



Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

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

SSPICE IT! – Programme de compétences en durabilité pour les opérateurs et entrepreneurs de la restauration internationale grâce à une formation intégrée

WP	WP3 - Co-conception et expérimentation d'un programme de formation innovant pour les opérateurs et entrepreneurs verts du secteur de la restauration
Tâche	3.2 – Co-conception du programme de formation
Chef de mission	Pour la solidarité
Contribution	Tous les partenaires (CMRC, AKMI, Work's Quality, IED, EPATV, CIPFP)
Version	Version n.1 – Novembre 2023

Le projet SSPICE IT! est cofinancé par la Commission européenne dans le cadre du programme Erasmus+.

Le contenu de cette publication reflète uniquement le point de vue du consortium informatique SSPICE et la Commission n'est pas responsable de l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

Sous-module n°20 : Utiliser les technologies numériques

DOMAINE THÉMATIQUE	Recherche de pratiques innovantes et durables : renforcement des compétences et des approches efficaces	
SOUS-DOMAINE DE REFERENCE	<i>Compétences digitales et soft skills</i>	
HEURES	5	
OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE		
<p>1. Méthodes d'identification de recherche, de mise en œuvre et de maintien de pratiques innovantes et durables</p> <p>2. Les apprenants apprécieront l'importance de la collaboration et la manière de s'engager efficacement avec les mentors et les pairs dans le secteur de l'alimentation et de la restauration</p>		
ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE		
Théorique	Pratique	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lectures ✓ Études de cas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cartographier les principales pratiques innovantes et durables en explorant les méthodologies et en analysant la mise en œuvre contemporaine ✓ Application pratique de pratiques innovantes et durables ✓ Évaluer l'impact des pratiques innovantes et durables dans le secteur de l'alimentation et de la restauration 	

TABLE DES MATIÈRES

SOUS-MODULE 20 : UTILISER LES TECHNOLOGIES NUMÉRIQUES	4
1. Interagir, communiquer et partager des informations grâce aux technologies numériques	4
1.1. Aperçu des technologies numériques en collaboration	4
1.2. Bonnes pratiques en matière de communication numérique et de partage d'informations	5
2. Communiquer la durabilité aux employés grâce à la gamification.....	7
2.1. Comprendre la gamification.....	7
2.2. La gamification est-elle numérique ?	8
2.3. La gamification comme protocole	8
3. Amélioration continue axée sur la technologie	9
3.1. Digitalisation et tradition	9
3.2. Où se situent les améliorations ?	9
Exercice : Activités d'évaluation	10
EXTRAS	12
Bibliographie	12

SOUS-MODULE 20 : Utiliser les technologies numériques

1. Interagir, communiquer et partager des informations grâce aux technologies numériques

1.1. Aperçu des technologies numériques en collaboration

Le secteur de l'alimentation et de la restauration connaît actuellement une profonde mutation en raison des progrès technologiques constants, qui remodelent notre perception de la nourriture et des repas. Les innovations technologiques, allant des systèmes de commande et de livraison en ligne aux équipements de cuisine sophistiqués et à l'automatisation, révolutionnent fondamentalement le paysage opérationnel des restaurants et des établissements de restauration.

Les applications potentielles sont nombreuses, allant des emballages écologiques aux nouveaux mécanismes de commande et aux rencontres immersives en réalité augmentée, permettant aux restaurants d'exploiter la technologie pour améliorer l'expérience globale du client. De plus, la technologie a un impact sur ce secteur en intégrant des équipements de cuisine et une automatisation avancés. Les restaurants peuvent désormais intégrer des assistants de cuisine robotisés, des fours intelligents et des outils automatisés pour accélérer les processus de cuisson, leur permettant de servir plus de clients en moins de temps tout en minimisant les besoins en main-d'œuvre.

Dans le contexte de la transformation digitale du secteur de l'alimentation et de la restauration, quatre domaines clés émergent :

- *Gestion de la chaîne d'approvisionnement*
- *Sécurité alimentaire et contrôle de la qualité*
- *Adoption et mise en œuvre du commerce électronique*
- *Engagement et expérience client*

En ce qui concerne l'amélioration de l'expérience client, la technologie joue un rôle essentiel dans le secteur de la restauration. En tirant parti des avancées technologiques, les entreprises peuvent accroître leur efficacité opérationnelle et enrichir l'expérience culinaire de leur clientèle. Il existe plusieurs moyens d'y parvenir :

- **Systèmes de commande et de livraison en ligne** : La rationalisation des commandes et des livraisons via des plateformes en ligne répond à la commodité et à la personnalisation des clients, permettant des commandes personnalisées et un suivi des livraisons en temps réel.
- **Options de commande et de paiement mobiles** : L'intégration de plateformes mobiles permet aux clients de passer des commandes et de régler leurs paiements à l'aide de leurs smartphones, améliorant ainsi l'efficacité des processus de commande et de paiement.
- **Plateformes de commentaires clients** : L'utilisation de plateformes de commentaires permet aux restaurants et autres entreprises similaires de recueillir des informations précieuses auprès des clients, d'améliorer les services en fonction de commentaires constructifs et d'améliorer l'expérience globale.
- **Menus numériques** : L'adoption de menus numériques en temps réel permet aux clients de prendre des décisions éclairées, améliorant ainsi leur expérience culinaire tout en présentant les offres de menu de manière plus attrayante.
- **Programmes de fidélité et de récompense** : La mise en œuvre de programmes de fidélisation et de récompense axés sur la technologie engage les clients, favorisant les activités répétées grâce à des incitations telles que des remises ou des récompenses.
- **Réalité virtuelle et augmentée** : L'expérimentation de la réalité virtuelle et augmentée renforce l'immersion des clients pendant le repas. Les visites virtuelles, les menus augmentés et les expériences interactives ajoutent une dimension unique à l'expérience culinaire/restauration.

1.2. Bonnes pratiques en matière de communication numérique et de partage d'informations

Dans le paysage dynamique du secteur de l'alimentation et de la restauration, une communication efficace est la pierre angulaire du succès. Que ce soit dans une cuisine animée ou dans les interactions avec des clients importants, la capacité à transmettre des informations de manière claire et ciblée est essentielle.

La communication interne concerne les interactions entre les membres d'une équipe ou entre les équipes. Chaque fois que votre personnel transmet la commande d'un client à la cuisine ou que les responsables gèrent l'affectation des équipes, répondent aux préoccupations des employés, délèguent des tâches ou échangent des idées, cela

illustre la communication interne en action. En revanche, la communication externe englobe les échanges entre votre entreprise et ses clients. Par exemple, la diffusion de matériel promotionnel constitue une forme de communication externe.

En partant du principe qu'il existe deux facettes distinctes de la communication dans un restaurant, interne et externe, les meilleures pratiques pour les deux versions doivent être explorées afin de jeter les bases d'une communication et d'un partage d'informations fructueux.

1. *Efforcez-vous d'être cohérent* : La cohérence est primordiale, de l'image de marque de votre restaurant au langage que vous employez. Dans la communication externe, alignez vos messages sur l'identité de votre marque. Dans la communication interne, la clarté prime, en utilisant des phrases sans ambiguïté familières à votre équipe pour une compréhension efficace.
2. *Adoptez la communication numérique* : L'utilisation d'outils Internet contemporains simplifie le suivi des conversations et clarifie qui a dit quoi.
3. *Tenir des registres de communication* : Dans les communications internes, par téléphone, par Internet ou en personne, les journaux écrits précisent qui a communiqué quoi et garantissent une diffusion précise des informations. Ces enregistrements servent de référence pour une vérification rapide et une vérification des faits. Pour les communications externes, des preuves concrètes des commandes des clients ou des informations sur les allergies aident à régler les litiges.
4. *Choisissez le bon canal de communication* : Toutes les situations ne requièrent pas la même approche de communication. Adaptez votre méthode au contexte. Par exemple, les rappels brefs conviennent aux SMS professionnels, tandis que les appels téléphoniques peuvent prendre du temps et être distrayants. Proposez une variété de canaux de communication, notamment les appels vocaux et vidéo, les SMS, les e-mails et les discussions de groupe, pour permettre aux employés de choisir l'option la plus adaptée.
5. *Améliorer l'accessibilité des outils* : Facilitez la communication efficace entre vos collaborateurs et vos clients en utilisant des outils accessibles, particulièrement indispensables en période de forte affluence. Optez pour des outils capables de répondre à une forte demande et assurez-vous de la compatibilité avec les appareils mobiles pour les interactions en déplacement.
6. *Intégrer le support de l'IA* : Utilisez des solutions basées sur l'IA pour rationaliser les tâches de communication, soulageant ainsi les employés humains des tâches administratives. Ce changement permet aux employés de se concentrer sur des

conversations et des informations pertinentes plutôt que sur la gestion des contacts.

7. *Inculquer une communication efficace dans la culture d'entreprise* : Cultivez une culture de restaurant solide en inculquant aux employés des compétences de communication raffinées. Recherchez cette compétence chez les nouveaux employés, proposez des formations pour les améliorer et reconnaissez les exemples de communication exemplaire.
8. *Favoriser des canaux de communication ouverts* : Adoptez une politique de porte ouverte pour créer une atmosphère conviviale et permettre aux employés de partager leurs préoccupations. Utilisez des applications mobiles de planification et de communication pour faciliter les contacts, en particulier pour les questions sensibles que les employés préfèrent aborder par écrit.
9. *Optimisez la communication au sein de votre équipe* : Utilisez des techniques et des outils de communication qui simplifient les interactions entre les équipes de votre restaurant. Des cadres de communication efficaces permettent aux employés de se concentrer sur leurs tâches.

Gérer efficacement le changement : Communiquez les modifications de menu ou les changements d'horaires d'ouverture par le biais de réunions avec l'ensemble du personnel ou d'outils de messagerie d'équipe dédiés. Assurez-vous que votre équipe sait où accéder à ces mises à jour pour maintenir l'uniformité et l'alignement dans l'ensemble du restaurant.

2. Communiquer la durabilité aux employés grâce à la gamification

Dans ce chapitre, les apprenants reconnaîtront l'importance de communiquer sur la durabilité à travers la gamification. En analysant la relation entre la gamification des processus et l'engagement des employés, ils comprendront des éléments clés liés à la communication et à l'efficacité.

2.1. Comprendre la gamification

Avez-vous déjà remarqué que le travail devient plus agréable lorsqu'on le perçoit comme un jeu ? Il existe effectivement une manière d'y parvenir grâce à une technique appelée gamification (Growth Engineering, 2023).

Ce terme désigne l'intégration d'éléments ludiques dans des processus habituellement monotones, afin d'offrir à l'apprenant ou à l'employé une sensation de progrès ou de réussite.

En d'autres termes, la gamification est souvent associée à l'engagement des employés.

👉 Vous souhaitez en apprendre davantage sur la gamification dans le cadre du travail ? Regardez la vidéo [ici!](#)

2.2. La gamification est-elle numérique ?

La gamification peut être numérique, analogique, ou un mélange des deux. Cela signifie qu'elle peut également s'appliquer à des tâches pratiques.

Lorsqu'elle est utilisée pour former un employé de manière engageante (comme en apprentissage et développement), un jeu vidéo ou un simulateur peut offrir des démonstrations plus concrètes qu'un manuel écrit trop théorique.

Par exemple, l'utilisation d'une console de jeu portable à des fins pédagogiques a déjà été mise en œuvre dans le secteur de la restauration rapide (Walker, 2022).

2.3. La gamification comme protocole



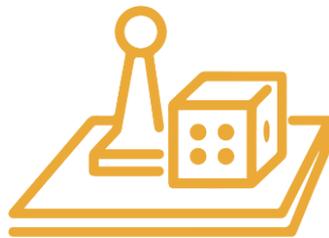
source: <https://www.pexels.com/photo/pizza-and-monopoly-board-game-on-wooden-surface-4004418/>

Pour bien comprendre **l'implémentation analogique de la gamification**, il faut l'imaginer comme un **jeu de société**.

Un jeu de société peut sembler complexe au premier abord, mais à mesure que l'on s'y plonge, on prend du **plaisir à en comprendre les règles et les mécanismes**.

Si l'on adopte une perspective originale, on peut voir le jeu de société comme un ensemble de **procédures opérationnelles et de protocoles standards** !

En d'autres termes, rendre l'apprentissage des processus et protocoles durables **ludique** pour les employés, c'est avant tout **communiquer** les bonnes pratiques de manière engageante, ce qui permet une meilleure assimilation par les apprenants !



3. Amélioration continue axée sur la technologie

Dans ce chapitre, l'apprenant reconnaîtra l'importance des technologies de pointe dans les secteurs de la restauration et du catering. Il sera notamment en mesure de décrire comment les avancées technologiques complètent le facteur humain et contribuent à l'amélioration des opérations durables.

3.1. Digitalisation et tradition

Certains **restaurants traditionnels** n'ont **pas changé leur mode de fonctionnement depuis des décennies, voire des siècles**. Par conséquent, il est facile d'imaginer que la restauration et la restauration collective sont des secteurs **peu concernés par le changement technologique**.

D'ailleurs, l'**atmosphère traditionnelle** peut être **un argument de vente** pour certaines entreprises.

Cependant, l'émergence de **tendances technologiques** favorisant la **durabilité** pousse ces secteurs vers une **transition numérique**, que ces **changements soient visibles ou non**.

3.2. Où se situent les améliorations ?

De nombreux **petits changements** peuvent être perçus comme des améliorations et, bien sûr, **toute initiative innovante en faveur du développement durable** est la bienvenue.

Cependant, les principaux domaines de **transition numérique** peuvent être définis comme suit :

- **Appareils intelligents** : Les équipements fixes peuvent devenir **intelligents**, en intégrant des **éléments d'IA et de l'Internet des objets (IoT)**, tels que **des capteurs intelligents**. Ces technologies permettent au système **d'analyser, de prédire et d'optimiser les processus**, générant des **améliorations progressives** qui ont un **impact positif à long terme** (Alt, 2021).
- **Analyse des données** : La **collecte de données multidimensionnelle** aide à **identifier des schémas**, qu'il s'agisse de comportements clients **non durables** ou **d'optimisation des choix de fournisseurs** en fonction de leur empreinte carbone (Hassoun et al., 2023).

Il est important de se rappeler que le changement technologique peut provoquer des désaccords et être accueilli avec réticence par le personnel. Il serait donc erroné d'ignorer le facteur humain lorsqu'on parle de transformation numérique.

Par ailleurs, nous avons déjà mentionné que la gamification en restauration n'est pas strictement numérique. Toutefois, dans le cadre de processus digitalisés, la gamification peut être intégrée via une interface utilisateur intuitive et adaptée aux employés, facilitant ainsi l'adoption des nouvelles technologies.

Exercice : Activités d'évaluation	
Pré-requis	Après avoir lu le module 6.
Temps	4 heures
Outils	PC, Smartphone, connexion internet, stylo et papier.
Objectifs	1. Évaluer la compréhension des chapitres précédents.
Instructions	
Cet exercice doit être réalisé, si possible, en groupe. Imaginez une entreprise durable fictive, puis réalisez les activités suivantes :	
1. Définition des priorités et des plans d'action Définissez trois objectifs de durabilité pour votre modèle d'entreprise. Élaborez des plans d'action pour chaque objectif, décrivant des étapes et des délais spécifiques.	
2. Prendre des décisions dans des situations incertaines	

Décrivez un scénario dans lequel vous avez dû prendre une décision commerciale critique dans une situation incertaine et ambiguë. Expliquez votre processus de prise de décision, notamment la manière dont vous avez pris en compte les résultats imprévus potentiels.

3. Gérer les situations et les conflits qui évoluent rapidement

Donnez un exemple d'une situation ou d'un conflit en évolution rapide auquel vous avez été confronté dans le cadre de la mise en place de votre modèle économique. Expliquez comment vous avez fait preuve d'agilité et de flexibilité pour y faire face efficacement.

4. Coopérer avec les autres pour agir

Décrivez un projet collaboratif dans lequel vous avez travaillé avec des pairs ou des membres de votre équipe pour développer des idées innovantes en matière de développement durable. Expliquez comment ces idées ont été transformées en plans d'action conformes aux principes de développement durable.

5. Apprendre du succès et de l'échec

Partagez un exemple précis de réussite ou d'échec dans vos efforts en matière de développement durable. Réfléchissez à ce que vous avez appris de cette expérience et à la manière dont elle a influencé vos pratiques commerciales durables.

6. Pratiques de gestion durable des déchets

Identifiez et expliquez brièvement deux pratiques de gestion durable des déchets que vous avez mises en œuvre ou prévoyez de mettre en œuvre dans votre modèle d'affaires.

7. Menu et offres durables

Décrivez comment vous avez créé un menu mettant l'accent sur les ingrédients de saison, l'approvisionnement local, la réduction des produits d'origine animale et l'élargissement des options à base de plantes dans votre modèle commercial.

8. Sélection de systèmes de production durables

Expliquez votre processus de choix de systèmes de production durables pour les aliments et les biens de consommation dans votre modèle d'affaires, en tenant compte de la réduction de l'empreinte écologique.

9. Communiquer des ambitions durables

Décrivez votre stratégie pour communiquer efficacement vos ambitions et initiatives durables à votre personnel et à vos consommateurs, en favorisant l'engagement et la sensibilisation.

10. Mesurer et rendre compte de l'impact sur le développement durable

Expliquez les indicateurs clés de performance (ICP) ou les mesures que vous utilisez pour mesurer l'impact de votre modèle économique sur la durabilité. Décrivez comment vous collectez et communiquez les données sur ces ICP pour suivre et communiquer vos réalisations en matière de durabilité.

EXTRAS

Bibliographie

1. Kissflow, (11 août 2022). L'importance de la collaboration sur le lieu de travail.<https://kissflow.com/digital-workplace/collaboration/importance-of-collaboration-in-the-workplace/>
2. Gherca I., (2023, 24 mars). La collaboration sur le lieu de travail : avantages et moyens de l'améliorer.<https://www.touchpoint.com/blog/collaboration-in-the-workplace/>
3. Équipe éditoriale Indeed, (2023, 28 février). 10 raisons pour lesquelles la collaboration est importante sur le lieu de travail.<https://www.indeed.com/career-advice/career-development/why-is-collaboration-important>
4. Carey J., L'importance de la formation dans un restaurant.<https://smallbusiness.chron.com/importance-training-restaurant-75676.html>
5. Goodman Fielder Food Service, (2023, 25 mars). L'importance du mentorat dans l'hôtellerie.<https://www.gffoodservice.com.au/idea/the-importance-of-mentorships-in-hospitality/>
6. Fox D., (2021, 4 juin). La valeur du mentorat dans le secteur de la restauration.<https://www.qsrmagazine.com/outside-insights/value-mentorship-restaurant-business>
7. Krook D., La crise du mentorat dans l'industrie de la restauration et comment y remédier.<https://www.touchbistro.com/blog/the-restaurant-industry-s-mentorship-crisis/>
8. Brizo FoodMetrics, comment la technologie change le secteur de la restauration.<https://brizodata.com/en/how-technology-is-changing-the-foodservice->

- [industry/#:~:text=Restaurants%20are%20now%20able%20to,for%20a%20la rge%20kitchen%20staff](#)
9. Van Soest T., Transformation numérique dans l'industrie alimentaire : tendances, exemples et avantages. <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>
 10. Voicu L., (2023, 23 juin). 8 bonnes pratiques pour une communication efficace dans un restaurant. <https://www.gloriafood.com/effective-restaurant-communication>
 11. Raeburn A., (2023, 8 janvier). Créez un plan d'action qui génère des résultats. <https://asana.com/resources/action-plan>
 12. Herrity J., (31 juillet 2023). Comment rédiger un plan d'action (avec modèle et exemple). <https://www.indeed.com/career-advice/career-development/how-to-write-an-action-plan>
 13. Greene J., (30 juillet 2019). Comment établir des priorités lorsque tout semble important. <https://zapier.com/blog/how-to-prioritize/>
 14. Hashem N., (2023, 19 janvier). FIXER DES OBJECTIFS INTELLIGENTS POUR VOTRE ENTREPRISE DE RESTAURATION. <https://bimpos.com/blog/how-to-set-smart-restaurant-goals-for-the-new-year>
 15. Flexcatering, (6 juin 2023). Définir et atteindre vos objectifs de restauration : un guide étape par étape vers le succès. <https://www.flexcateringhq.com/setting-and-achieving-your-catering-goals-a-step-by-step-guide-to-success/>
 16. The Restaurant Times, propulsé par POSIST Technologies. Fonctions et responsabilités essentielles d'un responsable de service alimentaire. <https://www.posist.com/restaurant-times/usa/food-service-manager-duties-and-responsabilités.html>
 17. Rowland O., (2023, 21 juin). Directeur de restaurant : description de poste. <https://targetjobs.co.uk/careers-advice/job-descriptions/restaurant-manager-job-description>
 18. En effet, (15 avril 2023). Description du poste de traiteur : principales fonctions et qualifications. <https://www.indeed.com/hire/job-description/caterer>
 19. Nelson K., (2023, 24 janvier). 15 rôles et responsabilités du personnel du restaurant : construisez votre équipe de rêve. <https://www.lightspeedhq.com.au/blog/restaurant-staff-roles-responsabilités/>

20. Rossingol N., (2023, 26 juin). Qu'est-ce que la communication ouverte et pourquoi est-elle importante sur le lieu de travail. <https://www.runn.io/blog/open-communication>
21. RESTOBIZ, (2023, 27 juin). Stratégies de communication efficaces pour les restaurateurs. <https://www.restobiz.ca/effective-communication-strategies-for-restaurant-owners/>
22. Holtzapple A., (2018, 6 février). SIX CONSEILS POUR GÉRER LES CONFLITS AVEC LES EMPLOYÉS DU RESTAURANT. <https://www.vulcanequipment.com/blog/six-tips-managing-conflict-restaurant-employees>
23. Quast L., (31 octobre 2011). Comment devenir un mentor peut booster votre carrière. Forbes <https://www.forbes.com/sites/lisaquast/2011/10/31/how-becoming-a-mentor-can-boost-your-career/?sh=28b1d17c5f57>
24. actiTIME, (2021, avril). 10 façons de prioriser les tâches lorsque tout est prioritaire (+ feuilles de travail). <https://www.actitime.com/time-management/how-to-prioritize-top-priority-tasks>
25. Etude SCRUM, (2022, 9 novembre). Différentes méthodes de priorisation des user stories. <https://www.scrumstudy.com/article/divers-methods-for-user-story-prioritization>
26. Güzelsevdi, C., (2021, 29 septembre). Apprentissage et développement/Formation d'équipe d'entreprise. Projectcubicle. <https://www.projectcubicle.com/what-is-moscow-analysis-and-moscow-method/>
27. Ackerman T. (2018) "Why Company Culture is Crucial in The Franchise System", Forbes, available at: <https://www.forbes.com/sites/forbescommunicationscouncil/2018/06/07/why-company-culture-is-crucial-in-the-franchise-system/>
28. Agile Alliance (n.d.) "What is Agile?" available at: <https://www.agilealliance.org/agile101/>
29. Alt R. (2021) Digital transformation in the restaurant industry: Current developments and implications. Journal of Smart Tourism. Vol. 1, No. 1. DOI:10.52255/smarttourism.2021.1.1.9
30. Bronte G. (2017) "Talking trash: Tackling the industry's dirty little secret", Restaurant, available at: <https://www.restaurantonline.co.uk/>
31. Buckley C. (July 21, 2023), "Save the Planet, Put Down that Hamburger", available at: [Save the Planet, Put Down that Hamburger - The New York Times \(nytimes.com\)](https://www.nytimes.com)

32. Dsouza, Prima & Ks, Krithi & Nayak, Priyanka & R., Bhuhava (2021) "E-BUSINESS PROCESSES IN FOOD SERVICES", International Journal of Advanced Research. 9. 821-829
33. Diana Gavilan, Adela Balderas-Cejudo, Susana Fernández-Lores, Gema Martínez-Navarro, Innovation in online food delivery: Learnings from COVID-19, International Journal of Gastronomy and Food Science, Volume 24, 2021, 100330, ISSN 1878-450X, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100330>.
34. Ekanem I. (2017) "Writing a Business Plan", Routledge, pp. 52-53
35. Energy Star (n.d.). ENERGY STAR for Small Business: Restaurants. https://www.energystar.gov/buildings/resources_audience/small_biz/restaurants
36. FoodMiles (n.d.) "Food miles calculator" available at: <https://www.foodmiles.com/>
37. Growth Engineering (July 6, 2023). The Ultimate Definition of Gamification (With 6 Real World Examples). <https://www.growthengineering.co.uk/definition-of-gamification/>
38. Hassoun Abdo, Marvin Hans J. P., Bouzembrak Yamine, Barba Francisco J., Castagnini Juan Manuel, Pallarés Noelia, Rabail Roshina, Aadil Rana Muhammad, Bangar Sneha Punia, Bhat Rajeev, Crobotova Janna, Maqsood Sajid, Regenstein Joe M. (2023). Digital transformation in the agri-food industry: recent applications and the role of the COVID-19 pandemic. Frontiers in Sustainable Food Systems. Vol. 7. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fsufs.2023.1217813>
39. Klein E. (2023) "6 cooking mistakes you're making that are bad for the environment, according to a chef", Insider, available at: <https://www.insider.com/kitchen-mistakes-bad-for-environment-earth-month-2023-4>
40. Kundamal R. (2022) "The Unsustainability of Buffet Food Waste", Global Research and Consulting Group Insights, available at: <https://insights.grcglobalgroup.com/the-unsustainability-of-buffet-food-waste/>
- NITI Aayog (2017) "Strategy on Resource Efficiency", EU Delegation to India
41. Sengupta S. (March 25, 2022). Sustainable Gastronomy: Chefs Changing the Food Industry. Seventeen Goals Magazin. <https://www.17goalsmagazin.de/en/sustainable-gastronomy-healthy-eating-habits/>

42. The Agile Manifesto Authors (2019) "Agile Manifesto", available at: <https://www.agilealliance.org/agile101/the-agile-manifesto/>
43. United Nations Framework Convention on Climate Change (2023) "MAX Burgers: Creating the World's First "Climate Positive" Menu | Sweden, Norway, Denmark, Poland", available at: [MAX Burgers: Creating the World's First "Climate Positive" Menu | Sweden, Norway, Denmark, Poland | UNFCCC](#)
44. Walker I. (January 12, 2022). The Saga Of The Ultra-Rare McDonald's DS Game Comes To An End After 11 Long Years. <https://kotaku.com/we-can-all-finally-learn-how-to-make-big-macs-on-ninten-1848347540>
45. Yetim A. (November 17, 2021). How mentorship can shape sustainable IT. BCS. <https://www.bcs.org/articles-opinion-and-research/how-mentorship-can-shape-sustainable-it/>