Începeți cu pași mici de creștere a veniturilor, măsurați productivitatea angajaților și mențineți un meniu echilibrat cu articole profitabile.

b) Obiectivele bucătăriei:

- Creșterea vitezei de pregătire a alimentelor: implementați tehnologia pentru a urmări timpul de gătire, a optimiza fluxurile de lucru și a reduce timpii de așteptare pentru comenzi.
- Reducerea deșeurilor: instruiți personalul pentru a minimiza risipa de alimente, pentru a îmbunătăți controlul porțiilor și pentru a optimiza gestionarea stocurilor.
- Îmbunătățirea calității alimentelor: stabiliți obiective pentru prepararea consecventă a alimentelor, comenzile precise și utilizarea ingredientelor de înaltă calitate.

Sfaturi: Investește în tehnologia bucătăriei, accentuează formarea și monitorizează în mod regulat valorile calității alimentelor pentru a identifica zonele de îmbunătățire.

c) Obiective de servicii pentru clienți:

- Scăderea timpilor de așteptare la restaurante: implementați sisteme de urmărire a timpului, optimizați procesele din bucătărie și simplificați fluxurile de lucru ale serviciilor.
- Scăderea timpilor de livrare: optimizați rutele de livrare, utilizați ambalaje eficiente și monitorizați îndeaproape timpii de livrare.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

- Îmbunătățirea recepției clienților: instruiți personalul în interacțiunea cu clienții, îmbunătățiți protocoalele de salut și îmbunătățiți ospitalitatea generală.

Sfaturi: revizuiți în mod regulat feedback-ul clienților, încurajați formarea personalului și creați o cultură axată pe client.

d) Obiective de implicare a clienților:

- Îmbunătățirea recenziilor Google: încurajați clienții mulțumiți să lase recenzii pozitive, să răspundă la recenzii (atât pozitive, cât și negative) și să ofere servicii excepționale pentru a vă îmbunătăți reputația.
- Îmbunătățirea SEO (Search Engine Optimization): Optimizați-vă site-ul web pentru motoarele de căutare, utilizați cuvinte cheie relevante și creați conținut de înaltă calitate.
- Creșterea interacțiunilor cu rețelele sociale: postați conținut captivant, răspundeți prompt la comentarii și mesaje și desfășurați campanii în rețelele sociale.

Sfaturi: Dezvoltați o prezență online consistentă, monitorizați analizele și adaptați strategiile bazate pe implicarea clienților.

e) Obiectivele angajaților:

- Reducerea ratei de rotație: Creșteți satisfacția angajaților prin compensare echitabilă, oportunități de formare și un mediu de lucru pozitiv.
- Creșterea productivității angajaților: stabiliți așteptări clare, oferiți feedback și oferiți oportunități de dezvoltare a abilităților.

Sfaturi: Efectuați sondaje regulate ale angajaților, promovați comunicarea deschisă și recunoașteți și recompensați performanța excepțională.

f) Obiectivele de salubritate a restaurantului:

- Manipularea și igienizarea în siguranță a alimentelor: creați liste de verificare zilnice, săptămânale și lunare pentru sarcinile de salubritate, instruiți angajații în procedurile adecvate și acordați prioritate standardelor codului de sănătate.

Sfaturi: Stabiliți un protocol de salubritate puternic, efectuați inspecții de rutină și asigurați-vă că toți membrii personalului sunt bine informați cu privire la măsurile de siguranță.

g) Obiective de marketing:

- Social Media: Utilizați diverse platforme de social media pentru a împărtăși știri, promoții și a interacționa cu clienții. Creează o pagină de Facebook, postează în mod regulat și interacționează cu adepții.
- Program de loialitate: implementați un program de loialitate pentru a încuraja afacerile repetate. Oferiți recompense pentru vizite sau cheltuieli frecvente, încurajând loialitatea clienților.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

- Liste de e-mail: creați o listă de e-mail pentru a trimite conținut promoțional, oferte speciale și cupoane. Utilizați marketingul prin e-mail pentru a menține implicarea clienților.

Sfaturi: adaptați strategiile de marketing la publicul țintă, măsurați eficacitatea diferitelor tactici și adaptați-vă în funcție de răspunsul clienților.

Pentru a rămâne competitive, toate restaurantele trebuie să inoveze. Orice companie de catering trebuie să aibă obiective definite, realizabile, pentru a reuși. Cu toate acestea, poate fi dificil să știi de unde să începi și cum să te asiguri că obiectivele tale sunt atinse.

CAPITOLUL 5: Metode de cercetare inovatoare și practici sustenabile și implementarea acestora

5.1 Explorați și experimentați cu abordări inovatoare

4h (3h lecție + 1h exercițiu practic și evaluare finală)

În peisajul dinamic al sectorului alimentar și al cateringului, înțelegerea principiilor cheie de sustenabilitate și inovare este esențială. Sustenabilitatea depășește reducerea impactului asupra mediului; ea cuprinde viabilitatea economică și responsabilitatea socială. În acest sector, înseamnă aprovizionarea responsabilă cu ingrediente, reducerea la minimum a deșeurilor și adoptarea de practici care să beneficieze nu numai întreprinderilor, ci și comunităților și planetei. Inovația, pe de altă parte, alimentează progresul prin depășirea granițelor și încurajând soluționarea creativă a problemelor. Combinând sustenabilitatea și inovația, întreprinderile pot prospera prin satisfacerea cererii tot mai mari de alegeri ecologice, minimizând în același timp amprenta lor asupra mediului. Aceste principii formează fundația pe care se construiește un viitor mai luminos și mai sustenabil pentru industrie.

Promovarea sustenabilității în sectorul alimentar și al cateringului necesită o abordare cu mai multe fațete. O strategie esențială este promovarea consumului conștient în rândul consumatorilor. Aceasta implică creșterea gradului de conștientizare cu privire la impactul asupra mediului și social al alegerilor alimentare. Restaurantele și companiile pot realiza acest lucru prin etichetarea transparentă a meniului, educarea clienților cu privire la originile ingredientelor și subliniind beneficiile practicilor sustenabile. În plus, aprovizionarea sustenabilă, o altă strategie critică, implică achiziționarea de ingrediente la nivel local și etic, reducerea milelor alimentare și sprijinirea producătorilor la scară mică. În cele din urmă, minimizarea risipei alimentare de-a lungul lanțului de aprovizionare, de la achiziție până la farfurie, este crucială. Prin implementarea acestor strategii, companiile nu numai că își pot reduce impactul asupra mediului, ci și pot atrage consumatori conștienți de mediu care caută să susțină unitățile responsabile din punct de vedere ecologic.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training



Figura 7- Sursa: <https://www.freepik.com/>

Sustenabilitatea inovatoare în sectorul alimentar și al cateringului implică adoptarea unor practici avansate care provoacă status quo-ul. Sezonalitatea, de exemplu, încurajează meniurile care se schimbă odată cu anotimpurile, promovând utilizarea de ingrediente proaspete, din surse locale.

Acest lucru nu numai că reduce amprenta de carbon, dar are ca rezultat și mâncăruri mai aromate și bogate în nutrienți. Aprovizionarea locală susține în continuare sustenabilitatea prin consolidarea economiilor regionale și **reducerea impactului transportului asupra mediului**. Reducerea deșeurilor, inclusiv tehnici precum upcycling, încurajează soluții creative pentru a minimiza generarea de deșeuri.

Prin adoptarea activă a acestor practici, companiile nu numai că se aliniază la tendințele actuale, ci și se vor proteja în viitor prin reducerea consumului de resurse și a producției de deșeuri.

Înțelegerea **economiei circulare** este vitală pentru întreprinderile din sectoarele alimentare și de catering. Acest concept se concentrează pe proiectarea sistemelor care minimizează risipa și mențin resursele în circulație. În acest context, înseamnă reutilizarea deșeurilor alimentare în produse valoroase, utilizarea creativității surplusului de ingrediente și chiar reciclarea ambalajelor alimentare. Îmbrățișarea principiilor economiei circulare promovează eficiența resurselor, reduce deșeurile și reduce amprenta de mediu a industriei. De asemenea, încurajează companiile să gândească holistic la lanțurile lor de aprovizionare, luând în considerare modul în care produsele pot fi reutilizate sau reciclate după utilizare. Prin integrarea acestor perspective ale economiei circulare, sectorul alimentar și al cateringului poate juca un rol semnificativ în abordarea provocării globale a epuizării resurselor și a acumulării de deșeuri.





Simbioză industrială

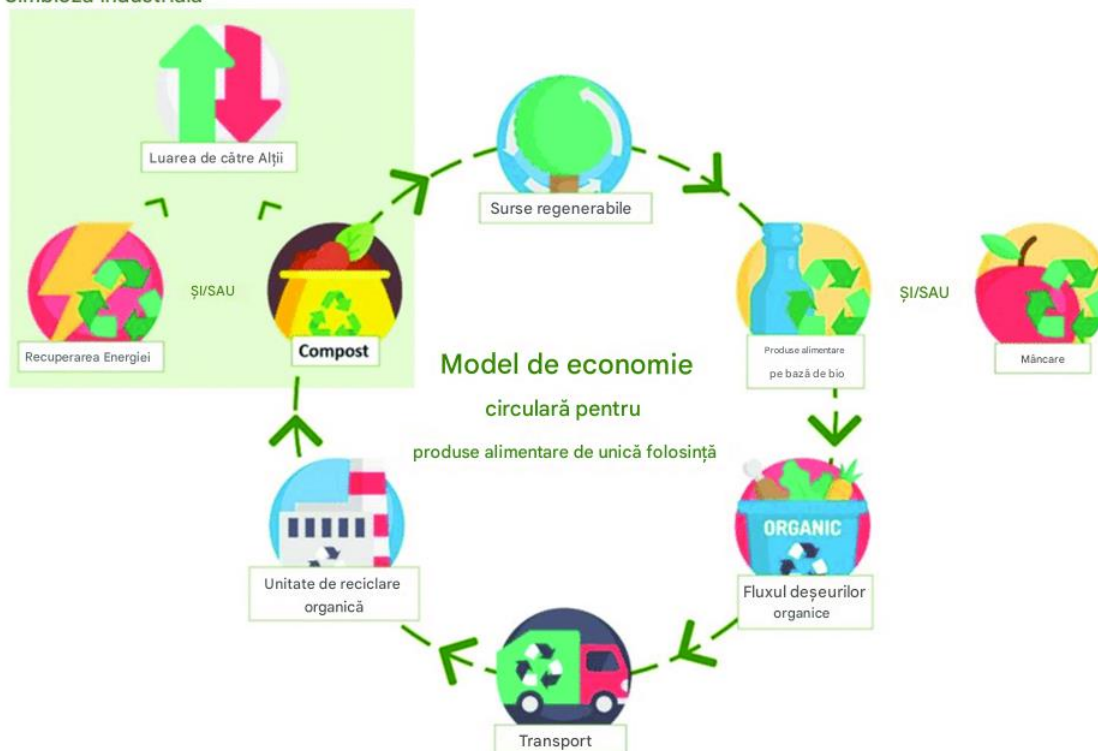


Figura 8- Modelul economiei circulare (Sursa: https://www.researchgate.net/figure/Circular-Economy-Model-for-Disposable-Foodware-in-the-Food-Services-Industry-Reproduced_fig2_358531456)



Exerciții

Cerințe preliminare	
Timp	
Instrumente	
Obiective	În acest exercițiu de autoevaluare, participanții vor evalua practicile sustenabile de aprovizionare cu alimente prin observarea, colectarea de date și analizarea beneficiilor de mediu și sociale asociate alegerilor inovatoare ale ingredientelor. Exercițiul își propune să dezvolte abilitățile necesare pentru a formula evaluări pe baza datelor observate și a rezultatelor cercetării.

Exercițiul 1: Observați și colectați date despre efectele alegerilor inovatoare ale ingredientelor

Instrucțiuni

1.1. Alegeți un ingredient : selectați un ingredient folosit în operația dvs. de alimentație sau de catering. Ar putea fi o proteină, o legume sau orice componentă cheie a preparatelor tale.

1.2. Colectați date : Începeți prin a colecta date referitoare la ingredientul ales. Aceste date ar trebui să includă informații despre proveniența lor, cum sunt produse, impactul asupra mediului și orice considerente sociale (de exemplu, practici echitabile de muncă în producție).

1.3. Alternative inovatoare : Cercetați și identificați alternative inovatoare la ingredientul ales. Căutați opțiuni sustenabile care pot consuma mai puțin resurse, au o amprentă de carbon mai mică sau pot sprijini comunitățile locale.

Exercițiul 2: Analizați beneficiile de mediu și sociale legate de practicile de aprovizionare sustenabilă

Instrucțiuni

2.1. Impactul asupra mediului : Analizați beneficiile ecologice ale alegerilor inovatoare ale ingredientelor. Luați în considerare factori precum reducerea emisiilor de gaze cu efect de seră, reducerea utilizării apei sau reducerea la minimum a perturbării habitatului. Comparați aceste beneficii cu ingredientul convențional.

2.2. Considerații sociale : Evaluați beneficiile sociale ale alegerilor sustenabile de ingrediente. Evaluați dacă aceste alegeri contribuie la salarii echitabile,





sprijină comunitățile locale sau aderă la practicile de muncă etice. Comparați aceste beneficii sociale cu cele ale ingredientului convențional.

Exercițiul 3: Formulați evaluări pe baza datelor observate și a rezultatelor cercetării

Instrucțiuni

3.1. Comparați datele: comparați datele și constatările legate de ingredientul ales și alternativele sale sustenabile. Observați orice diferențe semnificative în ceea ce privește impactul asupra mediului și social.

3.2. Formularea evaluării : Pe baza observațiilor și analizelor dvs., formulați o evaluare a sustenabilității ingredientului ales. Luați în considerare crearea unui sistem de punctare sau a unui rezumat care cuantifică beneficiile și dezavantajele de mediu și sociale ale fiecărei opțiuni.

3.3. Recomandări : Încheiați evaluarea făcând recomandări pentru operațiunea de alimentație sau de catering. Ar trebui să luați în considerare înlocuirea ingredientului ales cu o alternativă mai sustenabilă? Care sunt potențialele beneficii, provocări și considerente în efectuarea acestei schimbări?

Exercițiul 4: Reflecție și discuție

Instrucțiuni

4.1. Auto-reflecție : acordați-vă un moment pentru a reflecta asupra procesului și a rezultatelor evaluării dvs. Luați în considerare modul în care acest exercițiu v-a aprofundat înțelegerea despre aprovizionarea sustenabilă cu alimente și impactul pe care îl poate avea asupra afacerii dvs.

4.2. Discuție de grup : dacă lucrați într-un grup sau într-o clasă, angajați-vă într-o discuție pentru a vă împărtăși constatările și evaluările. Discutați provocările și oportunitățile pe care le-ați întâlnit în timpul acestui exercițiu și faceți schimb de idei despre practicile de aprovizionare sustenabilă.

Acest exercițiu de autoevaluare este un pas valoros în înțelegerea aplicării practice a principiilor de aprovizionare sustenabilă. Acesta oferă participanților abilitățile de a lua decizii informate cu privire la alegerile ingredientelor care se aliniază cu obiectivele de sustenabilitate socială și de mediu.





SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training



Figura 9- Inspirație pentru exerciții (Sursa: <https://www.freepik.com>)



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

5.2 Obțineți sprijinul de care aveți nevoie pentru a obține rezultate valoroase

4h (3h lecție + 1h exercițiu practic și evaluare finală)

Obținerea unor rezultate valoroase în sectorul alimentar și al cateringului necesită adesea mai mult decât idei inovatoare; necesită strategii eficiente pentru a obține sprijin și pentru a construi colaborări. Aici, explorăm strategiile cheie pentru a obține sprijinul necesar pentru a transforma soluțiile sustenabile în realitate și pentru a le asigura impactul pe termen lung.

Am găsit câteva (1) **strategii de comunicare eficiente pentru a obține sprijin și (2) pentru a construi colaborări**. În primul rând, (3) este nevoie de **mesaje clare** ; pentru a obține sprijin, (4) **articulați în mod clar beneficiile** și semnificația inițiativelor dvs. sustenabile. Folosiți (5) **un limbaj simplu** și (6) **narațiuni convingătoare** care rezonază cu părțile interesate, fie că sunt investitori, clienți sau angajați. În plus, (7) **implică părțile interesate** încă de la început. (8) **Ascultați** preocupările și ideile lor și includeți feedback-ul lor în planurile dvs. de sustenabilitate. Când indivizii simt că vocile lor sunt auzite și apreciate, este mai probabil să vă susțină inițiativele. De asemenea, (9) **prezentați povești de succes** , (10) **evidențiază exemple de inițiative similare** care au avut succes, fie în cadrul organizației dvs., fie în industrie. Poveștile de succes din lumea reală oferă dovezi concrete ale fezabilității și beneficiilor practicilor sustenabile. Nu în ultimul rând, (11) **colaborați cu organizații similare , ONG-uri sau organisme guvernamentale** . Parteneriatul cu alții care vă împărtășesc obiectivele de sustenabilitate vă poate amplifica eforturile și vă poate oferi acces la resurse și expertiză valoroase.



Figura 4 - Colaborarea în echipă pentru inițiative de sustenabilitate





Există, de asemenea, strategii pentru implementarea inovațiilor cercetate în scenarii din lumea reală. Înainte de a implementa schimbări la scară largă, luați în considerare derularea unor proiecte pilot. Acestea vă permit să testați practici inovatoare în medii controlate, să culegeți date și să vă îmbunătățiți abordarea pe baza feedback-ului din lumea reală. În plus, (12) **investiți în formarea și educația personalului** dvs. Asigurați-vă că au abilitățile și cunoștințele necesare pentru a implementa eficient noile inovații. Angajații implicați și informați au mai multe șanse să sprijine și să contribuie la inițiative sustenabile. Uneori, o abordare în etape este mai practică. Treptat (13) **integrați inovațiile** în operațiunile dvs. pentru a minimiza întreruperile și pentru a permite ajustările necesare. În cele din urmă, (14) **evaluați și adaptează continuu inovațiile** pe baza datelor de performanță și a feedback-ului. (15) **Fiți deschiși pentru a face modificări și îmbunătățiri** pe măsură ce aflați mai multe despre ceea ce funcționează cel mai bine pentru organizația dvs.

Cum putem monitoriza și evalua impactul soluțiilor sustenabile în timp?

- ✓ **Colectarea datelor:** implementați sisteme robuste de colectare a datelor pentru a urmări impactul asupra mediului, social și economic al soluțiilor dumneavoastră sustenabile. Aceste date servesc ca dovadă a eficacității inițiativelor dvs. și informează viitoarele decizii.
- ✓ **Audituri regulate:** Efectuați audituri regulate de sustenabilitate pentru a evalua progresul și pentru a identifica domeniile care necesită îmbunătățiri. Raportarea transparentă a rezultatelor construiește încrederea cu părțile interesate și demonstrează angajamentul dumneavoastră față de îmbunătățirea continuă.
- ✓ **Stabiliți ținte și valori:** stabiliți obiective clare de sustenabilitate și indicatori cheie de performanță (KPI) pentru a măsura progresul. Examinați și ajustați în mod regulat aceste obiective pe baza standardelor și a celor mai bune practici în evoluție din industrie.

Alte aspecte importante **sunt învățarea colaborativă și feedback-ul colegilor**. Alăturați-vă asociațiilor din industrie, forumurilor sau rețelelor axate pe sustenabilitate în sectorul alimentar și al cateringului. Aceste platforme oferă oportunități de învățare în colaborare, de partajare a cunoștințelor și de primire a feedback-ului colegilor. Apoi, **creați bucle de feedback** în cadrul organizației dvs., unde angajații și părțile interesate pot împărtăși perspective, sugestii și preocupări cu privire la inițiativele de sustenabilitate. Încurajează dialogul deschis și onest pentru a promova o cultură a îmbunătățirii continue. În plus, comparați eforturile dvs. de sustenabilitate cu cele ale unor companii similare sau ale liderilor



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

din industrie. **Evaluarea comparativă** cu ceilalți poate oferi informații valoroase și poate motiva echipa dvs. să depună eforturi pentru excelență.



Figura 5 - Învățare colaborativă și feedback de la egal la egal în industria alimentară

În concluzie, **obținerea de sprijin** pentru inițiative sustenabile din sectorul alimentar și alimentar necesită o comunicare eficientă, strategii practice de implementare, monitorizare și evaluare continuă și un angajament pentru învățarea colaborativă. Prin aplicarea acestor strategii, companiile nu numai că pot obține rezultate valoroase, ci și pot contribui la o industrie mai sustenabilă și mai rezistentă.





Exercițiu	
Cerințe preliminare	/
Timp	1 oră
Instrumente	<input type="checkbox"/> Tablă albă sau flip chart și markere <input type="checkbox"/> Fișe cu studii de caz (opțional) <input type="checkbox"/> Acces la Internet pentru cercetare (dacă este necesar)
Obiective	Pentru a ajuta studenții să exploreze strategii pentru obținerea de rezultate valoroase în sectorul alimentar și alimentară, concentrându-se pe principiile sustenabilității și inovației.
Instrucțiuni	
<p>Acest exercițiu ar trebui să fie realizat, atunci când este posibil, în grup.</p> <p>Pasul 1: Analiza studiului de caz (20 de minute)</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Analizați studiile de caz prezentate la sfârșitul acestui capitol, concentrându-vă pe următoarele puncte:<ul style="list-style-type: none">○ Identificați principiile de sustenabilitate și inovare în joc în scenariu.○ Discutați potențialele beneficii și provocări asociate cu modificările propuse.○ Găsiți idei suplimentare despre strategii pe care afacerea le-ar putea lua în considerare pentru a obține rezultate valoroase. <p>Pasul 2: Discuție de grup (15 minute)</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Apoi, fiecare grup ar trebui să prezinte clasei analiza studiului de caz. Încurajați discuțiile și întrebările din partea altor grupuri. <p>Pasul 3: Reflecție și plan de acțiune (10 minute)</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Împreună cu ceilalți elevi, angajați-vă într-o sesiune de reflecție. Luați în considerare următoarele întrebări:<ol style="list-style-type: none">1) Ce ați învățat despre sustenabilitate și inovație în sectorul alimentar și alimentației din aceste studii de caz?2) Cum pot întreprinderile să echilibreze căutarea unor rezultate valoroase cu responsabilitățile lor de mediu și sociale?3) Care sunt câțiva pași practici pe care companiile îi pot lua pentru a implementa practici durabile? <p>Pe baza discuției, fiecare grup ar trebui să creeze un scurt plan de acțiune. În acest plan, ar trebui să subliniați modul în care o afacere ar putea implementa</p>	



practici durabile și abordări inovatoare în sectorul alimentar și alimentației. Fii specific și realist.

Pasul 4: Prezentare (10 minute)

- Prezentați-vă clasei planul de acțiune, evidențiind strategiile cheie și pașii practici.

Pasul 5: Concluzie (5 minute)

- Rezumați principalele concluzii și subliniați importanța sustenabilității și a inovației în obținerea de rezultate valoroase în sectorul alimentar și al cateringului.





CAPITOLUL 6: Interacțiunea, comunicarea și partajarea informațiilor prin tehnologii digitale

6.1 Prezentare generală a tehnologiilor digitale în colaborare

Peisajul sectorului alimentar și catering trece printr-o schimbare profundă datorită progresului continuu al tehnologiei, remodelând percepțiile noastre despre mâncare și mese. Inovațiile tehnologice, de la sistemele de comandă și livrare online la echipamente sofisticate de bucătărie și automatizări, revoluționează fundamental peisajul operațional al restaurantelor și al unităților de servicii alimentare.

Aplicațiile potențiale sunt largi, cuprinzând de la ambalaje ecologice până la mecanisme noi de comandă și întâlniri captivante în realitate augmentată, permițând restaurantelor să valorifice tehnologia pentru a îmbunătăți experiența generală a clienților. În plus, tehnologia are un impact asupra acestei industrii prin încorporarea echipamentelor avansate de bucătărie și a automatizării. Restaurantele pot integra acum asistenți robotici de bucătărie, cuptoare inteligente și instrumente automate pentru a accelera procesele de gătit, permițându-le să deservească mai mulți clienți în mai puțin timp, reducând în același timp cerințele de muncă.

În contextul transformării digitale în sectorul alimentar și catering, apar patru domenii cheie:

- *Managementul lanțului de aprovizionare*
- *Siguranța alimentară și controlul calității*
- *Adopția și livrarea comerțului electronic*
- *Implicarea și experiența clienților*

Cu accent pe îmbunătățirea experienței clienților, tehnologia joacă un rol esențial în industria alimentară și a serviciilor de catering. Folosind progresele tehnologice, companiile pot crește eficiența operațională și pot îmbogăți experiența de luat masa pentru clienții lor. Există diferite moduri de a realiza acest lucru:

- **Sisteme de comandă și livrare online:** eficientizarea comenzilor și a livrării prin intermediul platformelor online asigură confortul și personalizarea clienților, permițând comenzi personalizate și urmărirea livrărilor în timp real.
- **Opțiuni de comandă și plată mobile:** Integrarea platformelor mobile permite clienților să plaseze comenzi și să deconteze plăți folosind smartphone-urile lor, sporind eficiența în procesele de comandă și plată.



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

- **Platforme de feedback ale clienților:** Utilizarea platformelor de feedback permite restaurantelor și altor companii similare să adune informații valoroase de la clienți, îmbunătățind serviciile bazate pe feedback constructiv și îmbunătățind experiența generală.
- **Meniuri digitale:** Adoptarea meniurilor digitale în timp real permite clienților să ia decizii în cunoștință de cauză, îmbunătățind astfel experiența lor culinară, prezentând ofertele de meniu într-un mod mai atractiv.
- **Programe de loialitate și recompensă:** Implementarea programelor de loialitate și recompense bazate pe tehnologie implică clienții, încurajând afacerile repetate prin stimulente precum reduceri sau recompense.
- **Realitate virtuală și augmentată:** Experimentarea cu realitatea virtuală și augmentată crește imersiunea clienților în timpul mesei. Tururile virtuale, meniurile augmentate și experiențele interactive adaugă o dimensiune unică experienței culinare/catering.

6.2 Cele mai bune practici pentru comunicarea digitală și schimbul de informații

În peisajul dinamic al industriei alimentare și de catering, comunicarea eficientă este o piatră de temelie a succesului. Fie în bucătăria plină de viață, fie în interacțiunile cu clienții valoroși, capacitatea de a transmite informații clar și intenționat este esențială.

Comunicarea internă se referă la interacțiunile dintre membrii echipei sau echipe. Ori de câte ori personalul dumneavoastră transmite o comandă a unui client către bucătărie sau managerii se ocupă de alocarea turelor, abordează preocupările angajaților, delegă sarcini sau schimbă idei, aceasta exemplifică comunicarea internă în acțiune. În schimb, comunicarea externă cuprinde schimburi între afacerea dvs. și clienții săi. De exemplu, diseminarea materialelor promoționale constituie o formă de comunicare externă.

Ținând de la sine înțeles că există două fațete distincte ale comunicării restaurantului, internă și externă, cele mai bune practici pentru ambele versiuni ar trebui explorate pentru a pregăti scena pentru o comunicare fructuoasă și un schimb de informații.

1. *Străduiți-vă pentru consecvență* : consecvența este esențială, de la branding-ul restaurantului dvs. până la limbajul folosit. În comunicațiile externe, aliniați mesajele cu identitatea mărcii. În comunicarea internă, claritatea are prioritate, folosind fraze clare familiare echipei dumneavoastră pentru o înțelegere eficientă.
2. *Adoptă comunicarea digitală* : Utilizarea instrumentelor moderne bazate pe internet simplifică urmărirea conversațiilor și clarifică cine a spus ce.



3. *Menține înregistrările comunicării* : în comunicațiile interne, prin telefon, internet sau în persoană, jurnalele scrise clarifică cine a comunicat și asigură difuzarea corectă a știrilor. Aceste înregistrări servesc drept referințe pentru verificarea rapidă și verificarea faptelor. Pentru comunicarea externă , dovezile concrete ale comenzilor clienților sau informații despre alergii ajută la soluționarea litigiilor.
4. *Alegeți canalul de comunicare potrivit* : nu toate situațiile necesită aceeași abordare de comunicare. Adaptați-vă metoda la context; de exemplu, mementourile scurte se potrivesc cu SMS-urile de afaceri, în timp ce apelurile telefonice pot fi consumatoare de timp și pot distra atenția. Oferă o varietate de canale de comunicare, inclusiv apeluri vocale și video, SMS-uri, e-mailuri și chat-uri de grup, permițând angajaților să aleagă cea mai potrivită opțiune.
5. *Îmbunătățiți accesibilitatea instrumentelor* : facilitați comunicarea eficientă personal-client prin folosirea unor instrumente accesibile, deosebit de importante în perioadele pline de viață. Optați pentru instrumente capabile să răspundă cererii mari și să asigure compatibilitatea cu dispozitivele mobile pentru interacțiunile din mers.
6. *Integrați suportul AI* : utilizați soluții bazate pe inteligență artificială pentru a eficientiza sarcinile de comunicare, eliberând angajații umani de sarcinile administrative. Această schimbare dă putere angajaților să se concentreze pe conversații și informații semnificative, mai degrabă decât pe gestionarea contactelor.
7. *Insuflați o comunicare eficientă în cultura corporativă* : cultivați o cultură robustă a restaurantului, insuflând așteptarea unor abilități de comunicare rafinate în rândul angajaților. Căutați această abilitate la angajații noi, oferiți formare pentru îmbunătățire și recunoașteți cazurile de comunicare exemplară.
8. *Promovați canale de comunicare deschise* : adoptați o politică cu ușile deschise pentru a crea o atmosferă accesibilă, permițând angajaților să împărtășească preocupările. Utilizați aplicații de programare și comunicare pentru mobil pentru a facilita contactul, în special pentru chestiuni sensibile pe care angajații ar putea prefera să le discute în scris.
9. *Simplificați comunicarea pentru team building* : utilizați tehnici și instrumente de comunicare care simplifică interacțiunile dintre echipele restaurantului dvs. Cadrele de comunicare eficiente permit angajaților să se concentreze asupra sarcinilor lor.

Gestionați eficient schimbările : comunicați modificările meniului sau modificările orelor de funcționare prin întâlniri ale întregului personal sau instrumente de mesagerie dedicate echipei. Asigurați-vă că echipa dvs. știe unde să acceseze aceste actualizări pentru a menține coerența și alinierea în restaurant.



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

STUDIU DE CAZ – The Green Café & BioCatering

România, o țară pitorească din Europa de Est, este cunoscută nu numai pentru peisajele sale uimitoare, ci și pentru bogatul său patrimoniu culinar. În ultimii ani, sectorul alimentar și catering din România a suferit o transformare spre adoptarea unor practici sustenabile.

Acest studiu de caz explorează călătoria a două afaceri în România, ilustrând eforturile lor de a îmbrățișa sustenabilitatea în timp ce prosperă pe o piață competitivă.

Cazul 1: The Green Café

Green Café, situată în inima Bucureștiului, este o cafenea și un local popular. În 2018, proprietarii cafenelei s-au angajat într-o călătorie de sustenabilitate pentru a-și reduce amprenta asupra mediului și pentru a crea o experiență de luat masa mai conștientă de mediu.



Figura 10- Sursa:
<https://www.facebook.com/GreenCafeJuiceBar>

Iată câteva practici sustenabile implementate:

- **Aprovizionare locală** : Green Café acordă prioritate ingredientelor din surse locale, inclusiv boabe de cafea, legume și produse lactate. Procedând astfel, ei sprijină fermierii locali și reduc milele alimentare.
- **Reducerea deșeurilor**: au implementat o strategie cuprinzătoare de reducere a deșeurilor. Aceasta include compostarea deșeurilor alimentare, reciclarea și utilizarea ambalajelor ecologice. Clienții sunt încurajați să-și aducă paharele reutilizabile, iar cafeneaua oferă o reducere ca stimulent.
- **Eficiență energetică**: cafeneaua a investit în aparate și iluminat eficiente din punct de vedere energetic. De asemenea, folosesc lumina naturală în timpul zilei, reducând consumul de energie.
- **Inovație în meniu**: meniul oferă o gamă de opțiuni vegetariene și vegane,



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

reducând amprenta de carbon asociată cu producția de carne. De asemenea, încorporează ingrediente de sezon, promovând sustenabilitatea și varietatea.

The Green Café a înregistrat o **creștere semnificativă a clienților** care își apreciază angajamentul față de sustenabilitate. Ei și-au redus costurile de eliminare a deșeurilor și au înregistrat economii de energie. Inițiativele lor de sustenabilitate nu numai că au avut un impact pozitiv asupra mediului, ci și-au sporit și reputația mărcii.

Cazul 2: BioCatering

BioCatering este o companie de catering cu sediul în Cluj-Napoca, specializată în evenimente, nunti și întruniri corporative. Recunoscând cererea în creștere pentru catering sustenabil, ei au decis să integreze practicile ecologice în modelul lor de afaceri.



Figure 11 - Source:
<https://prestigecatering.ch/category/blog/>





Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Practicile sustenabile care au fost implementate de această companie sunt:

- **Planificarea meniului** : BioCatering pune accentul pe ingredientele de sezon și din surse locale în meniurile lor. Ei lucrează îndeaproape cu fermierii și furnizorii regionali pentru a asigura prospețimea și reducerea amprente de carbon a preparatelor lor.
- **Zero deșeuri alimentare**: Compania a adoptat o politică de zero deșeuri alimentare. Resturile de mâncare sunt donate unor organizații caritabile locale, iar deșeurile organice sunt compostate. Această abordare nu numai că reduce risipa, ci îi ajută și pe cei care au nevoie.
- **Veselă reutilizabilă** : BioCatering utilizează vesela și ustensile reutilizabile la evenimente ori de câte ori este posibil. De asemenea, ei încurajează clienții să aleagă această opțiune, reducând deșeurile de plastic de unică folosință.
- **Echipamente de catering eficiente din punct de vedere energetic**: Compania a investit în echipamente de bucătărie și vehicule eficiente din punct de vedere energetic. De asemenea, folosesc metode de gătit care economisesc energie, cum ar fi gătitul prin inducție.

Angajamentul BioCatering față de sustenabilitate i-a poziționat ca lider în serviciile de catering ecologice din România. Abordarea lor inovatoare pentru reducerea risipei alimentare și promovarea aprovizionării locale a atras atenția clienților care caută opțiuni de catering etice și sustenabile.

Pentru a rezuma totul, sectorul alimentar și catering din România trece printr-o transformare remarcabilă către sustenabilitate. Afaceri precum The Green Café și BioCatering sunt în frunte prin integrarea practicilor sustenabile în operațiunile lor. Prin prioritizarea **localului**

aprovizionarea, reducerea deșeurilor, eficiența energetică și inovarea meniurilor, acestea nu numai că contribuie la bunăstarea mediului și social, dar se bucură și de o loialitate sporită a clienților și de un avantaj competitiv pe piață. Aceste cazuri servesc drept exemple inspiratoare pentru alții din industrie care doresc să îmbrățișeze practici sustenabile în România și nu numai.

SPECIAȚI-O! proiectul este cofinanțat de Comisia Europeană în cadrul programului Erasmus+.

Conținutul acestei publicații reflectă doar punctele de vedere ale Consorțiului SSPICE IT, iar Comisia nu este responsabilă pentru nicio utilizare care poate fi făcută a informațiilor pe care le conține.

EXTRA

ANEXA 1: GRILA DE EVALUARE: EXERCİTIU – SONDAJ PENTRU ELEVI

Sondajul se bazează pe capitolul „Identificarea și înțelegerea practicilor sustenabile” al celui de-al patrulea modul.

Elevii pot folosi această grilă de evaluare pentru a-și evalua răspunsurile și pentru a-și evalua competența în înțelegerea și discutarea practicilor sustenabile în sectorul alimentar și alimentar. Oferă criterii și explicații clare pentru fiecare întrebare, ajutându-i să-și autoevalueze cunoștințele și domeniile de îmbunătățire.

<p><i>Secțiunea Practici sustenabile</i></p>	<p>1: Această secțiune ar trebui să încurajeze studentul să răspundă la întrebări cu adevărat, pe baza înțelegerii subiectului și a identificării părților din capitol care trebuie studiate mai mult pentru a obține cunoștințe mai bune în sector.</p>
<p><i>Secțiunea Aspecte pozitive</i></p>	<p>2.1. Ce impacturi pozitive ați observat ca urmare a implementării practicilor sustenabile? (Vă rugăm să furnizați exemple specifice dacă este posibil)</p> <p>[] 1: Înțelegere limitată și fără exemple specifice. [] 2: O oarecare înțelegere, dar lipsesc exemple specifice. [] 3: Bună înțelegere cu câteva exemple specifice. [] 4: Înțelegere excelentă cu mai multe exemple detaliate.</p> <p><i>Explicație :</i> Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a identifica și articula efectele pozitive ale practicilor sustenabile în sectorul alimentar și alimentar. Oferirea de exemple specifice demonstrează o înțelegere mai profundă a subiectului.</p> <p>2.2. Cum pot practicile sustenabile să afecteze pozitiv reputația unei organizații, loialitatea clienților sau profitabilitatea?</p> <p>[] 1: Înțelegere limitată și explicații vagi. [] 2: O oarecare înțelegere, dar lipsită de profunzime în explicații. [] 3: Bună înțelegere cu explicații rezonabile.</p>

	<p>[] 4: Înțelegere excelentă cu explicații cuprinzătoare.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează înțelegerea dvs. despre modul în care practicile sustenabile pot beneficia organizațiilor. Capacitatea dumneavoastră de a explica aceste beneficii în mod clar și în profunzime este esențială.</p>
<p><i>Secțiunea 3:</i> <i>Aspecte critice</i></p>	<p>3.1. Ce provocări sau aspecte critice pot fi întâlnite în timpul implementării practicilor sustenabile? (Vă rugăm să furnizați exemple specifice dacă este posibil)</p> <p>[] 1: Conștientizare limitată a provocărilor, fără exemple specifice. [] 2: O oarecare conștientizare a provocărilor, dar lipsesc exemple specifice. [] 3: Bună conștientizare cu câteva exemple specifice. [] 4: Conștientizare excelentă cu mai multe exemple detaliate.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a recunoaște și de a descrie provocările asociate cu implementarea practicilor sustenabile. Exemplele specifice demonstrează o înțelegere mai profundă.</p> <p>3.2. Ce consecințe negative, neintenționate sau de altă natură, pot fi legate de eforturile de sustenabilitate ale unei organizații?</p> <p>[] 1: Înțelegere limitată și discuție minimă a consecințelor. [] 2: O oarecare înțelegere, dar îi lipsește profunzimea în discutarea consecințelor. [] 3: Bună înțelegere cu discuții rezonabile asupra consecințelor. [] 4: O înțelegere excelentă cu o discuție cuprinzătoare a consecințelor.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează cunoștințele dumneavoastră cu privire la potențialele consecințe negative ale eforturilor de sustenabilitate. Oferirea unei discuții detaliate demonstrează o înțelegere aprofundată a subiectului.</p>
<p><i>Secțiunea 4:</i> <i>Realitatea curentă</i></p>	<p>4.1. Pe o scară de la 1 la 5, cum ați evalua nivelul actual al practicilor sustenabile la nivel mondial? (1 fiind foarte scăzut, 5 fiind foarte mare)</p>

	<p>[] 1: Extrem de scăzut. [] 2: Scăzut. [] 3: Moderat. [] 4: Înalt.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează percepția dvs. despre starea actuală a practicilor sustenabile la nivel global. Vă rugăm să furnizați evaluarea pe baza observațiilor și cunoștințelor dvs.</p> <p>4.2. Există practici sustenabile specifice pe care intenționați să le implementați în viitorul apropiat? Dacă da, vă rugăm să descrieți.</p> <p><i>[Răspunsul elevului]</i></p>
<p><i>Secțiunea 5:</i> <i>Comentarii suplimentare</i></p>	<p>5.1. Aveți comentarii, sugestii sau perspective suplimentare cu privire la practicile sustenabile în sectorul alimentar și alimentar?</p> <p><i>[Răspunsul elevului]</i></p>

ANEXA 2: GRILA DE EVALUARE: EXERCITIUL

Această grilă de evaluare se bazează pe exercițiul inclus la sfârșitul capitolului 5: „Metode de cercetare inovatoare și practici sustenabile și de implementare a acestora”

Elevii pot folosi această grilă de evaluare pentru a-și autoevalua performanța în fiecare aspect al exercițiului, ajutându-i să-și înțeleagă punctele forte și domeniile de îmbunătățire în evaluarea practicilor sustenabile de aprovizionare cu alimente.

<p><i>Partea 1: Observați și colectați date despre efectele alegerilor inovatoare ale ingredientelor</i></p>	<p>1.1. Alegeți un ingredient: [] 1: selecție incompletă sau neclară. [] 2: Selecția a fost făcută, dar nu are relevanță sau context. [] 3: Ingredientul relevant ales. [] 4: Ingredient extrem de relevant selectat cu un argument clar.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a alege un ingredient adecvat pentru analiză.</p>
--	---

	<p>1.2. Colectați date: <input type="checkbox"/> 1: date limitate sau nu au fost colectate. <input type="checkbox"/> 2: Date de bază colectate, aspecte cheie lipsesc. <input type="checkbox"/> 3: Date colectate satisfăcătoare, care acoperă aspecte esențiale. <input type="checkbox"/> 4: Date cuprinzătoare colectate, inclusiv considerații de mediu și sociale.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează abilitățile dumneavoastră de colectare a datelor, subliniind importanța includerii factorilor de mediu și sociali.</p> <p>1.3. Alternative inovatoare: <input type="checkbox"/> 1: Nu au fost luate în considerare alternative. <input type="checkbox"/> 2: Au fost explorate alternative limitate. <input type="checkbox"/> 3: Mai multe alternative cercetate. <input type="checkbox"/> 4: Explorarea amănunțită a alternativelor inovatoare cu distincții clare.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a identifica și de a cerceta alternative sustenabile în mod eficient.</p>
<p><i>Partea 2: Analiza beneficiilor de mediu și sociale legate de practicile de aprovizionare sustenabilă</i></p>	<p>2.1. Impactul asupra mediului: <input type="checkbox"/> 1: Analiză superficială, lipsită de detalii. <input type="checkbox"/> 2: Analiza de bază a impactului asupra mediului cu adâncime minimă. <input type="checkbox"/> 3: Analiză completă a beneficiilor de mediu. <input type="checkbox"/> 4: Analiză cuprinzătoare cu comparații clare.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează înțelegerea dvs. cu privire la beneficiile de mediu asociate cu sursele sustenabile.</p> <p>2.2. Considerații sociale: <input type="checkbox"/> 1: Considerații sociale minime discutate. <input type="checkbox"/> 2: Discuție de bază cu profunzime limitată. <input type="checkbox"/> 3: Explorarea adecvată a beneficiilor sociale. <input type="checkbox"/> 4: Analiza amănunțită a considerentelor sociale, inclusiv a practicilor etice de muncă.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează înțelegerea dvs. cu privire la beneficiile sociale și aspectele etice ale aprovizionării sustenabile.</p>

<p><i>Partea 3: Formularea evaluărilor pe baza datelor observate și a rezultatelor cercetării</i></p>	<p>3.1. Comparați datele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1: comparație minimă, lipsit de profunzime. <input type="checkbox"/> 2: Comparație de bază cu detalii limitate. <input type="checkbox"/> 3: Comparații clare, identificând diferențe semnificative. <input type="checkbox"/> 4: comparații cuprinzătoare și perspicace de date. <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a compara datele și de a identifica diferențele dintre aprovizionarea convențională și cea sustenabilă.</p> <p>3.2. Formularea evaluării:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1: Evaluarea nu are claritate și structură. <input type="checkbox"/> 2: Evaluare de bază cu oarecare structură. <input type="checkbox"/> 3: Evaluare bine structurată, cu criterii clare. <input type="checkbox"/> 4: Evaluare foarte structurată cu criterii cuantificabile. <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a formula o evaluare structurată bazată pe date și cercetări.</p> <p>3.3. Recomandări:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1: Recomandări minime sau deloc furnizate. <input type="checkbox"/> 2: Recomandări limitate cu raționament neclar. <input type="checkbox"/> 3: Recomandări adecvate cu anumite argumente. <input type="checkbox"/> 4: Recomandări cuprinzătoare cu o justificare clară. <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a face recomandări informate pe baza evaluării dumneavoastră.</p>
<p><i>Partea 4: Reflecție și discuție</i></p>	<p>4.1. Auto-reflexie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1: Auto-reflexie minimă, lipsit de profunzime. <input type="checkbox"/> 2: Auto-reflecție de bază cu o perspectivă limitată. <input type="checkbox"/> 3: Auto-reflecție atentă asupra procesului și a rezultatelor. <input type="checkbox"/> 4: Auto-reflecție aprofundată care demonstrează o înțelegere profundă. <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a reflecta asupra procesului și rezultatelor exercițiului.</p> <p>4.2. Discuție de grup (dacă este cazul):</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1: Participare și contribuție minime.

	<p><input type="checkbox"/> 2: Implicare limitată în discuție. <input type="checkbox"/> 3: Participare activă, împărtășire de perspective. <input type="checkbox"/> 4: Foarte implicat, contribuind semnificativ la discuția de grup.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a participa în mod constructiv la discuțiile de grup.</p>
--	--

ANEXA 3: GRILA DE EVALUARE A EXERCITIULUI: Obținerea de rezultate valoroase în sectorul alimentar

Elevii pot folosi această grilă de evaluare pentru a-și autoevalua performanța în fiecare aspect al exercițiului, ajutându-i să-și înțeleagă punctele forte și domeniile de îmbunătățire în explorarea strategiilor pentru obținerea de rezultate valoroase în sectorul alimentar și alimentar.

<p><i>Pasul</i> <i>Introducere</i></p>	<p>1:</p> <p>1.1. Înțelegerea subiectului: <input type="checkbox"/> 1: Înțelegerea limitată a importanței sustenabilității și inovării în sectorul alimentar. <input type="checkbox"/> 2: Înțelegerea de bază cu unele lacune. <input type="checkbox"/> 3: Bună înțelegere a subiectului și a relevanței sale. <input type="checkbox"/> 4: Înțelegere excelentă, subliniind importanța sustenabilității și inovației.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează înțelegerea dvs. cu privire la importanța sustenabilității și a inovației în sectorul alimentar și alimentar.</p> <p>1.2. Provocări și oportunități: <input type="checkbox"/> 1: Discuție minimă despre provocări și oportunități. <input type="checkbox"/> 2: Scurtă mențiune a provocărilor și oportunităților. <input type="checkbox"/> 3: Identificarea și discuția clară a provocărilor și oportunităților cheie. <input type="checkbox"/> 4: Analiza cuprinzătoare a provocărilor și oportunităților.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a identifica și discuta provocările și oportunitățile legate de sustenabilitate și inovare în sectorul alimentar.</p>
--	---

<p><i>Pasul 2: Antrenament de grup (5 minute)</i></p>	<p>2.1. Formarea grupului: <input type="checkbox"/> 1: Formarea ineficientă a grupului fără diversitate. <input type="checkbox"/> 2: Formarea de bază a grupului cu diversitate limitată. <input type="checkbox"/> 3: Formarea eficientă a grupului care asigură perspective diverse. <input type="checkbox"/> 4: Formarea de grup foarte eficientă cu abilități diverse și complementare.</p> <p><i>Explicație :</i> Acest criteriu evaluează calitatea formării grupului în termeni de diversitate și potențial pentru perspective variate.</p>
<p><i>Pasul 3: Analiza studiului de caz</i></p>	<p>3.1. Înțelegerea studiului de caz: <input type="checkbox"/> 1: Înțelegerea limitată a studiului de caz furnizat. <input type="checkbox"/> 2: Înțelegerea de bază cu lacune în înțelegere. <input type="checkbox"/> 3: Bună înțelegere a scenariului studiului de caz. <input type="checkbox"/> 4: O înțelegere excelentă, care demonstrează o înțelegere profundă a studiului de caz.</p> <p><i>Explicație :</i> Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a înțelege studiul de caz furnizat legat de sustenabilitate și inovare în sectorul alimentar.</p> <p>3.2. Analiza principiilor sustenabilității și inovației: <input type="checkbox"/> 1: Analiză superficială, lipsesc principii cheie. <input type="checkbox"/> 2: Analiză de bază cu profunzime limitată. <input type="checkbox"/> 3: Identificarea și discutarea clară a principiilor de sustenabilitate și inovare. <input type="checkbox"/> 4: Analiză cuprinzătoare, adâncire în principii și aplicarea acestora.</p> <p><i>Explicație :</i> Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a analiza principiile de sustenabilitate și inovare în contextul studiului de caz.</p> <p>3.3. Discuții despre beneficii și provocări: <input type="checkbox"/> 1: Discuție minimă despre beneficii și provocări, lipsită de profunzime. <input type="checkbox"/> 2: Discuție de bază cu unele beneficii și provocări identificate. <input type="checkbox"/> 3: Identificarea clară și discutarea beneficiilor și provocărilor potențiale. <input type="checkbox"/> 4: Analiză cuprinzătoare a beneficiilor și provocărilor, luând în considerare diverse aspecte.</p>

	<p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a identifica și discuta potențialele beneficii și provocări asociate cu modificările propuse în studiul de caz.</p> <p>3.4. Brainstorming de strategii suplimentare: <input type="checkbox"/> 1: Nu sunt sugerate strategii suplimentare. <input type="checkbox"/> 2: Brainstorming limitat cu sugestii vagi. <input type="checkbox"/> 3: Brainstorming eficient cu strategii suplimentare concrete. <input type="checkbox"/> 4: Strategii suplimentare extrem de creative și inovatoare propuse.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a face brainstorming și de a sugera strategii suplimentare pentru a obține rezultate valoroase în scenariul studiului de caz.</p>
<i>Pasul 4: Discuție de grup</i>	<p>4.1. Prezentare de grup: <input type="checkbox"/> 1: Prezentare de grup ineficientă cu implicare limitată. <input type="checkbox"/> 2: Prezentare de grup de bază cu ceva implicare. <input type="checkbox"/> 3: Prezentare de grup clară și captivantă. <input type="checkbox"/> 4: Prezentare de grup extrem de captivantă, discuții și întrebări încurajatoare.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează capacitatea grupului dvs. de a prezenta analiza studiului de caz în mod eficient și de a încuraja interacțiunile cu alte grupuri.</p>
<i>Pasul 5: Reflecție și Plan de Acțiune</i>	<p>5.1. Reflecție asupra întrebărilor: <input type="checkbox"/> 1: Reflexie minimă cu adâncime limitată. <input type="checkbox"/> 2: Reflecție de bază, abordând câteva întrebări. <input type="checkbox"/> 3: Reflecție atentă, abordând majoritatea întrebărilor. <input type="checkbox"/> 4: Reflecție aprofundată, abordând toate întrebările cu perspective profunde.</p> <p><i>Explicație</i> : Acest criteriu evaluează capacitatea dumneavoastră de a reflecta asupra exercițiului și de a analiza în profunzime întrebările oferite.</p> <p>5.2 . Plan de acțiune: 1: Nici un plan de acțiune sau un plan neclar și nerealist. 2: Plan de acțiune de bază cu unele elemente lipsă sau vagi. 3: Plan de acțiune bine structurat care prezintă pașii practici. 4: Plan de acțiune foarte detaliat și realist, cu pași și strategii clare.</p>
<i>Pasul 6: Prezentare</i>	<p>6.1. Claritatea prezentării:</p>

	<input type="checkbox"/> 1: Prezentare ineficientă cu claritate slabă. <input type="checkbox"/> 2: Prezentare de bază cu unele probleme de claritate. <input type="checkbox"/> 3: Prezentare clară, care transmite în mod eficient punctele cheie. <input type="checkbox"/> 4: Prezentare extrem de eficientă, cu claritate și implicare excelente.
<i>Pasul 7: Concluzie</i>	<p>7.1. Recomandări cheie:</p> <input type="checkbox"/> 1: Rezumat minim al concluziilor cheie. <input type="checkbox"/> 2: Rezumat de bază cu puncte cheie lipsă. <input type="checkbox"/> 3: Rezumat clar al concluziilor cheie din exercițiu. <input type="checkbox"/> 4: Rezumat cuprinzător care subliniază importanța sustenabilității și a inovației. <p>7.2. Extensie opțională (dacă este cazul):</p> <input type="checkbox"/> 1: Nu este menționată nicio extensie. <input type="checkbox"/> 2: Scurtă mențiune a extinderii opționale. <input type="checkbox"/> 3: Discuție clară despre oportunitățile opționale de extindere. <input type="checkbox"/> 4: Discuție foarte informativă despre posibilitățile opționale de extindere.

ANEXA 4 : GRILA DE EVALUARE: ATELIER FINAL

„Construirea unei proceduri de căutare, implementare și menținere a practicilor inovatoare și sustenabile”

Atelierul final este inclus la sfârșitul celui de-al patrulea modul al proiectului. Această grilă de evaluare poate fi utilizată pentru a evalua eficiența atelierului de îndrumare a participanților în construirea unei proceduri pentru identificarea, implementarea și menținerea practicilor inovatoare și sustenabile în sectorul alimentar și alimentar.

<i>Introducere</i>	<p>Prezentare generală a atelierului:</p> <input type="checkbox"/> 1: Introducere inadecvată, lipsă de claritate. <input type="checkbox"/> 2: Introducere de bază cu accent minim pe obiective. <input type="checkbox"/> 3: Introducere clară care subliniază obiectivele atelierului. <input type="checkbox"/> 4: Introducere excelentă, care transmite în mod eficient obiectivele și importanța atelierului.
<i>Sesiunea 1: Definiții obiectivele și rolurile</i>	<p>1.1. Definiția obiectivului:</p> <input type="checkbox"/> 1: Discuție limitată privind definirea obiectivelor. <input type="checkbox"/> 2: Discuție de bază cu obiective neclare. <input type="checkbox"/> 3: Definiție clară a obiectivelor cu obiective identificate. <input type="checkbox"/> 4: Discuție amănunțită cu scopuri și obiective bine definite. <p>1.2. Atribuirea rolului:</p> <input type="checkbox"/> 1: implicare minimă în atribuirea rolurilor.

		<p><input type="checkbox"/> 2: Atribuirea rolului de bază cu claritate limitată.</p> <p><input type="checkbox"/> 3: Atribuire eficientă a rolurilor cu responsabilități clare.</p> <p><input type="checkbox"/> 4: Atribuirea rolurilor foarte eficientă, asigurând responsabilități clare.</p>
<i>Sesiunea Identificarea practicilor</i>	2:	<p>2.1. Analiza statisticilor sondajului:</p> <p><input type="checkbox"/> 1: Revizuire superficială cu discuții limitate.</p> <p><input type="checkbox"/> 2: Examinare de bază a statisticilor sondajului cu câteva discuții.</p> <p><input type="checkbox"/> 3: Analiză cuprinzătoare cu concluziile cheie discutate.</p> <p><input type="checkbox"/> 4: revizuire aprofundată, extragerea de informații valoroase din datele sondajului.</p> <p>2.2. Brainstorming:</p> <p><input type="checkbox"/> 1: Participare și contribuție minimă la brainstorming.</p> <p><input type="checkbox"/> 2: Participare de bază cu idei inovatoare limitate.</p> <p><input type="checkbox"/> 3: Participare activă, contribuind cu idei inovatoare.</p> <p><input type="checkbox"/> 4: Brainstorming extrem de implicat, care generează practici creative și sustenabile.</p> <p>2.3. Partajare în grup:</p> <p><input type="checkbox"/> 1: Partajare ineficientă în grup cu implicare minimă.</p> <p><input type="checkbox"/> 2: Partajare de bază în grup cu informații limitate.</p> <p><input type="checkbox"/> 3: Partajarea clară și antrenantă în grup a practicilor identificate.</p> <p><input type="checkbox"/> 4: Partajare de grup extrem de eficientă, prezentând practici inovatoare în mod eficient.</p>
<i>Sesiunea Procedura cuprinzătoare de proiectare</i>	3:	<p>3.1. Dezvoltarea procedurii:</p> <p><input type="checkbox"/> 1: Progres limitat în construirea procedurii.</p> <p><input type="checkbox"/> 2: Dezvoltare de bază cu unele elemente cheie lipsă.</p> <p><input type="checkbox"/> 3: Dezvoltarea eficientă a procedurilor cu elemente cheie incluse.</p> <p><input type="checkbox"/> 4: Dezvoltare de proceduri foarte detaliate și cuprinzătoare.</p> <p>3.2. Includerea elementelor cheie:</p> <p><input type="checkbox"/> 1: Elementele cheie sunt în mare parte absente sau neclare.</p> <p><input type="checkbox"/> 2: Includerea de bază a elementelor cheie, dar lipsă de detalii.</p> <p><input type="checkbox"/> 3: Încorporarea clară a elementelor cheie, cum ar fi pași, responsabilități, termene și indicatori.</p> <p><input type="checkbox"/> 4: Integrare excelentă a elementelor cheie cu precizie și claritate.</p> <p>3.3. Pregătirea prezentării:</p>

		<p><input type="checkbox"/> 1: Pregătire inadecvată pentru prezentarea procedurii.</p> <p><input type="checkbox"/> 2: Pregătire de bază cu câteva detalii lipsă.</p> <p><input type="checkbox"/> 3: Bine pregătit pentru prezentare, inclusiv rezultatele anticipate.</p> <p><input type="checkbox"/> 4: Foarte pregătit, prezentând procedura în mod cuprinzător.</p>
<i>Sesiunea prezentați procedura (vitrină)</i>	4:	<p>4.1. Prezentări proceduri:</p> <p><input type="checkbox"/> 1: Prezentări procedurale ineficiente cu claritate slabă.</p> <p><input type="checkbox"/> 2: Prezentări de bază cu probleme de claritate.</p> <p><input type="checkbox"/> 3: Prezentări clare și captivante, subliniind pașii și rezultatele anticipate.</p> <p><input type="checkbox"/> 4: Prezentări extrem de eficiente, cu claritate și implicare excelente.</p> <p>4.2. Întrebări și răspunsuri și feedback:</p> <p><input type="checkbox"/> 1: implicare minimă în întrebări și răspunsuri și feedback.</p> <p><input type="checkbox"/> 2: Participare de bază cu întrebări limitate și feedback.</p> <p><input type="checkbox"/> 3: Implicarea activă în întrebări și răspunsuri și feedback constructiv.</p> <p><input type="checkbox"/> 4: Foarte implicat în discuții, punând întrebări profunde și oferind feedback valoros.</p>
<i>Sesiunea Reflectați împărtășiți perspective</i>	5: și	<p>5.1. Discuție deschisă:</p> <p><input type="checkbox"/> 1: Participare limitată la discuția deschisă.</p> <p><input type="checkbox"/> 2: Implicarea de bază cu partajarea minimă a perspectivelor.</p> <p><input type="checkbox"/> 3: Participare atentă, împărtășire de perspective și provocări valoroase.</p> <p><input type="checkbox"/> 4: Implicare în profunzime, contribuție cu perspective profunde și implicare în discuții semnificative.</p> <p>5.2. Recomandări cheie:</p> <p><input type="checkbox"/> 1: Înțelegerea minimă a aspectelor cheie.</p> <p><input type="checkbox"/> 2: Recunoașterea de bază a punctelor cheie.</p> <p><input type="checkbox"/> 3: Înțelegerea și recunoașterea clară a concluziilor cheie.</p> <p><input type="checkbox"/> 4: Înțelegere profundă, subliniind semnificația procedurilor sustenabile.</p>
<i>Concluzie</i>		<p>Concluzia atelierului:</p> <p><input type="checkbox"/> 1: Concluzie scurtă și generică lipsită de impact.</p> <p><input type="checkbox"/> 2: Concluzie de bază, oferind câteva resurse.</p> <p><input type="checkbox"/> 3: Concluzie clară și apreciativă, oferind resurse relevante.</p> <p><input type="checkbox"/> 4: Concluzie excelentă, subliniind importanța și oferă resurse valoroase.</p>

Bibliografie

2. Kissflow, (2022, 11 august). *Importanța colaborării la locul de muncă* . <https://kissflow.com/digital-workplace/collaboration/importance-of-collaboration-in-the-workplace/>
3. Gherca I., (2023, 24 martie). *Colaborarea la locul de muncă: beneficii și modalități de a o îmbunătăți*. <https://www.touchpoint.com/blog/collaboration-in-the-workplace/>
4. Echipa de redacție Indeed, (2023, 28 februarie). 10 motive pentru care colaborarea este importantă la locul de muncă. <https://www.indeed.com/career-advice/career-development/why-is-collaboration-important>
5. Carey J., *Importanța formării într-un restaurant* . <https://smallbusiness.chron.com/importance-training-restaurant-75676.html>
6. Goodman Fielder Food Service, (25 martie 2023). *Importanța mentoratului în ospitalitate* . <https://www.gffoodservice.com.au/idea/the-importance-of-mentorships-in-hospitality/>
7. Fox D., (2021, 4 iunie). *Valoarea mentoratului în afacerea restaurantelor* . <https://www.qsrmagazine.com/outside-insights/value-mentorship-restaurant-business>
8. Krook D., *Criza de mentorat din industria restaurantelor și cum să o remediați* . <https://www.touchbistro.com/blog/the-restaurant-industry-s-mentorship-crisis/>
9. Brizo FoodMetrics, *Cum tehnologia schimbă industria serviciilor alimentare* . <https://brizodata.com/en/how-technology-is-changing-the-foodservice-industry/#:~:text=Restaurants%20are%20now%20able%20to,for%20a%20large%20kitchen%20staff>
10. Van Soest T., *Transformarea digitală în industria alimentară: tendințe, exemple și beneficii* . <https://www.the-future-of-commerce.com/2021/04/23/digital-transformation-in-food-industry/#:~:text=There%20are%20several%20benefits%20of,efficient%20and%20sustainable%20supply%20chain>
11. Voicu L., (23 iunie 2023). *8 Cele mai bune practici pentru o comunicare eficientă la restaurant* . <https://www.gloriafood.com/effective-restaurant-communication>
12. Raeburn A., (2023, 8 ianuarie). *Creați un plan de acțiune care conduce la rezultate* . <https://asana.com/resources/action-plan>
13. Herrity J., (2023, 31 iulie). *Cum se scrie un plan de acțiune (cu șablon și exemplu)* . <https://www.indeed.com/career-advice/career-development/how-to-write-an-action-plan>

14. Greene J., (2019, 30 iulie). *Cum să stabilești priorități atunci când totul se simte important.* <https://zapier.com/blog/how-to-prioritize/>
15. Hashem N., (2023, 19 ianuarie). *STABILIREA OBIECTIVELOR INTELIGENTE PENTRU AFACEREA DVS. DE RESTAURANT .* <https://bimpos.com/blog/how-to-set-smart-restaurant-goals-for-the-new-year>
16. Flexcatering, (2023, 6 iunie). *Stabilirea și atingerea obiectivelor dvs. de catering: un ghid pas cu pas pentru succes .* <https://www.flexcateringhq.com/setting-and-achieving-your-catering-goals-a-step-by-step-guide-to-success/>
17. The Restaurant Times oferit de POSIST Technologies. *Îndatoririle și responsabilitățile esențiale ale unui manager de servicii alimentare .* <https://www.posist.com/restaurant-times/usa/food-service-manager-duties-and-responsibilities.html>
18. Rowland O., (21 iunie 2023). *Manager restaurant: fișa postului .* <https://targetjobs.co.uk/careers-advice/job-descriptions/restaurant-manager-job-description>
19. Într-adevăr, (2023, 15 aprilie). *Descrierea postului de catering: Îndatoriri și calificări de top .* <https://www.indeed.com/hire/job-description/caterer>
20. Nelson K., (24 ianuarie 2023). *15 Roluri și responsabilități ale personalului restaurantului: Construiește-ți echipa de vis .* <https://www.lightspeedhq.com.au/blog/restaurant-staff-roles-responsibilities/>
21. Rossingol N., (26 iunie 2023). *Ce este comunicarea deschisă și de ce este importantă la locul de muncă .* <https://www.runn.io/blog/open-communication>
22. RESTOBIZ, (27 iunie 2023). *Strategii de comunicare eficiente pentru restauratori .* <https://www.restobiz.ca/effective-communication-strategies-for-restaurant-owners/>
23. Holtzapple A., (2018, 06 februarie). *ŞASE SFATURI PENTRU GESTIONAREA CONFLICTULUI CU ANGAJATII RESTAURANTLOR .* <https://www.vulcanequipment.com/blog/six-tips-managing-conflict-restaurant-employees>
24. Quast L., (2011, 31 octombrie). *Cum să deveniți un mentor vă poate stimula cariera .* Forbes <https://www.forbes.com/sites/lisaquast/2011/10/31/how-becoming-a-mentor-can-boost-your-career/?sh=28b1d17c5f57>
25. actiTIME, (2021, aprilie). *10 moduri de a prioritiza sarcinile când totul este prioritar (+ foi de lucru) .* <https://www.actitime.com/time-management/how-to-prioritize-top-priority-tasks>

26. SCRUMstudy, (2022, 09 noiembrie). *Diverse metode pentru prioritizarea poveștii utilizatorului* . <https://www.scrumstudy.com/article/various-methods-for-user-story-prioritization>
27. Guzelsevdi, C., (29 septembrie 2021). *Învățare și dezvoltare/Instruire în echipă pentru întreprinderi* . Projectcubicle. <https://www.projectcubicle.com/what-is-moscow-analysis-and-moscow-method/>