



ТУРИЗЪМ, БАЗИРАН НА ПРОДУКТИ – ПРИМЕРИ ЗА ДОБРИ ПРАКТИКИ

ИМЕ НА ПРАКТИКАТА	Лаборатория за рецепти без отпадъци
ДЪРЖАВА НА ИЗПЪЛНЕНИЕ	БЪЛГАРИЯ
ТЕМАТИЧНА ОБЛАСТ	Туризъм, базиран на продукти / ESG – Околна среда (E)
ОПИСАНИЕ НА ПРАКТИКАТА	<p>КАКВО ВКЛЮЧВА ПРАКТИКАТА:</p> <p>Лабораторията за рецепти без отпадъци е практическа образователна инициатива, реализирана от 2023 г. в Кулинарната академия на HRC в София. Практиката включва организиране на кулинарни работилници за курсисти и професионални готвачи, насочени към проектиране на ястия в съответствие с философията на нулеви отпадъци. Участниците научават техники за пълно използване на съставките (например обелки, стъбла, семена), планиране на порции, методи за консервиране на храна и креативна обработка на остатъци от храна.</p> <p>ЦЕЛ И МЕТОД НА ИЗПЪЛНЕНИЕ (Как беше реализирана?)</p> <p>Като част от работилниците участниците анализират и екологичното и финансовото въздействие на хранителните отпадъци върху домакинствата и ресторантите. Това им позволява да интегрират принципите на устойчиво развитие в ежедневната кухня. Проектът съчетава кулинарно образование с екологична отговорност и представлява привлекателно предложение за кулинарен туризъм, привличайки ангажирани участници от различни страни. Практиката може лесно да бъде адаптирана от други кулинарни училища, агротуристически ферми или хотели като част от изграждането на отговорно кулинарно предложение.</p> <p>RESULTS (Количествени и качествени ефекти)</p> <p>От 2023 г. насам в работилниците са участвали над 150 участници – курсисти, завършили и професионални готвачи. Одитите на отпадъците показаха намаляване на органичните кухненски отпадъци с 25–30% на меню след завършване на работилниците. Програмата се пренесе и в професионална практика – ресторанти, управлявани от възпитаници на HRC, започнаха да внедряват системи за мониторинг на отпадъците, компостиране и нови процедури за съхранение на храни. Участниците съобщиха за повишена креативност в дизайна на менюто, по-голяма осведоменост за екологичното въздействие на кухните и по-добра подготовка за ESG-ориентирана гастрономия.</p>

	<p>ЗНАЧИМОСТ ЗА РАЗВИТИЕТО НА КОМПЕТЕНЦИИ (Какво научи персоналът?)</p> <p>Както инструкторите, така и участниците развиха умения в управлението на суровини, планиране на производството, контрол на инвентара, оценка на екологичния отпечатък и екологична отговорност. Участниците се научиха да анализират цялата система за производство на храни – от веригите за доставки, през преработката, до представянето на храни. Компетенциите за екипна работа бяха засилени чрез съвместно проектиране на менюта с ниски емисии. Преподавателите придобиха опит в измерването на учебните резултати, свързани с устойчивата гастрономия, и интегрирането на зелени умения в учебните програми.</p> <p>АНАЛИЗ (Влияние върху качеството на услугите)</p> <p>Прилагането на техники за нулеви отпадъци подпомага ефективното управление на кухнята, намалява разходите и подобрява гастрономическото изживяване за клиентите. Ресторантите, управлявани от завършили, съобщават за по-висока удовлетвореност на гостите благодарение на екологичното разказване на истории за бранда и по-креативни, сезонни и устойчиви менюта.</p>
<p>СВЪРЗВАНЕ НА ДОБРАТА ПРАКТИКА СЪС СЕРТИФИЦИРАНЕТО</p>	<p>АНАЛИЗ – ЗНАЧИМОСТ НА СЕРТИФИЦИРАНЕТО</p> <p>Академията си сътрудничи с международни организации, насърчаващи устойчива гастрономия, като Worldchefs Sustainability Education for Culinary Professionals, въпреки че самата програма Zero Waste Lab не е официално сертифицирана. Въпреки това, участниците придобиват конкретни компетенции в екологичното готвене и ефективното управление на ресурсите, укрепвайки професионалната си готовност и позицията си на пазара на труда.</p>
<p>ИЗТОЧНИК НА ДОБРАТА ПРАКТИКА</p>	<p>https://www.hrcacademy.com</p>

ИМЕ НА ПРАКТИКАТА	Полеви екскурзии за устойчиво земеделие (Образователни посещения на органични ферми)
ДЪРЖАВА НА ИЗПЪЛНЕНИЕ	БЪЛГАРИЯ
ТЕМАТИЧНА ОБЛАСТ	Туризм, базиран на продукти / ESG – Околна среда (E), Социална отговорност (S)
ОПИСАНИЕ НА ПРАКТИКАТА	<p>КАКВО ВКЛЮЧВА ПРАКТИКАТА:</p> <p>Практиката е разработена от HRC Culinary Academy в отговор на нарастващата нужда от повишаване на осведомеността сред бъдещите готвачи относно произхода на съставките и значението на устойчивото земеделие. Съвременното кулинарно образование често пренебрегва практическите аспекти на производството на храни, което води до ограничен достъп на учениците до реални земеделски условия. Инициативата имаше за цел да преодолее пропастта между гастрономическото образование и земеделието, да засили уважението към местните производители, да насърчава къси вериги за доставки и да развие отговорни нагласи за покупка и екологична осведоменост.</p> <p>ЦЕЛ И МЕТОД НА ИЗПЪЛНЕНИЕ (Как беше реализирана?)</p> <p>Програмата включваше организиране на редовни образователни екскурзии за ученици до местни органични ферми в околностите на София. От началото на проекта са участвали над 200 участници. Курсистите посещаваха ферми, участваха в работилници по отглеждане на култури, компостиране, грижа за почвата и биоразнообразието, и се ангажираха директно с фермерите, за да научат за предизвикателствата и реалностите на селскостопанската работа. Някои ферми по-късно станаха постоянни доставчици на обучителния ресторант на Академията "Talents". Тези пътувания служеха като платформа за обмен на знания, вдъхновение и изграждане на мрежи за сътрудничество между кулинарното образование и местното земеделие.</p> <p>RESULTS (Количествени и качествени ефекти)</p> <p>До момента е установено дългосрочно сътрудничество с шест органични ферми, които доставят пресни продукти на Академията. Проучванията показват, че 95% от участниците съобщават за повишена осведоменост за важността на сезонността и местните съставки. Инициативата също така повлия на планирането на менюто по време на международни стажове, като курсистите все по-често обмислят наличността на местни продукти и въздействието върху околната среда. Фермерите получиха достъп до</p>

	<p>образователни мрежи и повишена видимост на своите предложения. Тази практика засилва интеграцията между гастрономията и местните общности.</p> <p>ЗНАЧИМОСТ ЗА РАЗВИТИЕТО НА КОМПЕТЕНЦИИ (Какво научи персоналот?)</p> <p>Курсистите придобиха практически умения в отговорното снабдяване, оценка на качеството на съставките на място, сезонно планиране на менюто и изчисляване на екологичния отпечатък. Те също така научиха как да комуникират концепцията "farm-to-table", като включват етични и екологични аспекти в представянето на ястията. Преподавателският състав придоби нови инструменти за интегриране на земеделско, екологично и гастрономическо съдържание в учебните програми, насърчавайки интердисциплинарното образование.</p> <p>АНАЛИЗ (Влияние върху качеството на услугите)</p> <p>Практиката подобри качеството на гастрономическите услуги чрез изграждане на автентични взаимоотношения с доставчици, подобряване на разбирането на жизнените цикли на продукта и осигуряване на отговорно планиране на ресурсите. Ресторантите, комуникиращи методи за търсене на продукти, съобщават за повишено доверие на клиентите и по-голям интерес към местните предложения.</p>
<p>СВЪРЗВАНЕ НА ДОБРАТА ПРАКТИКА СЪС СЕРТИФИЦИРАНЕТО</p>	<p>Програмата насърчаваше екологичните стандарти и устойчивото земеделие, като насърчаваше внедряването на местни системи за сертифициране. Това засили осъзнаването за качество, прозрачност и отговорен произход на продукта. Работейки с сертифицирани продукти, курсистите научиха пазарните изисквания и получиха практическа подготовка за работа в ресторанти, съвместими с ESG.</p> <p>АНАЛИЗ – ЗНАЧИМОСТ НА СЕРТИФИЦИРАНЕТО</p> <p>Партньорските ферми преследваха местни органични сертификации, подобрявайки качеството на продуктите и конкурентоспособността. Въпреки че самата практика не беше част от задължителен процес на сертифициране, тя насърчаваше както курсистите, така и фермерите да работят в съответствие с насоките за устойчиво производство и стандартите за качество.</p>
<p>ИЗТОЧНИК НА ДОБРАТА ПРАКТИКА</p>	<p>https://www.hrcacademy.com</p>

ИМЕ НА ПРАКТИКАТА	Хипер-локално градинарство около K59 (Хипер-локално градинарство в HRC Academy)
ДЪРЖАВА НА ИЗПЪЛНЕНИЕ	БЪЛГАРИЯ
ТЕМАТИЧНА ОБЛАСТ	Туризъм, базиран на продукти, / ESG – Околна среда (Е)
ОПИСАНИЕ НА ПРАКТИКАТА	<p>КАКВО ВКЛЮЧВА ПРАКТИКАТА: Практиката беше въведена от HRC Culinary Academy в отговор на ограничения достъп до земеделска земя и необходимостта от повишаване на самостоятелността и моделиране на устойчив градски начин на живот. Целта беше да се покаже, че дори малки пространства — като зоните около обучителния ресторант K59 — могат значително да повлияят на веригите за доставка на съставки чрез намаляване на емисиите от транспорта и подкрепа на биоразнообразието. Градината също се превърна в част от визуалната идентичност на Академията, подчертавайки нейния зелен и самостоятелен характер.</p> <p>ЦЕЛ И МЕТОД НА ИЗПЪЛНЕНИЕ (Как беше реализирана?) Инициативата включваше създаването на микро-градина в кампуса на HRC, непосредствено до ресторант K59. Курсистите участваха в планиране, засаждане, поддръжка и прибиране на билки и зеленчуци, които по-късно бяха използвани за приготвяне на менюто. Дейностите съчетаваха теорията на градското градинарство с кухненска практика — учениците съгласуваха графици за засаждане със сезонните нужди от менюто и научиха управление на природните ресурси при ограничени пространства.</p> <p>RESULTS (Количествени и качествени ефекти) Градината осигуряваше над 15 вида билки и зеленчуци, покривайки приблизително 20% от търсенето на пресни билки през вегетационния сезон. Разходите за закупуване на съставки бяха намалени с 10%. Практиката подобри качеството и свежестта на продукта, оценени както от готвачите, така и от гостите. Градинската естетика затвърди екологично чистия имидж на ресторанта. Курсистите съобщават за по-силна привързаност към работата си, по-добро разбиране на сезонните цикли и усещане за влияние върху качеството на ястията.</p> <p>ЗНАЧИМОСТ ЗА РАЗВИТИЕТО НА КОМПЕТЕНЦИИ (Какво научи персоналът?) Учениците и персоналът придобиха умения в планирането на градското земеделие, компостирането, управлението на водни и светлинни ресурси, както и хармонизирането на циклите на отглеждане с менютата на ресторанти. Те също така научиха как да комуникират "зелената история" на ястията — споделяйки произхода на съставките с гостите, увеличавайки ангажираността. Преподавателският състав натрупа опит в предоставянето на образование, съчетавайки гастрономия с градско</p>

	<p>земеделие и хранителни системи.</p> <p>АНАЛИЗ (Влияние върху качеството на услугите)</p> <p>Гостите на ресторанта оцениха свежестта на съставките и разказването на истории за произхода, което засилваше автентичността на кулинарното преживяване. Инициативата засили репутацията на HRC като институция, съчетаваща образование, качество и устойчивост, като същевременно увеличава интереса на клиентите и медиите към екологичните инициативи.</p>
<p>СВЪРЗВАНЕ НА ДОБРАТА ПРАКТИКА СЪС СЕРТИФИЦИРАНЕТО</p>	<p>АНАЛИЗ – ЗНАЧИМОСТ НА СЕРТИФИЦИРАНЕТО</p> <p>Академията разглеждаше участие в опционални схеми за сертифициране на градско градинарство. Въпреки че сертификацията не беше задължителна, практиката помогна за формализиране и документиране на компетенциите на курсистите в устойчивото производство. Проектът подкрепи разработването на учебни програми, базирани на практика.</p> <p>Опционалната сертификация позволи формално признаване на придобитите компетенции, подкрепи развитието на зелени квалификации и укрепи имиджа на Академията като институция, насърчаваща екологичните иновации.</p>
<p>ИЗТОЧНИК НА ДОБРАТА ПРАКТИКА</p>	<p>https://www.hrcacademy.com / www.k59.bg</p>

ИМЕ НА ПРАКТИКАТА	Здравословно готвене и устойчиво снабдяване – обмен на опит в Erasmus+
ДЪРЖАВА НА ИЗПЪЛНЕНИЕ	БЪЛГАРИЯ / НОРВЕГИЯ
ТЕМАТИЧНА ОБЛАСТ	Туризм, базиран на продукти / ESG – Околна среда и образование
ОПИСАНИЕ НА ПРАКТИКАТА	<p>КАКВО ВКЛЮЧВА ПРАКТИКАТА:</p> <p>Практиката възниква от необходимостта да се повишат компетенциите на персонала на HRC Culinary Academy в устойчивата гастрономия и управлението на хотелиерството. Въпреки че Академията вече беше реализирала инициативи в подкрепа на околната среда вътрешно, тя липсваше директна препратка към стандартите, прилагани от европейските индустриални лидери. Партньорството Erasmus+ с хотел Bristol в Осло създаде пространство за обмен на опит и наблюдение на най-добрите практики в областта на енергийната ефективност, зелените поръчки и процедурите за сертифициране. Проектът позволи противопоставяне на теоретични знания с реална оперативна практика и адаптация на иновативни решения към българските условия.</p> <p>ЦЕЛ И МЕТОД НА ИЗПЪЛНЕНИЕ (Как беше реализирана?)</p> <p>Основната цел беше обучението на обучителния и управленския персонал на HRC в практики с ниски емисии в кухнята, управление на ресурсите, кръгово планиране на менюто и европейски процедури за екологична сертификация. Участниците наблюдаваха зелени оперативни процеси в хотел Bristol в Норвегия и впоследствие въведоха избрани елементи в обучителния ресторант на Академията "Talents". Проектът включваше и обмен на педагогически знания — разработване на нови методи на преподаване, базирани на оперативни данни и устойчиви гастрономически практики.</p> <p>RESULTS (Количествени и качествени ефекти)</p> <p>След обмена участниците въведоха протоколи за пестене на вода и енергия, което доведе до намалени оперативни разходи на ресторанта. Въведена е и интегрирана система за мониторинг на органичните отпадъци в учебната програма на учениците. Качествено проектът засили културата на екологична отговорност сред персонала — увеличавайки мотивацията и ангажираността към споделените екологични цели. Академията придоби по-голямо европейско признание като образователна институция, ориентирана към ESG, чрез разпространение на резултатите от проекти в мрежата Erasmus+.</p> <p>ЗНАЧИМОСТ ЗА РАЗВИТИЕТО НА КОМПЕТЕНЦИИ (Какво научи персоналът?)</p> <p>Персоналът разви компетенции в планирането и прилагането на политики за устойчивост в гастрономията, управлението на енергията и водата, комуникацията на екологичните практики с екипи и гости, както и интегрирането на екологични теми в учебните програми. Преподавателите също придобиха нови дидактически умения, като използване на реални</p>

	<p>оперативни данни като учебен материал. Проектът насърчи рефлексивни нагласи и непрекъснато усъвършенстване в академичния екип.</p> <p>АНАЛИЗ (Влияние върху качеството на услугите) Ресторант Talents отбеляза по-висока ангажираност на гостите и положителна обратна връзка, свързана с прозрачните екологични практики. Ясната комуникация на екологичните действия повиши доверието на клиентите и укрепи репутацията на Академията като институция, подкрепяща зелената трансформация в гастрономията.</p>
<p>СВЪРЗВАНЕ НА ДОБРАТА ПРАКТИКА СЪС СЕРТИФИЦИРАНЕТО</p>	<p>АНАЛИЗ – ЗНАЧИМОСТ НА СЕРТИФИЦИРАНЕТО</p> <p>Въпреки че проектът не доведе до официална сертификация, той съответстваше на стандартите за зелена мобилност Erasmus+ и насоките за устойчивост за сектора HoReCa. Участниците придобиха знания за процедурите за екологична сертификация на ЕС, което създаде основа за бъдещи процеси на формализация.</p> <p>Въпреки липсата на формална сертификация, участниците и партньорските институции придобиха осведоменост за стандартите на ЕС и практически познания за процедурите за сертифициране, което потенциално доведе до бъдещи приложения на международни екологични етикети (например EU Ecolabel).</p>
<p>ИЗТОЧНИК НА ДОБРАТА ПРАКТИКА</p>	<p>https://www.hrcacademy.com/ https://www.bristoloslo.no</p>

ИМЕ НА ПРАКТИКАТА	Откриване на Лигурия – Водене на пътешественици и туристически професионалисти през автентичната душа на региона
ДЪРЖАВА НА ИЗПЪЛНЕНИЕ	ИТАЛИЯ – ЛИГУРИЯ
ТЕМАТИЧНА ОБЛАСТ	Туризъм, базиран на продукти / Устойчив туризъм
ОПИСАНИЕ НА ПРАКТИКАТА	<p>КАКВО ВКЛЮЧВА ПРАКТИКАТА: Въпреки изключителните си природни и културни ценности, Лигурия остава засенчена от по-популярни италиански туристически дестинации като Тоскана или Венеция. Практиката възниква в отговор на нарастващия интерес към преживяванията, наративния и базирания на наследството туризъм. Основната цел беше да се укрепи регионалната идентичност чрез туризъм, основан на автентичен контакт с местната култура, майсторство и кухня, като същевременно се професионализират водещите услуги в съответствие с принципите на устойчиво развитие.</p> <p>ЦЕЛ И МЕТОД НА ИЗПЪЛНЕНИЕ (Как беше реализирана?) Програмата включваше обучителни курсове и работилници за местни водачи и професионалисти от туристическия сектор, съсредоточени върху създаването на последователни наративни туристически маршрути, интегриращи кулинарното наследство, майсторството, историята и пейзажите на Лигурия. В резултат на това бяха разработени тематични пътеки и туристически преживявания, предназначени да ангажират посетителите емоционално, като същевременно управляват туристическите потоци отговорно. Сътрудничеството с местни производители и занаятчии подкрепи малките икономики и запази автентичността.</p> <p>RESULTS (Количествени и качествени ефекти) Инициативата доведе до множество нови партньорства между туристически агенции, водачи и малки местни бизнеси. Интересът към Лигурия като културна дестинация се увеличи, особено сред туристите, търсещи автентични и устойчиви преживявания. Качествено ангажираността на местната общност в създаването на туристически предложения се увеличи, докато посетителите съобщават за по-силно културно потапяне и по-дълбоко разбиране на местната идентичност.</p> <p>ЗНАЧИМОСТ ЗА РАЗВИТИЕТО НА КОМПЕТЕНЦИИ (Какво научи персоналът?) Участниците развиха компетенции в разказването на истории в туризма, интерпретация на наследството, управление на потока от посетители и межкултурна комуникация. Те се научиха да проектират маршрути около емоционални и сетивни преживявания, комбинирайки вкус, история и пейзаж в единни разкази. Водачите и операторите спечелиха доверие като "посланици на Лигурия", а не просто като доставчици на услуги. Инициативата също насърчаваше размисъл върху капацитета за туризъм и отговорното планиране на посещенията.</p>

	<p>АНАЛИЗ (Влияние върху качеството на услугите)</p> <p>Туристите съобщават за по-висока удовлетвореност поради автентичен контакт с местната култура и общности. Това повиши лоялността на посетителите и насърчи повторни посещения и препоръки за Лигурия като уникална дестинация в Италия.</p>
<p>СВЪРЗВАНЕ НА ДОБРАТА ПРАКТИКА СЪС СЕРТИФИЦИРАНЕТО</p>	<p>АНАЛИЗ – ЗНАЧИМОСТ НА СЕРТИФИЦИРАНЕТО</p> <p>Водачите можеха да получат доброволни регионални или индустриални сертификати в екотуризма и културния туризъм, което повишаваше доверието и заетостта в тематичния туризъм. Сертифицираните водачи често се избираха за тематични турове и се резервираха предварително, което подобряваше видимостта на пазара и потвърждаваше качеството на услугите.</p>
<p>ИЗТОЧНИК НА ДОБРАТА ПРАКТИКА</p>	<p>https://www.sviluppiliguria.it/</p>

ИМЕ НА ПРАКТИКАТА	Откриване на Лигурия с Фабио Бонджорни – Еноастрономическо разказване на истории в "Food Circus"
ДЪРЖАВА НА ИЗПЪЛНЕНИЕ	ИТАЛИЯ – ЛИГУРИЯ
ТЕМАТИЧНА ОБЛАСТ	Туризъм, базиран на продукти / Наративен туризъм
ОПИСАНИЕ НА ПРАКТИКАТА	<p>КАКВО ВКЛЮЧВА ПРАКТИКАТА: Практиката възниква от необходимостта да се модернизират регионалните методи за кулинарно и културно наследство. Традиционната туристическа промоция често разчиташе на статични формати като брошури и пътеводители, предлагайки ограничена емоционална ангажираност. Проектът "Food Circus" на Фабио Бонджорни отговори на нарастващата роля на разказването на истории и дигиталните медии в насърчаването на кулинарния туризъм. Основната цел беше да се свържат местните продуценти с модерна аудитория — млада, дигитално владееща и търсеца автентичност и по-дълбоки преживявания.</p> <p>ЦЕЛ И МЕТОД НА ИЗПЪЛНЕНИЕ (Как беше реализирана?) Проектът произвеждаше подкасти и видео съдържание, в които Фабио Бонджорни — готвач, кулинарен експерт и разказвач — представяше местни ястия, вина, занаятчийски и лигурийски пейзажи. Сътрудничеството с регионални винени консорциуми, готвачи и културни организации осигури последователно регионално разказване на истории. Съдържанието се разпространяваше чрез социални медии, стрийминг платформи и регионални уебсайтове, достигайки до вътрешна и международна аудитория.</p> <p>RESULTS (Количествени и качествени ефекти) Подкастът "Food Circus" спечели стотици нови абонати и висока ангажираност в социалните мрежи. Посещенията на представени винарни, ферми и ресторанти се увеличиха. Проектът засили сътрудничеството между местните заинтересовани страни, които преди това са действали независимо. Качествено тя изгради модерна лигурийска идентичност — автентична, но предавана чрез съвременен медиен език.</p> <p>ЗНАЧИМОСТ ЗА РАЗВИТИЕТО НА КОМПЕТЕНЦИИ (Какво научи персоналетът?) Участниците в проекта — от продуценти до водачи и готвачи — развиха компетенции в създаването на дигитално съдържание, наративен маркетинг и междусекторно сътрудничество. Инициативата повиши осведомеността за разказването на истории като образователен и промоционален инструмент за устойчив туризъм. Екипът на Бонджорни придоби умения в адаптацията на съдържание между различни платформи и изграждането на брендиране на дестинация, базирано на емоция и опит.</p> <p>АНАЛИЗ (Влияние върху качеството на услугите) Инициативата засили марката на региона като привлекателен, модерен и автентичен. Това улесни емоционалните връзки с публиката, увеличавайки</p>

	<p>лоялността и интереса към посещенията. Туристическите професионалисти бяха вдъхновени да възприемат креативни подходи за промоция и да професионализират услугите.</p>
<p>СВЪРЗВАНЕ НА ДОБРАТА ПРАКТИКА СЪС СЕРТИФИЦИРАНЕТО</p>	<p>АНАЛИЗ – ЗНАЧИМОСТ НА СЕРТИФИЦИРАНЕТО</p> <p>Въпреки че не е официално сертифицирана, практиката е в съответствие с регионалните туристически стратегии и етичните комуникационни стандарти на устойчивия туризъм. Тя вдъхнови професионалисти да преминат обучение и сертификация в дигитален маркетинг, разказване на истории и кулинарна промоция.</p> <p>Въпреки че самият проект не беше официално сертифициран, той вдъхнови професионалистите да продължат професионалното си развитие и да получат сертификати в областта на дигиталното промотиране и кулинарния туризъм.</p>
<p>ИЗТОЧНИК НА ДОБРАТА ПРАКТИКА</p>	<p>https://foodcircus.ithttps://www.visitaly.eu/places/liguriahttps://www.instagram.com/foodcircus_it</p>

ИМЕ НА ПРАКТИКАТА	КУЛИНАРНА ПЪТЕКА – Участие в проект по програма Interreg
ДЪРЖАВА НА ИЗПЪЛНЕНИЕ	ДУНАВСКИ РЕГИОН / СТРАНИ ОТ ЦЕНТРАЛНА И ИЗТОЧНА ЕВРОПА
ТЕМАТИЧНА ОБЛАСТ	Туризм, базиран на продукти
ОПИСАНИЕ НА ПРАКТИКАТА	<p>КАКВО ВКЛЮЧВА ПРАКТИКАТА:</p> <p>Проектът е разработен в отговор на нуждата от опазване и популяризиране на кулинарното наследство на дунавския регион, който обхваща множество култури, традиции и етнически кухни. Съвременният туризъм често маргинализира местните вкусове в полза на стандартизирани гастрономически предложения, което води до изчезването на уникални рецепти и кулинарни техники. Практиката имаше за цел да укрепи регионалната идентичност, като позиционира кухнята като ключов елемент от туристическото и образователно предложение.</p> <p>ЦЕЛ И МЕТОД НА ИЗПЪЛНЕНИЕ (Как беше реализирана?)</p> <p>В рамките на проекта Interreg, HRC Кулинари Академи България ръководеше образователния компонент. Разработени бяха специализирани учебни модули, обхващащи етнически кухни, гастрономическо разказване на истории и устойчиво местно снабдяване. Обучението беше насочено към курсисти от кулинарни училища, професионалисти от HoReCa и туристически гидове. Материалите бяха използвани в трансгранични дейности и в рамките на платформа за споделени знания, фокусирана върху дунавската регионална кухня.</p> <p>РЕЗУЛТАТИ (Количествени и качествени ефекти)</p> <p>Създадена беше интегрирана образователна програма, достъпна за партньори по проекти в няколко страни от ЕС. Разработените учебни модули увеличиха познанията си за местната кухня и подпомогнаха ресторантьорите да пресъздават традиционни ястия. Програмата също така стимулира интереса към кулинарния туризъм в региона. Местни рецепти бяха документирани и включени в рекламни материали и туристически маршрути. Качествено участниците придобиха по-голяма осъзнатост за стойността на местните традиции и тяхната роля в привличането на по-съзнателни и ангажирани туристи.</p> <p>ЗНАЧИМОСТ ЗА РАЗВИТИЕТО НА КОМПЕТЕНЦИИ (Какво научи персоналът?)</p> <p>Служителите на HRC и проектните партньори развиха компетенции в проектирането на образователни програми, които съчетават кулинарно наследство с модерни методи на преподаване. Те научиха как да прилагат разказването на истории в гастрономията, да интегрират културни елементи в менютата и да си сътрудничат отвъд граници, за да популяризират местната кухня. Проектът също така засили уменията в управлението на проекти, международната координация и използването на инструменти, които</p>

	<p>насърчават гастрономията като ключов компонент на регионалната идентичност.</p> <p>АНАЛИЗ (Влияние върху качеството на услугите) Ресторанти и ферми, участващи в проекта, започнаха да подчертават по-добре местната идентичност, да въвеждат етнически ястия в менюто и да акцентират върху културния си произход, увеличавайки ангажираността и удовлетвореността на гостите. Чрез образованието туристическите услуги получиха нови инструменти за изграждане на клиентски преживявания, базирани на местната кухня.</p>
<p>СВЪРЗВАНЕ НА ДОБРАТА ПРАКТИКА СЪС СЕРТИФИЦИРАНЕТО</p>	<p>АНАЛИЗ – ЗНАЧИМОСТ НА СЕРТИФИЦИРАНЕТО Проектът беше реализиран в рамките на програмата Interreg на ЕС, която подкрепя трансграничното сътрудничество и интегрира подходи за устойчиво развитие. Както програмата, така и нейните участници функционираха в съответствие със стандартите на ЕС за качество, образование и секторна сертификация.</p> <p>Подкрепата от Interreg повиши престижа на проекта и улесни адаптацията на резултатите му в други страни от региона. Екипът на HRC използва опита, за да разработи допълнителни инициативи, свързани с кулинарното образование.</p>
<p>ИЗТОЧНИК НА ДОБРАТА ПРАКТИКА</p>	<p>https://www.interreg-danube.eu/ https://www.hrcacademy.com/</p>

ИМЕ НА ПРАКТИКАТА	Предизвикателство "Черна кутия" с картографиране на местни доставчици
ДЪРЖАВА НА ИЗПЪЛНЕНИЕ	БЪЛГАРИЯ
ТЕМАТИЧНА ОБЛАСТ	Туризм, базиран на продукти
ОПИСАНИЕ НА ПРАКТИКАТА	<p>КАКВО ВКЛЮЧВА ПРАКТИКАТА:</p> <p>Практиката е разработена, за да доближи бъдещите готвачи до местните хранителни източници и да повиши креативността и устойчивостта им на стрес при реални кулинарни предизвикателства. В контекста на гастрономическата глобализация, кулинарните училища все по-често търсят начини да насърчават регионалните съставки и сътрудничеството с малки производители. HRC Culinary Academy съчетава образованието с геймификация, създавайки преживяване, което преподава, ангажира и изгражда мрежи между курсистите и местния пазар.</p> <p>ЦЕЛ И МЕТОД НА ИЗПЪЛНЕНИЕ (Как беше реализирана?)</p> <p>Като част от кулинарните курсове през третия семестър, курсистите получават така наречената "Черна кутия", съдържаща набор от мистериозни съставки, доставени изключително от малки местни производители. Тяхната задача е да създадат пълно меню — предястие, основно ястие и десерт — в определен срок, като се придържат към принципите на устойчиво готвене. Учениците работят в екипи, развивайки умения за сътрудничество, разпределение на задачите и управление на времето. Всяко издание на предизвикателството включва аналитичен компонент: участниците идентифицират и описват доставчиците, създавайки карта на местните вериги за доставки.</p> <p>РЕЗУЛТАТИ (Количествени и качествени ефекти)</p> <p>От старта му през 2022 г. повече от 120 ученици са участвали в предизвикателството. Беше установено сътрудничество с над 30 местни производители на храни от София и околните региони. Създадена е карта за контакти с доставчици, която по-късно се използва както в образованието, така и от завършилите, които откриват собствени бизнеси. Учениците показаха повишена креативност и подобрена способност да работят със сезонни и нетрадиционни продукти. Ресторантите, управлявани от завършили курсисти, започнаха да черпят по-често от местни доставчици, което положително повлия на имиджа на марката и качеството на ястията.</p> <p>ЗНАЧИМОСТ ЗА РАЗВИТИЕТО НА КОМПЕТЕНЦИИ (Какво научи персоналът?)</p> <p>Курсистите придобиха умения в управлението на менюто при условия на несигурност и ограничена наличност на съставки. Те се запознаха с местния производствен пейзаж и се научиха да работят с продукти с разнообразни характеристики. Меките умения като комуникация в екип и устойчивост на стрес бяха засилени. Преподавателите подобриха способността си да</p>

	<p>оценяват иновациите и креативността в кухнята и да проектират учебни ситуации, базирани на реални пазарни предизвикателства.</p> <p>АНАЛИЗ (Влияние върху качеството на услугите) Чрез картографиране на местни доставчици, ресторантите, управлявани от възпитаници на HRC, получиха по-лесен достъп до пресни и автентични продукти. Качеството на ястията се подобри, а клиентите оцениха популяризирането на местната кухня и прозрачността относно избора на съставки.</p>
<p>СВЪРЗВАНЕ НА ДОБРАТА ПРАКТИКА СЪС СЕРТИФИЦИРАНЕТО</p>	<p>АНАЛИЗ – ЗНАЧИМОСТ НА СЕРТИФИЦИРАНЕТО Въпреки че практиката не е част от формален процес на сертифициране, тя е в съответствие с европейските стандарти за устойчиво гастрономическо образование и развитие на професионални компетенции. Той може да служи като отправна точка в обучението, свързано с кулинарни сертификати и системи за качество, базирани на местността.</p> <p>Практиката осигурява силна подготовка за получаване на сертификати, свързани с екологичната и местната гастрономия. Учениците по-добре разбират очакванията на устойчивия пазар и са готови да работят в съответствие с екологичната етика.</p>
<p>ИЗТОЧНИК НА ДОБРАТА ПРАКТИКА</p>	<p>www.hrcacademy.com</p>