

Dobre praktyki w turystyce

Turystyka produktowa



Finansowane przez
Unię Europejską



TURYSTYKA PRODUKTOWA- PRZYKŁADY DOBRYCH PRAKTYK

NAZWA PRAKTYKI	Zero Waste Recipe Lab
KRAJ WDROŻENIA	BUŁGARIA
OBSZAR TEMATYCZNY	Turystyka produktowa / ESG – Środowisko (E)
OPIS PRAKTYKI	<p>NA CZYM POLEGA PRAKTYKA:</p> <p>Zero Waste Recipe Lab to praktyczna inicjatywa edukacyjna realizowana od 2023 roku w HRC Culinary Academy w Sofii. Praktyka polega na organizowaniu warsztatów kulinarnych dla studentów i profesjonalnych kucharzy, których celem jest projektowanie posiłków w duchu filozofii zero waste. Uczestnicy uczą się technik pełnego wykorzystania składników (np. skórek, łądy, pestek), planowania porcji, metod konserwowania produktów oraz kreatywnego przetwarzania resztek jedzenia.</p> <p>CEL I SPOSÓB WDROŻENIA (Jak przebiegała realizacja?)</p> <p>W ramach warsztatów uczestnicy analizują również wpływ marnowania żywności na środowisko oraz budżet gospodarstwa domowego czy restauracji, co pozwala im zintegrować zasady zrównoważonego rozwoju z codzienną praktyką kuchenną. Dzięki temu projekt łączy edukację kulinarną z odpowiedzialnością środowiskową i stanowi ciekawą ofertę turystyki kulinarnej, przyciągając świadomych ekologicznie uczestników z różnych krajów. Praktyka może być łatwo adaptowana w innych szkołach gastronomicznych, gospodarstwach agroturystycznych czy hotelach, jako element budowania odpowiedzialnej oferty kulinarnej.</p> <p>REZULTATY (Efekty ilościowe i jakościowe) Od 2023 roku w zajęciach wzięło udział ponad 150 uczestników – studenci, absolwenci i zawodowi kucharze. Przeprowadzone audyty odpadów wykazały redukcję organicznych odpadów kuchennych na poziomie 25–30% na jedno menu po ukończeniu warsztatów. Program przełożył się także na praktykę zawodową – restauracje prowadzone przez absolwentów HRC zaczęły wdrażać systemy monitorowania odpadów, kompostowanie oraz nowe procedury magazynowania żywności. Uczestnicy zgłaszali wzrost kreatywności w projektowaniu dań, większą świadomość wpływu kuchni na środowisko oraz lepsze przygotowanie do pracy w gastronomii zorientowanej na ESG.</p> <p>ZNACZENIE DLA ROZWOJU KOMPETENCJI (Czego nauczyła się kadra?)</p> <p>Zarówno kadra, jak i uczestnicy rozwinęli umiejętności w zakresie zarządzania surowcami, planowania produkcji, kontroli stanów magazynowych, oceny śladu środowiskowego i odpowiedzialności ekologicznej. Uczestnicy nauczyli się analizować cały system produkcji żywności – od łańcucha dostaw, przez obróbkę, po prezentację dań.</p>



Finansowane przez
Unię Europejską



	<p>Wzmocniono kompetencje pracy zespołowej dzięki wspólnemu projektowaniu niskoemisyjnych menu. Instruktorzy zdobyli doświadczenie w mierzeniu efektów nauczania związanych ze zrównoważoną gastronomią oraz w integrowaniu zielonych kompetencji z programem nauczania.</p> <p>ANALIZA (Wpływ na jakość usług)</p> <p>Wdrożenie technik zero waste wspiera efektywne zarządzanie kuchnią, redukuje koszty i wzmacnia doświadczenie gastronomiczne klientów. Restauracje prowadzone przez absolwentów zgłaszały wzrost satysfakcji gości dzięki ekologicznej narracji marki oraz bardziej kreatywnym, sezonowym i zrównoważonym menu.</p>
<p>POWIĄZANIE DOBREJ PRAKTYKI Z CERTYFIKACJĄ</p>	<p>ANALIZA – ZNACZENIE CERTYFIKACJI</p> <p>Akademia współpracuje z międzynarodowymi organizacjami promującymi zrównoważoną gastronomię, takimi jak Worldchefs Sustainability Education for Culinary Professionals, choć sam program Zero Waste Lab nie jest formalnie certyfikowany. Uczestnicy zdobywają jednak konkretne kompetencje w zakresie kuchni ekologicznej i efektywnego zarządzania zasobami, co wzmacnia ich przygotowanie zawodowe i pozycję na rynku pracy.</p>
<p>ŹRÓDŁO DOBREJ PRAKTYKI</p>	<p>https://www.hrcacademy.com</p>



Finansowane przez
Unię Europejską



NAZWA PRAKTYKI	Sustainable Agriculture Field Trips (Edukacyjne wyjazdy na ekologiczne farmy)
KRAJ WDROŻENIA	BUŁGARIA
OBSZAR TEMATYCZNY	Turystyka produktowa / ESG – środowisko (E), społeczna odpowiedzialność (S)
OPIS PRAKTYKI	<p>NA CZYM POLEGA PRAKTYKA: Praktyka została opracowana przez HRC Culinary Academy w odpowiedzi na rosnącą potrzebę budowania świadomości przyszłych szefów kuchni na temat pochodzenia składników oraz znaczenia zrównoważonego rolnictwa. Współczesna edukacja kulinarna często pomija praktyczne aspekty produkcji żywności, przez co studenci mają ograniczony kontakt z realiami pracy na roli. Celem inicjatywy było zbudowanie pomostu między edukacją gastronomiczną a rolnictwem, wzmocnienie szacunku dla lokalnych producentów, promowanie krótkich łańcuchów dostaw oraz rozwijanie odpowiedzialnych postaw zakupowych i świadomości ekologicznej.</p> <p>CEL I SPOSÓB WDROŻENIA (Jak przebiegała realizacja?) Program zakładał organizację regularnych wyjazdów edukacyjnych dla studentów na lokalne farmy ekologiczne w okolicach Sofii. Od początku projektu wzięło w nim udział ponad 200 uczestników. Studenci odwiedzali gospodarstwa, brali udział w warsztatach z zakresu uprawy roślin, kompostowania, dbałości o glebę i bioróżnorodność, a także rozmawiali bezpośrednio z rolnikami o wyzwaniach i realiach pracy w sektorze rolnym. Część gospodarstw została później stałymi dostawcami produktów do restauracji akademickiej „Talents”. Wyjazdy te stały się platformą wymiany wiedzy, inspiracji i budowania sieci współpracy między edukacją gastronomiczną a lokalnym rolnictwem.</p> <p>REZULTATY (Efekty ilościowe i jakościowe) Do tej pory nawiązano stałą współpracę z 6 ekologicznymi farmami, które dostarczają świeże produkty do akademii. Ankiety wskazują, że 95% uczestników zadeklarowało wzrost świadomości na temat znaczenia sezonowości i lokalnych składników. Efektem była również zmiana podejścia do komponowania menu podczas staży zagranicznych – studenci częściej kierowali się dostępnością lokalnych produktów i ich wpływem na środowisko. Z kolei rolnicy zyskali dostęp do sieci edukacyjnych i zwiększyli widoczność swojej oferty. Praktyka wzmocniła integrację między gastronomią a lokalnymi społecznościami.</p> <p>ZNACZENIE DLA ROZWOJU KOMPETENCJI (Czego nauczyła się kadra?) Studenci zdobyli praktyczne kompetencje w zakresie odpowiedzialnego zaopatrzenia, oceny jakości składników u źródła, sezonowego planowania menu oraz kalkulacji śladu środowiskowego. Nauczyli się</p>



Finansowane przez
Unię Europejską



	<p>również lepiej komunikować koncepcję „od pola do stołu”, uwzględniając aspekty etyczne i ekologiczne w prezentacji dań. Kadra dydaktyczna zyskała nowe narzędzia do integracji treści rolniczych, środowiskowych i gastronomicznych w ramach programów nauczania, rozwijając nauczanie interdyscyplinarne.</p> <p>ANALIZA (Wpływ na jakość usług) Praktyka poprawiła jakość usług gastronomicznych poprzez budowanie autentycznych relacji z dostawcami, lepsze rozumienie cyklu życia produktu oraz odpowiedzialne planowanie zasobów. Restauracje, które zaczęły komunikować sposób pozyskiwania produktów, odnotowały wzrost zaufania klientów oraz większe zainteresowanie ofertą opartą na lokalnych składnikach.</p>
<p>POWIĄZANIE DOBREJ PRAKTYKI Z CERTYFIKACJĄ</p>	<p>Program promował standardy ekologiczne i zrównoważone rolnictwo, zachęcając do wdrażania lokalnych systemów certyfikacji. Wzmocniło to świadomość w zakresie jakości, przejrzystości i odpowiedzialnego pochodzenia produktów. Studenci, pracując z certyfikowanymi produktami, poznali wymagania rynkowe i zyskali praktyczne przygotowanie do pracy w restauracjach dbających o zgodność z zasadami ESG.</p> <p>Powiązanie z certyfikacją (Czy była częścią procesu certyfikacyjnego?) Współpracujące gospodarstwa dążyły do uzyskania lokalnych certyfikatów ekologicznych, co poprawiało jakość produktów i podnosiło ich konkurencyjność. Choć sama praktyka nie była częścią obowiązkowego procesu certyfikacyjnego, zachęcała zarówno studentów, jak i rolników do działania zgodnie z wytycznymi zrównoważonej produkcji i standardami jakości.</p>
<p>ŹRÓDŁO DOBREJ PRAKTYKI</p>	<p>https://www.hrcacademy.com</p>



Finansowane przez
Unię Europejską



NAZWA PRAKTYKI	Hyper-local Gardening around K59 (Hiperlokalne ogrodnictwo przy Akademii HRC)
KRAJ WDROŻENIA	BUŁGARIA
OBSZAR TEMATYCZNY	Turystyka produktowa / ESG – środowisko (E)
OPIS PRAKTYKI	<p>NA CZYM POLEGA PRAKTYKA: Praktyka została wdrożona przez HRC Culinary Academy jako odpowiedź na ograniczony dostęp do gruntów rolnych oraz potrzebę zwiększenia samowystarczalności i modelowania zrównoważonego stylu życia w warunkach miejskich. Celem było pokazanie studentom, że nawet niewielka przestrzeń – np. przy restauracji szkolnej K59 – może realnie wpłynąć na łańcuch dostaw składników, ograniczając emisje transportowe i wspierając różnorodność biologiczną. Ogród stał się również elementem tożsamości wizualnej Akademii, sygnalizując jej zielony, samowystarczalny charakter.</p> <p>CEL I SPOSÓB WDROŻENIA (Jak przebiegała realizacja?) Inicjatywa zakładała założenie mikroogrodu na terenie kampusu HRC, bezpośrednio przy restauracji K59. Studenci zostali zaangażowani w planowanie, sadzenie, pielęgnację i zbiór ziół oraz warzyw wykorzystywanych później w menu. Zajęcia łączyły teorię ogrodnictwa miejskiego z praktyką kuchenną – uczniowie dostosowywali harmonogramy sadzenia do sezonowych potrzeb menu i uczyli się zarządzania naturalnymi zasobami w warunkach ograniczonej przestrzeni.</p> <p>REZULTATY (Efekty ilościowe i jakościowe) Ogród dostarczył ponad 15 gatunków ziół i warzyw, co pokryło ok. 20% zapotrzebowania restauracji na świeże zioła w sezonie wegetacyjnym. Udało się również obniżyć koszty zakupu składników o 10%. Praktyka wpłynęła na poprawę jakości produktów i świeżości potraw, co docenili zarówno kucharze, jak i goście. Estetyka ogrodu wzmocniła wizerunek restauracji jako miejsca przyjaznego środowisku. Studenci deklarowali większe przywiązanie do własnej pracy, lepsze zrozumienie rytmu sezonów oraz poczucie wpływu na jakość dań.</p> <p>ZNACZENIE DLA ROZWOJU KOMPETENCJI (Czego nauczyła się kadra?) Studenci i pracownicy nabyli konkretne umiejętności z zakresu planowania upraw miejskich, kompostowania, zarządzania zasobami wodnymi i świetlnymi oraz harmonizacji cyklu upraw z menu restauracyjnym. Uczyli się też jak komunikować „zieloną historię” potraw – czyli dzielić się z gośćmi opowieścią o pochodzeniu składników, co zwiększało zaangażowanie klientów. Kadra dydaktyczna zyskała doświadczenie w prowadzeniu edukacji łączącej gastronomię z miejskim rolnictwem i systemami żywnościowymi.</p> <p>Wpływ na jakość usług Goście restauracji doceniali świeżość składników i opowieść o ich pochodzeniu, co wzmocniło autentyczność doświadczenia kulinarnego.</p>



Finansowane przez
Unię Europejską



	<p>Wzmocniło to także reputację HRC jako miejsca łączącego edukację, jakość i zrównoważony rozwój. Dodatkowym efektem był wzrost zainteresowania klientów oraz mediów inicjatywami ekologicznymi Akademii.</p>
<p>POWIĄZANIE DOBREJ PRAKTYKI Z CERTYFIKACJĄ</p>	<p>ANALIZA – ZNACZENIE CERTYFIKACJI</p> <p>Akademia rozważała udział w opcjonalnym procesie certyfikacji miejskiego ogrodnictwa. Choć certyfikacja nie była wymagana, praktyka posłużyła do sformalizowania i dokumentowania nabytych kompetencji studentów w zakresie zrównoważonej produkcji. Projekt ten wspierał również rozwój programu nauczania opartego na praktyce.</p> <p>Certyfikacja (opcjonalna) pozwalała na formalne uznanie kompetencji zdobytych przez studentów, wspierała rozwój zielonych kwalifikacji oraz wzmocniała wizerunek Akademii jako instytucji edukacyjnej promującej ekologiczne innowacje.</p>
<p>ŹRÓDŁO DOBREJ PRAKTYKI</p>	<p>https://www.hrcacademy.com / www.k59.bg</p>



Finansowane przez
Unię Europejską



NAZWA PRAKTYKI	Healthy Cooking & Sustainable Sourcing – Erasmus+ Experience Exchange (Zdrowe gotowanie i zrównoważone zaopatrzenie – wymiana doświadczeń w ramach Erasmus+)
KRAJ WDROŻENIA	BUŁGARIA / NORWEGIA
OBSZAR TEMATYCZNY	Turystyka produktowa / ESG – środowisko i edukacja
OPIS PRAKTYKI	<p>NA CZYM POLEGA PRAKTYKA:</p> <p>Praktyka powstała z potrzeby podniesienia kompetencji kadry HRC Culinary Academy w zakresie zrównoważonego zarządzania gastronomią i hotelarstwem. Choć Akademia już wcześniej wdrażała działania proekologiczne na własnym gruncie, brakowało jej bezpośredniego odniesienia do standardów stosowanych przez europejskich liderów branży. Partnerstwo w ramach programu Erasmus+ z hotelem Bristol w Oslo stworzyło przestrzeń do wymiany doświadczeń, obserwacji praktyk w zakresie efektywności energetycznej, zielonych zamówień i procedur certyfikacyjnych. Projekt pozwolił na zderzenie wiedzy teoretycznej z praktyką oraz umożliwił adaptację innowacyjnych rozwiązań w realiach bułgarskich.</p> <p>CEL I SPOSÓB WDROŻENIA (Jak przebiegała realizacja?)</p> <p>Głównym celem było przeszkolenie kadry instruktorskiej i menedżerskiej HRC w zakresie praktyk kuchni niskoemisyjnej, zarządzania zasobami, planowania menu w duchu cyrkularnej ekonomii oraz procedur uzyskiwania europejskich certyfikatów ekologicznych. W ramach programu uczestnicy obserwowali funkcjonowanie zielonych procesów w hotelu Bristol w Norwegii, a następnie wdrażali wybrane elementy w restauracji Akademii – Talents. Projekt uwzględniał także wymianę wiedzy pedagogicznej: opracowanie nowych metod nauczania na podstawie danych operacyjnych i praktyk z zakresu zrównoważonej gastronomii.</p> <p>REZULTATY (Efekty ilościowe i jakościowe)</p> <p>Po powrocie z wymiany uczestnicy wdrożyli protokoły oszczędzania wody i energii, co przyczyniło się do spadku kosztów operacyjnych restauracji. Wprowadzono również system monitorowania odpadów organicznych, który został włączony do programu nauczania studentów. Jakościowo, projekt wzmocnił kulturę odpowiedzialności ekologicznej wśród pracowników – wzrosła ich motywacja i zaangażowanie we wspólne cele środowiskowe. Akademia zyskała też większą rozpoznawalność na arenie europejskiej jako instytucja kształcąca w duchu ESG, dzięki upowszechnianiu wyników projektu w sieci Erasmus+.</p> <p>ZNACZENIE DLA ROZWOJU KOMPETENCJI (Czego nauczyła się kadra?)</p> <p>Kadra rozwinęła kompetencje w zakresie: planowania i wdrażania polityki zrównoważonego rozwoju w gastronomii, zarządzania energią i wodą, komunikowania praktyk ekologicznych zespołom i klientom oraz integracji zagadnień środowiskowych z programem nauczania. Instruktorzy nabyli także nowe umiejętności dydaktyczne – np. wykorzystywanie danych z realnych działań operacyjnych jako materiału do nauczania. Projekt sprzyjał rozwojowi postawy refleksyjnej i ciągłego doskonalenia w zespole</p>



**Finansowane przez
Unię Europejską**



	akademickim. ANALIZA (Wpływ na jakość usług) Restauracja Talents odnotowała większe zaangażowanie gości oraz pozytywne opinie związane z transparentnym podejściem do kwestii środowiskowych. Przejrzyste komunikowanie działań proekologicznych zwiększyło zaufanie klientów oraz poprawiło reputację Akademii jako instytucji wspierającej zieloną transformację branży gastronomicznej.
POWIĄZANIE DOBREJ PRAKTYKI Z CERTYFIKACJĄ	ANALIZA – ZNACZENIE CERTYFIKACJI Choć projekt nie prowadził do formalnego uzyskania certyfikatu, był zgodny ze standardami zielonej mobilności Erasmus+ oraz wytycznymi dotyczącymi zrównoważonych praktyk w branży HoReCa. Uczestnicy zdobyli wiedzę na temat procedur certyfikacji środowiskowych obowiązujących w UE, co stanowi bazę dla przyszłych procesów formalizacji działań. Choć brak formalnej certyfikacji, uczestnicy i instytucje partnerskie zyskali świadomość standardów unijnych oraz wiedzę praktyczną o procedurach certyfikacyjnych, co może skutkować przyszłym ubieganiem się o międzynarodowe oznaczenia środowiskowe (np. EU Ecolabel).
ŹRÓDŁO DOBREJ PRAKTYKI	https://www.hrcacademy.com/ / https://www.bristoloslo.no



**Finansowane przez
 Unię Europejską**



NAZWA PRAKTYKI	Odkrywanie Ligurii – Przewodnictwo dla podróżnych i profesjonalistów turystyki po autentycznej duszy regionu
KRAJ WDROŻENIA	WŁOCHY – LIGURIA
OBSZAR TEMATYCZNY	Turystyka produktowa / zrównoważona
OPIS PRAKTYKI	<p>NA CZYM POLEGA PRAKTYKA: Liguria, mimo wyjątkowych walorów przyrodniczych i kulturowych, pozostawała w cieniu popularniejszych włoskich destynacji turystycznych, takich jak Toskania czy Wenecja. Praktyka powstała jako odpowiedź na rosnące zainteresowanie turystyką doświadczalną, narracyjną i opartą na lokalnym dziedzictwie. Głównym celem było wzmocnienie tożsamości regionu poprzez turystykę opartą na autentycznym kontakcie z lokalną kulturą, rzemiosłem i kuchnią oraz profesjonalizacja przewodnictwa w duchu zrównoważonego rozwoju.</p> <p>CEL I SPOSÓB WDROŻENIA (Jak przebiegała realizacja?) Program objął szkolenia i warsztaty dla lokalnych przewodników i pracowników sektora turystycznego, które koncentrowały się na budowaniu spójnych, narracyjnych tras turystycznych integrujących dziedzictwo kulinarne, rzemiosło, historię i krajobraz Ligurii. W efekcie opracowano tematyczne szlaki i doświadczenia turystyczne zorientowane na angażowanie emocjonalne gości oraz świadome zarządzanie ruchem turystycznym. Dodatkowo nawiązano współpracę z lokalnymi producentami i rzemieślnikami, wspierając gospodarki małoskalowe i zachowując autentyczność oferty.</p> <p>REZULTATY (Efekty ilościowe i jakościowe) Inicjatywa przyczyniła się do powstania wielu nowych partnerstw między biurami podróży, przewodnikami a małymi lokalnymi firmami. Zauważalny był wzrost zainteresowania Ligurią jako destynacją kulturową, szczególnie wśród turystów poszukujących autentycznych i zrównoważonych doświadczeń. Z perspektywy jakościowej, wzrosło zaangażowanie lokalnych społeczności w kreowanie oferty turystycznej, a odwiedzający deklarowali większe poczucie zanurzenia kulturowego i lepsze zrozumienie lokalnej tożsamości.</p> <p>ZNACZENIE DLA ROZWOJU KOMPETENCJI (Czego nauczyła się kadra?) Uczestnicy projektu rozwinęli kompetencje w zakresie tworzenia narracji turystycznej, interpretacji dziedzictwa, zarządzania ruchem turystycznym oraz komunikacji międzykulturowej. Nauczyli się budować trasy turystyczne wokół emocjonalnych i sensorycznych doświadczeń, łącząc smak, historię i krajobraz w spójną opowieść. Przewodnicy i operatorzy zyskali pewność siebie jako „ambasadorzy Ligurii”, a nie tylko usługodawcy. Inicjatywa sprzyjała także refleksji nad nośnością turystyczną regionu i odpowiedzialnym planowaniem wizyt.</p> <p>ANALIZA (Wpływ na jakość usług) Turyści deklarowali większą satysfakcję z odwiedzin dzięki autentycznemu kontaktowi z kulturą lokalną i ludzi z nią związanych. Podniosło to lojalność</p>



**Finansowane przez
Unię Europejską**



	<p>odwiedzających wobec regionu oraz zachęciło do powrotów lub rekomendacji Ligurii jako wyjątkowego miejsca na mapie Włoch.</p>
<p>POWIĄZANIE DOBREJ PRAKTYKI Z CERTYFIKACJĄ</p>	<p>ANALIZA – ZNACZENIE CERTYFIKACJI Przewodnicy mogli uzyskać dobrowolne certyfikaty regionalne lub branżowe w zakresie ekoturystyki i turystyki kulturowej, co zwiększało ich wiarygodność i szanse na zatrudnienie przy turystyce tematycznej. Przewodnicy, którzy ukończyli certyfikowane szkolenia, byli częściej wybierani do prowadzenia wycieczek tematycznych i byli rezerwowani z wyprzedzeniem. Certyfikaty zwiększyły ich widoczność na rynku i potwierdzały jakość świadczonych usług.</p>
<p>ŹRÓDŁO DOBREJ PRAKTYKI</p>	<p>https://www.sviluppiliguria.it/ – Inicjatywy regionalne na rzecz turystyki w Ligurii</p>



Finansowane przez
Unię Europejską



NAZWA PRAKTYKI	Odkrywanie Ligurii z Fabio Bongiorno – storytelling enogastronomiczny w ramach „Food Circus”
KRAJ WDROŻENIA	WŁOCHY – LIGURIA
OBSZAR TEMATYCZNY	Turystyka produktowa / narracyjna
OPIS PRAKTYKI	<p>NA CZYM POLEGA PRAKTYKA: Praktyka zrodziła się z potrzeby unowocześnienia sposobów promowania regionalnego dziedzictwa kulinarnego i kulturowego. Tradycyjna promocja turystyczna często ograniczała się do statycznych form, takich jak broszury i przewodniki, które nie angażowały emocjonalnie odbiorców. Projekt „Food Circus” autorstwa Fabio Bongiorno odpowiedział na rosnące znaczenie storytellingu i mediów cyfrowych jako narzędzi promocji turystyki kulinarnej. Głównym celem było połączenie lokalnych producentów z nowoczesnym odbiorcą – młodszym, cyfrowo zaawansowanym, poszukującym autentyczności i głębszych przeżyć.</p> <p>CEL I SPOSÓB WDROŻENIA (Jak przebiegała realizacja?) W ramach projektu tworzono podcasty i filmy wideo, w których Fabio Bongiorno – kucharz, ekspert kulinarny i narrator – opowiadał o lokalnych potrawach, winach, rzemieślnikach i krajobrazach Ligurii. Współpracował z regionalnymi konsorcjami winiarskimi, szefami kuchni oraz stowarzyszeniami kultury, tworząc spójną i angażującą narrację o regionie. Treści były dystrybuowane przez media społecznościowe, platformy streamingowe oraz strony regionalne, docierając do szerokiego grona odbiorców w kraju i za granicą.</p> <p>REZULTATY (Efekty ilościowe i jakościowe) Podcast „Food Circus” zyskał setki nowych subskrybentów i odnotował wysoki poziom zaangażowania w mediach społecznościowych. W efekcie wzrosła liczba odwiedzin miejsc prezentowanych w odcinkach – winiarni, gospodarstw i restauracji. Projekt przyczynił się także do wzmocnienia współpracy między lokalnymi podmiotami, które wcześniej działały niezależnie. W aspekcie jakościowym udało się zbudować nowoczesną tożsamość Ligurii jako regionu, który potrafi zachować autentyczność, ale też atrakcyjnie opowiadać o niej w języku współczesnych mediów.</p> <p>ZNACZENIE DLA ROZWOJU KOMPETENCJI (Czego nauczyła się kadra?) Uczestnicy projektu – od producentów po przewodników i kucharzy – zdobyli kompetencje w zakresie tworzenia treści cyfrowych, marketingu narracyjnego i współpracy międzybranżowej. Projekt uwrażliwił ich na znaczenie opowiadania historii regionu w sposób atrakcyjny, autentyczny i zrozumiały dla nowego pokolenia odbiorców. Kształtował także świadomość roli storytellingu jako narzędzia edukacyjnego w promowaniu zrównoważonej turystyki. Zespół Bongiorno zyskał nowe umiejętności w zakresie adaptacji treści do różnych kanałów i budowania silnego wizerunku destynacji w oparciu o emocje i doświadczenia.</p> <p>ANALIZA (Wpływ na jakość usług)</p>



Finansowane przez
Unię Europejską



	<p>Inicjatywa przyczyniła się do wzmocnienia marki regionu jako miejsca atrakcyjnego, nowoczesnego i autentycznego. Ułatwiła budowanie emocjonalnej więzi z odbiorcami, co przełożyło się na większą lojalność i chęć odwiedzin Ligurii. Dla przedstawicieli sektora turystycznego była impulsem do kreatywnego podejścia do promocji i profesjonalizacji usług.</p>
<p>POWIĄZANIE DOBREJ PRAKTYKI Z CERTYFIKACJĄ</p>	<p>ANALIZA – ZNACZENIE CERTYFIKACJI</p> <p>Praktyka nie była formalnie objęta procesem certyfikacji, jednak wpisuje się w strategię regionalnych organizacji turystycznych i promuje standardy komunikacji zgodne z etyką zrównoważonej turystyki. Projekt inspirował również niektórych twórców i przewodników do podejmowania szkoleń i certyfikacji w zakresie marketingu cyfrowego, storytellingu i promocji kulinarnej.</p> <p>Choć projekt sam w sobie nie był certyfikowany, zainspirował profesjonalistów do dalszego rozwoju i certyfikowania się w obszarach promocji cyfrowej i turystyki kulinarnej.</p>
<p>ŹRÓDŁO DOBREJ PRAKTYKI</p>	<p>https://foodcircus.it https://www.visitaly.eu/places/liguria https://www.instagram.com/foodcircus_it</p>



**Finansowane przez
 Unię Europejską**



NAZWA PRAKTYKI	CULINARY TRAIL – uczestnictwo w projekcie Interreg
KRAJ WDROŻENIA	REGION DUNAJU / KRAJE EUROPY ŚRODKOWO-WSCHODNIEJ
OBSZAR TEMATYCZNY	Turystyka produktowa
OPIS PRAKTYKI	<p>NA CZYM POLEGA PRAKTYKA:</p> <p>Projekt powstał w odpowiedzi na potrzebę ochrony i promocji dziedzictwa kulinarnego regionu Dunaju, obejmującego wiele kultur, tradycji i kuchni etnicznych. Współczesna turystyka często marginalizuje lokalne smaki na rzecz zunifikowanej oferty gastronomicznej, co prowadzi do zanikania unikalnych receptur i technik kulinarnych. Praktyka miała na celu wzmocnienie tożsamości regionalnej poprzez włączenie kuchni jako kluczowego elementu oferty turystycznej i edukacyjnej.</p> <p>CEL I SPOSÓB WDROŻENIA (Jak przebiegała realizacja?)</p> <p>Projekt powstał w odpowiedzi na potrzebę ochrony i promocji dziedzictwa kulinarnego regionu Dunaju, obejmującego wiele kultur, tradycji i kuchni etnicznych. Współczesna turystyka często marginalizuje lokalne smaki na rzecz zunifikowanej oferty gastronomicznej, co prowadzi do zanikania unikalnych receptur i technik kulinarnych. Praktyka miała na celu wzmocnienie tożsamości regionalnej poprzez włączenie kuchni jako kluczowego elementu oferty turystycznej i edukacyjnej.</p> <p>W ramach projektu Interreg, Akademia Kulinarna HRC z Bułgarii przeprowadziła komponentowi edukacyjnemu. Opracowano specjalne moduły szkoleniowe obejmujące kuchnie etniczne, storytelling w gastronomii oraz zrównoważone lokalne zaopatrzenie. Szkolenia były skierowane do uczniów szkół gastronomicznych, profesjonalistów branży HoReCa oraz przewodników turystycznych. Materiały były wykorzystywane w działaniach transgranicznych i w ramach wspólnej platformy wiedzy o kuchni regionu Dunaju.</p> <p>REZULTATY (Efekty ilościowe i jakościowe)</p> <p>Stworzono zintegrowany program edukacyjny dostępny dla partnerów projektu w kilku krajach UE. Opracowane moduły szkoleniowe przyczyniły się do zwiększenia wiedzy o kuchni lokalnej, wspierając restauratorów w odtwarzaniu tradycyjnych potraw. Program wpłynął także na wzrost zainteresowania turystyką kulinarną w regionie. Lokalne przepisy zostały udokumentowane i włączone do materiałów promocyjnych i tras turystycznych. Jakościowo – uczestnicy projektu nabrali świadomości wartości lokalnych tradycji oraz ich roli w przyciąganiu bardziej świadomych i zaangażowanych turystów.</p> <p>ZNACZENIE DLA ROZWOJU KOMPETENCJI (Czego nauczyła się kadra?)</p> <p>Pracownicy HRC i partnerzy projektu zdobyli kompetencje w zakresie projektowania programów edukacyjnych łączących dziedzictwo kulinarne z nowoczesnym nauczaniem. Uczyli się, jak stosować storytelling w gastronomii, jak włączać elementy kulturowe do menu i jak współpracować ponad granicami w promowaniu lokalnej kuchni. Projekt wzmocnił również umiejętności w zakresie pracy</p>



Finansowane przez
Unię Europejską



	<p>projektowej, koordynacji międzynarodowej oraz pracy z narzędziami promującymi gastronomię jako kluczowy element regionalnej tożsamości.</p> <p>ANALIZA (Wpływ na jakość usług) Restauracje i gospodarstwa uczestniczące w projekcie zaczęły lepiej eksponować lokalność, wprowadzać etniczne dania do kart i podkreślać ich historię, co zwiększyło zaangażowanie gości i ich satysfakcję. Dzięki edukacji, obsługa turystyczna zyskała nowe narzędzia do budowania doświadczeń klientów wokół lokalnej kuchni.</p>
<p>POWIĄZANIE DOBREJ PRAKTYKI Z CERTYFIKACJĄ</p>	<p>ANALIZA – ZNACZENIE CERTYFIKACJI Projekt był realizowany w ramach programu Interreg EU, który wspiera współpracę transgraniczną i integruje podejścia do zrównoważonego rozwoju. Sam program oraz jego uczestnicy działali zgodnie z unijnymi standardami jakości, edukacji i certyfikacji branżowej.</p> <p>Wsparcie Interreg zwiększyło prestiż projektu i ułatwiło adaptację jego rezultatów w innych krajach regionu. Zespół HRC wykorzystał doświadczenie do rozwoju innych inicjatyw związanych z edukacją kulinarną.</p>
<p>ŹRÓDŁO DOBREJ PRAKTYKI</p>	<p>https://www.interreg-danube.eu/ https://www.hrcacademy.com/</p>



**Finansowane przez
 Unię Europejską**



NAZWA PRAKTYKI	Black Box Challenge z mapowaniem lokalnych dostawców
KRAJ WDROŻENIA	BUŁGARIA
OBSZAR TEMATYCZNY	Turystyka produktowa
OPIS PRAKTYKI	<p>NA CZYM POLEGA PRAKTYKA:</p> <p>Praktyka powstała z potrzeby zbliżenia przyszłych szefów kuchni do lokalnych źródeł żywności oraz rozwijania ich kreatywności i odporności na stres w warunkach rzeczywistych wyzwań kulinarnych. W obliczu globalizacji gastronomii, szkoły kulinarne coraz częściej poszukują sposobów na promowanie regionalnych składników oraz współpracy z małymi producentami. HRC Culinary Academy zdecydowała się połączyć naukę z elementem grywalizacji, tworząc doświadczenie, które uczy, bawi i buduje sieć kontaktów między studentami a lokalnym rynkiem.</p> <p>CEL I SPOSÓB WDROŻENIA (Jak przebiegała realizacja?)</p> <p>W ramach zajęć kuchennych na trzecim semestrze studenci otrzymują tzw. „czarną skrzynkę” (Black Box), zawierającą zestaw tajemniczych składników pochodzących wyłącznie od małych, lokalnych producentów. Ich zadaniem jest stworzenie pełnego menu – przystawki, dania głównego i deseru – w określonym czasie, przy jednoczesnym zachowaniu zasad zrównoważonej kuchni. Studenci pracują w zespołach, co rozwija współpracę, podział zadań i umiejętność zarządzania czasem. Każda edycja wyzwania zawiera komponent analityczny: uczestnicy identyfikują i opisują dostawców, tworząc mapę lokalnych łańcuchów dostaw.</p> <p>REZULTATY (Efekty ilościowe i jakościowe)</p> <p>Od uruchomienia wyzwania w 2022 roku wzięło w nim udział ponad 120 studentów. Przeprowadzono współpracę z ponad 30 lokalnymi producentami żywności z regionu Sofii i okolic. Stworzono mapę kontaktów wykorzystywaną później zarówno w edukacji, jak i przez absolwentów podczas otwierania własnych lokali. Studenci wykazali się wyższą kreatywnością i lepszym zrozumieniem dla pracy z sezonowymi, nieoczywistymi produktami. Restauracje prowadzone przez absolwentów zaczęły częściej korzystać z lokalnych dostawców, co pozytywnie wpłynęło na ich wizerunek i jakość serwowanych potraw.</p> <p>ZNACZENIE DLA ROZWOJU KOMPETENCJI (Czego nauczyła się kadra?)</p> <p>Studenci nabyli umiejętności zarządzania menu w warunkach niepewności i ograniczonej dostępności składników, poznali też lokalny krajobraz producentów żywności i nauczyli się pracować z surowcami o zróżnicowanej charakterystyce. Rozwijali kompetencje miękkie, takie jak komunikacja w zespole i odporność na stres. Kadra dydaktyczna rozwinęła umiejętności oceny innowacyjności i kreatywności w pracy kuchennej, a także tworzenia sytuacji edukacyjnych opartych na realnych wyzwaniach rynkowych.</p> <p>ANALIZA (Wpływ na jakość usług)</p>



**Finansowane przez
 Unię Europejską**



	<p>Dzięki mapowaniu lokalnych dostawców restauracje prowadzone przez absolwentów HRC zyskały łatwiejszy dostęp do świeżych i autentycznych produktów. Poprawiła się jakość serwowanych potraw, a klienci chwalili zaangażowanie w promowanie lokalnej kuchni i transparentność źródeł składników.</p>
<p>POWIĄZANIE DOBREJ PRAKTYKI Z CERTYFIKACJĄ</p>	<p>ANALIZA – ZNACZENIE CERTYFIKACJI</p> <p>Praktyka nie była częścią formalnego procesu certyfikacji, jednak wpisuje się w europejskie standardy nauczania gastronomii zrównoważonej i rozwijania kompetencji zawodowych. Może być punktem odniesienia w szkoleniach związanych z certyfikatami kulinarnymi oraz systemami jakości opartymi na lokalności.</p> <p>Praktyka może być dobrym przygotowaniem do uzyskiwania certyfikatów związanych z ekologiczną i lokalną gastronomią. Studenci lepiej rozumieją potrzeby rynku zrównoważonego i są gotowi do pracy w zgodzie z etyką środowiskową.</p>
<p>ŹRÓDŁO DOBREJ PRAKTYKI</p>	<p>www.hrcacademy.com</p>



**Finansowane przez
 Unię Europejską**

