



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Economia verde in sectorul HoReCa

Proiect: Tineri In Miscare - Masuri active pentru un viitor profesional
sustenabil

Cod proiect: 336098



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Despre proiect

- ESOP4.1_ Îmbunătățirea accesului la piața muncii și măsuri de activare pentru toate persoanele aflate în căutarea unui loc de muncă, în special pentru tineri, îndeosebi prin implementarea Garanției pentru tineret, pentru șomerii de lungă durată și grupurile defavorizate de pe piața muncii și pentru persoanele inactive, precum și prin promovarea desfășurării de activități independente și a economiei sociale. Fondul Social European +:

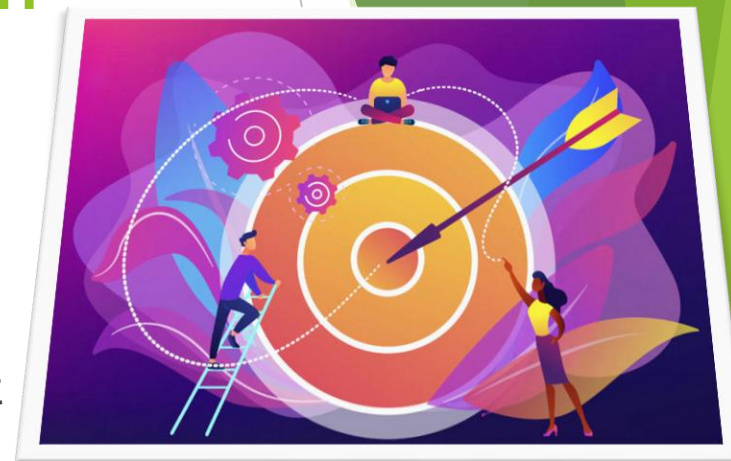


Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Obiectivele principale ale proiectului

1. Atragerea și creșterea șanselor, în condiții de egalitate și tratament, nediscriminare și accesibilitate pentru persoanele cu dizabilități, pentru 280 de tineri, cu vârsta între 16-30 ani neîmpliniți, care sunt în căutarea unui loc de muncă sau care doresc să-și îmbunătățească statutul pe piața muncii în județul Brașov, de a beneficia prin proiect de pachetele integrate de măsuri active personalizate în funcție de profilul lor.
2. Îmbunătățirea în condiții de egalitate de șanse și tratament, nediscriminare și accesibilitate pentru persoanele cu dizabilități, a șanselor de ocupare pentru 280 tineri participanți din județul Brașov, prin furnizarea de servicii personalizate de stimulare a ocupării, care să asigure o rată de participare de 100% la serviciile personalizate de informare și consiliere profesională.





Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Utilizarea eficientă a resurselor

- Utilizarea eficientă a resurselor este asigurată la nivelul implementării proiectului, managementul proiectului urmărind ca întreaga echipă a proiectului să se îngrijească să respecte cerințele de mediu, pentru o dezvoltare durabilă efectivă.
- Subactivitatea 5.1 Are drept scop dezvoltarea competențelor verzi, pentru locuri de muncă verzi, economie verde și dezvoltare durabilă, a tinerilor din grupul țintă al proiectului pentru a-i sprijini să răspundă cerințelor agenților economici din jud. Brașov. Subactivitatea este necesară pentru execuția proiectului și răspunde nevoilor GT de a dobândi și alte competențe necesare pe piața muncii, așa cum au fost identificate în Analiza de nevoi inițială.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Provocările actuale din HoReCa

- Consum excesiv de energie și apă.
- Risipă alimentară.
- Deșeuri mari și poluare.
- Așteptările clienților pentru servicii sustenabile.





Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Conceptul de gestionare responsabilă a resurselor

► Definiție și principii

- **Gestionarea responsabilă** se poate defini ca folosirea rațională, reducerea risipei, protejarea mediului sau **Gestionarea responsabilă a resurselor** mai poate fi definită ca utilizarea rațională, eficientă și sustenabilă a resurselor naturale, materiale și financiare, astfel încât să fie satisfăcute nevoile actuale fără a compromite posibilitățile generațiilor viitoare.
- În HoReCa, aceasta înseamnă reducerea consumului de energie, apă și materii prime, limitarea risipei alimentare și adoptarea unor practici prietenoase cu mediul.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Principii fundamentale

1. **Eficiența** - folosirea optimă a resurselor pentru a obține rezultate maxime cu costuri și impact minim.
2. **Prevenirea risipei** - reducerea consumului inutil de apă, energie, alimente și materiale.
3. **Reciclarea și reutilizarea** - gestionarea corectă a deșeurilor și reintegrarea materialelor în circuitul economic.
4. **Inovația** - folosirea tehnologiilor moderne pentru reducerea impactului asupra mediului.
5. **Responsabilitatea socială** - implicarea angajaților și educarea clienților pentru un comportament sustenabil.
6. **Transparența** - monitorizarea și raportarea clară a consumurilor și a impactului asupra mediului.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



De ce este importantă gestionarea responsabilă a resurselor în HoReCa?

1. Reducerea costurilor operaționale.

- Energie, apă, alimente și materiale = cele mai mari cheltuieli.
- Prin eficiență, un hotel/restaurant poate economisi între **15-30%** din costuri.

2. Creșterea competitivității

- Clienții preferă unități care promovează sustenabilitatea.
- Imaginea de „business responsabil” atrage turiști eco-conștienți și parteneri de afaceri.

3. Protejarea mediului și comunității locale

- Reducerea poluării și a amprente de carbon.
- Sprijinirea furnizorilor locali și a economiei circulare.

4. Respectarea reglementărilor

- Legislația UE și națională impune reducerea consumului și gestionarea deșeurilor.
- Prevenirea amenzilor și obținerea de certificări ecologice.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Utilizarea eficientă a resurselor.

Beneficiile pot fi multiple, precum:

- ▶ 1. Economice - **Reducerea facturilor la utilități** prin folosirea unor tehnologii eficiente (LED-uri, panouri solare, echipamente cu consum redus). **Optimizarea costurilor operaționale**, deoarece se reduce consumul de apă, energie și materiale. **Creșterea profitabilității** pe termen lung, chiar dacă investiția inițială poate fi mai mare. **Acces la fonduri și facilități fiscale** - multe programe de finanțare europeană sau locală sprijină inițiativele eco.
- ▶ 2. Sociale - **Implicarea comunității locale** prin achiziții de la furnizori din zonă, sprijinirea economiei circulare. **Crearea unei imagini pozitive**: clienții apreciază brandurile responsabile și le sunt mai fideli. **Crearea de locuri de muncă verzi** și formarea angajaților în domeniul sustenabilității. **Creșterea satisfacției clienților**, care simt că participă la un efort comun de protecție a mediului.
- ▶ 3. De mediu - **Reducerea amprente de carbon** prin consum mai mic de energie și utilizarea surselor regenerabile. **Diminuarea poluării** (mai puține deșeuri plastice, mai multă reciclare, compostare). **Conservarea resurselor naturale** prin reducerea risipei alimentare și utilizarea responsabilă a apei. **Contribuția la obiectivele globale de dezvoltare durabilă** (Agenda ONU 2030, Green Deal european).



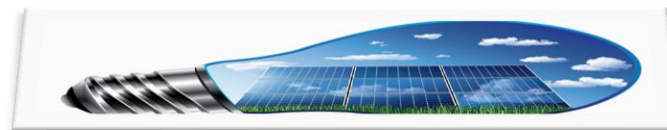


Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Exemple de resurse ce pot fi folosite mai eficient:

1. Energie



1. **LED-urile** consumă cu până la 80% mai puțină energie decât becurile obisnuite și au o durată de viață mult mai lungă.
 2. **Senzorii de mișcare** reduc consumul în spațiile comune (holuri, băi, săli de conferință), aprinzând lumina doar când este necesar.
- Exemple practice: un hotel mare poate economisi mii de euro anual doar prin schimbarea corpurilor de iluminat și montarea senzorilor.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



2. Panouri solare

- Oferă **energie regenerabilă** pentru apă caldă menajeră, iluminat sau chiar încălzire. Reduc dependența de rețea și stabilizează costurile pe termen lung. În multe țări (inclusiv România) există **subvenții și programe de finanțare** pentru instalarea lor. Pot fi folosite atât **de restaurante, cât și de hoteluri** pentru a acoperi consumul de bază.





Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Apa

1. Robineți și dușuri cu debit redus

- ▶ Tehnologiile moderne folosesc **aeratoare** care amestecă aer cu apă, reducând debitul cu până la 40-50% fără a afecta confortul.
- ▶ În hoteluri, dușurile eco pot economisi sute de litri de apă pe cameră, zilnic.
- ▶ În restaurante, robineții cu debit redus ajută la spălarea eficientă a vaselor și reduc factura la apă.

2. Reutilizarea apei (spălătorii, sisteme interne):

- Apa „gri” (de la dușuri sau chiuvete) poate fi **filtrată și refolosită** pentru toaletă sau irigarea spațiilor verzi. Spălătoriile moderne au sisteme de **reciclare a apei** care reduc consumul cu până la 60%.

Exemple: hotelurile mari implementează circuite de reutilizare, obținând economii majore.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Materii prime si alimente

- **Meniu adaptat sezonalityi-** Folosirea ingredientelor de sezon **reduce costurile** (mai ieftine, mai disponibile) și **crește calitatea preparatelor** (sunt mai proaspete). Sprijină **producătorii locali**, reducând și emisiile asociate transportului.



Exemple: meniuri de primăvară/vară bazate pe legume și fructe locale; iarna - preparate adaptate resurselor regionale.

- **Porționare corectă-** Porțiile ajustate corect diminuează **risipa alimentară** și implicit costurile. Oferirea de opțiuni „porție mică” sau „porție mare” le dă clienților libertatea de alegere și reduce surplusul aruncat.

În HoReCa, risipa alimentară poate reprezenta **până la 20-25% din costurile de aprovizionare** - o problemă care poate fi diminuată prin planificare inteligentă.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



- **Donații către bănci de alimente-** Produsele aflate aproape de expirare sau surplusul de preparate pot fi **donate către ONG-uri și bănci de alimente**. Beneficii: reducerea deșeurilor, sprijin pentru persoanele vulnerabile, îmbunătățirea imaginii publice a afacerii.

În România există deja rețele de colectare a surplusului alimentar care colaborează cu restaurante și hoteluri.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Practici sustenabile în HoReCa: Achizitii verzi

- Colaborarea cu producători și fermieri din zonă **reduce emisiile de transport** și sprijină economia locală. Produsele ajung **mai proaspete** și cu un gust autentic, ceea ce sporește calitatea meniului.

Exemple: restaurante care folosesc legume de la ferme din apropiere sau hoteluri care cumpără lactate de la producători regionali.

- **Produse organice și certificate eco-** Ingredientele și materialele cu certificări ecologice garantează că sunt produse sustenabil. Oferă clienților încredere și satisfacția că aleg opțiuni sănatoase și prietenoase cu mediul. Crește **valoarea percepută** a serviciilor - clienții sunt dispuși să plătească mai mult pentru produse eco.
- **Alte criterii de achiziție responsabilă-** Alegerea furnizorilor care au implementat politici de **reciclare și ambalaje sustenabile**. Prioritizarea materialelor reutilizabile sau biodegradabile (ex: detergenți eco, hârtie reciclată, textile organice). Crearea unor **parteneriate pe termen lung** cu furnizori care împărtășesc aceleași valori de sustenabilitate.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Managementul deșeurilor
„În HoReCa, peste 50% din deșeuri sunt organice
și ar putea fi valorificate prin compost.”

- ▶ **Colectare selectivă-** Separarea deșeurilor pe categorii (plastic, hârtie, sticlă, metal, biodegradabile) este primul pas spre un sistem sustenabil. Instalarea de **coșuri etichetate** atât în spațiile de lucru, cât și în zonele accesibile clienților, încurajează participarea tuturor.
- ❖ Exemple: hoteluri care oferă în camere coșuri cu separatoare sau restaurante care au zone dedicate reciclării.
- ▶ **Compost pentru resturile organice-** Resturile alimentare și biodegradabile pot fi transformate în **compost** pentru spații verzi sau agricultură locală. Reduce semnificativ cantitatea de deșeuri trimisă la groapa de gunoi.
- ❖ Exemple: cafenele care colectează zațul de cafea și îl oferă gratuit clienților pentru grădinarit.

Tehnologii verzi

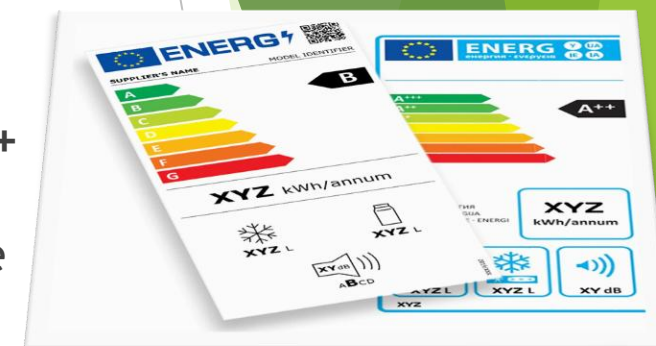


Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Tehnologiile verzi nu sunt doar un trend, ci o investiție care își recuperează costurile în câțiva ani

- ▶ **Frigidere eficiente energetic**-Modelele moderne cu clasă energetică A+++ reduc semnificativ consumul de electricitate. Echipate cu **senzori de temperatură** și sisteme de răcire inteligente, mențin alimentele proaspete mai mult timp și minimizează pierderile.
- ❖ Exemple: frigidere cu uși transparente și iluminat LED, care reduc deschiderea inutilă și optimizează consumul.
- **Sisteme inteligente de iluminat și climatizare** - Iluminatul inteligent se reglează automat în funcție de lumina naturală sau de prezența persoanelor în încăpere. **Climatizarea smart** optimizează temperatura în funcție de gradul de ocupare și de condițiile meteo. **Beneficii:** confort sporit pentru clienți și **facturi mai mici** pentru afacere.





Cofinanțat de
Uniunea Europeană



- **Monitorizare digitală a consumului** - Platforme și softuri care urmăresc în timp real consumul de energie, apă și gaze. Permite identificarea rapidă a pierderilor și ajustarea politicilor interne. Oferă date utile pentru rapoarte de sustenabilitate și pentru obținerea certificărilor eco.





Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Digitalizare și automatizare

1. **Facturi și meniuri digitale** - Elimină consumul de hârtie și reduc **costurile administrative**. Meniurile digitale (pe tabletă sau QR code) permit actualizări rapide și evită risipa (ex: meniuri tipărite care se aruncă la schimbarea preparatelor). Oferă clienților o experiență modernă și interactivă.
 2. **Sisteme de rezervare online** - Simplifică procesul pentru clienți și optimizează gradul de ocupare. Reduc erorile și timpul pierdut la telefon. Permit colectarea de **date statistice** despre clienți și comportamentul lor, utile pentru planificarea resurselor.
 3. **Automatizare în bucătării și hoteluri-** **Bucătării:** echipamente smart care reglează temperatura, timpul de gătire și consumul de energie. **Hoteluri:** sisteme automate de check-in/check-out, iluminat și climatizare controlate prin cardul camerei.
- **Beneficii:** eficiență crescută, mai puțină risipă și o experiență mai bună pentru clienți.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Restaurante

Exemple: restaurante zero-waste

- Restaurantele „zero-waste” își propun să **elimine complet risipa alimentară și de materiale.**

Cum reușesc ? Acestea folosesc întregul ingredient (ex: coji de legume pentru supe sau chipsuri); reciclează și compostă resturile; reduc la minimum ambalajele și colaborează cu furnizori locali.

CUIB Bistro (Iași) - primul restaurant certificat Zero Waste în România

Szikra (Sfântu-Gheorghe) - exemplu local de restaurant *zero-waste*, cu reutilizare creativă, susținere a producătorilor locali și minimizarea risipei.



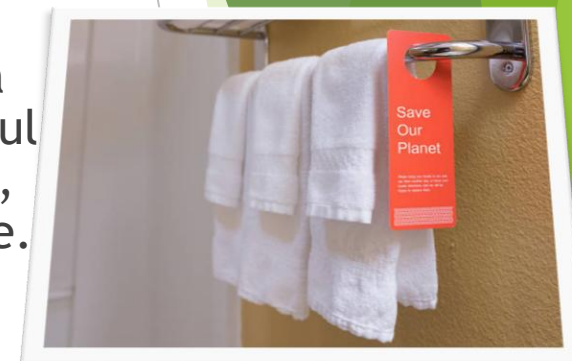
Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Hoteluri

„Ce preferați ca turiști - un hotel care vă schimbă zilnic prosoapele sau unul care vă dă șansa să contribuiți la protecția mediului?”

- ▶ **Programe „reuse the towel”** - Inițiative prin care hotelurile invită clienții să **refolosească prosoapele și lenjeria** mai multe zile, reducând astfel consumul de apă, energie și detergenți. Beneficii: economii semnificative la spălătorii, reducerea poluării chimice, implicarea clienților în efortul de sustenabilitate. Exemple: lanțuri hoteliere internaționale (Hilton, Marriott) raportează economii anuale de milioane de litri de apă prin aceste programe.
- ▶ **Certificări eco-hoteliere** - Hotelurile pot obține certificări internaționale de mediu care atestă utilizarea eficientă a resurselor și implementarea de practici verzi. Certificările sunt **avantaje competitive**: atrag turiști preocupați de mediu, cresc reputația și vizibilitatea pe platformele de rezervări.
- ▶ În România există deja hoteluri certificate, în special în orașe precum Brașov, Cluj sau București.





Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Cafenele/Baruri

Acestea pot folosi:

- ▶ **Pahare reutilizabile sau compostabile** - Înlocuirea paharelor de plastic de unică folosință cu alternative **reutilizabile** (sticlă, metal, ceramică) sau **compostabile** (din fibre vegetale, hârtie tratată eco). **Avantaje:** reducerea deșeurilor plastice, îmbunătățirea imaginii și experienței clientului.
- ▶ **Reducere pentru clienții care aduc cana proprie** - Multe cafenele oferă **discounturi sau puncte de fidelitate** clienților care vin cu cana lor reutilizabilă.
- ▶ **Beneficii:** mai puține pahare de unică folosință, loialitate crescută din partea clienților, economii pe termen lung.



Pahare reutilizabile
sau compostabile



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Rolul angajaților, pentru a evidenția importanța personalului în strategiile de sustenabilitate HoReCa:

- ▶ **Training despre sustenabilitate** - Angajații trebuie instruiți în privința **utilizării eficiente a resurselor** (energie, apă, materii prime). Cursurile pot include teme precum: reducerea risipei alimentare, separarea deșeurilor, utilizarea echipamentelor eco. **Beneficii:** personal mai responsabil, reducerea greșelilor și implicarea directă în atingerea obiectivelor de mediu.
- ▶ **Implicare în colectarea deșeurilor** - Angajații sunt primii care pot asigura **colectarea selectivă corectă** (plastic, sticlă, resturi organice). Pot contribui la implementarea unor **proceduri interne clare** (unde se depozitează, cum se transportă, cum se raportează cantitățile). Crearea unor „**ambasadori verzi**” în fiecare departament (bucătărie, recepție, bar) ajută la monitorizare și la motivarea colegilor.
- ▶ **Cultura organizațională** - Implicarea angajaților în acțiuni eco (campanii de plantare, zile de curățenie, proiecte cu ONG-uri) le crește **mândria de apartenență** și loialitatea față de companie. Angajații motivați pot deveni **mesageri ai brandului** în fața clienților, explicând inițiativele verzi ale locației.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Rolul clienților, pentru a arăta cum și consumatorii contribuie la “practicile verzi” în HoReCa:

- ▶ **Mesaje de conștientizare** - Clienții pot fi încurajați să participe activ prin **mesaje vizibile** (postere, etichete, informații pe meniu).
- Exemple: „Salvează resursele - refolosește prosopul”, „Alege meniul zero-waste”, „Folosește recipientul tău”.
- **Oferirea de opțiuni eco-friendly** - Înlocuirea paielor de plastic cu variante din hârtie, bambus sau metal. Oferirea de reduceri pentru clienții care aduc propriile recipiente/căni. Posibilitatea de a comanda porții mai mici sau preparate cu ingrediente locale și bio.
- **Implicare prin experiență** - Organizarea de evenimente educative sau campanii interactive („zi fără plastic”, „meniul verde al săptămânii”). Posibilitatea ca o parte din nota de plată să fie direcționată către **proiecte de mediu**.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Colaborarea cu autoritățile și ONG-uri, un aspect strategic pentru “practicile verzi” în HoReCa:

- ▶ Proiecte de mediu locale - Participarea la campanii comunitare de **curățare a spațiilor publice**, plantări sau educație ecologică.
- Exemple: restaurantele pot dona surplusul de alimente către bănci de alimente în parteneriat cu ONG-uri.
- Beneficii: vizibilitate pozitivă, relație mai bună cu comunitatea și clienți mai loiali.
- Acces la fonduri pentru eficiență energetică - ONG-urile de mediu pot fi **consultanți și auditori** în implementarea unor politici eco (reciclare, compostare, achiziții verzi). Autoritățile pot sprijini cu **legislație locală favorabilă** (taxe reduse pentru firmele sustenabile, programe de colectare separată). Astfel, afacerile HoReCa devin **actori activi în dezvoltarea ECONOMIEI VERZI a comunității**.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Politici interne, pentru a arăta cum HoReCa poate integra «practicile verzi» în regulile proprii:

- ▶ Regulamente interne pentru consum responsabil- Stabilirea unor **proceduri clare** pentru utilizarea energiei, apei și materialelor (ex: oprirea luminilor și echipamentelor la finalul programului, limitarea consumului de apă la spălătorii). Politici pentru **reducerea risipei alimentare**: gestionarea stocurilor, folosirea meniurilor sezoniere, reutilizarea creativă a surplusului. Angajații semnează și respectă aceste reguli, ceea ce creează **disciplină și responsabilitate colectivă**.
- ▶ Obiective anuale de sustenabilitate - Fiecare unitate își poate stabili **ținte măsurabile**: reducerea consumului de energie cu 10%, scăderea risipei alimentare cu 20%, creșterea reciclării la 80%. Obiectivele trebuie să fie **SMART** (specifice, măsurabile, realizabile, relevante, încadrate în timp). Monitorizarea periodică (lunar/trimestrial) asigură progresul și implicarea întregii echipe.
- ▶ Integrarea în cultura organizațională- Politicile interne nu sunt doar reguli scrise, ci devin parte din **valorile brandului**. Comunicarea transparentă către angajați și clienți consolidează imaginea de afacere responsabilă.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Monitorizare și raportare, o parte esențială pentru a transforma sustenabilitatea dintr-o intenție într-un proces măsurabil:

- ▶ **Softuri de urmărire a consumului** - Există aplicații și platforme digitale care monitorizează **consumul de energie, apă și gaze** în timp real. Aceste sisteme oferă **alerte automate** atunci când există abateri (ex: consum neobișnuit de mare la un frigider sau pierderi de apă).
- Exemple: contoare inteligente conectate la platforme de management sau aplicații care centralizează datele zilnice.
- **Rapoarte lunare de sustenabilitate** - Realizarea unor rapoarte interne privind consumul și deșeurile, care arată progresul față de obiectivele propuse. Informațiile pot fi prezentate echipei pentru **motivație și transparență**.
- **Avantaje strategice**- Datele colectate ajută la obținerea de **certificări ecologice**. Datele colectate ajută la obținerea de **certificări ecologice**. Oferă dovezi concrete pentru investitori, parteneri sau autorități că unitatea respectă standardele de mediu. Monitorizarea constantă face posibilă o **îmbunătățire continuă** a proceselor și reducerea costurilor operaționale.





Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Beneficii economice, pentru a evidenția impactul financiar al sustenabilității în HoReCa:



- ▶ **Reducerea costurilor cu 15-30%-** Implementarea de tehnologii eficiente (LED-uri, panouri solare, frigidera A+++) duce la **scăderea facturilor de energie și apă**. Politici precum reducerea risipei alimentare și folosirea meniurilor sezoniere generează economii consistente la aprovizionare.
 - Exemple: un hotel mare poate economisi anual zeci de mii de euro doar printr-un program de reutilizare a apei și reducerea risipei alimentare.
- ▶ **Creșterea profitabilității-** Costurile mai mici înseamnă **marje de profit mai mari**. Produsele și serviciile eco pot fi percepute ca premium, ceea ce permite **prețuri mai ridicate** și fidelizarea clienților dispuși să plătească pentru responsabilitate socială și calitate. Accesul la **fonduri europene sau subvenții** pentru investiții verzi reduce cheltuielile inițiale și accelerează recuperarea investiției.
- ▶ **Avantaje pe termen lung-** Sustenabilitatea reduce **riscul fluctuațiilor de prețuri** la energie sau materii prime. Poate genera **surse suplimentare de venit** (ex: valorificarea uleiului uzat, parteneriate cu firme de reciclare). Creează o **image de brand solidă**, care atrage mai mulți clienți și parteneri de afaceri.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Beneficii sociale, pentru a evidenția impactul sustenabilității asupra oamenilor și comunităților:



- ▶ **Crearea de locuri de muncă verzi-** Practicile sustenabile generează cerere pentru noi roluri și competențe (manager de sustenabilitate, specialiști în reciclare, tehnicieni pentru echipamente eco). Angajații din HoReCa pot fi instruiți pentru a dezvolta abilități noi, adaptate trendurilor globale.
- Exemple: bucătari specializați în meniuri zero-waste, personal instruit în utilizarea echipamentelor smart.
- ▶ **Satisfacția clienților-** Tot mai mulți turiști și consumatori aleg locații care respectă principii etice și de mediu. Oferirea de opțiuni eco (meniuri digitale, recipiente reutilizabile, produse bio) îmbunătățește **experiența clientului**. Clienții se simt parte dintr-un efort comun, ceea ce creează **loialitate și reputație pozitivă**.
- ▶ **Contribuție la comunitate-** Restaurantele și hotelurile sustenabile pot dona surplus alimentar, pot sprijini producătorii locali sau pot derula campanii de educație ecologică. Astfel, devin **actori importanți în dezvoltarea comunității**, nu doar furnizori de servicii. Creează un **impact social vizibil**: reduc sărăcia alimentară, sprijină economia locală, cresc nivelul de conștientizare.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Beneficii de mediu, pentru a evidenția impactul ecologic direct al practicilor sustenabile în HoReCa:

- ▶ **Reducerea poluării-** Diminuarea deșeurilor plastice prin eliminarea produselor de unică folosință și utilizarea de ambalaje biodegradabile. Scăderea emisiilor de CO₂ prin folosirea energiei regenerabile și a echipamentelor eficiente energetic.
 - Exemple: un restaurant care trece la ambalaje compostabile poate evita producerea a mii de kilograme de plastic anual.
- ▶ **Conservarea resurselor naturale-** Utilizarea responsabilă a apei (robineți economici, reutilizare apă gri) reduce presiunea asupra resurselor de apă potabilă. Porționarea corectă și meniurile sezoniere reduc **risipa alimentară**, implicit consumul inutil de teren agricol, apă și energie pentru producția de alimente. Practicile de reciclare și compost transformă deșeurile în resurse utile, închizând ciclul de utilizare.
- ▶ **Contribuție la combaterea schimbărilor climatice-** Afacerile HoReCa devin parte activă din **Green Deal-ul european** și din obiectivele de dezvoltare durabilă (Agenda ONU 2030). Reducerea amprentei de carbon ajută la menținerea unui echilibru climatic și la protejarea biodiversității. Fiecare mică acțiune (ex: economisirea a 1 kWh, reciclarea a 1 kg de hârtie) contribuie la un impact cumulat semnificativ.



Concluzii

- ▶ HoReCa are un rol major în protecția mediului- Industria HoReCa consumă cantități mari de energie, apă și materii prime, dar are și un potențial uriaș de a reduce impactul negativ. Prin adoptarea practicilor sustenabile, **restaurantele, hotelurile și cafenelele** devin actori esențiali în **tranziția către o economie verde**.
- Exemplu: un hotel sustenabil poate economisi anual milioane de litri de apă și tone de emisii de CO₂.
- ▶ **Gestionarea resurselor = avantaj competitiv**
- Clienții aleg tot mai mult unități care oferă **transparență, responsabilitate și calitate ecologică**. Sustenabilitatea devine un **criteriu de diferențiere** pe piața turismului și alimentației. Afacerile verzi au acces mai ușor la **fonduri, certificări și parteneriate internaționale**.
- ▶ **Impact pe trei dimensiuni**
 1. **Economic:** reducerea costurilor și creșterea profitabilității.
 2. **Social:** angajați mai implicați, clienți mai loiali, comunități sprijinite.
 3. **De mediu:** resurse naturale conservate, poluare redusă, contribuție la combaterea schimbărilor climatice.





Cofinanțat de
Uniunea Europeană



VA MULTUMIM PENTRU ATENTIA ACORDATA!

Nume prenume: Cristea Madalina

Data: 27-28.08.2025

Semnatura:

1.JOB SCHOOL
CENTRU EDUCATIONAL

Proiect cofinanțat din FSE+ Programul Educație și Ocupare 2021-2027

FPIMM
BRAȘOV