



Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

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

SSPICE IT! proiectul este cofinanțat de Comisia Europeană în cadrul programului Erasmus+.

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

Modulul nr 0

Introducere în programul de instruire SSPICE IT!

Bine ați venit la proiectul SSPICE IT!. Acest modul introduce „Manualul profesorului”, un ghid tehnic destinat cadrelor didactice, care completează „Manualul studentului”, acesta din urmă prezentând conținutul instruirii SSPICE IT!.

În acest capitol, veți găsi o prezentare generală a structurii trainingului, precum și formatul examenului final. În capitolele următoare, veți descoperi, modul cu modul, exerciții propuse pentru desfășurarea în persoană (deoarece exercițiile din Manualul studentului sunt concepute pentru a fi realizate independent) alături de diverse sugestii pedagogice.

Vă dorim o lectură plăcută și o experiență de predare reușită!

STRUCTURA PROGRAMULUI DE INSTRUIRE SSPICE IT!

1.1. Subdomeniile de referință

Programul de formare **SSPICE IT!** a fost conceput pentru a fi utilizat în două moduri diferite, în funcție de nevoile tale educaționale.

Primul mod constă în predarea programului complet de formare, care este împărțit în șapte module ce acoperă întreaga tematică și se încheie cu un exercițiu final destinat elevilor.

Al doilea mod permite alegerea unui subcapitol specific pe care dorești să-l predai, sub forma unor lecții individuale cu o durată cuprinsă între 3 și 5 ore.

Programul complet de formare este alcătuit din următoarele componente:

- **„Manualul elevului”,** un ghid pentru elevi împărțit în șapte module. Este conceput pentru a fi utilizat în mod autonom de către elevi.
- **„Manualul profesorului”,** un ghid pentru profesori care oferă sugestii privind adaptarea conținutului din „Manualul elevului” pentru lecțiile desfășurate cu prezență fizică.
- **Aplicația SSPICE IT!,** care le permite elevilor să-și evalueze competențele dobândite într-un mod interactiv și atractiv.

- **Exercițiul final**, care propune o serie de activități pentru evaluarea competențelor elevilor și servește drept fir conducător al programului de formare.

Subcapitolele (denumite „**sub-module**” în cadrul acestui program de formare) sunt lecții individuale extrase din „**Manualul elevului**”. În total, există 24 de sub-module. Aceste lecții gata de utilizat, cu o durată de 3 până la 5 ore, sunt concepute pentru profesorii care doresc să predea doar anumite conținuturi din programul de formare **SSPICE IT!**. Deoarece provin din „**Manualul elevului**”, profesorii se pot baza și pe „**Manualul profesorului**” pentru a facilita implementarea lor în sala de clasă.

1.2. Subdomeniile de referință

Veți observa că acest program de formare este structurat în trei componente principale: **sustenabilitatea în sectorul alimentar, competențele antreprenoriale și competențele digitale și abilitățile transversale (soft skills)**. La finalul parcursului de formare, ne exprimăm speranța că elevii dumneavoastră se vor simți mai bine pregătiți să aplice practici sustenabile în activitatea lor profesională cotidiană și că unii dintre ei vor fi inspirați să își lanseze propria afacere sustenabilă.

1.3. Diferitele capitole

În cadrul acestui program de instruire, diferitele capitole sunt denumite „module”. În total, acest program cuprinde șapte module, distribuite în cele trei subdomenii menționate anterior. Să trecem rapid în revistă aceste module:

- **Modulul 1:** *Relațiile dintre alimente, oameni și mediu.* În acest modul, studenții dumneavoastră vor primi o introducere în principalele probleme legate de schimbările climatice și impactul acestora asupra sistemului alimentar.
- **Modul 2:** *Cum să implementăm practici circulare într-o afacere.* În acest modul, studenții vor învăța despre economia circulară și diverse modalități de a integra practici sustenabile în activitatea lor zilnică.
- **Modulul 3:** *Cum să crești un lanț de aprovizionare sustenabil.* Acest modul se concentrează pe un aspect specific al economiei circulare, și anume lanțurile de aprovizionare sustenabile. Elevii dumneavoastră vor învăța cum să-și aleagă furnizorii cu înțelepciune pentru a selecta produse echitabile din punct de vedere social și ecologic.
- **Modulul 4:** *Cercetarea practicilor inovatoare și sustenabile: abilitarea competențelor și abordări eficiente.* Practicile sustenabile sunt adesea în avangarda tehnologiei, iar abilitatea de a realiza propriile cercetări pentru a identifica cele mai bune soluții sustenabile este esențială. În plus, colaborarea reprezintă un element-cheie pentru succesul oricărei afaceri. Din fericire, exact

aceste aspecte vor fi abordate în acest modul, oferindu-le studenților dumneavoastră cunoștințele și competențele necesare!

- **Modulul 5:** *Reflectați asupra obiectivelor și acțiunilor sociale, culturale și economice sustenabile pe termen lung și adoptați un comportament responsabil pentru a contribui la eforturile de sustenabilitate.* Prin acest capitol, studenții dumneavoastră vor învăța cum să definească o idee de model de afacere sustenabilă, care să țină cont de nevoile populației și să fie adaptată condițiilor economice de pe piață.
- **Modulul 6:** *Cum să stabiliți un model de afaceri sustenabil.* După ce vor învăța cum să definească ideea modelului de afacere, în acest capitol, studenții dumneavoastră vor descoperi cum să implementeze bune practici sustenabile în afacerea lor, precum și tehnici de management adaptate obiectivelor lor etice.
- **Modulul 7:** *Reziliența economică și adaptarea în sectorul alimentar.* În acest capitol final, vom prezenta principalele „rețete” pentru crearea unei afaceri solide și reziliente, capabile să se adapteze la condițiile economice în continuă schimbare.

1.4. Exercițiul final și sarcina finală a fiecărui modul

Pentru a vă pregăti cât mai bine studenții pentru antreprenoriatul sustenabil, am conceput o linie directoare care traversează întregul program de instruire: **Învățarea modului de dezvoltare a modelului de afacere pentru o companie sustenabilă și etică în sectorul alimentar și de catering.** Acesta va fi subiectul exercițiului final propus în cadrul trainingului SSPICE IT!.

Pentru a vă pregăti studenții pentru acest exercițiu final, la sfârșitul fiecărui modul al acestui manual veți găsi o „**sarcină finală**”, care trebuie îndeplinită individual sau în grup de către studenții dumneavoastră, învățându-i un aspect al managementului afacerii (studiul concurenței, bugetarea, imaginarea de produse sau servicii inovatoare etc.). Este foarte recomandat ca studenții să finalizeze cât mai multe sarcini finale posibil, deoarece le va facilita pregătirea pentru examenul final.

Examenul final pentru programul de instruire SSPICE IT! le va cere **să pregătească și să prezinte, în grup, modelul de afaceri al unei companii sustenabile fictive**. Această prezentare, care trebuie să fie însoțită de un suport de tip „Powerpoint”, ar trebui să urmeze un șablon care le-a fost oferit în prealabil. Într-adevăr, pentru fiecare dintre diferitele module din această instruire, le cerem să producă unul sau două „slide-uri” care să prezinte modelul lor de afaceri fictiv dintr-o anumită perspectivă. De exemplu, pentru Modulul 1 (*„Relații între hrană, oameni și mediu”*), cele două slide-uri solicitate vor fi: „*Creați o „hartă sustenabilă” a actorilor sustenabili din regiunea*

dvs. " și „ Efectuați o analiză SWOT a afacerii dumneavoastră fictive. " Veți observa că acesta este același exercițiu propus și ca sarcină finală la sfârșitul Modulului 1!

Veți găsi aceste slide-uri la finalul acestui capitol.

1.5. Cele 24 de submodule

După testarea primei versiuni a instruirii la cinci centre VET pe parcursul unui semestru întreg, una dintre principalele elemente de feedback din partea profesorilor VET a fost că formarea ar beneficia de a fi mai modulară. Într-adevăr, din moment ce programele de predare din unele centre VET nu sunt flexibile – ceea ce face dificilă implementarea unor secțiuni mari ale unui nou program de formare în curriculumul existent – mulți profesori au cerut să creăm module mai mici care ar fi mai ușor de încorporat în lecțiile lor de zi cu zi. Urmând sfaturile lor, am împărțit antrenamentul inițial în 24 de submodule. Aceste submodule acoperă același conținut ca și formarea principală, dar pot funcționa și ca unități independente. În unele cazuri, am combinat conținut din diverse module pentru a crea unități de predare mai coerente. Lista diferitelor submodule poate fi găsită mai jos:

- **SUBMODULUL 1:** *Oamenii și Mediul înconjurător*
- **SUBMODULUL 2:** *Complexitatea sistemului alimentar*
- **SUBMODULUL 3:** *Drepturile alimentare*
- **SUBMODULUL 4:** *Investigarea intersecțiilor dintre alimente și mediul înconjurător*
- **SUBMODULUL 5:** *Dieta sustenabilă*
- **SUBMODULUL 6:** *Procese de gătit mai puțin consumatoare de energie*
- **SUBMODULUL 7:** *Gestionarea deșeurilor alimentare și utilizarea unei fișe tehnice de rețetă*
- **SUBMODULUL 8:** *Reducerea ambalajului*
- **SUBMODULUL 9:** *Evaluarea ciclului de viață*
- **SUBMODULUL 10 :** *Tehnologii sustenabile în bucătărie*
- **SUBMODULUL 11 :** *Selectarea sistemelor de producție sustenabile*
- **SUBMODULUL 12 :** *Cum să măsoarăți impactul climatic al alimentelor dvs*
- **SUBMODULUL 13 :** *Construirea unei rețele cu producătorii locali*
- **SUBMODULUL 14 :** *Introducere în modelele de afaceri sustenabile*
- **SUBMODULUL 15 :** *Cum să planificați un model de afaceri sustenabil pe termen lung*
- **SUBMODULUL 16 :** *Mentalitatea antreprenorului alimentar sustenabil*
- **SUBMODULUL 17 :** *Cercetarea practicilor inovatoare și sustenabile*
- **SUBMODULUL 18 :** *Colaborare în sectorul alimentar și catering*
- **SUBMODULUL 19 :** *Prioritizarea și organizarea*

- **SUBMODULUL 20** : *Utilizarea tehnologiilor digitale*
- **SUBMODULUL 21** : *Fundamentele rezilienței economice*
- **SUBMODULUL 22** : *Risc și adaptare*
- **SUBMODULUL 23** : *Strategii pentru reziliență sustenabilă*
- **SUBMODULUL 24** : *Utilizarea unei fișe financiare*

Conținutul acestor sub-module a fost preluat din **Manualul elevului**. Fiecare sub-modul își are originea într-unul sau mai multe module principale din acest manual.

Tabelul următor te va ajuta să identifici modulele din Manualul elevului sau din Manualul profesorului la care trebuie să faci referire dacă ai nevoie de informații suplimentare.

- **Table of Submodules**

NUMAR SUBMODUL	NAME	MODULELE CORESPONDENTE DIN MANUALUL ELEVULUI ȘI MANUALUL PROFESORULUI
#1	Oamenii și Mediul înconjurător	Modul 1
#2	Complexitatea sistemului alimentar	Modul 1
#3	Drepturile alimentare	Modul 1
#4	Investigarea intersecțiilor dintre alimente și mediul înconjurător	Modul 1
#5	Dieta sustenabilă	Modul 1
#6	Procese de gătit mai puțin consumatoare de energie	Modul 2
#7	Gestionarea deșeurilor alimentare și utilizarea unei fișe tehnice de rețetă	Modul 2
#8	Reducerea ambalajului	Modul 2
#9	Evaluarea ciclului de viață	Modul 2
#10	Tehnologii sustenabile în bucătărie	Modul 2

#11	Selectarea sistemelor de producție sustenabile	Modul 3
#12	Cum să măsurați impactul climatic al alimentelor dvs	Modul 3
#13	Construirea unei rețele cu producătorii locali	Modul 3
#14	Introducere în modelele de afaceri sustenabile	Module 5 & 6
#15	Cum să planificați un model de afaceri sustenabil pe termen lung	Modul 5
#16	Mentalitatea antreprenorului alimentar sustenabil	Modul 5
#17	Cercetarea practicilor inovatoare și sustenabile	Modul 4
#18	Colaborare în sectorul alimentar și catering	Modul 4
#19	Prioritizarea și organizarea	Module 4 & 6
#20	Utilizarea tehnologiilor digitale	Module 4 & 6
#21	Fundamentele rezilienței economice	Modul 7
#22	Risc și adaptare	Modul 7
#23	Strategii pentru reziliență sustenabilă	Modul 7
#24	Utilizarea unei fișe financiare	Modul 7

1.6. Aplicația

Pentru a adăuga diversitate, am pregătit și o serie de scenarii interactive care le vor permite studenților dumneavoastră să își testeze cunoștințele la finalul fiecărui modul și să obțină Open Badges ce atestă competențele dobândite. Intrând în pielea unor personaje diverse, aceștia vor trebui să rezolve quiz-uri și puzzle-uri pentru a progresa în aventură.

1.7. Recapitulare

Programul de instruire SSPICE IT! este compus din trei părți:

- **Cele șapte module**, care pot fi predate fie personal, fie asincron la distanță (studenți care studiază modulele în mod independent).
- **Sarcinile finale**, exerciții de sfârșit de modul pe care studenții trebuie să le parcurgă la sfârșitul fiecărui modul pentru a se pregăti pentru examenul final. Ei pot efectua aceste exerciții fie de la distanță și independent (consultați instrucțiunile pentru sarcinile finale din manualul elevului), fie personal, eventual în grupuri (consultați instrucțiunile din acest manual al profesorului).
- **Aplicația**, care le va permite să valideze diferitele cunoștințe și abilități dobândite la sfârșitul fiecărui modul.

În cele din urmă, după finalizarea și validarea celor șapte module, studenții vor trebui să completeze:

- **Exercițiul final al SSPICE IT! training**, o prezentare de grup a modelului de afaceri al unei companii sustenabile fictive.

Dacă este necesar, toate modulele, sarcinile finale și exercițiile din aplicație pot fi lucrate în mod autonom de către elevi, cu contribuții minime din partea profesorilor. De asemenea, puteți organiza acest training într-un mod mixt, cu unele module predate față în față, iar altele asincron. Singura parte a antrenamentului care necesită prezență fizică este exercițiul final.

ABILITĂȚI PREDATE ÎN TIMPUL SSPICE IT! ANTRENAMENT

În timpul fazei de proiectare a formării noastre, am efectuat un sondaj pentru a determina care abilități ar fi cele mai relevante de predat în contextul sustenabilității în sectorul alimentară și alimentară.

Am sondat 76 de factori de decizie din industrie, majoritatea proprietari de afaceri (62 din 76), alături de profesori și formatori. Le-am cerut să evalueze competențele din cadrele europene GreenComp (sustenabilitate), DigiComp (digital) și EntreComp (antreprenariat), obținând astfel o ierarhizare inițială a competențelor relevante pentru training.

Apoi am ponderat acest clasament pe baza gradului de prezență și absență a acestor competențe în curriculumul centrelor VET partenere în proiect. Cu alte cuvinte, cu cât o abilitate a fost considerată mai importantă de către profesioniștii din industrie și cu cât era deja predată mai puțin de centrele VET, cu atât i-am acordat mai multă importanță în cadrul SSPICE IT! antrenament.

Mai jos, veți găsi un tabel care rezumă abilitățile selectate pentru formarea noastră și modulele în care sunt predate.

Dacă doriți mai multe informații despre studiul pe care l-am realizat, nu ezitați să îl consultați online și gratuit prin următorul link: https://europoprojectsspiceit.eu/wp-content/uploads/2023/07/SSPICE-IT_WP2_Skills-mapping-report.pdf

Tabelul de aptitudini

NUMĂR DE ABILITATE	NUME	MODULE	SUBMODULE
#1	Recunoașteți principalele relații și probleme dintre oameni și mediu	Modulul 1	Submodulele 1, 2 și 4
#2	Înțelegeți impactul alimentelor asupra mediului	Modulul 1	Submodulele 1, 2 și 4
#3	Înțelegeți corelația dintre sănătate și alimentația sustenabilă	Modulul 1	Submodulele 2 și 3
#4	Adoptă practici sustenabile în locul de muncă	Modulele 2 și 5	Submodulele 6, 7, 8, 9, 10, 14 și 16
#5	Aflați care ingrediente au cel mai mare impact asupra mediului	Modulul 3	Submodulele 5, 11 și 12
#6	Identificați și implementați practici coerente cu gestionarea sustenabilă a deșeurilor	Modulele 2 și 5 și 6	Submodulele 7, 9 și 14
#7	Dezvoltați un meniu axat pe ingrediente de sezon, produse local, folosind cantități mai mici de produse de origine animală în feluri de mâncare și extinderea preparatelor pe bază de plante	Modulele 2 și 6	Submodulele 12 și 14
#8	Selectați sisteme de producție sustenabile pentru toate alimentele și consumabilele	Modulele 3 și 6	Submodulele 11, 13 și 14
#9	Comunicați ambiții sustenabile	Modulul 6	Submodulul 15
#10	Construiți o rețea cu producătorii locali	Modulul 3	Submodulul 13

#11	Explorați și experimentați cu abordări inovatoare	Modulele 4 și 5	Submodulele 15, 17 și 20
#12	Vizualizați scenarii viitoare pentru a vă ajuta să ghidați efortul și acțiunea	Modulele 5 și 7	Submodulele 15, 21, 22, 23 și 24
#13	Reflecțați asupra cât de sustenabile sunt obiectivele și acțiunile sociale, culturale și economice pe termen lung	Modulul 5	Submodulele 15 și 16
#14	Găsiți și evaluați punctele forte și punctele slabe individuale și de grup	Modulul 5	Submodulul 16
#15	Obțineți sprijinul necesar pentru a obține rezultate valoroase	Modulul 4	Submodulele 17, 18, 19 și 20
#16	Dezvoltați mai multe idei și oportunități de a crea valoare	Modulul 5	Submodulele 14 și 15
#17	Definiți prioritățile și planurile de acțiune	Modulul 6	Submodulul 19
#18	Luați decizii în situații incerte	Modulele 6 și 7	Submodulele 21 și 23
#19	Gestionați situațiile și conflictele în mișcare rapidă	Modulele 6 și 7	Submodulele 22 și 23
#20	Găsiți nevoi și provocări care trebuie îndeplinite	Modulul 5	Submodulele 14 și 15
#21	Acționați responsabil	Modulul 5	Submodulele 14 și 16
#22	Cooperați cu ceilalți pentru acțiune	Modulul 6	Submodulul 18
#23	Învăța din succes și eșec	Modulul 6	Submodulul 16

Șablonul exercițiului final

Iată diferitele părți ale prezentării pe care elevii vor trebui să le prezinte în timpul exercițiului final. Rețineți că, chiar dacă această listă urmează ordinea diferitelor module ale instruirii, prezentarea finală a studentului poate prezenta aceste diapozitive într-o ordine diferită din motive de claritate.

MODULUL 1

Tematică : Mediul de afaceri

Prezentarea de diapozitive 1

Creați o „hartă sustenabilă” a regiunii dvs. cu:

- Afaceri locale sustenabile;
- Grupuri locale / organizații non-profit active în domeniul sustenabilității;
- Instituții publice locale implicate în inițiative sustenabile;
- Alte afaceri (sustenabile sau nu) relevante pentru activitatea voastră, fie ca potențiali parteneri, fie ca posibili concurenți.

Prezentarea de slide-uri 2

Efectuați o analiză SWOT a afacerii dvs.:

- Care sunt **punctele forte** ale companiei tale?
 - De exemplu, produse foarte solicitate, produse sau servicii inovatoare, strategii originale de marketing etc.
- Care sunt **punctele slabe** ale companiei tale?
 - De exemplu, investiția inițială, timpul necesar înainte de a ajunge la viabilitatea economică etc.
- Care sunt **oportunitățile** pentru compania dumneavoastră?
 - De exemplu, dimensiunea și creșterea pieței, noile tendințe sustenabile emergente etc.
- Care sunt **amenințările** la adresa companiei dvs.?
 - De exemplu, dimensiunea și creșterea pieței, probleme geopolitice, concurenți etc.

MODULUL 2

Tematică : Activități cheie legate de alimente

Prezentarea de slide-uri 3

Proiectați o ofertă alimentară sustenabilă care să fie inclusă în afacerea dumneavoastră, luând în considerare:

- Sustenabilitatea ingredientelor și proceselor utilizate;
- Practicile de reducere a risipei alimentare;
- Tehnologii inovatoare și procese de gătit moderne;
- Fișe tehnice ale rețetelor (*consultați Modulul 2 pentru acest aspect specific*).

Punct bonus dacă include ingrediente sustenabile și sănătoase din dieta mediteraneană, cum ar fi:

- Cereale;
- Legume;
- Fructe uscate ;
- Ulei de măsline ;
- Proteine vegetale ;
- etc.

Prezentarea de slide-uri 4

Explicați care sunt resursele de resurse umane ale afacerii dvs. fictive , inclusiv personalul dvs. și distribuția sarcinilor din afacerea dvs.

MODULUL 3

Tematică : Resurse/canale

Prezentarea de slide-uri 5

Cartografiați furnizorii/producătorii sustenabili cu care veți colabora. Pentru fiecare furnizor, indicați:

- situația lor geografică,
- caracteristicile lor de producție/prelucrare/transport/inovare/comunicare
- motivele pentru care au fost selectați

MODULUL 4

Tematică : valoare adăugată (aspecte de sustenabilitate)

Prezentarea de slide-uri 6

Arătați-ne în ce mod afacerea dumneavoastră este sustenabilă! Explicați care sunt principalele activități ale afacerii (atât cele legate de alimentație, cât și cele non-alimentare) și cum acestea sunt sustenabile și inovatoare. Puteți menționa aspecte precum:

- Utilizarea de produse cu amprentă de carbon redusă;
- Soluții inteligente de ambalare;
- Practicile sustenabile integrate în afacere;
- Utilizarea de ingrediente sezoniere și locale;
- Inițiative de grădină comunitară;
- Organizarea de ateliere educaționale;
- Alte inițiative relevante.

MODULUL 5

Tematica : Zona de marketing / Clienti

Prezentarea de slide-uri 7

Definiți care este publicul dumneavoastră țintă și creați-vă profilurile clienților. Includeți următoarele elemente:

- Segmente cheie de clienți vizate de afacerea dvs.;
- Ilustrații ale personajelor clienților, de exemplu sub formă de personaje fictive stereotipe;
- Grafice care reprezintă preferințele clienților.

Prezentarea de slide-uri 8

Prezentați-vă strategiile de fidelizare și campania de marketing sustenabilă:

- Care sunt strategiile tale pentru a fideliza clienții? Puteți adăuga ilustrații grafice ale conceptelor programului dvs. de loialitate.
- Care sunt punctele principale ale campaniei tale de marketing? Puteți adăuga exemple de campanii de marketing de succes pentru a vă inspira.
- Cum integrezi practicile de sustenabilitate în eforturile tale de promovare?

MODULUL 6

Tematică : proiecție pe termen lung

Prezentarea de slide-uri 9

Evidențiați interconectarea proiecției pe termen lung, oportunităților de dezvoltare și impactului social în designul dvs. sustenabil al afacerii, prezentând următoarele elemente:

- **Vizibilitatea pe termen lung** : definiți ce strategii ar putea fi utilizate pentru a asigura vizibilitatea pe termen lung a afacerii dvs. sustenabile;
- **Oportunități de creștere** : Explorează oportunitățile de creștere în cadrul modelului de afaceri, ținând cont de tendințele pieței, inovația și scalabilitatea;
- **Impact social** : evidențiați rolul afacerii dvs. în a avea un impact social pozitiv și modul în care puteți contribui la o contribuție pozitivă la societate.

MODULUL 7

Tematică : Finanțe

Prezentarea de slide-uri 10

Prezintă-ne o fișă financiară de bază pentru ideea ta de afaceri care conține următoarele elemente:

- **Investiții inițiale**: includeți costurile legate de echipamente, tehnologie, inventar, licențe și orice alte cheltuieli inițiale.
- **Costurile cu personalul**: estimați costurile asociate cu angajarea personalului, inclusiv salariile, beneficiile și cheltuielile de formare. Dacă este cazul, luați în considerare pozițiile cu normă parțială sau cu normă întreagă și orice variații sezoniere.
- **Tarife și prețuri**: determinați tarifele sau structura prețurilor pentru produsele sau serviciile dvs.
- **Cheltuieli de exploatare**: identificați și enumerați cheltuielile de exploatare curente pentru afacerea dvs. Acestea pot include chirie, utilități, asigurări, marketing și orice alte costuri obișnuite. Furnizați estimări pentru fiecare categorie de cheltuieli.
- **Venituri din vânzări**: proiectați-vă veniturile din vânzări pe baza prețurilor și a previziunilor de vânzări.

- **Declarație de profit și pierdere:** creați o declarație simplă de profit și pierdere care să prezinte veniturile, costurile și profitul estimat într-un interval de timp specificat (de exemplu, lunar sau anual).
- **Viabilitatea economică:** Evaluați viabilitatea economică a afacerii dvs. calculând indicatori financiari cheie, cum ar fi pragul de rentabilitate și rentabilitatea investiției (ROI).

MAI MULTE INFORMAȚII DESPRE PROIECTUL SSPICE IT!

Am creat acest program de instruire cu multă dedicare și sperăm că veți încheia această experiență cu mintea plină de idei noi, gata să contribuiți la crearea unei lumi mai bune.

SSPICE IT! este un proiect conceput și implementat de șapte parteneri din șase țări europene (Belgia, Grecia, Italia, Portugalia, România și Spania). Acest consorțiu reunește expertiza din domeniile educației profesionale, cercetării și antreprenoriatului:



- **Akmi Anonimi Ekpaideftiki Etairia (Grecia):** AKMI este cel mai mare furnizor de formare profesională (VET) din Grecia și unul dintre cele șapte cele mai mari din Europa. AKMI International este Departamentul Internațional al Grupului de Companii AKMI, având la activ peste 100 de proiecte europene implementate și o rețea extinsă de peste 1000 de organizații partenere din Europa și din alte regiuni.
- **Amar Terra Verde Lda (Portugalia):** Un alt centru VET, din Portugalia, recunoscut de peste 10 ani ca Eco-Școală pentru acțiunile sale legate de sustenabilitatea alimentară, cum ar fi menținerea unui punct de compostare și participarea la un concurs anual de eco-meniu.
- **Centro Intergrado Público de Formación Profesional Camino de Santiago (Spania):** Centru integrat de referință academică și profesională pentru companii și profesioniști din sectorul alimentar, unul dintre centrele VET ale proiectului.

- **Città Metropolitana Di Roma Capitale** (Italia): Institutul public al orașului Roma. Ei sunt liderii de proiect și gestionează centrele VET din Marino și Castel Fusano.
- **Institutul de Dezvoltare a Antreprenoriatului** (Grecia): iED este o organizație elenă de cercetare dedicată promovării inovării și antreprenoriatului.
- **Pour La Solidarité** (Belgia): Un grup european independent de gândire și practică, dedicat unei Europe unite și sustenabile, care susține și consolidează modelul social european, un echilibru delicat între dezvoltarea economică și justiția socială.
- **Work's Quality** (România): Work's Quality este o companie românească de consultanță care oferă servicii de instruire și asistență tehnică întreprinderilor din diverse sectoare, inclusiv alimentație și catering.

Pentru a atinge aceste obiective, SSPICE IT! va:

- Dezvolta un program de instruire privind sustenabilitatea, destinat formării competențelor ecologice ale viitorilor antreprenori din sectorul cateringului.
- Crea un instrument bazat pe jocuri pentru a evalua dobândirea acestor competențe.
- Forma o comunitate care implică diverși actori din sectorul alimentar.

Dacă doriți să primiți știri regulate despre proiectul nostru, urmăriți-ne pe rețelele sociale și vizitați site-ul nostru:

- Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100089163792433>
- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/sspice-it/>
- Site: <https://europjectsspiceit.eu/>

Rămâneți alături de noi pentru următoarele aventuri și nu uitați să păstrați spiritul condimentat!