

COP29-a hazırlıq üzrə iaşə obyektlərinin işçiləri üçün keçirilən təlimlər yekunlaşıb

Dövlət Turizm Agentliyi və tabeliyindəki Milli Kulinariya Mərkəzinin təşkilatçılığı ilə turizm sənayesinin BMT-nin İqlim Dəyişmələri üzrə Çərçivə Konvensiyasının Tərəflər Konfransının 29-cu sessiyasına (COP29) hazırlığı çərçivəsində hotel restoranları və digər ictimai iaşə obyektlərinin əməkdaşları üçün keçirilən təlimlər başa çatıb.

Agentlikdən AZƏRTAC-a bildirilib ki, 30 gün davam edən təlimlərdə həm sərbəst, həm də hotellərin tərkibində fəaliyyət göstərən 220 ictimai iaşə müəssisəsindən ümumilikdə 500-dən çox sənaye üzvü iştirak edib.

Təlimlərdə, həmçinin Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin mütəxəssisləri tərəfindən qida təhlükəsizliyi və müvafiq qanunvericilik haqqında məlumat verilib.

Qeyd edək ki, təlimi keçən 12 yerli təlimçiyə Ümumdünya Aşpazlar Cəmiyyətləri Assosiasiyasının ("Worldchefs") beynəlxalq ekspertləri tərəfindən 8 gün ərzində "Təlimçilərin təlimi" proqramı tədris olunub.

Təlimlər nəzəri və praktiki hissələrdən ibarət olub və qida təhlükəsizliyi, milli və beynəlxalq menyular, vəqan/vegeterian paketlərinin gündəlik menyuya daxil edilməsi texnikası, mətbəxlərdə karbon emissiyasının azaldılması, qida iaşə fəaliyyətlərində ekoloji dayanıqlılığın təmini, müştəri məmnuniyyətinin təkmilləşdirilməsi və mətbəx xidməti kimi mövzuları əhatə edib.

Yerli təlimçilər birinci mərhələni uğurla tamamladıqdan sonra imtahan verərək ikinci mərhələdə iştirak etmək şansı əldə ediblər. Daha sonra sənaye subyektlərinin administrativ və mətbəx personalına təlimlərə başlayıblar.

Layihənin əsas məqsədi COP29 zamanı və ondan sonrakı dövrdə sənaye subyektlərinin qeyd olunan mövzular üzrə beynəlxalq standartlar əsasında hazırlanmasına dəstək verməkdir.

AZƏRTAC
2024, 1 noyabr