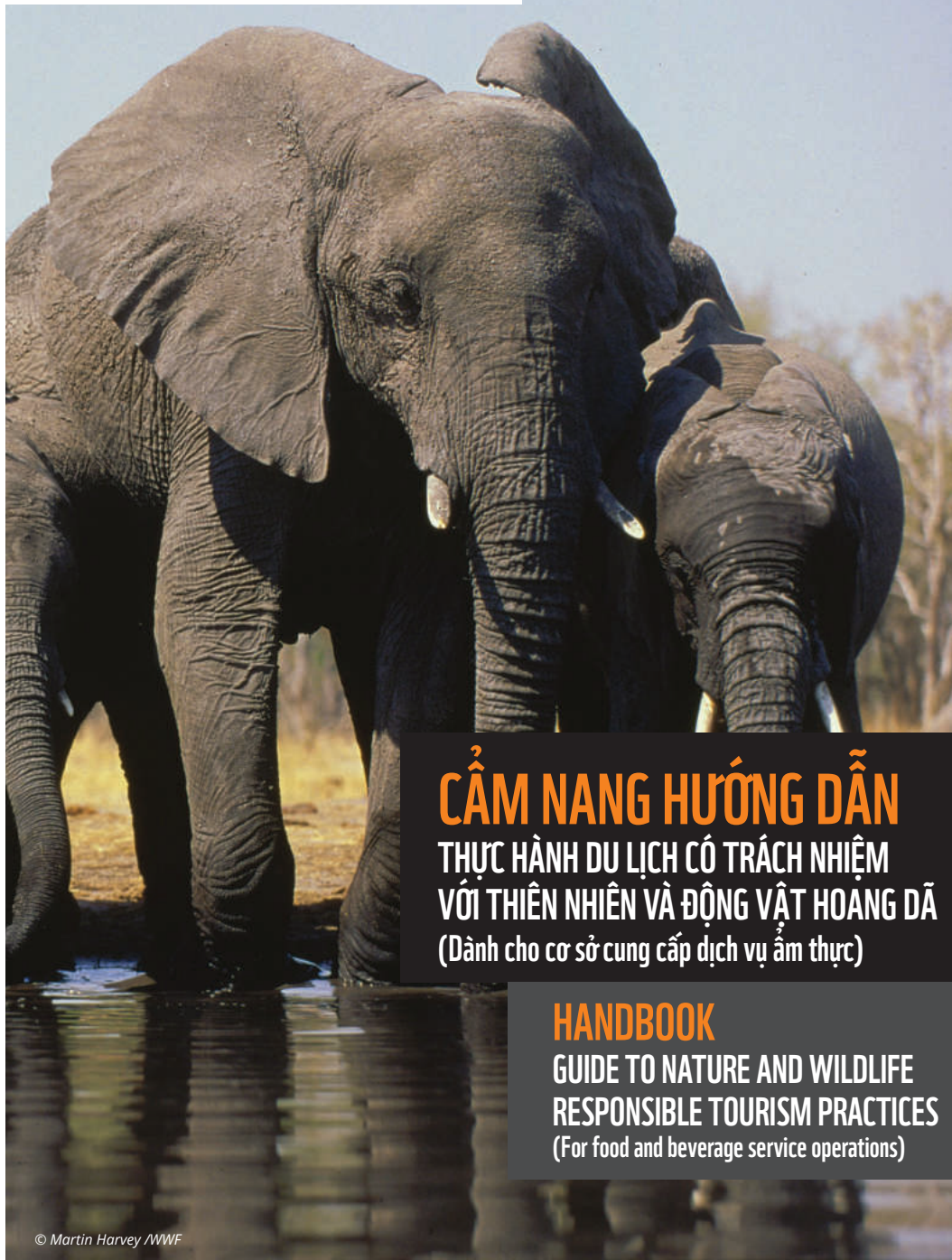


Hợp tác
giảm cầu
ngà voi.



CẨM NANG HƯỚNG DẪN

THỰC HÀNH DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM VỚI THIÊN NHIÊN VÀ ĐỘNG VẬT HOÀNG DÃ (Dành cho cơ sở cung cấp dịch vụ ẩm thực)

HANDBOOK
GUIDE TO NATURE AND WILDLIFE
RESPONSIBLE TOURISM PRACTICES
(For food and beverage service operations)

MỤC LỤC

BỐI CẢNH RA ĐỜI	4
MỤC ĐÍCH XÂY DỰNG	6
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	6
BẢN QUYỀN VÀ TRÍCH DẪN TÀI LIỆU	6
MIỄN TRỪ TRÁCH NHIỆM	7
PHẦN I. TỔNG QUAN VỀ DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM VỚI THIÊN NHIÊN VÀ ĐỘNG VẬT HOANG DÃ	8
1. Thế nào là du lịch có trách nhiệm với thiên nhiên và động vật hoang dã	9
2. Lợi ích của du lịch có trách nhiệm với thiên nhiên và động vật hoang dã	10
3. Các nguyên tắc thực hành du lịch có trách nhiệm với thiên nhiên và động vật hoang dã	11
PHẦN II. DÀNH CHO CƠ SỞ CUNG CẤP DỊCH VỤ ẨM THỰC	12
1. Lý do cần thực hành du lịch có trách nhiệm với thiên nhiên và động vật hoang dã	13
2. Cơ sở cung cấp dịch vụ ẩm thực làm gì và không nên làm gì	13
3. Thông tin pháp lý cơ sở cung cấp dịch vụ ẩm thực cần biết	16
PHẦN III. BÀI HỌC ĐIỂN HÌNH VỀ DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM VỚI THIÊN NHIÊN VÀ ĐỘNG VẬT HOANG DÃ	18
1. Nhà hàng Rêu (Hội An, Quảng Nam)	19
2. Nhà hàng Hidden Gem Cafe (Hà Nội)	19
3. Nhà hàng Mangalavie (TP. Hồ Chí Minh)	20
TÀI LIỆU THAM KHẢO	21

TABLE OF CONTENTS

BACKGROUND	22
PURPOSE OF THE HANDBOOK	24
INSTRUCTIONS FOR USE	24
COPYRIGHT AND REFERENCE CITATIONS	24
DISCLAIMER	25
PART I. OVERVIEW OF NATURE AND WILDLIFE RESPONSIBLE TOURISM	26
1. What is nature and wildlife responsible tourism?	27
2. Benefits of nature & wildlife responsible tourism	28
3. Principles of nature and wildlife responsible tourism practices	29
PART II. GUIDE FOR FOOD AND BEVERAGE SERVICE OPERATIONS	30
1. Reasons to practice nature and wildlife responsible tourism	31
2. What food and beverage service operations should and should not do	31
3. Useful legal information for food & beverage service operations	32
PART III. CASE STUDY ON NATURE AND WILDLIFE RESPONSIBLE TOURISM	36
1. Rêu Restaurant (Hoi An, Quang Nam)	37
2. Hidden Gem Cafe (Ha Noi)	37
3. Mangalavie Restaurant (Ho Chi Minh City)	38
REFERENCES	39

BỐI CẢNH RA ĐỜI

Nhân loại đang phải đối mặt với thực tế khắc nghiệt diễn ra trên hành tinh - là hậu quả của những hoạt động tàn phá thiên nhiên của chính mình. Hiện tượng ô nhiễm, lũ lụt, hạn hán, suy thoái đa dạng sinh học và sự biến mất của các loài động thực vật hoang dã đã trở thành vấn nạn toàn cầu, gây mất cân bằng sinh thái một cách nghiêm trọng. Báo cáo năm 2024 của Chương trình Phát triển của Liên hợp quốc (UNDP) cho thấy suy thoái đa dạng sinh học đang diễn ra với tốc độ chưa từng có trong lịch sử loài người với **hơn 1 triệu loài động vật và thực vật đang bị đe dọa tuyệt chủng** (UNDP, 2024). Theo Báo cáo Sức sống Hành tinh 2022 của Tổ chức Quốc tế về Bảo tồn Thiên nhiên (WWF), **quần thể động vật có xương sống đã suy giảm trung bình 69% trên toàn cầu** kể từ năm 1970 đến nay (WWF, 2022). Cũng theo WWF, 3/4 môi trường trên cạn và khoảng 2/3 môi trường đại dương đã bị thay đổi đáng kể (WWF, 2022) và với tốc độ sản xuất và tiêu dùng nhựa như trong thời gian qua, dự báo của Diễn đàn Kinh tế Thế giới (WEF) cho thấy **khối lượng nhựa sẽ vượt khối lượng cá vào năm 2050** (WEF, 2016). Suy thoái đa dạng sinh học đã và đang ảnh hưởng nặng nề đến sinh kế, an ninh lương thực, sức khỏe cũng như chất lượng cuộc sống của con người và đẩy chúng ta vào những rủi ro khôn lường.

Du lịch là một ngành kinh tế quan trọng của nhiều quốc gia với **hơn 80% hàng hóa và dịch vụ phụ thuộc vào các giá trị thiên nhiên và đa dạng sinh học** (WEF, 2020). Một mặt, du lịch có thể kết nối con người với thiên nhiên và thúc đẩy bảo tồn thiên nhiên, nhưng mặt khác, hoạt động du lịch cũng gây ra những xáo trộn, ảnh hưởng đến môi trường tự nhiên, làm suy giảm đa dạng sinh học.

Là một trong những quốc gia có mức độ đa dạng sinh học cao trên thế giới, cùng với các tài nguyên khác, Việt Nam có rất nhiều điều kiện thuận lợi để phát triển du lịch. Tuy nhiên, thực tế cho thấy ngành du lịch đã và đang khai thác tài nguyên thiên nhiên một cách thiếu bền vững, chưa phát huy được vai trò cầu nối trong việc thúc đẩy các bên liên quan tham gia bảo vệ thiên nhiên. Việc đáp ứng nhu cầu của một bộ phận khách du lịch đã làm gia tăng nạn mua bán và tiêu thụ động vật hoang dã, góp phần đẩy nhiều loài quý hiếm đến bờ vực tuyệt chủng.

Với sứ mệnh ngăn chặn sự xuống cấp của môi trường tự nhiên tại Việt Nam và xây dựng một tương lai trong đó con người sống hài hòa với thiên nhiên, Tổ chức Quốc tế về Bảo tồn Thiên nhiên tại Việt Nam (WWF-Việt Nam) - với sự tài trợ của Tổ chức Hợp tác Quốc tế Đức (GIZ) thông qua Dự án Giảm cầu ngà voi, sự phối hợp của Cục Du lịch Quốc gia Việt Nam và Cơ quan thẩm quyền quản lý CITES Việt Nam đã thực hiện nhiều hoạt động nhằm giảm thiểu tác động tiêu cực của du lịch đối với thiên nhiên và động vật hoang dã như: tập huấn cho đội ngũ hướng dẫn viên du lịch và tổ chức tọa đàm với các công ty du lịch, lý hành về du lịch trách nhiệm với thiên nhiên và động vật hoang dã; cung cấp thông tin và hướng dẫn thực hành du lịch có trách nhiệm cho các cá nhân, tổ chức và doanh nghiệp liên quan. Cẩm nang *Hướng dẫn thực hành du lịch có trách nhiệm với thiên nhiên và động vật hoang dã* dành cho cơ sở cung cấp dịch vụ ẩm thực ra đời trong bối cảnh này.



MỤC ĐÍCH XÂY DỰNG

Cẩm nang được biên soạn nhằm cung cấp một số kiến thức cốt lõi về du lịch có trách nhiệm trong mối quan hệ với bảo tồn thiên nhiên và động vật hoang dã, đồng thời đưa ra những hướng dẫn thực hành du lịch có trách nhiệm với thiên nhiên và động vật hoang dã cho các cơ sở cung cấp dịch vụ ẩm thực. Thông qua những nội dung này, tài liệu mong muốn nâng cao ý thức bảo vệ thiên nhiên và động vật hoang dã cho đội ngũ cán bộ và người lao động trong các cơ sở cung cấp dịch vụ ẩm thực, từ đó, có những cách thức tác động làm thay đổi quan niệm và hành vi ứng xử của thực khách và các đối tác liên quan đối với thiên nhiên theo hướng tích cực, đặc biệt là giảm cầu đối với động vật hoang dã và các sản phẩm có nguồn gốc từ động vật hoang dã.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Cẩm nang được tham khảo, sử dụng bởi đội ngũ cán bộ và người lao động làm việc trong các cơ sở cung cấp dịch vụ ẩm thực. Những hướng dẫn thực hành du lịch có trách nhiệm có thể được tham khảo và áp dụng trong quá trình tổ chức vận hành của các cơ sở cung cấp dịch vụ ẩm thực. Cẩm nang cũng có thể được khai thác, sử dụng bởi các đơn vị khác trong lĩnh vực du lịch, các đào tạo viên, các giảng viên trong hoạt động đào tạo, giảng dạy cho nhân lực lao động trong ngành du lịch để hướng dẫn và truyền cảm hứng, lan tỏa tình yêu thương và mong muốn được bảo vệ thiên nhiên và động vật hoang dã, góp phần phát triển du lịch bền vững tại Việt Nam.

BẢN QUYỀN VÀ TRÍCH DẪN TÀI LIỆU

Cẩm nang là một sản phẩm nằm trong khuôn khổ Dự án Giảm cầu Ngà voi do WWF-Việt Nam thực hiện. Bản quyền Cẩm nang thuộc sở hữu của WWF-Việt Nam. Việc sao chép, sửa đổi, tái bản Cẩm nang dưới các hình thức khác mà không được WWF-Việt Nam cho phép là vi phạm pháp luật về quyền sở hữu trí tuệ. Khi trích dẫn tài liệu này, vui lòng sử dụng định dạng sau: WWF-Việt Nam (2024). Cẩm nang Hướng dẫn thực hành du lịch có trách nhiệm với thiên nhiên và động vật hoang dã (dành cho cơ sở cung cấp dịch vụ ẩm thực). Hà Nội.

MIỄN TRỪ TRÁCH NHIỆM

Cẩm nang cung cấp các nội dung cho mục đích tham khảo và không thay thế cho các tài liệu pháp lý. Các thông tin, luận điểm trong tài liệu này không nhất thiết phản ánh quan điểm của WWF-Việt Nam. Chúng tôi không chịu trách nhiệm cho bất kỳ thiệt hại nào gây ra cho người sử dụng hoặc bên thứ ba nào có liên quan đến việc sử dụng tài liệu này.

NHÓM TÁC GIẢ

TÁC GIẢ BIÊN SOẠN:

TS. Nguyễn Thị Thu Mai - Trưởng Khoa Du lịch, Trường Đại học Mở Hà Nội.

NHÓM CHUYÊN GIA GÓP Ý:

TS. Phạm Lê Thảo - Phó Trưởng Phòng Quản lý lữ hành, Cục Du lịch Quốc gia Việt Nam.

ThS. Nguyễn Thanh Nga - Chuyên viên chính, Phòng Quản lý lữ hành, Cục Du lịch Quốc gia Việt Nam.

ThS. Lê Thị Minh Quế - Chuyên viên chính, Phòng Quản lý lữ hành, Cục Du lịch Quốc gia Việt Nam.

ThS. Nguyễn Anh Tuấn - Chuyên viên Cơ quan thẩm quyền Quản lý CITES Việt Nam.

TS. Nguyễn Hữu Cường - Giảng viên, Trường Đại học Lâm nghiệp Việt Nam.

ThS. Vương Quốc Chiến - Quản lý Dự án Giảm cầu Ngà voi, WWF-Việt Nam.

NHÓM BIÊN TẬP:

Vũ Thanh Hà - Dự án Giảm cầu Ngà voi, WWF-Việt Nam.

Tạ Huy Vũ - Dự án Giảm cầu Ngà voi, WWF-Việt Nam.

PHẦN I.

TỔNG QUAN VỀ DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM VỚI THIÊN NHIÊN VÀ ĐỘNG VẬT HOANG DÃ

Khách du lịch đi bộ đến Tu viện Taksang, Paro, Bhutan.
© James Morgan/WWF-US

1. THẾ NÀO LÀ DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM VỚI THIÊN NHIÊN VÀ ĐỘNG VẬT HOANG DÃ

Du lịch có trách nhiệm với thiên nhiên và động vật hoang dã là một cách thức đặc biệt để con người kết nối với thiên nhiên, khám phá vẻ đẹp kỳ diệu của cảnh quan tự nhiên và thế giới động vật hoang dã. Sống trong môi trường tự nhiên mà không bị con người thuần hóa hay nuôi dưỡng, động vật hoang dã bao gồm tất cả các loài động vật sống tự do trong các hệ sinh thái tự nhiên, từ động vật có vú, chim, bò sát, lưỡng cư đến cá và côn trùng. Những loài này tự tìm kiếm thức ăn, nước uống và nơi trú ẩn, và chúng đóng vai trò quan trọng trong việc duy trì sự cân bằng sinh thái và đa dạng sinh học.

Hoạt động du lịch có trách nhiệm với thiên nhiên và động vật hoang dã là một hình thức du lịch bền vững nhằm khai thác hiệu quả các giá trị tài nguyên thiên nhiên để phục vụ cho quá trình phát triển kinh tế, xã hội trong khi không làm suy thoái môi trường và chức năng của các hệ sinh thái. Du lịch trách nhiệm với thiên nhiên là quá trình duy trì được sự cân bằng giữa khai thác và bảo tồn môi trường tự nhiên và động vật hoang dã trong khi thực hiện các hoạt động du lịch. Sự cân bằng này được thực hiện bằng cách:

- Tuân thủ nghiêm túc các quy định, tiêu chuẩn về bảo vệ môi trường tự nhiên và động vật hoang dã trong quá trình quy hoạch, xây dựng hệ thống cơ sở vật chất kỹ thuật phục vụ, lựa chọn dịch vụ và tổ chức các hoạt động du lịch;
- Kết nối khách du lịch với thiên nhiên và động vật hoang dã thông qua các hoạt động có trách nhiệm, không làm tổn hại các giá trị của thiên nhiên và động vật hoang dã;
- Dành một phần xứng đáng của nguồn thu từ hoạt động du lịch để phục vụ cho công tác bảo tồn thiên nhiên và động vật hoang dã, đặc biệt ở những địa bàn diễn ra hoạt động du lịch;
- Khuyến khích, giáo dục các thành phần tham gia du lịch dành sự tôn trọng đối với tự nhiên, giảm thiểu những tác động tiêu cực của hoạt động du lịch lên môi trường tự nhiên và động vật hoang dã, đảm bảo sự phục hồi và phát triển của chúng;
- Quảng bá, lan tỏa được các giá trị của tự nhiên và chuyển tải thông điệp bảo tồn thiên nhiên và động vật hoang dã đến khách du lịch và các thành phần liên quan, nâng cao nhận thức và điều chỉnh hành vi của họ, góp phần gìn giữ và bảo tồn thiên nhiên và động vật hoang dã.



© Andy Isaacson/WWF-US

2. LỢI ÍCH CỦA DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM VỚI THIÊN NHIÊN VÀ ĐỘNG VẬT HOANG DÃ

Du lịch có trách nhiệm với thiên nhiên và động vật hoang dã mang lại rất nhiều lợi ích, không chỉ đóng góp vào việc bảo vệ môi trường và động vật hoang dã mà còn đảm bảo sự phát triển bền vững của du lịch, tạo ra lợi ích lâu dài cho tất cả các bên liên quan.

- **BẢO TỒN MÔI SINH TỰ NHIÊN:** Góp phần bảo vệ môi trường tự nhiên và động vật hoang dã, cân bằng hệ sinh thái để tạo ra một nơi an toàn và tốt đẹp hơn cho con người sinh sống;
- **ĐẢM BẢO ĐIỀU KIỆN PHÁT TRIỂN DU LỊCH:** Thông qua thực hành du lịch có trách nhiệm, việc bảo vệ tài nguyên thiên nhiên chính là bảo vệ một thành tố không thể thiếu hình thành nên các sản phẩm du lịch;
- **CẢI THIỆN TRẢI NGHIỆM CHO DU KHÁCH:** Mang lại cho du khách những trải nghiệm chân thực và có giá trị, giúp họ tận hưởng và kết nối với thiên nhiên;
- **HỖ TRỢ KINH TẾ CHO CÁC BÊN LIÊN QUAN:** Tạo nguồn thu bền vững cho các nhà cung cấp dịch vụ trong chuỗi cung ứng, cho cộng đồng địa phương, đóng góp cho công tác nghiên cứu và bảo tồn tự nhiên và động vật hoang dã;
- **CẢI THIỆN NĂNG LỰC CỦA CÁC THÀNH PHẦN LIÊN QUAN:** Góp phần đầu tư về con người thông qua đào tạo nâng cao nhận thức và kỹ năng cho các bên liên quan, trong đó có người dân địa phương để quản lý tài nguyên của họ một cách bền vững;
- **NÂNG CAO VỊ THẾ ĐIỂM ĐẾN DU LỊCH:** Cung cấp các sản phẩm và dịch vụ du lịch có trách nhiệm sẽ mang lại uy tín cho điểm đến du lịch, giúp cải thiện hình ảnh, nâng cao vị thế của điểm đến du lịch.



3. CÁC NGUYÊN TẮC THỰC HÀNH DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM VỚI THIÊN NHIÊN VÀ ĐỘNG VẬT HOANG DÃ

- **TÔN TRỌNG:** Tôn trọng thiên nhiên bằng cách bảo vệ, không xâm hại, không tiếp tay cho các hoạt động xâm hại môi trường tự nhiên và động vật hoang dã;
- **CÔNG BẰNG:** Công bằng trong việc chia sẻ nguồn lợi thu được từ hoạt động du lịch dựa trên tài nguyên thiên nhiên cho các bên liên quan;
- **KHÁCH QUAN:** Trung thực và khách quan trong các đánh giá tác động môi trường của hoạt động du lịch từ giai đoạn quy hoạch, xây dựng dự án đến tổ chức thực hiện;
- **CHIA SẺ:** Chia sẻ thông tin, công nghệ, kỹ thuật và kinh nghiệm giữa các bên liên quan trong việc bảo vệ thiên nhiên và động vật hoang dã;
- **CÓ ĐIỂM DỪNG:** Không bất chấp hay đánh đổi sự cân bằng và các giá trị của tự nhiên, sự sinh tồn của động vật hoang dã để phát triển du lịch bằng mọi giá.



PHẦN II.

DÀNH CHO CƠ SỞ CUNG CẤP DỊCH VỤ ẨM THỰC

1. LÝ DO CẦN THỰC HÀNH DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM VỚI THIÊN NHIÊN VÀ ĐỘNG VẬT HOANG DÃ

Thực hành du lịch có trách nhiệm với thiên nhiên và động vật hoang dã sẽ giúp các cơ sở cung cấp dịch vụ ẩm thực (sau đây gọi chung là nhà hàng):

- Đảm bảo sự an toàn cho hoạt động kinh doanh, tránh được các rủi ro về pháp lý liên quan đến các hành vi vi phạm các quy định của pháp luật về công tác bảo vệ môi trường tự nhiên và động vật hoang dã;
- Đáp ứng nhu cầu và góp phần bảo vệ sức khỏe của khách hàng nhờ cung cấp dịch vụ ẩm thực có trách nhiệm, đảm bảo an toàn thực phẩm, từ đó tăng cường sự hài lòng và tạo dựng được niềm tin của thực khách;
- Tạo ra những ưu điểm khác biệt so với các đối thủ cạnh tranh, thu hút khách hàng có xu hướng ủng hộ các nhà hàng cam kết bảo vệ sức khỏe và môi trường; góp phần tạo ra chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn cho cộng đồng;
- Giảm chi phí vận hành thông qua việc tiết kiệm nước, năng lượng, thực phẩm và hạn chế rác thải, từ đó, tăng lợi nhuận cho nhà hàng, tăng thu nhập và niềm tự hào cho người lao động, đóng góp vào sự ổn định và phát triển của nhà hàng;
- Giảm thiểu các tác động tiêu cực đến môi trường, góp phần vào sự phát triển bền vững của môi trường tự nhiên và động vật hoang dã, mang lại cơ hội tận hưởng và khám phá các giá trị và vẻ đẹp của thiên nhiên cho các thế hệ tương lai;
- Thể hiện được trách nhiệm xã hội và đạo đức của nhà hàng, tạo ấn tượng tốt với khách hàng và cộng đồng, giúp nâng cao uy tín, tạo dựng hình ảnh tích cực cho nhà hàng.

2. CƠ SỞ CUNG CẤP DỊCH VỤ ẨM THỰC LÀM GÌ VÀ KHÔNG NÊN LÀM GÌ

Cơ sở cung cấp dịch vụ ẩm thực/ Nhà hàng cần tuân thủ các quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường tự nhiên và động vật hoang dã trong quá trình chuẩn bị và tổ chức thực hiện dịch vụ. Bên cạnh đó, cần xây dựng các chính sách, hướng dẫn về bảo vệ môi trường và động vật hoang dã để áp dụng trong cơ sở của mình (Nga, H. Q. và các cộng sự, 2020).

Hướng dẫn chung:

- Không lựa chọn các nhà cung cấp thực phẩm thiếu cam kết về việc bảo vệ môi trường tự nhiên và động vật hoang dã;

- Sử dụng nguồn nguyên liệu đầu vào có nguồn gốc rõ ràng, bền vững, tuân thủ các quy định về bảo tồn đa dạng sinh học, bảo vệ động vật hoang dã và đảm bảo an toàn thực phẩm;
- Ưu tiên sử dụng sản phẩm sạch của địa phương và sản phẩm theo mùa;
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình nhập, lưu trữ, sơ chế, chế biến, bảo quản và phục vụ;
- Cung cấp và yêu cầu người lao động, thực khách thực hiện các quy định của nhà hàng về bảo vệ môi trường và động vật hoang dã cũng như một số quy định pháp lý liên quan;
- Áp dụng các hướng dẫn trong nguyên tắc 4T: Từ chối những thứ không nên dùng, Tiết giảm những thứ cần dùng; Tái sử dụng, Tái chế những thứ có thể dùng lại;
- Hợp đồng tái chế trực tiếp với các nhà cung cấp hoặc các đơn vị thu mua rác thải nếu không có sẵn hệ thống tái chế tại cơ sở;
- Tổ chức, hưởng ứng, tham gia các hoạt động bảo vệ môi trường tại địa phương (trồng cây, dọn vệ sinh môi trường, ...);
- Đóng góp kinh phí cho hoạt động bảo tồn thiên nhiên và động vật hoang dã tại địa phương.

Nguyên tắc 4T:

Từ chối những thứ không nên dùng:

- Không sử dụng các sản phẩm có sử dụng phân bón, thuốc trừ sâu, thuốc kháng sinh thiếu an toàn, sản phẩm bị phụ thuộc vào vào các loại hóa chất tổng hợp và sản phẩm biến đổi gen;
- Không sử dụng hóa chất độc hại trong việc vệ sinh nhà hàng, trong việc chống côn trùng mà sử dụng các sản phẩm có nguồn gốc hữu cơ; thân thiện với môi trường;
- Không sử dụng các sản phẩm dùng một lần như túi nilon, hộp đựng, cốc, ống hút... nhựa mà dùng các sản phẩm



thân thiện với môi trường bằng tre, gỗ, gốm và các sản phẩm có thể phân huỷ sinh học;

- Không sử dụng các loài thực vật ngoại lai và xâm lấn trong trang trí cảnh quan, dùng các loài thực vật bản địa có nguồn gốc bền vững;
- Không trang trí, trưng bày, bán các sản phẩm có nguồn gốc từ thiên nhiên hay từ động vật hoang dã có trong danh mục cần bảo vệ;
- Không nuôi, nhốt, tàng trữ, quảng cáo, mua bán, giết thịt trái phép động vật rừng nguy cấp, quý, hiếm được ưu tiên bảo vệ.

Tiết giảm năng lượng và những thứ cần dùng:

- Đặt biển khuyến khích khách và nhân viên tiết kiệm điện, nước, thực phẩm... (tắt thiết bị điện khi không dùng; dùng lại khăn còn sạch; tiết kiệm giấy ăn, chỉ lấy đủ khẩu phần...);
- Mua sản phẩm với số lượng lớn và tập trung, tránh mua các sản phẩm được đóng gói riêng lẻ, đồng thời lựa chọn những sản phẩm có ít lớp bao bì đóng gói hơn;



- Kiểm tra, bảo trì các thiết bị điện, nước để đảm bảo chúng hoạt động tốt, các thiết bị chứa và dẫn nước không bị rò rỉ;
- Sử dụng các thiết bị (tủ lạnh, tủ đá, máy nước nóng, máy rửa bát, lò nướng ...) tiết kiệm năng lượng hoặc đặt chúng ở chế độ tiết kiệm năng lượng;
- Sử dụng vòi nước có chế độ cài đặt dòng chảy ở các bồn rửa;
- Chỉ sử dụng máy rửa bát khi đã có đủ lượng đồ để rửa;
- Trang bị bồn cầu có hệ thống xả kép hoặc điều chỉnh giảm mực nước trong két nước bồn cầu;
- Định lượng khẩu phần ăn uống phù hợp, tránh dư thừa khi phục vụ khách;
- Số hóa tài liệu, tiết giảm việc in ấn trong công việc hành chính, văn phòng.

Tái sử dụng, tái chế những thứ có thể sử dụng lại:

- Sử dụng các thùng rác riêng biệt để thu gom, phân loại rác thải để phục vụ mục đích tái sử dụng, tái chế;

- Sử dụng dụng cụ đựng thực phẩm như hộp, khay, chai, lọ... bằng vật liệu có thể tái sử dụng;
- Sử dụng thức ăn còn lại còn sạch cho mục đích từ thiện, sử dụng thức ăn bỏ đi cho mục đích chăn nuôi hoặc làm phân bón, góp phần tạo ra chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn;
- Tái chế nước khi có thể, dùng nước tái chế/nước xám để tưới cây, rửa sàn, xả bồn cầu.

3. THÔNG TIN PHÁP LÝ CƠ SỞ CUNG CẤP DỊCH VỤ ẨM THỰC CẦN BIẾT

Luật Du lịch, 2017:

- Hành vi bị nghiêm cấm trong hoạt động du lịch là hành vi xâm hại tài nguyên du lịch, môi trường du lịch (Điều 9, Khoản 3).

Luật Bảo vệ môi trường, 2020:

- Một số hành vi bị nghiêm cấm trong hoạt động bảo vệ môi trường (Trích từ Điều 6):
 - ♦ Xả nước thải, xả khí thải chưa được xử lý đạt quy chuẩn kỹ thuật môi trường ra môi trường;
 - ♦ Gây tiếng ồn vượt mức cho phép theo quy chuẩn kỹ thuật môi trường; xả thải khói, bụi, khí có mùi độc hại vào không khí;
 - ♦ Che giấu hành vi gây ô nhiễm môi trường, cản trở, làm sai lệch thông tin, gian dối trong hoạt động bảo vệ môi trường dẫn đến hậu quả xấu đối với môi trường.
- Nghĩa vụ của cá nhân về bảo vệ môi trường trong hoạt động văn hóa, thể thao và du lịch (khi đến khu di tích, điểm di tích, khu du lịch, điểm du lịch, cơ sở lưu trú du lịch, địa điểm tập luyện, biểu diễn, thi đấu thể dục, thể thao, địa điểm diễn ra lễ hội) (Trích từ Điều 66):
 - ♦ Tuân thủ quy định, quy chế giữ gìn vệ sinh, bảo vệ môi trường;
 - ♦ Thải bỏ chất thải đúng nơi quy định; hạn chế phát sinh chất thải nhựa;
 - ♦ Giữ gìn vệ sinh công cộng;
 - ♦ Không xâm hại cảnh quan môi trường và các loài sinh vật.

Bộ luật Hình sự, 2015, sửa đổi bổ sung năm 2017:

- Các hành vi gây ô nhiễm môi trường như chôn lấp, đổ thải, xả thải trái pháp luật có thể bị phạt tiền ở khung hình phạt thấp nhất (khung 1) từ 3 tỷ đồng đến 7 tỷ đồng đối với các pháp nhân thương mại; từ 50 triệu đồng đến 500 triệu đồng hoặc phạt tù từ 03 tháng đến 02 năm đối với cá nhân vi phạm (Trích từ Điều 235).
- Các hành vi vi phạm quy định bảo vệ động vật hoang dã, nguy cấp, quý, hiếm (như: săn bắt, giết, nuôi, nhốt, tàng trữ, chế biến, vận chuyển và buôn bán trái phép động vật, bộ phận cơ thể hoặc sản phẩm của động vật hoang dã, nguy cấp, quý, hiếm) tùy theo tính chất, mức độ vi phạm có thể bị xử phạt vi phạm hành chính hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự theo quy định của pháp luật:
- Tội vi phạm quy định về bảo vệ động vật hoang dã có mức phạt tiền từ 300 triệu đồng đến 1,5 tỷ đồng, phạt cải tạo không giam giữ đến 03 năm hoặc phạt tù từ 06 tháng đến 12 năm (Trích từ Điều 234);
- Tội vi phạm quy định về bảo vệ động vật nguy cấp, quý, hiếm có mức phạt tiền từ 500 triệu đồng đến 2 tỷ đồng hoặc phạt tù từ 01 năm đến 15 năm, người phạm tội còn có thể bị cấm đảm nhiệm chức vụ, cấm hành nghề hoặc làm công việc nhất định từ 01 năm đến 05 năm (Trích từ Điều 244).

Nghị định số 45/2022/NĐ-CP quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực bảo vệ môi trường:

- Các hành vi gây ô nhiễm môi trường, vi phạm các quy định về quản lý chất thải, về bảo tồn thiên nhiên và đa dạng sinh học... bị áp dụng hình thức xử phạt chính từ cảnh cáo đến phạt tiền tối đa 1 tỷ đồng đối với cá nhân; 2 tỷ đồng đối với tổ chức, đồng thời áp dụng các hình thức xử phạt bổ sung tùy vào hành vi vi phạm (Trích từ Điều 1, Khoản 2 và Điều 4).

Nghị định số 35/2019/NĐ-CP quy định xử phạt hành chính trong lĩnh vực lâm nghiệp và Nghị định số 07/2022/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung:

- Hành vi tàng trữ, mua, bán, chế biến lâm sản (gỗ, thực vật rừng ngoài gỗ, động vật rừng, bộ phận cơ thể hoặc sản phẩm của động vật rừng trong đó bao gồm ngà voi) không có hồ sơ hợp pháp hoặc có hồ sơ hợp pháp nhưng lâm sản không đúng với nội dung hồ sơ đó, bị xử phạt từ 1 triệu đồng đến 500 triệu đồng cùng các hình thức xử phạt bổ sung khác (Trích từ Điều 23).



PHẦN III.

BÀI HỌC ĐIỂN HÌNH VỀ DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM VỚI THIÊN NHIÊN VÀ ĐỘNG VẬT HOANG DÃ

1. NHÀ HÀNG RÊU (HỘI AN, QUẢNG NAM)

Với mong muốn “cùng du khách đắm chìm vào những trải nghiệm phong phú, qua đó gắn kết và trân trọng thiên nhiên hơn”, nhà hàng Rêu đã sử dụng rất nhiều vật liệu tái chế cũng như lựa chọn các nhà cung cấp thực phẩm an toàn để gửi những thông điệp sâu sắc, đầy trách nhiệm về bảo vệ môi trường đến thực khách. Trước tiên, về kiến trúc, Rêu đã gom những vật dụng chứa đựng hồn cốt của mảnh đất địa phương như những mảnh gỗ của thuyền, những viên gạch cũ, ấm trà vỡ, mảnh sành... và tận dụng, biến chúng trở thành những vật liệu xây dựng hay dùng để trang trí cho nhà hàng. Về ẩm thực, Rêu sử dụng các nguyên liệu sạch và phong phú của địa phương như rau Trà Quế, thịt heo của vùng quê Đại Lộc hay hải sản tươi từ Cù Lao Chàm và một số loại rau được hái từ chính khu vườn của Rêu để chế biến những món ăn đa dạng để phục vụ khách. Trong những khu vườn của mình, thay vì sử dụng phân hóa học, Rêu chỉ sử dụng rau củ vụn và nguyên liệu thừa sau quá trình nấu nướng làm phân hữu cơ, chăm bón cho cây trồng để góp phần tạo ra những bữa ăn tươi ngon, bổ dưỡng và an toàn cho thực khách. Hoạt động thăm vườn rau hữu cơ và tự tay trồng rau cũng là một hoạt động dành cho thực khách yêu thích làm vườn, trồng rau, muốn gần gũi với thiên nhiên. Càng ngày càng có nhiều khách du lịch lựa chọn Rêu bởi chính giá trị gắn kết với thiên nhiên mà Rêu đã tạo ra và mang lại cho họ.

2. NHÀ HÀNG HIDDEN GEM CAFE (HÀ NỘI)

Hidden Gem Cafe là một nhà hàng nhỏ nằm trong khu vực Khu phố Cổ Hà Nội. Quá trình hình thành và vận hành Nhà hàng đều đảm bảo mục tiêu bảo vệ và thân thiện với môi trường. Trong Nhà hàng, 90% đồ nội thất được làm từ vật liệu tái chế như: lốp xe mô tô cũ được sử dụng để làm những chiếc bàn, ghế ăn độc đáo; vành xe, xích xe được tạo hình thành các loại hoa văn trang trí; bình và chai nhựa được tận dụng, phối màu để làm thành những chiếc đèn rực rỡ... Thực hành chính sách tiết kiệm năng lượng và tạo cảm giác gần gũi thiên nhiên cho thực khách, Nhà hàng tận dụng ánh sáng tự nhiên từ một khoảng giếng trời khá rộng và trồng một số cây xanh treo quanh ô giếng của mỗi tầng.

Hidden Gem Cafe phục vụ khách các món ăn thuần Việt có nguồn gốc hữu cơ được cung cấp bởi MEVI (Nông sản sạch Mẹ Việt). Nhà hàng không sử dụng các sản phẩm nhựa dùng một lần, cũng không dùng hoá chất tẩy rửa trong việc vệ sinh hay rửa bát. Rác thải trong Nhà hàng được thu gom và phân loại cẩn thận, theo đó thực phẩm, thức ăn thừa được chuyển cho các hộ dân ở bãi giữa Sông Hồng làm phân bón vi sinh cho cây trồng và làm thức ăn chăn nuôi gia súc.

Không chỉ thực hành các hoạt động đầy trách nhiệm với môi trường trong Nhà hàng, Hidden Gem Cafe còn lan tỏa trách nhiệm bảo vệ môi trường bằng những cuộc chuyện trò với thực khách, bằng nhiều poster chứa đựng các thông điệp về bảo vệ môi trường thiên nhiên và các loài động, thực vật, tiết kiệm nước... Ngày càng có nhiều khách du lịch tìm đến Hidden Gem Cafe dù nhà hàng chưa thực hiện bất cứ một chương trình quảng cáo nào.



© Chris J Ratcliffe/WWF-UK

3. NHÀ HÀNG MANGALAVIE (TP. HỒ CHÍ MINH)

Mangalavie là một nhà hàng không chỉ chú trọng cung cấp thực phẩm chay lành mạnh, chất lượng cao mà còn áp dụng nhiều biện pháp thân thiện với môi trường. Nhà hàng ưu tiên sử dụng nguyên liệu của các đơn vị cung cấp thực phẩm hữu cơ tại địa phương, chủ yếu lấy các loại thực phẩm theo mùa để giảm thiểu tác động của việc vận chuyển và bảo quản thực phẩm. Mangalavie cũng quan tâm và thực hành nguyên tắc 3T trong quá trình vận hành. Nhà hàng lắp đặt hệ thống đèn LED tiết kiệm điện và đặt các biển hướng dẫn nhân viên tiết kiệm điện, nước ở các khu vực khác nhau. Ngoài việc giảm thiểu rác thải bằng cách tối ưu hóa quy trình sử dụng nguyên liệu, nhà hàng không sử dụng các sản phẩm nhựa dùng một lần mà thay thế bằng túi giấy, hộp giấy, hộp đựng thực phẩm từ vật liệu tự nhiên thay thế cho túi, hộp nhựa dùng một lần. Nhà hàng khuyến khích khách hàng mang theo hộp đựng thực phẩm và túi vải khi đặt mua mang đi, đồng thời cung cấp các ưu đãi cho những khách hàng thực hiện điều này. Mangalavie không chỉ mang lại trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời cho thực khách mà đã góp phần lan tỏa thông điệp về bảo vệ môi trường đến khách hàng và cộng đồng bằng chính những hành động ý nghĩa và có trách nhiệm với môi trường.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

Chính phủ (2019). Nghị định số 35/2019/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực lâm nghiệp.

Chính phủ (2019). Nghị định 45/2019/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực du lịch.

Chính phủ (2022). Nghị định số 07/2022/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số điều của các nghị định về xử phạt hành chính trong lĩnh vực lâm nghiệp; bảo vệ và kiểm định thực vật; thú y; chăn nuôi.

Chính phủ (2022). Nghị định số 45/2022/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực bảo vệ môi trường.

Global Sustainable Tourism Council (2016). GSTC Industry Criteria (For Hotels and Accommodations (Version 3). Washington, DC.

Nga, H. Q., Mai, N.T.T. & Chi, L.Q. (2020). Du lịch có trách nhiệm, Trường Đại học Mở Hà Nội.

Quốc hội (2015). Bộ luật Hình sự.

Quốc hội (2020). Luật Bảo vệ môi trường.

Quốc hội (2027). Luật Du lịch.

Quốc hội (2017). Luật sửa đổi bổ sung một số điều của Bộ Luật hình sự 2015.

UNDP (2024). https://www.undp.org/sites/g/files/zskgke326/files/2024-02/undp_trends_report_2024_0.pdf#:~:text=URL%3A%20https%3A%2F%2Fwww.undp.org%2Fsites%2Fg%2Ffiles%2Fzskgke326%2Ffiles%2F2024. (Truy cập ngày 15 tháng 7 năm 2024).

WEF (2016). <https://www.weforum.org/press/2016/01/more-plastic-than-fish-in-the-ocean-by-2050-report-offers-blueprint-for-change/>. (Truy cập ngày 15 tháng 7 năm 2024).

WEF (2020). https://www3.weforum.org/docs/WEF_New_Nature_Economy_Report_2020.pdf. (Truy cập ngày 18 tháng 7 năm 2024)

WWF (2022). <https://www.worldwildlife.org/pages/what-is-biodiversity>. (Truy cập ngày 18 tháng 7 năm 2024).

WWF (2022). Living Planet report 2022.

BACKGROUND

Humanity is facing a harsh reality on the planet - a consequence of its own destructive activities. Pollution, floods, droughts, biodiversity loss and the disappearance of wild animals and plants have become global problems, causing serious ecological imbalances. The report by the United Nations Development Programme (UNDP) in 2024 shows that biodiversity loss is occurring at an unprecedented rate in human history with **more than 1 million animal and plant species threatened with extinction** (UNDP, 2024). According to Living Planet Report 2022 by the World Wide Fund for Nature (WWF), **vertebrate populations have declined by an average of 69% globally** since 1970 (WWF, 2022). WWF also showed that, **three-quarters of terrestrial environments and about two-thirds of ocean environments have been significantly altered** (WWF, 2022) and at the rate of plastic production and consumption as in the past, the World Economic Forum (WEF) predicted that the volume of **plastic will exceed the volume of fish by 2050** (WEF, 2016). Biodiversity degradation has been severely affecting human livelihoods, food security, health and quality of life and putting us at unpredictable risks.

Tourism is an important economic sector in many countries with **more than 80% of goods and services depending on natural values and biodiversity** (WEF, 2020). On the one hand, tourism can connect people with nature and promote nature conservation, but on the other hand, tourism activities also cause disruptions, affecting the natural environment, reducing biodiversity.

As one of the countries with high biodiversity in the world, along with other resources, Viet Nam has many favorable conditions for tourism development. However, the reality shows that the tourism industry has been exploiting natural resources in an unsustainable manner, and has not yet promoted its role as a bridge in promoting the participation of stakeholders in nature protection. Meeting the improper needs of a group of tourists has increased the trade and consumption of wildlife, contributing to pushing many rare species to the brink of extinction.

With the mission of preventing the degradation of the natural environment in Viet Nam and building a future in which people live in harmony with nature, World Wide Fund for Nature in Viet Nam (WWF-Viet Nam), with the support of the Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH known as the German Development Cooperation via the Reducing the Demand for Ivory Project, in coordination with the Viet Nam National Authority of Tourism and the Viet Nam CITES Management Authority, has carried out many activities to minimize the negative impacts of tourism on nature and wildlife such as: training for tour guides and organizing seminars with travel and tourism companies on responsible tourism with nature and wildlife; providing information and guidance on responsible tourism practices for individuals, organizations and related businesses. The Guide to nature and wildlife responsible tourism practices for food and beverage service operations was developed in this context.



PURPOSE OF THE HANDBOOK

The Handbook is compiled to provide some core knowledge about responsible tourism in relation to nature and wildlife conservation, and to provide practical guidance on responsible tourism and wildlife for food and beverage service operations. Through these contents, the Handbook hopes to raise awareness of nature and wildlife protection for staff and workers in food and beverage service operations, thereby having ways to influence and change the attitude and behaviors of customers and related partners towards nature in a positive way, especially reducing demand for wildlife and wildlife products.

INSTRUCTIONS FOR USE

The Handbook is intended for reference and use by staff and employees working in food and beverage service operations. The responsible tourism practice guidelines can be referenced and applied in the process of organizing and operating food and beverage service operations. The Handbook can also be exploited and used by other businesses in the tourism sector, trainers, lecturers in training and teaching activities for human resources in the tourism industry to guide and inspire, spread love and desire to protect nature and wildlife, contributing to the development of sustainable tourism in Viet Nam.

COPYRIGHT AND REFERENCE CITATIONS

The Handbook is a product within the framework of the Project on Reducing the Demand for Ivory implemented by the WWF-Viet Nam. The copyright of the Handbook is owned by WWF-Viet Nam. Copying, modifying, or republishing the Handbook in other forms without permission from WWF-Viet Nam is a violation of the law on intellectual property rights. When citing this document, please use the following format: WWF-Viet Nam (2024). Handbook: Guide to nature and wildlife responsible tourism practices (for food and beverage service operations). Hanoi.

DISCLAIMER

The Handbook provides content for reference purposes only and is not a substitute for legal documents. The information and opinions contained in this document do not necessarily reflect the views of WWF-Viet Nam. We are not responsible for any damages caused to users or third parties related to the use of this handbook.

AUTHORS

AUTHOR:

Dr. Nguyễn Thị Thu Mai - Dean of the Faculty of Tourism, Hanoi Open University.

REVIEWERS:

Dr. Phạm Lê Thảo - Deputy Head of Travel Management Department/ Viet Nam National Authority of Tourism.

MA. Nguyễn Thanh Nga - Specialist, Travel Management Department/ Viet Nam National Authority of Tourism.

MA. Lê Thị Minh Quế - Specialist, Travel Management Department/ Viet Nam National Authority of Tourism.

MA. Nguyễn Anh Tuấn - Specialist, Viet Nam CITES Management Authority.

Dr. Nguyễn Hữu Cường - Lecturer, Viet Nam National University of Forestry.

MA. Vương Quốc Chiến - Reducing the Demand for Ivory Project Manager, WWF-Viet Nam.

EDITORIAL STAFF

Vũ Thanh Hà - Reducing the Demand for Ivory Project, WWF-Viet Nam.

Tạ Huy Vũ - Reducing the Demand for Ivory Project, WWF-Viet Nam.

PART I.

OVERVIEW OF NATURE AND WILDLIFE RESPONSIBLE TOURISM

Tourists walk to Taktsang Monastery, Paro, Bhutan.
© James Morgan/WWF-US

1. WHAT IS NATURE AND WILDLIFE RESPONSIBLE TOURISM?

Nature and wildlife responsible tourism is a unique way for people to connect with nature, to explore the magical beauty of natural landscapes and the world of wild animals. Living in the natural environment without being domesticated or raised by humans, wildlife includes all animals that live freely in natural ecosystems, from mammals, birds, reptiles, amphibians to fish and insects. These species find their own food, water and shelter, and they play an important role in maintaining ecological balance and biodiversity.

Nature and wildlife responsible tourism is a form of sustainable tourism that aims to effectively exploit the values of natural resources to serve the process of economic and social development without degrading the environment and the functions of ecosystems. Nature and wildlife responsible tourism is the process of maintaining a balance between exploiting and preserving the natural environment and wildlife while carrying out tourism activities. This balance is achieved by:

- Strictly complying with regulations and standards on the protection of the natural environment and wildlife in the process of building a system of service facilities, selecting services and organizing tourism activities;
- Connecting tourists with nature and wildlife through responsible activities that do not damage the values of nature and wildlife;
- Allocating a fair portion of revenue from tourism activities to serve the conservation of nature and wildlife, especially in areas where tourism activities take place;
- Encouraging and educating tourism participants to respect nature, minimizing the negative impacts of tourism activities on the natural environment and wildlife, ensuring their recovery and development;
- Promoting and spreading the values of nature and conveying the message of nature and wildlife conservation to tourists and related parties, raising awareness and adjusting their behavior, contributing to the preservation and conservation of nature and wildlife.



2. BENEFITS OF NATURE & WILDLIFE RESPONSIBLE TOURISM

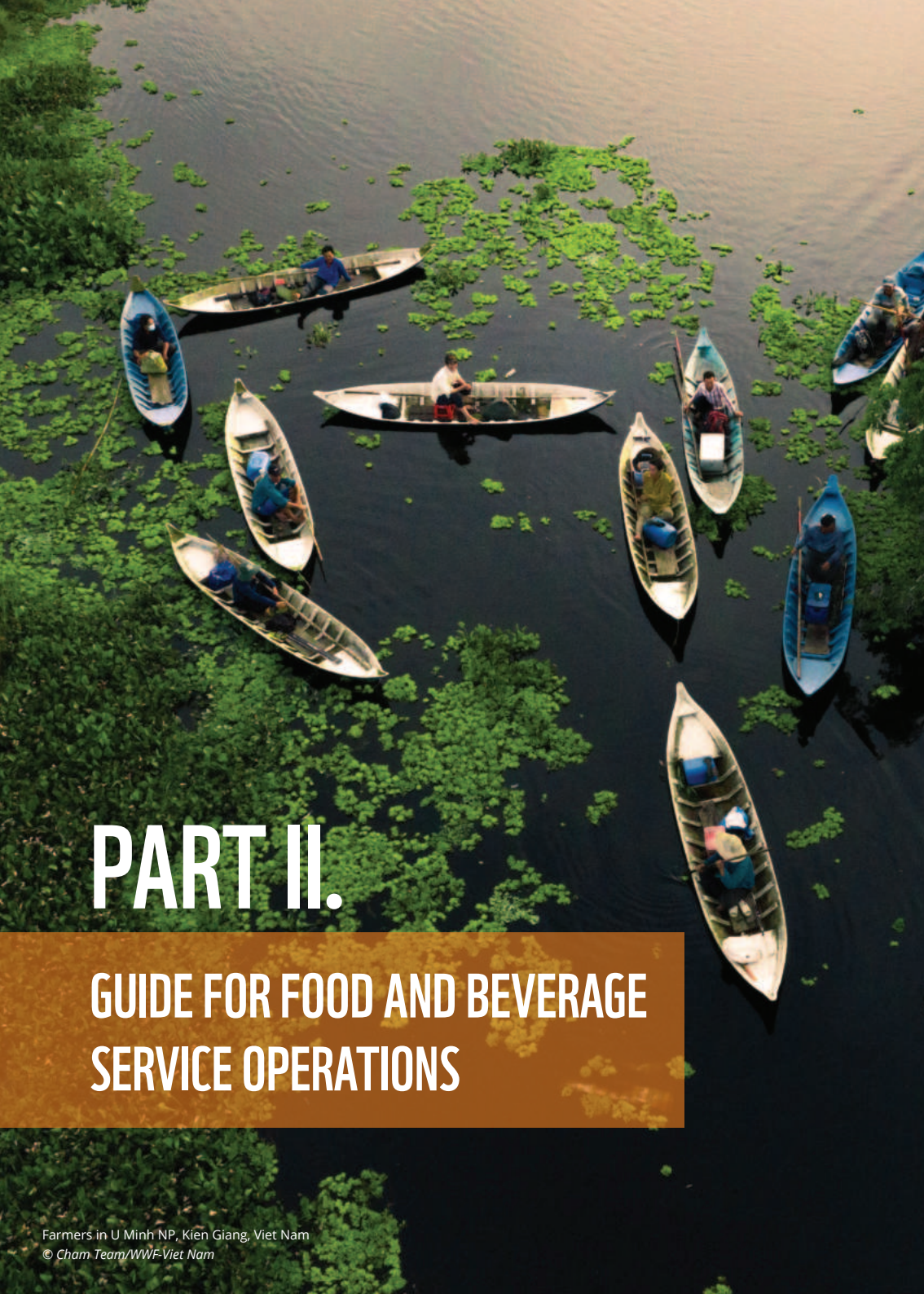
Nature and wildlife responsible tourism brings many benefits, not only contributing to the protection of the environment and wildlife but also ensuring the sustainable development of tourism, creating long-term benefits for all stakeholders.

- **Conserving the natural environment:** Contributing to protecting the natural environment and wildlife, balancing the ecosystem to create a safer and better place for people to live;
- **Ensuring conditions for tourism development:** Through responsible tourism practices, protecting natural resources is protecting an indispensable element that forms the tourism products;
- **Improving the experience for tourists:** Bringing tourists authentic and valuable experiences, helping them enjoy and connect with nature;
- **Economic support for stakeholders:** Creating sustainable revenue for service providers in the supply chain, for local communities, contributing to research and conservation of nature and wildlife;
- **Improving the capacity of related parties:** Contributing to human investment through training to raise awareness for stakeholders, including local people, to manage their resources sustainably;
- **Enhance the position of tourism destinations:** Providing responsible tourism products and services will bring prestige to tourism destinations, helping to improve the image and enhance the position of tourism destinations.



3. PRINCIPLES OF NATURE AND WILDLIFE RESPONSIBLE TOURISM PRACTICES

- **RESPECT:** Respect nature by protecting, not harming, not supporting activities that harm the natural environment and wildlife;
- **FAIRNESS:** Fairness in sharing benefits from tourism activities based on natural resources with stakeholders;
- **OBJECTIVITY:** Honesty and objectivity in assessing the environmental impact of tourism activities from the planning stage to implementation;
- **SHARING:** Sharing information, technology, techniques and experiences among stakeholders in the protection of nature and wildlife;
- **NO COMPROMISE:** Not disregarding or trading off the balance and values of nature, the survival of wildlife to develop tourism at all costs.



PART II.

GUIDE FOR FOOD AND BEVERAGE SERVICE OPERATIONS

1. REASONS TO PRACTICE NATURE AND WILDLIFE RESPONSIBLE TOURISM

Practicing nature and wildlife responsible tourism will help food and beverage service operations (hereinafter referred to as restaurants):

- Ensure safety for business operations, avoid legal risks by not violating the provisions of law related to activities that violate the natural environment and wildlife;
- Meet the needs and contribute to protecting the health of customers by providing responsible food and beverage services, ensuring food safety, thereby increasing satisfaction and building trust of diners;
- Create distinct advantages compared to competitors, attracting customers who tend to support restaurants committed to protecting health and the environment; contribute to creating a safe food supply chain for the community;
- Reduce operating costs by saving water, energy, food and limiting waste, thereby increasing profits for the restaurant, increasing income and pride for employees, contributing to the stability and development of the restaurant;
- Minimize negative impacts on the environment, contribute to the sustainable development of the natural environment and wildlife, providing opportunities to enjoy and explore the values and beauty of nature for future generations;
- Demonstrate the corporate social responsibility and ethics of the restaurant in the process of serving customers, creating a good impression with customers and the community, helping to build a positive image and reputation for the restaurant.

2. WHAT FOOD AND BEVERAGE SERVICE OPERATIONS SHOULD AND SHOULD NOT DO

Food and beverage service operations / Restaurants must comply with the provisions of law on the protection of the natural environment and wildlife during the preparation and organization of service implementation. In addition, it is necessary to develop policies and guidelines on environmental protection and wildlife to apply in their establishments (Nga, H. Q. et al., 2020).

General instructions:

- Do not choose food suppliers who lack commitment to protecting the natural environment and wildlife;

- Use input materials with clear and sustainable origins, comply with regulations on biodiversity conservation, wildlife protection and food safety;
- Prioritize the use of clean local products and seasonal products;
- Ensure food hygiene and safety during the import, storage, preliminary processing, processing, preservation and serving processes;
- Provide and require employees and diners to comply with the restaurant's regulations on environmental and wildlife protection as well as some related legal regulations;
- Apply the guidelines in the 4Rs principle: Refuse things that should not be used, Reduce things that need to be used; Reuse, Recycle things that can be reused;
- Sign a direct recycling contract with suppliers or waste collection units if there is no recycling system available at the facility;
- Organize, respond to, and participate in local environmental protection activities (planting trees, cleaning the environment, etc.);
- Contribute funds to local nature and wildlife conservation activities.

4Rs Principle:

Refuse things that should not be used:

- Do not use products that use unsafe fertilizers, pesticides, antibiotics, products that depend on synthetic chemicals and genetically modified products;
- Do not use toxic chemicals in restaurant cleaning, in insect control, but use products of organic origin; environmentally friendly;
- Do not use disposable products such as plastic bags, containers, cups, straws... plastic, but use environmentally friendly products made of bamboo, wood, ceramic and biodegradable products;
- Do not use exotic and invasive plants in landscape decoration, use indigenous plants of sustainable origin;
- Do not decorate, display, or sell products of natural origin or from wild animals on the list of protected animals;



- Do not raise, confine, store, advertise, buy, sell, or illegally slaughter endangered, precious, and rare wild animals that are prioritized for protection.

Reduce Energy and Necessities:

- Place signs encouraging customers and employees to save electricity, water, food, etc. (turn off electrical appliances when not in use; reuse clean towels; save tissues, only take enough for one portion, etc.);
- Buy products in large quantities and concentrate, avoid buying individually packaged products, and choose products with fewer layers of packaging;
- Check and maintain electrical and water equipment to ensure they work well, and that water storage and drainage equipment do not leak;
- Use energy-saving equipment (refrigerators, freezers, water heaters, dishwashers, ovens, etc.) or set them to energy-saving mode;
- Use faucets with flow settings at sinks;
- Only use dishwashers at full load not partial load;
- Install toilets with dual flush systems or adjust the water level in the toilet tank;
- Measure appropriate food portions to avoid excess when serving customers;
- Digitize documents to reduce printing in administrative and office work.

Reuse, Recycle things that can be reused:

- Use separate bins to collect and classify waste for reuse and recycling purposes;
- Use food containers such as boxes, trays, bottles, jars, etc. made of reusable materials;
- Use clean leftover food for charity purposes, use discarded food for animal husbandry or as fertilizer, contributing to creating a safe food supply chain;
- Recycle water when possible, use recycled water/gray water to water plants, wash floors, and flush toilets.

3. USEFUL LEGAL INFORMATION FOR FOOD & BEVERAGE SERVICE OPERATIONS

Law on Tourism, 2017:

- Prohibited acts in tourism activities are acts that damage tourism resources and the tourism environment (Article 9, Clause 3).

Law on Environmental Protection, 2020:

- Some prohibited acts in environmental protection activities (Excerpt from Article 6):
 - ♦ Discharging wastewater and exhaust gases that have yet to be treated according to technical regulations on environment into the environment;
 - ♦ Generating noise and vibration in excess of the permissible level stipulated in technical regulations on environment; discharging smokes, dusts and noxious gases into the air;
 - ♦ Concealing acts of polluting the environment, obstructing and falsifying information concerning environmental protection activities, thereby resulting in adverse effects on the environment.
- Individual obligation to protect the environment in cultural, sports and tourism activities (to sites/monuments, tourism areas, tourist attractions, tourist accommodation establishments, places for sports practice, performance and competition and festivals) (Excerpt from Article 66):
 - ♦ Comply with the regulations on hygiene maintenance and environmental protection;
 - ♦ Dispose of waste in designated places; limit the generation of plastic waste;
 - ♦ Maintain public hygiene;
 - ♦ Not infringe upon landscapes and animals.

The Criminal Code of Viet Nam, 2015, amended in 2017:

- Acts that cause environmental pollution such as illegal burying, dumping, and discharge of waste shall be liable to a fine at the lowest penalty level (level 1) from VND 3 billion to VND 7 billion for corporate legal entity; from VND 50 million to VND 500 million or imprisonment from 03 months to 02 years for individuals (Excerpt from Article 235).
- Acts that violate regulations on the protection of wild, endangered, precious, and rare animals (such as: illegal hunting, killing, raising, confining, storing, processing, transporting, and trading of animals, body parts, or products of wild, endangered, precious, and rare animals) depending on the nature and severity of the violation may be subject to administrative sanctions or criminal prosecution according to the provisions of law:
 - ♦ Offences against regulations on management and protection of wild animals shall be liable to a fine from VND 300,000,000 to VND 1.5 billion or face a penalty of up to 03 years' community sentence or 06 months to 12 years' imprisonment (Excerpt from Article 234);
 - ♦ Offences against regulations on management and protection of endangered, rare animals shall be liable to a fine from VND 500 million to VND 2 billion or face a penalty of 01 - 15 years' imprisonment, the offender might also be prohibited

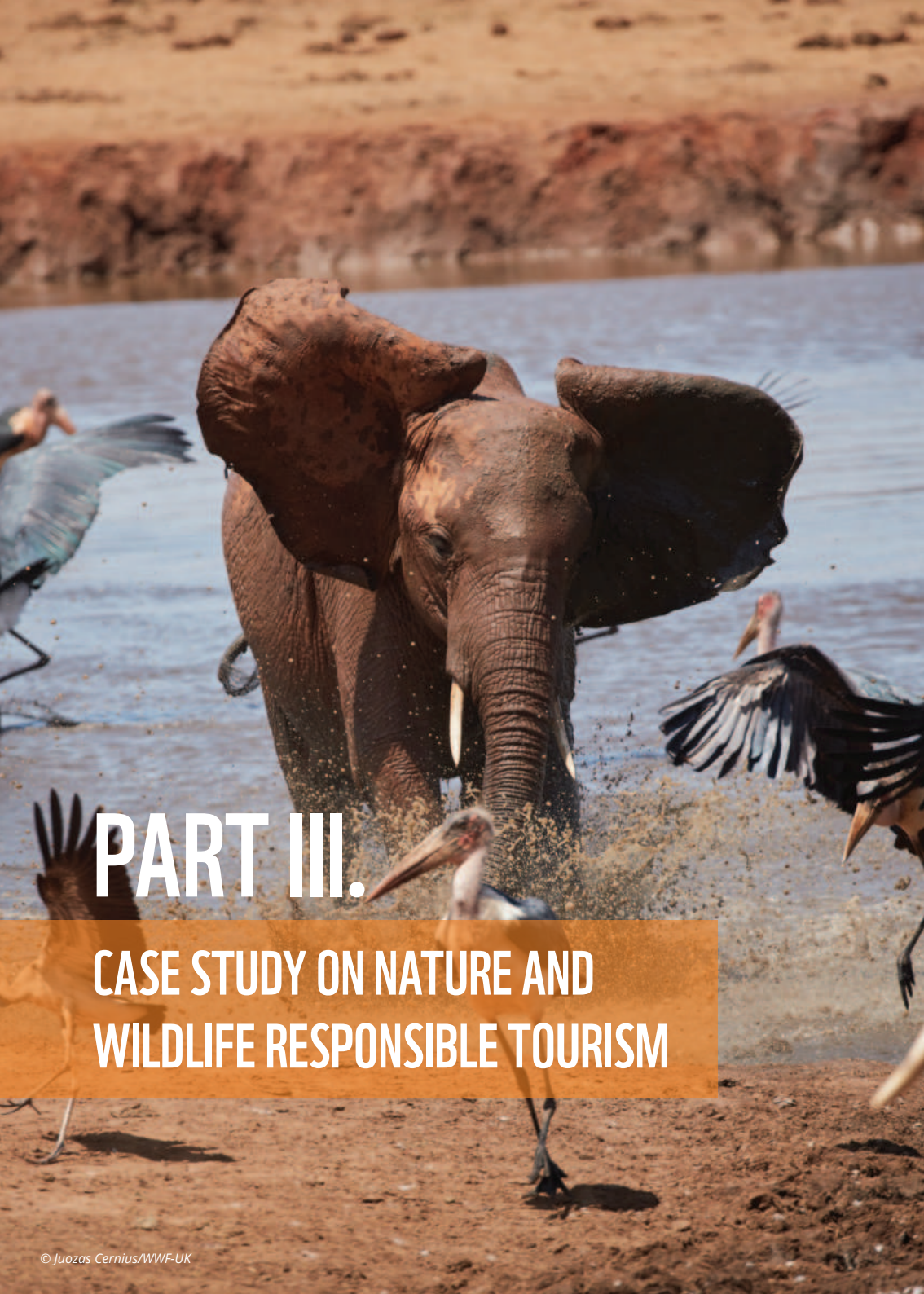
from holding certain positions or doing certain works for 01 - 05 years (Excerpt from Article 244).

Decree No. 45/2022/ND-CP stipulates administrative sanctions for violations in the field of environmental protection:

- Violations of regulations on: environmental registration, environmental licenses, environmental impact assessment; waste management, environmental protection in tourism activities, nature conservation and biodiversity... are subject to the main form of sanction from warning to a maximum of VND 1 billion for individuals; VND 2 billion for organizations, and additional forms of sanction are applied depending on the violation (Excerpt from Article 1, Clause 2 and Article 4).

Decree No. 35/2019/ND-CP regulating administrative sanctions in the forestry sector and Decree No. 07/2022/ND-CP amending and supplementing:

- Acts of storing, buying, selling, processing forest products (timber, non-timber forest plants, forest animals, body parts or products of forest animals including ivory) without legal records or having legal records but the forest products do not match the contents of those records, shall be fined from VND 1 million to VND 500 million along with other additional penalties (Excerpt from Article 23).



PART III.

CASE STUDY ON NATURE AND WILDLIFE RESPONSIBLE TOURISM

1. REU RESTAURANT (HOI AN, QUANG NAM)

With the desire to “immerse visitors in rich experiences, thereby connecting and appreciating nature more”, Reu restaurant has used a lot of recycled materials as well as selected safe food suppliers to send profound, responsible messages about environmental protection to diners. First, in terms of architecture, Reu has collected items that contain the soul of the local land such as pieces of boat wood, old bricks, broken teapots, pieces of pottery... and utilized them, turning them into building materials or used to decorate the restaurant. In terms of cuisine, Reu uses clean and abundant local ingredients such as Tra Que vegetables, pork from Dai Loc countryside or fresh seafood from Cu Lao Cham and some vegetables picked from Reu’s own garden to prepare diverse dishes to serve customers. In his gardens, instead of using chemical fertilizers, Reu only uses vegetable scraps and leftover ingredients after cooking as organic fertilizer, fertilizing plants to contribute to creating fresh, nutritious and safe meals for diners. Visiting organic vegetable gardens and growing vegetables by yourself is also an activity for diners who love gardening, growing vegetables, and want to be close to nature. More and more tourists choose Reu because of the value of connecting with nature that Reu has created and brought to them.

2. HIDDEN GEM CAFE (HA NOI)

Hidden Gem Cafe is a small restaurant located in the Old Quarter of Hanoi. The establishment and operation of the restaurant ensure the goal of protecting and being friendly with the environment. In the restaurant, 90% of the furniture is made from recycled materials such as: old motorcycle tires are used to make unique dining tables and chairs; rims and chains are shaped into decorative patterns; plastic bottles and jars are reused and mixed in color to make brilliant lamps... Practicing the policy of saving energy and creating a feeling of closeness to nature for diners, the restaurant takes advantage of natural light from a fairly large skylight and plants some green trees hanging around the skylight on each floor.

Hidden Gem Cafe serves customers pure Viet Nameese dishes of organic origin provided by MEVI (Clean Agricultural Products of Viet Nameese Mothers). The restaurant does not use disposable plastic products, nor does it use cleaning chemicals in cleaning or washing dishes. Waste in the restaurant is carefully collected and classified, accordingly, food and leftovers are transferred to households in the middle of the Red River to be used as bio-fertilizer for plants and animal feed.

Not only practicing responsible activities with the environment in the restaurant, Hidden Gem Cafe also spreads the responsibility of protecting the environment through conversations with diners, through many posters containing messages about protecting the natural environment and animals, plants, saving water... More and more tourists come to Hidden Gem Cafe even though the restaurant has not implemented any advertising programs.



3. MANGALAVIE RESTAURANT

Mangalavie is a restaurant that not only focuses on providing healthy, high-quality vegetarian food but also applies many environmentally friendly measures. The restaurant prioritizes the use of ingredients from local organic food suppliers, mainly taking seasonal foods to minimize the impact of food transportation and preservation. Mangalavie also cares about and practices the 4Rs principle during operation. The restaurant installs energy-saving LED lighting systems and places signs instructing staff to save electricity and water in different areas. In addition to minimizing waste by optimizing the use of raw materials, the restaurant does not use disposable plastic products but instead uses paper bags, paper boxes, and food containers made from natural materials to replace disposable plastic bags and boxes. The restaurant encourages customers to bring their own food containers and cloth bags when ordering take-out, and offers incentives for customers who do so. Mangalavie not only brings great culinary experiences to diners but also contributes to spreading the message of environmental protection to customers and the community through meaningful and responsible actions towards the environment.

REFERENCES

Government (2019). Decree No. 35/2019/ND-CP regulating administrative sanctions in the forestry sector.

Government (2019). Decree No. 45/2019/ND-CP regulating administrative sanctions in the tourism sector.

Government (2022). Decree No. 07/2022/ND-CP amending and supplementing a number of articles of the decrees on administrative sanctions in the fields of forestry; plant protection and inspection; veterinary; animal husbandry.

Government (2022). Decree No. 45/2022/ND-CP regulating administrative sanctions for violations in the field of environmental protection.

Global Sustainable Tourism Council (2016). GSTC Industry Criteria (For Hotels and Accommodations (Version 3). Washington, DC.

Nga, H. Q., Mai, N.T.T. & Chi, L.Q. (2020). *Responsible Tourism*, Hanoi Open University.

National Assembly (2015). *Criminal Code*.

National Assembly (2020). *Law on Environmental Protection*.

National Assembly (2017). *Law on Tourism*.

National Assembly (2017). *Law amending and supplementing a number of articles of the Criminal Code 2015*.

UNDP (2024).

https://www.undp.org/sites/g/files/zskgke326/files/2024-02/undp_trends_report_2024_0.pdf#:~:text=URL%3A%20https%3A%2F%2Fwww.undp.org%2Fsites%2Fg%2Ffiles%2Fzskgke326%2Ffiles%2F2024. (Retrieved July 15, 2024).

WEF (2016).

<https://www.weforum.org/press/2016/01/more-plastic-than-fish-in-the-ocean-by-2050-report-offers-blueprint-for-change/>. (Retrieved July 15, 2024).

WEF (2020). https://www3.weforum.org/docs/WEF_New_Nature_Economy_Report_2020.pdf. (Retrieved July 18, 2024).

WWF (2022).

<https://www.worldwildlife.org/pages/what-is-biodiversity>. (Retrieved July 18, 2024).

WWF (2022). *Living Planet report 2022*.



© Shutterstock _ TOM...foto/WWF



Working to sustain the natural
world for the benefit of people
and wildlife.

together possible.

vietnam.panda.org

© 1986 Panda symbol WWF – World Wide Fund for Nature (Formerly World Wildlife Fund)
® “WWF” is a WWF Registered Trademark. WWF, Avenue du Mont-Bland,
1196 Gland, Switzerland. Tel. +41 22 364 9111, Fax. +41 22 364 0332.

For contact details and further information, please visit vietnam.panda.org

