CIRCULAR HOSPITALITY

LEARNING - TECHNOLOGY - HOSPITALITY

Newsletter 3. CIRCULAR4Hospitality

¡Bienvenidos a la tercera edición del boletín del proyecto C4H! En este número, nos complace compartir actualizaciones sobre nuestras iniciativas clave, centradas en la formación para la sostenibilidad y las últimas noticias del sector de la hostelería.

1. Formando a la Próxima Generación de Profesionales de la Sostenibilidad: kit de herramientas para escuelas de FP y colaboradores

La formación de los futuros profesionales de la hostelería está al centro de nuestra misión de promover la sostenibilidad y la circularidad. Estamos encantados de anunciar el desarrollo de un nuevo kit de herramientas para laboratorios de sostenibilidad y circularidad adaptado a las escuelas de FP (Educación y Formación Profesional).
El objetivo del kit de herramientas es proporcionar a los estudiantes herramientas y conocimientos prácticos para comprender los principios de circularidad y aplicarlos en el sector de la hostelería. A través de talleres interactivos, simulaciones y recursos digitales, nuestro objetivo es preparar a los futuros profesionales para abordar los desafíos de la sostenibilidad

Funded by the European Union

2. Avances en el conjunto de herramientas de formación online para gestores de sostenibilidad

Mientras tanto, continuamos perfeccionando nuestro kit de herramientas para gerentes y estudiantes de hospitalidad, que se enfoca en:

- Gestionar proyectos de sostenibilidad de forma eficaz.
- Conseguir certificaciones verdes como la etiqueta ecológica de la UE y la Llave Verde.
- Proporcionar herramientas prácticas para supervisar y mejorar la eficiencia de los recursos.

El kit de herramientas tiene como objetivo proporcionar a los estudiantes una base sólida en los principios de sostenibilidad y circularidad, fomentar el pensamiento crítico y la toma de decisiones éticas, y desarrollar habilidades prácticas para implementar iniciativas sostenibles en el sector hotelero.

3. Tendencias globales: Sostenibilidad en la hostelería mundial

El panorama internacional ofrece creatividad y modelos innovadores para promover la circularidad en la hostelería. Estos son algunos ejemplos notables:

- Treehotel (Suecia): Utiliza materiales locales y reciclados, con habitaciones diseñadas para minimizar el impacto ambiental.
- Maldivian Resorts: Programas para transformar los desechos de alimentos en fertilizante para los huertos locales.
- Accor Group (Francia): Asociación con **Too Good To Go** para reducir el desperdicio de alimentos en los buffets de los hoteles.

4. Tendencias emergentes:

- Diseños modulares con materiales reciclados.
- Apps para el seguimiento en tiempo real del consumo de energía y las emisiones de carbono.
- Arquitectura regenerativa que repara el entorno.

Estas iniciativas sirven como fuente de inspiración para nuestros proyectos.

5. Sigue el proyecto C4H en las redes sociales

Conozca las últimas noticias, recursos e inspiración:
LinkedIn / X. / Instagram. / YouTube