

Normatywne i poznawcze uwarunkowania wdrażania technologii zrównoważonych w organizacjach - perspektywa zarządcza

W obliczu rosnącego znaczenia zrównoważonego rozwoju, sektor restauracyjny stoi przed ważnym wyzwaniem – koniecznością pogodzenia swojego kluczowego wkładu w gospodarkę i społeczeństwo z coraz większą presją środowiskową. Sektor gastronomiczny stanowi ponad 75% wszystkich przedsiębiorstw w branży HoReCa (Hotele, Restauracje i usługi Cateringowe) w Unii Europejskiej, zapewniając miliony miejsc pracy i stabilność gospodarczą. Aktywności gastronomiczne odpowiadają za znaczną część marnotrawstwa żywności w Europie, co przekłada się na istotny udział w emisjach gazów cieplarnianych oraz zużyciu wody i energii. Z tego powodu coraz częściej podkreśla się potrzebę wdrażania technologii zrównoważonych, które pozwalają na ograniczenie negatywnego wpływu środowiskowego przy jednoczesnym zachowaniu roli społecznej i ekonomicznej sektora gastronomicznego.

Choć technologie zrównoważone są powszechnie uznawane za kluczowe narzędzia realizacji wielu z celów zrównoważonego rozwoju, nadal niewiele wiadomo o tym, co skłania menadżerów restauracji do ich wdrożenia. Projekt ten koncentruje się na określeniu, jakie czynniki poznawcze i normatywne, związane z rozumowaniem, przekonaniem, wartościami i poczuciem odpowiedzialności, kształtują ich postawy i zamiary w zakresie wdrożenia zrównoważonych technologii w organizacji. Istotne staje się zrozumienie nie tylko biznesowych, strategicznych uwarunkowań decyzji, ale również wpływu społecznych i moralnych zobowiązań, które mogą wzmacniać lub osłabiać motywację do działania w kontekście wdrażania technologii zrównoważonych.

Projekt opiera się na mieszanej metodzie badawczej, w której najpierw przeprowadzane są pogłębione wywiady z menadżerami restauracji. Ich celem jest zidentyfikowanie zarówno barier, jak i czynników motywujących do wdrożenia zrównoważonych technologii. Na podstawie zebranych informacji powstanie model teoretyczny, opisujący w jaki sposób poszczególne czynniki wpływają na zarówno postawy menadżerów wobec zrównoważonych technologii, jak i ich intencje wdrożenia ich. Następnie, model ten poddany zostanie weryfikacji ilościowej w ramach szeroko zakrojonego badania ankietowego wśród menadżerów odpowiedzialnych za podejmowanie decyzji w restauracjach. Dzięki temu możliwe będzie precyzyjne określenie, które czynniki poznawcze i normatywne sprzyjają wdrożeniu zrównoważonych technologii, a które je ograniczają.

Z naukowego punktu widzenia projekt wypełnia istotną lukę w badaniach nad zrównoważonym rozwojem w sektorze restauracyjnym, koncentrując się na strategicznych decyzjach menadżerskich. Badania takie były do tej pory rzadko podejmowane w literaturze przedmiotu. Jednocześnie projekt umożliwia rozwinięcie i adaptację teorii behawioralnych w kontekście zarządzania małymi i średnimi przedsiębiorstwami w branży HoReCa, co stanowi istotny wkład w rozwój interdyscyplinarnego podejścia łączącego zarządzanie oraz nauki o środowisku. Wyniki badań stworzą podstawę do formułowania nowych koncepcji teoretycznych oraz opracowania narzędzi pomiarowych umożliwiających dalsze badania w tym obszarze.

Wyniki projektu posłużą również jako źródło praktycznych sugestii dla polityk publicznych, programów edukacyjnych i strategii wspierających restauracje, jak również inne przedsiębiorstwa w sektorze usług, w podejmowaniu decyzji przyjaznych środowisku. Uzyskane wyniki pozwolą lepiej zrozumieć procesy decyzyjne menadżerów restauracji, co umożliwi skuteczniejsze wspieranie ich w przechodzeniu na bardziej zrównoważone praktyki biznesowe. Może to prowadzić do zwiększenia konkurencyjności i odporności biznesu, a także do osiągnięcia celów zrównoważonego rozwoju, takich jak zmniejszenie emisji gazów cieplarnianych, ograniczenie marnotrawstwa żywności, promowanie odpowiedzialnego zużycia zasobów i odpowiedzialnej konsumpcji, czy optymalizacji warunków pracy.