

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΤΟ ZERO WASTE ΓΙΑ CATERING & ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ



### ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΒΕΛΤΙΣΤΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ

---

### ΜΕΛΕΤΗ ΑΝΑΛΥΣΗΣ - ΔΙΕΘΝΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

Επιμέλεια: Oseno ( Γαλλία)

ZWITCH Project N°: 2021-1-FR01-KA220-VET-000024799

Συγγραφείς : ΙΤΡΙΟ (Βουλγαρία), Euroform RFS (Ιταλία), EU - Trade (Λιθουανία), Pap Corp. \_ (Ελλάδα )

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Περιγραφή του έργου .....	4
Οι εταίροι .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
Το περιεχόμενο .....	4
Η πρόταση .....	4
Δραστηριότητες .....	5
Σκοπός της μελέτης .....	7
Μεθοδολογία .....	7
Αναγνώριση και επιλογή βέλτιστων πρακτικών .....	7
Ο ορισμός της καλής πρακτικής .....	7
Κριτήρια καλής πρακτικής .....	7
Τρόποι συλλογής πρακτικών .....	8
Συλλογή βέλτιστων πρακτικών .....	9
Αγορές .....	9
Προετοιμασία .....	38
Παραγωγή .....	71
Εξυπηρέτηση .....	106
Χειρισμός Απορριμμάτων .....	132

Με την υποστήριξη του προγράμματος Erasmus + της ΕΕ.



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

Η υποστήριξη της Επιτροπής για την παραγωγή αυτής της δημοσίευσης δεν εγκρίνει το περιεχόμενο που αντικατοπτρίζει μόνο τις απόψεις των συγγραφέων και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για τη χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

## Περιγραφή του έργου

**Τίτλος έργου:** ZWITCH - ZERO-WASTE in TRAINING for Catering & Hotels

**Αριθμός συμφωνίας:** 2021-1- FR 01- KA 220- VET -000024799

**Πρόγραμμα:** Erasmus +

**Βασική Δράση 2:** Συνεργασία για την Καινοτομία

**Τομέας:** Στρατηγικές συνεργασίες στον τομέα της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης

**Διάρκεια έργου:** 24 μήνες

### Συνεργάτες του έργου

- OSENGO ( Αιτών , Γαλλία )
- Euroform RFS ( Ιταλία )
- Εμπόριο ΕΕ ( Λιθουανία )
- Pap Corp. ( Ελλάδα )
- ΙΤΡΙΟ ( Βουλγαρία )

### Το περιεχόμενο

Η έννοια των μηδενικών αποβλήτων έχει γίνει μείζον θέμα στις μέρες μας. Υπάρχουν πολλές επαγγελματικές εκπαιδεύσεις στις αντίστοιχες χώρες εταίρους στον τομέα των ξενοδοχείων και της εστίασης, αλλά δεν λαμβάνουν ειδικά υπόψη την έννοια της μηδενικής σπατάλης ή δεν αντιμετωπίζουν αυτό το ζήτημα. Αυτές οι εκπαιδεύσεις θα πρέπει να βελτιωθούν με την προσθήκη ευαισθητοποίησης σχετικά με την έννοια του μηδενικού αποβλήτου, τον τρόπο μείωσης ή αποφυγής των αποβλήτων.

Θα δημιουργήσουμε μια εκπαιδευτική ενότητα για τα μηδενικά απόβλητα που μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως αυτόνομη εκπαίδευση ή να συμπεριληφθεί σε υπάρχουσες εγκυκλίους. Αυτό θα βοηθήσει στη διάδοση θεωριών και διδασκαλιών για τα μηδενικά απόβλητα σε πολλά μαθήματα κατάρτισης και εκπαίδευσης. Η μορφή του προγράμματος θα επιτρέψει στα υπάρχοντα μαθήματα να περιλαμβάνουν αυτές τις πρόσθετες ενότητες χωρίς να χρειάζεται να επανασχεδιάσουν ολόκληρο το πρόγραμμα σπουδών τους. Αυτό θα έδινε στα σχολεία την ευελιξία να ανοίξουν νέες προαιρετικές ή υποχρεωτικές ενότητες στους μαθητές τους.

Θέλουμε να αναλάβουμε δράση για τη μείωση των απορριμμάτων, τη μηδενική σπατάλη, στον τομέα της εστίασης, από την εκπαίδευση μέχρι την επαγγελματική ζωή, μέσα από ένα σύνολο τεχνικών μεθόδων συγκεντρωμένων σε μια πλατφόρμα και οδηγό εκμάθησης με πλούσια παραδείγματα.

### Το προτεινόμενο έργο

Σύμφωνα με τη στρατηγική Ευρώπη 2020 και τους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης των Ηνωμένων Εθνών 2030, θέλουμε η Ευρώπη να συνεχίσει να αναπτύσσεται και να βελτιώνεται

με βιώσιμο τρόπο. Είναι σημαντικό να διδάξετε πώς να φροντίζετε τον πλανήτη και πώς να αποφεύγετε τη σπατάλη.

Η πρόταση στοχεύει στην ανάληψη δράσης για τη μείωση των απορριμμάτων, τη μηδενική σπατάλη, στην εκπαίδευση στη φιλοξενία μέσω ενός προγράμματος (βασισμένο σε 2 MOOCS), μιας συλλογής τεχνικών μεθόδων και καλών πρακτικών και μιας διαδικτυακής πλατφόρμας με πλούσια παραδείγματα.

Αν και η μείωση των απορριμμάτων έχει γίνει αναπόφευκτο θέμα στις μέρες μας, δεν έχουν ληφθεί συγκεκριμένες πρωτοβουλίες στον τομέα της εκπαίδευσης για αυτό το θέμα. Υπάρχουν πολλές επαγγελματικές εκπαιδεύσεις στις αντίστοιχες χώρες εταίρους, αλλά δεν λαμβάνουν ειδικά υπόψη την έννοια του μηδενικού αποβλήτου. Αυτές οι εκπαιδεύσεις βασίζονται κυρίως σε συμβατικά μοντέλα ή στοχεύουν σε ατομική βάση στο σπίτι.

Σχεδιάζουμε να προσφέρουμε ένα νέο εκπαιδευτικό πρόγραμμα βασισμένο σε συγκεκριμένες ενέργειες που πρέπει να γίνουν για τη μηδενική σπατάλη στον κλάδο της φιλοξενίας. Αυτή θα είναι μια συλλογή μεθόδων για δράσεις μηδενικών αποβλήτων στον κλάδο των ξενοδοχείων και της εστίασης με τη μορφή οδηγού. Αυτές οι μέθοδοι/παραδείγματα θα αναπτυχθούν από παραδείγματα που συλλέγονται σε κάθε χώρα εταίρο, συμβάλλοντας έτσι σε μια μαθησιακή εμπειρία από τη βάση προς την κορυφή. Επιπλέον, η μορφή του προγράμματος θα επιτρέψει στα υπάρχοντα προγράμματα σπουδών να περιλαμβάνουν αυτές τις πρόσθετες ενότητες χωρίς να χρειάζεται να επανασχεδιάσουν ολόκληρο το πρόγραμμα σπουδών τους. Αυτό θα δώσει στα σχολεία την ευελιξία να ανοίξουν νέες προαιρετικές ή υποχρεωτικές ενότητες στους μαθητές τους.

## Δραστηριότητες

A1: Συλλογή και έρευνα συγκεκριμένων μεθόδων και καλών πρακτικών «Zero Waste» για τη μείωση των απορριμμάτων στον κλάδο των ξενοδοχείων και της εστίασης. Αυτές οι μέθοδοι θα καθοριστούν έτσι ώστε να μπορούμε να δημιουργήσουμε μέρη του προγράμματος σπουδών έχοντας κατά νου αυτές τις μεθόδους. Οι μέθοδοι και οι μεθοδολογίες σε συνδυασμό με την έρευνα βέλτιστων πρακτικών θα οδηγήσουν σε έναν οδηγό για τα «Μηδενικά Απόβλητα» στον κλάδο της φιλοξενίας, προκειμένου να παρέχουν σε εκπαιδευτικούς και εκπαιδευόμενους θεωρητική και πρακτική καθοδήγηση σχετικά με το «Zero Waste» στην πρακτική τους.

A2: Πακέτο μάθησης για τη δημιουργία προγράμματος σπουδών Zero Waste:

Αυτό το αποτέλεσμα θα οδηγήσει στη δημιουργία ενός πακέτου μάθησης για τη δημιουργία προγραμμάτων σπουδών μηδενικών αποβλήτων. Για να δημιουργήσουν αυτό το μοντέλο, οι εταίροι θα καθορίσουν μαθησιακούς στόχους, δραστηριότητες προγράμματος σπουδών, συλλέγουν και/ή δημιουργούν εκπαιδευτικό υλικό για τη διεξαγωγή των δραστηριοτήτων και τον καθορισμό μεθόδων αξιολόγησης.

A3: Μοντέλο προγράμματος σπουδών Zero Waste:

Οι εταίροι θα αναπτύξουν και θα δοκιμάσουν ένα μοντέλο εκπαιδευτικού προγράμματος μηδενικών αποβλήτων. Το μοντέλο θα είναι μια αυτόνομη εκπαιδευτική ενότητα που μπορεί να εφαρμοστεί σε οποιοδήποτε μάθημα ως «πρόσθετο», διασφαλίζοντας υψηλή δυνατότητα

μεταφοράς. Το αναπτυγμένο πρότυπο μάθημα θα έχει συνολική διάρκεια μίας εβδομάδας και θα αντιπροσωπεύει 35 ώρες.

A4: Πλατφόρμα μάθησης:

Θα οδηγήσει στη δημιουργία μιας διαδικτυακής πλατφόρμας που θα περιλαμβάνει τα παραδείγματα του αποτελέσματος 1 και του πακέτου Zero Waste του αποτελέσματος 2, καθώς και το πρότυπο εκπαιδευτικό πρόγραμμα Zero Waste και τις εμπειρίες της πιλοτικής εκπαίδευσης του αποτελέσματος 3.

## Σκοπός της μελέτης

Έχουν διερευνηθεί οι βέλτιστες πρακτικές για τον καθορισμό των τρόπων «μηδενικών αποβλήτων» σε ξενοδοχεία και catering και, τελικά, υπάρχουσες εκπαιδεύσεις σε αυτόν τον τομέα.

Η έρευνα των βέλτιστων πρακτικών έχει γίνει σε 5 βασικές δράσεις στην εστίαση:

1. Αγορά
2. Παρασκευή
3. Παραγωγή
4. Υπηρεσία
5. Διαχείριση απορριμμάτων

## Μεθοδολογία

Τόσο το πλαίσιο αναφοράς, οι μεθοδολογίες και τα αποτελέσματα μπορούν να μεταφερθούν σε άλλα γεωγραφικά και εκπαιδευτικά πλαίσια. Προκειμένου να ενοποιηθεί η συλλογή πρακτικών σε όλες τις χώρες εταίρους, έχουν αναπτυχθεί συνεκτικά εργαλεία.

## Προσδιορισμός και επιλογή βέλτιστων πρακτικών

### Ορισμός καλής πρακτικής

Μια «καλή πρακτική» μπορεί να οριστεί ως εξής:

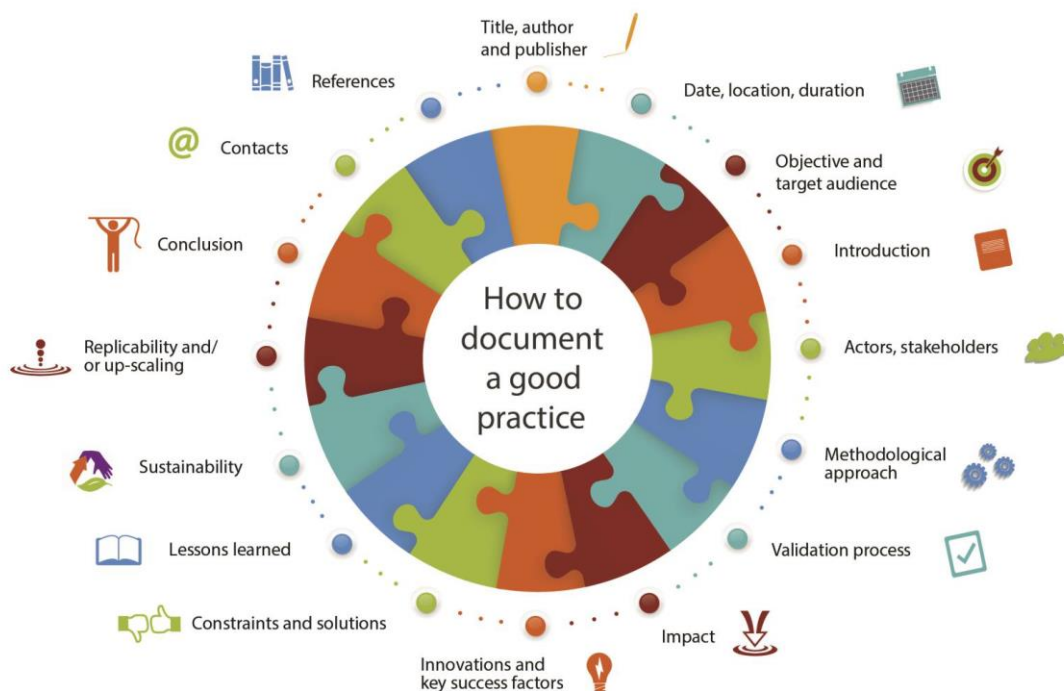
*Μια καλή πρακτική δεν είναι μόνο μια πρακτική που είναι καλή, αλλά μια πρακτική που έχει αποδειχθεί ότι λειτουργεί καλά και παράγει καλά αποτελέσματα, και επομένως συνιστάται ως πρότυπο. Είναι μια επιτυχημένη εμπειρία, η οποία έχει δοκιμαστεί και επικυρωθεί, με την ευρεία έννοια, που έχει επαναληφθεί και αξίζει να μοιραστεί ώστε να την υιοθετήσει μεγαλύτερος αριθμός ανθρώπων.*

### Κριτήρια καλής πρακτικής

Το ακόλουθο σύνολο κριτηρίων θα σας βοηθήσει να προσδιορίσετε εάν μια πρακτική είναι μια «καλή πρακτική»:

- **Αποτελεσματικό και επιτυχημένο:**  
Μια «καλή πρακτική» έχει αποδείξει τη στρατηγική της σημασία ως τον πιο αποτελεσματικό τρόπο για την επίτευξη ενός συγκεκριμένου στόχου. έχει υιοθετηθεί με επιτυχία και είχε θετικό αντίκτυπο σε άτομα ή/και κοινότητες.
- **Περιβαλλοντικά, οικονομικά και κοινωνικά βιώσιμο:**  
Μια «καλή πρακτική» καλύπτει τις τρέχουσες ανάγκες, ιδίως τις βασικές ανάγκες των φτωχότερων του κόσμου, χωρίς να διακυβεύεται η ικανότητα αντιμετώπισης μελλοντικών αναγκών.
- **Ευαίσθητο φύλο:**  
Η περιγραφή της πρακτικής πρέπει να δείχνει πώς οι ενδιαφερόμενοι, άνδρες και γυναίκες, που συμμετείχαν στη διαδικασία, μπόρεσαν να βελτιώσουν τα προς το ζην.

- **Τεχνικά εφικτό:**  
Η τεχνική σκοπιμότητα είναι η βάση μιας «καλής πρακτικής». Είναι εύκολο να το μάθεις και να το εφαρμόσεις.
- **Εγγενώς συμμετοχικό:**  
Οι συμμετοχικές προσεγγίσεις είναι απαραίτητες καθώς υποστηρίζουν την κοινή αίσθηση ιδιοκτησίας των αποφάσεων και των ενεργειών.
- **Αναπαραγόμενο και προσαρμόσιμο:**  
Μια «καλή πρακτική» θα πρέπει να έχει τη δυνατότητα αναπαραγωγής και επομένως θα πρέπει να είναι προσαρμόσιμη σε παρόμοιους στόχους σε διάφορες καταστάσεις.
- **Μείωση των κινδύνων καταστροφής/κρίσης, εάν ισχύει:**  
Μια «καλή πρακτική» συμβάλλει στη μείωση του κινδύνου καταστροφής/κρίσης και



στην ενίσχυση της ανθεκτικότητας.

### Τρόποι συλλογής πρακτικών

1. Ο πρώτος τρόπος θα περιλάμβανε τη συλλογή πληροφοριών πρακτικής μέσω της διαθέσιμης τεκμηρίωσης με βάση την έρευνα γραφείου. Στη συνέχεια θα διενεργηθεί ανάλυση από κάθε εταίρο στη χώρα του χρησιμοποιώντας τη φόρμα περιγραφής πρακτικής (Πρότυπο Πρακτικής). Οι πληροφορίες μπορούν να συλλεχθούν χρησιμοποιώντας:
  - γραπτό άρθρο
  - Διαδίκτυο
  - δικτυακός τόπος
  - τηλέφωνο
  - και τα λοιπά;



2. Ο δεύτερος τρόπος, εάν είναι απαραίτητο, θα περιλάμβανε τη διεξαγωγή συνεντεύξεων με φορείς προώθησης πρακτικών. Οι συνεντεύξεις θα επιβεβαιώσουν τις προηγουμένως συγκεντρωμένες πληροφορίες και θα τις συμπληρώσουν με αυτές που λείπουν. Ο αριθμός των συνεντεύξεων θα εξαρτηθεί από τον βαθμό πληρότητας των πληροφοριών που συγκεντρώθηκαν προηγουμένως. Σκοπός της συνέντευξης είναι να παρουσιάσει μια πλήρη εικόνα της Πρακτικής.

## Συλλογή βέλτιστων πρακτικών

- ταξινομημένο κατά κύριο τύπο βασικής ενέργειας -

Αγορά

Αγορά στα 0 χλμ	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	Αγορά
Πεδίο υλοποίησης	Τροφοδοσία Ξενοδοχεία
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Τα ψώνια 0 km είναι συνώνυμα με τη σύντομη αλυσίδα εφοδιασμού, την περιβαλλοντική βιωσιμότητα, το γνήσιο φαγητό και την εξοικονόμηση. Χάρη στη σύντομη αλυσίδα εφοδιασμού, οι μεσάζοντες αποκόπτονται και οι τιμές που συνδέονται με τις μεταφορές και τη διανομή μεγάλης κλίμακας εξαλείφονται.
Στοχευμένο κοινό	Εστιατόρια, ξενοδοχείο
Πεδίο	Ενεργήστε στην τοπική περιοχή και εκμεταλλευτείτε τους πόρους σε ακτίνα που δεν υπερβαίνει τα 100 km.
Εισαγωγή	Οι αγορές μηδενικών χιλιομέτρων βοηθούν την τοπική οικονομία και υπάρχει σημαντική εξοικονόμηση κόστους μεταφοράς.
Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης	Αυτή η πρακτική ξεκίνησε στη βόρεια Ιταλία και σταδιακά εξαπλώθηκε σε ολόκληρη τη χώρα.
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία/γεωγραφική κάλυψη	Αυτή είναι μια πρωτοβουλία που ξεκίνησε από την Coldiretti Veneto το 2008.
Συμφραζόμενα	Πρέπει να τηρεί την εποχικότητα και να πρέπει να ταξιδέψει σε γειτονικές φάρμες με δικά του έξοδα για να βρει προϊόντα
Σκοπός	Ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας και των μικρών επιχειρηματιών. Έχετε φρέσκα, ποιοτικά προϊόντα. Περιορίστε τη μεγάλη μεταφορά εμπορευμάτων.
Η περιγραφή της πρακτικής	Η φιλοσοφία των προϊόντων 0-km σας επιτρέπει να συναντήσετε τον αγρότη αυτοπροσώπως, ο οποίος καλωσορίζει τους υπεύθυνους για την προμήθεια προϊόντων για εστιατόρια και ξενοδοχεία, στο κατάστημα της φάρμας του και επιτρέπει την άμεση επαφή με το περιβάλλον, τα ζώα, τις διαδικασίες και τους

	<i>ανθρώπους πίσω από το τυρί, το κρέας, τα φρούτα και τα λαχανικά που θα σερβιριστούν αργότερα.</i>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<i>Αγορές αγροτών υπάρχουν σε πολλές ιταλικές περιοχές, ειδικά στο βορρά, όπου τυπικά προϊόντα πωλούνται χωρίς μεσάζοντες, χωρίς συσκευασία και χωρίς κόστος αποθήκευσης.</i>
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	<i>Μείωση κόστους συσκευασίας και μεγάλου χρόνου μεταφοράς. Διευκόλυνση της περιφερειακής και τοπικής οικονομίας</i>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<i>Επιστροφή στην κατανάλωση εποχιακών και υψηλής ποιότητας προϊόντων.</i>
<b>Περιορισμοί</b>	<i>Η πρόκληση είναι να δημιουργήσετε μενού που αλλάζουν περίπου κάθε τρεις μήνες χωρίς να χάνεται η δημιουργικότητά σας.</i>
<b>Διδάγματα</b>	<i>Πρωώθηση τοπικών και τοπικών προϊόντων</i>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<i>Η επιτυχία αυτής της πρακτικής οφείλεται στην αυξανόμενη ευαισθητοποίηση σχετικά με τη χρήση φρέσκων προϊόντων.</i>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<i>Είναι μια πρακτική που μπορεί να εφαρμοστεί από τα εστιατόρια στις συνήθειες των μεμονωμένων νοικοκυριών.</i>
<b>συμπέρασμα</b>	<i>Αγοράζοντας 0 km σημαίνει όχι μόνο υποστήριξη της περιφερειακής οικονομίας και ανάπτυξης μικρών επιχειρήσεων, αλλά και χρήση φρέσκων, εποχιακών προϊόντων που ενισχύουν τη γαστρονομική κληρονομιά μιας δεδομένης γεωγραφικής περιοχής.</i>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυγμένοι</b>	<i>Μπορείτε να βρείτε πολλά άρθρα και ερευνητικές εργασίες για το θέμα. Υπάρχουν νόμοι που ρυθμίζουν την αγοραπωλησία μηδενικών χιλιομέτρων.</i>
<b>Γλώσσες)</b>	<i>ιταλικός</i>
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<i>Τα προϊόντα μηδενικών χιλιομέτρων ονομάζονται επίσης προϊόντα «μικρής αλυσίδας». Και οι δύο εκφράσεις στοχεύουν στη μεταφορά μιας αίσθησης εγγύτητας, της εγγύτητας του προϊόντος στον τόπο πώλησης. Η αγορά προϊόντων μηδενικών χιλιομέτρων είναι μια επιλογή που μπορεί να γίνει και στα κλασικά σούπερ μάρκετ, που μερικές φορές προσφέρουν αυτού του είδους τα προϊόντα, και μέσω ορισμένων διαδικτυακών τοποθεσιών. Τα τρόφιμα μικρής αλυσίδας εφοδιασμού βρίσκονται συνήθως στις αγορές ή αγοράζονται απευθείας από τις φάρμες που τα παράγουν. Στόχος είναι να μειωθεί η απόσταση μεταξύ παραγωγού και καταναλωτή, κάτι που ωφελεί ιδιαίτερα το περιβάλλον. Η μεταφορά τροφίμων από τη μια πλευρά του πλανήτη στην άλλη είναι ακριβή, τόσο οικονομικά όσο και περιβαλλοντικά. Η μεταφορά του από το χωράφι στο τραπέζι μπορεί να είναι ένα μακρύ ταξίδι, με τεράστιες εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα από τη μεταφορά και τη συσκευασία. Η υιοθέτηση της φιλοσοφίας των προϊόντων μηδενικών χιλιομέτρων μας επιτρέπει επίσης να γνωρίσουμε προσωπικά τον αγρότη, ο οποίος μας καλωσορίζει στο κατάστημα της φάρμας του και μας επιτρέπει την άμεση επαφή με το περιβάλλον, τα ζώα, τις διαδικασίες και τους ανθρώπους πίσω από το τυρί, το κρέας, φρούτα και λαχανικά που θα καταναλώσουμε στη συνέχεια. Μπορούμε να πούμε ότι η γεωργία μηδενικών χιλιομέτρων και οι αγορές μηδενικών χιλιομέτρων είναι μια φιλοσοφία βιώσιμης κατανάλωσης. οι φάρμες ανοίγουν τις πόρτες των εκμεταλλεύσεών τους στους καταναλωτές,</i>

	δίνοντάς τους την ευκαιρία να αγοράσουν γνήσια προϊόντα πρώτης κατηγορίας χωρίς να χρειάζεται να περάσουν από μεσάζοντες.
Στοιχεία επικοινωνίας	
Όνομα	
Εταιρεία/Ιδρυμα	
Διεύθυνση/Ιστότοπος	<a href="https://it.wikipedia.org/wiki/Chilometro_zero#Km_0_nei_ristoranti_e_la_spa_a_km_0">https://it.wikipedia.org/wiki/Chilometro_zero#Km_0_nei_ristoranti_e_la_spa_a_km_0</a>  <a href="https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html">https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html</a>
Τηλέφωνο	
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	

ΥΠΕΡΤΙΜΗΜΑΤΑ ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ	
Στοιχείο	Θέματα πολιτικής
Τύπος βασικής ενέργειας	<u>Αγορά</u>
Πεδίο εφαρμογής	<ol style="list-style-type: none"> <li>Αποκατάσταση</li> <li><u>Ξενοδοχείο</u></li> </ol>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Στόχος της Best Western Opéra Liège είναι να εντοπίσει τις διάφορες δραστηριότητες, υπηρεσίες και εγκαταστάσεις στον ξενοδοχειακό κλάδο όπου χρησιμοποιείται πλαστικό μιας χρήσης και να τα αντικαταστήσει με βιώσιμα και πιο οικολογικά δοχεία (γυαλί, ανοξείδωτο χάλυβα, φυτική ύλη κ.λπ.) για αποφυγή σπατάλης και εξοικονόμηση πόρων.
Στοχευμένο κοινό	Σε όλα τα ξενοδοχεία.
Πεδίο	Προπόνηση γενικά
Εισαγωγή	Το Best Western® Hotels & Resorts είναι ένας όμιλος ανεξάρτητων ξενοδοχείων 3 έως 5 αστέρων . Αυτή τη στιγμή διαθέτει σχεδόν 4.700 ξενοδοχεία σε όλο τον κόσμο, συμπεριλαμβανομένων περίπου 300 στη Γαλλία. Γοητευτικά ξενοδοχεία ή boutique ξενοδοχεία, οι εγκαταστάσεις τους καλλιεργούν τον μοναδικό χαρακτήρα τους μέσα από την αρχιτεκτονική και τη διακόσμηση τους. Σέβονται τους ίδιους κανόνες υγιεινής, υποδοχής και ποιότητας που υποβάλλει η ομάδα. Η φιλοσοφία του ομίλου είναι να είναι ZERO PLASTIC HOTELS ΓΙΑ ΜΟΝΟ ΧΡΗΣΗ. Για να το κάνουν αυτό, από το 2020 σε μια πιλοτική τοποθεσία, ξεκινούν μια γενική αναθεώρηση των πρακτικών τους για να ανταποκριθούν σε αυτήν την εμπειρία 100% χωρίς πλαστικό.
Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης	Best Western, Hôtel Opéra Liège, Racing For The Oceans Company
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική;	Σε όλον τον κόσμο

<b>Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b>	
<b>Συμφραζόμενα</b>	<p>Σήμερα βρισκόμαστε σε ένα στάδιο όπου αν δεν επέμβουμε γρήγορα στη χρήση του πλαστικού, θα υπάρχει περισσότερο πλαστικό στους ωκεανούς παρά ψάρια σε 30 χρόνια. Από την άλλη πλευρά, το πλαστικό αντιπροσωπεύει κίνδυνο για το σώμα μας, επειδή προσλαμβάνουμε τακτικά πλαστικές μικρομπάλες και δεν γνωρίζουμε προς το παρόν τι θα σημαίνει αυτό για τη δημόσια υγεία τα επόμενα χρόνια.</p> <p>Η Best Western κατανοεί ότι η πρόκληση είναι να αλλάξουν οι συνήθειες αγοράς/χρήσης και να ενσωματωθούν νέες συμπεριφορές για τον περιορισμό της χρήσης πλαστικού, όπως προβλέπεται στη νομοθεσία για την οικολογική μετάβαση έως το 2040.</p>
<b>Σκοπός</b>	<p>Η πρωτοβουλία μηδενικού πλαστικού της Best Western Premier Opéra Liège είναι σύμφωνη με τη νομοθεσία που προβλέπει την οικολογική μετάβαση προκειμένου να απαγορευτούν όλα τα πλαστικά αντικείμενα μίας χρήσης έως το 2040 και έτσι να γίνει αναφορά για μηδενικά απόβλητα στην ξενοδοχειακή βιομηχανία και ειδικότερα στην Γαλλία. Η δέσμευση είναι ότι τα δωμάτια, η ρεσεψιόν και το πρωινό θα προσφέρουν συγκεκριμένες εναλλακτικές, διατηρώντας παράλληλα την εξυπηρέτηση και την ποιότητα ενός ξενοδοχείου 4 αστέρων.</p>
<b>Περιγραφή της πρακτικής</b>	<p>Με την υποστήριξη του Racing For The Oceans, η εταιρεία διεξήγαγε ελέγχους για να καταγράψει τις δαπάνες του ξενοδοχείου για πλαστικά αντικείμενα και να καθορίσει πού θα ήταν δυνατό να εξαλειφθεί το πλαστικό.</p>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<p>Το ξενοδοχείο Opéra Liège είναι περήφανο που συμμετέχει στον μετασχηματισμό του ξενοδοχειακού τομέα, καθώς βοηθά στην εξάλειψη περισσότερων από 100.000 πλαστικών ειδών συσκευασίας μιας χρήσης ετησίως και θέτει νέες ταξιδιωτικές τάσεις. Πρωτοπόρος στη Γαλλία, αυτό τους επέτρεψε να εξαλείψουν τα ακόλουθα προϊόντα, μεταξύ άλλων: + 24.000 πλαστικά μπουκάλια, + 55.000 συσκευασίες καλλυντικών, + 16.000 πλαστικές σακούλες</p>
<b>Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν τα απόβλητα;</b>	<p>Από την πλευρά της φιλοξενίας, η πιο αξιοσημείωτη αλλαγή είναι η αντικατάσταση του κλασικού πλαστικού μπουκαλιού σαμπουάν με συμπαγή, μη συσκευασμένα σαμπουάν σαπουνιού. Άλλες βιώσιμες λύσεις περιλαμβάνουν ενυδατικό λάδι σε επαναγεμιζόμενα γυάλινα μπουκάλια, οδοντόβουρτσες από μπαμπού και άλλα αξεσουάρ κατά παραγγελία (κιτ ραπτικής, βαμβάκι, οδοντόκρεμα) και σε εκδόσεις φιλικές προς το περιβάλλον. Τα πλαστικά μπουκάλια νερού στα δωμάτια έχουν επίσης αντικατασταθεί από γυάλινα και έχει στηθεί μια βρύση στο ξενοδοχείο για να τα ξαναγεμίσει. Το έργο παρέχει επίσης στους επισκέπτες μαγνητικές κάρτες από ξύλο, χαρτί ή φυτικές σακούλες σκουπιδιών και σακούλες πλυντηρίου από οργανικό βαμβάκι.</p> <p>Στο κομμάτι της εστίασης, τα προϊόντα μπαρ και πρωινού παραδίδονται σε βραχυκύκλωμα, για να προσφέρουν φρέσκα και προστατευμένα προϊόντα, χωρίς πλαστικές συσκευασίες μιας χρήσης. Πολλά άλλα προϊόντα παραδίδονται επίσης σε γυάλινα ή βιοδιασπώμενα δοχεία, όπως κάψουλες καφέ.</p>

<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<p>Προκειμένου να διασφαλιστεί ένα σχετικό και αποτελεσματικό αποτέλεσμα, το ξενοδοχείο Opéra Liège κάλεσε την start-up Racing for the Oceans, η οποία βοηθά τους παίκτες σε διάφορους τομείς να γίνουν αναφορές μηδενικών αποβλήτων, προσφέροντας τους λύσεις προμήθειας και συμβουλευτικής. Στη συνέχεια, το ξενοδοχείο επέλεξε να επιλέξει συνεργάτες συνδυάζοντας ποιότητα και βιωσιμότητα για να προσφέρει μια σειρά προϊόντων 100% χωρίς πλαστικό μιας χρήσης.</p>
<b>Περιορισμοί</b>	
<b>Διδάγματα</b>	<p>Όσον αφορά το κόστος μετάβασης, ο Marine Pescot, συνιδρυτής της Racing for The Oceans, εξηγεί ότι αν και το κόστος των νέων οικολογικών προϊόντων είναι επί του παρόντος υψηλότερο από αυτό των παραδοσιακών πλαστικών, η διαφορά παραμένει ελάχιστη και μεσοπρόθεσμα και σε μεγάλο βαθμό όγκους, η επένδυση γίνεται ακόμη και κερδοφόρα.</p>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<p>Ο καλύτερος τρόπος για να ενσωματώσετε τις πρακτικές είναι να τις επαναλάβετε και να τις αναπτύξετε σε όλες τις εγκαταστάσεις του ομίλου.</p>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<p>Το Zero plastic μπορεί να εφαρμοστεί όπου καταναλώνεται πλαστικό, όχι μόνο σε εταιρείες αλλά και στο σπίτι.</p>
<b>συμπέρασμα</b>	<p>Η απελευθέρωση πλαστικών δεν είναι πλέον επιλογή, αλλά αναγκαιότητα λόγω των οικολογικών και οικονομικών επιπτώσεων που έχει. Και είναι απαραίτητο οι παγκόσμιοι παίκτες όπως η Best Western να δεσμευτούν στο μηδέν πλαστικό για να δώσουν το παράδειγμα και να ενθαρρύνουν άλλους οικονομικούς τομείς να κάνουν το ίδιο.</p>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπληρωθεί</b>	<p><a href="https://www.hotel-opera-liege-paris.com/">https://www.hotel-opera-liege-paris.com/</a> <a href="https://hospitality-on.com/fr/rse/le-premier-hotel-zero-plastique-usage-unique-en-france">https://hospitality-on.com/fr/rse/le-premier-hotel-zero-plastique-usage-unique-en-france</a> <a href="https://fr.racingfortheoceans.com/">https://fr.racingfortheoceans.com/</a></p>
<b>Γλώσσες)</b>	γαλλική γλώσσα
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια λεπτομερή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου.</b>	<p>Η πρωτοβουλία μηδενικού πλαστικού της Best Western Premier Opéra Liège είναι σύμφωνη με τη νομοθεσία που προβλέπει την οικολογική μετάβαση προκειμένου να απαγορευτούν όλα τα πλαστικά αντικείμενα μίας χρήσης έως το 2040 και έτσι να γίνει αναφορά για μηδενικά απόβλητα στην ξενοδοχειακή βιομηχανία και ειδικότερα στην Γαλλία. Η δέσμευση είναι ότι τα δωμάτια, η ρεσεψιόν και το πρωινό θα προσφέρουν συγκεκριμένες εναλλακτικές, διατηρώντας παράλληλα την εξυπηρέτηση και την ποιότητα ενός ξενοδοχείου 4 αστέρων.</p> <p>Προκειμένου να διασφαλιστεί ένα σχετικό και αποτελεσματικό αποτέλεσμα, το ξενοδοχείο Opéra Liège κάλεσε την start-up Racing for the Oceans, η οποία βοηθά παίκτες από διαφορετικούς τομείς να γίνουν αναφορές μηδενικών αποβλήτων, προσφέροντας τους λύσεις προμήθειας και συμβουλευτικής. Στη συνέχεια, το ξενοδοχείο επέλεξε να επιλέξει συνεργάτες συνδυάζοντας ποιότητα και βιωσιμότητα για να προσφέρει μια σειρά προϊόντων 100% χωρίς πλαστικό μιας χρήσης.</p> <p>Το ξενοδοχείο Opéra Liège είναι περήφανο που συμμετέχει στον μετασχηματισμό του ξενοδοχειακού τομέα, καθώς βοηθά στην εξάλειψη περισσότερων από 100.000 πλαστικών ειδών συσκευασίας μιας χρήσης ετησίως και θέτει νέες ταξιδιωτικές τάσεις. Πρωτοπόρος στη Γαλλία, αυτό</p>



	τους επέτρεψε να εξαλείψουν τα ακόλουθα προϊόντα, μεταξύ άλλων: + 24.000 πλαστικά μπουκάλια, + 55.000 συσκευασίες καλλυντικών, + 16.000 πλαστικές σακούλες
Στοιχεία επικοινωνίας	
<b>Όνομα</b>	
<b>Εταιρεία/Ίδρυμα</b>	Ξενοδοχείο Όπερα Λιέγης
<b>Διεύθυνση/ιστοσελίδα</b>	<a href="https://www.hotel-opera-liege-paris.com/fr/page/contact-opera-liege-hotel-paris.2541.html">https://www.hotel-opera-liege-paris.com/fr/page/contact-opera-liege-hotel-paris.2541.html</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+33 1 53 72 85 00
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ :</b>	hotel@operaliege.com

Up-cycling	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	Αγορά
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	Ξενοδοχείο
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	Το up-cycling είναι η τέχνη της ανάκτησης, με σχεδόν μηδενικό κόστος σημαίνει κυριολεκτικά δημιουργική επαναχρησιμοποίηση, δηλαδή να μετατρέπεις τα απόβλητα σε αντικείμενα και να τους δίνεις νέα χρήση.
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	ξενοδόχοι και εστιάτορες
<b>Πεδίο</b>	Δίνοντας νέα ζωή στα παλιά αντικείμενα αντί να τα πετάτε
<b>Εισαγωγή</b>	Η ανακύκλωση, γνωστή και ως δημιουργική επαναχρησιμοποίηση, είναι η διαδικασία μετατροπής απορριμμάτων, άχρηστων ή ανεπιθύμητων προϊόντων, σε νέα αντικείμενα που γίνονται αντιληπτά ως υψηλότερης ποιότητας, στα οποία αποδίδεται καλλιτεχνική ή περιβαλλοντική αξία.
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	Η πρακτική περιλαμβάνει διαφορετικές εγκαταστάσεις διαμονής
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b>	Οι εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούν up-cycling βρίσκονται σε διάφορες ιταλικές περιοχές ( π.χ. Τοσκάνη/Λομβαρδία)
<b>Συμφραζόμενα</b>	Το up-cycling γεννιέται από την αγάπη για τον πλανήτη και την άμυνά του. Ζώντας στην εποχή του καταναλωτισμού, συνηθίζουμε συχνά να πετάμε "παλιά" πράγματα για καινούργια, αλλά δεν συμφωνούν όλοι με αυτή τη φιλοσοφία εκτιμώντας τι μπορεί να είναι ένα vintage έπιπλο που μπορεί να αποκτηθεί από την επαναχρησιμοποίηση παλιών κασετών, ελαστικών ή γυάλινων βάζων. σε όμορφα έπιπλα.
<b>Σκοπός</b>	Δώστε νέα ζωή σε αντικείμενα που θα στοιβάζονταν σε χωματερές.
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	Το up-cycling συνίσταται στο να δώσουμε νέα ζωή στα αντικείμενα που πρέπει να πεταχτούν. Για παράδειγμα, μια παλιά σκάλα μετά από μια σωστή αποκατάσταση θα μπορούσε να έχει διαφορετικές χρήσεις μέσα σε ένα δωμάτιο (κόψιμο, ξαναβάψιμο και χρήση του ως κομοδίνο), μπάνιο (ξαναβάψιμο, στερέωση στον τοίχο και χρήση ως κρεμάστρα λευκών ειδών). ) ή ακόμα και ένα χολ ( τρίψτε το, προσθέστε πιο χοντρές ξύλινες σανίδες και χρησιμοποιήστε το ως βιβλιοθήκη).

<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	Αυτή η δημιουργική επαναχρησιμοποίηση επιλέγεται συνήθως από άτομα (νέοι ως επί το πλείστον) που θέλουν να ξεκινήσουν μια νέα επιχείρηση και δεν έχουν πολύ υψηλό χρηματοοικονομικό κεφάλαιο.
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	Η επαναχρησιμοποίηση αυτών των υλικών τώρα για απόρριψη μειώνει τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις των απορριμμάτων.
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	Αυτά τα αντικείμενα που προέρχονται από επαναχρησιμοποίηση εκτιμώνται ιδιαίτερα από πελάτες που προσέχουν τη βιωσιμότητα.
<b>Περιορισμοί</b>	Η πρόκληση είναι να πετύχουμε κάτι νέο και καινοτόμο από το παλιό.
<b>Διδάγματα</b>	Η επαναχρησιμοποίηση αντικειμένων που συνήθως πιστεύετε δεν μπορεί πλέον να είναι χρήσιμη.
<b>Βιωσιμότητα</b>	Το up-cycling χρησιμοποιείται για να αποφευχθεί η δημιουργία μεγάλων εναποθέσεων απορριμμάτων.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Αυτή η τεχνική θα μπορούσε επίσης να υιοθετηθεί σε οικογένειες για να αποφευχθεί η σπατάλη.
<b>συμπέρασμα</b>	Το up-cycling είναι μια οικολογική πρακτική που μετατρέπει τα απόβλητα σε αντικείμενα που μπορούν να έχουν νέα χρήση και να αποκτήσουν μεγαλύτερη οικονομική, αισθητική ή συναισθηματική αξία.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπληρωθεί</b>	Μπορείτε να βρείτε διάφορα άρθρα στο διαδίκτυο σχετικά με αυτή τη νέα πρακτική. Πολύ συνηθισμένα είναι τα εκπαιδευτικά βίντεο που δείχνουν πώς να αναβιώσετε ένα αντικείμενο.
<b>Γλώσσες)</b>	Ιταλικά, Αγγλικά
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	Το Up-cycling είναι η διαδικασία μετατροπής των απορριμμάτων, των άχρηστων ή ανεπιθύμητων προϊόντων σε νέα αντικείμενα που γίνονται αντιληπτά ως υψηλότερης ποιότητας, στα οποία αποδίδεται καλλιτεχνική ή περιβαλλοντική αξία. Το up-cycling γεννιέται από την αγάπη για τον πλανήτη και η άμυνά του είναι επίσης η τέχνη της ανάκτησης αντικειμένων με σχεδόν μηδενικό κόστος. Εξαπλώνεται στην Ιταλία χάρη σε πολλά κοινωνικά δίκτυα ( π.χ. Pinterest) που δείχνουν πώς να αναβιώσετε ένα παλιό αντικείμενο για διακόσμηση: δωμάτια, μπάνια, σαλόνια ή κήπους. Σε διάφορες εγκαταστάσεις διαμονής, όπως bed and breakfast, ένας τύπος ολοένα και πιο κοινής χρήσης που μειώνει το υψηλό κόστος επίπλων. Το up-cycling είναι μια οικολογική πρακτική που εκτιμάται πολύ από τους πελάτες και μετατρέπει τα απόβλητα σε αντικείμενα που μπορούν να έχουν νέα χρήση και να αποκτήσουν μεγαλύτερη οικονομική, αισθητική ή συναισθηματική αξία.
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	B&B Botton d'Oro B&B Paradiso n°4
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://www.bottondoro-valleimagna.it/chi-siamo/">https://www.bottondoro-valleimagna.it/chi-siamo/</a> <a href="http://www.paradiso4.com/">http://www.paradiso4.com/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΤΗΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ	
Στοιχείο	Θέματα πολιτικής
Τύπος βασικής ενέργειας	<u>Αγορά</u>
Πεδίο εφαρμογής	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Αποκατάσταση</li> <li>2. <u>Ξενοδοχείο</u></li> </ol>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Η μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων ενός ξενοδοχείου περιλαμβάνει πρώτα τη μείωση των απορριμμάτων, η οποία μπορεί να είναι μια πραγματική «επανάσταση» στις συνήθειες και τις μεθόδους λειτουργίας, αλλά αυτός είναι ο στόχος που έχει θέσει το Hotel du Louvre στο Παρίσι να γίνει πιο πράσινο.
Στοχευμένο κοινό	Σε όλα τα ξενοδοχεία
Πεδίο	Προπόνηση γενικά
Εισαγωγή	Το ξενοδοχείο Louvre στο Παρίσι, μέρος του ομίλου Hyatt, αποφάσισε να λάβει συγκεκριμένα μέτρα για τη μείωση των περιβαλλοντικών του επιπτώσεων. Έχουν αναθεωρήσει τη διαχείριση και τη μείωση των απορριμμάτων τους, προκειμένου να θέσουν μια διάγνωση και να εφαρμόσουν αποτελεσματικά και βιώσιμα μέτρα σε δύο βασικά ζητήματα: Κανονιστική Συμμόρφωση Μείωση των εκπομπών CO2
Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης	Hotel du Louvre, Hyatt, Racing for the ocean
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη	Σε όλον τον κόσμο
Συμφραζόμενα	Ένας πραγματικός παριζιάνικος θεσμός, το Hyatt du Louvre γίνεται πράσινο. Ο Adrien Dupont, οικονομικός διευθυντής και υπεύθυνος για το έργο μείωσης των απορριμμάτων, λέει ότι το ξενοδοχείο παράγει 400 τόνους απορριμμάτων στη διάρκεια ενός έτους. Κατά συνέπεια, η σωστή διαχείριση αυτών των απορριμμάτων και η ανακύκλωσή τους βρίσκονται στο επίκεντρο της διακυβέρνησης του ομίλου.
Σκοπός	Κύριος στόχος τους είναι να μειώνουν καθημερινά τις επιπτώσεις της δραστηριότητάς τους στο περιβάλλον: - Κανονιστική Συμμόρφωση - μείωση των εκπομπών CO2 - να έχουμε δράσεις αλληλεγγύης
Περιγραφή της πρακτικής	Το ξενοδοχείο Hyatt du Louvre κάλεσε την εταιρεία Take a waste να προβεί σε πλήρη διάγνωση της ίδρυσής τους και να καθορίσει τις καλύτερες μεθόδους διαλογής και ανάκτησης, περιορίζοντας τα απόβλητα και βοηθώντας τους πιο μειονεκτούντες
Αποτελέσματα της πρακτικής	Μετά την εφαρμογή αυτών των νέων πρακτικών, 3 τόνοι απορριμμάτων εκτράπηκαν από την αποτέφρωση και 85 κιλά τροφίμων διανεμήθηκαν στον Ερυθρό Σταυρό του Saint Ouen το 2020.
Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν τα απόβλητα;	<u>Ταξινόμηση και ανάκτηση για συμμόρφωση</u>



	<p>Εφαρμόζοντας τη διαλογή και τη συλλογή συσκευασιών και εμπιστευτικού χαρτιού, το ξενοδοχείο έχει ήδη μειώσει τις περιβαλλοντικές του επιπτώσεις κατά 5%, ενώ συμμορφώνεται με τους κανονισμούς.</p> <p>Τα μέτρα αυτά συνοδεύτηκαν από εκπαίδευση του προσωπικού του ξενοδοχείου στις τεχνικές διαλογής και την εγκατάσταση εξοπλισμού προσαρμοσμένου σε κάθε πηγή παραγωγής απορριμμάτων. Υπάρχουν 5 υποχρεωτικές ροές απορριμμάτων που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά τη διαλογή των απορριμμάτων: χαρτί, βιολογικά απόβλητα, γυαλί, συσκευασίες και χαρτόνι, αλλά το ξενοδοχείο έλαβε υπόψη μόνο 3.</p> <p>Τέλος, δόθηκε προτεραιότητα στους τοπικούς παρόχους υπηρεσιών συλλογής. Η πόλη του Παρισιού επιλέχθηκε για να συλλέξει τη συσκευασία και το γυαλί του ξενοδοχείου. Όλοι οι επιλεγμένοι πάροχοι υπηρεσιών έχουν ισχυρή τοπική παρουσία, γεγονός που κατέστησε δυνατή τη μείωση της συνολικής απόστασης που διανύουν τα απορριμματοφόρα σε περίπου 15 χλμ. μεταξύ του ξενοδοχείου και των σημείων απορριμμάτων.</p> <p><b>Δίνοντας για να περιορίσουμε τη σπατάλη και να βοηθήσουμε τους φτωχότερους</b></p> <p>Μεγάλη ποσότητα φαγητού δωρίστηκε στο Restos du Cœur de Saint-Ouen, μια ένωση που διανέμει τρόφιμα στους πιο μειονεκτούντες. Συνολικά δωρήθηκαν 85 κιλά προϊόντων διατροφής (ποτά, σνακ, είδη παντοπωλείου, τσάι από βότανα). Αυτά τα τρόφιμα χρησιμοποιήθηκαν για τη συμπλήρωση των καλαθιών που μοίρασε η ένωση σε περισσότερους από 1.500 δικαιούχους. Αυτή η επέμβαση βοήθησε τους πιο μειονεκτούντες, ενώ μείωσε τη σπατάλη φαγητού του ξενοδοχείου.</p> <p>Η δωρεά τροφίμων από το Hôtel du Louvre, που διοργάνωσε η Take a Waste, ήταν μια ωραία προσθήκη στα προϊόντα που συνήθως δεν διανέμουν οι Restos du Coeur και το οποίο εκτιμήθηκε πολύ από τους 1.500 δικαιούχους που βοηθούν σε καθημερινή βάση στην πόλη Saint Ouen. Η αλληλεγγύη των εστιατορίων και των ξενοδοχείων τους έδωσε τη δυνατότητα να προσφέρουν πιο ποικίλα καλάθια και λίγη άνεση στους ανθρώπους που δυστυχώς δεν έχουν γλιτώσει από την υγειονομική κρίση.</p>
<p><b>Παράγοντες επιτυχίας</b></p>	<p>Για να λάβετε υποστήριξη στην οικολογική σας μετάβαση από μια εταιρεία εξειδικευμένη στην επεξεργασία διάγνωσης αποβλήτων σε μηδενικά απόβλητα</p> <p>Σύσταση μιας «πράσινης ομάδας» για να συγκεντρώσει ένα άτομο από κάθε τμήμα για να έχει μια συνολική άποψη για την εταιρεία και, επομένως, να ανταλλάσσει δυσλειτουργίες που συνδέονται με την εφαρμογή καλών πρακτικών ή νέες προτάσεις οικολογικών χειρωνακικών</p> <p>Συνεργασία με τοπικούς παρόχους για τη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων</p>
<p><b>Περιορισμοί</b></p>	<p>Οι ξενοδόχοι δεν είναι ειδικοί στον τομέα του περιβάλλοντος και των κανονισμών, επομένως είναι δύσκολο να λειτουργήσουν μόνοι τους και αυτό γίνεται βήμα-βήμα, άρα πρέπει να έχουν μεσοπρόθεσμο ή μακροπρόθεσμο όραμα.</p>
<p><b>Διδάγματα</b></p>	<p>Αυτή η καλή πρακτική τους επέτρεψε να δουν ότι μπορούσαν να παρέμβουν σε πολλά επίπεδα και να εξοικονομήσουν πραγματικά χρόνο, να εξοικονομήσουν χρήματα, να ενεργήσουν αλληλεγγύη και να ενισχύσουν τους δεσμούς με τους τοπικούς εταίρους.</p>

<b>Βιωσιμότητα</b>	Οι δωρεές τροφίμων θα επαναληφθούν και υπάρχουν ακόμη πολλοί τομείς για βελτίωση, όπως η διαλογή των συσκευασιών σε όλη την εγκατάσταση και η προσπάθεια για μηδενική σπατάλη.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Η διαχείριση και η ανάκτηση απορριμμάτων καθώς και η δωρεά μπορούν να μεταφερθούν σε οποιοδήποτε τομέα της ζωής: στο γραφείο, στο σπίτι, στο σχολείο.
<b>συμπέρασμα</b>	Η εμπλοκή μιας ομάδας όπως η Hyatt, η οποία έχει διεθνή επιρροή, είναι μια ευκαιρία να αλλάξουμε συνήθειες και να γίνουμε πιο οικολογικοί και κατά των απορριμμάτων. Το οικονομικό τους βάρος είναι μια ευκαιρία να προκαλέσει πραγματική αλλαγή στον τομέα της διαχείρισης και ανάκτησης απορριμμάτων στον κόσμο των ξενοδοχείων, δίνοντας το παράδειγμα.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	<a href="https://www.tendancehotellerie.fr/articles-brevs/communique-de-presse/15568-article/l-hotel-hyatt-du-louvre-met-au-vert-ses-dechets-avec-take-a-απόβλητα">https://www.tendancehotellerie.fr/articles-brevs/communique-de-presse/15568-article/l-hotel-hyatt-du-louvre-met-au-vert-ses-dechets-avec-take-a-απόβλητα</a> <a href="https://about.hyatt.com/fr.html">https://about.hyatt.com/fr.html</a> <a href="https://takeawaste.fr/">https://takeawaste.fr/</a>
<b>Γλώσσες)</b>	γαλλική γλώσσα
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια λεπτομερή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου.</b>	<p>Το ξενοδοχείο Louvre στο Παρίσι, μέρος του ομίλου Hyatt, αποφάσισε να λάβει συγκεκριμένα μέτρα για τη μείωση των περιβαλλοντικών του επιπτώσεων. Η ομάδα διαχείρισης βασίστηκε στην τεχνογνωσία της Take a Waste, μιας start-up που βοηθά τις εταιρείες στη διαχείριση και τη μείωση των απορριμμάτων τους, προκειμένου να καθιερώσουν μια διάγνωση και να εφαρμόσουν αποτελεσματικά και βιώσιμα μέτρα σε δύο βασικά ζητήματα:</p> <p>Κανονιστική Συμμόρφωση Μείωση των εκπομπών CO2</p> <p>Τα μέτρα που συνιστήθηκαν ήταν πολύ γρήγορα πειστικά: μέσα σε 2 μήνες, 3 τόνοι απορριμμάτων απομακρύνθηκαν από την αποτέφρωση.</p> <p>Εφαρμόζοντας τη διαλογή και τη συλλογή συσκευασιών και εμπιστευτικού χαρτιού, το ξενοδοχείο έχει ήδη μειώσει τις περιβαλλοντικές του επιπτώσεις κατά 5%, ενώ συμμορφώνεται με τους κανονισμούς.</p> <p>Τα μέτρα αυτά συνοδεύτηκαν από εκπαίδευση των ομάδων της εγκατάστασης στις τεχνικές διαλογής και την εγκατάσταση εξοπλισμού προσαρμοσμένου σε κάθε πηγή παραγωγής απορριμμάτων.</p> <p>Τέλος, δόθηκε προτίμηση στους τοπικούς παρόχους συλλογής.</p> <p>Δίνοντας για να περιορίσουμε τη σπατάλη και να βοηθήσουμε τους φτωχότερους</p> <p>Μεγάλη ποσότητα φαγητού δωρίστηκε στο Restos du Cœur de Saint-Ouen, μια ένωση που διανέμει τρόφιμα στους πιο μειονεκτούντες. Συνολικά δωρήθηκαν 85 κιλά προϊόντων διατροφής (ποτά, σνακ, είδη παντοπωλείου, τσάι από βότανα). Αυτά τα τρόφιμα χρησιμοποιήθηκαν για τη συμπλήρωση των καλαθιών που μοίρασε η ένωση σε περισσότερους από 1.500 δικαιούχους. Αυτή η επέμβαση βοήθησε τους πιο μειονεκτούντες, ενώ μείωσε τη σπατάλη φαγητού του ξενοδοχείου.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	Hotel du Louvre / Hyatt
<b>Διεύθυνση/ιστοσελίδα</b>	<a href="https://www.hyatt.com/en-US/hotel/france/hotel-du-louvre/paraz?src=corp_lclb_gmb_seo_paraz">https://www.hyatt.com/en-US/hotel/france/hotel-du-louvre/paraz?src=corp_lclb_gmb_seo_paraz</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	01 73 11 12 34

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ :	parishoteldulouvre@hoteldulouvre.com
-------------------------	--------------------------------------

ΑΥΡΑΡΑΓΕΡ, υπεύθυνη τροφή	
Στοιχείο	Θέματα πολιτικής
Τύπος βασικής ενέργειας	1. <u>Αγορά</u>
Πεδίο εφαρμογής	1. <u>Αποκατάσταση</u> 2. Ξενοδοχείο
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	<p>Το Αυραράγερ είναι ένα φορτηγό τροφίμων που στοχεύει στην ευαισθητοποίηση σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων. Τα προϊόντα που χρησιμοποιούν είναι προϊόντα των οποίων η εμφάνιση δεν ταιριάζει στις απαιτήσεις της τρέχουσας ζήτησης αλλά και μέρη προϊόντων που συνήθως δεν χρησιμοποιούνται.</p> <p>Στόχος αυτού του έργου είναι λοιπόν η δημιουργία ενός φορτηγού τροφίμων που θα προσφέρει γαστρονομικά πιάτα από απούλητα τρόφιμα από σούπερ μάρκετ</p>
Στοχευμένο κοινό	Σε όλους τους ιδιοκτήτες εστιατορίων
Πεδίο	Προπόνηση γενικά
Εισαγωγή	<p>Οι μαθητές της γαλλικής σχολής γαστρονομίας Ferrandi, Charles, Baptiste, Alexandre, Maxime, Curtis, Camille και Lise αποφάσισαν να καταπολεμήσουν τη σπατάλη τροφίμων προτείνοντας γαστρονομικά πιάτα από τρόφιμα που προορίζονται να εγκαταλείψουν τον παραδοσιακό κύκλο πωλήσεων.</p> <p>Επέλεξαν μια πρωτότυπη μορφή (street-food) για να αφήσουν όσο το δυνατόν περισσότερους ανθρώπους να ανακαλύψουν τη σημασία του αγώνα τους και τις νόστιμες συνταγές τους</p> <p>Στα παλιά γαλλικά Αυραράγερ σημαίνει «εξευγενίζω». Οι μαθητές παίρνουν απούλητα τρόφιμα και τα μετατρέπουν σε γαστρονομικά πιάτα. Το Αυραράγερ είναι μια ανακύκλωση που εξωραΐζει.</p>
Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης	Ο σύνδεσμος Αυραράγερ, το σχολείο Ferrandi, ο Ernest (ένα δίκτυο που συνδέει τους ιδιοκτήτες εστιατορίων αλληλεγγύης και τους πελάτες τους με ενώσεις που προσφέρουν γεύματα στους πιο μειονεκτούντες), το Phénix (μια παριζιάνικη ένωση που συνδέει νεοφυείς επιχειρήσεις που χρησιμοποιούν απούλητα τρόφιμα ή όχι, με σούπερ μάρκετ), Σωματείο ΕΠΑ
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη	Στη Γαλλία στην πόλη του Παρισιού
Συμφραζόμενα	<p>Τα στοιχεία για την υπέρβαση</p> <p>9.000.000 Τόσοι τόνοι τροφίμων σπαταλούνται κάθε χρόνο στη Γαλλία, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Επιτροπή. Ο αριθμός αυτός αυξάνεται σε 10,4 εκατομμύρια τόνους στη Γερμανία και σε 14,4 εκατομμύρια τόνους στο Ηνωμένο Βασίλειο.</p> <p>200.000.000 Τόσο πολλοί άνθρωποι στον κόσμο θα μπορούσαν να τραφούν με τα τρόφιμα που σπαταλώνται στην Ευρώπη, σύμφωνα με τον Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας του ΟΗΕ (FAO).</p> <p>1.300.000.000 Αυτή είναι η ποσότητα τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση που χάνεται ή σπαταλάται κάθε χρόνο, σύμφωνα με τον FAO. Συνολικά, ο παγκόσμιος όγκος των απορριμμάτων και της απώλειας τροφίμων ανέρχεται</p>

	<p>σε 1,6 δισεκατομμύρια τόνους ισοδύναμων εμπορευμάτων, που περιλαμβάνει τόσο τη βρώσιμη όσο και τη μη βρώσιμη παραγωγή. 1.400.000.000 Σύμφωνα με τον FAO, ο αριθμός των εκταρίων γης που χρησιμοποιείται κάθε χρόνο για την παραγωγή τροφίμων χάνεται ή σπαταλάται. Το Les Dames είναι ο κλάδος τροφίμων του Ομίλου Unagi, σημαντικός παίκτης στον τομέα των μέσων ενημέρωσης (Le Petit Bulletin, City Crunch κ.λπ.), της επικοινωνίας (Agence Tintamarre) και των εκδηλώσεων (Peinture Fraîche, Lyon Bière Festival).</p>
<p><b>Σκοπός</b></p>	<p>Η ψυχή του έργου: μαγείρεμα απούλητου φαγητού και υπερνίκηση της σπατάλης μέσω της ευαισθητοποίησης και της εκπαίδευσης. Για ποιόν είναι? Για άτομα που δεν έχουν την οικονομική δυνατότητα να φάνε. Την άνοιξη, ο Auragager, με τη βοήθεια του Ernest (ένα δίκτυο που συνδέει τους ιδιοκτήτες εστιατορίων αλληλεγγύης και τους πελάτες τους με ενώσεις που προσφέρουν γεύματα στους πιο μειονεκτούντες), μαγείρεψε ένα γκουρμέ γεύμα για τους ενοίκους ενός σπιτιού Emmaus στο Παρίσι. Εκτός από τους φτωχότερους ανθρώπους, οι ιδιώτες μπορούν να απολαύσουν τις απολαύσεις ενός γαστρονομικού αλλά... οικονομικού γεύματος. Οπου? Σε ένα προσωρινό εστιατόριο, παρασκευάζετε ποιοτικό φαγητό σε προσιτή τιμή.</p>
<p><b>Περιγραφή της πρακτικής</b></p>	<p><b>Ανάκτηση απούλητων αγαθών</b> Κατευθυνθείτε προς το Rungis, τη μεγαλύτερη αγορά φρέσκων προϊόντων στον κόσμο είναι ένα θεϊκό δώρο για όσους θέλουν να παραλάβουν τα απούλητα προϊόντα της ημέρας δωρεάν. Δεν χρειάζεται να είστε εκεί τα ξημερώματα, απλά πρέπει να φτάσετε γύρω στις 11:00, που είναι το τέλος της ημέρας στη γλώσσα "Rungis". Επειδή νωρίτερα το βράδυ οι χονδρέμποροι κάνουν δουλειές, δεν είναι ώρα για καλές πράξεις. Από την άλλη, όταν εμφανίζονται οι νέοι του συλλόγου Auragager, οι έμποροι τους προσφέρουν κουτιά με λαχανικά (αρκεί να λερωθεί ένα λαχανικό της παρτίδας) ή μια ολόκληρη παλέτα αν κάποιος πελάτης έχει αποσυρθεί. Μια εξαιρετική δωρεά φρέσκων προϊόντων</p> <p><b>Βρείτε μέρη για να μαγειρέψετε</b> Να μπορέσει να ετοιμάσει ένα γκουρμέ γεύμα και να το σερβίρει στους κατοίκους του ξενώνα Emmaus στη rue de Lancry του Παρισιού, στο 10ο διαμέρισμα. Για την περίπτωση, το εστιατόριο Le Refectoire, που βρίσκεται 200 μέτρα από το καταφύγιο, διέθεσε την κουζίνα του. Την ομάδα Auragager βοήθησε η ομάδα Ernest.</p> <p>Οι ιδιοκτήτες του παριζιάνικου εστιατορίου Zoé Bouillon (στο 19ο διαμέρισμα) έπαιξαν μαζί και τους δάνεισαν το εστιατόριο τους για μια μέρα. Ένα δείπνο με 40 άτομα που απόλαυσαν γαστρονομικά πιάτα για το ποσό των 25 ευρώ και προαιρετικά 8 ευρώ περισσότερα για ένα ζευγάρι κρασιών. Σε συνεργασία με το Crous, έδωσαν μαθήματα μαγειρικής σε μαθητές της Σορβόνης, για να τους μάθουν πώς να χρησιμοποιούν το σύνολο ενός προϊόντος (παράδειγμα: καρότα, οι φλούδες και οι κορυφές τους... τίποτα δεν πάει χαμένο, όλα τρώγονται). Σε συνεργασία με την Phenix (μια εταιρεία που διαχειρίζεται όλα τα απούλητα αγαθά, ειδικά τα τρόφιμα), θα διοργανώσουν Zero Waste Meals σε εταιρείες. Σε φεστιβάλ όπως το We love Green, στο Παρίσι, η Auragager μπόρεσε να προσφέρει γεύματα κατά των απορριμμάτων. Επεξεργάστηκαν περισσότερα από 400 κιλά απούλητα τρόφιμα και πουλήθηκαν περισσότερα από 600 γεύματα. Μέσα σε μία μόνο μέρα πούλησαν ολόκληρη την παραγωγή που είχε προγραμματιστεί για το Σαββατοκύριακο. Νέες συνταγές δημιουργήθηκαν</p>

	βιαστικά για να ικανοποιήσουν μια πελατεία πεπεισμένη από αυτή τη νόστιμη κουζίνα και από αυτή την προσέγγιση.
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	Στη Γαλλία, η ιδέα του εστιατορίου κατά των απορριμμάτων κέρδισε το πρώτο βραβείο. Πρόκριση στον διεθνή διαγωνισμό στη Λισαβόνα το 2015
<b>Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν απόβλητα;</b>	Για να πετύχετε μια τέτοια πρόκληση, πρέπει να φανταστείτε έναν αγώνα ενάντια στον χρόνο για μια μέρα: να κατευθυνθείτε προς το Rungis, να φέρετε πίσω ό,τι είναι πρόθυμοι να εγκαταλείψουν οι χονδρέμποροι, να επενδύσετε σε μια νέα κουζίνα, να κάνετε απολογισμό των αλιευμάτων, να σχεδιάσετε το μενού με τα διαθέσιμα πιάτα και το μαγείρεμα, το καλωσόρισμα και το σερβίρισμα. Για να είναι τέλειο, ζεστό και στην ώρα του. Επιτυχής λειτουργία εστιατορίου κατά των απορριμμάτων
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	Όντας σε μια ομάδα, βρίσκοντας σοβαρούς συνεργάτες που είναι ειδικοί στον τομέα τους για να μεγιστοποιήσουν την επιτυχία των έργων
<b>Περιορισμοί</b>	Βρείτε μέρη που είναι πρόθυμα να «εγκαταλείψουν» την κουζίνα τους για ένα βράδυ ή ένα μεσημεριανό γεύμα για να μαγειρέψουν το απούλητο φαγητό
<b>Διδάγματα</b>	Ξεπερνώντας τη σπατάλη μέσω της ευαισθητοποίησης και της εκπαίδευσης
<b>Βιωσιμότητα</b>	Για να συνεχίσουν την ανάπτυξή τους μετακομίζοντας στον χώρο του Darwin, έναν εναλλακτικό χώρο του Μπορντό αφιερωμένος στην υπεύθυνη οικονομική ανάπτυξη, την κοινωνική επιχειρηματικότητα, την οικολογική μετάβαση και τον ακτιβισμό των πολιτών. Αυτό θα τους επιτρέψει να παίξουν την κυκλική οικονομία μέχρι το τέλος. Ως επίδειξη, θα περάσουν το μεσημέρι σε ένα φορτηγό τροφίμων που θα παρκάρουν κοντά σε μια εκδήλωση (συνέδριο, έκθεση κ.λπ.). το βράδυ θα περάσετε στο γαστρονομικό τους εστιατόριο όπου μπορείτε να δειπνήσετε με περίπου 30 ευρώ. Η συνταγή είναι πάντα η ίδια: προμηθευτείτε τα απούλητα από τα σούπερ μάρκετ. Και μεταξύ των γευμάτων, μαγειρέψτε το υπόλοιπο απούλητο φαγητό και φτιάξτε νόστιμα γλυκά για να τα πουλήσετε στο παντοπωλείο τους. Όπως εξηγεί ο Τσαρλς: «Αν κάποιος παραγωγός μας προσφέρει μελιτζάνες, αν μας περισσέψει, θα τις μαγειρέψουμε σε χαβιάρι. Έτσι, χωρίς ρουτίνα, τα προϊόντα αυτού του παντοπωλείου θα διαφέρουν ανάλογα με τις δωρεές. Και μετά, μεσοπρόθεσμα, ένα μικρό οικόπεδο, με λαχανόκηπο, θα καλλιεργήσουν για να μαγειρέψουν.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Μπορούμε να έχουμε μια προσέγγιση μηδενικής σπατάλης και κατά των απορριμμάτων σε όλους τους άλλους τομείς δραστηριότητας: σχολείο, επιχείρηση, οικογένεια.
<b>συμπέρασμα</b>	Αυτοί οι μαθητές έχουν αποδείξει ότι είναι δυνατό να χρησιμοποιηθούν αντιαισθητικά υπολείμματα για τη δημιουργία γκουρμέ γευμάτων και όπως λένε: «Εσείς δυσφημείτε, εξευγενίζετε, διστάζετε, στολίζουμε και μετά γεύεστε, θα εκπλαγείτε.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένος</b>	
<b>Γλώσσες)</b>	γαλλική γλώσσα
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια λεπτομερή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου.</b>	Το Auragager είναι ένα φορτηγό τροφίμων που στοχεύει στην ευαισθητοποίηση σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων. Τα προϊόντα που χρησιμοποιούν είναι προϊόντα των οποίων η εμφάνιση δεν ταιριάζει στις απαιτήσεις της τρέχουσας ζήτησης αλλά και μέρη προϊόντων που συνήθως δεν χρησιμοποιούνται.



	<p>Στόχος αυτού του έργου είναι λοιπόν η δημιουργία ενός φορτηγού τροφίμων που θα προσφέρει γαστρονομικά πιάτα από απούλητα τρόφιμα από σούπερ μάρκετ</p> <p><b>Ανάκτηση απούλητων αγαθών</b> Κατευθυνθείτε προς το Rungis, τη μεγαλύτερη αγορά φρέσκων προϊόντων στον κόσμο είναι ένα θεϊκό δώρο για όσους θέλουν να παραλάβουν τα απούλητα προϊόντα της ημέρας δωρεάν. Δεν χρειάζεται να είστε εκεί τα ξημερώματα, απλά πρέπει να φτάσετε γύρω στις 11:00, που είναι το τέλος της ημέρας στη γλώσσα "Rungis". Επειδή νωρίτερα το βράδυ οι χονδρέμποροι κάνουν δουλειές, δεν είναι ώρα για καλές πράξεις.</p> <p>Από την άλλη, όταν εμφανίζονται οι νέοι του συλλόγου Auparager, οι έμποροι τους προσφέρουν κουτιά με λαχανικά (αρκεί να λερωθεί ένα λαχανικό της παρτίδας) ή μια ολόκληρη παλέτα αν κάποιος πελάτης έχει αποσυρθεί. Μια εξαιρετική δωρεά φρέσκων προϊόντων</p> <p><b>Βρείτε μέρη για να μαγειρέψετε</b> Να μπορέσει να ετοιμάσει ένα γκουρμέ γεύμα και να το σερβίρει στους κατοίκους του ξενώνα Emmaus στη rue de Lancry του Παρισιού, στο 10ο διαμέρισμα. Για την περίπτωση, το εστιατόριο Le Refectoire, που βρίσκεται 200 μέτρα από το καταφύγιο, διέθεσε την κουζίνα του. Την ομάδα Auparager βοήθησε η ομάδα Ernest.</p> <p>Οι ιδιοκτήτες του παριζιάνικου εστιατορίου Zoé Bouillon (στο 19ο διαμέρισμα) έπαιξαν μαζί και τους δάνεισαν το εστιατόριο τους για μια μέρα. Ένα δείπνο με 40 άτομα που απόλαυσαν γαστρονομικά πιάτα για το ποσό των 25 ευρώ και προαιρετικά 8 ευρώ περισσότερα για ένα ζευγάρι κρασιών.</p> <p>Σε συνεργασία με το Crous, έδωσαν μαθήματα μαγειρικής σε μαθητές της Σορβόνης, για να τους μάθουν πώς να χρησιμοποιούν το σύνολο ενός προϊόντος (παράδειγμα: καρότα, οι φλούδες και οι κορυφές τους... τίποτα δεν πάει χαμένο, όλα τρώγονται).</p> <p>Σε συνεργασία με την Phenix (μια εταιρεία που διαχειρίζεται όλα τα απούλητα αγαθά, ειδικά τα τρόφιμα), θα διοργανώσουν Zero Waste Meals σε εταιρείες. Σε φεστιβάλ όπως το We love Green, στο Παρίσι, η Auparager μπόρεσε να προσφέρει γεύματα κατά των απορριμμάτων. Επεξεργάστηκαν περισσότερα από 400 κιλά απούλητα τρόφιμα και πουλήθηκαν περισσότερα από 600 γεύματα. Μέσα σε μία μόνο μέρα πούλησαν ολόκληρη την παραγωγή που είχε προγραμματιστεί για το Σαββατοκύριακο. Νέες συνταγές δημιουργήθηκαν βιαστικά για να ικανοποιήσουν μια πελατεία πεπεισμένη από αυτή τη νόστιμη κουζίνα και από αυτή την προσέγγιση.</p> <p><b>Επιτυχής λειτουργία εστιατορίου κατά των απορριμμάτων</b> Για να πετύχετε μια τέτοια πρόκληση, πρέπει να φανταστείτε έναν αγώνα ενάντια στον χρόνο για μια μέρα: να κατευθυνθείτε προς το Rungis, να φέρετε πίσω ό,τι είναι πρόθυμοι να εγκαταλείψουν οι χονδρέμποροι, να επενδύσετε σε μια νέα κουζίνα, να κάνετε απολογισμό των αλιευμάτων, να σχεδιάσετε το μενού με τα διαθέσιμα πιάτα και το μαγείρεμα, το καλωσόρισμα και το σερβίρισμα. Για να είναι τέλειο, ζεστό και στην ώρα του.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Lise, Alexandre, Charles και Maxime,
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	AUPARAGER
<b>Διεύθυνση/ιστοσελίδα</b>	<a href="https://www.auparager.fr/#contact">https://www.auparager.fr/#contact</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	06 95 01 82 26

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ :	auparager@gmail.com
-------------------------	---------------------

Πράσινες αποφάσεις αγοράς	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	Ποιος τύπος τεχνικής ή μεθόδου είναι η καλύτερη πρακτική σας <b>1. Αγορά</b>
Πεδίο υλοποίησης	<b>1. Τροφοδοσία</b> <b>2. Ξενοδοχείο</b>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Κατά τη λήψη αποφάσεων αγοράς, η Gergini λαμβάνει υπόψη περιβαλλοντικούς, κοινωνικούς και ηθικούς παράγοντες. Βασικές αρχές για το εστιατόριο: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αγορά πιστοποιημένων πράσινων συσκευών.</li> <li>• Αποφυγή συσκευασιών και μεμονωμένων μερίδων και αντικατάστασή τους με προϊόντα δωρεάν συσκευασίας, όπως χύμα.</li> <li>• Εστιάστε στα φρέσκα προϊόντα, αποφεύγοντας τα πρόσθετα συντήρησης τροφίμων.</li> <li>• Αποφυγή παρασκευασμένων προϊόντων.</li> <li>• Αγορά βιο-γεωργικών προϊόντων για την ενθάρρυνση των γεωργικών τεχνικών που σέβονται περισσότερο το περιβάλλον.</li> <li>• Προώθηση τοπικών αγορών.</li> </ul> Βασικές αρχές για το ξενοδοχείο: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Πράσινα φινιρίσματα εσωτερικών χώρων.</li> <li>• Βιοδιασπώμενα, μη τοξικά προϊόντα σε βιώσιμη συσκευασία.</li> </ul>
Στοχευμένο κοινό	Ξενοδόχοι, Προσωπικό
Πεδίο	Φιλοξενία, Τουρισμός
Εισαγωγή	Η πράσινη αγορά λαμβάνει υπόψη τα εξής: <ul style="list-style-type: none"> <li>• εάν είναι απαραίτητη μια αγορά?</li> <li>• από τι προϊόντα κατασκευάζονται?</li> <li>• υπό ποιες προϋποθέσεις έχουν γίνει?</li> <li>• πόσο μακριά έχουν ταξιδέψει?</li> <li>• τα συστατικά τους συσκευασίας.</li> <li>• πώς θα χρησιμοποιηθούν? και</li> <li>• πώς θα διατεθούν.</li> </ul>
Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης	Ξενοδοχείο Γεργίνη, ντόπιοι αγροτικοί παραγωγοί
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία /γεωγραφική κάλυψη	Αυτή η πρακτική πραγματοποιείται στο Gergini, ένα μικρό ξενοδοχείο στην καρδιά της Stara Planina (Βαλκανικό Όρος), Βουλγαρία.

<b>Συμφραζόμενα</b>	Η εφαρμογή μιας πολιτικής αγορών επιτρέπει την περιβαλλοντική ποιότητα που προάγει το δίκαιο εμπόριο για τα προϊόντα που αγοράζονται και προτιμά προϊόντα που φέρουν οικολογικό σήμα που εκδίδεται από ανεξάρτητους και αξιόπιστους οργανισμούς. Ωστόσο, τα οικολογικά σήματα δεν αρκούν πάντα για τον εντοπισμό φιλικών προς το περιβάλλον προϊόντων, επομένως είναι σημαντικό να συνεργάζεται κανείς με προμηθευτές που ενθαρρύνουν κοινωνικές και περιβαλλοντικές πρακτικές και να τους παρακινεί να προσφέρουν νέα προϊόντα.
<b>Σκοπός</b>	Πολιτική Πράσινης & Κοινωνικής Ευθύνης. Περιβαλλοντικά οφέλη; Χαμηλότερο κόστος
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	Το ξενοδοχείο Gergini έχει καθιερώσει μια βιώσιμη/πράσινη πολιτική αγορών που ενσωματώνει τη σειρά ειδών: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρώμα</li> <li>• Αναλώσιμα γραφείου, μπλοκ γραφής και στυλό</li> <li>• Λάμπες</li> <li>• Προμήθειες καθαρισμού, απολυμαντικά και κόλλες</li> <li>• Προϊόντα από χαρτί</li> <li>• Ηλεκτρικές συσκευές κουζίνας</li> <li>• Αγροτικά προϊόντα</li> </ul>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	Περιβαλλοντικά οφέλη <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μείωση των εκπομπών αερίων θερμοκηπίου που σχετίζονται με τις μεταφορές κατά τις τοπικές αγορές</li> <li>• Εξοικονόμηση ενέργειας και νερού</li> </ul> Οικονομικά οφέλη – χαμηλότερο κόστος
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	Όλα τα προαναφερθέντα.
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	Δέσμευση αγροτών στην τοπική περιοχή για να προσφέρουν τα προϊόντα τους. φιλική προς το περιβάλλον νοοτροπία του προσωπικού του ξενοδοχείου και του εστιατορίου.
<b>Περιορισμοί</b>	N/A
<b>Διδάγματα</b>	Το πράσινο, το ξενοδοχείο προκαλεί λιγότερη ζημιά στο περιβάλλον, μειώνει την κατανάλωση ενέργειας και νερού, μειώνει το κόστος.
<b>Βιωσιμότητα</b>	Η οικονομική λογική αυτής της πράσινης αγοραστικής πολιτικής είναι υπέρ της βιωσιμότητάς της.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Η πολιτική πράσινων αγορών της Gergini μπορεί να κοινοποιηθεί με άλλα ξενοδοχεία για να εμπνεύσει μια αλλαγή στις πολιτικές τους.
<b>συμπέρασμα</b>	Η λήψη πράσινων αποφάσεων αγοράς είναι επικερδής και ωφέλιμη για το περιβάλλον.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν</b>	



<b>αναπηγμένοι</b>	
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p><i>Το Gergini είναι πράσινο για αγορά.</i></p> <p><i>Αγοράζει τοπικά τα περισσότερα από τα αγροτικά προϊόντα που είναι απαραίτητα για την κουζίνα, όπως κρέας και προϊόντα κρέατος, γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, φρούτα και λαχανικά, κρασί και ισχυρά ποτά κ.λπ. Το εστιατόριο διαθέτει εποχικά μενού με τοπικά προϊόντα. Οι περιφερειακές πιστοποιήσεις και τα λογότυπα που εγγυώνται ότι τα προϊόντα έχουν αναπτυχθεί και συγκομιστεί σε αρμονία με τη φύση εμφανίζονται με σαφήνεια. Οι επισκέπτες εκτιμούν πολύ τα τοπικά προϊόντα στο εστιατόριο. Η διευθυντική ομάδα του ξενοδοχείου έθεσε στον εαυτό της το ερώτημα: "Πόσα χρήματα σπαταλά το ξενοδοχείο μας σε αναποτελεσματικές συσκευές;" και κατά συνέπεια αποφάσισε να αντικαταστήσει την υπάρχουσα σειρά της με συσκευές εξοικονόμησης ενέργειας όπως εμπορικές φριτέζες και ψησταριές, παγομηχανές, φούρνους, πλυντήρια πιάτων, καταψύκτες και ψυγεία. Τα πλυντήρια ρούχων παλαιότερου μοντέλου έχουν αντικατασταθεί με μοντέλα που εξοικονομούν ενέργεια και νερό.</i></p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Darina Gateva Manager
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	Ξενοδοχείο Gergini, χωριό Gergini, δήμος Gabrono
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://www.namrb.org/nosrb-hotel">https://www.namrb.org/nosrb-hotel</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+359 66 988 681; +359 879 277 666
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	<a href="mailto:d.gateva@namrb.org">d.gateva@namrb.org</a>

<b>Πράσινη αγορά</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Καθοδηγητικές ερωτήσεις</b>
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<b>Αγορά</b>
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Τροφοδοσία</li> <li>2. Ξενοδοχείο</li> </ol>
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	<p>Το Suite Hotel Sofia επιλέγει προμηθευτές που προσφέρουν προϊόντα χωρίς επικίνδυνες ουσίες ή/και βασισμένα σε φυσικά συστατικά. Η πολιτική αγορών της επιτρέπει την περιβαλλοντική ποιότητα που προωθεί το δίκαιο εμπόριο για τα προϊόντα που αγοράζονται και προτιμά προϊόντα που φέρουν οικολογικό σήμα που εκδίδεται από ανεξάρτητους και αξιόπιστους οργανισμούς.</p>
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	Ξενοδόχοι, Επισκέπτες Ξενοδοχείου, Προσωπικό
<b>Πεδίο</b>	Φιλοξενία, Τουρισμός
<b>Εισαγωγή</b>	<p>Το Suite Hotel Sofia είναι αφιερωμένο στη δια βίου περιβαλλοντική ευθύνη και θα συνεχίσει να αγκαλιάζει την προσθήκη νέων φιλικών προς το περιβάλλον πολιτικών στο μέλλον. Εξετάζει τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις κατά την αγορά της. Για ένα ξενοδοχείο όσο και για ένα εστιατόριο, η</p>

	<p>μετάβαση στο δρόμο προς το «μηδενικό σπατάλη» μπορεί να είναι μια μεγάλη πρόκληση!</p> <p>Το πρώτο βήμα είναι να αναγνωρίσουμε τον αντίκτυπό του. Το δεύτερο βήμα είναι να τολμήσετε να αμφισβητήσετε τους υπαλλήλους, τους προμηθευτές, τους πελάτες και την τοπική κοινωνία για το θέμα, ώστε να υποκινήσετε τη συλλογική τους νοημοσύνη με στόχο τη δημιουργία ενός ρεαλιστικού σχεδίου δράσης.</p>
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	Το Suite Hotel Sofia συνεργάζεται με συνεργαζόμενους οργανισμούς που συμμερίζονται τις πράσινες αξίες της εταιρείας.
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία /γεωγραφική κάλυψη</b>	Αυτή η πρακτική πραγματοποιείται στο Suite Hotel Sofia, Βουλγαρία.
<b>Συμφραζόμενα</b>	Η εφαρμογή μιας πολιτικής αγορών επιτρέπει την περιβαλλοντική ποιότητα που προάγει το δίκαιο εμπόριο για τα προϊόντα που αγοράζονται και προτιμά προϊόντα που φέρουν οικολογικό σήμα που εκδίδεται από ανεξάρτητους και αξιόπιστους οργανισμούς. Ωστόσο, τα οικολογικά σήματα δεν αρκούν πάντα για τον εντοπισμό φιλικών προς το περιβάλλον προϊόντων, επομένως είναι σημαντικό να συνεργάζεται κανείς με προμηθευτές που ενθαρρύνουν κοινωνικές και περιβαλλοντικές πρακτικές και να τους παρακινεί να προσφέρουν νέα προϊόντα.
<b>Σκοπός</b>	Πολιτική Πράσινης & Κοινωνικής Ευθύνης. Περιβαλλοντικά οφέλη; Χαμηλότερο κόστος
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	<p>Το Suite Hotel Sofia έχει δημιουργήσει μια βιώσιμη/πράσινη πολιτική αγορών για:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Καθαριστικά, απολυμαντικά, χρώματα, είδη γραφείου κ.λπ. σε όλο το ξενοδοχείο: μη τοξικά, βιοδιασπώμενα προϊόντα καθαρισμού, πλυντηρίου και πιάτων.</li> <li>• φιλικό προς το περιβάλλον χαρτί (χαρτί φωτοαντιγραφικού, χαρτί υγείας, χαρτομάντιλο προσώπου, χαρτοπετσέτες κ.λπ.)</li> <li>• προϊόντα γραφείου και επισκεπτών που περιέχουν ανακυκλωμένο υλικό.</li> <li>• δάπεδα χωρίς ουρία φορμαλδεΐδης, ανακυκλωμένο περιεχόμενο, ταχέως ανανεώσιμα υλικά, σώζονται ή/και τοπικά παραγόμενα.</li> <li>• βιολογικά, βιοδιασπώμενα, δίκαιου εμπορίου, τοπικής παραγωγής, προϊόντα περιποίησης επισκεπτών χωρίς σκληρότητα (περιποίηση μαλλιών και σώματος, καφές και τσάι, κ.λπ.) με ελάχιστη (ή ανακυκλωμένη) συσκευασία χωρίς πλαστικό όποτε είναι δυνατόν.</li> <li>• αποφυγή συσκευασιών και μεμονωμένων μερίδων και αντικατάστασή τους με προϊόντα δωρεάν συσκευασίας, όπως χύμα.</li> <li>• Αποφυγή παρασκευασμένων προϊόντων (συναρμολογημένα στην κουζίνα) που απαιτούν μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας σε όλη τη διάρκεια του κύκλου ζωής τους και δημιουργούν πολλές συσκευασίες</li> <li>• αγορά βιο-γεωργικών προϊόντων για την ενθάρρυνση των γεωργικών τεχνικών που σέβονται περισσότερο το περιβάλλον</li> <li>• εστιάζοντας σε φρέσκα προϊόντα, αποφύγετε τα πρόσθετα συντήρησης τροφίμων.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• προώθηση των τοπικών αγορών·</li> <li>• προτιμούν την αγορά χονδρικής.</li> </ul>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<p>Περιβαλλοντικά οφέλη</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μείωση των εκπομπών αερίων θερμοκηπίου που σχετίζονται με τις μεταφορές κατά τις τοπικές αγορές</li> <li>• Μείωση των απορριμμάτων όταν αγοράζετε προϊόντα συσκευασμένα χύμα και όχι μεμονωμένα</li> </ul> <p>Οικονομικά οφέλη – χαμηλότερο κόστος</p>
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	Όλα τα προαναφερθέντα.
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	Συμμετοχή των ομάδων του ξενοδοχείου – εργαστήρια εκπαίδευσης και ευαισθητοποίησης για τους υπαλλήλους για να εξασφαλιστεί ένα φιλικό προς το περιβάλλον προσωπικό
<b>Περιορισμοί</b>	N/A
<b>Διδάγματα</b>	Αν γίνει πράσινο, το ξενοδοχείο προκαλεί λιγότερη ζημιά στο περιβάλλον, μειωμένη κατανάλωση ενέργειας και νερού, μειώνει το κόστος και κερδίζει την καλή θέληση από τους επισκέπτες.
<b>Βιωσιμότητα</b>	Συμμετοχή σε πρωτοβουλίες και δραστηριότητες που ευαισθητοποιούν για τη βιώσιμη ανάπτυξη και υποστηρίζουν εταιρούς που μοιράζονται τις πράσινες αξίες μας ( π.χ. εκπαίδευση προσωπικού).
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Η πρακτική μπορεί να κοινοποιηθεί για να εμπνεύσει την αλλαγή των πολιτικών του ξενοδοχείου. Το Suite Hotel Sofia κοινοποιεί τις ενέργειες που έχει αναλάβει, αναγνωρίζοντας ότι δεν είναι 100% μηδενική σπατάλη, αλλά ότι έχει επιλέξει να ακολουθήσει το μονοπάτι. Σφυρηλάτηση ισχυρών δεσμών με τοπικές πρωτοβουλίες φιλοξενώντας για παράδειγμα εργαστήρια.
<b>συμπέρασμα</b>	Η έξυπνη αγορά, η προσοχή στην αγορά ή τη συντήρηση προϊόντων καθιστούν δυνατή τη μείωση των απορριμμάτων.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπηγμένους</b>	
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p><i>Το Suite Hotel Sofia έχει αναλάβει ενέργειες για τη μηδενική σπατάλη στο ξενοδοχείο και τα εστιατόριά του:</i></p> <p><i>Λέμε όχι στο πλαστικό μιας χρήσης</i></p> <p><i>Τα πλαστικά μπουκάλια και τα ποτήρια νερού έχουν αντικατασταθεί με επαναχρησιμοποιούμενες κανάτες και ποτήρια ή/και κατασκευάζονται βρύσες. όχι πλαστικά καλαμάκια? Αφρόλουτρο και δοσομετρητές σαμπουάν αντί για μεμονωμένα είδη</i></p> <p><i>Τοπική εφοδιαστική αλυσίδα για τα εστιατόρια</i></p> <p><i>Προμήθεια ποιοτικών προϊόντων διατροφής που θα αλλοιώνονται λιγότερο γρήγορα, όπως εποχιακά φρούτα και λαχανικά από την περιοχή</i></p> <p><i>Επανεξέταση των αγορών κλωστοϋφαντουργικών προϊόντων</i></p> <p><i>Αγορά υφασμάτων από φυσικά οργανικά υλικά ( άνετα κλινισκεπάσματα, λευκά είδη οικιακής χρήσης, τραπεζομάντιλα, στολές εργαζομένων κ.λπ.). Οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις των υφασμάτων μπορεί να ποικίλλουν σημαντικά ανάλογα με τον τρόπο ανάμειξης, βαφής, μεταφοράς και επεξεργασίας τους. Οι συνθετικές ίνες που παράγονται από πετροχημικά</i></p>

	<p>είναι οι χειρότερες από όλες. Καταναλώνουν περισσότερους πόρους και απελευθερώνουν μικροΐνες στη φύση.</p> <p>Περιορισμός χημικών και χρήση φιλικών προς το περιβάλλον προϊόντων</p> <p>Η υγιεινή είναι το κλειδί στον κλάδο των ξενοδοχείων και της εστίασης, ιδιαίτερα στις κουζίνες, στους χώρους αποθήκευσης απορριμμάτων, στα δωμάτια και στους κήπους, όχι μόνο για προφανείς λόγους υγιεινής και ρυθμιστικούς λόγους, αλλά και για εμπορικούς λόγους. Η ελκυστικότητα και η άνεση ενός χώρου συνδέονται με την καθαριότητά του. Τα φυτικά και υγειονομικά προϊόντα με χημική βάση χρησιμοποιούνται ευρέως, αλλά μπορούν να έχουν δυσμενείς επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και στο περιβάλλον.</p> <p>Πολλές χημικές ουσίες θα καταλήξουν στο περιβάλλον είτε επειδή χρησιμοποιούνται απευθείας σε κήπους είτε επειδή απελευθερώνονται στο σύστημα αποχέτευσης. Μόλις απελευθερωθούν στο περιβάλλον, μπορεί να χρειαστεί αρκετός χρόνος για να διασπαστούν και να γίνουν ανενεργοί. Μερικές από αυτές τις χημικές ουσίες είναι γνωστό ότι συσσωρεύονται σε φυτά και ζώα και έχουν μακροπρόθεσμες δυσμενείς επιπτώσεις.</p> <p>Ως εκ τούτου, το Suite Hotel Sofia επιλέγει προμηθευτές που προσφέρουν προϊόντα χωρίς επικίνδυνες ουσίες ή/και βασισμένα σε φυσικά συστατικά.</p>
Στοιχεία επικοινωνίας	
<b>Όνομα</b>	Alexander Lalkov, Γενικός Διευθυντής
<b>Εταιρεία/Ίδρυμα</b>	Σουίτα Ξενοδοχείο Σόφια
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="http://www.suitehotelsofia.bg/">http://www.suitehotelsofia.bg/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+359 884 400 869
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	<a href="mailto:a.lalkov@suitehotelsofia.bg">a.lalkov@suitehotelsofia.bg</a>

Βιοαραρα	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<b>Αγορά</b> Παρασκευή Διαχείριση απορριμμάτων
<b>Πεδίο εφαρμογής</b>	Τροφοδοσία
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	Κατάστημα με βιολογικά προϊόντα - μηδενικά απόβλητα - βίγκαν, κοινότητα και το πρώτο καφέ με οικολογική πιστοποίηση στη Λιθουανία. Φιλική προς την υγεία και τη φύση σειρά προϊόντων: βιολογικά ακατέργαστα και ξηρά μη συσκευασμένα προϊόντα, ωμά + vegan σπιτικά επιδόρπια, σνακ, τυριά, ποτά, βιώσιμα είδη οικιακής χρήσης και πολλά άλλα.
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	Πελάτες που παραγγέλνουν φαγητό από την εταιρεία
<b>Πεδίο</b>	Αγορά βιολογικών, καθαρά που καλλιεργούνται και κατασκευάζονται προϊόντα
<b>Εισαγωγή</b>	Το Βιοαραρα είναι το πρώτο πιστοποιημένο κατάστημα βιολογικών προϊόντων στη Λιθουανία - μια κοινότητα που δημιουργήθηκε με βάση την αρχή ενός βιώσιμου τρόπου ζωής. Ξεκίνησαν τις δραστηριότητές τους για να προωθήσουν μια πιο καθαρή, πιο υγιή και συνειδητή ζωή.

<b>Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης</b>	<i>Η εταιρεία έχει φιλικές επιχειρηματικές σχέσεις με εκπροσώπους της κυβέρνησης και των επιχειρήσεων προκειμένου να μπορέσει να διαδώσει αποτελεσματικά την ιδέα της βιωσιμότητας, η οποία είναι κοινή και σχετική για όλους.</i>
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b>	<i>Λιθουανία, πόλη Βίλνιους.</i>
<b>Συμφραζόμενα</b>	<i>Αυτή η πρακτική είναι ένας εξαιρετικός τρόπος για να μην σπαταλήσετε τρόφιμα αλλά ταυτόχρονα να μειώσετε μια σημαντική ποσότητα απορριμμάτων</i>
<b>Σκοπός</b>	<i>Αποφυγή σπατάλης τροφίμων και μείωση της ρύπανσης του περιβάλλοντος με περιττές και μη οικολογικές συσκευασίες</i>
<b>Περιγραφή της πρακτικής</b>	<i>Η πρακτική είναι να δίνουμε στους πελάτες ό,τι έχουν παραγγείλει και δεν έχουν καταναλώσει για να μπορούν να το καταναλώσουν αργότερα</i>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<i>Αυτή η πρακτική διδάσκει να μοιραζόμαστε γνώσεις για έναν βιώσιμο τρόπο ζωής, υγιεινή διατροφή και να συγκεντρώνουμε μια κοινότητα που προάγει παρόμοιες αξίες, βασίζοντας τις αμοιβαίες σχέσεις στις αρχές της καλοπροαίρετης συνεργασίας που εμπλουτίζει όλους.</i>
<b>Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν τα απόβλητα;</b>	<i>Μην σπαταλάτε ποιοτικά τρόφιμα</i>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<i>Αποφεύγονται οι περιττές συσκευασίες και αν χρειάζεται χρησιμοποιούν βιολογικές συσκευασίες, πιο υγιεινό - επειδή πωλεί βιολογικά, καθαρά καλλιεργημένα και παραγόμενα προϊόντα. πιο συνειδητά - γιατί πριν δράσουν, εξετάζουν ποιες συνέπειες θα έχουν οι δραστηριότητές μας στη φύση και στο μέλλον όλων μας.</i>
<b>Περιορισμοί</b>	<i>Οι πελάτες συχνά δεν ενδιαφέρονται να πάρουν τα υπολείμματά τους στο σπίτι.</i>
<b>Διδάγματα</b>	<i>Αυτή η πρακτική μας διδάσκει πόσο σημαντικό είναι να μην σπαταλάμε οτιδήποτε παραγγέλνουμε.</i>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<i>Όσον αφορά τη βιωσιμότητα, είναι καλό να πούμε ότι η πρακτική παράγει περισσότερα απόβλητα, αλλά μπορείτε να επιλέξετε βιοαποικοδομήσιμες σακούλες και οι πελάτες που επισκέπτονται το φυσικό κατάστημα καλούνται να φέρουν τα δικά τους δοχεία που έχουν μικρότερη επίδραση στο περιβάλλον.</i>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<i>Το Βιοραρα - το πρώτο πιστοποιημένο κατάστημα βιολογικών προϊόντων στη Λιθουανία που δημιουργήθηκε με βάση την αρχή του βιώσιμου τρόπου ζωής - η κοινότητα είναι γνωστή και δημοφιλής στη Λιθουανία, οι δραστηριότητές της παρουσιάζονται στον Τύπο και στο ραδιόφωνο.</i>
<b>συμπέρασμα</b>	<i>Αυτή η πρακτική είναι ήδη παρούσα στις οικογενειακές συνήθειες των Lithuanians καθώς συχνά μετά από ένα πλούσιο γεύμα ό,τι περισσεύει κρατιέται για το γεύμα της επόμενης μέρας.</i>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπηγμένους (Γλώσσες)</b>	<i>Αρκετά άρθρα σχετικά με αυτή την πρακτική μπορούν να βρεθούν στο διαδίκτυο, τον τύπο, το ραδιόφωνο αλλά και στον ιστότοπο με την επιτυχία και την εξέλιξη του Βιοραρα.</i> <i>Λιθουανικά</i>

Περίληψη	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Η Βιοραρα ιδρύθηκε για να προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων για την υγεία και τη φύση σε ανθρώπους που ενδιαφέρονται για την υγιεινή διατροφή τους και ένα υγιεινό περιβάλλον και φύση απαλλαγμένη από περιττές συσκευασίες/απορρίμματα.</p> <p>Το Βιοραρα είναι το πρώτο πιστοποιημένο κατάστημα βιολογικών προϊόντων στη Λιθουανία - μια κοινότητα που δημιουργήθηκε με βάση την αρχή ενός βιώσιμου τρόπου ζωής. Ξεκινήσαμε τις δραστηριότητές μας με στόχο να προωθήσουμε μια πιο καθαρή, υγιέστερη και πιο συνειδητή ζωή.*</p> <p>Προκειμένου να μειωθεί η περιβαλλοντική ρύπανση με περιττές και μη οικολογικές συσκευασίες, τα προϊόντα διατροφής που αγοράζονται στο κατάστημα σε χάρτινες σακούλες και οι πελάτες που επισκέπτονται το φυσικό κατάστημα καλούνται να φέρουν τα δικά τους δοχεία - γι' αυτό εφαρμόζουμε φόρο 5% έκπτωσης. Για όσους δεν έχουν δικά τους δοχεία, προσφέροντας δωρεάν επαναχρησιμοποιούμενα διαλύματα δοχείων - καθαρά χρησιμοποιημένα βάζα, και όταν τα παραπάνω διαλύματα δεν είναι κατάλληλα - χάρτινες σακούλες. Όσοι θέλουν να πάρουν τον καφέ τους είναι ευπρόσδεκτοι να φέρουν τα δικά τους φλιτζάνια. Για όσους δεν τα έχουν, προσφέρουμε κύπελλα κατάθεσης CurCur ή αγοράστε επαναχρησιμοποιούμενα κύπελλα.</p> <p>Στο κατάστημα, προσφέροντας μόνο προϊόντα φυτικής προέλευσης. Εδώ θα βρείτε διάφορα βιολογικά θερμικά ακατέργαστα προϊόντα χωρίς συσκευασία, ωμά + vegap τοπικά επιδόρπια, σνακ, λιθουανικά λουλούδια, οικιακά είδη φιλικά προς τη φύση, έργα ντόπιων καλλιτεχνών.</p> <p>Το 30 τοις εκατό δεσμεύεται να δώσει το κέρδος στο «Sengirės Foundation», το οποίο φροντίζει για τη διατήρηση των λιθουανικών δασών - <a href="http://www.sengiresfondas.lt">www.sengiresfondas.lt</a> - επομένως, αγοράζοντας την προσφορά προϊόντων, θα συμβάλλετε επίσης στην προστασία της χώρας μας δάση.</p> <p>Δημιουργήστε φιλικές επιχειρηματικές σχέσεις με κυβερνητικούς θεσμούς και εκπροσώπους επιχειρήσεων, προκειμένου να διαδοθεί αποτελεσματικά η ιδέα της βιωσιμότητας, η οποία πιστεύουμε ότι είναι κοινή και σχετική με όλους μας.</p> <p>Μπορείτε να δείτε τα πιστοποιητικά οικολογικού σήματος της Βιοραρα στη σελίδα "Εκοαγρός".</p>
Στοιχεία επικοινωνίας	
<b>Όνομα</b>	Βιοραρα- Κατάστημα βιολογικών προϊόντων – κοινότητα. Μια σειρά που είναι φιλική προς την υγεία και τη φύση
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	Klaipedos str.3, Vilnius, Lithuania/ <a href="https://www.biopapa.lt">https://www.biopapa.lt</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+370 69847982
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	Info@zaliuomene.lt

Μεγάλο ξενοδοχείο Kempinski Vilnius	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	1. Αγορά 2. Παρασκευή



	<p>3. Παραγωγή</p> <p>4. Υπηρεσία</p> <p>5. Διαχείριση απορριμμάτων</p>
Πεδίο εφαρμογής	<p>3. Τροφοδοσία</p> <p>4. Ξενοδοχείο</p>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	<p>Ως παγκόσμια εταιρεία, η Kempinski πιστεύει ότι η ευθύνη της εκτείνεται πέρα από τους υπαλλήλους και τους επισκέπτες της, στις κοινότητες στις οποίες δραστηριοποιείται. Εκτός από την ατομική συμμετοχή των ξενοδοχείων της σε κοινωνικά υπεύθυνες πρωτοβουλίες που ανταποκρίνονται στις συγκεκριμένες ανάγκες της τοπικής τους κοινότητας. Η Kempinski έχει επίσης ένα πρόγραμμα εταιρικής κοινωνικής ευθύνης.</p>
Στοχευμένο κοινό	Ξενοδόχοι
Πεδίο	Αγκαλιάζοντας έναν οικολογικό τρόπο ζωής
Εισαγωγή	Εφαρμόζοντας ενεργά το βραβευμένο πρόγραμμα EarthCheck Certified για ξενοδοχεία παγκοσμίως. Τα συμμετέχοντα ξενοδοχεία παρακολουθούν στενά και αναφέρουν τις περιβαλλοντικές και κοινωνικές επιπτώσεις των λειτουργιών τους, συμπεριλαμβανομένης της κατανάλωσης ενέργειας και νερού, του αποτυπώματος άνθρακα, της παραγωγής απορριμμάτων και της συμμετοχής της κοινότητας.
Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης	Η Kempinski Hotels SA, κοινώς γνωστή ως Kempinski, είναι μια εταιρεία διαχείρισης πολυτελών ξενοδοχείων με έδρα τη Γενεύη της Ελβετίας. Ιδρύθηκε στο Βερολίνο το 1897 ως Hotelbetriebs-Aktiengesellschaft, ο όμιλος λειτουργεί επί του παρόντος 78 ξενοδοχεία και κατοικίες πέντε αστέρων σε 34 χώρες
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη	Η Kempinski Hotels ισχυρίζεται ότι είναι ο παλαιότερος όμιλος πολυτελών ξενοδοχείων στην Ευρώπη, που βρίσκεται στην καρδιά της παλιάς πόλης του Βίλνιους.
Συμφραζόμενα	Το ξενοδοχείο έχει πρόγραμμα ευθύνης και όλοι οι εργαζόμενοι συμμετέχουν σε αυτό το πρόγραμμα, τόσο σε επίπεδο εταιρείας, σε περιφερειακό επίπεδο, όσο και σε μεμονωμένο ξενοδοχείο. Η Kempinski δραστηριοποιείται σε τρεις βασικούς τομείς όπου πιστεύει ότι μπορεί να έχει τον μεγαλύτερο αντίκτυπο, παραμένοντας πιστή στις αξίες του ομίλου και βελτιώνοντας την απόδοση του ξενοδοχείου. Σε κάθε τομέα, η Kempinski έχει τη δική της μοναδική προσέγγιση δέσμευσης και δράσης: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αντιμετωπίζοντας σοβαρά ζητήματα με πολύ θετική αντίληψη, η Kempinski πιστεύει ότι μπορεί να συμβάλει στη διάδοση της υγείας στις κοινότητες όπου λειτουργεί ξενοδοχεία. Μάθετε περισσότερα για τη δέσμευση του Kempinski για την υγεία</li> <li>• Ο Kempinski πιστεύει επίσης ότι η ζωή είναι κάτι περισσότερο από κάθε εργασία και κανένα παιχνίδι: οι τέχνες και ο πολιτισμός είναι αναγκαιότητα για την ψυχή. Ως μέρος της δέσμευσής μας να δημιουργήσουμε υψηλής ποιότητας, ασφαλείς και βιώσιμες εμπειρίες πολυτέλειας, εφαρμόζουμε ενεργά το βραβευμένο πρόγραμμα EarthCheck Certified σε ξενοδοχεία σε όλο τον κόσμο.</li> </ul>
Σκοπός	Κάνοντας τον τομέα της φιλοξενίας πρότυπο βιωσιμότητας
Περιγραφή της πρακτικής	Σύμφωνα με τη δέσμευσή τους να δημιουργήσουν υψηλής ποιότητας, ασφαλείς και βιώσιμες εμπειρίες πολυτέλειας, εφαρμόζουν ενεργά το βραβευμένο πρόγραμμα EarthCheck Certified σε ξενοδοχεία σε όλο τον

	<p>κόσμο. Τα συμμετέχοντα ξενοδοχεία παρακολουθούν στενά και αναφέρουν τον περιβαλλοντικό και κοινωνικό αντίκτυπο των λειτουργιών τους, συμπεριλαμβανομένης της κατανάλωσης ενέργειας και νερού, του αποτυπώματος άνθρακα, της παραγωγής απορριμμάτων και της συμμετοχής της κοινότητας. Οι οικονομικές ανησυχίες που αντιμετωπίζονται στο πρόγραμμα EarthCheck Certified περιλαμβάνουν συνθήκες απασχόλησης, υποστήριξη της τοπικής οικονομίας, χρήση αγαθών και υπηρεσιών δίκαιου εμπορίου και αναγνώριση της εποχικότητας των ροών εσόδων – όλα συμβάλλουν στην οικονομική και κοινωνική υγεία της περιοχής. Χρησιμοποιώντας μια προσέγγιση βασισμένη στην επιστήμη, τα ξενοδοχεία στοχεύουν στη δημιουργία εξατομικευμένων εμπειριών επισκεπτών, ελαχιστοποιώντας το περιβαλλοντικό και κοινωνικό τους αποτύπωμα.</p>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<p>Χρησιμοποιώντας μια προσέγγιση βασισμένη στην επιστήμη, τα ξενοδοχεία στοχεύουν στη δημιουργία εξατομικευμένων εμπειριών επισκεπτών, ελαχιστοποιώντας το περιβαλλοντικό και κοινωνικό τους αποτύπωμα. Επί του παρόντος, εννέα από τα ξενοδοχεία κατέχουν Silver Certification και τρία ξενοδοχεία είναι Benchmarked Bronze. Στο Kempinski, πιστεύουν ότι έχουν συνείδηση της ευθύνης τους να δημιουργήσουν μια βιώσιμη αλλά πολυτελή εμπειρία επισκεπτών που σέβεται το περιβάλλον.</p>
<b>Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν τα απόβλητα;</b>	<p>Ως εκ τούτου, η αποστολή είναι η παροχή ασυμβίβαστης πολυτέλειας διασφαλίζοντας παράλληλα τον ελάχιστο περιβαλλοντικό και κοινωνικό αντίκτυπο. Ως διεθνείς φορείς εκμετάλλευσης πολυτελών ξενοδοχείων, έχουμε πλήρη επίγνωση της ευθύνης μας απέναντι στο περιβάλλον, θέτουμε το οικολογικό αποτύπωμα στον πυρήνα του επιχειρηματικού μας μοντέλου και προσπαθούμε να αμβλύνουμε την πίεση στους φυσικούς πόρους μειώνοντας την κατανάλωση ενέργειας και νερού στα ξενοδοχεία μας. Έχοντας εντοπίσει περιοχές λειτουργίας του ξενοδοχείου με α Υψηλό αντίκτυπο όσον αφορά την κατανάλωση ενέργειας και νερού, καθώς και τη διαχείριση απορριμμάτων, έχουν εφαρμόσει πολλαπλές τεχνολογίες για τη βελτιστοποίηση αυτών των περιοχών. Σε αυτό το πλαίσιο, έχουν συνεργαστεί με το EarthCheck, ένα από τα πιο αξιόπιστα προγράμματα πιστοποίησης βιωσιμότητας στον κλάδο της φιλοξενίας, φά</p>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<p>Ένας σημαντικός παράγοντας επιτυχίας αυτής της πρακτικής είναι το αυξανόμενο ενδιαφέρον του παγκόσμιου πληθυσμού για τη βιωσιμότητα.</p>
<b>Περιορισμοί</b>	<p>Επιλέγουν προσεκτικά να συνεργάζονται μόνο με συνεργάτες που έχουν ισχυρό όραμα βιωσιμότητας και ισχυρές ηθικές αξίες χωρίς συμβιασμούς στην ποιότητα των προϊόντων και των υπηρεσιών τους.</p>
<b>Διδάγματα</b>	<p>Η σημασία του να μην σπαταλάς τίποτα και ευθύνη για τη δημιουργία μιας βιώσιμης αλλά πολυτελούς εμπειρίας επισκέπτη που σέβεται το περιβάλλον.</p>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<p>Μετά τον εντοπισμό περιοχών λειτουργίας του ξενοδοχείου που έχουν σημαντικό αντίκτυπο στην κατανάλωση ενέργειας και νερού και στη διαχείριση απορριμμάτων, εφαρμόζονται διάφορες τεχνολογίες για τη βελτιστοποίηση αυτών των περιοχών. Σύμφωνα με τον στόχο να γίνει η εφοδιαστική αλυσίδα πιο βιώσιμη, έχουν λάβει θέση για την εξάλειψη του πλαστικού μιας χρήσης από όλες τις ανέσεις του ξενοδοχείου έως το 2021.</p>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<p>Αυτή η πρακτική θα μπορούσε επίσης να μεταφερθεί σε άλλα ξενοδοχεία και εστιατόρια για να καταστήσει το περιβάλλον πιο βιώσιμο</p>
<b>συμπέρασμα</b>	<p>Ως εταιρεία διεθνώς ενεργή, η Kempinski έχει εισαγάγει το δικό της πρόγραμμα εταιρικής κοινωνικής ευθύνης. Από αυτή την άποψη η εταιρεία δεσμεύεται πρωτίστως στους τομείς της υγείας και της ασφάλειας. Επιπλέον, μεμονωμένα ξενοδοχεία Kempinski υποστηρίζουν κοινωνικά έργα σε</p>



	συγκεκριμένες τοποθεσίες για τη βελτίωση της δημόσιας ευημερίας και της δικαιοσύνης σε τοπικό επίπεδο.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπληρωθεί</b>	Υπάρχουν πολλά άρθρα στο διαδίκτυο σχετικά με αυτήν την πρακτική, ορισμένα σχετικά με τις δομές που την έχουν υιοθετήσει.
<b>Γλώσσες)</b>	Αγγλικά
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Οι προσπάθειες του ξενοδοχείου Kempinski εστιάζονται στην αποτροπή της χρήσης πλαστικού, και όπου δεν υπάρχει μια βιώσιμη εναλλακτική λύση, ενισχύουμε τις πρακτικές ανακύκλωσης. Με τους ανθρώπους στην καρδιά της επιχείρησης, η βελτίωση της υγείας και της ευημερίας για όλους είναι ζωτικής σημασίας για τον Kempinski. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο έχουν δεσμευτεί σταθερά να βοηθήσουν στην αντιμετώπιση του επείγοντος ζητήματος των μολυσματικών ασθενειών προς όφελος των τοπικών κοινοτήτων στις χώρες όπου έχουν παρουσία. Ο Kempinski είναι ένας από τους ιδρυτές του BE Health Association, ο οποίος διευκολύνει την πρόληψη, τον εντοπισμό και τη θεραπεία των ασθενειών. Έχουν δημιουργήσει Beautiful Performances από το 1897, και ενισχύονται από τη δέσμευσή τους σε βιώσιμες πρακτικές, ανυπομονούν να συνεχίσουν να μαγεύουν τους επισκέπτες για πολλά χρόνια ακόμα. Οι εργαζόμενοι βρίσκονται στο επίκεντρο αυτού που κάνουν και όλων όσων πρεσβεύουμε. Η δουλειά και η αφοσίωσή τους είναι αυτά που καθιστούν το ξενοδοχείο έναν από τους καλύτερους και πιο διάσημους παρόχους πολυτελούς φιλοξενίας στον κόσμο. Ακριβώς όπως είναι αφοσιωμένοι στην παροχή της καλύτερης δυνατής εμπειρίας στους επισκέπτες, καθώς μια εταιρεία δεσμεύεται να παρέχει σε όλους τους εργαζόμενους και τους εργολάβους ένα ασφαλές και ευχάριστο εργασιακό περιβάλλον. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο έχουν θεσπίσει τις ακόλουθες πολιτικές, για να εξασφαλίσουν ένα ασφαλές και σεβαστό περιβάλλον εργασίας για όλους τους εργαζόμενους και τους εργολάβους, χωρίς παρενοχλήσεις και διακρίσεις. Ως παγκόσμια εταιρεία, πιστεύουν ότι η ευθύνη τους εκτείνεται πέρα από τους υπαλλήλους και τους επισκέπτες τους. Το ξενοδοχείο Kempinski ακολουθεί μια ολιστική προσέγγιση στη βιωσιμότητα, η οποία περιλαμβάνει μια ενδεδειγμένη αξιολόγηση όλων των πωλητών και των συνεργατών. Προσπαθούν να συνεργαστούν με προμηθευτές προϊόντων και υπηρεσιών που μοιράζονται παρόμοιες αξίες και πρότυπα όσον αφορά την προστασία του περιβάλλοντος χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα. Απολαμβάνουν να δημιουργούν αξέχαστες γαστρονομικές εμπειρίες που αναδεικνύουν τις καλύτερες τοπικές γεύσεις και τα πιο φρέσκα υλικά. Η ομάδα διεθνούς φήμης σεφ διασφαλίζει ότι η γαστρονομική αριστεία Kempinski συμβαδίζει με βιώσιμες πρακτικές προμήθειας προϊόντων. Αυτή η αρχή δεν περιορίζεται στους προμηθευτές τροφίμων και ισχύει για όλους τους πωλητές. Ως μέρος της βιώσιμης εφοδιαστικής αλυσίδας, για παράδειγμα, συνεργάζονται με πιστοποιημένους παρόχους προϊόντων και υπηρεσιών πλυντηρίου που διαχειρίζονται υπεύθυνα την κατανάλωση νερού και ενέργειας και ελαχιστοποιούν τις επιπτώσεις στο περιβάλλον από τη χρήση χημικών. Δεσμεύονται να προστατεύσουν την καλή διαβίωση των ζώων στις προμήθειες τροφίμων και έχουν δεσμευτεί να προμηθεύονται 100% αυγά χωρίς κλουβί – κέλυφος, υγρό και συστατικά – έως το 2025 σε ολόκληρο το χαρτοφυλάκιό μας. Με ακίνητα που βρίσκονται σε ασυνήθιστους ή απομακρυσμένους ταξιδιωτικούς προορισμούς, αναγνωρίστε ότι αυτό μπορεί να επιτευχθεί νωρίτερα σε ορισμένες χώρες από άλλες, αλλά τα ακίνητά μας</p>

	<p>σε τοποθεσίες της Κεντρικής Ευρώπης πρωτοστατούν σε αυτήν τη δέσμευση. Πιστεύουν ότι η δέσμευσή τους να χρησιμοποιούν αυγά χωρίς κλουβιά θα έχει διαρκή θετικό αντίκτυπο στην καλή διαβίωση των ζώων και στις βιώσιμες πρακτικές προμήθειας τροφίμων όπου δραστηριοποιούνται και θα συνεχίσουν να εργάζονται με τις ιδιοκτησίες και τους προμηθευτές τους για να προωθήσουν γρήγορα αυτόν τον σκοπό.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Ξενοδοχείο Kempinski Βίλνιους
<b>Εταιρεία/Ίδρυμα</b>	Παγκόσμια Συμμαχία Hotel
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	Universiteto str 14, 14, 1122, Vilnius, Lithuania
<b>Τηλέφωνο</b>	+370 52201100
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	

Park INN από τον Radisson Kaunas	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	<b>Αγορά</b> Παρασκευή Παραγωγή Υπηρεσία Διαχείριση απορριμμάτων
Πεδίο εφαρμογής	Τροφοδοσία Ξενοδοχείο
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Η βιώσιμη και οικολογική στρατηγική του Hotel Park Inn χρησιμεύει στην ελαχιστοποίηση των απορριμμάτων στα ξενοδοχεία εφαρμόζοντας απλές πρακτικές όπως: εκπαίδευση του προσωπικού σε θέματα βιωσιμότητας, μείωση της κατανάλωσης ενέργειας, ανακύκλωση και επαναχρησιμοποίηση αντικειμένων, συμμετοχή των πελατών.
Στοχευμένο κοινό	Ξενοδόχοι
Πεδίο	Αγκαλιάζοντας τη βιώσιμη, η ηθική είναι μια φιλική προς το περιβάλλον επιχείρηση.
Εισαγωγή	Κάνοντας τη διαφορά Το Radisson Hotel Group έχει μακρά ιστορία υπεύθυνης επιχείρησης. Είναι παθιασμένοι με τη φροντίδα των άλλων, και αυτό εκτείνεται πέρα από τα ξενοδοχεία τους. Πιστεύουν στην ηθική επιχειρηματική δραστηριότητα σε ό,τι κάνουν και θέλουν να είναι μια ακμάζουσα, βιώσιμη και υπεύθυνη επιχείρηση για τους ανθρώπους, τις κοινότητες και τον πλανήτη.
Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης	Στην πρωτοβουλία αυτή συμμετέχουν πολλές εγκαταστάσεις φιλοξενίας και οι δήμοι πρέπει να τις προωθήσουν.
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη	Αυτό το μοντέρνο ξενοδοχείο βρίσκεται στο κέντρο της πόλης Κάουνας.
Συμφραζόμενα	Οι υπάλληλοι του ξενοδοχείου ζουν καθημερινά σε Υπεύθυνη Επιχείρηση: στο σπίτι, μαζί με τους συναδέλφους τους στο ξενοδοχείο και στις τοπικές τους κοινότητες, όπου εργάζονται για την οικοδόμηση ενός καλύτερου μέλλοντος και ενός καλύτερου πλανήτη για όλους. Δεσμευόμαστε να παρέχουμε ένα καθαρό και ασφαλές περιβάλλον μέσω πρωτοκόλλων υγείας και ασφάλειας Μία από τις υψηλότερες προτεραιότητές μας είναι η υγεία, η ασφάλεια και η ασφάλεια των επισκεπτών, των μελών της ομάδας και των επιχειρηματικών συνεργατών μας.
Σκοπός	Κάνοντας τη διαφορά Το Radisson Hotel Group έχει μακρά ιστορία υπεύθυνης επιχείρησης.
Περιγραφή της πρακτικής	Ο COVID-19 έχει αλλάξει ριζικά τον τρόπο που ζούμε και προσαρμόζουμε τις καθημερινές μας λειτουργίες ώστε να ταιριάζουν στο νέο κανονικό. Σε απάντηση σε αυτό, εμείς και μια ομάδα ειδικών εξετάσαμε τις υπάρχουσες διαδικασίες υγείας και ασφάλειας και αναπτύξαμε ένα νέο πρωτόκολλο ασφάλειας. Αυτό το σε βάθος πρωτόκολλο καθαριότητας και απολύμανσης δημιουργήθηκε σε συνεργασία με την SGS και έχει σχεδιαστεί για να διασφαλίζει την ασφάλεια και την ηρεμία σας από το check-in μέχρι το check-

	<p>out. Για να μάθετε περισσότερα, παρακολουθήστε τα βίντεο με το πρωτόκολλο καθαρισμού και ασφάλειας. Καλύμματα προσώπου Για την προστασία της υγείας και της ασφάλειας των επισκεπτών, των εργαζομένων και των επισκεπτών, απαιτούν τη χρήση καλυμμάτων προσώπου σε εσωτερικούς δημόσιους χώρους (χώρους). Για εκείνα τα παιδιά κάτω των δύο ετών ή για οποιονδήποτε έχει δυσκολία στην αναπνοή, είναι αναίσθητος, ανίκανος ή με άλλον τρόπο δεν μπορεί να αφαιρέσει τη μάσκα χωρίς βοήθεια, δεν απαιτείται η χρήση μάσκας προσώπου.</p>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<p>Οι άνθρωποι στο Radisson Hotel Group έχουν ηθικές επιχειρηματικές πρακτικές στον πυρήνα της κουλτούρας τους, κάτι που είναι εμφανές στον τρόπο με τον οποίο αντιμετωπίζουν τους πελάτες, τα μέλη της ομάδας, τους προμηθευτές και τους επιχειρηματικούς εταίρους τους. Πιστεύουν στην παροχή ουσιαστικής απασχόλησης, στην ανάπτυξη ταλέντων και στην αύξηση της απασχολησιμότητας των νέων. Προώθηση των ανθρωπίνων δικαιωμάτων, της επιχειρηματικής ηθικής και της διαφορετικότητας στα ξενοδοχεία, το επιχειρηματικό δίκτυο και την αλυσίδα εφοδιασμού.</p>
<b>Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν τα απόβλητα;</b>	<p>Τα ξενοδοχεία χρησιμοποιούν το σύστημα IHG Green Engage, ένα καινοτόμο διαδικτυακό σύστημα περιβαλλοντικής βιωσιμότητας που δίνει στα ξενοδοχεία τα μέσα να μετρούν και να διαχειρίζονται τον αντίκτυπό τους στο περιβάλλον.</p>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<p>Το ξενοδοχείο μπορεί να επιλέξει από περισσότερες από 200 «Πράσινες Λύσεις» που έχουν σχεδιαστεί για να τους βοηθήσουν να μειώσουν την ενέργεια, το νερό και τα απόβλητά τους και να βελτιώσουν τον αντίκτυπό τους στο περιβάλλον.</p>
<b>Περιορισμοί</b>	<p>Η πρόκληση είναι να είναι πλήρως βιώσιμο και να περιλαμβάνει όσο το δυνατόν περισσότερες εγκαταστάσεις.</p>
<b>Διδάγματα</b>	<p>Η σημασία του να μην σπαταλάς τίποτα</p>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<p>Το σύστημα IHG Green Engage έχει τέσσερα επίπεδα πιστοποίησης που μπορούν να επιτύχουν τα ξενοδοχεία μας και αυτά που επιτυγχάνουν πιστοποίηση επιπέδου 3 ή παραπάνω μπορούν να μειώσουν τη χρήση ενέργειας έως και 25%.</p>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<p>Αυτή η πρακτική θα μπορούσε επίσης να μεταφερθεί σε άλλα ξενοδοχεία και εστιατόρια για να καταστήσει το περιβάλλον πιο βιώσιμο.</p>
<b>συμπέρασμα</b>	<p>Το επίπεδο 1 είναι μια απαίτηση για όλα τα ξενοδοχεία IHG. <a href="#">ihg-green_engage-body-image-level-one-540x304</a> Τα ξενοδοχεία επιπέδου 1 έχουν ολοκληρώσει δέκα λύσεις βέλτιστων πρακτικών που τα καθορίζουν για επιτυχία και τα υποστηρίζουν μέσω δραστηριοτήτων που παρέχουν άμεση εξοικονόμηση ενέργειας και κόστους. Αυτό περιλαμβάνει ενέργειες όπως η παρακολούθηση δεδομένων κατανάλωσης, η δημιουργία μιας πράσινης ομάδας ιδιοκτησίας και η εγκατάσταση ενεργειακά αποδοτικού φωτισμού στα δωμάτια των επισκεπτών. <a href="#">ihg-green_engage-body-image-level-two-540x304</a> Τα ξενοδοχεία επιπέδου 2 έχουν πραγματικά αρχίσει να βλέπουν τα οφέλη της βιωσιμότητας στην ιδιοκτησία και έχουν λάβει μέτρα για να υπερβούν τα βασικά και να εφαρμόσουν λύσεις όπως η βιώσιμη αγορά και η ενσωμάτωση της βιωσιμότητας στο τις λειτουργίες του ξενοδοχείου. <a href="#">ihg-green_engage-body-image-level-three-540x304</a> Τα ξενοδοχεία επιπέδου 3 έχουν κατακτήσει τα θεμέλια της βιωσιμότητας και ξεκινούν μεγάλα έργα, όπως η εγκατάσταση ενεργειακά αποδοτικών συσκευών και η βιώσιμη διαχείριση του ιστότοπου. <a href="#">ihg-green_engage-body-image-level-four-540x304</a> Τα ξενοδοχεία επιπέδου 4 είναι κορυφαία ξενοδοχεία στον τομέα της</p>

	<p>περιβαλλοντικής βιωσιμότητας. Επιδεικνύουν κορυφαίες και καινοτόμες προσεγγίσεις για να είναι βιώσιμοι. Από τη χρήση έξυπνου σχεδιασμού και καινοτόμων συστημάτων, κάθε πράγμα που κάνει αυτό το ξενοδοχείο για να είναι βιώσιμο μπορεί να κάνει μεγάλη διαφορά στον πλανήτη μας. Με τη διαμονή σας στο ξενοδοχείο σημαίνει ότι είστε μέρος μιας παγκόσμιας προσπάθειας για την προστασία του περιβάλλοντος μας.</p>
<p><b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπληρωθεί</b></p>	<p>Υπάρχουν πολλά άρθρα στο διαδίκτυο σχετικά με αυτήν την πρακτική, ορισμένα σχετικά με τις δομές που την έχουν υιοθετήσει.</p>
<p><b>Γλώσσες)</b></p>	<p>Λιθουανικά, Αγγλικά</p>
<p><b>Περίληψη</b></p>	
<p><b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b></p>	<p>Το ξενοδοχείο δεν αρκείται απλώς στο να φροντίζει τα μέλη του προσωπικού του να είναι ένας κοινωνικός θεσμός και όχι μόνο ένας οικονομικός οργανισμός. Ως μια οικονομικά υγιής και υγιής επιχείρηση και με την ευελιξία που απορρέει από αυτήν, χαίρονται που μπορούν να μοιραστούν την επιτυχία τους και να εμπλακούν σε κοινωνικές δεσμεύσεις προκειμένου να συνεισφέρουν στην κοινότητα. Αυτό ήταν και εξακολουθεί να είναι πολύ σημαντικό για αυτούς. Υποστηρίζουν έτσι στόχους εκπαίδευσης και κατάρτισης που υπερβαίνουν κατά πολύ τις δικές τους ανάγκες και χορηγούν τακτικά σχολεία και αθλητικούς συλλόγους της περιοχής με δωρεές. Η εθελοντική κοινωνική τους δέσμευση επεκτείνεται και στους προμηθευτές και τους εργολάβους τους, καθώς ο σεβασμός χειρισμός των φυσικών πόρων είναι εξαιρετικά σημαντικός για αυτούς. Δεν είναι μόνο θέμα μεγιστοποίησης των κερδών, αλλά ανάληψη ηθικής και ηθικής ευθύνης. Προμηθεύονται λοιπόν την τροφή τους από την περιοχή στον μεγαλύτερο δυνατό βαθμό (αποφυγή εκπομπών CO2) και όσο μπορούν, από βιολογικά πιστοποιημένες εταιρείες ή φάρμες (π.χ. καφές Manos Bio-TransFair, βιολογικά αυγά κ.λπ.). Προμηθεύονται την ενέργειά τους αποκλειστικά από ανανεώσιμες πηγές ενέργειας.</p>
<p><b>Στοιχεία επικοινωνίας</b></p>	
<p><b>Όνομα</b></p>	<p>Park INN από τον Radisson Kaunas</p>
<p><b>Εταιρεία/Ίδρυμα</b></p>	<p>Radisson Hotel Group</p>
<p><b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b></p>	<p>Donelaicio str., 27, Kaunas, Lithuania</p>
<p><b>Τηλέφωνο</b></p>	<p>+370 37306100</p>
<p><b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b></p>	

## Παρασκευή

<b>Σκυλίσια τσάντα</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Καθοδηγητικές ερωτήσεις</b>
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	Παρασκευή
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	Τροφοδοσία Ξενοδοχεία
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	Είναι μια πρακτική κατά της σπατάλης τροφίμων. Οι εστιάτορες δίνουν αυτές τις σακούλες για σκυλάκια, που δεν είναι τίποτα άλλο από περιτυλίγματα με τα υπολείμματα του φαγητού που τρώνε οι πελάτες, τα οποία δίνονται στους πελάτες για να μην τα πετάξουν, ώστε να τα καταναλώσουν αργότερα.
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	Εστιατόρια και ξενοδόχοι
<b>Πεδίο</b>	Μείωση της σπατάλης τροφίμων
<b>Εισαγωγή</b>	Όλοι όσοι εργάζονται στον χώρο της εστίασης πετούν καθημερινά τεράστιες ποσότητες φαγητού, γιατί σχεδόν κανένας πελάτης δεν καταφέρνει να καταναλώσει όλα τα φαγητά που παραγγέλνει. Για να λυθεί αυτό το πρόβλημα, οι τσάντες Doggy, ήδη διαδεδομένες στον υπόλοιπο κόσμο, έχουν εισαχθεί και στην Ιταλία, προκειμένου να αποφευχθεί η μεγάλη σπατάλη τροφίμων.
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	Δεν είναι μια πρακτική που επηρεάζει μια εταιρεία αλλά όλες τις εταιρείες εστίασης.
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία/γεωγραφική κάλυψη</b>	Στην Ιταλία, το έργο Doggy Bag - Se avanzo mangiatemi (Αν έχω περισσέψει, φάτε με) - που ξεκίνησε το έτος της Expo 2015, έχει βρει θετικές εμπειρίες σε περισσότερα από 50 εστιατόρια Slow Food Italy και περισσότερους από 200 χώρους στο Μιλάνο, το Μπέργκαμο, το Βαρέζε και τη Ρώμη.
<b>Συμφραζόμενα</b>	Αυτή η πρακτική είναι ένας εξαιρετικός τρόπος για να μην σπαταλήσετε τρόφιμα αλλά ταυτόχρονα να μειώσετε μια σημαντική ποσότητα απορριμμάτων.
<b>Σκοπός</b>	Αποφυγή σπατάλης τροφίμων
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	Η πρακτική είναι να δίνουμε στους πελάτες ό,τι έχουν παραγγείλει και δεν έχουν καταναλώσει για να μπορούν να το καταναλώσουν αργότερα.
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	Αυτή η πρακτική ήταν αρχικά παρούσα μόνο σε λίγες πόλεις, αλλά καθώς είναι πολύ λειτουργική, γρήγορα εξαπλώθηκε σε μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων εστίασης.
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	Μην σπαταλάτε ποιοτικά τρόφιμα
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	Ένας παράγοντας επιτυχίας είναι η υποστήριξη της FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi - η οποία δημιούργησε συσκευασίες κυτταρίνης και τις δώρισε σε χιλιάδες ιταλικές επιχειρήσεις.
<b>Περιορισμοί</b>	Οι πελάτες συχνά δεν ενδιαφέρονται να πάρουν τα υπολείμματά τους στο σπίτι.
<b>Διδάγματα</b>	Αυτή η πρακτική μας διδάσκει πόσο σημαντικό είναι να μην σπαταλάμε οτιδήποτε παραγγέλνουμε.



<b>Βιωσιμότητα</b>	Όσον αφορά τη βιωσιμότητα, είναι καλό να πούμε ότι η πρακτική παράγει περισσότερα απόβλητα, αλλά μπορείτε να επιλέξετε βιοαποδομήσιμες σακούλες που έχουν μικρότερο αντίκτυπο στο περιβάλλον.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Αυτή η πρακτική είναι ήδη παρούσα στις οικογενειακές συνήθειες των Ιταλών καθώς συχνά μετά από ένα πλούσιο μεσημεριανό γεύμα, ό,τι περισσεύει διατηρείται για το γεύμα της επόμενης μέρας.
<b>συμπέρασμα</b>	Η πρακτική των σακουλών για σκυλάκια γίνεται όλο και πιο δημοφιλής παρά την ιδέα ότι το να παίρνετε τα υπολείμματα στο σπίτι δεν είναι καλό γούστο. Η αλήθεια είναι ότι το 30% του φαγητού που σερβίρεται καθημερινά δεν πετιέται.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	Αρκετά άρθρα σχετικά με αυτήν την πρακτική μπορούν να βρεθούν στον Ιστό, αλλά και στον ιστότοπο της FIPE με την επιτυχία και την εξέλιξη του έργου «Doggy Bag - if I have leftover eat me».
<b>Γλώσσες)</b>	ιταλικός
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Το <i>doggy bag</i> είναι μια συνηθισμένη πρακτική σε πολλές χώρες του κόσμου για διάφορους λόγους: στη Γαλλία είναι υποχρέωση, στην Αμερική μόδα και στην Κίνα απλώς καλοί τρόποι. Είναι μια καταπολέμηση της σπατάλης και για τη μείωση των υπολειμμάτων φαγητού στα εστιατόρια. Στα εστιατόρια, σχεδόν κανένας πελάτης δεν καταφέρνει να καταναλώσει όλα τα φαγητά που παραγγέλνει και ό,τι περισσεύει πηγαίνει αναπόφευκτα στον κάδο. Η σπατάλη φαγητού στα εστιατόρια είναι πολύ υψηλή: περισσότερο από το 30 τοις εκατό των παραγγελθέντων γευμάτων πάνε χαμένα. Όταν η πρακτική εισήχθη στην Ιταλία, δεν υπήρχε πολύ θετική στάση για τη χρήση των σακουλών για σκύλους. Αρκεί να πούμε ότι το 25 τοις εκατό των Ιταλών το θεωρούσε «χυδαίο, αγενές και φτωχό». Η χρήση των σακουλών για σκυλάκια σήμερα φαίνεται να αντιμετωπίζεται με διαφορετικό πρίσμα, ακόμα κι αν δεν το εφαρμόζουν όλοι οι εστιατορείς και δεν το ζητούν όλοι οι πελάτες. Σύμφωνα με την έρευνα της Fipe, το 43% των εστιατορίων προτείνει, με δική τους πρωτοβουλία, να αφαιρέσουν ό,τι δεν έχει φάει, ακολουθούμενο από το 34% που το κάνει σπάνια και το υπόλοιπο 24% που δεν το κάνει ποτέ. Ωστόσο, το 90% των εστιατορίων είναι ήδη εξοπλισμένα με κοινά δοχεία αλουμινίου για να επιτρέπουν στους πελάτες να παίρνουν παραγγελθέντα και μη φαγητά τρόφιμα. Είναι σημαντικό το προσωπικό του εστιατορίου να προσφέρει αυτή την ευκαιρία στους πελάτες του.</p> <p>Ενδιαφέρουσα είναι η πρόταση ενός εστιατορίου στη Ρώμη Duke's να ονομάσει την τσάντα σκυλάκι "rimpiattino", νικητή ενός διαγωνισμού που ξεκίνησε το 2019 από τη Fipe και την Comieco "Doggy bag all'italiana" με στόχο τον κόσμο της ιταλικής εστίασης. Ο στόχος ήταν να οριστεί ένα έργο για τη διάδοση και την προώθηση της τσάντας σκυλιών, επίσης με τον εντοπισμό μιας ιταλικής έκφρασης που θα μπορούσε να είναι πιο επεξηγηματική από την αγγλική έκδοση και που θα μπορούσε να ενθαρρύνει μια μεγαλύτερη και πιο διαδεδομένη διάδοση της συνήθειας να μην σπαταλάμε τα υπολείμματα φαγητού όταν τρώγοντας μεσημεριανό γεύμα ή δείπνο έξω από το σπίτι.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Duke's Restaurant στη Ρώμη.
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://confcommercioroma.it/dalla-doggy-bag-al-rimpiattino-fipe-comieco-insieme-nuova-cultura-antispreco-al-ristorante/">https://confcommercioroma.it/dalla-doggy-bag-al-rimpiattino-fipe-comieco-insieme-nuova-cultura-antispreco-al-ristorante/</a>

	<a href="http://www.dukes.it/">http://www.dukes.it/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	



Trash Cooking	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	Παρασκευή
Πεδίο υλοποίησης	Τροφοδοσία Ξενοδοχεία
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Αυτή είναι μια τάση στον κλάδο των εστιατορίων, σύμφωνα με την οποία οι σεφ πρέπει να δημιουργούν πιάτα από τα υπολείμματα ενός ή περισσότερων τροφίμων για να κάνουν πλήρη χρήση του προϊόντος.
Στοχευμένο κοινό	Εστιατόρια και σεφ
Πεδίο	Χρήση πρώτων υλών στο σύνολό τους
Εισαγωγή	Πρέπει να επισημανθεί ότι αυτός ο νέος κλάδος παρασκευής τροφίμων βασίζεται στα φρέσκα τρόφιμα και δεν έχει καμία σχέση με τα απόβλητα που έχουν ήδη παρασκευαστεί για άλλους πελάτες. Η ιδέα είναι επίσης να επιστρέψουμε στον τρόπο ζωής πριν από μερικές δεκαετίες, όταν υπήρχε ένας θεμελιώδης κανόνας σε κάθε νοικοκυριό: «να μην πετάξετε τίποτα».
Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης	Είναι μια τάση που άρχισε να αναπτύσσεται στην Ιταλία στη Μόντενα το 2015 χάρη στον Massimo Bottura.
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία/γεωγραφική κάλυψη	Μερικοί σεφ στη βόρεια Ιταλία έχουν υιοθετήσει αυτό το είδος κουζίνας.
Συμφραζόμενα	Ακόμη και σήμερα, πολλοί άνθρωποι πιστεύουν ότι αυτό το είδος κουζίνας φτιάχνεται από τα απόβλητα άλλων πελατών.
Σκοπός	Χρήση φαγητού 100% του χρόνου
Η περιγραφή της πρακτικής	Στις κουζίνες δεν πετιέται τίποτα κατά την προετοιμασία των γευμάτων. Για παράδειγμα, τα μπισκότα μπορούν να παρασκευαστούν από κατακάθι καφέ ή παγωτό από φλούδες πατάτας.
Αποτελέσματα της πρακτικής	Προς το παρόν, λίγοι τολμηροί σεφ χρησιμοποιούν αυτό το είδος μαγειρέματος.
Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων	Καμία σπατάλη πρώτων υλών
Παράγοντες επιτυχίας	Όλο και περισσότεροι άνθρωποι κάθονται στα εστιατόρια περιμένοντας όχι μόνο να φάνε καλά, αλλά και να μην βλάψουν το περιβάλλον σπαταλώντας άσκοπα πόρους.
Περιορισμοί	Η πρόκληση αυτού του τύπου κουζίνας είναι να δημιουργείς νέα πιάτα χωρίς να σπαταλάς τίποτα. Ο περιορισμός είναι να ξεπεραστεί η δυσπιστία που συνδέεται με τον πολιτισμικό παράγοντα του να θεωρούνται τα απόβλητα ως «σκουπίδια» και ως ένδειξη φτώχειας.
Διδάγματα	Η σημασία της μη σπατάλης
Βιωσιμότητα	Αυτή η πρακτική μειώνει τη σπατάλη πρώτων υλών

<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<i>Αν τους αρέσει, οι οικογένειες θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν αυτές τις συνταγές στην καθημερινότητά τους.</i>
<b>συμπέρασμα</b>	<i>Η χρήση αυτού του τύπου μαγειρέματος απαιτεί καλή γνώση των συστατικών και των συνδυασμών, αλλά τα αποτελέσματα μπορεί να εκπλήξουν.</i>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	<i>Καθώς αυτή η τάση ξεκίνησε από τις ΗΠΑ και έχει εξαπλωθεί στον υπόλοιπο κόσμο, μπορείτε να βρείτε πολλά άρθρα σχετικά με αυτήν στον Ιστό.</i>
<b>Γλώσσες)</b>	<i>Ιταλικά, Αγγλικά</i>

### Περίληψη

<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<i>Το Trash Cooking ξεκίνησε στις Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής ως μια νέα γαστρονομική τάση. Το σύνθημα είναι μηδενική σπατάλη, γιατί με το "trash cooking" αναζητάς έμπνευση στον κάδο και όχι στο ψυγείο ή το ντουλάπι. Θα πρέπει να επισημανθεί ότι αυτή η νέα τάση στην παρασκευή τροφίμων βασίζεται στα φρέσκα τρόφιμα και δεν έχει καμία σχέση με τα υπολείμματα που έχουν ήδη παρασκευαστεί για άλλους πελάτες. Το όνομα αυτής της τάσης, κυριολεκτικά "trash cooking", έχει έναν πολύ ακριβή κοινωνικό και οικονομικό στόχο: την καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων και την αποφυγή της απόρριψης προϊόντων που, αντίθετα, θα μπορούσαν εύκολα να χρησιμοποιηθούν, χάρη στη δημιουργικότητα του σεφ. Επιπλέον, το μαγείρεμα στα σκουπίδια μπορεί να ωφελήσει μόνο τις τσέπες των εστιατορίων, με καθαρή εξοικονόμηση πρώτων υλών. Η ιδέα είναι επίσης να επιστρέψουμε στον τρόπο ζωής πριν από μερικές δεκαετίες, όταν υπήρχε ένας θεμελιώδης κανόνας σε κάθε σπίτι: «να μην πετάξεις τίποτα». Μια συνήθεια που δυστυχώς έχει εξαφανιστεί με τον καιρό. Με την ελπίδα ότι το μαγείρεμα στα σκουπίδια δεν είναι απλώς μια παροδική μόδα, ο θετικός αντίκτυπος στους πελάτες που είναι ευαίσθητοι στη συνειδητή κατανάλωση είναι εμφανής. Μοιάζει λίγο με τη δυνατότητα που δίνεται στους πελάτες να πάρουν το φαγητό που περίσσεψε στο σπίτι, για να μην πεταχτεί. Στην Ιταλία αυτό είναι ακόμα ένα πείραμα, ενώ στο εξωτερικό είναι πλέον κάτι παραπάνω από καθιερωμένο έθιμο. Όλο και περισσότεροι άνθρωποι κάθονται στα εστιατόρια περιμένοντας όχι μόνο να φάνε καλά, αλλά και να μην βλάψουν το περιβάλλον με περιττή σπατάλη πόρων. Όποιος εργάζεται στον κλάδο των εστιατορίων θα έχει παρατηρήσει με λύπη, τουλάχιστον μία φορά στη ζωή του, πόσα απόβλητα παράγονται σε μια εργάσιμη ημέρα. Αν σκεφτούμε ότι 230 εκατομμύρια τόνοι τροφίμων πετιούνται κάθε χρόνο στην Ιταλία, η ιδέα του μαγειρέματος στα σκουπίδια δεν φαίνεται πλέον τόσο παράλογη.</i>
---	---

### Στοιχεία επικοινωνίας

<b>Όνομα</b>	Osteria Francescana στη Μόντενα
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://osteriafrancescana.it/it/">https://osteriafrancescana.it/it/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	

### Σεφ Κηπουροί

Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<i>Παρασκευή</i>

<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	<i>Τροφοδοσία Ξενοδοχεία</i>
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	<i>Αυτή η πρακτική ενθαρρύνει τους Ιταλούς σεφ να χρησιμοποιούν τους χώρους πρασίνου που έχουν στη διάθεσή τους δημιουργώντας κήπους που τους επιτρέπουν να σερβίρουν φρέσκα, βιώσιμα προϊόντα και προϊόντα μήκους 0 χλμ.</i>
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	<i>Εστιατόρια και ξενοδόχοι</i>
<b>Πεδίο</b>	<i>Μειώστε το κόστος μεταφοράς πρώτων υλών και τις προκύπτουσες εκπομπές CO<sub>2</sub> των οχημάτων που τις διακινούν.</i>
<b>Εισαγωγή</b>	<i>Αυτή η πρακτική έχει βαθιές ρίζες στην ιταλική κουλτούρα. Μετά τον Covid-19, πολλοί άνθρωποι επέστρεψαν στην καλλιέργεια για υγιεινή διατροφή και αυτό συνέβη και σε σεφ που, τουλάχιστον οι πιο φιλόδοξοι, πάντα ονειρευόντουσαν να καλλιεργήσουν αυτό που θα κατέληγε στα πιάτα τους.</i>
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	<i>Αυτή η πρακτική περιλαμβάνει πολλούς κορυφαίους σεφ όπως οι Carlo Cracco, Moreno Cedroni, Salvatore Bianco, Massimo Spigaroli κ.α.</i>
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία/γεωγραφική κάλυψη</b>	<i>Οι περιοχές όπου αυτή η πρακτική είναι ευρέως διαδεδομένη είναι: Emilia Romagna, Campania, Marche. Αλλά ακόμη και οι μικροί εστιατορές σε άλλες περιοχές έχουν συχνά το δικό τους λαχανόκηπο.</i>
<b>Συμφραζόμενα</b>	<i>Είναι σημαντικό να λάβετε υπόψη την προσπάθεια που απαιτείται για τη διαχείριση ενός λαχανόκηπου, ο οποίος χρειάζεται πολλή φροντίδα και προσοχή καθημερινά.</i>
<b>Σκοπός</b>	<i>Βιωσιμότητα του περιβάλλοντος και εξυπηρέτηση φρέσκων, ποιοτικών προϊόντων</i>
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	<i>Η ιδέα αυτής της πρακτικής είναι να αναπτυχθεί αυτό που θα σερβιριστεί στη συνέχεια στους επισκέπτες, διατηρώντας παράλληλα υψηλή ποιότητα πρώτης ύλης και αποφεύγοντας το μεγάλο κόστος μεταφοράς.</i>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<i>Εμπλέκονται αρκετές επιχειρήσεις εστίασης και ξενοδοχείων, οι οποίες βρίσκονται σε ιταλικό έδαφος.</i>
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	<i>Χρήση πρώτων υλών 0 km</i>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<i>Μεγάλη εξοικονόμηση κόστους και τα πιο φρέσκα εποχιακά προϊόντα προσελκύουν ένα έμπειρο και απαιτητικό πελατολόγιο.</i>
<b>Περιορισμοί</b>	<i>Αυτή η πρακτική χρειάζεται απαραίτητα έναν κατάλληλο χώρο κοντά στις εγκαταστάσεις, επομένως δεν μπορούν να το κάνουν όλοι, ειδικά στις πόλεις.</i>
<b>Διδάγματα</b>	<i>Η σημασία της χρήσης των πιο φρέσκων πρώτων υλών</i>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<i>Η διάδοση αυτής της πρακτικής εγγυάται οικονομικά και κοινωνικά πλεονεκτήματα για τους εστιατορές αλλά και για όσους ενδιαφέρονται για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και την ποιότητα των πρώτων υλών. Μακροπρόθεσμα, η εφαρμογή μπορεί επίσης να έχει σημαντικά περιβαλλοντικά οφέλη όσον αφορά τη μείωση της ρύπανσης που συνδέεται με τη μεταφορά αγαθών και την αύξηση των χώρων πρασίνου στις πόλεις.</i>

<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Αυτή η πρακτική είναι μέρος μιας ισχυρής ιταλικής παράδοσης που, δυστυχώς, έχει χαθεί με τα χρόνια, επομένως θα μπορούσε να μεταφερθεί σε οικογένειες που θα μπορούσαν να έχουν το δικό τους λαχανόκηπο όπως ήταν στο παρελθόν.
<b>συμπέρασμα</b>	Για τους εστιάτορες και τους ξενοδόχους, το να έχουν τον δικό τους προσωπικό λαχανόκηπο είναι μια καλή πρακτική για να αποφεύγουν την αγορά επεξεργασμένων προϊόντων ή αγαθών που έχουν περάσει από μακρύ ταξίδι στις κουζίνες όπου θα μεταποιηθούν.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	Ορισμένα άρθρα μιλούν για αυτή την πρακτική που ανθεί το 2019
<b>Γλώσσες)</b>	ιταλικός
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Αν μιλήσουμε με κάποιον που εργάζεται στη βιομηχανία εστιατορίων, μπορούμε να δούμε ότι οι λάτρεις της μαγειρικής συχνά ονειρεύονται να παράγουν οι ίδιοι τις πρώτες ύλες για να τις σερβίρουν στους πελάτες τους μέσω των δημιουργιών τους. Αυτή η πρακτική ή παράδοση στην Ιταλία έχει αρχαίες καταβολές που συνδέονται με την επικράτεια και την καλλιέργεια της υπαίθρου που χαρακτήριζε το τοπίο. Η παράδοση έχει χαθεί από κοινωνικούς και οικονομικούς παράγοντες, αλλά και από την εξέλιξη των πόλεων.</p> <p>Κατά την περίοδο της πανδημίας του Covid-19, ωστόσο, για διάφορους λόγους αυτή η πρακτική έγινε και πάλι μέρος της καθημερινότητας για πολλούς ανθρώπους. Τέσσερις στους δέκα (συμπεριλαμβανομένων των μαγείρων) έχουν αρχίσει να καλλιεργούν φρούτα και λαχανικά στους κήπους, τις βεράντες ή τα λαχανικά τους. Είτε πρόκειται για την αποφυγή του άγχους είτε για την αξιοποίηση των χώρων πρασίνου που έχουν στη διάθεσή τους, αυτή η πρακτική έχει μόνο ένα θετικό αποτέλεσμα και αυτό είναι η εξασφάλιση υγιεινής διατροφής. Αυτή η «επιστροφή στο παρελθόν» θα μπορούσε στην πραγματικότητα να είναι ένα βήμα προς τα εμπρός, καθώς η πρακτική δεν μειώνει μόνο το κόστος μεταφοράς των πρώτων υλών αλλά και την παραγόμενη ρύπανση. Όλο και περισσότεροι σεφ διαφόρων φήμης έχουν αρχίσει να παράγουν τις δικές τους πρώτες ύλες, άλλοι επικεντρώνονται στα φρούτα και τα λαχανικά, άλλοι στα αρωματικά βότανα.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://www.italiaatavola.net/check-in/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/cosa-cresce-al-ristorante-i-migliori-locali-italiani-con-l-orto/80591/">https://www.italiaatavola.net/check-in/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/cosa-cresce-al-ristorante-i-migliori-locali-italiani-con-l-orto/80591/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	

<b>FOOD ZERO WASTE @ FZONE- PAP Corp. ΕΛΛΑΔΑ</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Καθοδηγητικές ερωτήσεις</b>
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	ετοιμάστε μια μερίδα
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	Catering στην Πανεπιστημιούπολη της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής Θεσσαλονίκης

<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	Εξάλειψη των υπολειμμάτων τροφίμων & διάθεση .
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	Το Επιτελείο του PAP Corp, οι φοιτητές, οι καθηγητές & οι γονείς του AFS
<b>Πεδίο</b>	Η εκπαίδευση απευθύνεται σε εργαζόμενους στο Τμήμα Αγοράς, Κουζίνας, Συντήρησης, Εξυπηρέτησης & Επικοινωνίας της PAP Corp.
<b>Εισαγωγή</b>	<p>Η δράση ZERO WASTE ξεκίνησε από την επιθυμία μας να αποκτήσουμε ένα περιβάλλον ΧΩΡΙΣ ΑΠΟΒΛΗΤΑ για τη μελλοντική γενιά. Το Περιβάλλον του AFS , είναι το κατάλληλο πεδίο για να εξασκηθούμε και να επιτύχουμε στην αποστολή μας.</p> <p>Οι μαθητές θα ξέρουν πώς να εκτιμούν τα Αγροτικά Προϊόντα και την υπεύθυνη χρήση τους στην προετοιμασία των τροφίμων. Θα ξέρουν να τρώνε με υπευθυνότητα. Ως μελλοντικοί γονείς θα ξέρουν πώς να αγοράζουν, να μαγειρεύουν και να τρώνε σωστά.</p> <p>Για να μπορέσουμε η ζώνη F, το Τμήμα Εστίασης μας, να το πετύχει αυτό μαζί με τη σχολή AFS, αναπτύξαμε μια συνέργεια. Η ομάδα Fzone αναπτύσσει ένα ενημερωμένο μενού χρησιμοποιώντας τα προϊόντα της φάρμας, την τοπική παραγωγή και όλους τους ασφαλείς κανόνες υγιεινής, προκειμένου να βελτιστοποιηθούν τα απόβλητα.</p> <p>Αναπτύξαμε έναν κώδικα για τους προμηθευτές μας και ζητήσαμε από την tchem να ενώσει μαζί μας με καλύτερες τεχνικές για να ελαχιστοποιήσουμε τις απορρίψεις συσκευασιών.</p> <p>Αναπτύξαμε μαζί με το τμήμα επικοινωνίας της PAP corp. Φυλλάδια για το προσωπικό μας στην κουζίνα και το σέρβις.</p> <p>Τώρα θα αναπτύξουμε έναν κώδικα επικοινωνίας για τους καθηγητές και τους φοιτητές.</p> <p>Η συντήρηση παρακολουθεί το λίτρο από την 1η ημέρα και στόχος μας είναι να ελαχιστοποιούμε το λίτρο μας κάθε χρόνο σε περίπου. 30% αντίστοιχα. Τα αποτελέσματα κινούνται από το Τμήμα Αγορών και είναι σε καθημερινή διάθεση κατόπιν αιτήματος.</p>
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	<p>Θα χρησιμοποιήσουμε το εκπαιδευτικό εργαλείο ZWITCH ως το εγχειρίδιό μας για περαιτέρω εκπαίδευση του θέματος και το A. F.School θα προσθέσει την εκπαίδευση στα μαθήματα βιωσιμότητας.</p> <p>Επιπλέον, λάβαμε βοήθεια από το WWF, τους οργανισμούς GREEN KEYS &amp; BLUE FLAG και από την Ελληνική Εταιρεία Ανακύκλωσης.</p> <p>Τα κεφάλαια καλύπτονται όλα από την PAP Corp., ο προϋπολογισμός Erasmus+ θα βοηθήσει στο κόστος διαχείρισης του έργου ZWITCH.</p>
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία /γεωγραφική κάλυψη</b>	Το ιατρείο λαμβάνει χώρα στην πανεπιστημιούπολη της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής στη Θεσσαλονίκη, Ελλάδα και είναι ιατρείο PAP Corp. Η PAP Corp. είναι μια μικρή ξενοδοχειακή εταιρεία με βάση τη Θεσσαλονίκη και ξενοδοχεία σε Θεσσαλονίκη & Χαλκιδική.
<b>Συμφραζόμενα</b>	Ο χειρισμός των λίτρων από τον Δήμο, οι εταιρείες ανακύκλωσης που εμπλέκονται, οι κανόνες Υγιεινής που πρέπει να τηρούνται αυστηρά καθ' όλη τη διάρκεια της λειτουργίας, η πανδημία COVID-19 που περιορίζει κάποιες πιθανές ενέργειες.
<b>Σκοπός</b>	Η ευημερία του σπιτιού μας, του πλανήτη Γη
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	<b>Διοίκηση/ Γενική Διεύθυνση</b>

Θα παρουσιάσουν το Έργο στην παρακάτω ομάδα, θα σχεδιάσουν ένα χρονοδιάγραμμα και τις κατευθυντήριες γραμμές του Έργου και θα επιβλέπουν τις συναντήσεις που θα ακολουθήσουν.

**F-Zone Manager:**

Θα εφαρμόσουν τις στρατηγικές της διοίκησης παρουσιάζοντας τις ενέργειες στους διάφορους διευθυντές τμημάτων του ξενοδοχείου. Θα έχουν καθημερινές συναντήσεις 30 λεπτών με τους διευθυντές των τμημάτων για να κρατούν αρχεία της προόδου.

**Υπεύθυνοι Συντήρησης & Οικονομολόγοι**

Θα φροντίσουν ώστε οι λίστες ελέγχου ημερήσιων βάρδιων και κάθε ενέργεια που πρέπει να ακολουθηθεί να συνάδει με το χρονοδιάγραμμα του έργου και θα συγκεντρώσουν όλα

τις απαραίτητες πληροφορίες για τις καθημερινές συναντήσεις με τους διευθυντές.

**Διευθυντές F&B:**

Θα φροντίσουν ώστε οι λίστες ελέγχου και κάθε ενέργεια που πρέπει να ακολουθηθεί να συνάδει με το χρονοδιάγραμμα του έργου και θα συγκεντρώσουν όλα

τις απαραίτητες πληροφορίες για τις καθημερινές συναντήσεις με τους υπεύθυνους του ξενοδοχείου.

**Σεφ:**

Θα πρέπει να σχεδιάσουν τα μενού τους σύμφωνα με τα εποχικά τοπικά προϊόντα, να βρουν εναλλακτικές λύσεις για να μειώσουν τα οργανικά απόβλητα, να παρουσιάσουν τα μενού στη διεύθυνση του ξενοδοχείου και τους υπεύθυνους αγορών και να εξασφαλίσουν την ημερήσια αναφορά για τα απορρίμματα τροφίμων. Θα πρέπει να υιοθετηθούν πολλές διαφορετικές ιδέες σχετικά με την αποθήκευση φαγητού, την παρουσίαση φαγητού και σερβιρίσματος, την αγορά ντόπιων φρέσκων προϊόντων, τη σωστή πρόβλεψη της αγοράς και τη σωστή αποθήκευση και ανακύκλωση μαγειρεμένου φαγητού που δεν σεβίρεται. Αυτό υπολογίζεται ως μηνιαία προετοιμασία και παρουσίαση των αποτελεσμάτων στην ανώτερη διοίκηση.

Μετά από αυτό θα πρέπει να αναφέρονται καθημερινά στον διαχειριστή του ξενοδοχείου και μία φορά την εβδομάδα στον υπεύθυνο αγορών.

**Υπεύθυνος αγορών & Υπεύθυνος Logistic:**

Θα πρέπει να συνεργαστούν στενά με τους σεφ για την εύρεση του ασφαλέστερου συνόλου των ποσοτήτων στα προϊόντα και για την εύρεση της καλύτερης ποιότητας από τους τοπικούς διανομείς.



	<p>Θα πρέπει να αποφεύγουν την αποθήκευση μεγάλων ποσοτήτων και να έχουν λίστα ελέγχου ποιότητας για κάθε προϊόν που χρησιμοποιείται στην κουζίνα, στο Τμήμα Τροφίμων &amp; Ποτών και στο Τμήμα Οικιακής &amp; Συντήρησης.</p> <p>Θα πρέπει να βρουν και να αντιμετωπίσουν αυτούς τους διανομείς που βρίσκονται στην ίδια γραμμή, τους διανομείς και τα προϊόντα που έχουν τα χαμηλότερα απόβλητα ραπισμού, συσκευασίας και χωρίς άνθρακα.</p> <p>Θα πρέπει να γίνει έρευνα για όλα τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται στη λειτουργία του ξενοδοχείου προκειμένου να γίνουν στρατηγικές συνεργασίες με συνεργάτες που θα πληρούν τόσο τους κανόνες HACCP όσο και τους κανόνες χωρίς απορρίμματα.</p> <p>Αυτό θα χρειαστεί προετοιμασία δύο μηνών και καθημερινές αναφορές στην ανώτερη διοίκηση. Μετά από αυτό θα πρέπει να διεξάγεται μια εβδομαδιαία συνάντηση με τους Σεφ και μια μηνιαία συνάντηση με την ανώτερη διοίκηση.</p> <p><b>Υπεύθυνος Επικοινωνίας</b></p> <p>Θα πρέπει να βρουν τα καλύτερα εργαλεία επικοινωνίας για να κοινοποιήσουν αυτό το έργο στους επισκέπτες, ζητώντας τους να ακολουθήσουν τα μέτρα διαχείρισης απορριμμάτων. ( Ταχυδρομεία, ψηφιακές οθόνες, π.χ.)</p> <p>Θα πρέπει να προσθέσουν το έργο στο γενικό σχέδιο μέσων επικοινωνίας για να το μοιραστούν με μια μεγαλύτερη ομάδα ανθρώπων.</p> <p>Μια φορά την εβδομάδα μια συνάντηση με την Ανώτατη Διοίκηση είναι απαραίτητη, μια φορά την εβδομάδα μια συνάντηση με τον διευθυντή είναι επίσης απαραίτητη.</p>
<p><b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b></p>	<p>Θα έχουμε μειωμένα απόβλητα, το προσωπικό θα εκπαιδευτεί και θα αποκτήσει υψηλότερη αξία δεξιοτήτων, θα προσθέσουμε την πρακτική μας στη μεγαλύτερη παγκόσμια δράση για την αειφορία, οι μελλοντικές γενιές θα είναι πιο μορφωμένες και υπεύθυνες για το θέμα</p>
<p><b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b></p>	<p>Όλες οι ενέργειές μας από κάθε τμήμα της PAP Corp. παρακολουθούνται με στοιχεία ( κιλά , κόστος ανά κιλό, ώστε να μπορούμε να μετράμε τα αποτελέσματά μας σε κάθε βήμα.</p>
<p><b>Παράγοντες επιτυχίας</b></p>	<p>Πρέπει να υπάρχει κοινός στόχος τόσο από την Εστίαση όσο και από τον Φορέα, η καλή και ειλικρινής σχέση και επικοινωνία. Το τμήμα Ανθρώπινου Δυναμικού της PAP Corp. θα πρέπει επίσης να βρει τον τρόπο να παρακινήσει τους εργαζομένους ότι όλα αυτά γίνονται για έναν καλύτερο σκοπό. Το κράτος πρέπει να βοηθήσει παρέχοντας οικονομική βοήθεια σε ιδιωτικές πρωτοβουλίες όπως αυτή, όπως τα φορολογικά οφέλη. Καθώς το αποτέλεσμα αυτής της ενέργειας θα πρέπει να επικοινωνείται με τον τελικό καταναλωτή, η ικανοποίηση και η συμμετοχή των πελατών θα πρέπει επίσης να αποτελούν ένα αρχικό μέρος οποιασδήποτε λήψης απόφασης.</p>

<b>Περιορισμοί</b>	Οι γυναίκες είναι πιο αμφισβητίες σε αυτή την πρακτική καθώς στις κοινωνίες μας εξακολουθούν να έχουν πολλές ευθύνες τόσο στο σπίτι τους, την καθημερινή τους υγιεινή, τις ανάγκες των παιδιών τους, τις δουλειές τους. Καθώς η ομάδα μας αποτελείται κυρίως από γυναίκες, πιστεύουμε ότι στο ιατρείο μας έχουμε δώσει έμφαση σε όλα τα παραπάνω θέματα.
<b>Διδάγματα</b>	Όλοι έχουμε το ίδιο σπίτι που είναι ο πλανήτης Γη και πρέπει να τον κάνουμε ένα ασφαλέστερο μέρος για το μέλλον.
<b>Βιωσιμότητα</b>	Κάθε ενέργεια θα πρέπει να παρακολουθείται, να εκτιμάται και να ερμηνεύεται με στοιχεία ενέργειας: Νερό, Οξυγόνο, Ηλεκτρισμός, π.χ.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Το έργο θα μεταφερθεί με μικρές εναλλαγές σε όλα τα ξενοδοχεία της PAP Corp. τους επόμενους μήνες, οπότε και θα ξεκινήσουν να λειτουργούν τα εποχικά ξενοδοχεία.
<b>συμπέρασμα</b>	Μια καλή πρακτική είναι πάντα επωφελής για αυτούς που ασχολούνται. Χρειάζεται ένα υψηλό στοιχείο αφοσίωσης, σας επαναφέρει την ικανοποίηση από τα αποτελέσματα, μια πιο δυνατή σχέση με την ομάδα, μια ισχυρότερη συνεργασία με τους εταίρους. Είναι πάντα ένα καλό παράδειγμα για την κοινότητα και την κοινωνία γενικότερα.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	Θα αναπτύξουμε 5 βίντεο ανάλογα με τα διάφορα τμήματα που εμπλέκονται. Θα προστεθούν επίσης σύντομα βίντεο σε κάθε τμήμα.
<b>Γλώσσες)</b>	Ελληνικά
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Μια καλή πρακτική φέρνει περισσότερη εκπαίδευση στο ανθρώπινο δυναμικό που εμπλέκεται, πιο πιστή πελατεία στην εταιρεία και καλύτερη κατανόηση των αποτελεσμάτων της καθημερινής μας εργασίας και ζωής σε όλους.</p> <p>Το να είναι σε θέση να το κάνει αυτό υπό την ομπρέλα και την καθοδήγηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης, δίνει στην εταιρεία μια αυτοπεποίθηση και δύναμη, και μια ελπίδα ότι τα αποτελέσματα θα είναι προσβάσιμα και αναγνωρίσιμα από περισσότερους ανθρώπους σε ένα πολυεθνικό Περιβάλλον όπως η Ευρώπη. Η ψηφιοποίηση είναι μια τάση που βοηθά στη μηδενική σπατάλη, αλλά εγείρει ερωτήματα σχετικά με το τροφικό αποτύπωμα άνθρακα. Πρέπει να βρεθεί και να επιτευχθεί ισορροπία. Η εταιρεία Zero Waste in PAP είναι μια επικοινωνιακή εκστρατεία που απευθύνεται κυρίως στους συνεργάτες μας, φοιτητές, επισκέπτες και τις τοπικές κοινωνίες, προκειμένου να δείξει όλες τις προσπάθειες που γίνονται στην καθημερινή λειτουργία, να ενισχύσει την πίστη και τον εθελοντισμό και να υποστηρίξει τελικά παρόμοιες ενέργειες.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	ΙΩΑΝΝΙΔΟΥ ΣΟΦΙΑ
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	PAP Corp A.E
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://www.papcorp.com/">https://www.papcorp.com/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+30 2310 492 863
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	fzone@papcorp.gr

<b>Rhino Alpine Resort</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Καθοδηγητικές ερωτήσεις</b>

<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<u>Παρασκευή</u>
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><u>Τροφοδοσία</u></li> <li><u>Ξενοδοχείο</u></li> </ol>
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	<p>Πρόκειται για έναν οικισμό δεσμευμένο στη βιώσιμη ανάπτυξη και θέλουν να διατηρήσουν τον κόσμο πράσινο. Δείχνουν φροντίδα απέναντι στο περιβάλλον, ιδιαίτερα στον τομέα των απορριμμάτων, του πόσιμου νερού και του σεβασμού για τα τρόφιμα. Το 2018 απέκτησαν το πιστοποιητικό Zero Waste Hotel και έγιναν το πρώτο ξενοδοχείο στη Σλοβενία με αυτόν τον τίτλο. Το 2021 απέκτησαν και τον τίτλο του Zero Waste Glamping. Είναι οι πρώτοι και μοναδικοί στη Σλοβενία με αυτό το πιστοποιητικό.</p>
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	Οι επισκέπτες του θερέτρου, το προσωπικό και οι ενδιαφερόμενοι φορείς
<b>Πεδίο</b>	Υπηρεσίες Φιλοξενίας & Catering
<b>Εισαγωγή</b>	<p>Bled, 10 Μαΐου 2018 – Εκείνη την ημέρα, το Hotel Ribno έλαβε επίσημα τον τίτλο του Zero Waste Hotel, του πρώτου στη Σλοβενία. Μετά από δύο εντατικά χρόνια μέτρων μείωσης και διαχωρισμού των απορριμμάτων, κατάφεραν να φτάσουν σε ποσοστό χωριστής συλλογής 92%, ικανοποιώντας επίσης τη διεθνή απαίτηση για μηδενικό τίτλο αποβλήτων.</p>
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	<p>Το ξενοδοχείο και οι υπάλληλοί του δεν ήταν μόνοι σε αυτό το ταξίδι, ωστόσο, καθοδηγούμενοι από την Ekologi brez meja, τους τοπικούς θεματοφύλακες του τίτλου, και το συνεργάτη τους Hotel Rifiuti Zero, το οποίο έχει εισαγάγει μέτρα μηδενικής σπατάλης σε περισσότερα από 20 ιταλικά ξενοδοχεία ήδη. Η απόκτηση του τίτλου απαιτούσε περισσότερα από την απλή συμπλήρωση εντύπων. Θα ήταν αδύνατο χωρίς την ισχυρή αποφασιστικότητα της διοίκησης και των εργαζομένων, οι οποίοι ζύγισαν και επιθέωρσαν τα απορρίμματα ξενοδοχείων σε πολλές περιπτώσεις. Ενώ οι αλλαγές πολιτικής στο χώρο εργασίας είναι το κλειδί της επιτυχίας, είναι τα μέτρα που λαμβάνονται πιο ορατά, είτε πρόκειται για τους προσαρμοσμένους κάδους διαχωρισμού του διαδρόμου είτε για την προσφορά τροφίμων χωρίς συσκευασία.</p> <p>Ο διευθυντής του Hotel Ribno, Matija Blažič, σχολίασε την κατάσταση: «Όπως σήμερα είμαστε οι περίεργοι ως κάποιος που το αντιμετωπίζει πρώτος, σε λίγα χρόνια, έτσι και κάθε εταιρεία που δεν θα εργαστεί σε αυτό, ακριβώς αυτή τη φορά θα είναι ένα αρνητικό παράδειγμα». Ξεκίνησαν στο μονοπάτι μηδενικών αποβλήτων γιατί θεώρησαν ότι ήταν το σωστό και παροτρύνουν άλλους ενδιαφερόμενους στον τουρισμό από τον δήμο μηδενικών αποβλήτων του Bled να συμμετάσχουν μαζί τους, καθώς οι τουρίστες παράγουν έως και το 70% όλων των απορριμμάτων εκεί.</p> <p>Η Ekologi Brez Meja (Οικολόγοι Χωρίς Σύνορα), η εθνική οργάνωση Zero Waste για τη Σλοβενία, η οποία ξεκίνησε να εισάγει την έννοια στον τουρισμό πριν από μερικά χρόνια, προειδοποιεί τακτικά ότι ο τουρισμός μπορεί επίσης να έχει αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον. Ο Πρόεδρος Urša Zgojznik πρόσθεσε: «Η απόφαση να ξεκινήσει το ταξίδι προς τη μείωση των απορριμμάτων απαιτεί την κατανόηση του επείγοντος χαρακτήρα του και το θάρρος του να επιμείνει. Αυτή η προσπάθεια απονέμεται με συναδέλφους με κίνητρα, υψηλότερη ποιότητα υπηρεσιών και την αναγνώριση του ξενοδοχείου ή της εκδήλωσης ως περιβαλλοντικά υπεύθυνου».</p>

	<p>Η Ekologi Brez Meja είχε στενή συνεργασία με την ιταλική εταιρεία Hotel Rifiuti Zero (HRC) από την αρχή της διαδικασίας. Το HRC εισήγαγε μια αλλαγή στον ιταλικό τουρισμό όσον αφορά την κατανόηση των απορριμμάτων. Antonino Esposito: «Η κοινότητα μπορεί να ευχαριστήσει το Hotel Ribno και τους ανθρώπους που έθεσαν νέα ορόσημα στην κατανόηση της ποιότητας ζωής και της σύνδεσής της με τη φύση. Τα ξενοδοχεία δεν αποτελούν εξαίρεση εδώ.»</p> <p>Η σλοβενική υφυπουργός Eva Štravs Podlogar, από το Υπουργείο Οικονομικής Ανάπτυξης και Τεχνολογίας, υποστηρίζει επίσης τα πρώτα βήματα μηδενικών αποβλήτων στα ξενοδοχεία της Σλοβενίας: «Η στρατηγική για τον σλοβενικό τουρισμό λέει ότι η Σλοβενία είναι μια πράσινη, δραστήρια και υγιής χώρα για εμπειρίες 5 αστέρων. Σήμερα γινόμαστε μάρτυρες αυτού που γίνεται πραγματικότητα». Το Hotel Ribno έχει γίνει έτσι πρότυπο και ενθάρρυνση για όλα τα καταλύματα της Σλοβενίας.» Η στρατηγική για τον σλοβενικό τουρισμό λέει ότι η Σλοβενία είναι μια πράσινη, δραστήρια και υγιής χώρα για εμπειρίες 5 αστέρων. Σήμερα γινόμαστε μάρτυρες αυτού που γίνεται πραγματικότητα».</p>
<p><b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία /γεωγραφική κάλυψη</b></p>	<p>Το Hotel Ribno βρίσκεται πολύ κοντά στο σλοβενικό αλπικό μαργαριτάρι της λίμνης Bled, στην ειδυλλιακή πόλη από την οποία πήρε το όνομά του. Η τοποθεσία του – στις παρυφές ενός ελατόδασους με άφθονο τραγούδι πουλιών – ευχαριστεί όλους όσους λαχταρούν την ηρεμία και τη χαλάρωση σε στενή επαφή με τη φύση. Το ξενοδοχείο είναι ένα εξαιρετικό σημείο εκκίνησης για περιηγήσεις πεζοπορίας και ποδηλασίας, ψάρεμα, εμπειρίες αδρεναλίνης και άλλες αθλητικές προκλήσεις στην κοντινή περιοχή.</p>
<p><b>Συμφραζόμενα</b></p>	<p>Δυστυχώς, ο τουρισμός είναι μια εμπορική δραστηριότητα που αφήνει πίσω του ένα μεγάλο ίχνος απορριμμάτων. Πάρα πολύ μακρύς. Σύμφωνα με την ιστοσελίδα των «Ekologi brez meja» (Οικολόγοι Χωρίς Σύνορα), οι δήμοι επωφελούνται πραγματικά από τη συμμετοχή τους στο κίνημα Zero Waste. Στα τέλη του 2020 έγραψαν:</p> <p>Η κύρια πρόκληση του Bled παραμένουν οι τουρίστες, οι οποίοι επισκέπτονται τον προορισμό για να απολαύσουν τις ομορφιές του πιο γνωστού φυσικού αξιοθέατου της Σλοβενίας και με αυτόν τον τρόπο παράγουν πολλά απόβλητα. Μέσω της συνεργασίας με ξενοδοχεία, κάμπινγκ και άλλους παρόχους καταλυμάτων, ο δήμος δίνει μεγάλη σημασία στην ευαισθητοποίηση του κοινού-στόχου του σχετικά με την υπεύθυνη διαχείριση των απορριμμάτων και τη χρήση των πόρων, προωθώντας πράσινες πρακτικές όπως το πόσιμο νερό από βρύσες αντί για πλαστικά μπουκάλια. Από το 2018 ο Δήμος του Bled λειτουργεί επίσης το Κέντρο Επαναχρησιμοποίησης Škart, το οποίο έδωσε νέα πνοή σε 3.790 προϊόντα το 2019, τα περισσότερα από τα οποία είναι διακοσμητικά. Το οικολογικό εργαστήριο που ενημερώνει τους κατοίκους πώς μπορούν να φτιάξουν τα δικά τους βιολογικά καθαριστικά και καλλυντικά που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Εβδομάδας Μείωσης Απορριμμάτων έτυχε επίσης μεγάλης αποδοχής.»</p> <p>Στο YouTube μπορείτε να δείτε μια ταινία για το πώς να συμπεριφέρεστε στο Bled για να μην αφήνετε τίποτα πίσω από τα ίχνη σας στην άμμο (Βίντεο: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ffnMUBm6rsE&amp;feature=emb_imp_woyt">https://www.youtube.com/watch?v=ffnMUBm6rsE&amp;feature=emb_imp_woyt</a>).</p>

<p><b>Σκοπός</b></p>	<p>Οι Οικολόγοι Χωρίς Σύννορα συνέταξαν τις οδηγίες για τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια Zero Waste. Όπως έχουμε πει επανειλημμένα σε αυτά τα blogs, τα απόβλητα είναι ένα πειστικό ζήτημα στον τουρισμό. Το Bled δεν διαφέρει από αυτή την άποψη. Τα έτη 2017, 2018 και 2019, ο αριθμός των επισκεπτών ξεπέρασε κατά πολύ τον αριθμό των κατοίκων (1,2 εκατομμύρια διανυκτερεύσεις το 2018 και μόλις 8.000 περίπου κάτοικοι).</p> <p>«Η καθημερινή κατανάλωση διαφόρων προϊόντων χρησιμοποιεί φυσικούς πόρους και ενέργεια για παραγωγή ή μεταποίηση και μεταφορά. Όταν μετατρέπονται σε απόβλητα, συνδέονται με τη ρύπανση του νερού, του αέρα, του εδάφους και την απώλεια της βιοποικιλότητας», λένε οι Ecologists Without Borders (Πηγή), που συνέταξαν επίσης την ιδέα της εισαγωγής στρατηγικών μηδενικών αποβλήτων στις πρακτικές των ξενοδοχείων και εστιατόρια.</p> <p>«Όλες οι στρατηγικές που εφαρμόζονται για την εφαρμογή της ιδέας Zero Waste βασίζονται στη μελέτη και ανάλυση συγκεκριμένων δεδομένων και της κατάστασης σε ένα ξενοδοχείο ή εστιατόριο. Αυτό τους κρατά αρκετά ευέλικτους ώστε να ανταποκρίνονται στους περιβαλλοντικούς στόχους καθώς και στους στόχους μικροοικονομικής απόδοσης σε επίπεδο εταιρείας».</p> <p>Η εισαγωγή της έννοιας στην τουριστική βιομηχανία έχει σχεδιαστεί για την επίτευξη τριών τύπων στόχων: τους οικονομικούς και κοινωνικούς στόχους και τρίτον, και ίσως τον πιο σημαντικό από την άποψη της μελλοντικής προοπτικής, της εκπαίδευσης και της κατάρτισης. Στην τελική της φάση, η κυκλική οικονομία δημιουργεί επίσης ευκαιρίες για ανόδους και υψηλότερες τιμές. Το Bled είναι περήφανο που έχει το πρώτο του ξενοδοχείο Zero Waste στη Σλοβενία. Αυτή η εμπνευσμένη ιστορία γράφτηκε στο Hotel Ribno.</p>
<p><b>Η περιγραφή της πρακτικής</b></p>	<p>Το ξενοδοχείο στοχεύει να παρέχει υπηρεσίες υψηλής ποιότητας για τους επισκέπτες να απολαμβάνουν και προς όφελος της φύσης. Το ξενοδοχείο σχεδιάζει να διαλέξει το 90% όλων των συλλεγόμενων απορριμμάτων, να μειώσει τα ετήσια απόβλητα κατά 30% και να χρησιμοποιήσει 30% λιγότερο νερό και ενέργεια . Θα το κάνουν αυτό εισάγοντας τα ακόλουθα:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Διαλογή απορριμμάτων για συλλογή</li> <li>• Επαναχρησιμοποίηση πετσετών και κλιννοσκεπασμάτων</li> <li>• Ξαναγεμιζόμενοι διανομείς σαπουνιού ή σαμπουάν καθώς και επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία για ζάχαρη, μαρμελάδα, μέλι και άλλα τρόφιμα στο εστιατόριο και την κουζίνα του ξενοδοχείου</li> <li>• συνεργασία με τοπικούς προμηθευτές</li> </ul> <p>Μερικές συμβουλές για το πώς μπορεί κανείς να γίνει μέρος της ιστορίας Zero Waste:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Διαλογή απορριμμάτων για ανακύκλωση</li> <li>• Πίνετε νερό βρύσης αντί για εμφιαλωμένο νερό</li> <li>• Θυμηθείτε να σβήσετε τα φώτα στο δωμάτιό σας</li> <li>• Χρησιμοποιήστε επαναχρησιμοποιούμενες τσάντες όταν πηγαίνετε για ψώνια</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρησιμοποιήστε ξανά τις πετσέτες σας</li> <li>• Όταν τρώτε, πάρτε μόνο όσο φαγητό σκοπεύετε να φάτε</li> </ul>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<p>Μετά από μια εντατική διηγή εφαρμογή μέτρων για τη μείωση των απορριμμάτων και τη χωριστή αποκομιδή τους, το ξενοδοχείο πέτυχε να φτάσει σε ποσοστό χωριστής συλλογής 92%, κάτι που δεν θα ήταν δυνατό χωρίς τη δέσμευση της διοίκησης και του προσωπικού του.</p> <p>Εκτός από τη χωριστή συλλογή απορριμμάτων, οι διοργανωτές εκδηλώσεων του Jurjevanje in Bela Krajina, του Art kamp και του φεστιβάλ (Z)mešani εισήγαγαν επίσης μέτρα για την πρόληψή τους. Έκοψαν τη χρήση πλαστικών μιας χρήσης και εγκατέστησαν σιντριβάνια στους χώρους τους. Η υπεύθυνη στάση τους απέναντι στο περιβάλλον τονίζεται και στα προγράμματά τους.</p>
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	<p>Το ξενοδοχείο χρονολογείται από τη δεκαετία του 1980, αλλά ο εξωτερικός χώρος σε στιλ σαλέ ανακαινίστηκε πρόσφατα και το παλιό εξωτερικό ξύλο επαναχρησιμοποιήθηκε για την κατασκευή επίπλων για το λόμπι και το εστιατόριο. Ξεκίνησε ένα εντατικό διητές πρόγραμμα για τη μείωση των απορριμμάτων και τη διασφάλιση του διαχωρισμού τυχόν απορριμμάτων από το ξενοδοχείο, το οποίο έληξε με το ξενοδοχείο να επιτύχει ποσοστό χωριστής συλλογής 92%. Στοχεύει επίσης στη μείωση της χρήσης νερού και ενέργειας.</p> <p>Μπαίνοντας στο ξενοδοχείο, υπάρχει ένα σετ από κάδους ανακύκλωσης όπου μπορείτε να διαχωρίσετε τα απορρίμματά σας σε κατηγορίες βιολογικών, πλαστικών, χαρτιών, υφασμάτων και άλλων, πριν ακόμη φτάσετε στη ρεσεψιόν. Υπάρχουν παρόμοια σετ κάδων σε κάθε όροφο, αλλά κανένας στα δωμάτια των επισκεπτών (εκτός από έναν μικροσκοπικό κάδο στο μπάνιο). Δεν υπάρχουν μίνι πλαστικές συσκευασίες ούτε για προϊόντα περιποίησης (το σαπούνι παρέχεται σε επαναγεμιζόμενο διανομέα) ούτε στο εστιατόριο, όπου τα περισσότερα τοπικά φαγητά απλώνονται σε μπολ και πιάτα. Οι πινακίδες στους μαυροπίνακες γύρω από το ξενοδοχείο παροτρύνουν τους επισκέπτες να συνεισφέρουν μη λαμβάνοντας περισσότερα από αυτά που σχεδιάζουν να φάνε από τον μπουφέ, διαλέγοντας τα απορρίμματα για ανακύκλωση, πίνοντας νερό βρύσης αντί για εμφιαλωμένο νερό και χρησιμοποιώντας επαναχρησιμοποιούμενες σακούλες όταν πηγαίνουν για ψώνια.</p>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<p>Η Σλοβενία επιθυμεί να παραμείνει ένας πράσινος προορισμός και θετικές αλλαγές είναι επίσης αισθητές στον τουρισμό. Εστιατόρια, ξενοδοχεία και άλλες εγκαταστάσεις τουριστικών καταλυμάτων θεσπίζουν μέτρα μηδενικής σπατάλης και προσπαθούν να μειώσουν τα απόβλητα συλλέγοντάς τα χωριστά. Με αυτόν τον τρόπο, συμβάλλουν επίσης στους στόχους βιωσιμότητας της Σλοβενίας. Όπως επισημαίνει ο διευθυντής του ξενοδοχείου, « η Σλοβενία έχει ξεκάθαρο στόχο και είμαστε ήδη στο σωστό δρόμο σήμερα. Πρέπει να συμμετάσχουν όλοι ώστε η χώρα που νιώθουμε να παραμείνει όμορφη και πράσινη. Κάθε μέρα μεγαλώνουμε σε αριθμό. Να είστε πράσινοι και υπεύθυνοι. Μηδενίστε τα απόβλητα.»</p>
<b>Περιορισμοί</b>	<p>Πέρα από τον ξενοδοχειακό τομέα, σύμφωνα με τους Ecologists without Borders, «εκτός από τη χωριστή συλλογή απορριμμάτων, οι διοργανωτές εκδηλώσεων του Jurjevanje in Bela krajina, του Art kamp και του φεστιβάλ (Z)mešani εισήγαγαν επίσης μέτρα για την πρόληψή τους. Περιορίσαν τη</p>



χρήση πλαστικών μιας χρήσης και εγκατέστησαν σιντριβάνια στους χώρους τους».

Εν τω μεταξύ, από την πλευρά της ζήτησης, λέει ο Nieboer, «Όλο και περισσότεροι τουρίστες αναζητούν ξενοδοχεία με διαφορετική εμπειρία. Εκτιμούν τη φιλοσοφία μηδενικών αποβλήτων και την προστασία του υγιούς και πράσινου περιβάλλοντος μας. Επομένως, ξενοδοχεία με πιστοποιητικά και ετικέτες μηδενικών αποβλήτων προσελκύουν ένα διαφορετικό είδος επισκεπτών».

Αλλά δεν το καταλαβαίνουν όλοι. Άλλα ξενοδοχεία στην περιοχή του Bled και αλλού επιδιώκουν να μειώσουν τα απόβλητα και να διασφαλίσουν ότι τα απόβλητα που παράγονται ανακυκλώνονται. Ωστόσο, αυτό είχε ανάμεικτη ανταπόκριση μεταξύ των τουριστών, με διαδικτυακές κριτικές για ορισμένα ξενοδοχεία στο θέρετρο να παραπονιούνται, για παράδειγμα, για την έλλειψη ατομικών προϊόντων υγιεινής στα μπάνια. «Θα περίμενα ότι ένα ξενοδοχείο αυτού του διαμετρήματος θα έχει καλύτερη επιλογή ειδών περιποίησης», παραπονιέται ένας δυσαρεστημένος ταξιδιώτης που αντιμετωπίζει ένα μόνο επαναγεμιζόμενο διανομέα σαπουνιού/σαμπουάν στο μπάνιο του.

Οι Οικολόγοι Χωρίς Σύνορα επισημαίνουν ότι τα βήματα προς τον τουρισμό μηδενικών αποβλήτων γίνονται σε μια χώρα όπου ο πράσινος τουρισμός και η αειφορία προωθούνται εδώ και καιρό.

«Η Σλοβενία είναι μια από τις πιο καθαρές και φιλικές προς το περιβάλλον χώρες στον κόσμο. Είναι η μόνη χώρα με πρωτεύουσα μηδενικών αποβλήτων όπου ο πράσινος τουρισμός βρίσκεται επίσης σε άνοδο. Στόχος της Σλοβενίας είναι να είναι μια πράσινη χώρα που διασφαλίζει την υγεία, την ασφάλεια και τη βιωσιμότητα των ανθρώπων της», αναφέρει ο ιστότοπος της ΜΚΟ.

Η Λιουμπλιάνα ανακυκλώνει επί του παρόντος το 68% των απορριμμάτων της, από 29,3% το 2008, κατατάσσοντάς την στην κορυφή των ευρωπαϊκών πόλεων όσον αφορά το ποσοστό των απορριμμάτων που ανακυκλώνονται. Σε ολόκληρη τη χώρα, υπάρχει ποσοστό ανακύκλωσης 55% για τα αστικά στερεά απόβλητα, το οποίο φτάνει το 80% σε ορισμένες κοινότητες.

Αυτό είναι ασυνήθιστο στην περιοχή της ΚΑΕ/ΝΑΕ, όπου τα στοιχεία της Eurostat δείχνουν ότι η ανακύκλωση είναι γενικά πίσω από αυτή των δυτικών μελών της ΕΕ, αν και η παραγωγή απορριμμάτων είναι επίσης χαμηλότερη καθώς τα επίπεδα κατανάλωσης και η σχετική έκρηξη στα απορρίμματα συσκευασίας δεν έχουν φτάσει ακόμη στο δυτικό τμήμα του μπλοκ. Πράγματι, η Σλοβενία παράγει μεγαλύτερες ποσότητες αποβλήτων από τις αντίστοιχες της στην Κεντρική και Νοτιοανατολική Ευρώπη, αν και εξακολουθεί να είναι σχετικά μικρές σε σύγκριση σε επίπεδο ΕΕ.

Τα βήματα που γίνονται στη Σλοβενία έρχονται στο πλαίσιο ανακοινώσεων μεγάλων διεθνών αλυσίδων ξενοδοχείων ότι περιορίζουν τα πλαστικά μιας χρήσης ή τα καταργούν εντελώς, ανταποκρινόμενη στην αυξανόμενη περιβαλλοντική συνείδηση των επιχειρηματιών και των τουριστών.

	<p>Περιλαμβάνουν τον όμιλο Marriott που είπε το 2019 ότι θα αντικαταστήσει τα περισσότερα προϊόντα περιποίησης μιας χρήσης των ξενοδοχείων του με μεγαλύτερα μπουκάλια φέτος, κάτι που, όπως είπε, θα αποτρέψει περίπου 500 εκατομμύρια μικροσκοπικά πλαστικά μπουκάλια να αποστέλλονται σε χώρους υγειονομικής ταφής κάθε χρόνο. Καταργεί επίσης τα πλαστικά καλαμάκια, ένα βήμα που έχει ήδη κάνει η αλυσίδα Hilton, η οποία έχει επίσης περικόψει τα μίνι προϊόντα περιποίησης μιας χρήσης.</p>
<b>Διδάγματα</b>	<p>Τακτική παρακολούθηση και επαλήθευση των δραστηριοτήτων μας και επανεξέταση των αποτελεσμάτων (μηνιαίο ζύγισμα απορριμμάτων, κατανάλωση νερού, ηλεκτρική ενέργεια...), τα οποία πρέπει να πληρούν τα απαιτούμενα κριτήρια για τη χρήση του πιστοποιητικού Zero Waste Resort.</p>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<p>Ο δήμος του Bled, στον οποίο ανήκει το Ribno Alpine Resort, έχει επίσης ξεκινήσει τη διαδρομή Zero Waste και έχει θέσει ως στόχο τη συλλογή του 80% όλων των απορριμμάτων ξεχωριστά έως το 2025.</p>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<p>Το παράδειγμα του Ribno Alpine Resort μπορεί εύκολα να μεταφερθεί σε οποιοδήποτε ξενοδοχείο επιθυμεί να ακολουθήσει μια πολιτική μηδενικών αποβλήτων.</p>
<b>συμπέρασμα</b>	<p>Όπως λέει ο διευθυντής του ξενοδοχείου, «Είμαστε περήφανοι που συμβάλλουμε σημαντικά βήματα σε αυτόν τον στόχο μέσω της βιώσιμης συμπεριφοράς μας με εσάς, τους πελάτες μας».</p>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπληρωθεί</b>	<p><a href="https://www.hotel-ribno.si/zero-waste/">https://www.hotel-ribno.si/zero-waste/</a></p>
<b>Γλώσσες)</b>	<p>Αγγλικά</p>
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p><i>Σε παγκόσμιο επίπεδο, η κλίμακα των πλαστικών απορριμμάτων που παράγονται από μεγάλα ξενοδοχεία είναι συγκλονιστική. Υπολογισμοί από τη σύμβουλο βιωσιμότητας και πλαστικών Marissa Jablonski για το Eco-Business εκτιμούν ότι ένα ξενοδοχείο τεσσάρων αστερών 200 δωματίων σε πλήρη δυναμικότητα μπορεί να χρησιμοποιήσει περίπου 300.000 κομμάτια πλαστικού μίας χρήσης σε ένα μήνα, συμπεριλαμβανομένων 49.765 πλαστικών ανέσεων και συσκευασιών ανέσεων, 216.693 τεμαχίων πλαστικό για εργασίες τροφίμων και ποτών και 20.000 πλαστικά μπουκάλια νερού. Η ομάδα εκστρατειών A Plastic Planet λέει ότι χρησιμοποιούνται 855 δισεκατομμύρια πλαστικά φακελάκια κάθε χρόνο, αρκετά για να καλύψουν ολόκληρη την επιφάνεια του πλανήτη, πολλά από τα οποία πετιούνται χωρίς να ανοιχτούν.</i></p> <p><i>Στη Σλοβενία, οι Ecologists without Borders ανέλυσαν δεδομένα διαχείρισης απορριμμάτων από το Bled, μια μικρή πόλη με λίγο περισσότερους από 8.000 κατοίκους στην όχθη της λίμνης Bled, ενός από τους κορυφαίους τουριστικούς προορισμούς της Σλοβενίας. Αυτό αποκάλυψε μια «απότομη αύξηση των αστικών απορριμμάτων και της παραγωγής υπολειμματικών απορριμμάτων κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, ξεκινώντας από τις αρχές Ιουνίου και διήρκεσε μέχρι τα τέλη Σεπτεμβρίου, όταν τα δεδομένα έπεσαν ξανά κατακόρυφα. Όταν συνδέσαμε τα δεδομένα με τις αφίξεις τουριστών και τις διανυκτερεύσεις, ταίριαζαν απόλυτα».</i></p> <p><i>Ένα άρθρο που δημοσιεύθηκε από τη ΜΚΟ επισημαίνει ότι όχι μόνο τα ξενοδοχεία δημιουργούν απορρίμματα με τη μορφή πλαστικών συσκευασιών</i></p>

	<p>μιας χρήσης, αλλά οι τουρίστες τείνουν να χρησιμοποιούν περισσότερο νερό και ηλεκτρισμό και να δημιουργούν περισσότερα απόβλητα όταν ταξιδεύουν από ό,τι στην καθημερινή τους ζωή.</p> <p>Η ΜΚΟ συνεργάζεται με τον σεφ της πίτσας και επιχειρηματία Antonino Esposito, ο οποίος εισήγαγε για πρώτη φορά την έννοια των ξενοδοχείων και εστιατορίων μηδενικών απορριμμάτων και συνεργάστηκε με το Hotel Ribno, ένα οικογενειακά διοικούμενο ξενοδοχείο και μια τοποθεσία glamping στο χωριό Ribno, περίπου 2 χιλιόμετρα από το Bled. μετατρέψτε το στο πρώτο ξενοδοχείο μηδενικών απορριμμάτων της Σλοβενίας.</p> <p>Το ξενοδοχείο χρονολογείται από τη δεκαετία του 1980, αλλά ο εξωτερικός χώρος σε στιλ σαλέ ανακαινίστηκε πρόσφατα και το παλιό εξωτερικό ξύλο επαναχρησιμοποιήθηκε για την κατασκευή επίπλων για το λόμπι και το εστιατόριο. Ξεκίνησε ένα εντατικό διετές πρόγραμμα για τη μείωση των απορριμμάτων και τη διασφάλιση του διαχωρισμού τυχόν απορριμμάτων από το ξενοδοχείο, το οποίο έληξε με το ξενοδοχείο να επιτύχει ποσοστό χωριστής συλλογής 92%. Στοχεύει επίσης στη μείωση της χρήσης νερού και ενέργειας.</p> <p>Μπαίνοντας στο ξενοδοχείο, υπάρχει ένα σετ από κάδους ανακύκλωσης όπου μπορείτε να διαχωρίσετε τα απορρίμματά σας σε κατηγορίες βιολογικών, πλαστικών, χαρτιών, υφασμάτων και άλλων, πριν ακόμη φτάσετε στη ρεσεψιόν. Υπάρχουν παρόμοια σετ κάδων σε κάθε όροφο, αλλά κανένας στα δωμάτια των επισκεπτών (εκτός από έναν μικροσκοπικό κάδο στο μπάνιο). Δεν υπάρχουν μίνι πλαστικές συσκευασίες ούτε για προϊόντα περιποίησης (το σαπούνι παρέχεται σε επαναγεμιζόμενο διανομέα) ούτε στο εστιατόριο, όπου τα περισσότερα τοπικά φαγητά απλώνονται σε μπολ και πιάτα. Οι πινακίδες στους μαυροπίνακες γύρω από το ξενοδοχείο παροτρύνουν τους επισκέπτες να συνεισφέρουν μη λαμβάνοντας περισσότερα από αυτά που σχεδιάζουν να φάνε από τον μπουφέ, διαλέγοντας τα απορρίμματα για ανακύκλωση, πίνοντας νερό βρύσης αντί για εμφιαλωμένο νερό και χρησιμοποιώντας επαναχρησιμοποιούμενες σακούλες όταν πηγαίνουν για ψώνια.</p> <p>Μετά από μια εντατική διετή εφαρμογή μέτρων για τη μείωση των απορριμμάτων και τη χωριστή αποκομιδή τους, το ξενοδοχείο πέτυχε να φτάσει σε ποσοστό χωριστής συλλογής 92%, κάτι που δεν θα ήταν δυνατό χωρίς τη δέσμευση της διοίκησης και του προσωπικού του.</p> <p>Εκτός από τη χωριστή συλλογή απορριμμάτων, οι διοργανωτές εκδηλώσεων του Jurjevanje in Bela Krajina, του Art kamp και του φεστιβάλ (Z)mešaní εισήγαγαν επίσης μέτρα για την πρόληψή τους. Έκοψαν τη χρήση πλαστικών μιας χρήσης και εγκατέστησαν σιντριβάνια στους χώρους τους. Η υπεύθυνη στάση τους απέναντι στο περιβάλλον τονίζεται και στα προγράμματά τους.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Katarina Strgar, Marketing Manager Hotel Ribno
<b>Εταιρεία/Ίδρυμα</b>	Ribno Alpine Resort Hotel & Glamping
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<p>Izletniška cesta 44</p> <p>4260 Bled</p>
<b>Τηλέφωνο</b>	+386 4 578 31 00

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	info@hotel-ribno.si
<b>Εκστρατεία «Αλλαζουμε Συνήθειες» από τα Super Markets ΑΒ Βασιλόπουλος</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Καθοδηγητικές ερωτήσεις</b>
Τύπος βασικής ενέργειας	<u>Παρασκευή</u>
Πεδίο υλοποίησης	<ol style="list-style-type: none"> <li><u>Τροφοδοσία</u></li> <li><u>Ξενοδοχείο</u></li> </ol>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Οι #Allazoumesinithies ( δηλαδή #ChangingHabits) είναι μια καμπάνια έντυπου & ψηφιακού τύπου από τα Alfa Vita Vasilopoulos Super Markets. Μία από τις μεγαλύτερες αλυσίδες super market στην Ελλάδα, μέλος του ομίλου Delhaize, η Alfa Vita Vasilopoulos ακολουθεί μια στρατηγική Αειφορίας με στόχο τη βελτίωση των διατροφικών και καθημερινών συνηθειών των Ελλήνων καταναλωτών.
Στοχευμένο κοινό	Όλοι
Πεδίο	Λιανεμπόριο
Εισαγωγή	Οι #Allazoumesinithies ( δηλαδή #ChangingHabits) είναι μια καμπάνια έντυπου & ψηφιακού τύπου από τα Alfa Vita Vasilopoulos Super Markets. Μία από τις μεγαλύτερες αλυσίδες super market στην Ελλάδα, μέλος του ομίλου Delhaize, η Alfa Vita Vasilopoulos ακολουθεί μια στρατηγική Αειφορίας με στόχο τη βελτίωση των διατροφικών και καθημερινών συνηθειών των Ελλήνων καταναλωτών. Ξεκίνησε το 2018 και συνεχίζεται και εξελίσσεται έκτοτε.
Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης	<ul style="list-style-type: none"> <li>- WWF</li> <li>-Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ελλάδα</li> <li>-Madame Ginger, blogger και σεφ</li> <li>-Procter &amp; Gamble Group</li> <li>- Όμιλος Henkel</li> </ul>
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία /γεωγραφική κάλυψη	Ελλάδα
Συμφραζόμενα	Η καμπάνια #allazoumesinithies βοηθά τους ανθρώπους να μειώσουν τη σπατάλη τροφίμων, ώστε να μην πάει τίποτα χαμένο. Η εταιρεία δεσμεύεται να μειώσει το δικό της αποτύπωμα κατά 50% έως το 2025. Αναλαμβάνουν επίσης μια άλλη μεγάλη δέσμευση για μείωση του πλαστικού κατά 50% έως το 2025. <b>Περιγραφές των προβλημάτων και των αναγκών, που ήταν προϋπόθεση για την πρακτική εφαρμογή.</b>
Σκοπός	<p>Μειώστε τη σπατάλη τροφίμων κατά 50% έως το 2025 μέσω:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• αύξηση των δωρεών τροφίμων σε οργανισμούς και συνανθρώπους μας που έχουν πραγματικά ανάγκη,</li> <li>• τη διερεύνηση και αξιολόγηση των απορριμμάτων τροφίμων στη δική της αλυσίδα εφοδιασμού σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο και το WWF Ελλάς και</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• η ίδρυση της 1ης Εθνικής «Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων» σε συνεργασία με τη ΜΚΟ «WE CAN»</li> </ul> <p>Για να μειωθεί το πλαστικό κατά 50% έως το 2025 μέσω:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• την αφαίρεση πλαστικών μιας χρήσης που πωλούνται στα καταστήματα του δικτύου τους,</li> <li>• μειώνοντας το βάρος του πλαστικού σε πολλές συσκευασίες</li> <li>• αντικατάσταση πλαστικών συσκευασιών με άλλες πιο φιλικές προς το περιβάλλον</li> <li>• την αντικατάσταση του 100% της υπόλοιπης πλαστικής συσκευασίας με συσκευασίες από ανακυκλώσιμο, ανακυκλωμένο ή κομποστοποιήσιμο υλικό.</li> </ul>
<p><b>Η περιγραφή της πρακτικής</b></p>	<p>Ηλεκτρονικά εργαλεία: Βρείτε το προσωπικό σας πρόγραμμα διατροφής / Κάντε ένα κουίζ διατροφής και ψυχολογίας / Ανακαλύψτε διατροφικές συμβουλές / Ψωνίστε στο διαδίκτυο σύμφωνα με τα αποτελέσματά σας</p> <p>Έντυπο περιοδικό διαθέσιμο για αγορά στο κατάστημα. όλα τα έσοδα διατίθενται για φιλανθρωπικό σκοπό.</p> <p>Συμβουλές για την εφαρμογή του Zero Waste στον καθημερινό τρόπο ζωής κάποιου.</p> <p>Ειδικές προσφορές για vegan και βιολογικά προϊόντα</p> <p>Επιλεγμένα καταστήματα προσφέρουν Ολοκληρωμένα Κέντρα Ανακύκλωσης που μπορεί κανείς να ανακυκλώσει έως και 6 υλικά (πλαστικά μπουκάλια, κουτάκια, γυάλινα μπουκάλια, πλαστικές σακούλες, μεταλλικά δοχεία και πλαστικά δοχεία), ενώ σε όλα τα καταστήματα είναι διαθέσιμα τα μικρότερα Κέντρα Ανακύκλωσης όπου μπορείτε να ανακυκλώσετε πλαστικά και μεταλλικά δοχεία και μπαταρίες.</p> <p>Η Alfa Vita Vasiliopoulos είναι η μοναδική εταιρεία στην Ελλάδα και την Ευρώπη που επιτρέπει στους πελάτες της να ανακυκλώνουν οι ίδιοι τις συσκευασίες τους, απευθείας, χωρίς τη συμμετοχή τρίτων. Είναι η πρώτη εταιρεία στην Ελλάδα που εφαρμόζει το πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης Ατομικής Εναλλακτικής Συσκευασίας από τον Νοέμβριο του 2003, σε συνεργασία με την εταιρεία TEXAN.</p>
<p><b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b></p>	<p><b>Η AB, λοιπόν, με την υποστήριξη της WWF Ελλάς:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- αλλάζει τις εσωτερικές της διαδικασίες για περαιτέρω μείωση των ζημιών στα καταστήματα και τις αποθήκες της</li> <li>- δίνει ακόμη μεγαλύτερη έμφαση στη δωρεά ποιοτικών και απολύτως ασφαλών τροφίμων, όπως ήδη κάνει μέσω του προγράμματος σύντομης δωρεάς τροφίμων, «Love Foods»</li> <li>- συνεργάζεται με τους προμηθευτές της παρέχοντάς τους πρακτικές πληροφορίες σχετικά με τρόπους με τους οποίους μπορούν και αυτοί να μειώσουν τις απώλειες στη γεωργική παραγωγή και μεταποίηση</li> <li>- ενημερώνει υπεύθυνα και με σεβασμό όλους τους πελάτες της, αναπτύσσοντας χρήσιμα εργαλεία που θα βοηθήσουν τους πολίτες να μειώσουν αποτελεσματικά τη σπατάλη τροφίμων στον οικιακό τομέα</li> </ul> <p><b>Το αποτέλεσμα όλων των παραπάνω είναι:</b></p>

	<i>Ιστοσελίδα #Αλλαζουμεσινίθιες   <a href="https://allazoumesinithies.ab.gr/">https://allazoumesinithies.ab.gr/</a></i>
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	<p><i>A) Μειώστε τη σπατάλη τροφίμων κατά 50% έως το 2025 μέσω:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- την αύξηση των δωρεών τροφίμων σε ιδρύματα και συνανθρώπους μας που έχουν πραγματικά ανάγκη,</li> <li>- τη διερεύνηση και αξιολόγηση των απορριμμάτων τροφίμων στη δική της αλυσίδα εφοδιασμού σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο και το WWF Ελλάς και</li> <li>- τη σύσταση της 1ης Εθνικής «Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων» σε συνεργασία με το «ΜΠΟΡΟΥΜΕ».</li> </ul> <p><i>B) Για να μειωθεί το πλαστικό κατά 50% έως το 2025 μέσω:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- την κατάργηση των πλαστικών μιας χρήσης που πωλούνται στα καταστήματα του δικτύου της εντός του 2020,</li> <li>- μείωση του βάρους του πλαστικού σε πολλές συσκευασίες και</li> <li>- την αντικατάσταση του 100% της υπόλοιπης πλαστικής συσκευασίας με συσκευασίες από ανακυκλώσιμο, ανακυκλωμένο ή κομποστοποιημένο υλικό.</li> </ul>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<i>Η ιστοσελίδα που δημιουργήθηκε είναι προσβάσιμη σε όλους, είναι δωρεάν και εύκολη στην παρακολούθηση</i>
<b>Περιορισμοί</b>	<i>Η ενθάρρυνση των νοικοκυριών να αγοράζουν εναλλακτικά προϊόντα από αυτά που έκαναν συνήθως, π.χ. βιολογικά τρόφιμα, σημαίνει ότι θα χρειαστεί να ξοδέψουν περισσότερα χρήματα</i>
<b>Διδάγματα</b>	<i>Όλοι μπορούν να προσαρμοστούν σε νέες συνήθειες και να υιοθετήσουν τον τρόπο ζωής Zero Waste</i>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<i>Οτιδήποτε ψηφιακό είναι επίσης βιώσιμο. Το έντυπο περιοδικό «Αλλαζούμε Συνθέσεις» είναι φτιαγμένο από ανακυκλωμένο χαρτί και ενθαρρύνεται να ανακυκλωθεί ξανά.</i>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<i>Τα στοιχεία του πλαισίου της καμπάνιας «Allazoume Synithies» μπορούν να προσαρμοστούν από όλους, οπουδήποτε στον κόσμο.</i>
<b>συμπέρασμα</b>	<i>Μια εξαιρετική πρακτική για την ενθάρρυνση των νοικοκυριών να ακολουθήσουν έναν φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο ζωής.</i>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένος</b>	<i><a href="https://allazoumesinithies.ab.gr/">https://allazoumesinithies.ab.gr/</a></i>
<b>Γλώσσες)</b>	<i>Ελληνικά</i>
<b>Περίληψη</b>	



<p><b>Δώστε μια εκτενή περιλήψη της τεχνικής/μεθόδου</b></p>	<p>Η ΑΒ Βασιλόπουλος, αναγνωρίζει τη σημασία της σπατάλης τροφίμων και δεσμεύεται να μειώσει το δικό της αποτύπωμα κατά 50% έως το 2025. Στο πλαίσιο αυτό, και σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο διεξήγαγε μια 18μηνη έρευνα για τη διερεύνηση και αξιολόγηση της σπατάλης τροφίμων σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού και σε κάθε στάδιο παραγωγής, από το αγρόκτημα μέχρι το πιάτο μας. Σε συνεργασία με την Δρ. Κάτια Λαζαρίδη, καθηγήτρια του Τμήματος Γεωγραφίας του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου πραγματοποίησε μια έρευνα 18 μηνών, με στόχο τη διερεύνηση και αξιολόγηση της σπατάλης τροφίμων σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού και σε κάθε στάδιο παραγωγής, από το αγρόκτημα μέχρι το πιάτο μας. .</p> <p>Πιο συγκεκριμένα, η έρευνα του Χαροκόπειου Πανεπιστημίου αποκάλυψε ότι κάθε χρόνο στην Ελλάδα τα ελληνικά νοικοκυριά * πετούν πάνω από 1.000.000 τόνους τροφίμων, τα μισά από τα οποία θα μπορούσαν να καταναλωθούν με ασφάλεια και να μην καταλήξουν στα σκουπίδια.</p> <p>Επιπλέον, η σπατάλη τροφίμων στον οικιακό τομέα ξεπερνά το 50% της συνολικής σπατάλης και κάθε πολίτης στην Ελλάδα πετάει κάθε χρόνο 98,2 κιλά τρόφιμα από το νοικοκυριό του, ενώ για μια τετραμελή οικογένεια ο αριθμός αυτός φτάνει τα 392,8 κιλά τρόφιμα ετησίως. Ταυτόχρονα, η σπατάλη τροφίμων προκαλεί ανυπολόγιστη σπατάλη φυσικών πόρων, οι οποίοι είναι διαθέσιμοι για την παραγωγή τροφίμων που τελικά δεν καταναλώνονται.</p> <p>Η έρευνα διεξήχθη σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα της ΑΒ Βασιλόπουλος. Σε επίπεδο νοικοκυριών, αυτή είναι η πιο εκτεταμένη έρευνα που έχει γίνει ποτέ στην Ελλάδα για την εκτίμηση της σπατάλης τροφίμων στον οικιακό τομέα. Στην έρευνα, που ολοκληρώθηκε τον Σεπτέμβριο του 2021, συμμετείχαν 772 νοικοκυριά, στα οποία μελετήθηκαν εξαντλητικά οι ποσότητες τροφίμων που καταλήγουν ως απόβλητα.</p> <p>Μέσα από το κίνημα #allazoumesinithies και το πλούσιο ψηφιακό περιεχόμενο, η ΑΒ αναλαμβάνει δράση, με ιδέες, συμβουλές και προτάσεις σχετικά με τα δύο πιο σημαντικά «σπίτια» μας: το σώμα και τον πλανήτη μας. Πρόκειται για αλλαγές μεγάλες και μικρές, με στόχο να εξελίξουμε τη συνείδησή μας, να διευρύνουμε τις γνώσεις μας και να ανοίξουμε το μυαλό μας, ώστε να μάθουμε να αγαπάμε και να φροντίζουμε τα αυτονόητα, που δυστυχώς σχεδόν όλοι μας παραμελούμε. Ο επισκέπτης μπορεί να βρει πολλές σημαντικές πληροφορίες για την ανακύκλωση, την προστασία του περιβάλλοντος, την υγιεινή διατροφή για μικρούς και μεγάλους, καθώς και λύσεις DIY για να μη χαθεί τίποτα.</p> <p>Παράλληλα, η ΑΒ Βασιλόπουλος συνέδεσε το <a href="https://www.allazoumesinithies.ab.gr">allazoumesinithies.ab.gr</a> με το κανάλι της στο Youtube και δημιούργησε μια πρωτοποριακή διαδικτυακή σειρά, «#allazoumesinithiesby ΑΒ», στο Youtube, αναδεικνύοντας μια πιο υγιεινή και φιλική προς το περιβάλλον προσέγγιση. Στη νέα αυτή σειρά, ο Γιώργος Τσούλης (Chef) και η Madame Ginger (Food Blogger), με αισιόδοξη διάθεση και χιούμορ, αλλάζουν τις συνήθειες της καθημερινότητάς μας με απλούς και εύκολους τρόπους και με στόχο την υγιεινή διατροφή και την προστασία του πλανήτη μας.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<p><b>Όνομα</b></p>	<p>Αλεξία Μαχαιρά Υπεύθυνος Αειφορίας &amp; Επικοινωνίας στην ΑΒ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΣ</p>
<p><b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b></p>	<p>Alfa Vita Vassilopoulos Super Markets</p>
<p><b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b></p>	<p><a href="https://www.ab.gr/">https://www.ab.gr/</a></p>

<b>Τηλέφωνο</b>	+30 2106877524
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	<a href="mailto:amachera@ab.gr">amachera@ab.gr</a>

R μείωση της σπατάλης τροφίμων	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	<b>Παρασκευή</b>
Πεδίο υλοποίησης	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Τροφοδοσία</li> <li>2. Ξενοδοχείο</li> </ol>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	<p>Το Grand Hotel Sofia δεσμεύεται να εργάζεται για τη διατήρηση του περιβάλλοντος, με πρωτοβουλίες φιλικές προς το περιβάλλον σε εταιρικό επίπεδο, καθώς η μακροπρόθεσμη εστίαση της εταιρείας είναι να είναι «πράσινη». Η σπατάλη όσο το δυνατόν λιγότερων διασφαλίζει ότι δεν θα σπαταλάμε τους πόρους που παίρνουμε από τον πλανήτη.</p> <p>Το ξενοδοχείο έχει αναλύσει τις δραστηριότητές του επειδή η σπατάλη τροφίμων εμφανίζεται σε διάφορα στάδια λειτουργίας: παράδοση και αποθήκευση, προετοιμασία και κατανάλωση. Ως εκ τούτου, έχει εισαχθεί μια καλή διαδικασία αποθήκευσης και ο όγκος των αγορασθέντων τροφίμων έχει βελτιστοποιηθεί. Ο σχεδιασμός του μενού και ο καθορισμός των σωστών μεγεθών μερίδων είναι σε ισχύ για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.</p>
Στοχευμένο κοινό	Ξενοδόχοι, Επισκέπτες Ξενοδοχείου, Προσωπικό
Πεδίο	Φιλοξενία, Τουρισμός
Εισαγωγή	<p><b>Εσωτερική εμπλοκή</b></p> <p>Η σπατάλη φαγητού είναι κυρίως ένα ζήτημα στις λειτουργίες Τροφίμων και Ποτών (F&amp;B) ενός ξενοδοχείου, επομένως είναι καλό αν αυτό το τμήμα ηγείται των προσπαθειών σας. Τα απορρίμματα τροφίμων μπορεί επίσης να υποβληθούν σε επεξεργασία από άλλες ομάδες στο σπίτι, όπως η διαχείριση απορριμμάτων ή ο καθαρισμός, και θα ήταν βέλτιστη πρακτική να εμπλέκεται επίσης κάποιος από αυτά τα τμήματα από την αρχή.</p> <p>Το Grand Hotel Sofia έχει αναγνωρίσει τα οικονομικά κίνητρα πίσω από τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και έχει κάνει περιβαλλοντικά συνειδητά βήματα προς τα εμπρός προκειμένου να μειώσει το κόστος.</p>
Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης	Το Grand Hotel Sofia συνεργάζεται με συνεργαζόμενους οργανισμούς που συμμερίζονται τις πράσινες αξίες της εταιρείας.
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη	Αυτή η πρακτική πραγματοποιείται στο Grand Hotel Sofia, Βουλγαρία.
Συμφραζόμενα	Μια πτυχή της φιλοξενίας και της καθημερινής μας ζωής, που είναι κρίσιμη για την εξοικονόμηση χρημάτων και τη μείωση του περιβαλλοντικού μας αποτυπώματος ταυτόχρονα, είναι το φαγητό που σερβίρουμε και τρώμε. Το ένα τρίτο όλων των παραγόμενων τροφίμων σπαταλάται κάθε χρόνο. Η αντιμετώπιση αυτού του ζητήματος δεν αποτελεί απλώς προτεραιότητα όσον αφορά τη βιωσιμότητα, αλλά ωφελεί επίσης το τελικό αποτέλεσμα μέσω σημαντικών μειώσεων στο κόστος των τροφίμων. Όταν σκέφτεστε τη σπατάλη τροφίμων, αξίζει να θυμάστε την ιεραρχία των απορριμμάτων μείωσης, επαναχρησιμοποίησης, ανακύκλωσης:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μειώστε την ποσότητα των απορριμμάτων που δημιουργείτε φροντίζοντας να αγοράζετε μόνο ό,τι χρειάζεστε.</li> <li>• Χρησιμοποιήστε ξανά κάποια τροφή, π.χ. χρησιμοποιώντας υπολείμματα προετοιμασίας ως βάση για ζωμό σούπας.</li> <li>• Η ανακύκλωση και η ανάκτηση μπορούν να αποτρέψουν τη σπατάλη των πόρων που οδήγησαν στην παραγωγή της τροφής και να έχουν πρόσθετα θετικά αποτελέσματα – τα τρόφιμα μπορούν να μετατραπούν σε λίπασμα και να χρησιμοποιηθούν ως βελτιωτικά του εδάφους ή μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη δημιουργία ενέργειας μέσω της αναερόβιας χώνευσης.</li> </ul>
<p><b>Σκοπός</b></p>	<p>Πολιτική Πράσινης &amp; Κοινωνικής Ευθύνης. Περιβαλλοντικά οφέλη; Μειωμένο κόστος</p>
<p><b>Η περιγραφή της πρακτικής</b></p>	<p>Τι έχει κάνει το Grand Hotel Sofia για να μειώσει τη σπατάλη τροφίμων; Το ξενοδοχείο έχει αναλύσει τις δραστηριότητές του, επειδή η σπατάλη τροφίμων εμφανίζεται σε διάφορα στάδια της λειτουργίας:</p> <p><b>Παράδοση και αποθήκευση</b> – Τα τρόφιμα μπορεί να αλλοιωθούν κατά τη διαδικασία παράδοσης και μια καλή διαδικασία αποθήκευσης (πρώτο μέσα, πρώτα βγαίνει) μπορεί να βοηθήσει να διασφαλιστεί ότι ακόμη και τα χαλασμένα/κατεστραμμένα τρόφιμα μπορούν να επανατοποθετηθούν και να αποφευχθεί η προσγείωση στον κάδο. Η παρακολούθηση του τι σπαταλάται στο στάδιο της αποθήκευσης θα σας βοηθήσει να δείτε εάν το ξενοδοχείο αγοράζει περισσότερα τρόφιμα από αυτά που χρησιμοποιεί.</p> <p><b>Προετοιμασία</b> – Αυτό περιλαμβάνει την εξέταση του τρόπου παρασκευής των τροφίμων, του τρόπου επαναχρησιμοποίησης των περικοπών, του σχεδιασμού μενού και της εισαγωγής ειδικών κάδων απορριμμάτων τροφίμων στις κουζίνες για να διασφαλιστεί ότι τα υπολείμματα τροφίμων δεν καταλήγουν σε χώρους υγειονομικής ταφής.</p> <p><b>Κατανάλωση φαγητού</b> – Η ανάλυση των απορριμμάτων φαγητού δίνει τη δυνατότητα στους σεφ να καθορίσουν τα σωστά μεγέθη μερίδων και να μειώσουν περαιτέρω τα απόβλητα εισάγοντας προαιρετικές (και ιδανικά ανακυκλώσιμες) σακούλες για λήψη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρέχει ένα μενού που δείχνει το ακριβές βάρος του γεύματος και τα διαφορετικά μεγέθη μερίδων (μικρή και μεγάλη επιλογή) για κάθε γεύμα. Έρευνες έχουν δείξει ότι ο κύριος λόγος για τον οποίο οι άνθρωποι εγκαταλείπουν το φαγητό είναι ότι οι μερίδες είναι πολύ μεγάλες – 41%.</li> <li>• Πραγματοποιήθηκε έρευνα σε διάστημα δύο εβδομάδων (λαμβάνοντας υπόψη τις πολυάσχολες και ήσυχες μέρες) για να παρακολουθήσετε πόσα απόβλητα τροφίμων αφήνουν οι πελάτες σας. Ήταν επίσης χρήσιμο να δούμε τι είδους φαγητό έχει απομείνει (λαχανικά, κρέας, κ.λπ.)</li> <li>• Ανακαλύπτοντας ότι η γαρνιτούρα σαλάτας συνήθως μένει, οι σεφ την κάνουν πιο ελκυστική.</li> <li>• Ανακαλύπτοντας ότι τα πατατάκια αφήνονται σε τακτική βάση, η κουζίνα μείωσε το μέγεθος της μερίδας και πρόσφερε επίσης εναλλακτικές ( π.χ. πουρέ πατάτας).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Τα εστιατόρια παρείχαν επιλογές μενού – οι πελάτες μπορούν να ανταλλάξουν πατάτες με πατάτες, σαλάτα με λαχανικά κ.λπ., κάτι που τους βοηθά να πάρουν το φαγητό που θέλουν. Γνωρίζοντας ότι οι άνθρωποι πρέπει να αισθάνονται άνετα όταν ζητούν να γίνουν αλλαγές, το έχουμε καταστήσει σαφές στα μενού πριν από την παραγγελία.</li> </ul>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	Μειώνοντας απλώς τη σπατάλη τροφίμων, το ξενοδοχείο συμβάλλει στο περιβάλλον βοηθώντας στη μείωση του χάσματος μεταξύ της ποσότητας τροφής που παράγουμε και της ποσότητας που τρώμε πραγματικά. Το κόστος της μείωσης της σπατάλης τροφίμων είναι χαμηλό – στην πραγματικότητα, εξοικονομούμε χρήματα – αλλά τα πιθανά οφέλη είναι σημαντικά.
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	Όλα τα προαναφερθέντα.
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	Η συμμετοχή των ομάδων του ξενοδοχείου – η διεξαγωγή εκστρατειών εκπαίδευσης και ευαισθητοποίησης για τους υπαλλήλους μπορεί να τους ενημερώσει για τα μέτρα που πρέπει να λάβουν για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στις κουζίνες των εστιατορίων. ευαισθητοποίηση με τους επισκέπτες του ξενοδοχείου.
<b>Περιορισμοί</b>	N/A
<b>Διδάγματα</b>	Μειώστε τη σπατάλη τροφίμων και εξοικονομήστε χρήματα
<b>Βιωσιμότητα</b>	Συμμετοχή σε πρωτοβουλίες και δραστηριότητες που ευαισθητοποιούν για τη βιώσιμη ανάπτυξη και υποστηρίζουν εταίρους που μοιράζονται τις πράσινες αξίες μας ( π.χ. εκπαίδευση προσωπικού)
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Η πρακτική έχει τεράστια δυνατότητα μεταφοράς επειδή τα απόβλητα τροφίμων γίνονται πλέον όλο και πιο εμφανή στην ατζέντα της φιλοξενίας.
<b>συμπέρασμα</b>	Η ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων είναι μια ευκαιρία για σημαντική μείωση του κόστους, συμβάλλοντας παράλληλα στο περιβάλλον, ενώ η εστίαση στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων και η εισαγωγή βιώσιμων πρακτικών όπως η ανακύκλωση των απορριμμάτων σημαίνει ότι λειτουργούμε τα ξενοδοχεία μας πιο υπεύθυνα και μπορούμε να συμβάλουμε στην αύξηση της δημοτικότητάς τους μεταξύ των πελατών.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Η σπατάλη τροφίμων έχει αναγνωριστεί από καιρό ως παγκόσμιο ζήτημα. Τα τρόφιμα σπαταλούνται σε όλη την αλυσίδα αξίας: στις φάρμες, στις διαδικασίες παραγωγής, στις διαδικασίες μαγειρέματος και από τους καταναλωτές που τα αφήνουν στα πιάτα τους. Η παραγωγή τροφίμων χρειάζεται τεράστια ποσότητα πόρων (όπως γη, νερό και λίπασμα) – εάν δεν καταναλωθεί, τότε όλοι αυτοί οι πόροι έχουν σπαταληθεί.</p> <p>Οι κουζίνες των ξενοδοχείων παραδοσιακά προϋπολογίζουν το 3-5% του κόστους αγοράς τροφίμων για να διαγραφεί ως αναπόφευκτη σπατάλη τροφίμων. Αλλά οι κουζίνες στην πραγματικότητα σπαταλούν μεταξύ 5% και</p>

	<p>15% της αξίας των τροφίμων που έχουν αγοράσει. Τα δύο τρίτα της σπατάλης τροφίμων που μπορούν να αποφευχθούν συμβαίνουν πριν φτάσουν στο πιάτο του πελάτη.</p> <p>Το Grand Hotel Sofia έχει αναλύσει τις δραστηριότητές του επειδή η σπατάλη τροφίμων εμφανίζεται σε διάφορα στάδια των εργασιών:</p> <p>Παράδοση και αποθήκευση – Τα τρόφιμα μπορεί να αλλοιωθούν κατά τη διαδικασία παράδοσης και μια καλή διαδικασία αποθήκευσης (πρώτο μέσα, πρώτα βγαίνει) μπορεί να βοηθήσει να διασφαλιστεί ότι ακόμη και τα χαλασμένα/κατεστραμμένα τρόφιμα μπορούν να επανατοποθετηθούν και να αποφευχθεί η προσγείωση στον κάδο. Η παρακολούθηση του τι σπαταλάται στο στάδιο της αποθήκευσης θα σας βοηθήσει να δείτε εάν το ξενοδοχείο αγοράζει περισσότερα τρόφιμα από αυτά που χρησιμοποιεί.</p> <p>Προετοιμασία – Αυτό περιλαμβάνει την εξέταση του τρόπου παρασκευής των τροφίμων, του τρόπου επαναχρησιμοποίησης των περικοπών, του σχεδιασμού μενού και της εισαγωγής ειδικών κάδων απορριμμάτων τροφίμων στις κουζίνες για να διασφαλιστεί ότι τα υπολείμματα τροφίμων δεν καταλήγουν σε χώρους υγειονομικής ταφής.</p> <p>Κατανάλωση φαγητού – Η ανάλυση των απορριμμάτων φαγητού δίνει τη δυνατότητα στους σεφ να καθορίσουν τα σωστά μεγέθη μερίδων και να μειώσουν περαιτέρω τα απόβλητα εισάγοντας προαιρετικές (και ιδανικά ανακυκλώσιμες) σακούλες για λήψη.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Milcho Blagoev & Nikolai Kozanov
<b>Εταιρεία/Ίδρυμα</b>	Grand Hotel Sofia
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://www.grandhotelsofia.bg">https://www.grandhotelsofia.bg</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+359 2 811 0811
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	<a href="mailto:concierge@grandhotelsofia.bg">concierge@grandhotelsofia.bg</a>



<b>A. Αξιοποιώντας κάθε συστατικό - Θήκη εστιατορίου Gaspar's (ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ)</b>	
<b>Στοιχείο</b>	
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Παρασκευή</li> <li>2. Διαχείριση απορριμμάτων</li> </ol>
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	Catering - Εστιατόριο
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	Χρησιμοποιώντας κάθε μέρος ενός συγκεκριμένου συστατικού χωρίς σπατάλη και για διαφορετικούς σκοπούς και βήμα στη δημιουργία του γεύματος και στο σερβίρισμά του
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	Αυτή η μέθοδος απευθύνεται στην ομάδα της κουζίνας του εστιατορίου και, ως αντανάκλαση, στους πελάτες του εστιατορίου.
<b>Πεδίο</b>	Μαγειρική, γαστρονομία
<b>Εισαγωγή</b>	<p>Το αρχικό πλαίσιο είναι να προσπαθήσουμε να χρησιμοποιήσουμε τα υλικά της κουζίνας του εστιατορίου στο μέγιστο, εκμεταλλευόμενοι τα, αποφεύγοντας τη σπατάλη ή να μην τα παράγουμε καθόλου.</p> <p>Η περίοδος κατά την οποία πραγματοποιείται η πρακτική είναι όλη η διάρκεια ζωής του εστιατορίου, από το 2015.</p> <p>Το Gaspar's είναι ένα μικρό εστιατόριο στο Βίλνιους, με μια ομάδα 11 μελών και περίπου 24 θέσεις στο εστιατόριο. Το εστιατόριο προσφέρει μια πιο εξωτική γαστρονομική εμπειρία στη γαστρονομική σκηνή του Βίλνιους από την πλειοψηφία του εστιατορίου, καθώς ο σεφ του Gaspar έχει ρίζες Goa και πορτογαλικά, επομένως το εστιατόριο έχει εισάγει κρέας και ψάρια από άλλες χώρες, αλλά προσπαθούν να παραγγείλουν τοπικά υλικά όπως όσο είναι δυνατόν για την κουζίνα τους.</p> <p>Για παράδειγμα, από πολλά, το καλοκαίρι το εστιατόριο συνεργάζεται με έναν ντόπιο αγρότη που καλλιεργεί όλα τα λαχανικά στη φάρμα της.</p>
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	Δεν εμπλέκονται συνεργάτες ή δωρητές επειδή η πρακτική σχετίζεται αυστηρά με την εσωτερική διαδικασία του εστιατορίου και το οικονομικό μέρος αγγίζει μόνο το ίδιο το εστιατόριο.
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b>	Παλιά πόλη του Βίλνιους, Λιθουανία, Ευρώπη.
<b>Συμφραζόμενα</b>	<p>Η γένεση αυτής της βέλτιστης πρακτικής προέρχεται από την αρχή της ζωής του εστιατορίου του Gaspar το 2015.</p> <p>Το προσωπικό του εστιατορίου δεν αντιμετωπίζει κανένα πρόβλημα με την εφαρμογή αυτής της πρακτικής στο εστιατόριο, καθώς ακολουθεί τη μέθοδο κατά το μαγείρεμα.</p>
<b>Σκοπός</b>	Στόχος της μεθόδου του Gaspar είναι να μειώσει τα απόβλητα και να είναι όσο το δυνατόν πιο βιώσιμη, για την ευημερία του πλανήτη.

<p><b>Η περιγραφή της πρακτικής</b></p>	<p>Αυτή η μέθοδος βγήκε φυσικά από τον σεφ του Gaspar που προσπαθεί να είναι φιλικός προς το περιβάλλον στη δουλειά του όσο περισσότερο μπορεί.</p> <p>Γενικά, τα μέλη της ομάδας του εστιατορίου οδηγούνται να είναι βιώσιμα στη δουλειά και στη ζωή τους γενικότερα, και αναζητούν συνεχώς νέους τρόπους για να είναι πιο βιώσιμοι.</p> <p>Εκτός από τέτοια βασικά πράγματα όπως η ανακύκλωση του χαρτονιού και της γυάλινης συσκευασίας στο εστιατόριό τους, επαναχρησιμοποιούν τις πλαστικές συσκευασίες για την αποθήκευση ορισμένων γραφικής ύλης ως παράδειγμα ή τα επιστρέφουν πίσω στους προμηθευτές τους όταν είναι δυνατόν, πήλινα μπουκάλια κρασιού που για παράδειγμα συλλέγουν και χρησιμοποιούν ως βάζα για λουλούδια κ.λπ.</p> <p><i>Ροές προγράμματος και τα στάδια τους:</i></p> <p>Παράδειγμα: προετοιμασία καβουρόσουπας. Το εστιατόριο παραγγέλνει καβούρια από προμηθευτές. οι σεφ βγάζουν το κρέας καβουριών και το χρησιμοποιούν για τη γέμιση της καβουρόσουπας. Το καβούρι με κέλυφος που χρησιμοποιούν για να σερβίρουν τη σούπα και τα υπολείμματα κελύφους που χρησιμοποιούν για να μαγειρέψουν το ζωμό των οστρακοειδών. Στο τέλος το πιάτο μοιάζει με αυτό της παρακάτω εικόνας και δεν τους έχει μείνει κανένα απόβλητο από αυτό το συστατικό (καβούρι).</p> <p>Άτομα ή ομάδες που εμπλέκονται στην εφαρμογή της πρακτικής είναι οι σεφ και όλο το προσωπικό της κουζίνας και οι καθαρίστριες του εστιατορίου.</p>
<p><b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b></p>	<p><i>Μετρήσιμα αποτελέσματα</i></p> <p>Το κύριο αποτέλεσμα αυτής της μεθόδου είναι η λιγότερη σπατάλη και το εστιατόριο ανέφερε ότι έχει και οικονομικό αποτέλεσμα, συμβάλλει επίσης στη μείωση του κόστους και των εξόδων του φαγητού.</p>
<p><b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b></p>	<p>Χρησιμοποιώντας όλο το μέρος του ίδιου του συστατικού.</p>
<p><b>Παράγοντες επιτυχίας</b></p>	<p>Απαιτούνται κοινωνικές και περιβαλλοντικές γνώσεις για την εφαρμογή αυτής της μεθόδου, καθώς πρώτα απ' όλα θα πρέπει να είναι σημαντικό για τα ίδια τα μέλη της ομάδας και να μην είναι απλώς μια ακόμη απαίτηση που τίθεται από τον εργοδότη.</p>
<p><b>Περιορισμοί</b></p>	<p>Μπορεί στην πραγματικότητα να βελτιωθεί μόνο εάν ένα εστιατόριο επιλέξει να ετοιμάσει ή να σερβίρει το πιάτο χρησιμοποιώντας το κέλυφος των υδατανθράκων</p>

	<p>Με βάση τις παρατηρήσεις του προσωπικού μέσα στην ομάδα του Gaspar, οι γυναίκες οδηγούνται περισσότερο να είναι φιλικές προς το περιβάλλον από τους άνδρες.</p> <p>Κατά τη διάρκεια της συνέντευξης, παρατήρησαν ότι φαίνεται ότι οι γυναίκες, μεταξύ του προσωπικού, νοιάζονται περισσότερο για τη βιωσιμότητα και το μέλλον γενικότερα, και οι άνδρες βρίσκουν τη μέθοδό μας σημαντική αν συμεριζόμαστε την οικονομική θετική πλευρά της.</p>
<b>Διδάγματα</b>	Η ευκολία της συμπεριφοράς με μια βιώσιμη προσέγγιση.
<b>Βιωσιμότητα</b>	Η χρησιμότητα αυτής της εύκολης πρακτικής συμβάλλει στη μείωση των απορριμμάτων και στη μείωση του περιβάλλοντος, καθώς και στη μείωση του κόστους φαγητού και των εξόδων της ίδιας της επιχείρησης εστιατορίου.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<p><i>Ποια είναι τα στοιχεία που θα μπορούσαν να μεταφερθούν σε άλλα πλαίσια;</i></p> <p>Όπως και από τη συνέντευξη, η ίδια πρακτική χρησιμοποιείται και για την προετοιμασία γευμάτων με βάση το ψάρι.</p> <p>Το προσωπικό κατά τη διάρκεια της συνέντευξης είπε ότι χρησιμοποιεί όλα τα μέρη του ψαριού - φιλέτο όσο το δυνατόν περισσότερο, και όλα τα υπολείμματα, συμπεριλαμβανομένων των οστών, χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα της σάλτσας ψαριού.</p> <p>Με τα λαχανικά, μαζεύουν όλα τα τρίμματα και τα χρησιμοποιούν για να μαγειρέψουν κρεμώδη λαχανόσουπα, ώστε να μην τους μένουν απορρίμματα από τα λαχανικά.</p> <p>Με τα αυγά, χρησιμοποιούν κρόκους αυγών για να σερβίρουν το πιάτο ταρτάρ με μοσχαρίσιο κρέας, μετά τα ασπράδια που χρησιμοποιούν για να μαγειρέψουν μαρέγκες και τα τσόφλια συλλέγονται από την καθαρίστρια τους για να τα χρησιμοποιήσει αργότερα για το δικό της λίπασμα στο σπίτι για την κηπουρική.</p> <p>Γενικά η πρακτική τους μπορεί να εφαρμοστεί σε πολλά άλλα πλαίσια, αρκεί να υπάρχουν ιδέες για το πώς να τα εφαρμόσουν.</p>
<b>συμπέρασμα</b>	Βιώσιμο, βοηθά στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και οικονομικά θετικό
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυγμένους</b>	Κανένας
<b>Γλώσσες)</b>	Αγγλικά, σε μορφή συνέντευξης.
<b>Περίληψη</b>	

<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<i>Προσπαθήστε να χρησιμοποιήσετε στο έπακρο τα υλικά της κουζίνας του εστιατορίου, εκμεταλλευόμενοι τα, αποφεύγοντας τη σπατάλη ή μη παράγοντάς τα καθόλου. Κατά τη διάρκεια της συνέντευξης, η ομάδα του Gaspar παρέχει περισσότερα από ένα παράδειγμα σχετικά με τη μέθοδο διαχείρισης των απορριμμάτων και τα στάδια της.</i>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Κρυστίνα
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	Gaspar's Restaurant Βίλνιους
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	Πύλιμο γ. 23-3, Βίλνιους, Λιθουανία
<b>Τηλέφωνο</b>	+370 657 07 050
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	info@gaspars.lt

<b>D'Eco Bar&amp;Restaurant</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Καθοδηγητικές ερωτήσεις</b>
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<i>Αγορά Παρασκευή Υπηρεσία Διαχείριση απορριμμάτων</i>
<b>Πεδίο εφαρμογής</b>	<i>Τροφοδοσία</i>
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	<i>Καθώς η βιομηχανία κρέατος τείνει να μολύνει αρκετά τη Γη, πολλοί άνθρωποι με περιβαλλοντική συνείδηση είτε επιλέγουν να έχουν οικολογικά εκτρεφόμενο κρέας είτε στρέφονται στη χορτοφαγία ή τον βιγκανισμό.</i>
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	<i>Αυτή η πρακτική απευθύνεται σε όλους όσους έχουν επιχείρηση οικολογικού μπαρ/εστιατορίου.</i>
<b>Πεδίο</b>	<i>Δράσε στην τοπική περιοχή και χρησιμοποιώντας τοπικά προϊόντα οικολογικής και βιολογικής γεωργίας. Μείωση της σπατάλης τροφίμων</i>
<b>Εισαγωγή</b>	<i>Από το αγρόκτημα στο τραπέζι, είμαστε ένα οικογενειακό εστιατόριο που επικεντρώνεται στη δημιουργία πρωτότυπων συνταγών εμπνευσμένων από την κλασική ευρωπαϊκή κουζίνα χρησιμοποιώντας τοπικά οικολογικά και βιολογικά προϊόντα αγρωτών.</i>
<b>Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης</b>	<i>Το D'eco Bar&amp;Restaurant είναι ένα οικογενειακό εστιατόριο</i>
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b>	<i>Βίλνιους, Λιθουανία</i>
<b>Συμφραζόμενα</b>	<i>Το Bar/Restaurant σερβίρει γεύματα βιολογικής προέλευσης και επικεντρώνεται στη μείωση, την επαναχρησιμοποίηση και την ανακύκλωση των συλλογικών πόρων τους.</i>

<b>Σκοπός</b>	<i>Ιδέες και πρακτικές μηδενικής σπατάλης ενθαρρύνουν μια κυκλική οικονομία, η οποία είναι βιώσιμη και βελτιώνει τα κέρδη.</i>
<b>Περιγραφή της πρακτικής</b>	<i>Στο D'eco, προμηθευτείτε τοπικά όλα τα προϊόντα από τοπικούς φυσικούς, οικολογικούς και βιολογικούς αγρότες. Πολλά από τα πιάτα χρησιμοποιούν κλασικές, αργές μεθόδους μαγειρέματος και ένας τεράστιος αριθμός επιλογών ποτών είναι πιστοποιημένα βιολογικά.</i>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<i>Το Bar&amp;Restaurant επικεντρώνεται στη μείωση, την επαναχρησιμοποίηση και την ανακύκλωση των συλλογικών πόρων τους.</i>
<b>Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν τα απόβλητα;</b>	<i>Το σημαντικό είναι να μειωθεί η τρέχουσα κατανάλωση πόρων. Εξασκηθείτε στον έλεγχο των μερίδων και περιστρέψτε το ζυμό τακτικά για να μειώσετε τις πιθανότητες σπατάλης συστατικών και τροφίμων. Αντί να σερβίρετε πλαστικά μπουκάλια νερού που πηγαίνουν αμέσως στον κάδο απορριμμάτων, χρησιμοποιήστε γυάλινα μπουκάλια για να σερβίρετε νερό στους πελάτες. Ενθαρρύνετε τους επισκέπτες να πάρουν τα ρέστα τους στο σπίτι όταν δεν μπορούν να ολοκληρώσουν το γεύμα τους.</i>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<i>Πολλά από τα πιάτα χρησιμοποιούν κλασικές, αργές μεθόδους μαγειρέματος και ένας τεράστιος αριθμός επιλογών ποτών είναι πιστοποιημένα βιολογικά.</i>
<b>Περιορισμοί</b>	<i>Η πρόκληση αυτής της πρακτικής είναι να διατηρήσει έναν υψηλό αριθμό πιστών πελατών</i>
<b>Διδάγματα</b>	<i>Εστιατόρια μηδενικών απορριμμάτων — Αυτός ο όρος έχει κερδίσει μεγάλη δημοτικότητα τον τελευταίο καιρό. Και δικαίως, θεωρώντας ότι αναδεικνύει τη σημασία της διατήρησης των πόρων που είναι η ανάγκη της εποχής. Ειδικά για τα εστιατόρια, η «μηδενική σπατάλη» είναι ζωτικής σημασίας για τη βελτίωση των αποτελεσμάτων τους.</i>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<i>Ως εστιατόριο zero waste επικεντρώνεται στη μείωση, την επαναχρησιμοποίηση και την ανακύκλωση των συλλογικών πόρων του.</i>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<i>Μπορεί να μεταφερθεί όχι μόνο στις διάφορες εταιρείες του κλάδου της εστίασης, αλλά και σε μεμονωμένους πολίτες.</i>
<b>συμπέρασμα</b>	<i>Οι σεφ, οι επαγγελματίες της κουζίνας και άλλοι ενδιαφερόμενοι έμαθαν για τα παγκόσμια ζητήματα σπατάλης τροφίμων, τα πλεονάζοντα τρόφιμα και τους λόγους για τους οποίους σπαταλούνται τα τρόφιμα σε τόσο μεγάλη κλίμακα, καθώς και χτίζουν πρακτικές δεξιότητες και αποκτούν πρακτική εμπειρία με το μαγείρεμα πιο βιώσιμα. Ο στόχος ήταν να δουλέψουμε με μια πιο βιώσιμη προσέγγιση στις καθημερινές μεθόδους κουζίνας, βρίσκοντας τη δημιουργικότητα και τη χαρά στο μαγείρεμα με αυτό που υπάρχει ήδη.</i>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυγμένους</b>	<i>Διάφορα άρθρα και ιστότοποι για εστιατόρια μηδενικών απορριμμάτων</i>
<b>Γλώσσες)</b>	<i>Λιθουανικά, Αγγλικά</i>
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<i>Ετοιμάστηκε από το D'eco Bar &amp; Restaurant δείπνο με 7 αλμυρά και γλυκά πιάτα που το καθένα με τον δικό του τρόπο θα δείξει πόσο ποικιλόμορφο και νόστιμο μπορεί να είναι το μηδενικό σπατάλη τροφίμων. Χρησιμοποιώντας τοπικά, εποχιακά και βιολογικά συστατικά και αξιοποιώντας τα στο μέγιστο των δυνατοτήτων τους, οι επισκέπτες θα μπορούν να απολαύσουν μια μοναδική και βιώσιμη γευστική εμπειρία. Διασυννοριακή ανταλλαγή γνώσεων και εμπειριών και απόδειξη ότι δεν χρειάζεται να υπάρχει ασυμφωνία μεταξύ</i>

	<p>της εξαιρετικής κουζίνας, των τροφίμων υψηλής ποιότητας και της μηδενικής σπατάλης. Ξεκινώντας με το 1ο R, αυτό το βήμα περιλαμβάνει την άρνηση αντικειμένων με αρνητικές περιβαλλοντικές επιπτώσεις. Προτείνει να αξιολογείτε προσεκτικά κάθε αγορά που κάνετε για το εστιατόριό σας για να εξαλείψετε αντικείμενα που δεν χρειάζεστε και δεν θέλετε να συσσωρευτούν στους κάδους σκουπιδιών. Το επόμενο πράγμα είναι να μειώσετε την τρέχουσα κατανάλωση πόρων. Εξασκηθείτε στον έλεγχο της μερίδας και περιστρέψτε το ζωμό σας τακτικά για να μειώσετε τις πιθανότητες σπατάλης συστατικών και τροφίμων. Το να γίνετε ένα εστιατόριο μηδενικών απορριμμάτων συνεπάγεται την κατανόηση του πόσα αποθέματα πρέπει να παραγγείλετε. Οι φλούδες λαχανικών, τα υπολείμματα και τα υπολείμματα τροφών μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη δημιουργία κομπόστ που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη βελτίωση της ποιότητας του εδάφους. Αν αυτό που τρώμε καθορίζει την υγεία μας, ας φάμε αληθινό, φυσικό, προσεκτικά προετοιμασμένο φαγητό και ας γιορτάσουμε την ευημερία μας!</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	D'Eco Bar&Restaurant
<b>Εταιρεία/Ίδρυμα</b>	
<b>Διεύθυνση/Ίστότοπος</b>	Δομίνικονου 15, Βίλνιους, Λιθουανία
<b>Τηλέφωνο</b>	+370 65054458
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	restaurantdeco@gmail.com



## Παραγωγή

<b>ΜΗΔΕΝΙΚΗ ΣΚΑΒΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΓΙΑ ΜΑΘΗΤΕΣ</b>	
Στοιχείο	Θέματα πολιτικής
Τύπος βασικής ενέργειας	<u>Παραγωγή</u>
Πεδίο εφαρμογής	2. <u>Αποκατάσταση</u> 3. Ξενοδοχείο
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Η δέσμευση της Sodexo να καταπολεμήσει τη σπατάλη τροφίμων παρέχοντας επισιτιστική βοήθεια στους μαθητές έγινε στις 22 Μαρτίου 2021, με την εισαγωγή των καλαθιών γευμάτων.
Στοχευμένο κοινό	Σε όλους τους ιδιοκτήτες εστιατορίων
Πεδίο	Προπόνηση γενικά
Εισαγωγή	Οι μαθητές πλήττονται πολύ από τις συνέπειες της υγειονομικής κρίσης. Οι πιο επισφαλείς φοιτητές, που στερούνται τις φοιτητικές θέσεις εργασίας που τους επέτρεπαν να τα βγάλουν πέρα, δυσκολεύονται να καλύψουν τις ανάγκες τους, είτε πρόκειται για χρηματοδότηση των σπουδών τους, είτε για εύρεση στέγης είτε για τροφή. Για να τους βοηθήσει, η Sodexo αποφάσισε να ενώσει τις δυνάμεις της με τους Phenix και Too Good To Go, δύο σημαντικούς παίκτες στον αγώνα κατά των απορριμμάτων, για να τους παράσχει επισιτιστική βοήθεια σε πολλές γαλλικές πόλεις.
Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης	Sodexo (θυγατρική Sogeres), Too Good To Go, Phenix, φοιτητικοί σύλλογοι
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη	Στη Γαλλία
Συμφραζόμενα	Για πολλά χρόνια, η Sodexo είναι πολύ αφοσιωμένη στον αγώνα κατά της πείνας και της σπατάλης τροφίμων. Από το 1996, η Sodexo, μέσω του μη κερδοσκοπικού της οργανισμού Stop Hunger, καταπολεμά την πείνα σε όλο τον κόσμο. Στη Γαλλία, αναδιανέμει τρόφιμα και απούλητα γεύματα σε ενώσεις όπως το Restos du Cœur, η Γαλλική Ομοσπονδία Τραπεζών Τροφίμων και τοπικές ενώσεις επισιτιστικής βοήθειας σε όλη τη Γαλλία και καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Το 2019, οι κεντρικές κουζίνες της Sodexo διένειμαν 115 τόνους πλεονάζοντος φαγητού, που ισοδυναμεί με περισσότερα από 210.000 γεύματα, στους πιο μειονεκτούντες.
Σκοπός	Σε ένα πλαίσιο όπου η επισφάλεια των φοιτητών έχει αυξηθεί σημαντικά, η Sodexo, ως παίκτης στον τομέα της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, δεσμεύεται να τους υποστηρίξει. Μέσω αυτής της πρωτοβουλίας, μαζί με το Phenix και το Too Good To Go, θα επιτρέψουν στους μαθητές να έχουν πρόσβαση σε υγιεινά και ποικίλα γεύματα μαγειρεμένα από τους σεφ μας, είτε δωρεάν είτε σε μειωμένη τιμή. Αυτή η δράση αποτελεί επίσης μέρος της δέσμευσής τους για την καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων.
Περιγραφή της πρακτικής	Για να υποστηρίξουν μαθητές που πλήττονται από την κρίση υγείας και αγωνίζονται να τραφούν, η Sodexo και η θυγατρική της Sogeres ένωσαν τις δυνάμεις τους με τους Phenix και Too Good To Go, δύο παίκτες στον αγώνα

	<p>κατά της σπατάλης τροφίμων. Η επιχείρηση ξεκίνησε στις 22 Μαρτίου και περιλαμβάνει δωρεές σε συλλόγους που διανέμουν γεύματα σε μαθητές και πώληση καλαθιών γευμάτων σε μειωμένες τιμές στους μαθητές.</p>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<p>Σχεδόν 2.000 γεύματα την εβδομάδα θα μπορούσαν να απευθύνονται σε μαθητές, π.χ.: 500 έως 1.000 εβδομαδιαία γεύματα που προσφέρονται μέσω τοπικών ενώσεων και Phenix, και 450 καλάθια (το ισοδύναμο των 1.100 γευμάτων που προσφέρονται κάθε εβδομάδα) με μειωμένο κόστος μέσω της εφαρμογής Too Good To Go</p> <p>Από το 2018, η δράση της Sodexo σε συνεργασία με την Too Good To Go έχει σώσει σχεδόν 10.000 καλάθια από τον κάδο.</p>
<b>Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν τα απόβλητα;</b>	<p>Δύο λύσεις για τη διανομή γευμάτων</p> <p><b>Με την υποστήριξη των τοπικών φοιτητικών συλλόγων και του Phenix :</b> Για πρώτη φορά, η Phenix θα συνδέσει τις κεντρικές κουζίνες του Sodexo με φοιτητικούς συλλόγους σε περίπου δεκαπέντε πόλεις της Γαλλίας για να διανείμουν τα απούλητα τρόφιμα τους στους φοιτητές. Χάρη στην τεχνολογική του πλατφόρμα και το δίκτυο των 1.500 συνεργαζόμενων ενώσεων, η Phenix θα διασφαλίσει την επιμελητεία, την ιχνηλασιμότητα και την ποιότητα των δωρεών για τα εκτιμώμενα 500 έως 1.000 γεύματα που θα προσφέρει η Sodexo κάθε εβδομάδα. Οι μαθητές θα έχουν πρόσβαση σε δωρεάν ορεκτικά, κύρια πιάτα και επιδόρπια, μαγειρεμένα από σεφ της Sodexo και που διανέμονται τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα από τοπικούς φοιτητικούς συλλόγους.</p> <p><b>Μέσω της εφαρμογής Too Good To Go για να συλλέξετε καλάθια γευμάτων απευθείας από τις κουζίνες Sodexo :</b> Το Too Good To Go θα προσφέρει καλάθια γευμάτων αφιερωμένα στους μαθητές με την εφαρμογή του για τρεις μήνες. Κάθε καλάθι θα αποτελείται από 2 ή 4 πλήρη γεύματα που περιλαμβάνουν ορεκτικό, κυρίως πιάτο με συνοδευτικό και επιδόρπιο και θα προσφέρεται με 2 και 4 ευρώ αντίστοιχα, δηλαδή 1 ευρώ το γεύμα. Τα καλάθια μπορούν να παραλάβουν οι μαθητές από μια από τις 24 κεντρικές κουζίνες Sodexo που συμμετέχουν στην επιχείρηση σε όλη τη Γαλλία, με την επίδειξη της φοιτητικής τους κάρτας. 450 καλάθια, που ισοδυναμούν με 1.100 γεύματα, θα πρέπει να αποθηκεύονται κάθε εβδομάδα από τους μαθητές.</p>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<p>Να έχετε ένα σύστημα logistics που επιτρέπει τη διανομή της ροής των γευμάτων βασισμένη σε συνεργάτες όπως το Too Good To Go ή το Phenix. Καθώς και τοπικοί παράγοντες όπως οι φοιτητικοί σύλλογοι που μπορούν να οργανώσουν ένα τέτοιο σχήμα σε εθελοντική βάση.</p>
<b>Περιορισμοί</b>	<p>Ο τομέας της εστίασης υπόκειται σε συγκεκριμένη και πολύ σημαντική νομοθεσία όσον αφορά την υγιεινή, την ποιότητα και την ιχνηλασιμότητα, επομένως είναι σημαντικό ακόμη και στο πλαίσιο του δώρου της εξουσίας, όχι μόνο ο ίδιος αλλά και οι συνεργάτες του να φέρουν την ίδια εγγύηση ποιότητας</p>
<b>Διδάγματα</b>	<p>Αυτή η καλή πρακτική έδωσε τη δυνατότητα στη Sodexo να γίνει πραγματικός παίκτης σε οικολογικά υπεύθυνες συμπεριφορές στον τομέα της συλλογικής εστίασης, να είναι αλληλέγγυος και να ενισχύσει τους δεσμούς με τους τοπικούς εταίρους.</p>

<b>Βιωσιμότητα</b>	Υπάρχει πραγματική ανάγκη να σταματήσουμε να πετάμε ό,τι μπορεί να καταναλωθεί και η Sodexo είναι πραγματικά αφοσιωμένη σε αυτήν την προσέγγιση από το 2018 και δεν έχει καμία πρόθεση να αλλάξει την προκατάληψη της.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Η δωρεά τροφίμων μπορεί να μεταφερθεί σε οποιοδήποτε τομέα της ζωής: στη δουλειά, στο σπίτι, στο σχολείο.
<b>συμπέρασμα</b>	Η εμπλοκή μιας ομάδας όπως η Sodexo, η οποία έχει διεθνή επιρροή, είναι μια ευκαιρία να αλλάξουμε συνήθειες και να γίνουμε πιο οικολογικοί και κατά των απορριμμάτων. Το οικονομικό τους βάρος είναι μια ευκαιρία να επιφέρουν πραγματική αλλαγή στον τομέα της διαχείρισης και ανάκτησης απορριμμάτων στον κλάδο της εστίασης δίνοντας το παράδειγμα.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	<a href="https://www.stop-hunger.org/fr/home.html">https://www.stop-hunger.org/fr/home.html</a> <a href="https://fr.sodexo.com/home.html">https://fr.sodexo.com/home.html</a> <a href="https://www.sogeres.fr/">https://www.sogeres.fr/</a> <a href="https://toogoodtogo.fr/fr">https://toogoodtogo.fr/fr</a> <a href="https://www.restauration21.fr/restauration21/2021/03/sodexo-se-mobilise-avec-phenix-et-too-good-to-go-pour-apporter-une-aide-alimentaire-aux-%C3%A9tudiants.html">https://www.restauration21.fr/restauration21/2021/03/sodexo-se-mobilise-avec-phenix-et-too-good-to-go-pour-apporter-une-aide-alimentaire-aux-%C3%A9tudiants.html</a> <a href="https://www.neorestauration.com/article/sodexo-se-mobilise-avec-phenix-et-too-good-to-go-pour-apporter-une-aide-alimentaire-aux-etudiants,56478">https://www.neorestauration.com/article/sodexo-se-mobilise-avec-phenix-et-too-good-to-go-pour-apporter-une-aide-alimentaire-aux-etudiants,56478</a>
<b>Γλώσσες)</b>	γαλλική γλώσσα
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια λεπτομερή περιήληψη της τεχνικής/μεθόδου.</b>	<p>Για να υποστηρίξουν φοιτητές που πλήττονται από την κρίση υγείας και αγωνίζονται να τραφούν, η Sodexo και η θυγατρική της Sogeres ένωσαν τις δυνάμεις τους με τους Phenix και Too Good To Go, δύο παίκτες στον αγώνα κατά της σπατάλης τροφίμων. Η επιχείρηση ξεκίνησε στις 22 Μαρτίου και περιλαμβάνει δωρεές σε συλλόγους που διανέμουν γεύματα σε μαθητές και πώληση καλαθιών γευμάτων σε μειωμένες τιμές στους μαθητές.</p> <p>Σχεδόν 2.000 γεύματα την εβδομάδα θα μπορούσαν να απευθύνονται σε μαθητές, π.χ.: 500 έως 1.000 εβδομαδιαία γεύματα που προσφέρονται μέσω τοπικών ενώσεων και Phénix, και 450 καλάθια (το ισοδύναμο των 1.100 γευμάτων που προσφέρονται κάθε εβδομάδα) με μειωμένο κόστος μέσω της εφαρμογής Too Good To Go</p> <p>Από το 2018, η δράση της Sodexo σε συνεργασία με την Too Good To Go έχει σώσει σχεδόν 10.000 καλάθια από τον κάδο.</p> <p>Δύο λύσεις για τη διανομή γευμάτων:</p> <p><b>Με την υποστήριξη των τοπικών φοιτητικών συλλόγων και του Phenix :</b>          Για πρώτη φορά, η Phenix θα συνδέσει τις κεντρικές κουζίνες της Sodexo με φοιτητικούς συλλόγους σε περίπου δεκαπέντε πόλεις της Γαλλίας για να διανείμουν τα απούλητα τρόφιμα τους στους φοιτητές.</p> <p><b>Μέσω της εφαρμογής Too Good To Go για να συλλέξετε καλάθια γευμάτων απευθείας από τις κουζίνες Sodexo :</b>          Το Too Good To Go θα προσφέρει καλάθια γευμάτων αφιερωμένα στους μαθητές με την εφαρμογή του για τρεις μήνες. Κάθε καλάθι θα αποτελείται από 2 ή 4 πλήρη γεύματα που περιλαμβάνουν ορεκτικό, κυρίως πιάτο με συνοδευτικό και επιδόρπιο και θα προσφέρεται με 2 και 4 ευρώ αντίστοιχα, δηλαδή 1 ευρώ το γεύμα.</p>

<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	SODEXO
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	ΣΟΓΕΡΕΣ
<b>Διεύθυνση/ιστοσελίδα</b>	<a href="https://www.sogeres.fr/contact/">https://www.sogeres.fr/contact/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ :</b>	

Ένας οικολογικά υπεύθυνος σεφ	
Στοιχείο	Θέματα πολιτικής
Τύπος βασικής ενέργειας	<u>Παραγωγή</u>
Πεδίο εφαρμογής	<ol style="list-style-type: none"> <li><u>Αποκατάσταση</u></li> <li>Ξενοδοχείο</li> </ol>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	<p>Το 2019, η La Botte d'Asperges τιμήθηκε με την ετικέτα «Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants». Ο Stéphane Bureau, ο οποίος είναι ο σεφ του εστιατορίου στο Contres στην περιοχή Loir-et-Cher, ανέλαβε τη διαχείριση του εστιατορίου και ανέλαβε μια οικολογικά υπεύθυνη μετάβαση. Αυτό σημαίνει να κάνετε καλό κύκλο εργασιών, αλλά και να αναλάβετε την ευθύνη για τον κοινωνικό και περιβαλλοντικό αντίκτυπό του. Για να γίνει αυτό, το εστιατόριο εφαρμόζει μέτρα για τη μείωση του αποτυπώματος άνθρακα και την προώθηση της βιώσιμης κατανάλωσης.</p>
Στοχευμένο κοινό	Σε όλους τους ιδιοκτήτες εστιατορίων
Πεδίο	Προπόνηση γενικά
Εισαγωγή	<p>Το να είσαι οικολογικά υπεύθυνο εστιατόριο σημαίνει να υιοθετείς την οικολογία στο εστιατόριό σου!</p> <p>Για να το πετύχει αυτό, το εστιατόριο εφαρμόζει μέτρα για τη μείωση του αποτυπώματος άνθρακα και την προώθηση της βιώσιμης κατανάλωσης. Χρησιμοποιεί συστήματα και υλικά βιώσιμης διαχείρισης και προσφέρει γαστρονομία που βασίζεται στην καλή διαβίωση των ζώων και στα αειφόρα γεωργικά προϊόντα.</p> <p>Σαφώς, η μετατροπή ενός παραδοσιακού εστιατορίου σε ένα οικολογικά υπεύθυνο είναι μια σημαντική αλλαγή, που περιλαμβάνει την επανεξέταση των περισσότερων από τις τρέχουσες πρακτικές διαχείρισης και την αντικατάστασή τους με άλλες. Από την άλλη, τα οφέλη είναι σημαντικά.</p>
Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης	Stéphane Bureau, σεφ του εστιατορίου La Botte d'Asperges, συνεργάτες και τοπικοί παραγωγοί
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη	Στη Γαλλία
Συμφραζόμενα	<p>Ο κλάδος των εστιατορίων γίνεται όλο και πιο φιλικός προς το περιβάλλον, αυτό είναι γεγονός! Η οικολογική τάση, γνωστή και ως «οικολογική», κάνει το δρόμο της σε πολλά εστιατόρια. Πράγματι, οι ιδιοκτήτες εστιατορίων ανησυχούν όλο και περισσότερο για τον αντίκτυπο της δραστηριότητάς τους στο περιβάλλον.</p> <p>Οι καταναλωτές διαδραματίζουν επίσης σημαντικό ρόλο σε αυτή την αλλαγή. Τώρα απαιτούν από τις διάφορες βιομηχανίες να δώσουν μεγαλύτερη προσοχή στις περιβαλλοντικές επιπτώσεις τους και να κινούνται περισσότερο προς τα πράσινα εστιατόρια. Με άλλα λόγια, υπάρχει κάθε λόγος για τους εστιατορείους να προσαρμοστούν σε αυτή τη νέα ζήτηση σε όλο τον κόσμο.</p>

<p><b>Σκοπός</b></p>	<p>Υπάρχουν δύο λόγοι για τους οποίους ένας ιδιοκτήτης εστιατορίου μπορεί να θέλει να γίνει πράσινο: επειδή είναι μια τάση που προσελκύει πολλούς πελάτες και, κυρίως, επειδή είναι σημαντικό να συμβάλει στην προστασία του πλανήτη μας.</p> <p>Επομένως, οι στόχοι μπορεί να είναι πολλαπλοί και διαφορετικοί, αλλά για το εστιατόριο La Botte d'Asperges είναι κυρίως: η ταξινόμηση και η ανάκτηση αυτών των απορριμμάτων, η μείωση της κατανάλωσης ενέργειας και η εργασία σε βραχυκύκλωμα.</p>
<p><b>Περιγραφή της πρακτικής</b></p>	<p>Ενεργώντας σε όλα τα επίπεδα της εργασιακής διαδικασίας ενός εστιατορίου, από την αγορά έως την επεξεργασία απορριμμάτων, ελαχιστοποιώντας τις απώλειες, ανάκτηση, προσαρμογή και ανάπτυξη νέων συνηθειών</p>
<p><b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b></p>	<p>Αυτή η πρακτική είναι ποσοτικοποιήσιμη από οικονομική και ογκομετρική άποψη, αλλά είναι επίσης ποιοτική όσον αφορά το δίκτυο που δημιουργείται τοπικά και την καλή εικόνα της επωνυμίας που δημιουργεί, η οποία επέτρεψε στο εστιατόριο να αποκτήσει την ετικέτα "Eco-Challenge για τεχνίτες, εστιατορές και εμπόρους". το 2019.</p>
<p><b>Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν τα απόβλητα;</b></p>	<p><b>Διαλογή και ανακύκλωση απορριμμάτων</b></p> <p>Οι πρώην ιδιοκτήτες των χώρων δεν διαλέγουν ιδιαίτερα τα απορρίμματά τους και πέταξαν το ισοδύναμο 4 μεγάλων δοχείων, σήμερα με την εφαρμογή της επιλεκτικής διαλογής (με σωστό διαχωρισμό των υπολειμμάτων, οργανώνοντας και διαχειριζόμενοι τη συλλογή τους με τον κατάλληλο τρόπο) κατά μέσο όρο σε 3 μικρούς κάδους.</p> <p>Για τα οργανικά απόβλητα τα εμπιστεύεται στα 3 πρόβατα και τις κότες τους</p> <p><b>Μειώστε τις πλαστικές συσκευασίες</b></p> <p>Αντικαταστήστε σθεναρά τη χρήση πλαστικού με κομποστοποιήσιμες βιοδιασπώμενες σακούλες</p> <p><b>Μείωση της κατανάλωσης ενέργειας</b></p> <p>Όσον αφορά την ενέργεια, χρησιμοποιούν πολύ λίγο αέριο και βελτιστοποιούν τους φούρνους όσο το δυνατόν περισσότερο (χρησιμοποιούν επίσης λιγότερο ενεργοβόρες μεθόδους μαγειρέματος). Όλοι οι λαμπτήρες τους είναι χαμηλής κατανάλωσης και το χαρτί της κάρτας ανακυκλώνεται</p> <p><b>Εργασία σε βραχυκύκλωμα</b></p> <p>Το εστιατόριο έχει συνεργασίες με τοπικούς παραγωγούς για να προσπαθήσει να προσθέσει αξία σε προϊόντα που δεν μπορούν να χρησιμοποιήσουν. Για παράδειγμα, συνειδητοποίησαν ότι τα κέικ θα μπορούσαν να παρασκευαστούν με τα χρησιμοποιημένα δημητριακά που παράγονται από την παραγωγή τοπικών μπύρας. Ως εκ τούτου, ο ιδιοκτήτης του εστιατορίου δημιούργησε μια συνεργασία με τον παραγωγό μπύρας: ανακτά τα ξηλωμένα σιτάρια, τα στεγνώνει και στη συνέχεια τα μετατρέπει σε αλεύρι για να δημιουργήσει κέικ!</p> <p>Αυτό που ενδιαφέρει τον σεφ είναι η φιλοσοφία πίσω από τα προϊόντα που καλλιεργούνται. Για αυτόν, ο στόχος είναι να έχει προϊόντα που αντιπροσωπεύουν καλά την περιοχή του και είναι άψογης ποιότητας, ώστε να μπορεί να τα αξιοποιήσει στο έπακρο στο τέλος της αλυσίδας.</p>
<p><b>Παράγοντες επιτυχίας</b></p>	<p>Δείτε περιέργεια, ενδιαφέρον για καλές πρακτικές που χρησιμοποιούνται εδώ κι εκεί και δημιουργικότητα για να δοκιμάσετε νέες λειτουργίες, να εκμεταλλευτείτε νέες δυνατότητες</p>



<b>Περιορισμοί</b>	<i>Συνεχίστε να προχωράτε καθημερινά σε αυτές τις καλές πρακτικές, παραμένοντας στο καλό μέτρο που συνεπάγεται οι οικονομικοί περιορισμοί</i>
<b>Διδάγματα</b>	<i>Η επαφή τόσο με τους παραγωγούς όσο και με τους πελάτες δημιουργεί έναν στέρεο κοινωνικό ιστό και επιτρέπει την εκμετάλλευση πολλών προϊόντων της περιοχής αποφεύγοντας παράλληλα τη σπατάλη τροφίμων των καλλιεργούμενων προϊόντων. Κάθε νέα μικρή χειρονομία, η ιδέα είναι ένα βήμα παραπέρα προς την οικολογία, η κοινή λογική είναι συχνά μια επιστροφή στην οικολογική συμπεριφορά</i>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<i>Ο σεφ συνεχίζει να σημειώνει πρόοδο στον τομέα της οικολογίας σε καθημερινή βάση, καθώς αυτός έχει γίνει τρόπος εργασίας και είναι επίσης η τηλεκάρτα, η εικόνα της επωνυμίας που έχει δώσει στο εστιατόριό του.</i>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<i>Το να γίνεις «πράσινο» μπορεί να μεταφερθεί σε οποιονδήποτε τομέα της ζωής: στο γραφείο, στο σπίτι, στο σχολείο.</i>
<b>συμπέρασμα</b>	<i>Συνεχίστε να κάνετε το μέρος σας βρίσκοντας εναλλακτικές λύσεις για το πλαστικό ξανά και ξανά και επιτυγχάνετε μηδενικά απόβλητα καλλιεργώντας όσο το δυνατόν στενότερα, μεταποιώντας προϊόντα που καλλιεργούνται στη γύρω περιοχή και εξετάζοντας την αλυσίδα από προϊόν σε πιάτο, συμπεριλαμβανομένων και των τοπικών παραγόντων</i>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	<a href="https://www.labottedasperges.com/">https://www.labottedasperges.com/</a> <a href="http://www.valeco41.fr/pdf/guide%202019-2020.pdf">http://www.valeco41.fr/pdf/guide%202019-2020.pdf</a> <a href="https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/restaurant-eco-responsable">https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/restaurant-eco-responsable</a> <a href="https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/temoignages/parcours-dun-chef-eco-responsable-rencontre-avec-stephane-bureau-chef-du">https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/temoignages/parcours-dun-chef-eco-responsable-rencontre-avec-stephane-bureau-chef-du</a>
<b>Γλώσσες)</b>	γαλλική γλώσσα
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια λεπτομερή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου.</b>	<i>Το 2019, η La Botte d'Asperges τιμήθηκε με την ετικέτα «Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants». Ο Stéphane Bureau, ο οποίος είναι ο σεφ του εστιατορίου στο Contres στην περιοχή Loir-et-Cher, ανέλαβε τη διαχείριση του εστιατορίου και ανέλαβε μια οικολογικά υπεύθυνη μετάβαση. Αυτό σημαίνει να κάνετε καλό κύκλο εργασιών, αλλά και να αναλάβετε την ευθύνη για τον κοινωνικό και περιβαλλοντικό αντίκτυπό του. Για να γίνει αυτό, το εστιατόριο εφαρμόζει μέτρα για τη μείωση του αποτυπώματος άνθρακα και την προώθηση της βιώσιμης κατανάλωσης. Υπάρχουν δύο λόγοι για τους οποίους ένας ιδιοκτήτης εστιατορίου μπορεί να θέλει να γίνει πράσινο: επειδή είναι μια τάση που προσελκύει πολλούς πελάτες και, κυρίως, επειδή είναι σημαντικό να συμβάλει στην προστασία του πλανήτη μας. Επομένως, οι στόχοι μπορεί να είναι πολλαπλοί και διαφορετικοί, αλλά για το εστιατόριο La Botte d'Asperges είναι κυρίως: η ταξινόμηση και η ανακύκλωση αυτών των απορριμμάτων, η μείωση της κατανάλωσης ενέργειας και η εργασία σε βραχυκυκλώματα Η επαφή τόσο με τους παραγωγούς όσο και με τους πελάτες δημιουργεί έναν στέρεο κοινωνικό ιστό και επιτρέπει την εκμετάλλευση πολλών προϊόντων της περιοχής αποφεύγοντας παράλληλα τη σπατάλη τροφίμων των καλλιεργούμενων προϊόντων.</i>

	<i>Κάθε νέα μικρή χειρονομία, ιδέα είναι ένα βήμα παραπέρα προς την οικολογία, η κοινή λογική είναι συχνά μια επιστροφή στην οικολογική συμπεριφορά.</i>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Stéphane Bureau, Επικεφαλής
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	Εστιατόριο La Botte d'Asperges
<b>Διεύθυνση/ιστοσελίδα</b>	<a href="https://www.labottedasperges.com/">https://www.labottedasperges.com/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	02 54 79 50 49
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ :</b>	

Ο ΑΝΑΚΥΚΛΩΤΗΣ	
Στοιχείο	Θέματα πολιτικής
Τύπος βασικής ενέργειας	1. <u>Παραγωγή</u>
Πεδίο εφαρμογής	1. <u>Αποκατάσταση</u> 2. Ξενοδοχείο
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Βρίσκεται σε έναν πρώην σταθμό στον εσωτερικό περιφερειακό δρόμο στο 18ο διαμέρισμα, το ημερολόγιο του Recyclerie σημειώνεται με τα «τέσσερα Rs»: Επανεξετάστε τον τρόπο ζωής μας, Φυτέψτε ξανά την πόλη, Επισκευάστε ό,τι μπορεί να επισκευαστεί και Ανακυκλώστε τα απόβλητά μας. Αυτό το άτυπο καφέ-εστιατόριο σε ένα εξαιρετικό περιβάλλον διαθέτει ένα αστικό αγρόκτημα σχεδόν 1000μ <sup>2</sup> με κατσίκες και κοτόπουλα. Όλα τα φαγητά που σερβίρονται παρασκευάζονται επιτόπου με φρέσκα και τοπικά προϊόντα και αυτό το χαριτωμένο μέρος προσφέρει επίσης ένα ανοιχτό εργαστήριο, όπου μπορείτε να μάθετε να φτιάχνετε, να επισκευάζετε, να δημιουργείτε, να δανείζετε, να ανακυκλώνετε, να συναντάτε, να εξελίξεστε... Ένας πραγματικός χώρος για κοινή χρήση και ειρήνη, στη μέση της παριζιάνικης αναταραχής.
Στοχευμένο κοινό	Σε όλους τους ιδιοκτήτες εστιατορίων
Πεδίο	Προπόνηση γενικά
Εισαγωγή	Βρίσκεται σε έναν πρώην σιδηροδρομικό σταθμό στο Petite Ceinture που έχει αποκατασταθεί σε χώρο διαβίωσης, το REcyclerie στοχεύει να ευαισθητοποιήσει το κοινό για τις οικολογικές αξίες με διασκεδαστικό και θετικό τρόπο. - TA 3 R = ΜΕΙΩΣΗ - ΕΠΑΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ - ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ - Συnergατικές πρωτοβουλίες και «κάντο μόνος σου είναι αξίες που καθοδηγούν το σχεδιασμό του τόπου, την προσφορά προγραμματισμού και εστίασης. Στόχος του Recyclerie είναι να σέβεται το περιβάλλον μειώνοντας την κατανάλωση, ανακυκλώνοντας τα απόβλητα και επαναχρησιμοποιώντας αντί να τα πετάμε.
Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης	Η ένωση Les Amis Recycleurs (για όλη τη διαχείριση του προγραμματιστικού μέρους του χώρου, της φάρμας και του εργαστηρίου του René), η εταιρεία (για το κομμάτι του καφέ και της καντίνας) και το Ίδρυμα Veolia
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη	Στη Γαλλία, αλλά το μοντέλο έχει επίσης εξαχθεί στο Niamey του Νίγηρα (L'OASIS DE NIAMEY) και στο Durban στη Νότια Αφρική (LE BAOBAB DE DURBAN)
Συμφραζόμενα	Σε μια εποχή που η οικολογία εισβάλλει στις ζωές μας παντού, ο Stéphane Vatinel ήθελε να δημιουργήσει ένα τρίτο μέρος όπου οι άνθρωποι θέλουν να πάνε για να μοιραστούν την οικολογία. Ο χώρος είναι ανοιχτός καθημερινά από τις 8 το πρωί έως τα μεσάνυχτα. Η κύρια δραστηριότητα είναι το bar-restaurant, αλλά υπάρχει και οικολογική βιβλιοθήκη, εργαστήρια, συνέδρια και χώρος για DIY. Για τοπικό φαγητό, δεν μπορείτε να πλησιάσετε πολύ περισσότερο από αυτό, ο κήπος είναι κάτω από το εστιατόριο, όπου καλλιεργούνται πολλά από τα λαχανικά και τα βότανα που χρειάζονται για το μαγείρεμα. Στην ταράτσα υπάρχουν μελίσσια για τις μέλισσες, και κάτω τα ρέστα τρώνε τα κοτόπουλα.

<b>Σκοπός</b>	<p>Πρωώθηση συνεργατικών πρωτοβουλιών, ευαισθητοποίηση των «καταναλωτών», προώθηση της ανακύκλωσης..</p> <p>Πρωώθηση της κυκλικής και ευαίσθητης οικονομίας γύρω από τις αρχές της βιώσιμης ανάπτυξης</p>
<b>Περιγραφή της πρακτικής</b>	<p>Το κέντρο ανακύκλωσης προωθεί τις αρχές της υπεύθυνης κατανάλωσης, οι οποίες αντικατοπτρίζονται τόσο στην προσφορά του bar-restaurant, με βάση φρέσκα και εποχιακά προϊόντα, όσο και στις διάφορες εκδηλώσεις που προσφέρονται: εργαστήρια DIY, εκθέσεις, λαχανόκηποι κ.λπ.</p>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<p>Το Recyclerie έχει ήδη</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- δημιούργησε 60 θέσεις εργασίας στο Παρίσι</li> <li>- ανάκτηση περισσότερων από 7,2 τόνων απορριμμάτων σε κομπόστ</li> </ul>
<b>Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν τα απόβλητα;</b>	<p>Στη μέση των παρισινών προαστίων, μερικές κόττες εκτρέφονται στη μέση ενός λαχανόκηπου. Αυτό το μικρό νησί με πράσινο δεν είναι ένα αγρόκτημα αλλά ένα εστιατόριο: το La REcyclerie. Ο υπεύθυνος, Μάρτιν Λιοτ, καλλιεργεί καρότα, ραπανάκια, φράουλες και πιπεριές στη φάρμα του λίγα μόλις μέτρα από τους κεντρικούς δρόμους. Και για να στηρίξουν αυτό το οικολογικό εγχείρημα, οι κάτοικοι της γειτονιάς κάνουν το χατίρι τους. Ρίχνουν τα οργανικά τους απόβλητα στους κάδους κομποστοποίησης του εστιατορίου με αντάλλαγμα έναν καφέ στο μπαρ.</p> <p>Μια αφοσιωμένη ομάδα</p> <p>Καθημερινά παρασκευάζεται ένα πιάτο με λαχανικά από τον κήπο και όλα τα βότανα καλλιεργούνται στο χώρο. Κάποιοι θα έχουν ακόμη και την ευκαιρία να δοκιμάσουν το μέλι που λαμβάνεται απευθείας από τα μελίσσια του κήπου. Και δεν είναι μόνο αυτό. Μέρος των κερδών από το εστιατόριο θα διατεθεί για την επιδότηση των εργαστηρίων και των συνεδρίων που διοργανώνει η ομάδα REcyclerie για την ευαισθητοποίηση σε περιβαλλοντικά ζητήματα.</p> <p>Η υπηρεσία έχει σχεδιαστεί με συσκευασία χύδην, π.χ. το κρασί σερβίρεται από το γεμιστικό. Το σερβίρισμα κρασιού από τη δεξαμενή είναι και μια «οικολογική» και διασκεδαστική χειρονομία. Η Recyclerie επέλεξε λοιπόν να εγκαταστήσει τρεις δεξαμενές κρασιού από μικρούς Γάλλους παραγωγούς: κόκκινο, λευκό και ροζέ.</p> <p>Όλα τα έπιπλα είναι "Old is Gold", άρα μεταχειρισμένα</p>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<p>Δείξτε περιέργεια, ενδιαφέρον για τις καλές πρακτικές που χρησιμοποιούνται εδώ και εκεί, και δημιουργικότητα για να δοκιμάσετε νέες λειτουργίες, να εκμεταλλευτείτε νέες δυνατότητες παραμένοντας παιχνιδιάρικο για να παραμείνετε προσιτές στο ευρύ κοινό</p>
<b>Περιορισμοί</b>	<p>Να συνεχίσει να προσδύει καθημερινά σε αυτές τις καλές πρακτικές, παραμένοντας στο καλό μέτρο που συνεπάγεται τους οικονομικούς και διαχειριστικούς περιορισμούς ενός τέτοιου τύπου</p>
<b>Διδάγματα</b>	<p>Το κέντρο ανακύκλωσης πιστεύει ότι οικονομία και οικολογία μπορούν να συνεργαστούν και αυτό κάνουν σε καθημερινή βάση</p>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<p>Συνεχίστε να δημιουργείτε νέα κινούμενα σχέδια, να συμπεριλάβετε τοπικούς παράγοντες στη δέσμευσή τους και να εξάγετε σε άλλα μέρη</p>

<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Το να γίνεις «πράσινος» μπορεί να μεταφερθεί σε οποιονδήποτε τομέα της ζωής: στη δουλειά, στο σπίτι, στο σχολείο. Και αυτό το μέρος είναι ένας τόπος συνάντησης για μάθηση και αναπαραγωγή αλλού
<b>συμπέρασμα</b>	Αυτό το μέρος αποτελεί πρότυπο για όλες τις δομές που θέλουν να εμπνεόνται και θέλουν να στήσουν/ασκήσουν μια πιο φιλική προς το περιβάλλον δραστηριότητα. Προσφέρει από άκρο σε άκρο διαδικασίες σχεδιασμένες να περιλαμβάνουν το περιβάλλον σε όλες τις μορφές του με τον άνθρωπο
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπηγμένους</b>	<a href="https://www.larecyclerie.com/">https://www.larecyclerie.com/</a> <a href="#">La REcyclerie   LinkedIn</a> <a href="#">La Recyclerie - Περιβάλλον   Green Hotels Παρίσι (greenhotelparis.com)</a> <a href="#">Veolia Foundation - σπίτι</a>
<b>Γλώσσες)</b>	γαλλική γλώσσα
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια λεπτομερή περιήληψη της τεχνικής/μεθόδου.</b>	<p>Σε μια εποχή που η οικολογία εισβάλλει στις ζωές μας παντού, ο Stéphan Vatinel ήθελε να δημιουργήσει ένα τρίτο μέρος όπου οι άνθρωποι θέλουν να πάνε για να μοιραστούν την οικολογία. Ο χώρος είναι ανοιχτός καθημερινά από τις 8 το πρωί έως τα μεσάνυχτα. Η κύρια δραστηριότητα είναι το bar-restaurant, αλλά υπάρχει και οικολογική βιβλιοθήκη, εργαστήρια, συνέδρια και χώρος για DIY. Για τοπικό φαγητό, δεν μπορείτε να πλησιάσετε πολύ περισσότερο από αυτό, ο κήπος είναι κάτω από το εστιατόριο, όπου καλλιεργούνται πολλά από τα λαχανικά και τα βότανα που χρειάζονται για το μαγείρεμα. Στην ταράτσα υπάρχουν μελίσσια για τις μέλισσες, και κάτω τα ρέστα τρώνε τα κοτόπουλα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Προώθηση συνεργατικών πρωτοβουλιών, ευαισθητοποίηση των «καταναλωτών», προώθηση της ανακύκλωσης...</li> <li>• Προώθηση της κυκλικής και ευαίσθητης οικονομίας γύρω από τις αρχές της βιώσιμης ανάπτυξης</li> </ul> <p>Το Recyclerie καλλιεργεί καρότα, ραπανάκια, φράουλες και πιπεριές στη φάρμα του, λίγα μόλις μέτρα από τους κεντρικούς δρόμους. Και για να στηρίξουν αυτό το οικολογικό εγχείρημα, οι κάτοικοι της γειτονιάς κάνουν το χατίρι τους. Ρίχνουν τα οργανικά τους απόβλητα στους κάδους κομποστοποίησης του εστιατορίου με αντάλλαγμα έναν καφέ στο μπαρ. Καθημερινά παρασκευάζεται ένα πιάτο με λαχανικά από τον κήπο και όλα τα βότανα καλλιεργούνται στο χώρο. Κάποιοι θα έχουν ακόμη και την ευκαιρία να δοκιμάσουν το μέλι που λαμβάνεται απευθείας από τα μελίσσια του κήπου.</p> <p>Η υπηρεσία έχει σχεδιαστεί με χύμα συσκευασία και όλα τα έπιπλα είναι "Old is Gold", άρα μεταχειρισμένα</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Στεφάν Βατινέλ
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	Η Ανακύκλωση
<b>Διεύθυνση/ιστοσελίδα</b>	<a href="https://www.larecyclerie.com/">https://www.larecyclerie.com/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+33 1 42 57 58 49
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ :</b>	

ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΜΗΔΕΝΙΚΟΥ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ	
Στοιχείο	Θέματα πολιτικής
Τύπος βασικής ενέργειας	<u>Παραγωγή</u>
Πεδίο εφαρμογής	<ol style="list-style-type: none"> <li><u>Αποκατάσταση</u></li> <li>Ξενοδοχείο</li> </ol>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Εφαρμόστε μια προσέγγιση πραγματικών μηδενικών αποβλήτων στο περιβάλλον του καφέ-εστιατορίου για όλες τις δραστηριότητες που συνδέονται αυτήν την επιχείρηση. Σκεφτείτε και εφαρμόστε τα 3R και βρείτε τους καλύτερους συμβιβασμούς για να εγγυηθείτε ένα ικανοποιητικό επίπεδο μηδενικής παραγωγής απορριμμάτων
Στοχευμένο κοινό	Σε όλους τους ιδιοκτήτες εστιατορίων
Πεδίο	Προπόνηση γενικά
Εισαγωγή	<p>Τον Σεπτέμβριο του 2019, ο Gabriel Monzerol και οι συνεργάτες του θέλησαν να δημιουργήσουν ένα διαφορετικό έργο που να είναι πιο κοντά στις αξίες τους. Στόχος ήταν η ελαχιστοποίηση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος και των απορριμμάτων.</p> <p>Ενώ πολλά παντοπωλεία εργάζονται για τη μηδενική σπατάλη εδώ και αρκετά χρόνια, η πρακτική είναι πολύ πιο σπάνια στις εταιρείες εστίασης, καθώς στην περίπτωση αυτή το οργανωτικό βάρος πέφτει αποκλειστικά στο προσωπικό στην κουζίνα και τη στιγμή της εξυπηρέτησης και όχι στον τελικό καταναλωτή.</p>
Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης	Τοπικοί προμηθευτές, zero waste café Le 5e, Verdun, ο δήμος, εταιρείες συλλογής οργανικών ή ανακυκλωμένων απορριμμάτων
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη	Στον Καναδά (Μόντρεαλ)
Συμφραζόμενα	Η ευαισθητοποίηση για το κλίμα χτυπά όλο και περισσότερο τις πόρτες των εστιατορίων. Ως εκ τούτου, επιδιώκουν να ανταποκριθούν στην περιβαλλοντική κρίση προσπαθώντας να μειώσουν τη σπατάλη τροφίμων Έως και το 30% της παγκόσμιας παραγωγής σπαταλάται κάθε χρόνο, εκ των οποίων το 9% προέρχεται από τη βιομηχανία εστιατορίων και ξενοδοχείων, σύμφωνα με τον πίνακα québécoise sur la saine alimentation. Τα εστιατόρια μέσα και γύρω από το Μόντρεαλ δεν αποτελούν εξαίρεση
Σκοπός	Ξεκινήστε ένα κίνημα: αποδείξτε ότι τα μηδενικά απόβλητα είναι προσβάσιμα και για τις επιχειρήσεις και ότι ο καθένας μπορεί να το κάνει στο δικό του επίπεδο: μην είστε μόνοι, αλλά γίνετε μέρος ενός κινήματος
Περιγραφή της πρακτικής	<p><b>Αγορά χύμα</b> ( π.χ. μπαχαρικά, λαχανικά κ.λπ.) από τοπικούς συνεργάτες, διευκρινίζοντας ότι δεν θέλουν να χρησιμοποιήσουν συσκευασία, απλώς για να τοποθετήσουν τις καλλιέργειες απευθείας σε κουτιά.</p> <p>Για βότανα και φύτρα, προέρχονται από μια αστική φάρμα που καλλιεργεί φυτά υδροπονικά. Οι συνιδρυτές του Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher και Gabriel Roy Doyon, έχουν δημιουργήσει ένα εξαιρετικά τοπικό μοντέλο: διανύουν λιγότερο από 20 χιλιόμετρα και μπορούν να κάνουν παραδόσεις με ποδήλατο. Παραδίδουν τους βλαστούς</p>



	<p>τους στο έδαφος, σε δίσκους που μαζεύουν από τη μια στιγμή στην άλλη: τίποτα δεν χάνεται και όλα μαζεύονται.</p> <p>Για το λάδι (το οποίο χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα πατατών, ένα από τα πιο δημοφιλή πιάτα): δεν χρειάζεται να το αγοράσετε σε κονσέρβες, το πολύτιμο υγρό μεταφέρεται στο εστιατόριο με βυτιοφόρο, το οποίο ρίχνει το φορτίο του απευθείας στα 330 λίτρα του εστιατορίου Δεξαμενή. Αυτές οι δεξαμενές έχουν διάρκεια ζωής 20 χρόνια, σε αντίθεση με τα δοχεία των 16 λίτρων, τα οποία στη συνέχεια πετιούνται για ανακύκλωση.</p> <p><b>Αρνηθείτε και φτιάξτε το δικό σας</b></p> <p>Η ομάδα έπρεπε να κάνει διασταύρωση για ορισμένα φαγητά που ήταν αδύνατο να συμβιβασθούν με τη φιλοσοφία του εστιατορίου (όπως το <i>vollaille</i> που συχνά είναι υπερβολικά συσκευασμένο ή οι τορτίγιες που είναι σχεδόν αδύνατο να βρεθούν χύμα ή τα συστατικά του κοκτέιλ). Τέλος, ό,τι συσκευάζεται σε 10 από τους προμηθευτές που επέλεξαν να μην αγοράσουν και να φτιάξουν μόνοι τους. Επέλεξαν λοιπόν να φτιάξουν πολλά πράγματα στο σπίτι: τορτίγιες, ψωμί, κρουτόν και τριμμένη φρυγανιά... Ο σεφ φτιάχνει και τα δικά του λουκάνικα.</p> <p>Στο μπαρ, ο <i>michologist</i> Luca Langelier, συνιδιοκτήτης του εστιατορίου, φτιάχνει σπιτικά σιρόπια και χυμούς κάθε εποχή (για παράδειγμα με <i>cranberries</i>, παράγουν μεγάλες ποσότητες χυμού στο απόγειο της σεζόν, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιούν όλο το χρόνο)</p> <p>Στην τραπεζαρία δίνονται στους πελάτες χειροποίητες υφασμάτινες χαρτοπετσέτες αντί για χάρτινες. Και οι πατάτες σερβίρονται χωρίς λαδόκολλα στο καλάθι τους. Κατά τη γνώμη του Γκάμπριελ, αυτά είναι πολύ εύκολα πράγματα που πρέπει να αποφύγεις.</p> <p><b>Ανακύκλωση (ανακύκλωση):</b></p> <p>Ακόμη και τα έπιπλα και η διακόσμηση σχεδιάστηκαν με ανακυκλωμένα υλικά: ο πάγκος είναι κατασκευασμένος από δοκούς δαπέδου που είναι υπολείμματα εργοταξίου, οι πάγκοι είναι παλέτες από ανακυκλωμένο ξύλο και τα φωτιστικά από χρησιμοποιημένους σωλήνες.</p>
<p><b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b></p>	<p>Τα περισσότερα απόβλητά τους είναι κομπόστ, υπολείμματα τραπεζιού. Γεμίζουν δύο κάδους των 40 λίτρων κάθε εβδομάδα.</p> <p>Έχουν και ανακύκλωση, με χαρτόκουτα από κάποιες παραδόσεις.</p> <p>Για τα σκουπίδια, γεμίζουν μια μέση σακούλα κάθε τέσσερις έως έξι εβδομάδες.</p>
<p><b>Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν τα απόβλητα;</b></p>	<p>Όσον αφορά τον προϋπολογισμό, είναι αρκετά τυπικό: η εργασία είναι πιο ακριβή επειδή υπάρχουν περισσότερα πράγματα που πρέπει να κάνετε. Αλλά περιορίζοντας τα επεξεργασμένα προϊόντα και βελτιστοποιώντας κάθε συστατικό, καταφέρνουν να εξοικονομήσουν χρήματα.</p> <p>Το μενού, που αλλάζει εποχιακά, είναι με κιμωλία σε τεράστιες πλάκες. Τον Νοέμβριο του 2021, οι τιμές κυμαίνονται από ένα <i>routine</i> \$9 έως ένα πιάτο <i>vegan burger</i> \$19 με πλαϊνά.</p>
<p><b>Παράγοντες επιτυχίας</b></p>	<p>Γίνεται πολλή σκέψη από το στάδιο του σχεδιασμού του εστιατορίου, επειδή πρέπει να ρυθμίσετε διαδικασίες λειτουργίας που είναι ξεκάθαρες στους υπαλλήλους: αλλά μόλις το μηχάνημα είναι σε λειτουργία, αυτό απλώς συμβαίνει.</p> <p>Περιβάλλετε τον εαυτό σας με τοπικούς συνεργάτες που μοιράζονται τις ίδιες πεποιθήσεις</p>
<p><b>Περιορισμοί</b></p>	<p>Θα πρέπει να υπάρχει περισσότερη αμοιβαία υποστήριξη στην επιχείρηση εστιατορίων μηδενικών αποβλήτων. Είναι ήδη ένα αρκετά ανταγωνιστικό περιβάλλον. Υπάρχει περιθώριο για περισσότερη συνεργασία</p>

	Υπάρχει έλλειψη κινήτρων για την παραγωγή λιγότερων απορριμμάτων στη βιομηχανία. Πρώτον, η πόλη δεν συλλέγει κομπόστ από τις επιχειρήσεις, επομένως τα εστιατόρια πρέπει να στραφούν σε μια ιδιωτική υπηρεσία που συλλέγει το οργανικό υλικό κατά παραγγελία (και υπάρχουν πολλοί πάροχοι υπηρεσιών με πολύ διαφορετικές τιμές - πρέπει να επιλέξετε!) Η αποθήκευση του κομπόστ ενώ Η αναμονή για συλλογή μπορεί επίσης να δημιουργήσει προβλήματα υγείας
<b>Διδάγματα</b>	Όσον αφορά τη μείωση των απορριμμάτων, είναι καλύτερο να έχουν 1000 άτομα να το κάνουν άψογα παρά ένα άτομο να το κάνει τέλεια.
<b>Βιωσιμότητα</b>	Ξεκινήστε μια κίνηση Όταν ρωτήθηκε τι θα έλεγε ο Gabriel Monzerol στους ιδιοκτήτες εστιατορίων που θα ήθελαν να υιοθετήσουν την έννοια των μηδενικών αποβλήτων, είναι κατηγορηματικός: Πηγαίνετε! Δεν θέλουμε να είμαστε οι μόνοι. Θέλουμε να είναι κίνηση!
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Μια προσέγγιση και φιλοσοφία μηδενικών αποβλήτων μπορεί να μεταφερθεί σε οποιονδήποτε τομέα της ζωής: στο γραφείο, στο σπίτι, στο σχολείο.
<b>συμπέρασμα</b>	Το αποτέλεσμα αυτού του έργου δείχνει ότι είναι δυνατό, και αυτή είναι η θέληση των ιδρυτών της παμπ <i>Cale</i>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυγμένοι</b>	
<b>Γλώσσες)</b>	γαλλική γλώσσα
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια λεπτομερή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου.</b>	<p>Τον Σεπτέμβριο του 2019, ο Gabriel Monzerol και οι συνεργάτες του θέλησαν να δημιουργήσουν ένα διαφορετικό έργο που να είναι πιο κοντά στις αξίες τους. Στόχος ήταν η ελαχιστοποίηση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος και των απορριμμάτων.</p> <p>Ενώ πολλά παντοπωλεία εργάζονται για τη μηδενική σπατάλη εδώ και αρκετά χρόνια, η πρακτική είναι πολύ πιο σπάνια στις εταιρείες εστίασης, καθώς στην περίπτωση αυτή το οργανωτικό βάρος πέφτει αποκλειστικά στο προσωπικό στην κουζίνα και τη στιγμή της εξυπηρέτησης και όχι στον τελικό καταναλωτή.</p> <p>Στόχος τους: να ξεκινήσουν ένα κίνημα: να αποδείξουν ότι τα μηδενικά απόβλητα είναι προσβάσιμα και για τις επιχειρήσεις, και ότι ο καθένας μπορεί να το κάνει στο δικό του επίπεδο: να μην είναι μόνος αλλά να είναι μέρος ενός κινήματος</p> <p><b>Αγορά χύμα</b> ( π.χ. μπαχαρικά, λαχανικά κ.λπ.) από τοπικούς συνεργάτες, διευκρινίζοντας ότι δεν θέλουν να χρησιμοποιήσουν συσκευασία, απλώς για να τοποθετήσουν τις καλλιέργειες απευθείας σε κουτιά.</p> <p>Για βότανα και φύτρα, προέρχονται από μια αστική φάρμα που καλλιεργεί φυτά υδροπονικά. Οι συνιδρυτές του Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher και Gabriel Roy Doyon, έχουν δημιουργήσει ένα εξαιρετικά τοπικό μοντέλο: διανύουν λιγότερο από 20 χιλιόμετρα και μπορούν να κάνουν παραδόσεις με ποδήλατο. Παραδίδουν τους βλαστούς τους στο έδαφος, σε δίσκους που μαζεύουν από τη μια στιγμή στην άλλη: τίποτα δεν χάνεται και όλα μαζεύονται.</p> <p>Για το λάδι (το οποίο χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα πατατών, ένα από τα πιο δημοφιλή πιάτα): δεν χρειάζεται να το αγοράσετε σε κονσέρβες, το</p>

	<p>πολύτιμο υγρό μεταφέρεται στο εστιατόριο με βυτιοφόρο, το οποίο ρίχνει το φορτίο του απευθείας στα 330 λίτρα του εστιατορίου Δεξαμενή. Αυτές οι δεξαμενές έχουν διάρκεια ζωής 20 χρόνια, σε αντίθεση με τα δοχεία των 16 λίτρων, τα οποία στη συνέχεια πετιούνται για ανακύκλωση.</p> <p><b>Αρνηθείτε και φτιάξτε το δικό σας</b></p> <p>Η ομάδα έπρεπε να κάνει διασταύρωση για ορισμένα φαγητά που ήταν αδύνατο να συμβιβασθούν με τη φιλοσοφία του εστιατορίου (όπως το <i>vollaile</i> που είναι συχνά υπερβολικά συσκευασμένο ή οι τορτίγιες που είναι σχεδόν αδύνατο να βρεθούν χύμα ή τα συστατικά του κοκτέιλ). Τέλος, ό,τι συσκευάζεται σε 10 από τους προμηθευτές που επέλεξαν να μην αγοράσουν και να φτιάξουν μόνοι τους. Επέλεξαν λοιπόν να φτιάξουν πολλά πράγματα στο σπίτι: τορτίγιες, ψωμί, κρουτόν και τριμμένη φρυγανιά... Ο σεφ φτιάχνει και τα δικά του λουκάνικα.</p> <p>Στο μπαρ, ο <i>michologist</i> Luca Langelier, συνιδιοκτήτης του εστιατορίου, φτιάχνει σπιτικά σιρόπια και χυμούς κάθε εποχή (για παράδειγμα, με <i>cranberries</i>, παράγουν μεγάλες ποσότητες χυμού στο απόγειο της σεζόν, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιούν όλο το χρόνο)</p> <p>Στην τραπεζαρία δίνονται στους πελάτες χειροποίητες υφασμάτινες χαρτοπετσέτες αντί για χάρτινες. Και οι πατάτες σερβίρονται χωρίς λαδόκολλα στο καλάθι τους. Κατά τη γνώμη του Γκάμπριελ, αυτά είναι πολύ εύκολα πράγματα που πρέπει να αποφύγεις.</p> <p><b>Ανακύκλωση (ανακύκλωση):</b></p> <p>Ακόμη και τα έπιπλα και η διακόσμηση σχεδιάστηκαν με ανακυκλωμένα υλικά: ο πάγκος είναι κατασκευασμένος από δοκούς δαπέδου που είναι υπολείμματα εργοταξίου, οι πάγκοι είναι παλέτες από ανακυκλωμένο ξύλο και τα φωτιστικά από χρησιμοποιημένους σωλήνες.</p> <p>Είναι σημαντικό ο καθένας να ενεργεί στο δικό του επίπεδο και να θυμάται ότι όσον αφορά τη μείωση των απορριμμάτων, είναι καλύτερο να έχει 1000 άτομα να το κάνει άψογα παρά ένα άτομο να το κάνει τέλεια.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Γκάμπριελ Μονζερόλ
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	La Cale - παμπ zero waste
<b>Διεύθυνση/ιστοσελίδα</b>	<a href="https://www.la-cale.com/presse">https://www.la-cale.com/presse</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	514.360.0634
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ :</b>	info@la-cale.com

ΓΙΝΟΝΤΑΣ ΜΗΔΕΝΙΚΟΣ ΑΠΟΒΛΗΤΑ CATERER	
Στοιχείο	Θέματα πολιτικής
Τύπος βασικής ενέργειας	<u>Παραγωγή</u>
Πεδίο εφαρμογής	<u>Αποκατάσταση</u> Ξενοδοχείο
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Γίνε μηδενικός οργανισμός τροφοδοσίας απορριμμάτων χρησιμοποιώντας επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία: πώς να το κάνεις στην πράξη με τη συμβουλή 3 εταιρειών του χώρου
Στοχευμένο κοινό	Σε όλους τους ιδιοκτήτες εστιατορίων
Πεδίο	Προπόνηση γενικά
Εισαγωγή	Η επιθυμία να στραφούν σε επαναχρησιμοποιήσιμα δοχεία για μια επιχείρηση εστίασης μπορεί να θεωρηθεί ως ζήτημα ηθικής ή επειδή γνωρίζουμε ότι τα απόβλητα εισβάλλουν στους ωκεανούς και ότι η διαχείριση και η ανακύκλωσή τους κοστίζει χρήματα στις κοινότητες, και συνεπώς στους επαγγελματίες και τους πολίτες - και ότι πρέπει επομένως να μειωθεί. Αλλά πάνω απ' όλα, αν κοιτάξουμε προσεκτικά το θέμα, μπορούμε να δούμε ότι η εργασία με επαναχρησιμοποιήσιμα δοχεία δεν είναι τόσο περίπλοκη και μπορεί ακόμη και να αποφέρει πολλά πλεονεκτήματα σε έναν catering: αυτό είναι το feedback που λάβαμε από τους 3 συνεργάτες Les Empotés, Meal Merci και The Good Place
Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης	Τρεις συνεργάτες Les Empotés, Meal Merci και The Good Place , εταιρεία RECONCIL
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη	Στη Γαλλία
Συμφραζόμενα	<p>Στη Γαλλία παράγονται σχεδόν 350 εκατομμύρια τόνοι απορριμμάτων κάθε χρόνο, ή περίπου 11 τόνοι κάθε δευτερόλεπτο. Μόνο ο τομέας παράδοσης κατ' οίκον παρήγαγε περισσότερα από 600 εκατομμύρια τεμάχια συσκευασίας μίας χρήσης στη Γαλλία το 2019.</p> <p>Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η Reconcil αναπτύσσει βρόχους επαναχρησιμοποίησης για να καταστήσει δυνατή τη μηδενική κατανάλωση απορριμμάτων εκτός σπιτιού και να προωθήσει τα επαναχρησιμοποιήσιμα δοχεία όταν μπορούν να αντικαταστήσουν τα μιας χρήσης.</p> <p>Όσον αφορά τους 3 εταίρους:</p> <p>Η Les Empotés παραδίδει εταιρικούς δίσκους μεσημεριανού γεύματος σε γυάλινα βάζα. Από την αρχή, το 2019, η χρήση επαναχρησιμοποιήσιμων δοχείων ήταν μέρος του έργου.</p> <p>- Το Meal Merci παραδίδει επίσης δίσκους γευμάτων σε εταιρείες σε γυάλινα βάζα και προσφέρει επίσης υπηρεσία catering εκδηλώσεων. Όπως και το Les Empotés, η χρήση επαναχρησιμοποιήσιμων δοχείων αποτελεί μέρος του DNA της εταιρείας και αποτελεί μέρος μιας ευρύτερης οικολογικά υπεύθυνης προσέγγισης: χρήση εποχιακών και τοπικών προϊόντων, παράδοση με ποδήλατο κ.λπ.</p> <p>- Το Good Place δημιουργεί καφετέριες σε εταιρείες και προσφέρει μέρος των γευμάτων σε επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία.</p>

Σκοπός	Κάθε χρόνο αποφεύγονται περισσότερες συσκευασίες μιας χρήσης σε σχέση με το προηγούμενο έτος και εκδημοκρατίζεται η χρήση της επαναχρησιμοποίησης σε συσκευασίες τροφίμων.
Περιγραφή της πρακτικής	<p><b>Η οργάνωση του μηδενικού τροφοδοτικού :</b> το κλειδί της επιτυχίας</p> <p>Η πρώτη παρατήρηση που συμμερίζονται οι τρεις εταίροι είναι ότι τα επαναχρησιμοποιήσιμα εμπορευματοκιβώτια απαιτούν πολλά logistics. Ενώ οι δίσκοι μιας χρήσης είναι όλοι ελαφροί, στοιβάζονται χωρίς να πιάνουν χώρο και εξαφανίζονται από τη ζωή σας τη στιγμή που ο πελάτης φύγει, τα γυάλινα βάζα ή τα πλαστικά επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία είναι βαρύτερα, καταλαμβάνουν περισσότερο χώρο, πρέπει να παραληφθούν δύο φορές (παράδοση και επιστροφή) , και πλύθηκε. Με άλλα λόγια: περισσότερη οργάνωση, περισσότερη αποθήκευση, περισσότερος χειρισμός και τελικά περισσότερος χρόνος εργασίας.</p> <p>Ωστόσο, οι τρεις εταίροι συμφωνούν σε ένα πράγμα: το μεγαλύτερο καθήκον είναι να βρεθεί ένας οργανισμός που να λειτουργεί. Και για αυτό, ειδικά όταν ξεκινάτε να τα χρησιμοποιείτε, <b>χρειάζεστε χρόνο και προβληματισμό για να βρείτε νέες διαδικασίες και να αλλάξετε τις συνήθειές σας.</b></p> <p>Επομένως, κάθε catering μπορεί να βρει τον δικό του τρόπο εργασίας με εμπειρία, αλλά οι συνεργάτες μας συμφωνούν σε δύο τρόπους για να απλοποιήσουν τη ζωή:</p> <p><b>Περιβάλλουμε τους εαυτούς μας με παρόχους υπηρεσιών</b> , ιδιαίτερα για το πλύσιμο και τη μεταφορά εμπορευματοκιβωτίων. Και οι τρεις είναι πελάτες της υπηρεσίας πλυσίματος δοχείων επαναχρησιμοποιήσιμων.</p> <p>Για τη Mathilde of Meal Merci, το μυστικό είναι να κάνει όλο αυτόν τον χειρισμό κερδοφόρο, παραδίδοντας πολλά γεύματα σε ένα μέρος. Για παράδειγμα, σε μια εταιρεία!</p>
Αποτελέσματα της πρακτικής	<p>Επιστροφή στην κουζίνα, τίποτα άλλο από την κουζίνα!</p> <p>Μια άλλη πτυχή που καλωσορίζουν οι τρεις εταίροι είναι η επιστροφή στη βασική τους δραστηριότητα: το μαγείρεμα και όχι ο χειρισμός ή η διαχείριση αποθεμάτων κοντέινερ, καθώς όλα τα logistics (πλύσιμο, παράδοση) αναλαμβάνονται από έναν ή περισσότερους παρόχους υπηρεσιών.</p> <p>Και, το εποχικό κεράσι πάνω από το πράσινο κέικ, αυτά τα νέα δοχεία μας επιτρέπουν να πειραματιστούμε με νέους τρόπους διαμόρφωσης του φαγητού, δίνοντας ελευθερία στη φαντασία των δημιουργικών μαγείρων:</p> <p>«Με τα γυάλινα βάζα, μπορούμε να τακτοποιήσουμε τα πράγματα σε στρώσεις, σε Με έναν πιο κατακόρυφο τρόπο. Διευκολύνει την εμφάνιση των συστατικών και κάνει τα πιάτα μας να ξεχωρίζουν», εξηγεί ο Franck.</p>
Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν απόβλητα;	Χάρη στη δέσμευση των συνεργατών και των καταναλωτών τους, οι λύσεις της Reconcil έχουν ήδη αποτρέψει περισσότερες από 175.000 συσκευασίες μιας χρήσης, που δυστυχώς εξακολουθεί να είναι μια μικρή ποσότητα σε σύγκριση με το βουνό των απορριμμάτων που παράγονται κάθε χρόνο.
Παράγοντες επιτυχίας	Η χρήση επαναχρησιμοποιήσιμων δοχείων στην επιχείρηση τροφοδοσίας λειτουργεί εάν περιτριγυρίζετε τον εαυτό σας με τους κατάλληλους ανθρώπους και βρείτε τη σωστή οργάνωση
Περιορισμοί	Βαριά logistics (σε κάθε περίπτωση που περιλαμβάνει πολύ χειρισμό) που συχνά απαιτεί τη χρήση παρόχων υπηρεσιών: επομένως, τελικά, τα επαναχρησιμοποιήσιμα προϊόντα δεν είναι φθηνότερα από τα μιας χρήσης
Διδάγματα	<p><b>Μηδενική σπατάλη για την προσέλκυση οικολογικά υπεύθυνων πελατών</b></p> <p>Η λειτουργία με μηδενικά απόβλητα είναι ένα επιχείρημα που απευθύνεται σε διαφορετικό πελατολόγιο. Υπό το φως των σχολίων των πελατών του, ο Pierre, συν-διευθυντής του Les Emprotés, συνοψίζει: "Ο κόσμος έρχεται σε</p>



	<p>εμάς επειδή είμαστε μηδενικός τροφοδότης. Μετά από αυτό, για να μείνουν, πρέπει να είσαι καλός, φυσικά, και έχουν την ποιότητα που ταιριάζουν... Αλλά η μηδενική σπατάλη είναι ξεκάθαρα ο λόγος για τον οποίο οι άνθρωποι έρχονται στην πρώτη θέση. Ο Franck από το The Good Place το επιβεβαιώνει: 6 μήνες μετά την έναρξη χρήσης των δοχείων Reconcil, μπορεί να δει έναν σαφή αντίκτυπο στους πελάτες και ανατροφοδότηση.</p>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<p>Για να προχωρήσουμε περαιτέρω, εργαστήρια ευαισθητοποίησης, ενισχυμένη επικοινωνία σχετικά με τη χρήση μεθόδων μηδενικών αποβλήτων ή νέες δράσεις (όπως οι ψηφιακές καταθέσεις) θα μας επιτρέψουν να συνεχίσουμε σε αυτήν την πορεία προς το μηδέν απόβλητα.</p>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<p>Τα επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε όλους τους άλλους τομείς δραστηριότητας ή ζωής: στην επιχείρηση, στο σπίτι, στο σχολείο...</p>
<b>συμπέρασμα</b>	<p>Λοιπόν, πρέπει να πάμε για επαναχρησιμοποιήσιμα δοχεία; Για τον Franck, η παραμονή με δοχεία μίας χρήσης δεν είναι ούτως ή άλλως μια επιλογή: "Ακόμα κι αν δεν το κάνουμε από πεποίθηση, ξέρουμε ότι θα πρέπει να πάμε σε επαναχρησιμοποιήσιμα δοχεία κάποια στιγμή. Οπότε μπορεί να το κάνουμε επίσης χωρίς να έχει τον απόλυτο περιορισμό, δοκιμάζοντας αρκετούς τύπους», συνοψίζει.</p> <p>Και για τη Mathilde από το Meal Merci, αυτό το υποχρεωτικό απόσπασμα είναι επίσης ένας νέος κόσμος γεμάτος υποσχέσεις που ανοίγεται: "Είναι η κατάλληλη στιγμή να το κάνουμε. Υπάρχουν πολλοί ηθοποιοί που κινούνται για να διευκολύνουν όλα αυτά. Έχει υπάρξει ένα δίκτυο στήνεται και υπάρχουν όλο και περισσότερες λύσεις. Είναι πολύ ενδιαφέρον, διαμορφωτικό και εμπλουτιστικό να μπορείς να είσαι μέρος της αλλαγής!</p>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπληρωθεί</b>	<p><a href="https://les-empotes.com/">https://les-empotes.com/</a> <a href="https://www.meal-merci.fr/">https://www.meal-merci.fr/</a> <a href="http://thegoodplace.fr/">http://thegoodplace.fr/</a></p>
<b>Γλώσσες)</b>	γαλλική γλώσσα
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια λεπτομερή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου.</b>	<p>Γίνε μηδενικός οργανισμός τροφοδοσίας απορριμμάτων χρησιμοποιώντας επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία: πώς να το κάνεις στην πράξη με τη συμβουλή 3 εταιρειών του χώρου</p> <p><b>Η οργάνωση του</b> μηδενικού τροφοδοτικού : το κλειδί της επιτυχίας</p> <p>Η πρώτη παρατήρηση που συζητούνται οι τρεις εταιρείες είναι ότι τα επαναχρησιμοποιήσιμα εμπορευματοκιβώτια απαιτούν πολλά logistics. Ενώ οι δίσκοι μιας χρήσης είναι όλοι ελαφροί, στοιβάζονται χωρίς να πιάνουν χώρο και εξαφανίζονται από τη ζωή σας τη στιγμή που ο πελάτης φύγει, τα γυάλινα βάζα ή τα πλαστικά επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία είναι βαρύτερα, καταλαμβάνουν περισσότερο χώρο, πρέπει να παραληφθούν δύο φορές (παράδοση και επιστροφή) , και πλύθηκε. Με άλλα λόγια: περισσότερη οργάνωση, περισσότερη αποθήκευση, περισσότερος χειρισμός και τελικά περισσότερος χρόνος εργασίας.</p> <p>Ωστόσο, οι τρεις εταιρείες συμφωνούν σε ένα πράγμα: το μεγαλύτερο καθήκον είναι να βρεθεί ένας οργανισμός που να λειτουργεί. Και για αυτό, ειδικά όταν ξεκινάτε να τα χρησιμοποιείτε, <b>χρειάζεστε χρόνο και προβληματισμό για να βρείτε νέες διαδικασίες και να αλλάξετε τις συνήθειές σας.</b></p> <p>Επομένως, κάθε catering μπορεί να βρει τον δικό του τρόπο εργασίας με εμπειρία, αλλά οι συνεργάτες μας συμφωνούν σε δύο τρόπους για να απλοποιήσουν τη ζωή:</p>



	<p><b>Περιβάλλουμε τους εαυτούς μας με παρόχους υπηρεσιών</b> , ιδιαίτερα για το πλύσιμο και τη μεταφορά εμπορευματοκιβωτίων. Και οι τρεις είναι πελάτες της υπηρεσίας πλυσίματος δοχείων επαναχρησιμοποιήσιμων.</p> <p>Για τη Mathilde of Meal Merci, το μυστικό είναι να κάνει όλο αυτόν τον χειρισμό κερδοφόρο, παραδίδοντας πολλά γεύματα σε ένα μέρος. Για παράδειγμα, σε μια εταιρεία!</p> <p>Χάρη στη δέσμευση των εταιρών και των καταναλωτών τους, οι λύσεις που προτείνει η Reconcil έχουν ήδη καταστήσει δυνατή την αποφυγή περισσότερων από 175.000 ειδών συσκευασίας μιας χρήσης, που δυστυχώς είναι ακόμα πολύ λίγο σε σύγκριση με το βουνό των απορριμμάτων που παράγονται κάθε χρόνο.</p> <p>Χάρη στη δέσμευση των συνεργατών και των καταναλωτών τους, οι λύσεις της Reconcil έχουν ήδη αποτρέψει περισσότερες από 175.000 συσκευασίες μιας χρήσης, που δυστυχώς εξακολουθεί να είναι μια μικρή ποσότητα σε σύγκριση με το βουνό των απορριμμάτων που παράγονται κάθε χρόνο.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	Συμφιλίωση
<b>Διεύθυνση/ιστοσελίδα</b>	<a href="https://www.reconcil.fr/a-propos-reconcil/">https://www.reconcil.fr/a-propos-reconcil/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	06 68 06 54 45
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ :</b>	για σου (στο) reconcil.fr

<b>Φυσική και δημοφιλής κουζίνα: Zero waste catering</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Θέματα πολιτικής</b>
Τύπος βασικής ενέργειας	<u>Παραγωγή</u>
Πεδίο εφαρμογής	<ol style="list-style-type: none"> <li><u>Αποκατάσταση</u></li> <li>Ξενοδοχείο</li> </ol>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Το <i>Les dames de la cantine</i> προσφέρει αφοσιωμένη μαγειρική και προσέγγιση μηδενικών αποβλήτων σε όλες τις δραστηριότητές τους: από τις αγορές έως την εξυπηρέτηση πελατών
Στοχευμένο κοινό	Σε όλους τους ιδιοκτήτες εστιατορίων
Πεδίο	Προπόνηση γενικά
Εισαγωγή	<p>Ο <i>Les Dames de la cantine</i> γεννήθηκε, στους πάγκους του Ινστιτούτου <i>Paul Bocuse</i>, από τη συνάντηση μεταξύ της <i>Juliette Plailly</i> και του <i>Guillaume Wohlbang</i>. Ο <i>Guillaume Wohlbang</i> δεν είναι άγνωστος στους τακτικούς αναγνώστες του <i>Hétéroclite</i>, καθώς είναι συνεργάτης του περιοδικού για πολλά χρόνια. Αυτό είναι μια απόδειξη της πραγματικής δέσμευσης των <i>Dames de la cantine</i> στα LGBT+ και τα φεμινιστικά ζητήματα. Αν η πρότασή τους «μηδενικά σπατάλη» αποπλάνησε γρήγορα τοπικούς πολιτιστικούς παράγοντες όπως οι <i>Les Subsistances</i>, η <i>Villa Gillet</i> ή η ένωση που εργάζεται για την ισότητα των φύλων <i>HF Auvergne-Rhône-Alpes</i>, η <i>Les Dames de la cantine</i> δεν είναι μόνο μια θεσμική τροφοδοσία αλλά και απευθύνεται σε τα άτομα.</p>
Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης	Οι κυρίες της καντίνας,
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη	Στη Γαλλία στην πόλη της Λυών
Συμφραζόμενα	<p>Νέα άλογα μάχης: anti-waste και μηδενική σπατάλη. Αυτό είναι ένα θέμα που επηρεάζει ιδιαίτερα την παράδοση γευμάτων, καθώς οι μεγάλοι παίκτες του κλάδου έχουν λάβει εντολή από το υπουργείο Οικολογίας να εξετάσουν τα απόβλητά τους. Αλλά και υψηλή κουζίνα: για παράδειγμα, ο <i>Mauro Colagrosso</i> έχει αφιερώσει το εστιατόριο τριών αστέρων του στην <i>Κυανή Ακτή</i> στο μονοπάτι χωρίς πλαστικά. Το θέαμα των λερωμένων παραλιών στο Μεξικό λέγεται ότι τον έκανε να συνειδητοποιήσει αυτό το θέμα. Μεταξύ των βιομηχάνων και των εστιατορίων με αστέρια, υπάρχουν μικρές δομές που παίρνουν το θέμα στο χέρι, όπως το <i>Des Dames de la Cantine</i>.</p> <p>Η Ζιλιέτ και ο Γκιγιόμ είναι οι μάνατζερ και οι μάγειρες. Γνωρίστηκαν στο Ινστιτούτο <i>Paul Bocuse</i> το 2018 και αποφάσισαν να δημιουργήσουν ένα έργο γύρω από τα πάθη τους: λαϊκή κουζίνα, πολιτισμό και οικολογία.</p> <p>Το <i>Les Dames</i> είναι ο κλάδος τροφίμων του Ομίλου <i>Unagi</i>, σημαντικός παίκτης στον τομέα των μέσων ενημέρωσης (<i>Le Petit Bulletin</i>, <i>City Crunch</i> κ.λπ.), της επικοινωνίας (<i>Agence Tintamarre</i>) και των εκδηλώσεων (<i>Peinture Fraîche</i>, <i>Lyon Bière Festival</i>).</p>

<b>Σκοπός</b>	<i>Εργαστείτε σε τρεις θέσεις: εκδηλώσεις, catering και catering παρέχοντας μια δημοφιλή και φυσική κουζίνα</i>
<b>Περιγραφή της πρακτικής</b>	<i>Το Les dames de la cantine προσφέρει μια αφοσιωμένη κουζίνα και μια προσέγγιση μηδενικής σπατάλης με:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- σεβασμό των εποχιακών προϊόντων</li> <li>- προσφορά προϊόντων βιολογικής ή βιώσιμης γεωργίας</li> <li>- συνεργασία με τοπικούς παραγωγούς και δέσμευση για φιλική προς το περιβάλλον προσέγγιση και ποιότητα προϊόντων</li> <li>- χρησιμοποιήστε vintage και επαναχρησιμοποιήσιμα επιτραπέζια σκεύη</li> <li>- Ενθαρρύνετε τις μαζικές αγορές για να αποφύγετε τη χρήση συσκευασίας</li> <li>- επιλέξτε και εκείνους τους προμηθευτές με δεσμεύσεις μηδενικών αποβλήτων</li> <li>- Εργαστείτε για την καταπολέμηση των απορριμμάτων, ιδιαίτερα στην κουζίνα, αξιοποιώντας στο μέγιστο τα προϊόντα (φλούδες, πίλινγκ κ.λπ.)</li> </ul>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<i>Το Ecotable απαριθμεί εστιατόρια και τροφοδοτικά που έχουν μια οικολογικά υπεύθυνη προσέγγιση. Χάρη σε ακριβή κριτήρια (ποσοστό προϊόντων βιολογικής γεωργίας, διαλογή και ανακύκλωση βιολογικών αποβλήτων, ...) και ενδελεχή ανάλυση (τιμολογίων, προμηθευτών, ...) απονέμονται ένα, δύο ή τρία οικολογικά τραπέζια. Οι Dames de la Cantines είναι περήφανοι που απέκτησαν 3 οικολογικά τραπέζια.</i>
<b>Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν τα απόβλητα;</b>	<i>Προσαρμογή και αναπήδηση, όπως για παράδειγμα: κατά τη διάρκεια των περιορισμών υγείας, οι Dames de la Cantine προτείνουν μια φορά την εβδομάδα, τις Τετάρτες, να παραγγέλνουν ένα γεύμα που φτιάχνουν οι Dames σερβιρισμένο σε γυάλινο πιάτο και μεταφερόμενο σε ύφασμα δεμένο με τον ιαπωνικό τρόπο furoshiki , που θα συλλεχθεί στο Vins Nature, rue du Plat στη Λυών. Στη συνέχεια, τα πιάτα μπορούν να επιστραφούν στην πλησιέστερη τοποθεσία συνεργάτη La Gamelle Consignée.</i>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<i>Δώστε μεγάλη προσοχή στην προμήθεια από προμηθευτές και να είστε σε επιφυλακή για να αλλάξετε τις κακές συνήθειες  Εκτός από την οικολογικά υπεύθυνη διάστασή τους, έχουν μια αποφασιστική προσέγγιση χωρίς αποκλεισμούς που τείνει να προσελκύει ένα ευρύτερο κοινό. Οι Dames de la cantine έχουν μια μακροχρόνια δέσμευση στους ΛΟΑΤ+ και φεμινιστικούς αγώνες. Είναι λοιπόν δυνατό να τους καλέσουμε να οργανώσουν μπουφέ για γάμους μεταξύ ατόμων του ίδιου φύλου, PACS και άλλες τελετές.</i>
<b>Περιορισμοί</b>	<i>Τα επαναχρησιμοποιήσιμα επιτραπέζια σκεύη είναι ακριβά στον χειρισμό και λιγότερο εύκολα υλικοτεχνικά  Και οι πελάτες πρέπει να γνωρίζουν την προσέγγιση: πρέπει να εκπαιδεύονται ώστε να τους ενθαρρύνει να καταναλώνουν διαφορετικά ή ακόμα και να το κάνουν μόνοι τους</i>
<b>Διδάγματα</b>	<i>Πάντα να προκαλείτε τον εαυτό σας για να συνεχίσετε να προχωράτε σε αυτόν τον τομέα</i>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<i>Έχετε μια επικοινωνία που συνδέεται με τη δέσμευση, όπως η ανταλλαγή καλών συμβουλών σχετικά με την επανεξέταση των γαστρονομικών πιάτων σε μια εκδοχή κατά των απορριμμάτων ή την τέχνη του μαγειρέματος με υπολείμματα, που μοιράζονται στον λογαριασμό τους στο Instagram.</i>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<i>Μπορούμε να έχουμε μια προσέγγιση μηδενικής σπατάλης και κατά των απορριμμάτων σε όλους τους άλλους τομείς δραστηριότητας: σχολείο, επιχείρηση, οικογένεια.</i>
<b>συμπέρασμα</b>	<i>Η ανάπτυξη μιας προσέγγισης μηδενικών αποβλήτων ως τροφοδότης είναι φυσικά ένας περιορισμός, αλλά σας κάνει δημιουργικούς, ενάρετους... Είναι</i>

	το μέλλον, πρέπει να ξεκινήσουμε και όλο και περισσότεροι παίκτες βρίσκονται στην αγορά για να παρέχουν λύσεις.
Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι	<a href="https://ecotable.fr/fr">https://ecotable.fr/fr</a> <a href="https://www.cma-lyonrhone.fr/actualites/portrait-dartisan-semaine-europeenne-de-reduction-des-dechets">https://www.cma-lyonrhone.fr/actualites/portrait-dartisan-semaine-europeenne-de-reduction-des-dechets</a>
Γλώσσες)	γαλλική γλώσσα
<b>Περίληψη</b>	
Δώστε μια λεπτομερή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου.	<p>Ο <i>Les Dames de la cantine</i> γεννήθηκε, στους πάγκους του Ινστιτούτου Paul Bocuse, από τη συνάντηση μεταξύ της Juliette Plailly και του Guillaume Wohlbang. Ο Guillaume Wohlbang δεν είναι άγνωστος στους τακτικούς αναγνώστες του <i>Hétéroclite</i>, καθώς είναι συνεργάτης του περιοδικού για πολλά χρόνια. Αυτό είναι μια απόδειξη της πραγματικής δέσμευσης των <i>Dames de la cantine</i> στα LGBT+ και τα φεμινιστικά ζητήματα. Αν η πρότασή τους «μηδενικά σπατάλη» αποπλάνησε γρήγορα τοπικούς πολιτιστικούς παράγοντες όπως οι <i>Les Subsistances</i>, η <i>Villa Gillet</i> ή η ένωση που εργάζεται για την ισότητα των φύλων <i>HF Auvergne-Rhône-Alpes</i>, η <i>Les Dames de la cantine</i> δεν είναι μόνο μια θεσμική τροφοδοσία αλλά και απευθύνεται σε άτομα.</p> <p>Το <i>Les dames de la cantine</i> προσφέρει μια αφοσιωμένη κουζίνα και μια προσέγγιση μηδενικής σπατάλης με:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• σεβασμό των εποχιακών προϊόντων</li> <li>• προσφέροντας προϊόντα βιολογικής ή βιώσιμης γεωργίας</li> <li>• συνεργάζεται με τοπικούς παραγωγούς και δεσμεύεται για φιλική προς το περιβάλλον προσέγγιση και ποιότητα προϊόντων</li> <li>• χρησιμοποιήστε <i>vintage</i> και επαναχρησιμοποιήσιμα επιτραπέζια σκεύη</li> <li>• Ενθαρρύνετε τις μαζικές αγορές για να αποφύγετε τη χρήση συσκευασίας</li> <li>• επιλέξτε και εκείνους τους προμηθευτές με δεσμεύσεις μηδενικών αποβλήτων</li> <li>• εργαστείτε για την καταπολέμηση των απορριμμάτων, ιδιαίτερα στην κουζίνα, αξιοποιώντας στο μέγιστο τα προϊόντα (πίλινγκ, πίλινγκ κ.λπ.)</li> </ul> <p>Δώστε μεγάλη προσοχή στην προμήθεια από προμηθευτές και να είστε σε επιφυλακή για να αλλάξετε τις κακές συνήθειες. Εκτός από την οικολογικά υπεύθυνη διάστασή τους, έχουν μια αποφασιστική προσέγγιση χωρίς αποκλεισμούς που τείνει να προσελκύει ένα ευρύτερο κοινό. Οι <i>Dames de la cantine</i> έχουν μια μακροχρόνια δέσμευση στους ΛΟΑΤ+ και φεμινιστικούς αγώνες. Είναι λοιπόν δυνατό να τους καλέσουμε να οργανώσουν μπουφέ για γάμους μεταξύ ατόμων του ίδιου φύλου, PACS και άλλες τελετές.</p> <p>Η ανάπτυξη μιας προσέγγισης μηδενικών αποβλήτων ως τροφοδότης είναι φυσικά ένας περιορισμός, αλλά σας κάνει δημιουργικούς, ενάρετους... Είναι το μέλλον, πρέπει να ξεκινήσουμε και όλο και περισσότεροι παίκτες βρίσκονται στην αγορά για να παρέχουν λύσεις.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
Όνομα	Ζιλιέτ και Γκιγιόμ
Εταιρεία/Ίδρυμα	Οι Κυρίες της Καντίνας
Διεύθυνση/ιστοσελίδα	<a href="https://lesdamesdelacantine.fr/index.html">https://lesdamesdelacantine.fr/index.html</a>
Τηλέφωνο	06 58 83 03 94

**ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ :**

[contact@lesdamesdelacantine.fr](mailto:contact@lesdamesdelacantine.fr)

Σταραμάκι – το καλαμάκι από σιτάρι	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	<u>Παραγωγή</u>
Πεδίο υλοποίησης	<ol style="list-style-type: none"> <li><u>Τροφοδοσία</u></li> <li><u>Ξενοδοχείο</u></li> </ol>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	<p>Το Σταραμάκι, μια εναλλακτική μορφή πόσιμου άχυρου, από σιτάρι, καλλιεργείται και παράγεται στο Κιλκίς.</p> <p>Δημιουργείται από κοινωνική συνεταιριστική επιχείρηση που εδρεύει σε αγροτική περιοχή, στηρίζει το περιβάλλον, την τοπική αγροτική οικονομία και προσφέρει τη δυνατότητα απασχόλησης σε ευπαθείς κοινωνικές ομάδες.</p>
Στοχευμένο κοινό	Καταναλωτές
Πεδίο	Φαγητό & Ποτό
Εισαγωγή	<p>Το <i>Staramaki</i> πρωτοπαρήχθη το 2019, με ίδιους πόρους, σε πολύ μικρή παραγωγική βάση εκτός Κιλκίς. Η αρχική του ιδέα και η όλη διαδικασία, από την παραγωγή μέχρι τη συσκευασία, παρέμεινε η ίδια. Ο στόχος είναι να παρέχουμε στην αγορά και στους μεμονωμένους καταναλωτές ένα είδος που χρησιμοποιείται πολύ συχνά, το οποίο είναι 100% φιλικό προς το περιβάλλον και ταυτόχρονα υποστηρίζει την τοπική οικονομία και κοινωνία.</p>
Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης	<p>-ΕΚΕΤΑ (Εθνικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης) <a href="https://www.certh.gr/root.en.aspx">https://www.certh.gr/root.en.aspx</a></p> <p>-AMDeLAB (Τα Ερευνητικά Εργαστήρια του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης) <a href="http://amdela.physics.auth.gr/index-en.htm">http://amdela.physics.auth.gr/index-en.htm</a></p> <p>-ALIMENT LAB (The Microbiological and Chemical Laboratory of Food &amp; Water) <a href="https://www.alimentlab.gr/en/">https://www.alimentlab.gr/en/</a></p> <p>- ΙΕΥΠ (Ινστιτούτο Εδάφους &amp; Υδάτινων Πόρων) <a href="https://www.swri.gr/index.php/en/">https://www.swri.gr/index.php/en/</a></p> <p>Υποστηριζόμενο από:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ευεργετικές επιστροφές (ΗΠΑ)</li> <li>-Global Whole Being Fund (ΗΠΑ)</li> </ul>
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία /γεωγραφική κάλυψη	<p>Παραγωγή: Κιλκίς, Ελλάδα</p> <p>Κάλυψη: Ελλάδα</p>
Συμφραζόμενα	<p>Στην Ελλάδα χρησιμοποιούνται πάνω από 1 δισεκατομμύριο πλαστικά καλαμάκια κάθε χρόνο. Το Σταραμάκι δημιουργείται από τον ίδιο τον φυσικό κόκκο, αντικαθιστώντας τα πλαστικά καλαμάκια μιας χρήσης με τον καλύτερο τρόπο.</p> <p>Στο Κιλκίς το ποσοστό των εδαφών που παρουσιάζουν υψηλό κίνδυνο ερημοποίησης φτάνει το 72%. Ορισμένες από τις γεωργικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται στην αναγεννητική γεωργία, οι οποίες συμβάλλουν στην προστασία του εδάφους, εξετάζονται και εφαρμόζονται από την κοινωνική συνεταιριστική επιχείρηση. Στην Ελλάδα το ποσοστό της ακραίας φτώχειας αγγίζει το 15%. Παράγεται από μια Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση, η οποία ανήκει σε όλους όσους συμβάλλουν στην ανάπτυξη της και παρέχει εργασία σε ανθρώπους που το έχουν περισσότερο ανάγκη. Τέλος, αυτό το</p>



	<p>προϊόν παράγεται σύμφωνα με τους αυστηρούς ευρωπαϊκούς κανονισμούς για υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.</p>
<b>Σκοπός</b>	<p>Να παρουσιάσουμε ένα φιλικό προς το περιβάλλον, βιώσιμο, vegan και ηθικό προϊόν.</p>
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	<p>A) Συγκομιδή: Οι μίσχοι συγκομίζονται μηχανικά και συλλέγονται με το χέρι, αφού αφαιρεθεί η ταξιανθία που προορίζεται για τροφή. Καλλιεργητικά χωράφια σε Κιλκίς, Γοργόπη και Αρχάγγελο Πέλλας</p> <p>B) Αποθήκευση: Οι μίσχοι αποθηκεύονται με βάση την προέλευση και την ημερομηνία συγκομιδής σε καθορισμένους, μεγάλους σάκους που επιτρέπουν τον αερισμό τους. Το δωμάτιο είναι εξοπλισμένο με βιομηχανικούς αφυγραντήρες που ελέγχουν τα επίπεδα υγρασίας</p> <p>C) Επιλογή: Δεν μπορούν όλα τα στελέχη να γίνουν καλαμάκια. Η ταξινόμηση, η εύρεση κόμπων και το κόψιμο στο σωστό μέγεθος είναι διαδικασίες που σήμερα γίνονται με το χέρι</p> <p>D) Κοπή: Οι μίσχοι κόβονται με το χέρι, χρησιμοποιώντας ειδικά διαμορφωμένο ψαλίδι από ανοξείδωτο χάλυβα</p> <p>E) Πρόπλυση: Τα κομμένα στελέχη βυθίζονται σε προθερμασμένες ανοξείδωτες δεξαμενές, ειδικά σχεδιασμένες για σταραμάκια</p> <p>F) Βρασμός: Τα υγρά στελέχη τοποθετούνται στη συνέχεια στις δεξαμενές βρασμού</p> <p>G) Πασπαλίζουμε: Οι μίσχοι πασπαλίζονται μετά από κάθε στάδιο</p> <p>H) Πλύσιμο: Το βιομηχανικό πλυντήριο τροφίμων ολοκληρώνει τη διαδικασία πλύσης</p> <p>I) Στεγνό: Τα στελέχη τοποθετούνται σε θαλάμους ξήρανσης με ζεστό αέρα</p> <p>J) Έλεγχος: Κάθε στέλεχος ελέγχεται χωριστά πριν από το τελικό στάδιο της συσκευασίας</p> <p>K) Στη συνέχεια, οι μίσχοι συσκευάζονται σύμφωνα με τη σειρά</p> <p>Οι άνθρωποι που εμπλέκονται: Διευθύνων Σύμβουλος Διευθυντής παραγωγής Διευθυντής ποιότητας Διευθυντής πωλήσεων Διευθυντής ανθρωπίνου δυναμικού Επόπτης Αποστείρωσης Επόπτης περικοπής</p>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<p>Το 2021, η συνεταιριστική επιχείρηση κατάφερε να παράγει και να προσφέρει το 8% της συνολικής αγοράς άχυρου στην Ελλάδα. Ελπίζουν να αυξάνουν αυτό το ποσοστό κάθε χρόνο.</p>
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	<p>Η ίδια η διαδικασία, όπως αναλύθηκε παραπάνω. Κατά την παραγωγή ενός κιλού βιοπλαστικών καλαμιών απελευθερώνονται 247 γραμμάρια διοξειδίου του άνθρακα. Αντίθετα, κάθε φυτό σιταριού δεσμεύει 11 γραμμάρια</p>

	<p>διοξειδίου του άνθρακα κατά την ανάπτυξή του. Επιπλέον, το σταραμάκι είναι ένα φυσικό προϊόν που θα αποσυντεθεί πλήρως, σε φυσικές συνθήκες.</p>
<p><b>Παράγοντες επιτυχίας</b></p>	<p>A) Διαδικασίες μη θερμικής αποστείρωσης για μίσχους σίτου Μελετώντας τα αποτελέσματα διαφόρων αναδυόμενων βιώσιμων τεχνολογιών, <i>Near UV-Visible Light (NUS-Vis)</i>, <i>Continuous UV Light (UV 254nm)</i>, <i>High Intensity Light Pulses (HILP)</i>, <i>Ultrasound (US)</i></p> <p>B) Τα ερευνητικά εργαστήρια του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης πραγματοποιούν δοκιμές και περαιτέρω αναλύσεις που θα εμπλουτίσουν τη βάση δεδομένων μας</p> <p>C) Μετατροπή βιομάζας σε ενέργεια Λέβητας καύσης πιλοτικής κλίμακας που θα χρησιμοποιεί γεωργική και αστική βιομάζα ως καύσιμο. Η αποτελεσματική διαχείριση των υπολειμμάτων παραγωγής μας ως καύση βιομάζας, προσφέρει τη δυνατότητα επίτευξης μιας πιο πράσινης γραμμής παραγωγής, μειώνοντας το κόστος παραγωγής</p> <p>D) Μορφολογικά χαρακτηριστικά γονότυπου σίτου Μέτρηση μιας σειράς ανατομικών και χημικών χαρακτηριστικών διαφόρων ποικιλιών κοίλων βλαστικών κόκκων. Αξιολόγηση ειδών σιταριού από διάφορες περιοχές της Ελλάδας ως προς τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά τους για την παραγωγή άχρωων υψηλής ποιότητας . Οι επιλεγμένες ποικιλίες θα αξιολογηθούν ως προς την καταλληλότητά τους και θα δοκιμαστούν στην παραγωγή</p> <p>E) Η αναγεννητική γεωργία συμβάλλει στη διατήρηση του άνθρακα στο έδαφος και στην υπερκείμενη βιομάζα, αντιστρέφοντας τις τρέχουσες παγκόσμιες τάσεις στη συγκέντρωση άνθρακα στην ατμόσφαιρα. Ο συμβατικός τρόπος καλλιέργειας δημητριακών, στοχεύει κυρίως στη μεγιστοποίηση της παραγωγικότητας ενός μεμονωμένου είδους. Το Σταραμάκι υιοθετεί ένα σύστημα καλλιεργητικών αρχών και πρακτικών, που οδηγεί στην αύξηση της βιοποικιλότητας, στον εμπλουτισμό των εδαφών και στη βελτίωση του υδροφόρου οριζοντα ( π.χ. αμειψισπορά με όσπρια)</p> <p>F) Πειραματική εφαρμογή υπολειμμάτων καφέ για άμεση χρήση στη γεωργία ως εδαφοβελτιωτικό Με τη βοήθεια της MKO Incommon ( <a href="https://incommon.gr/">https://incommon.gr/</a> ), συλλέγουμε χρησιμοποιημένο καφέ από τα καφέ του Κιλκίς και της Θεσσαλονίκης δίνοντάς τους ως αντάλλαγμα νέα καλαμάκια Σταραμάκη. Ο καφές που χρησιμοποιείται κομποστοποιείται και μετατρέπεται σε οργανική ύλη η οποία επιστρέφει στα πειραματικά χωράφια του σταραμάκι ως εδαφοβελτιωτικό, αυξάνοντας την ποσότητα της οργανικής ουσίας στο έδαφος.</p>
<p><b>Περιορισμοί</b></p>	<p>«Η αγορά δεν είναι ακόμη έτοιμη να αναγνωρίσει το περιβαλλοντικό όφελος για 3-4 σεντς παραπάνω και θέλει εκπαίδευση. Ωστόσο, έχουμε συνεργασία με διάφορες εταιρείες που θέλουν να στηρίξουν το έργο και να το προωθήσουν, οπότε θα δομήσουμε και θα παρουσιάσουμε κάποιες συνέργειες όπου με εφεδρική οικονομία και κοινωνικό πρόσημο θα προμηθεύουν τα καφέ τους με σταγόνες. Έτσι, οι προσφορές θα επιτρέψουν</p>

	στον κόσμο να το γνωρίσει, χωρίς να χρειάζεται να ξοδέψετε χρήματα για να το αγοράσετε». -Στέφανος Καμπέρης, Διευθύνων Σύμβουλος
<b>Διδάγματα</b>	Το σταραμάκι δεν είναι απλώς ένα καλαμάκι, είναι ένα προϊόν που προέρχεται από την τοπική παραγωγή, που μπορεί να καλύψει μέρος της ζήτησης στην Ελλάδα, που δίνει θέσεις εργασίας στο Κιλκίς και είναι μέρος ενός κινήματος κυκλικής οικονομίας.
<b>Βιωσιμότητα</b>	«Ακολουθούμε ήδη μια βιώσιμη παραγωγική διαδικασία, αλλά ο απώτερος στόχος θα ήταν η εφαρμογή βιώσιμων logistics. Γνωρίζουμε ότι είναι τραβηγμένο για τα ελληνικά πρότυπα, αλλά όχι ακατόρθωτο».
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Επιλέγοντας φυσικά υλικά αντί για πλαστικό στην καθημερινότητά μας.
<b>συμπέρασμα</b>	Το Σταραμάκι είναι μια εξαιρετική εναλλακτική στο παραδοσιακό άχυρο, που είναι φιλικό προς το περιβάλλον, βιώσιμο, vegan και ηθικά παραγόμενο.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	<a href="https://www.staramaki.gr/">https://www.staramaki.gr/</a>
<b>Γλώσσες)</b>	Ελληνικά
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p><b><u>Το Σταραμάκι</u></b> είναι μια Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση με έδρα το Κιλκίς, μια αγροτική περιοχή της Ελλάδας, που χρησιμοποιεί το υποπροϊόν της τοπικής καλλιέργειας σιταριού για να δημιουργήσει μια βιώσιμη, φιλική προς το περιβάλλον εναλλακτική λύση στα πλαστικά καλαμάκια μιας χρήσης. Παρέχει οφέλη για το περιβάλλον και την τοπική αγροτική οικονομία και προσφέρει ευκαιρίες εργασίας σε ευάλωτες ομάδες ανθρώπων όπως πρώην άνεργους-Έλληνες και πρόσφυγες. Η πρόσφατη πανδημία του Covid-19 και η σχετική κοινωνικοοικονομική κρίση τόνισαν την ανάγκη για καινοτομία και αντιμετώπιση κοινωνικών προκλήσεων. Η Σταραμάκη προσέφερε ψυχές για οικονομική ανάπτυξη, κοινωνική συνοχή και τοπική και περιφερειακή ανάπτυξη. Ως εκ τούτου, έδειξε ότι υπάρχει χώρος για κοινωνική καινοτομία στην Ελλάδα και ότι η κυκλική οικονομία μπορεί να γίνει γόνιμο πεδίο για τέτοιες καινοτόμες δράσεις. Το Staramaki πρωτοπαρήχθη το 2019, με ίδιους πόρους, σε πολύ μικρή παραγωγική βάση εκτός Κιλκίς. Η αρχική του ιδέα και η όλη διαδικασία, από την παραγωγή μέχρι τη συσκευασία, παρέμεινε η ίδια. Ο στόχος είναι να παρέχουμε στην αγορά και στους μεμονωμένους καταναλωτές ένα είδος που χρησιμοποιείται πολύ συχνά, το οποίο είναι 100% φιλικό προς το περιβάλλον και ταυτόχρονα υποστηρίζει την τοπική οικονομία και κοινωνία. Ο άνθρωπος πίσω από την ιδέα, ο Στέφανος Καμπέρης, υπέρμαχος της φιλικής προς το περιβάλλον ζωής και ο ίδιος πιστός στο Zero Waste, ελπίζει ότι το Σταραμάκι θα εμπνεύσει άλλους να παράγουν οικολογικές και κοινωνικές καινοτομίες.</p> <p><a href="#">Δείτε αυτό το βίντεο</a> και μάθετε περισσότερα για το έργο <a href="#">εδώ</a>.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Στέφανος Καμπέρης
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	Σταραμάκη
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://www.staramaki.gr/">https://www.staramaki.gr/</a>

<b>Τηλέφωνο</b>	+30 2341023699
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	<a href="mailto:info@staramaki.gr">info@staramaki.gr</a>

<b>Έργο «Δημιουργία Εκπαιδευτικού και Παραγωγικού Κέντρου για τη Συμμετοχή των Νέων και τη Βιώσιμη Γεωργία»</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Καθοδηγητικές ερωτήσεις</b>
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<i>Παραγωγή</i>
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	<i>Γεωργία</i>
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	Το έργο έδωσε τη δυνατότητα στους νέους να μάθουν για τη βιώσιμη γεωργία και να αποκτήσουν δεξιότητες για να βρουν απασχόληση ή να ξεκινήσουν την επιχείρησή τους σε αυτόν τον τομέα. Ένα κέντρο εκπαίδευσης και παραγωγής για τη συμμετοχή των νέων και τη βιώσιμη γεωργία δημιουργήθηκε στο χωριό Nadareno της Βουλγαρίας, για να προσφέρει εγκαταστάσεις μάθησης και κατάρτισης, ξενώνα, πεδίο παραγωγής πρακτικών και γεωργικό εξοπλισμό για τη συντήρηση των λαχανόκηπων. Το κέντρο διοργάνωσε Πράσινο Σχολείο και Πράσινη Ακαδημία για διαφορετικές ομάδες παιδιών και νέων. Το εκπαιδευτικό κέντρο εγγράφηκε ως Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης και ανέπτυξε μια κοινωνική επιχείρηση.
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	Η κύρια ομάδα στόχος του έργου ήταν νέοι που δεν φοιτούσαν σε εκπαίδευση, απασχόληση ή κατάρτιση.
<b>Πεδίο</b>	Γεωργία; Εκπαίδευση;
<b>Εισαγωγή</b>	Βιώσιμη γεωργία είναι ένα αναδυόμενο πεδίο στη Βουλγαρία και περιέχει τεράστιες δυνατότητες για οικολογική παραγωγή τροφίμων και οικονομική ανάπτυξη.
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	Οικολογικός και Πολιτιστικός Σύλλογος ZIARNO; JA Βουλγαρία; Express Print Το έργο υποστηρίζεται οικονομικά από τα Velux Foundations , Δανία.
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία /γεωγραφική κάλυψη</b>	Nadareno , περιοχή Targovishte
<b>Συμφραζόμενα</b>	Η αιχμόροπος γεωργία είναι ένας αναδυόμενος τομέας στη Βουλγαρία και περιέχει τεράστιες δυνατότητες για οικολογική παραγωγή τροφίμων και οικονομική ανάπτυξη. Ταυτόχρονα, δίνει ευκαιρίες για προσωπική και επαγγελματική ανάπτυξη παιδιών και νέων που βρίσκονται σε μειονεκτική θέση να αποκτήσουν δεξιότητες για εργασία στον αγροτικό τομέα στη Βουλγαρία .

<b>Σκοπός</b>	Με την ίδρυση μιας κοινωνικής επιχείρησης, το Botanica Life Foundation θα στηρίξει κυρίως νέους εκτός εκπαίδευσης ή απασχόλησης, οι οποίοι θα έχουν την ευκαιρία να αποκτήσουν εργασιακές δεξιότητες και να αποκτήσουν εμπειρία στον παραγωγικό τομέα του ιδρύματος.
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	Νέοι που ασχολούνται με την καλλιέργεια φρούτων και λαχανικών, τη συντήρηση κήπων, την καλλιέργεια γης, την οργάνωση μαθημάτων και εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων κ.λπ.
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	Η κοινωνική επιχείρηση θα ενθαρρύνει την απασχόληση μεταξύ των νέων και θα υποστηρίξει οικονομικά το εκπαιδευτικό κέντρο μέσω της υλοποίησης προϊόντων.
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	Την ευκαιρία να ζήσετε, να μάθετε και να εξασκηθείτε στο ίδιο μέρος.
<b>Περιορισμοί</b>	N/A
<b>Διδάγματα</b>	Οι νέοι και τα παιδιά χαίρονται να μαθαίνουν δεξιότητες και να αποκτούν εμπειρία στον τομέα της βιολογικής γεωργίας και της αειφόρου γεωργίας.
<b>Βιωσιμότητα</b>	Η κοινωνική επιχείρηση που αναπτύχθηκε από το Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης μπορεί να συνεχίσει τη λειτουργία της.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Η πρακτική μπορεί να εφαρμοστεί και σε άλλες περιοχές.
<b>συμπέρασμα</b>	Το έργο έδωσε τη δυνατότητα στους νέους να μάθουν για τη βιώσιμη γεωργία και να αποκτήσουν δεξιότητες για να βρουν απασχόληση ή να ξεκινήσουν την επιχείρησή τους σε αυτόν τον τομέα.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Το έργο εστιάζει στην ενθάρρυνση των νέων να μάθουν και να αναπτυχθούν στον τομέα της βιώσιμης γεωργίας και να τους προετοιμάσει για επιτυχημένη απασχόληση. Αναπτύχθηκε χωράφι παραγωγής και μίνι βιολογικός κήπος.</p> <p>Διοργανώθηκε ένα Πράσινο Σχολείο για παιδιά ηλικίας 5 έως 15 ετών όπου συμμετείχαν σε διασκεδαστικές διαδραστικές δραστηριότητες, αναπτύσσοντας τη σχέση τους με τη φύση και μια Πράσινη Ακαδημία για νέους έως 29 ετών, παρέχοντας επαγγελματική κατάρτιση, πρακτικές δραστηριότητες, υποστήριξη για εύρεση εργασίας ή δημιουργία δικής τους αγροτικής επιχείρησης.</p> <p>Μια ομάδα εμπειρογνομώνων στον τομέα της εκπαίδευσης και της γεωργίας, διδάσκοντες από πανεπιστήμια και σχολεία, κ.λπ., που ασχολήθηκε με το ίδρυμα, διεξήγαγε τις δραστηριότητες του έργου. Τα μαθήματα υποστηρίχθηκαν από ντόπιους ως μέντορες, οι οποίοι μοιράστηκαν την προσωπική τους εμπειρία στη γεωργία και την κηπουρική.</p>



	<p>Υπήρχε ένας μικρός βιολογικός κήπος για την παραγωγή φρούτων και λαχανικών. Ο βιολογικός κήπος συνδύαζε διακοσμητικά φυτά, οπωροφόρα δέντρα και λαχανικά, καλλιεργημένα σύμφωνα με τις αρχές της περμακαλλιέργειας. Όλες οι διαδικασίες καλλιέργειας διεξήχθησαν με την ενεργό συμμετοχή παιδιών και νέων.</p> <p>Το πεδίο παραγωγής περιλάμβανε μια έκταση 30 δεκαρίων γης στο χωριό Nadareno, όπου καλλιεργούνταν φρούτα και λαχανικά με τις μεθόδους της βιώσιμης γεωργίας και τα προϊόντα του οποίου στήριζαν την κοινωνική επιχείρηση.</p>
--	--

### Στοιχεία επικοινωνίας

<b>Όνομα</b>	Δρ Apostol Apostolon
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	Botanica Life Foundation
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://botanicalife.wixsite.com/botanica-eng">https://botanicalife.wixsite.com/botanica-eng</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+359 894 412 349 ; +359 894 412 349
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	<a href="mailto:info@botanicalife.org">info@botanicalife.org</a>

### R μείωση της σπατάλης τροφίμων

Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<b>Παραγωγή</b>
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	<b>Εκπαίδευση</b>
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	Το σχολείο έχει τον δικό του κήπο όπου οι μαθητές μεγαλώνουν λαχανικά που χρησιμοποιούν στα πρακτικά τους μαθήματα. Το σχολείο κομποστοποιεί και τα βιολογικά του σκουπίδια.
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	Εκπαιδευτικά ιδρύματα; Ξενοδόχοι
<b>Πεδίο</b>	Εκπαίδευση
<b>Εισαγωγή</b>	Τα βιολογικά σκουπίδια είναι πολύ πολύτιμα για τη φύση, εάν τα χειρίζονται με τον σωστό τρόπο. Το κομπόστ είναι οργανικό υλικό που μπορεί να προστεθεί στο έδαφος για να βοηθήσει τα φυτά να αναπτυχθούν.
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	Μαθητές, δάσκαλοι, τοπική κοινωνία
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b>	Αυτή η πρακτική πραγματοποιείται στην Επαγγελματική Σχολή Τουρισμού «Pencho Semov» στην πόλη Gabrovo.
<b>Συμφραζόμενα</b>	Τα υπολείμματα φαγητού και τα υπολείμματα αυλής μαζί αποτελούν σήμερα περισσότερο από το 30% αυτών που πετάμε και θα μπορούσαν να κομποστοποιηθούν. Η παραγωγή κομπόστ κρατά αυτά τα υλικά μακριά από χωματερές όπου καταλαμβάνουν χώρο και απελευθερώνουν μεθάνιο, ένα ισχυρό αέριο του θερμοκηπίου.
<b>Σκοπός</b>	Πολιτική Πράσινης & Κοινωνικής Ευθύνης. Περιβαλλοντικά οφέλη
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	Το μόνο που χρειάζονται οι μαθητές είναι ένα κατάλληλο δοχείο για να μετατρέψουν τα οργανικά σκουπίδια σε χούμο – το γόνιμο έδαφος.

<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μείωση των σκουπιδιών</li> </ul>
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	Ενεργή συμμετοχή των μαθητών στις δραστηριότητες κομποστοποίησης και κηπουρικής
<b>Περιορισμοί</b>	N/A
<b>Διδάγματα</b>	Οι μαθητές συνειδητοποιούν τα οφέλη της κομποστοποίησης
<b>Βιωσιμότητα</b>	Η πρακτική είναι βιώσιμη .
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Η πρακτική μπορεί να μεταφερθεί σε άλλα σχολεία και σε σπίτια μαθητών.
<b>συμπέρασμα</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οφέλη από την κομποστοποίηση:</li> <li>Εμπλουτίζει το έδαφος, συμβάλλοντας στη διατήρηση της υγρασίας και στην καταστολή ασθενειών και παρασίτων των φυτών.</li> <li>Μειώνει την ανάγκη για χημικά λιπάσματα.</li> <li>Ενθαρρύνει την παραγωγή ωφέλιμων βακτηρίων και μυκήτων που διασπούν την οργανική ύλη για να δημιουργήσουν χούμο, ένα πλούσιο υλικό γεμάτο θρεπτικά συστατικά.</li> <li>Μειώνει τις εκπομπές μεθανίου από τους χώρους υγειονομικής ταφής και μειώνει το αποτύπωμα άνθρακα.</li> </ul>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυγμένοι</b>	
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Οι μαθητές μαθαίνουν τις βασικές αρχές της κομποστοποίησης, τι να κομποστοποιήσουν, τι όχι και γιατί. Κάθε κομποστοποίηση απαιτεί τρία βασικά συστατικά:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Καφέ</i> – Αυτό περιλαμβάνει υλικά όπως νεκρά φύλλα, κλαδιά και κλαδιά. Χρήσιμος σύνδεσμος</li> <li><i>Πράσινα</i> – Αυτό περιλαμβάνει υλικά όπως αποκόμματα χόρτου, υπολείμματα λαχανικών, υπολείμματα φρούτων και υπολείμματα καφέ.</li> <li><i>Νερό</i> – Η σωστή ποσότητα νερού, χόρτων και καφέ είναι σημαντική για την ανάπτυξη του κομπόστ.</li> </ul> <p>Ο σωρός κομποστοποίησης πρέπει να έχει ίση ποσότητα καφέ έως πράσινου χρώματος και επίσης εναλλασσόμενες στρώσεις οργανικών υλικών από σωματίδια διαφορετικού μεγέθους. Τα καφέ υλικά παρέχουν άνθρακα για το κομπόστ, τα πράσινα υλικά παρέχουν άζωτο και το νερό παρέχει υγρασία για να βοηθήσει στη διάσπαση της οργανικής ύλης.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Ράντοσλαβ Στογιάνοφ
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	Επαγγελματική Σχολή Τουρισμού «Pencho Semov»
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="http://pgtgabrovo.globcom.net">http://pgtgabrovo.globcom.net</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+359 66 801 093

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	<a href="mailto:pgtgabrovo@globcom.net">pgtgabrovo@globcom.net</a>
--------------------------	--

B. Συνέδριο «Great Taste Zero-Waste».	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	<p>Ποιος τύπος τεχνικής ή μεθόδου είναι η καλύτερη πρακτική σας</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Αγορά</li> <li>2. Παρασκευή</li> <li>3. <b>Παραγωγή</b></li> <li>4. Υπηρεσία</li> <li>5. <b>Διαχείριση απορριμμάτων</b></li> </ol>
Πεδίο υλοποίησης	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Τροφοδοσία</li> <li>2. Ξενοδοχείο</li> </ol>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	<p>Το μονοήμερο συνέδριο Great Taste – Zero Waste στοχεύει στην προώθηση της βιώσιμης διατροφικής κουλτούρας και στην παροχή λύσεων για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων.</p>
Στοχευμένο κοινό	Καταναλωτές, εστιατόρια, εταιρείες τροφίμων και ιδρύματα
Πεδίο	Ιθαγένεια και βιομηχανία τροφίμων
Εισαγωγή	<p>Το συνέδριο χρησίμευσε ως ανταλλαγή γνώσεων και εμπειριών μεταξύ των Σκανδιναβικών, των Βαλτικών και της Πολωνίας — χώρες με διαφορετικό ιστορικό υπόβαθρο και εμπειρίες όσον αφορά τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και τη βέλτιστη χρήση των πόρων.</p> <p>Η εκδήλωση συγκέντρωσε ειδικούς και ενδιαφερόμενους φορείς που εργάζονται στους τομείς της γαστρονομίας, των τροφίμων και της μείωσης των απορριμμάτων. Κορυφαίοι ερευνητές και εκπρόσωποι περιβαλλοντικών ΜΚΟ από την περιοχή της Βαλτικής Θάλασσας θα μοιραστούν τα τελευταία ευρήματα σχετικά με την κατανάλωση τροφίμων και τη σπατάλη τροφίμων. Οι πιθανές λύσεις παρουσιάστηκαν από την κοινότητα τροφίμων του EIT και άλλους ειδικούς. Η εκδήλωση θα ολοκληρωθεί με γαστρονομικές συνομιλίες από Πολωνούς, Βαλτικούς και Σκανδιναβούς κορυφαίους σεφ. Η εστίαση ήταν σε συγκεκριμένες μεθόδους για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων τις οποίες οι συμμετέχοντες θα μπορούν να εφαρμόσουν στη μελλοντική καθημερινή τους εργασία</p>
Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης	Γραφείο του Σκανδιναβικού Συμβουλίου Υπουργών στη Λετονία, το EIT Food, το Δανικό Πολιτιστικό Ινστιτούτο στην Εσθονία, τη Λετονία και τη Λιθουανία, καθώς και η Πρεσβεία της Δανίας στη Λετονία

<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία /γεωγραφική κάλυψη</b>	Διαδικτυακή διάσκεψη που διοργανώθηκε μεταξύ του έργου Μελλοντικές Τάσεις Τροφίμων στη Σκανδιναβική-Βαλτική περιοχή - Γεωγραφική κάλυψη: όλη η Βαλτική και η Πολωνία.
<b>Συμφραζόμενα</b>	Εκδήλωση μέρος ενός μεγαλύτερου έργου που στοχεύει να κλείσει τα κενά γνώσης και ευαισθητοποίησης στην περιοχή όσον αφορά τα τρόφιμα, τη διατροφή, την υγεία και τη βιωσιμότητα.
<b>Σκοπός</b>	Αυξήστε την ευαισθητοποίηση των συμμετεχόντων στις βέλτιστες πρακτικές μηδενικών αποβλήτων βοηθώντας τους με ορισμένα εργαλεία.
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	Ο φιλόδοξος μακροπρόθεσμος στόχος είναι να αλλάξει η τρέχουσα παραγωγή τροφίμων και οι πραγματικές προτιμήσεις και κατανάλωση στην περιοχή σε ένα πιο υγιεινό, πιο έξυπνο και ψηφιακά εκπαιδευμένο σύστημα και το συνέδριο να είναι μια στιγμή υψηλού επιπέδου διάδοσης.
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	Καλή αρχική συνεργασία μεταξύ των εταιρών.
<b>Περιορισμοί</b>	Οι πιθανές δυσκολίες στην προσέγγιση κάθε εταιρού εάν βρίσκεται σε διαφορετικές χώρες και η διαφορά πολιτισμού μεταξύ των
<b>Διδάγματα</b>	
<b>Βιωσιμότητα</b>	
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	
<b>συμπέρασμα</b>	
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυγμένοι</b>	Εργαλειοθήκη: <a href="https://drive.google.com/file/d/1YqDpHgh34J1igTRdhYRFz5-Pi-iTF1Nr/view">https://drive.google.com/file/d/1YqDpHgh34J1igTRdhYRFz5-Pi-iTF1Nr/view</a>
<b>Γλώσσες)</b>	Αγγλικά
<b>Περίληψη</b>	

<p><b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b></p>	<p>συνέδριό του μεταξύ των Σκανδιναβικών, των Βαλτικών και της Πολωνίας - χώρες με διαφορετικό ιστορικό υπόβαθρο και εμπειρίες όσον αφορά τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και τη βέλτιστη χρήση των πόρων - χρησίμευσε ως ανταλλαγή γνώσεων και εμπειριών.</p> <p>Η εκδήλωση συγκέντρωσε ειδικούς και ενδιαφερόμενους φορείς που εργάζονται στους τομείς της γαστρονομίας, των τροφίμων και της μείωσης των απορριμμάτων. Κορυφαίοι ερευνητές και εκπρόσωποι περιβαλλοντικών ΜΚΟ από την περιοχή της Βαλτικής Θάλασσας συζήτησαν πιθανές λύσεις, οι οποίες παρουσιάστηκαν από την κοινότητα τροφίμων του EIT και άλλους ειδικούς. Στην εκδήλωση προσκλήθηκαν και κορυφαίοι σεφ. Η εστίαση ήταν σε συγκεκριμένες μεθόδους για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων τις οποίες οι συμμετέχοντες θα μπορούν να εφαρμόσουν στη μελλοντική καθημερινή τους εργασία. Προκειμένου να διασφαλιστεί αυτό, δημιουργήθηκε ένα φυλλάδιο το 2021 με όλα τα στοιχεία και συμβουλές από τους κορυφαίους σεφ.</p>
<p><b>Στοιχεία επικοινωνίας</b></p>	
<p><b>Όνομα</b></p>	<p>Maija Kāle</p>
<p><b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b></p>	<p>Γραφείο του Σκανδιναβικού Συμβουλίου Υπουργών στη Λετονία</p>
<p><b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b></p>	<p><a href="https://norden.lv/en/">https://norden.lv/en/</a></p>
<p><b>Τηλέφωνο</b></p>	<p>+371 26 114 496</p>
<p><b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b></p>	<p>maija@norden.lv</p>

## Υπηρεσία

Περιορισμός μιας χρήσης	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	Υπηρεσία
Πεδίο υλοποίησης	Τροφοδοσία
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Ο περιορισμός των προϊόντων μιας χρήσης είναι πολύ σημαντικός για τη διατήρηση του πλανήτη μας. Τα τελευταία χρόνια, τα πλαστικά προϊόντα μιας χρήσης (που είναι πολύ ρυπογόνα) έχουν αντικατασταθεί από βιοαποδομήσιμα, αλλά αυτό δεν αρκεί γιατί συνεχίζουν να παράγονται μεγάλες ποσότητες απορριμμάτων. Στην ιδανική περίπτωση, θα πρέπει να περιορίσουμε τα προϊόντα μιας χρήσης σε μεγάλη κλίμακα αγοράζοντας επαναχρησιμοποιήσιμα προϊόντα.
Στοχευμένο κοινό	Αυτή η πρακτική απευθύνεται σε όλους όσους έχουν επιχείρηση φαστ φουντ.
Πεδίο	Μείωση της διάθεσης απορριμμάτων και ευαισθητοποίηση του κοινού για το πρόβλημα των απορριμμάτων μιας χρήσης.
Εισαγωγή	Η κατανάλωση μιας χρήσης περιλαμβάνει όλες τις στρεβλώσεις ενός πολιτιστικού, οικονομικού και κοινωνικού μοντέλου που δεν είναι πλέον βιώσιμο. Ο άκρατος καταναλωτισμός των τελευταίων 60 χρόνων έχει δημιουργήσει τεράστιες ποσότητες απορριμμάτων, των οποίων η ζωή ήταν σύντομη, πολύ σύντομη: ο χρόνος μιας μόνο χρήσης που, μόλις απορριφθεί, καταλήγει στα ποτάμια και τις θάλασσές μας, μολύνοντας τον πλανήτη για αιώνες.
Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης	Ένα καλό παράδειγμα «περιοριστικής χρήσης» μας φέρνει η διεθνής εταιρεία Starbucks. Ένα άλλο παράδειγμα είναι η πώληση νερού σε μικρά γυάλινα μπουκάλια τα οποία στη συνέχεια μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν από τον αγοραστή.
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία/γεωγραφική κάλυψη	Μητροπολιτική περιοχή του Μιλάνου, Τορίνο και Serravalle scrivia (Starbucks). Η πλειοψηφία των μπαρ και εστιατορίων σε όλη την επικράτεια.
Συμφραζόμενα	Ο περιορισμός της χρήσης μιας χρήσης είναι πολύ δύσκολος στη σημερινή κοινωνία λόγω των καταναλωτικών συνηθειών. Επιπλέον, με επαναχρησιμοποιήσιμα προϊόντα, θα χρειαζόταν περισσότερος χρόνος για το πλύσιμο.
Σκοπός	Ο στόχος του περιορισμού αυτών των προϊόντων είναι να μειωθεί η ποσότητα των απορριμμάτων
Η περιγραφή της πρακτικής	Στα Starbucks, η επαναχρησιμοποίηση ενός φλιτζανιού που είχε αγοραστεί προηγουμένως από το κατάστημα παρέχει έκπτωση 30% σε άλλα ποτά. Η χρήση γυάλινων φιαλών μπορεί να είναι ευνοϊκή για εταιρείες που χρησιμοποιούν το επιστρεφόμενο κενό.
Αποτελέσματα της πρακτικής	Συμμετέχουν εταιρείες φαστ φουντ ή διάφορα εστιατόρια και παμπ σε όλη την Ιταλία.
Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων	Λιγότερα απόβλητα προϊόντων μιας χρήσης με θετικό αντίκτυπο στην παραγωγή απορριμμάτων



<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<i>Να συνηθίσουν οι καταναλωτές να μην προτιμούν τα υλικά μιας χρήσης είτε αυτά είναι διαποδομήσιμα είτε όχι.</i>
<b>Περιορισμοί</b>	<i>Η πρόκληση αυτής της πρακτικής είναι να διατηρήσει έναν υψηλό αριθμό πιστών πελατών.</i>
<b>Διδάγματα</b>	<i>Η σημασία αυτής της πρακτικής είναι να μειωθεί η μεγάλη ποσότητα απορριμμάτων που σπαταλιέται.</i>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<i>Μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων</i>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<i>Πολλά εστιατόρια στο μοντέλο fast-food και όχι μόνο θα μπορούσαν να υιοθετήσουν αυτήν την τεχνική.</i>
<b>συμπέρασμα</b>	<i>Η πλήρης εξάλειψη της χρήσης μιας χρήσης από τις συνήθειες τόσο των καταναλωτών όσο και των εστιατορίων είναι πολύ δύσκολη. Αυτό το πρόβλημα μπορεί να αντιμετωπιστεί με τη χρήση βιοδιασπώμενου υλικού και για ορισμένα σκεύη (ποτήρια/μαχαιροπήρουνα) επενδύοντας στην αγορά επαναχρησιμοποιήσιμων προϊόντων.</i>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτύξει (Γλώσσες)</b>	<i>Μπορείτε να βρείτε διάφορα άρθρα σχετικά με τη διήθηση της υπερβολικής χρήσης προϊόντων μιας χρήσης και επίσης βίντεο που δείχνουν πόσο επιβλαβή είναι αυτά τα προϊόντα.</i> <i>Ιταλικά, Αγγλικά</i>
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	Τα αναλώσιμα, ακόμη και αυτά που κατασκευάζονται από βιοδιασπώμενο υλικό, θα πρέπει πάντα να αποφεύγονται: οι πόροι που απαιτούνται για την παραγωγή τους είναι ούτως ή άλλως δυσανάλογοι με τη χρήση τους. Το πρόβλημα με όλα αυτά τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια του σέρβις, κυρίως σε εστιατόρια γρήγορου φαγητού, είναι ότι παράγουν πολλά απόβλητα, τα οποία στη συνέχεια πρέπει να απορριφθούν σωστά. Πολλές εταιρείες προσπαθούν τώρα να μειώσουν τα απορρίμματα μιας χρήσης, ίσως χρησιμοποιώντας γυάλινα ποτήρια για ποτά ή ακόμα και απλά εστιατόρια που επιλέγουν υφασμάτινα τραπεζομάντιλα αντί για κλασικά χάρτινα τραπεζομάντιλα. Ορισμένες μεγάλες διεθνείς εταιρείες έχουν επιλέξει πολύ διαφορετικές προσεγγίσεις σε αυτό το πρόβλημα. Σίγουρα, όλοι έχουν τηρήσει τη χρήση βιοδιασπώμενων προϊόντων, αλλά το Starbucks, που μπορεί να οριστεί ως ο υποστηρικτής αυτής της πρωτοβουλίας, έχει αρχίσει να προσφέρει εκπτώσεις στα ποτά για όσους χρησιμοποιούν το προσωπικό του φλιτζάνι. Αυτή η πρωτοβουλία έχει πολύ σημαντική αξία και σε κοινωνικό επίπεδο γιατί είναι μια νέα μορφή εκπαίδευσης και αφοσίωσης για τους πελάτες που θα αποκτήσουν μια υγιεινή συνήθεια που ενθαρρύνεται από μικρές εκπτώσεις.
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Starbucks
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://stories.starbucks.com/planetpositive/?utm_source=stripe&amp;utm_medium=homepage&amp;utm_campaign=earthmonth&amp;utm_content=spot2">https://stories.starbucks.com/planetpositive/?utm_source=stripe&amp;utm_medium=homepage&amp;utm_campaign=earthmonth&amp;utm_content=spot2</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	

<b>Πολύ καλό για να πάει</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Καθοδηγητικές ερωτήσεις</b>
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<i>Υπηρεσία</i>
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	<i>Τροφοδοσία Ξενοδοχεία</i>
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	<i>Πρόκειται για μια εφαρμογή μέσω της οποίας μπορεί να πραγματοποιηθεί εκστρατεία κατά των απορριμμάτων. Οι άνθρωποι μπορούν να αγοράσουν τα κουτιά (τα οποία έχουν διαφορετικά τρόφιμα μέσα) σε χαμηλότερη αξία από την αναμενόμενη.</i>
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	<i>Όλοι οι ιδιοκτήτες εστιατορίων ή ξενοδοχείων.</i>
<b>Πεδίο</b>	<i>Μειώστε ή εξαλείψτε τη σπατάλη τροφίμων.</i>
<b>Εισαγωγή</b>	<i>Το Too Good To Go είναι μια εφαρμογή για κινητά για συσκευές iOS και Android που συνδέει τον χρήστη με εστιατόρια και καταστήματα με απούλητα πλεονάζοντα τρόφιμα. Τα εστιατόρια πωλούν τα πλεονάζοντα τρόφιμα σε χαμηλότερη τιμή για να μην σπαταληθούν.</i>
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	<i>Η εφαρμογή χρησιμοποιείται από 21.623 μπαρ, εστιατόρια, σούπερ μάρκετ, αρτοποιεία, ξενοδοχεία</i>
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία/γεωγραφική κάλυψη</b>	<i>Η χρήση του είναι ευρέως διαδεδομένη σε όλη την Ιταλία αλλά ιδιαίτερα στα πιο πυκνοκατοικημένα αστικά κέντρα.</i>
<b>Συμφραζόμενα</b>	<i>Ο κίνδυνος χρήσης αυτής της μεθόδου είναι να συναντήσετε άτομα που δεν είναι ευχαριστημένα με τα προϊόντα που τοποθετούνται στο κουτί.</i>
<b>Σκοπός</b>	<i>Μείωση της σπατάλης τροφίμων</i>
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	<i>Οι εγκαταστάσεις προετοιμάζουν κουτιά με το πλεόνασμα τροφίμων, που μπορεί να περιέχουν πρώτες ύλες ή/και έτοιμα γεύματα, ορίζουν την ώρα που ο πελάτης μπορεί να τα παραλάβει και να τα παραδώσει στον πελάτη. Η πληρωμή και η επιλογή του κουτιού γίνεται εξ ολοκλήρου μέσω της εφαρμογής.</i>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<i>5,7 εκατομμύρια άνθρωποι στην Ιταλία εξοικονομούν ήδη φαγητό με την εφαρμογή. 21.655 μπαρ, εστιατόρια, σούπερ μάρκετ, αρτοποιεία, ξενοδοχεία (και πολλά άλλα) βρίσκονται στην εφαρμογή 7 εκατομμύρια γεύματα έχουν σωθεί μέχρι σήμερα στην Ιταλία</i>
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	<i>Η εφαρμογή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από εστιατόρες μέσω των smartphone τους, επομένως ο αριθμός και ο τύπος των πιθανών χρηστών που μπορούν να προσεγγιστούν και να διαχειριστούν είναι πολύ υψηλός.</i>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<i>Βολικό χάρη στην εύκολη λειτουργία και την ασφαλή πληρωμή</i>
<b>Περιορισμοί</b>	<i>Είναι δύσκολο να προσεγγίσουν αυτό το σύστημα ηλικιωμένους ιδιοκτήτες και άτομα που ζουν σε μικρά χωριά όπου, δυστυχώς, συχνά υπάρχουν απόβλητα.</i>
<b>Διδάγματα</b>	<i>Η σημασία της μη σπατάλης φαγητού</i>

<b>Βιωσιμότητα</b>	Η χρήση αυτής της εφαρμογής βοήθησε στην εξοικονόμηση έως και 7 εκατομμυρίων γευμάτων σε μία μόνο ημέρα
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Θα μπορούσε να επεκταθεί και στους αγρότες που πωλούν πρώτες ύλες που δυστυχώς δεν μπορούν να αποθηκευτούν για μεγάλο χρονικό διάστημα.
<b>συμπέρασμα</b>	Είναι ένας καλός τρόπος για την καταπολέμηση της σπατάλης τόσο από την πλευρά των εστιατορίων όσο και από την κοινότητα.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυγμένους</b>	Ο επίσημος ιστότοπος εξηγεί λεπτομερώς πώς λειτουργεί η εφαρμογή και τα οφέλη της
<b>Γλώσσες)</b>	Ιταλικά, Αγγλικά

### Περίληψη

<b>Δώστε μια εκτενή περιγραφή της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p><i>To good to go</i> είναι μια εφαρμογή για κινητές συσκευές που μπορεί να χρησιμοποιήσει οποιοσδήποτε πολίτης για να αγοράσει ή εστιατόριο για να σώσει το πλεόνασμα φαγητού μιας ημέρας. Είναι παρόν στην Ιταλία από τον Μάρτιο του 2019 και είναι το πιο κατεβασμένο από τους Ιταλούς σχετικά με τη συνεδρία του "Food&amp;Drink".</p> <p>Γεννήθηκε από το όνειρο κάποιων νέων που φαντάζονται έναν κόσμο χωρίς σπατάλη φαγητού. Παρά το γεγονός ότι η επιβίωση της ανθρωπότητας εξαρτάται από το φαγητό, μια εκπληκτική ποσότητα φαγητού σπαταλάται καθημερινά σε κάθε γωνιά του κόσμου. Στις ανεπτυγμένες χώρες, τα απόβλητα τροφίμων συγκεντρώνονται στα τελικά στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων: οι ποσότητες των διαθέσιμων τροφίμων γίνονται όλο και πιο άφθονες, ενώ οι καταναλωτές γίνονται όλο και πιο επιλεκτικοί. Στην Ιταλία, 7,8 εκατομμύρια τόνοι τροφίμων χάνονται κάθε χρόνο. Η χρήση αυτού του εργαλείου είναι εύκολη: οι πελάτες απλώς επιλέγουν το πλαίσιο που τους ενδιαφέρει και το αγοράζουν απευθείας μέσω της εφαρμογής. Μόλις παραδοθεί το κουτί, ο πελάτης μπορεί να πάρει το περιεχόμενο στο σπίτι και να το καταναλώσει.</p>
--	---

### Στοιχεία επικοινωνίας

<b>Όνομα</b>	Στο καλό να πάμε
<b>Εταιρεία/Ίδρυμα</b>	Στο καλό να πάμε
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://toogoodtogo.it/it/">https://toogoodtogo.it/it/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	

## Ξενοδοχεία με μηδενικά απόβλητα

Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<u>Υπηρεσία</u>
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	Ξενοδοχεία
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	<p>Η στρατηγική Hotel Zero Waste χρησιμεύει στην ελαχιστοποίηση των απορριμμάτων στα ξενοδοχεία εφαρμόζοντας απλές πρακτικές όπως:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. εκπαίδευση του προσωπικού σε θέματα βιωσιμότητας</li> <li>2. μείωση της κατανάλωσης ενέργειας</li> <li>3. ανακύκλωση και επαναχρησιμοποίηση αντικειμένων</li> </ol>

	4. συμμετοχή των πελατών
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	Ξενοδοχοί
<b>Πεδίο</b>	Αγκαλιάζοντας έναν οικολογικό τρόπο ζωής
<b>Εισαγωγή</b>	Η επέκταση του έργου Hotel Rifiuti Zero τα τελευταία χρόνια είναι απτή απόδειξη της αλλαγής εποχής που μετατρέπει τον αιεφόρο τουρισμό σε πραγματικότητα που ενδιαφέρει έναν ολοένα αυξανόμενο αριθμό ανθρώπων, παρά το γεγονός ότι μέχρι λίγα πριν από χρόνια ήταν απλώς ένα εξειδικευμένο φαινόμενο, σήμερα δεν είναι προορισμένο να παραμείνει παροδική τάση.
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	Στην πρωτοβουλία αυτή συμμετέχουν πολλές εγκαταστάσεις φιλοξενίας και οι δήμοι πρέπει να τις προωθήσουν
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία/γεωγραφική κάλυψη</b>	Το πρώτο ξενοδοχείο μηδενικών απορριμμάτων άνοιξε στο Σορέντο (Conca Park Hotel)
<b>Συμφραζόμενα</b>	<p>Το να γίνετε ξενοδοχείο μηδενικών αποβλήτων είναι ένας τρόπος για να ξεχωρίσετε από τους ανταγωνιστές σας και η μετατροπή του ξενοδοχείου σας με στόχο μηδενικών αποβλήτων είναι μια στρατηγική για την οικοδόμηση πίστης με πελάτες που γνωρίζουν όλο και περισσότερο την περιβαλλοντική βιωσιμότητα.</p> <p>Η έννοια του μηδενικού αποβλήτου είναι η ανάπτυξη στρατηγικών και εργαλείων όχι μόνο για τη διαχείριση των αποβλήτων αλλά πρωτίστως για την αποφυγή της παραγωγής απορριμμάτων όσο το δυνατόν περισσότερο. Ο σημαντικότερος αντίκτυπος θα επιτευχθεί με τη μείωση της ποσότητας των απορριμμάτων που απορρίπτονται στους χώρους υγειονομικής ταφής, με απώτερο στόχο την πλήρη εξάλειψη των απορριμμάτων.</p>
<b>Σκοπός</b>	Κάνοντας τον τομέα της φιλοξενίας πρότυπο βιωσιμότητας
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	<p>Προκειμένου να γίνει ένα ξενοδοχείο μηδενικό σπατάλη, είναι σημαντικό να εφαρμόσετε κάποιες μικρές πρακτικές στους διάφορους χώρους του ξενοδοχείου. Στα δωμάτια μπορούν να τοποθετηθούν δοσομετρητές σαπουνιού και να χρησιμοποιηθούν οικολογικά και φυσικά προϊόντα. Οι βιολογικές μαρμελάδες και τα σπιτικά κέικ θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για πρωινό αντί για συσκευασμένα προϊόντα. Οι κάδοι ανακύκλωσης θα πρέπει να ενσωματωθούν για τη συμμετοχή των επισκεπτών. Εγκαταστήστε συσκευές καθαρισμού νερού στα εστιατόρια του ξενοδοχείου, ώστε το νερό να μπορεί να σερβιριστεί σε ποτήρι στους επισκέπτες ή τοποθετήστε διανομείς στους χώρους του προσωπικού.</p> <p>Το Conca Park Hotel στο Σορέντο είναι το πρώτο ξενοδοχείο μηδενικών απορριμμάτων στην Ιταλία από το 2014. Έχει μειώσει τα απόβλητά του κατά 40%, μετατρέποντας τα υπολείμματα του πρωινού και τα υπολείμματα φρούτων και λαχανικών σε κομπόστ για τους κήπους του ξενοδοχείου. αλέθουν γυαλί και το δωρίζουν σε εταιρείες που το μετατρέπουν σε φίλτρα για πισίνες. Αποφεύγουν τη σπατάλη τροφής, νερού και ενέργειας. Με τη βοήθεια των καλεσμένων τους, έχουν πετύχει κατά 95% ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων. Δεν χρησιμοποιούν είδη μιας χρήσης και μίας χρήσης, αποφεύγουν τα κιτ ευγένειας και δεν πωλούν πλαστικά ποτά, αλλά</p>

	<p>χρησιμοποιούν διανομείς που βρίσκονται σε όλο το ξενοδοχείο και γυάλινα μπουκάλια.</p> <p>Ποτίζουν τις περιοχές πρασίνου μόνο με βρόχινο νερό, που ανακτάται και αποθηκεύεται χάρη σε ένα αρτεσιανό πηγάδι. Μπορείτε να αγοράσετε ανακυκλωμένα και ανακυκλώσιμα μπουκάλια νερού και να τα γεμίσετε όποτε θέλετε από διανομείς. Τα φώτα στο κτίριο είναι χρονομετρημένα και ο κλιματισμός σταματά όταν ανοίξουν οι πόρτες και τα παράθυρα.</p>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	Πολλά ξενοδοχεία στο Σορέντο συμμετέχουν σε αυτήν την πρωτοβουλία, συμπεριλαμβανομένου του πέντε αστέρων Bellevue Syrene.
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	Σχεδόν συνολική μείωση των απορριμμάτων καθώς ακόμη και τα οργανικά απόβλητα μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν στον κήπο της εγκατάστασης ως κομπόστ
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	Ένας σημαντικός παράγοντας επιτυχίας αυτής της πρακτικής είναι το αυξανόμενο ενδιαφέρον του παγκόσμιου πληθυσμού για τη βιωσιμότητα.
<b>Περιορισμοί</b>	Η πρόκληση είναι να είναι πλήρως βιώσιμο και να περιλαμβάνει όσο το δυνατόν περισσότερες εγκαταστάσεις.
<b>Διδάγματα</b>	Η σημασία του να μην σπαταλάς τίποτα
<b>Βιωσιμότητα</b>	Αυτή η πρακτική μπορεί επίσης να είναι επιτυχής λόγω της μείωσης του κόστους για τη διάθεση των μικρών απορριμμάτων που παράγονται.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Αυτή η πρακτική θα μπορούσε επίσης να μεταφερθεί σε εστιατόρια για να γίνει πιο βιώσιμο το περιβάλλον.
<b>συμπέρασμα</b>	Το να κάνεις ένα ξενοδοχείο βιώσιμο είναι μια σύνθετη διαδικασία που ξεκινά με τα μικρά πράγματα, αλλά έχει πολύ ισχυρό αντίκτυπο στο περιβάλλον.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυχθεί</b>	Υπάρχει μια σειρά άρθρων στο διαδίκτυο σχετικά με αυτήν την πρακτική, ορισμένα σχετικά με τις δομές που την έχουν υιοθετήσει.
<b>Γλώσσες)</b>	Ιταλικά, Αγγλικά
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Το Hotel zero waste είναι ένα έργο στην περιοχή του Σορέντο στην Καμπανία που περιλαμβάνει μια σειρά καλών πρακτικών για να γίνει ένα ξενοδοχείο πλήρως οικολογικά βιώσιμο. Εφαρμόζοντας αυτές τις καλές πρακτικές ένα μεμονωμένο ξενοδοχείο μπορεί να μειώσει την ποσότητα των απορριμμάτων που παράγονται από 1 τόνο σε 350 κιλά. Η προσοχή στη σπατάλη από την πλευρά των Ιταλών έχει αυξηθεί σημαντικά και 65 στους 100 ανθρώπους θεωρούν πολύ σημαντικό ότι η εγκατάσταση στην οποία πρόκειται να μείνουν έχει χαμηλό περιβαλλοντικό αντίκτυπο.</p> <p>Προκειμένου ένα ξενοδοχείο να μην σπαταλά είναι σημαντικό να εφαρμόσετε κάποιες μικρές πρακτικές στους διάφορους χώρους του ξενοδοχείου:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Στα δωμάτια μπορούν να τοποθετηθούν δοσομετρητές σαπουνιού και να επιλεγούν οικολογικά και φυσικά προϊόντα.</li> <li>- Για πρωινό, αντί να χρησιμοποιείτε συσκευασμένα προϊόντα, θα μπορούσατε να χρησιμοποιήσετε βιολογική μαρμελάδα και σπιτικά κέικ.</li> <li>- Ενσωματώστε κάδους ανακύκλωσης για να εμπλέξετε τους επισκέπτες.</li> <li>- Τοποθέτηση καθαριστών νερού σε εστιατόρια ξενοδοχείων ώστε να μπορεί να σερβιριστεί σε ποτήρι στους πελάτες.</li> </ul>



	- Τοποθέτηση σε χώρους προσωπικού των διανομένων.  Το να κάνεις ένα ξενοδοχείο μηδενικά απόβλητα είναι δύσκολο, αλλά είναι σίγουρα σημαντικό να κινηθείς προς αυτή την κατεύθυνση της βιωσιμότητας.
Στοιχεία επικοινωνίας	
Όνομα	Ξενοδοχείο Conca Park στο Σορέντο
Εταιρεία/Ιδρυμα	
Διεύθυνση/Ιστότοπος	<a href="https://www.concapark.com/en/eco-friendly-hotel">https://www.concapark.com/en/eco-friendly-hotel</a>
Τηλέφωνο	
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	

Συλλογική εστίαση και μηδενική σπατάλη	
Στοιχείο	Θέματα πολιτικής
Τύπος βασικής ενέργειας	1. <u>Υπηρεσία</u>
Πεδίο εφαρμογής	1. <u>Αποκατάσταση</u> 2. Ξενοδοχείο
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Το σχολικό εστιατόριο στο Ligné (Loire-Atlantique) έχει δεσμευτεί για μια προσέγγιση μηδενικών αποβλήτων . Το παιδί επιλέγει αυτό που θέλει αλλά το τρώει και σερβίρει τον εαυτό του.
Στοχευμένο κοινό	Σε όλους τους ιδιοκτήτες εστιατορίων
Πεδίο	Προπόνηση γενικά
Εισαγωγή	Το Mission Zero είναι το concept κατά των απορριμμάτων της εταιρείας catering RESTORIA. Από τις 4 Νοεμβρίου 2019, οι μαθητές του Ligné συμμετέχουν στον αγώνα κατά της σπατάλης τροφίμων, μια επιστροφή σε έναν νέο τρόπο σκέψης για την καντίνα
Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης	Εταιρεία Restoria, δήμος Ligé, μαθητές δημοτικού
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη	Η Γαλλία στο Λίγηρα Ατλαντίκ στην κοινότητα Λινιέ
Συμφραζόμενα	Ο δήμος παρέχει την υπηρεσία τροφοδοσίας των σχολείων υπό καθεστώς παραχώρησης από την 1η Αυγούστου 2014 για τους μαθητές των δύο δημοτικών σχολείων. Από τον Αύγουστο του 2015 η εταιρεία catering RESTORIA ετοιμάζει τα γεύματα επί τόπου. Σήμερα, αυτό αντιπροσωπεύει 78.500 γεύματα ετησίως με μέσο όρο 530 επισκέπτες/ημέρα και αφορά 450 οικογένειες. Δεσμευμένος σε μια προσέγγιση Βιώσιμης Ανάπτυξης για αρκετά χρόνια, ο Δήμος Λιγνέ έχει θέσει την καταπολέμηση των απορριμμάτων μία από τις 3 προτεραιότητές του. Μετά την ευαισθητοποίηση και την ενημέρωση... οι αιρετοί εκπρόσωποι και τα τμήματα του δήμου αναλαμβάνουν δράση ανοίγοντας το πρώτο σχολικό εστιατόριο «Mission 0 waste» στο Loire-Atlantique τον Νοέμβριο του 2019!
Σκοπός	Οι 360 μαθητές των δημοτικών σχολείων του Ιουλίου Βερν και της Παναγίας των Παρισίων ανακάλυψαν μια ολοκλήρωτη οργάνωση του εστιατορίου



	αυτοεξυπηρέτησης, την αποστολή που τους έχει ανατεθεί: μηδενική σπατάλη στο τέλος του μεσημεριανού γεύματος!
<b>Περιγραφή της πρακτικής</b>	<p>Η αρχή είναι απλή: για να αποφευχθεί η πλήρωση των κάδων στο τέλος της υπηρεσίας, το σύστημα διανομής έχει επανασχεδιαστεί πλήρως. Το σερβίς εξαφανίζεται υπέρ μιας διαδρομής που ο νεαρός επισκέπτης θα ακολουθήσει βήμα προς βήμα σε όλο το μεσημεριανό του γεύμα:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Με την είσοδό του στο εστιατόριο, ο μαθητής παίρνει ένα δίσκο, μαχαιροπίρουνα και ποτήρι. Πηγαίνουν απευθείας στην περιοχή του γλυκού για να σερβίρουν τον εαυτό τους.</li> <li>- Κάθεται στο τραπέζι.</li> <li>- Στη συνέχεια πηγαίνει στο salad bar για ορεκτικά (τμήμα ορεκτικών) όπου παίρνει ένα πιάτο και σερβίρει τον εαυτό του ανάλογα με την όρεξή του.</li> <li>- Μόλις τελειώσει τη μίζα του, με το ίδιο πιάτο, πηγαίνει στο hot spot για το πιάτο που σερβίρει ο σεφ ανάλογα με την όρεξή του. Σερβίρει τον εαυτό του ως συνοδευτικό και επιστρέφει στη θέση του.</li> <li>- Στο τέλος του γεύματος, ο νεαρός καθαρίζει το πιάτο του και διαλέγει τα απόβλητα (οργανικά ή άλλα απόβλητα). Τα πιάτα πρέπει να είναι άδεια.</li> </ul>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<p>Ενδυνάμωση των μαθητών στη διαδικασία μηδενικών αποβλήτων Ευκολότερη κυκλοφορία στην καντίνα, λιγότερος θόρυβος και αναμονή</p>
<b>Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν τα απόβλητα;</b>	<p>Σε μόλις ένα μήνα, η ιδέα Zero Waste ήταν επιτυχημένη, όπως δείχνει η καθημερινή ζύγιση, με τουλάχιστον 6 γραμμάρια οργανικών αποβλήτων ανά επισκέπτη (διαλογή δίσκου). Ο εθνικός μέσος όρος παραμένει στα 120 γραμμάρια σύμφωνα με την ΑΔΕΜΕ (απόβλητα παραγωγής, δίσκοι διαλογής και απόβλητα υπερπαραγωγής). Επένδυση 5.000 για την ανακαίνιση του εστιατορίου self-service Από τα 3000 γεύματα πετάχτηκαν μόνο δύο φέτες ψωμί. Το επίπεδο θορύβου στο εστιατόριο έπεσε επίσης από 90 σε 70 ντεσιμπέλ</p>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<p>Αυτή η φιλοδοξία απαιτούσε μια εις βάθος αναθεώρηση της μεθόδου διανομής και της οργάνωσης του εστιατορίου αυτοεξυπηρέτησης. Μια στενή συνεργασία αρκετών μηνών μεταξύ των εκλεγμένων αντιπροσώπων, των δημοτικών υπηρεσιών και των διαχειριστών της RESTORIA επέτρεψε το έργο να γίνει πραγματικότητα και να ξεκινήσει η αποστολή Zero Waste στις 4 Νοεμβρίου 2019</p>
<b>Περιορισμοί</b>	<p>Λήψη της έγκρισης όλων των μερών και κοινή προσπάθεια για το έργο μηδενικών αποβλήτων καθώς και προϋπολογισμός προσαρμοσμένος στο έργο για την υλοποίησή του</p>
<b>Διδάγματα</b>	<p>Το εστιατόριο του σχολείου γίνεται ένας πραγματικός χώρος ευχαρίστησης για τα παιδιά καθώς και για το προσωπικό και τους εργαζόμενους. Αφού μίλησαν με μερικούς από τους νεαρούς επισκέπτες, λένε ότι εκτιμούν αυτή τη νέα ιδέα όπου είναι ελεύθεροι να επιλέξουν και να φάνε με την καρδιά τους.</p>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<p>Η εξοικονόμηση στη συνέχεια μας επιτρέπει να συνεχίσουμε με το φαγητό. Για παράδειγμα, το ψωμί αγοράζεται πλέον σε ένα αρτοποιείο. Ο νόμος Egalim απαιτεί ένα βιολογικό γεύμα το μήνα και ένα χορτοφαγικό γεύμα την εβδομάδα.</p>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<p>Η προσέγγιση μηδενικών αποβλήτων μπορεί να μεταφερθεί σε οποιονδήποτε τομέα της ζωής: στο γραφείο, στο σπίτι, σε ενώσεις, εταιρείες, δημόσιες υπηρεσίες κ.λπ.</p>

<b>συμπέρασμα</b>	Το Mission Zero είναι μια ιδέα κατά των απορριμμάτων που βοηθά στην καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων, καθιστώντας τα παιδιά υπεύθυνα για το περιεχόμενο των γευμάτων τους και ενθαρρύνοντάς τα να αλλάξουν τις μεσημεριανές τους συνήθειες. Αυτή η ιδέα κάνει τα παιδιά ηθοποιούς του γεύματός τους
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυγηθεί</b>	<a href="https://www.ligne.fr/">https://www.ligne.fr/</a> <a href="https://www.restoria.fr/">https://www.restoria.fr/</a>
<b>Γλώσσες)</b>	γαλλική γλώσσα
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια λεπτομερή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου.</b>	<p>Το Mission Zero είναι το concept κατά των απορριμμάτων της εταιρείας catering RESTORIA. Από τις 4 Νοεμβρίου 2019, οι μαθητές του Ligné συμμετέχουν στον αγώνα κατά της σπατάλης τροφίμων, μια επιστροφή σε έναν νέο τρόπο σκέψης για την καντίνα</p> <p>Οι 360 μαθητές των δημοτικών σχολείων του Ιουλίου Βερν και της Παναγίας των Παρισίων ανακάλυψαν μια ολοκαίνουργια οργάνωση του εστιατορίου αυτοεξυπηρέτησης, την αποστολή που τους έχει ανατεθεί: μηδενική σπατάλη στο τέλος του μεσημεριανού γεύματος!</p> <p>Η αρχή είναι απλή: για να αποφευχθεί η πλήρωση των κάδων στο τέλος της υπηρεσίας, το σύστημα διανομής έχει επανασχεδιαστεί πλήρως. Το σερβίς εξαφανίζεται υπέρ μιας διαδρομής που ο νεαρός επισκέπτης θα ακολουθήσει βήμα προς βήμα σε όλο το μεσημεριανό του γεύμα:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μπαίνοντας στο εστιατόριο, ο μαθητής παίρνει ένα δίσκο, μαχαιροπίρουνα και ποτήρι. Πηγαίνουν απευθείας στην περιοχή του γλυκού για να σερβίρουν τον εαυτό τους.</li> <li>• Κάθεται στο τραπέζι.</li> <li>• Στη συνέχεια πηγαίνει στο salad bar για ορεκτικά (τμήμα ορεκτικών) όπου παίρνει ένα πιάτο και σερβίρει τον εαυτό του ανάλογα με την όρεξή του.</li> <li>• Μόλις τελειώσει τη μίζα του, με το ίδιο πιάτο, πηγαίνει στο hot spot για το πιάτο που σερβίρει ο σεφ ανάλογα με την όρεξή του. Σερβίρει τον εαυτό του ως συνοδευτικό και επιστρέφει στη θέση του.</li> <li>• Στο τέλος του γεύματος, ο νεαρός καθαρίζει το πιάτο του και διαλέγει τα απόβλητα (οργανικά ή άλλα απόβλητα). Τα πιάτα πρέπει να είναι άδεια.</li> </ul> <p>Το εστιατόριο του σχολείου γίνεται ένας πραγματικός χώρος ευχαρίστησης για τα παιδιά καθώς και για το προσωπικό και τους εργαζόμενους. Αφού μίλησαν με μερικούς από τους νεαρούς επισκέπτες, λένε ότι εκτιμούν αυτή τη νέα ιδέα όπου είναι ελεύθεροι να επιλέξουν και να φάνε με την καρδιά τους.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Sonia Feuillâtre, εκλεγμένη διευθύντρια εστιατορίου
<b>Εταιρεία/Ίδρυμα</b>	Το Restoria και το σχολικό εστιατόριο στο Ligné (Loire-Atlantique)
<b>Διεύθυνση/ιστοσελίδα</b>	<a href="https://www.ligne.fr/">https://www.ligne.fr/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	02 40 77 00 08
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ :</b>	

<b>Προγράμματα επαναχρησιμοποίησης ρούχων και ελαχιστοποίηση ρούχων</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Καθοδηγητικές ερωτήσεις</b>
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<b>1. Υπηρεσία</b>
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	<b>1. Τροφοδοσία</b> <b>2. Ξενοδοχείο</b>
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	<i>Μικρά βήματα κάνουν την αλλαγή. Σύστημα αλλαγής σεντονιών και πετσετών στα δωμάτια κατόπιν αιτήματος των επισκεπτών και τοποθέτηση πινακίδων για τους επισκέπτες για τη διαθεσιμότητα μιας τέτοιας επιλογής. Συμμετοχή επισκεπτών: Ζητείται από τους επισκέπτες να αφήσουν τις πετσέτες που θέλουν να αλλάξουν στο πάτωμα – διαφορετικά θα χρησιμοποιηθούν για μία ακόμη μέρα. Αυτή η μέθοδος εξοικονομεί ενέργεια.</i>
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	<i>Ξενοδόχοι, Επισκέπτες Ξενοδοχείου, Προσωπικό</i>
<b>Πεδίο</b>	<i>Φιλοξενία, Τουρισμός</i>
<b>Εισαγωγή</b>	<i>Όταν ενθαρρύνονται, το 70% των πελατών τηρεί θετικά αυτήν την προσέγγιση. Επιλέξτε βιώσιμες πετσέτες, κλινοσκεπάσματα και καλύμματα στρωμάτων με οικολογικό σήμα κατά την αντικατάστασή τους ή χρησιμοποιήστε μια εταιρεία εξυπηρέτησης με περιβαλλοντική προσέγγιση. Τα λευκά είδη που απαιτούν σιδέρωμα απαιτούν πολλή δουλειά και είναι πιο ευνοϊκό να επιλέξετε ύφασμα χωρίς ζάρες. Εάν είναι δυνατόν, βάλτε ένα καλάθι ρούχων στα μπάνια (κατά προτίμηση από φυσικό υλικό) για να διευκολύνετε τη φροντίδα του σπιτιού. Η εκπαίδευση και η υποστήριξη του προσωπικού οικιακής φροντίδας, όπως σαφείς γραπτές οδηγίες (πώς να αντικαταστήσετε τα σεντόνια που δεν πρέπει να αλλάζονται, τι να κάνετε εάν μια πετσέτα είναι βρώμικη κ.λπ.) επιτρέπει την ενεργό συμμετοχή του και διασφαλίζει το διάλογο με το προσωπικό, άρα τις ανάγκες τους και οι προσδοκίες ικανοποιούνται.</i>
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	<i>Διάφορα πολιτιστικά ιδρύματα και εταιρείες</i>
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία /γεωγραφική κάλυψη</b>	<i>Αυτή η πρακτική έχει χρησιμοποιηθεί στο Hotel Chateau Montagne, ένα επιχειρηματικό ξενοδοχείο, που βρίσκεται στο κεντρικό τμήμα του Troyan, στη Βουλγαρία.</i>
<b>Συμφραζόμενα</b>	<i>Το πλύσιμο κλινοσκεπασμάτων και πετσετών οδηγεί σε σημαντική κατανάλωση ενέργειας και νερού. Ένα τυπικό δωμάτιο με 4 κιλά ρούχων απαιτεί έως και 60 λίτρα νερού. Κανονικά τα κλινοσκεπάσματα και οι πετσέτες αλλάζονται καθημερινά για έναν πελάτη που μένει αρκετές ημέρες, ωστόσο είναι δυνατό να μειωθεί αυτή η πρακτική σε 1 έως 2 φορές την εβδομάδα ή κατόπιν αιτήματος του πελάτη. Μια τέτοια επιλογή επιτρέπει στους πελάτες να περιορίσουν την έμμεση κατανάλωση νερού, εάν το επιθυμούν. Η γραπτή επικοινωνία είναι απαραίτητη για αυτό το είδος πρακτικής.</i>
<b>Σκοπός</b>	<i>Τόσο περιβαλλοντικό όφελος όσο και μειωμένο κόστος – εξοικονόμηση νερού και ενέργειας, καθώς και μειωμένη χρήση χημικών.</i>
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	<i>Συνήθως, οι επισκέπτες καλούνται να υποδείξουν την επαναχρησιμοποίηση της πετσέτας κρεμώντας τις πετσέτες σε μια ράγα για πετσέτες στο μπάνιο,</i>

	<p>ενώ η επαναχρησιμοποίηση σεντονιών μπορεί να υποδεικνύεται εάν δεν ζητήσουν ενεργά αλλαγή σεντονιού (Alliance for Water Efficiency, 2009). Ένας από τους πιο σημαντικούς παράγοντες επιτυχίας είναι η παροχή επαρκών και εύχρηστων πετσετών για την αποθήκευση και το στέγνωμα των πετσετών μεταξύ της επαναχρησιμοποίησης (Alliance for Water Efficiency, 2009). Αυτά θα πρέπει να έχουν μέγεθος ώστε να χωρούν τις πετσέτες διπλωμένες μία φορά και να τοποθετούνται με εύκολη πρόσβαση στους επισκέπτες (μέσο ύψος μέσης έως ώμου, όπου το επιτρέπει ο χώρος). Τα προγράμματα επαναχρησιμοποίησης πετσετών και κλινοσκεπασμάτων είναι τόσο αποτελεσματικά όσο το προσωπικό καθαριότητας που τα εφαρμόζει. Είναι απαραίτητο το προσωπικό να είναι εκπαιδευμένο να ακολουθεί τις καθιερωμένες διαδικασίες, έτσι ώστε εάν ένας επισκέπτης κρεμάσει μια πετσέτα στη ράγα για επαναχρησιμοποίηση, να μην αντικατασταθεί από μια νέα. Η καλή τήρηση αρχείων είναι απαραίτητη και οι καθημερινές λίστες ελέγχου για κάθε δωμάτιο θα πρέπει να περιλαμβάνουν την αλλαγή των ημερομηνιών για τα κλινοσκεπάσματα. Τέλος, οι επισκέπτες είναι πιο πιθανό να συμμετάσχουν σε προγράμματα επαναχρησιμοποίησης όταν πιστεύουν ότι έχει ως κίνητρο την προστασία του περιβάλλοντος και όχι την εξοικονόμηση κόστους από το ξενοδοχείο. Η αναφορά στην εξοικονόμηση νερού, χημικών και ενέργειας βοηθάει, αλλά τα καλύτερα προγράμματα επενδύουν την εξοικονόμηση κόστους πλυντηρίου σε περιβαλλοντικά προγράμματα – και το μεταφέρουν ξεκάθαρα στους επισκέπτες.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εφαρμόστε ένα πρόγραμμα αλλαγής κλινοσκεπασμάτων μία φορά ανά καθορισμένο αριθμό ημερών για τον ίδιο επισκέπτη, εκτός εάν ζητηθεί πιο συχνή αλλαγή.</li> <li>• Εφαρμόστε μια αλλαγή πετσέτας κατόπιν αιτήματος, με τη διαδικασία να υποδεικνύεται το πλύσιμο της πετσέτας με σαφήνεια στους επισκέπτες.</li> </ul>
<p><b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο όγκος των ρούχων ανά δωμάτιο ποικίλλει ανάλογα με το μέγεθος του κρεβατιού, το μέγεθος της πετσέτας, την πυκνότητα των υφασμάτων και τον αριθμό των ειδών που παρέχονται ανά δωμάτιο - συχνά σε σχέση με την βαθμολογία του καταλύματος. Περιβαλλοντικά οφέλη: 25% μείωση της αλλαγής σεντονιών και πετσετών – μείωση νερού, απορρυπαντικών και ενέργειας για το πλύσιμο των πετσετών και των σεντονιών.</li> <li>• Καλά εκπαιδευμένο προσωπικό καθαριότητας</li> </ul>
<p><b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b></p>	<p>Οι επισκέπτες έχουν την τάση να συμμετέχουν σε προγράμματα επαναχρησιμοποίησης, πιστεύοντας ότι προστατεύουν το περιβάλλον.</p>
<p><b>Παράγοντες επιτυχίας</b></p>	<p>Υπάρχουν τρία βασικά σημεία για την επιτυχή εφαρμογή των προγραμμάτων επαναχρησιμοποίησης πετσετών και κλινοσκεπασμάτων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• στους επισκέπτες παρέχονται σαφείς πληροφορίες και οδηγίες</li> <li>• Τοποθετούνται πετσέτες επαρκούς μεγέθους και εύχρηστες</li> <li>• εκπαίδευση και υποστήριξη προσωπικού</li> </ul>
<p><b>Περιορισμοί</b></p>	<p>Δεν υπάρχουν προκλήσεις κατά την εφαρμογή της καλής πρακτικής.</p>
<p><b>Διδάγματα</b></p>	<p>Οι επισκέπτες είναι πιο πιθανό να συμμετάσχουν σε προγράμματα επαναχρησιμοποίησης όταν πιστεύουν ότι έχει ως κίνητρο την προστασία του περιβάλλοντος και όχι την εξοικονόμηση κόστους από το ξενοδοχείο.</p>

<b>Βιωσιμότητα</b>	Δεν απαιτούνται ειδικές πρόσθετες απαιτήσεις για την τήρηση αυτής της καλής πρακτικής.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Συμμετοχή του προσωπικού καθαριότητας: εκπαίδευση και υποστήριξη του προσωπικού, όπως σαφείς γραπτές οδηγίες (πώς να αντικαταστήσετε τα σεντόνια που δεν πρέπει να αλλάζονται, τι να κάνετε εάν μια πετσέτα είναι βρώμικη κ.λπ.) Συμμετοχή των επισκεπτών: οι επισκέπτες καλούνται να αφήσουν τις πετσέτες που θέλουν να αλλάξουν στο πάτωμα – διαφορετικά θα χρησιμοποιηθούν για μία ακόμη μέρα. Αυτή η μέθοδος εξοικονομεί ενέργεια.
<b>συμπέρασμα</b>	Για ένα δωμάτιο με 75% πληρότητα και 4 κιλά πλυντηρίου ανά δωμάτιο τη νύχτα ανοιχτό όλο το χρόνο, και με κόστος υπηρεσίας πλυντηρίου 0,50 EUR ανά κιλό, το ετήσιο κόστος πλυντηρίου θα ισούται με 479 EUR. Επομένως, το κόστος πλυντηρίου για ένα ξενοδοχείο 100 δωματίων θα μπορούσε είναι 47.900 ευρώ ετησίως, και ένα ποσοστό επαναχρησιμοποίησης κλωστοϋφαντουργικών προϊόντων μόλις 5 % θα μπορούσε να εξοικονομήσει σχεδόν 2.400 ευρώ ετησίως.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυγμένοι</b>	Βίντεο: YouTube: Εξοικονόμηση νερού και ενέργειας στα ξενοδοχεία – επαναχρησιμοποίηση πετσετών (Αγγλικά)
<b>Γλώσσες)</b>	Αγγλικά
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Τα προγράμματα επαναχρησιμοποίησης πετσετών και κλιννοσκεπασμάτων είναι τόσο αποτελεσματικά όσο το προσωπικό καθαριότητας που τα εφαρμόζει. Είναι απαραίτητο το προσωπικό να είναι εκπαιδευμένο να ακολουθεί τις καθιερωμένες διαδικασίες, έτσι ώστε εάν ένας επισκέπτης κρεμάσει μια πετσέτα στη ράγα για επαναχρησιμοποίηση, να μην αντικατασταθεί από μια νέα. Η καλή τήρηση αρχείων είναι απαραίτητη και οι καθημερινές λίστες ελέγχου για κάθε δωμάτιο θα πρέπει να περιλαμβάνουν την αλλαγή των ημερομηνιών για τα κλιννοσκεπάσματα.</p> <p>Οι επισκέπτες είναι πιο πιθανό να συμμετάσχουν σε προγράμματα επαναχρησιμοποίησης όταν πιστεύουν ότι έχει ως κίνητρο την προστασία του περιβάλλοντος και όχι την εξοικονόμηση κόστους από το ξενοδοχείο. Η αναφορά στην εξοικονόμηση νερού, χημικών και ενέργειας βοηθάει, αλλά τα καλύτερα προγράμματα επενδύουν την εξοικονόμηση κόστους πλυντηρίου σε περιβαλλοντικά προγράμματα – και το μεταφέρουν ξεκάθαρα στους επισκέπτες.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εφαρμόστε ένα πρόγραμμα αλλαγής κλιννοσκεπασμάτων μία φορά ανά καθορισμένο αριθμό ημερών για τον ίδιο επισκέπτη, εκτός εάν ζητηθεί πιο συχνή αλλαγή.</li> <li>• Εφαρμόστε μια αλλαγή πετσέτας κατόπιν αιτήματος, με τη διαδικασία να υποδεικνύεται το πλύσιμο της πετσέτας με σαφήνεια στους επισκέπτες.</li> </ul> <p>Κάρτες ή ειδοποιήσεις που ενθαρρύνουν τους επισκέπτες να επαναχρησιμοποιήσουν σεντόνια και πετσέτες θα πρέπει να τοποθετούνται σε εμφανείς τοποθεσίες στο δωμάτιο/το μπάνιο και μέσα στα φυλλάδια πληροφοριών του ξενοδοχείου. Σημαντικές πληροφορίες που πρέπει να παρουσιάζονται σε τέτοιες κάρτες ή ειδοποιήσεις περιλαμβάνουν:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• την αξία του νερού και την ανάγκη εξοικονόμησής του</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• η μείωση της χρήσης νερού επιτυγχάνεται μέσω της επαναχρησιμοποίησης</li> <li>• ένα αίτημα για τους επισκέπτες να βοηθήσουν το κατάλυμα στην εξοικονόμηση νερού επαναχρησιμοποιώντας σεντόνια και πετσέτες</li> <li>• μια σύντομη αλλά σαφή περιγραφή της διαδικασίας επαναχρησιμοποίησης σεντονιών και πετσετών</li> <li>• πληροφορίες για τυχόν περιβαλλοντικά προγράμματα που χρηματοδοτούνται από την εξοικονόμηση πλυντηρίων</li> </ul>
Στοιχεία επικοινωνίας	
Όνομα	
Εταιρεία/Ίδρυμα	Ξενοδοχείο Chateau Montagne
Διεύθυνση/Ιστότοπος	<a href="http://hotel-cm.com/">http://hotel-cm.com/</a>
Τηλέφωνο	+359 878 407751
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	<a href="mailto:chateau@hotel-cm.com">chateau@hotel-cm.com</a>

Πράσινη ομάδα	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	<b>Υπηρεσία</b>
Πεδίο υλοποίησης	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Τροφοδοσία</li> <li>2. Ξενοδοχείο</li> </ol>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Το Novotel διαθέτει προγράμματα φιλικά προς το περιβάλλον και η «πράσινη ομάδα» του εξασφαλίζει φιλικές προς το περιβάλλον υπηρεσίες επισκεπτών. Κάνει τα δωμάτια, το λόμπι του ξενοδοχείου, τα εστιατόρια, την κουζίνα, το κατάστημα με είδη δώρων κ.λπ. πιο πράσινα, φέρνοντας βιώσιμες βέλτιστες πρακτικές και στρατηγικές στην ιδιοκτησία.
Στοχευμένο κοινό	Ξενοδόχοι, Επισκέπτες Ξενοδοχείου, Προσωπικό
Πεδίο	Φιλοξενία, Τουρισμός
Εισαγωγή	Το Novotel Sofia είναι ένα από τα πρώτα ξενοδοχεία στη βουλγαρική πρωτεύουσα με πιστοποιητικό ALLSafe από ανεξάρτητο διεθνή οργανισμό πιστοποίησης. Το Novotel Sofia πληροί όλα τα πρότυπα ALLSafe, γεγονός που δείχνει ότι το ξενοδοχείο έχει θεσπίσει κανόνες υγιεινής και καθαρισμού που υπερβαίνουν τις τοπικές και διεθνείς απαιτήσεις. Η διασφάλιση φιλικών προς το περιβάλλον υπηρεσιών επισκεπτών εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την «πράσινη ομάδα» του ξενοδοχείου.
Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης	Το Novotel Sofia συνεργάζεται με τα ξενοδοχεία της μητρικής του εταιρείας.
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία /γεωγραφική κάλυψη	Αυτή η πρακτική πραγματοποιείται στο Novotel Sofia της Βουλγαρίας.
Συμφραζόμενα	Οι ενδιαφερόμενοι υπάλληλοι σε κάθε τμήμα συμμετέχουν σε μια «πράσινη ομάδα» για να ακολουθήσουν πρακτικές φιλικές προς το περιβάλλον και να πρωτοστατήσουν στην πρόταση βέλτιστων φιλικών προς το περιβάλλον πρακτικών στην περιοχή τους. Αυτό δίνει σε αυτούς τους υπαλλήλους μια



	αίσθηση ιδιοκτησίας των πράσινων στρατηγικών και περισσότερη δέσμευση για μακροπρόθεσμη υιοθέτηση.
<b>Σκοπός</b>	Πολιτική Πράσινης & Κοινωνικής Ευθύνης. Περιβαλλοντικά οφέλη; Χαμηλότερο κόστος
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	<p>Το Novotel Sofia ανανεώνει τις διαδικασίες καθαρισμού για να εξαλείψει τη χρήση αερολυμάτων και να εισάγει φιλικά προς το περιβάλλον χημικά καθαριστικά. Η «πράσινη ομάδα» ενθαρρύνεται να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρακολουθήστε τακτικά την εμφάνιση νέων προϊόντων Eco.</li> <li>• Ζητήστε δείγματα προϊόντων, δοκιμάστε και συγκρίνετε τα με προϊόντα που χρησιμοποιούνται αυτήν τη στιγμή.</li> <li>• Συνεχώς συλλέγετε και αρχειοθετείτε πληροφορίες σχετικά με καινοτόμα προϊόντα που έχουν δοκιμάσει ο ίδιος ή ένας συνάδελφος καθώς και για ενδιαφέροντα και πιθανά.</li> <li>• Να αγοράζουν προϊόντα που ανταποκρίνονται καλύτερα στις ανάγκες τους και να διατηρούν μια λίστα με τις ενέργειες που έχουν λάβει για τη συνεχή βελτίωση της φιλικής προς το περιβάλλον πολιτικής.</li> <li>• Παρέχετε επαναχρησιμοποιήσιμα είδη όπως υφασμάτινες χαρτοπετσέτες, γυάλινα κύπελλα, ασημένια ρούχα, κεραμικά πιάτα κ.λπ. με όλες τις υπηρεσίες τροφίμων και ποτών.</li> <li>• Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα χαρτιού που χρησιμοποιείται για κάθε επισκέπτη και στο γραφείο (δηλ., μειώστε το μέγεθος του χαρτιού των τιμολογίων κ.λπ.).</li> <li>• Χρησιμοποιήστε μη τοξικά, βιοαποδομήσιμα υποκατάστατα διαλύτη στεγνού καθαρισμού για υπηρεσίες στεγνού καθαρισμού.</li> <li>• Να ευνοήσει την τοπική παραγωγή.</li> <li>• Επιλέξτε λιγότερο συσκευασμένα και βιολογικά προϊόντα.</li> <li>• Περιορισμός και αξιοποίηση του υπολείμματος φαγητού.</li> </ul>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	Περιβαλλοντικά οφέλη – Μείωση απορριμμάτων Οικονομικά οφέλη – χαμηλότερο κόστος και επίτευξη ανάπτυξης
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	Όλα τα προαναφερθέντα.
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	Συμμετοχή των ομάδων του ξενοδοχείου – εργαστήρια εκπαίδευσης και ευαισθητοποίησης για τους υπαλλήλους για να διασφαλιστεί ένα φιλικό προς το περιβάλλον προσωπικό. παροχή κινήτρων σε «πράσινες ομάδες»
<b>Περιορισμοί</b>	N/A
<b>Διδάγματα</b>	Αν γίνει πράσινο, το ξενοδοχείο προκαλεί λιγότερη ζημιά στο περιβάλλον, μειώνει το κόστος και κερδίζει την καλή θέληση από τους επισκέπτες.
<b>Βιωσιμότητα</b>	Όλο και περισσότερο, οι καταναλωτές αναζητούν πράσινες επιχειρήσεις και πληρώνουν περισσότερα για προϊόντα και υπηρεσίες φιλικά προς το περιβάλλον. Ένας στους τρεις καταναλωτές προτιμά βιώσιμες μάρκες και η ταξιδιωτική βιομηχανία λαμβάνει υπόψη.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Η πρακτική μπορεί να κοινοποιηθεί για να εμπνεύσει αλλαγές στις πολιτικές του ξενοδοχείου με σκοπό τη βιωσιμότητα.

<b>συμπέρασμα</b>	Υπάρχουν πολλοί τρόποι για να γίνει πράσινο το ξενοδοχείο και η δέσμευση των εργαζομένων σε διαφορετικά τμήματα για αυτόν τον σκοπό μπορεί να επιφέρει τη βιωσιμότητα της εγκατάστασης, η οποία είναι απαραίτητη για την επίτευξη ανάπτυξης και την ικανοποίηση των πελατών.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπηγμένοι</b>	
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Ο όμιλος ξενοδοχείων έχει ήδη προγράμματα φιλικά προς το περιβάλλον, αλλά σχεδόν πάντα υπάρχει περιθώριο βελτίωσης. Η «πράσινη ομάδα» της Novotel διασφαλίζει φιλικές προς το περιβάλλον υπηρεσίες επισκεπτών. Κάνει τα δωμάτια, το λόμπι του ξενοδοχείου, τα εστιατόρια, την κουζίνα, το κατάστημα δώρων κ.λπ. πιο πράσινα, φέρνοντας βιώσιμες βέλτιστες πρακτικές στην ιδιοκτησία. Η μείωση των απορριμμάτων γίνεται ευκολότερα χωρίς να τα δημιουργηθούν εξ αρχής. Μερικές εύκολες στρατηγικές περιλαμβάνουν:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κοιτάξτε την αντικατάσταση των προϊόντων περιποίησης και των συσκευασιών τροφίμων με επαναγεμιζόμενους διανομείς.</li> <li>• Μειώστε τη χρήση πλαστικών μπουκαλιών νερού προσφέροντας στα μέλη του προγράμματος επιβράβευσης ξενοδοχείων ένα επαναχρησιμοποιήσιμο επώνυμο μπουκάλι.</li> <li>• Προσθέστε ένα σταθμό πλήρωσης μπουκαλιών νερού στο λόμπι.</li> <li>• Παρακολούθηση των επιπέδων αποθεμάτων σε ευπαθή είδη, για την αποφυγή υπερβολικών παραγγελιών.</li> <li>• Επιλέξτε προμηθευτές που δεν χρησιμοποιούν περιττές συσκευασίες ή που παρέχουν υπηρεσία επιστροφής στη συσκευασία.</li> <li>• Λογική χρήση προϊόντος, π.χ. μειώστε την ποσότητα των ουσιών που χρησιμοποιούνται εξαλείφοντας τα μη βασικά προϊόντα και χρησιμοποιώντας τα στη σωστή συχνότητα και συγκεντρώσεις.</li> <li>• Αντικαταστήστε τα πλαστικά μπουκάλια νερού με επαναγεμιζόμενο γυαλί και νερό βρύσης ή φιλτραρισμένο νερό.</li> <li>• Τοποθετήστε επιπλέον κρεμάστρες για πετσέτες στα μπάνια για να διευκολύνετε τους επισκέπτες να επαναχρησιμοποιήσουν τις πετσέτες. Δημιουργήστε μια πινακίδα που ενθαρρύνει την επαναχρησιμοποίηση.</li> <li>• Μειώστε τα απόβλητα κατά τη διάρκεια εκδηλώσεων.</li> </ul> <p>Κάντε το κατάστημα δώρων πράσινο – εφοδιαστείτε με βιώσιμα είδη.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Christophe Bergeron, Διευθυντής Ξενοδοχείου
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	Novotel Sofia
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://www.hotelnovotelsofia.bg/">https://www.hotelnovotelsofia.bg/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+359 2 904 3000
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	<a href="mailto:H8468-SL@accor.com">H8468-SL@accor.com</a>

12 O'Clock Box (συνέντευξη)	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	Ποιος τύπος τεχνικής ή μεθόδου είναι η καλύτερη πρακτική σας 1. Υπηρεσία 2. Παρασκευή
Πεδίο υλοποίησης	1. Τροφοδοσία
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Τα τρόφιμα παραδίδονται σε επαναχρησιμοποιήσιμα δοχεία για να αποφευχθεί η χρήση πλαστικών συσκευασιών μιας χρήσης. Το ίδιο το φαγητό παρασκευάζεται επίσης χωρίς σπατάλη.
Στοχευμένο κοινό	Πελάτες που παραγγέλνουν φαγητό από την εταιρεία.
Πεδίο	
Εισαγωγή	<p>Η βιομηχανία εστιατορίων είναι ευρέως γνωστή ως η πιο σπάταλη, γιατί ποτέ δεν ξέρουν πόσα είδη παντοπωλείου θα χρειαστούν σε ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, γι' αυτό αγοράζουν πολλά από αυτά, τόσο πολύ που τα μισά από αυτά λήγουν χωρίς να χρησιμοποιηθούν. Ο ιδιοκτήτης σκέφτηκε ότι θα ήταν υπέροχο να δημιουργήσει μια υπηρεσία που θα προσφέρει υγιεινά τρόφιμα σε επαναχρησιμοποιήσιμα δοχεία σε άτομα που δεν έχουν χρόνο να ετοιμάσουν το μεσημεριανό τους γεύμα ή απλώς δεν τους αρέσει να το κάνουν και να μην σπαταλούν καθόλου φαγητό στη διαδικασία. Η συσκευασία ότι το φαγητό παραδίδεται σε επαναχρησιμοποιήσιμα κουτιά και επιστρέφεται κατά την επόμενη παράδοση. Το ίδιο το φαγητό παρασκευάζεται επίσης από την εταιρεία, η ιδιοκτήτρια παίρνει τα παντοπωλεία της από αγρότες που καλλιεργούν τα προϊόντα τους χωρίς να χρησιμοποιούν τοξικά χημικά, έτσι είναι πιο υγιεινό. Δεδομένου ότι η υπηρεσία τους βασίζεται σε συνδρομή, η εταιρεία γνωρίζει εκ των προτέρων πόσα γεύματα θα πρέπει να ετοιμάσει σε συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, αυτό τους βοηθά να προγραμματίσουν την ποσότητα του παντοπωλείου τους και να παραγγείλουν μόνο την ποσότητα που χρειάζονται για να αποφύγουν τη σπατάλη φαγητού, ισχυρίζονται ότι δεν παράγουν υπολείμματα τροφής ενώ ετοιμάζουν το φαγητό τους. Προγραμματίζεται και η παράδοση των γευμάτων, κάνουν ένα πλάνο που παραδίδουν το φαγητό και επίσης πότε και κάνουν τα πάντα για να αποφύγουν την υπερβολική οδήγηση και τη μόλυνση του αέρα με το όχημά τους. Όταν οι άνθρωποι παραγγέλνουν φαγητό για να τους παραδοθεί, συνήθως χρησιμοποιούν πολλές συσκευασίες που απλώς πετιούνται από τους πελάτες. Η συνηθισμένη συσκευασία μιας χρήσης είναι κατασκευασμένη από πλαστικό, για να λύσει αυτό το πρόβλημα, η εταιρεία σκέφτηκε να παραδίδει τρόφιμα σε άτομα σε επαναχρησιμοποιήσιμα δοχεία.</p>
Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης	Οι αγρότες που τους παρέχουν φρέσκα προϊόντα μια φορά το μήνα συνήθως

<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b>	<i>Έχουν έναν ιστότοπο στο Διαδίκτυο όπου οι άνθρωποι μπορούν να παραγγείλουν γεύματα. η υπηρεσία είναι στην πόλη Βίλνιους.</i>
<b>Συμφραζόμενα</b>	<i>Η ίδια η ιδιοκτήτρια ζει με τις ιδέες Zero-waste, ζει με αυτόν τον τρόπο για περίπου 15 χρόνια τώρα, όταν η ίδια δούλευε και έπαιρνε φαγητό στη δουλειά παρατήρησε ότι πολλοί άνθρωποι χρησιμοποιούν υπηρεσίες παράδοσης τροφίμων που είναι συσκευασμένες σε πλαστικές συσκευασίες που είναι μόνο για μία χρήση, αφού το φαγητό οι άνθρωποι απλώς πετούν το φαγητό. Έτσι, η ιδιοκτήτρια σκέφτηκε ότι δεν υπάρχει άλλη υπηρεσία που να γνωρίζει που να παρέχει υγιεινά τρόφιμα σε επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία για άτομα που δεν ετοιμάζουν μεσημεριανό γεύμα στο σπίτι.</i>
<b>Σκοπός</b>	<i>Ο στόχος είναι να παραχθούν όσο το δυνατόν λιγότερα απόβλητα και να δοθεί η ευκαιρία στους ανθρώπους να τρώνε υγιεινά, παρόλο που δεν μαγειρεύουν στο σπίτι, καθώς και τη δυνατότητα να το κάνουν με βιώσιμο τρόπο.</i>
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	<i>Παροχή στους ανθρώπους να τρώνε υγιεινά και επίσης να είναι βιώσιμοι.</i>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<i>Μετρήσιμα αποτελέσματα είναι ότι η εταιρεία δεν πετάει κανένα φαγητό μετά την προετοιμασία των γευμάτων και επίσης δεν χρησιμοποιεί καμία συσκευασία για τα γεύματα, μόνο επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία. Αμέτρητα αποτελέσματα είναι ο αντίκτυπος που αυτός ο τρόπος βιώσιμης διατροφής τους επηρεάζει στην καθημερινότητά τους.</i>
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	<i>επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία και προσεκτικό πλάνισμα για να αγοράσετε μόνο την ποσότητα των ειδών παντοπωλείου που μπορεί να χρειαστείτε</i>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<i>Αυτή η ιδέα για μια υπηρεσία είναι πολύ μοναδική, η ιδιοκτήτρια τη σκέφτηκε και αποφάσισε να την κάνει, γιατί δεν βρήκε παρόμοια υπηρεσία. Είναι υγιές πολύ βολικό για τους ανθρώπους να χρησιμοποιούν αυτήν την υπηρεσία</i>
<b>Περιορισμοί</b>	<i>Ο συνήθης πελάτης της υπηρεσίας είναι οι γυναίκες που αγοράζουν μόνες τους τη συνδρομή ή φροντίζουν τους συζύγους τους και τους την παραγγέλνουν. Οι γυναίκες ενδιαφέρονται περισσότερο για το περιβάλλον από ότι συνήθως οι άνδρες</i>
<b>Διδάγματα Βιωσιμότητα</b>	<i>Εάν σχεδιάζετε τα πάντα σωστά, μπορείτε να τρώτε βιώσιμα και καλά. Πρέπει να αυξηθεί η γενική ευαισθητοποίηση</i>

<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<i>Η πρακτική μπορεί εύκολα να μεταφερθεί με την παράδοση φαγητού από εστιατόρια και την παράδοση ποτών επίσης.</i>
<b>συμπέρασμα</b>	<i>Αυτή η πρακτική όχι μόνο δίνει στους ανθρώπους την ευκαιρία να τρώνε υγιεινά και να μην αφιερώνουν χρόνο στην προετοιμασία της στην κουζίνα, αλλά επίσης βοηθά τους ανθρώπους να είναι πιο βιώσιμοι.</i>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυγμένοι</b>	
<b>Γλώσσες)</b>	<i>λιθουανικά και αγγλικά</i>
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p><i>Η πρακτική είναι ότι τα μεσημεριανά γεύματα παραδίδονται σε επαναχρησιμοποιήσιμα, βιώσιμα δοχεία στους πελάτες. Τα γεύματα που παραδίδονται στα δοχεία είναι υγιεινά, φτιαγμένα μόνο από φρέσκα προϊόντα.</i></p> <p><i>Τα ίδια τα παντοπωλεία προέρχονται από αγρότες και άλλα μέρη που προσπαθούν επίσης να εφαρμόσουν τις ιδέες Zero-waste στην καθημερινή τους επαγγελματική ζωή. Τα παντοπωλεία προγραμματίζονται σύμφωνα με τον αριθμό των γευμάτων που πρέπει να ετοιμάσει η εταιρεία σύμφωνα με τη συνδρομή, το ποσό του παντοπωλείου είναι προγραμματισμένο έτσι ώστε η εταιρεία να μην χρειάζεται να πηγαίνει να αγοράζει παντοπωλεία κάθε εβδομάδα, κάνει τις αγορές μία φορά το μήνα ή 2 φορές μήνα το πολύ, μολύνουν λιγότερο τον αέρα γιατί οδηγούν λιγότερο για να πάνε να πάρουν ψώνια. Επειδή τα παντοπωλεία είναι προγραμματισμένα, η εταιρεία δεν πετάει τρόφιμα επειδή είναι ληγμένα ή ούτω καθεξής, ισχυρίζονται ότι δεν παράγουν απορρίμματα.</i></p> <p><i>Η ίδια η παράδοση σχεδιάζεται επίσης ανάλογα με την απόσταση από το ένα μέρος στο άλλο, προγραμματίζουν το ταξίδι τους και παραδίδουν τα πάντα ένα προς ένα, για να αποφύγουν την υπερβολική οδήγηση με αυτοκίνητο.</i></p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	<i>Eglès Stankevičiūtės</i>
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	<i>"12 O'Clock Box"</i>
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<i>www.12oclockbox.com</i>
<b>Τηλέφωνο</b>	<i>+37065241574</i>
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	<i>info@12oclockbox.com</i>

## D. Think green - ξενοδοχείο Hector Container

<b>Στοιχείο</b>	
-----------------	--

<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	4. Υπηρεσία
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	Ξενοδοχείο
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	Χρησιμοποιώντας μόνο φυσικά υλικά στις υπηρεσίες του ξενοδοχείου και επίσης παίρνοντας παλιά πράγματα και δίνοντάς τους έναν νέο σκοπό και χρησιμοποιώντας όσο το δυνατόν πιο φιλικές προς το περιβάλλον υπηρεσίες και προϊόντα.
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	το κοινό-στόχος είναι τα άτομα που χρησιμοποιούν τις υπηρεσίες του ξενοδοχείου
<b>Πεδίο</b>	
<b>Εισαγωγή</b>	<p>Το αρχικό πλαίσιο είναι να προσπαθήσουμε να χρησιμοποιήσουμε τα υλικά της κουζίνας του εστιατορίου στο μέγιστο, εκμεταλλευόμενοι τα, αποφεύγοντας τη σπατάλη ή να μην τα παράγουμε καθόλου.</p> <p>Η περίοδος κατά την οποία πραγματοποιείται η πρακτική είναι όλη η διάρκεια ζωής του εστιατορίου, από το 2015.</p> <p>Το Gaspar's είναι ένα μικρό εστιατόριο στο Βίλνιους, με μια ομάδα 11 μελών και περίπου 24 θέσεις στο εστιατόριο. Το εστιατόριο προσφέρει μια πιο εξωτική γαστρονομική εμπειρία στη γαστρονομική σκηνή του Βίλνιους από την πλειοψηφία του εστιατορίου, καθώς ο σεφ του Gaspar έχει ρίζες Goa και πορτογαλικά, επομένως το εστιατόριο έχει εισάγει κρέας και ψάρια από άλλες χώρες, αλλά προσπαθούν να παραγγείλουν τοπικά υλικά όπως όσο είναι δυνατόν για την κουζίνα τους.</p> <p>Για παράδειγμα, από πολλά, το καλοκαίρι το εστιατόριο συνεργάζεται με έναν ντόπιο αγρότη που καλλιεργεί όλα τα λαχανικά στη φάρμα της.</p>
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	Οι συνεργάτες τους είναι εταιρείες που τους παρέχουν υπηρεσίες και προϊόντα.
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b>	Ταλίν, Εσθονία, Ευρώπη.
<b>Συμφραζόμενα</b>	<p>Η περιβαλλοντική βιωσιμότητα και η οικολογική νοοτροπία είναι σημαντικές για τους ιδρυτές του ξενοδοχείου στην προσωπική τους ζωή και είναι κάτι που όλοι ήθελαν να εφαρμόσουν και να ενσωματώσουν στο ξενοδοχείο τους.</p> <p>Εφαρμόζουν αυτήν την πρακτική στις ξενοδοχειακές υπηρεσίες και στο καφέ τους.</p>
<b>Σκοπός</b>	Έχουν κάνει φιλικές προς το περιβάλλον επιλογές και έχουν ωθήσει τα όρια της φιλοξενίας όχι μόνο για να κάνουν τα πιο προφανή αλλά και για να βρουν λύσεις σε εκείνα τα ίχνη που φαίνονται αναπόφευκτες στο ξενοδοχείο.



<p><b>Περιγραφή της πρακτικής</b></p>	<p>Ο στόχος είναι η μείωση, η επαναχρησιμοποίηση και η ανακύκλωση, ώστε το αύριο να είναι πάντα λίγο καλύτερο.</p> <p>Το ξενοδοχείο έχει 10 οικολογικά βήματα που ακολουθούν</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Το ξενοδοχείο βρίσκεται σε ένα παλιό κτίριο για όπως λένε «να δώσει μια νέα ψυχή σε ένα παλιό κτίριο». Αυτό σημαίνει ότι δεν σπατάλησαν υλικά χτίζοντας ένα νέο κτίριο, απλώς χρησιμοποίησαν το παλιό.</li> <li>2. Έχουν ξαναχρησιμοποιήσει παλιά κοντέινερ μεταφοράς ως δωμάτια ξενοδοχείου.</li> <li>3. Χρησιμοποιούν κλινοσκεπάσματα από καθαρό βαμβάκι με Ecolabel και οι ετικέτες ποιότητας Oeko-Tex πλένονται με προϊόντα φιλικά προς το περιβάλλον σύμφωνα με τα πρότυπα της Greenkey</li> <li>4. χρησιμοποιούν το πλύσιμο σώματος all-in-one της Oma Care που παράγεται στην Εσθονία από φυσικά συστατικά για να χρησιμοποιούν όσο το δυνατόν λιγότερα προϊόντα.</li> <li>5. Οι επισκέπτες μπορούν να πλύνουν τα ρούχα τους στο laundry room του ξενοδοχείου με vegap και από 99,97% φυσικά συστατικά, απορρυπαντικό πλυντηρίου χωρίς parabens που παράγεται στην Εσθονία από την Mulieres σε φιλική προς το περιβάλλον συσκευασία 15 λίτρων</li> <li>6. Οι διανομείς και το χαρτί υγείας τους στα δωμάτια του ξενοδοχείου και στα δημόσια μπάνια είναι κατασκευασμένα από ανακυκλωμένα κουτιά ποτών της Lucart</li> <li>7. Το καφέ του ξενοδοχείου χρησιμοποιεί επαναχρησιμοποιήσιμες γυάλινες συσκευασίες αντί για επιλογές μίας χρήσης</li> <li>8. Επιλέγουν προσεκτικά συνεργάτες που παραδίδουν πακέτο προϊόντων δωρεάν ή σε επαναχρησιμοποιήσιμες συσκευασίες, απλώς για να μην χρησιμοποιήσουν πολλά υλικά που θα μπορούσαν να αποφευχθούν</li> <li>9. Έχουν συνεργάτες καφέ "King Coffee Service" που παρέχει κόκκους καφέ σε επαναγεμιζόμενη συσκευασία τους οποίους παραδίδουν με ποδήλατο, εάν οι καιρικές συνθήκες το επιτρέπουν.</li> <li>10. ταξινομούν όλα τα σκουπίδια τους για να στείλουν τα υλικά στην ανακύκλωση. Οι επισκέπτες τους μπορούν επίσης να ανακυκλώσουν τα πάντα, από χαρτί μέχρι μπανανόφλουδες σε σταθμούς διαλογής στους διαδρόμους.</li> </ol>
<p><b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b></p>	
<p><b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b></p>	<p>Χρήση λιγότερων συσκευασιών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μία φορά και χρήση επαναχρησιμοποιήσιμων συσκευασιών. Παίρνοντας παλιά πράγματα και δίνοντάς τους έναν νέο σκοπό, για παράδειγμα χρήση παλαιών εμπορευματοκιβωτίων ως δωμάτια ξενοδοχείου.</p>

<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	
<b>Περιορισμοί</b>	
<b>Διδάγματα</b>	
<b>Βιωσιμότητα</b>	<i>Τα παλιά δοχεία δεν πετιούνται, μπορούν πάντα να χρησιμοποιηθούν για την επέκταση του ξενοδοχείου ή για τη δημιουργία άλλου ξενοδοχείου ή εστιατορίου χρησιμοποιώντας την ίδια μέθοδο.</i>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	
<b>συμπέρασμα</b>	
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένος</b>	<i>Κανένας</i>
<b>Γλώσσες)</b>	<i>Αγγλικά, Εσθονικά και Φινλανδικά</i>
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<i>Το προσωπικό και οι ιδρυτές του ξενοδοχείου στην καθημερινή τους ζωή επιθυμούν να χρησιμοποιούν όσα περισσότερα φιλικά προς το περιβάλλον προϊόντα μπορούν, τις ίδιες αρχές που προσπαθούν να εφαρμόσουν στην επαγγελματική τους ζωή. Προσπαθούν να χρησιμοποιούν όσο λιγότερα προϊόντα που θα χρειάζονταν συσκευασία, επιλέγουν αυτά που έχουν ανακυκλώσιμη συσκευασία ή επαναχρησιμοποιήσιμη συσκευασία. Χρησιμοποιούν προϊόντα που προέρχονται από φυσικά συστατικά και παρασκευάζονται τοπικά ώστε να έχουν πιο φιλική προς το περιβάλλον μεταφορά.</i>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Ξενοδοχείο Hektor Container
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	Telliskivi 62, 10412 Tallinn, Estija
<b>Τηλέφωνο</b>	+3726350061
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	container@hektorstay.com

<b>Heart Made Farm</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Καθοδηγητικές ερωτήσεις</b>
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<i>Αγορά Παρασκευή Παραγωγή <b>Υπηρεσία</b> Διαχείριση απορριμμάτων</i>
<b>Πεδίο εφαρμογής</b>	<i>Τροφοδοσία</i>

<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	<i>To Heart Made Farm είναι μια μικρή, οικογενειακή φάρμα. Καλλιεργούν διάφορα λαχανικά και άλλα προϊόντα για να θρέψουν την οικογένειά μας και άλλους ανθρώπους μέσω του προγράμματος Farm Share.</i>
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	<i>Εστιατόρια και σεφ</i>
<b>Πεδίο</b>	<i>Χρησιμοποιώντας φρέσκα, βιολογικά λαχανικά και χόρτα.</i>
<b>Εισαγωγή</b>	<i>To Heart Made Farm καλλιεργεί φρέσκα, βιολογικά λαχανικά και χόρτα και τα παραδίδει απευθείας στο κατώφλι σας. Μέσω του προγράμματος "Farm Share Program" τα μέλη τους όχι μόνο λαμβάνουν ένα εβδομαδιαίο κουτί λαχανικών, αλλά εντάσσονται επίσης σε μια κοινότητα φίλων που παθιάζονται με τη φύση, τη βιωσιμότητα και το καλό φαγητό.</i>
<b>Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης</b>	<i>Στην αρχή, καθώς έκαναν τα πάντα με εργαλεία χειρός (φτυάρι, πιρούνι και τσουγκράνα), κόντεψαν να ονομάσουν το αγρόκτημα «Hand Made Farm». Ωστόσο, σύντομα κατάλαβαν ότι αυτό που τους ώθησε να δημιουργήσουν τη φάρμα δεν ήταν τόσο τα χέρια τους, αλλά οι καρδιές τους που ήταν χαρούμενες που επιτέλους μοιράζονταν καλό φαγητό με καλούς φίλους και εστιατόρια. Και κάπως έτσι ονομάσαμε το αγρόκτημά τους: « <b>Heart Made Farm</b></i>
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b>	<i>Ξεκίνησαν τη φάρμα τον Σεπτέμβριο του 2019. Περουβιανό-λιθουανική οικογένεια στο Βίλνιους της Λιθουανίας. Καλλιεργούμε διάφορα λαχανικά ακολουθώντας οικολογικές αρχές, τα οποία στη συνέχεια συσκευάζουμε (χωρίς πλαστικά) και παραδίδουμε σε διαφορετικούς ανθρώπους και οικογένειες της πόλης.</i>
<b>Συμφραζόμενα</b>	<i>Καλλιεργούν διάφορα λαχανικά ακολουθώντας τις οικολογικές αρχές, τα οποία στη συνέχεια συσκευάζουν (χωρίς πλαστικά) και τα παραδίδουν σε διαφορετικά εστιατόρια, ανθρώπους και οικογένειες της πόλης.</i>
<b>Σκοπός</b>	<i>Το Πρόγραμμα Farm Share δεν αφορά μόνο την κοινή χρήση της συγκομιδής της εποχής, αλλά και την ανταλλαγή της εμπειρίας μιας φάρμας μαζί.</i>
<b>Περιγραφή της πρακτικής</b>	<i>Στόχος είναι να καλλιεργήσουν υγιεινά τρόφιμα για τους ανθρώπους στο Βίλνιους με τους οποίους θα μπορούσαν να μοιραστούν τα οφέλη και τις χαρές μιας φάρμας.</i>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<i>Δημιουργώντας μια κοινότητα φίλων, παθιασμένων με το καλό φαγητό, τη φύση και την απλή ζωή</i>
<b>Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν τα απόβλητα;</b>	<i>Το Farm λειτουργεί με ένα μοντέλο συνδρομής στο οποίο ο συνδρομητής λαμβάνει κάθε εβδομάδα ένα κουτί με φρέσκα λαχανικά και χόρτα. Τα κουτιά περιλαμβάνουν συνήθως 7-10 εποχιακά είδη, όλα που καλλιεργούνται στο αγρόκτημά τους. Τις περισσότερες εβδομάδες περιλαμβάνουν ένα μείγμα από φυλλώδη χόρτα, ρίζες, φρούτα λαχανικά και άλλα.</i>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<i>Όλο και περισσότεροι άνθρωποι τρώνε σε εστιατόρια και στο σπίτι ελπίζοντας όχι μόνο να έχουν ένα νόστιμο γεύμα, αλλά και να μην βλάψουν το περιβάλλον σπαταλώντας άσκοπα πόρους και να χρησιμοποιήσουν τοπικά βιολογικά προϊόντα.</i>
<b>Περιορισμοί</b>	<i>Η πρόκληση είναι να καλλιεργήσετε φρέσκα, βιολογικά λαχανικά και χόρτα και να τα παραδώσετε απευθείας στο κατώφλι σας.</i>
<b>Διδάγματα</b>	<i>Αυτή η πρακτική αφορά την κατασκευή μιας φάρμας όχι με χέρια, αλλά με καρδιές που χαιρόνται να μοιράζονται επιτέλους καλό φαγητό με καλούς φίλους.</i>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<i>Το σημαντικό είναι να γίνετε μέλος μιας κοινότητας φίλων που είναι παθιασμένοι με τη φύση, τη βιωσιμότητα και το καλό φαγητό.</i>

<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Δημιουργούν μια κοινότητα φίλων, παθιασμένων με το καλό φαγητό, τη φύση και την απλή ζωή.
<b>συμπέρασμα</b>	Τα προϊόντα είναι συχνά τοπικά και βιολογικά. Είναι πιο υγιεινό για τους ανθρώπους, καλύτερο για τη φύση και δυναμιτίζει την τοπική οικονομία.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυγμένοι</b>	Υπάρχουν πολλές οδηγίες, τεχνικά δελτία πληροφοριών, αφίσες, εικόνες, βίντεο και ηχητικά έγγραφα ή/και τοποθεσίες Web
<b>Γλώσσες)</b>	Λιθουανικά, Αγγλικά
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Η φάρμα λειτουργεί με ένα μοντέλο συνδρομής στο οποίο ο συνδρομητής λαμβάνει εβδομαδιαία ένα κουτί με φρέσκα λαχανικά και χόρτα. Τα κουτιά περιέχουν συνήθως 7-10 εποχιακά είδη, όλα που καλλιεργούνται στο αγρόκτημα. Οι περισσότερες εβδομάδες περιλαμβάνουν ένα μείγμα από φυλλώδη λαχανικά, ρίζες, φρούτα, λαχανικά και πολλά άλλα. Υπάρχουν επίσης εκδηλώσεις στη φάρμα κατά τη διάρκεια της σεζόν, μοιράζονται συνταγές, δίνονται συμβουλές για την αστική γεωργία και μερικές φορές υπάρχουν εκπλήξεις στα κουτιά!</p> <p>Εάν οι άνθρωποι δεν είναι βέβαιοι εάν το Πρόγραμμα κοινής χρήσης φάρμας είναι κατάλληλο για αυτούς, συνιστούμε να παραγγείλετε πρώτα ένα δείγμα κουτιού. Θα έχετε την ευκαιρία να δείτε πώς λειτουργούν όλα - και αν σας αρέσουν τα λαχανικά, η εξυπηρέτηση και οι χαμογελαστοί αγρότες, μπορείτε να παραγγείλετε μία από τις συνδρομές και να εξοικονομήσετε χρήματα αγοράζοντας τα λαχανικά σας εκ των προτέρων. Η αγορά Zero Waste φέρνει πολύ περισσότερα οφέλη! Το φαγητό είναι φθηνότερο επειδή πωλείται χύμα και πληρώνει μόνο για την ποσότητα που χρειάζεστε.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Heart Made Farm
<b>Εταιρεία/Ίδρυμα</b>	
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://heartmadefarm.wixsite.com">https://heartmadefarm.wixsite.com</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+ 370 699 49667
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	heartmadefarm@gmail.com

<b>Hilton Garden Inn Vilnius</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Καθοδηγητικές ερωτήσεις</b>
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<p>Παρασκευή</p> <p>Παραγωγή</p> <p><b>Υπηρεσία</b></p> <p>Διαχείριση απορριμμάτων</p>
<b>Πεδίο εφαρμογής</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Τροφοδοσία</li> <li>2. Ξενοδοχείο</li> </ol>
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	Όταν το 1925 ο Conrad Hilton άνοιξε το πρώτο ξενοδοχείο που πήρε το όνομά του από το Hilton, είχε ως στόχο να διευθύνει το καλύτερο ξενοδοχείο στο Τέξας. Σήμερα, η Hilton είναι μια από τις πιο σεβαστές μάρκες στον κόσμο χάρη στη δέσμευσή της, την ηγεσία και την καινοτομία της. Το Hilton βοηθά τους ταξιδιώτες σε όλο τον κόσμο να ταξιδεύουν πιο βιώσιμα με πράσινες

	<p>πρωτοβουλίες όπως η ηλιακή ενέργεια και η φόρτιση ηλεκτρικού αυτοκινήτου από την αρχή μέχρι το τέλος, τα δωμάτια και οι κουζίνες κάνουν τους επισκέπτες να αισθάνονται σαν στο σπίτι τους. Το Hilton έχει δεσμευτεί να δημιουργήσει έναν καλύτερο κόσμο για να ταξιδέψει επηρεάζοντας θετικά τις κοινότητες που εξυπηρετεί το Hilton, με έμφαση στον περιβαλλοντικό και κοινωνικό αντίκτυπο.</p>
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	Όλοι οι ιδιοκτήτες εστιατορίων ή ξενοδοχείων.
<b>Πεδίο</b>	Φιλικές προς το περιβάλλον πρωτοβουλίες-ανοίγουν το δρόμο προς το Net zero.
<b>Εισαγωγή</b>	<p>Αναγνωρίζουν την κρίσιμη ευθύνη τους να προστατεύσουν τον πλανήτη μας και να διατηρήσουν τους όμορφους προορισμούς στους οποίους δραστηριοποιούμαστε για τις επόμενες γενιές. Από το 2009, έχουν χρησιμοποιήσει το βραβευμένο σύστημα LightStay για τη μέτρηση, την αναφορά και τη βελτίωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων σε όλο το παγκόσμιο χαρτοφυλάκιο διαχειριζόμενων και franchised ξενοδοχείων. Λαμβάνουν ηγετική θέση στην καταπολέμηση της κλιματικής αλλαγής, ως η πρώτη μεγάλη ξενοδοχειακή εταιρεία που καθιέρωσε επιστημονικούς στόχους για τη μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου σύμφωνα με τη Συμφωνία του Παρισιού. Λαμβάνουν επίσης σημαντικά βήματα προς τη μείωση του περιβαλλοντικού τους αποτυπώματος μέσω των προγραμμάτων Watts, Water and Waste.</p>
<b>Ενδιαφερόμενα μέρη και εταίροι, φορέας χρηματοδότησης</b>	Μια κορυφαία παγκόσμια εταιρεία φιλοξενίας, με ένα χαρτοφυλάκιο 18 μάρκες παγκόσμιας κλάσης που περιλαμβάνει περισσότερα από 6.800 ακίνητα σε 122 χώρες και περιοχές.
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b>	Κέντρο της πόλης του Βίλνιους, λεωφόρος Gedimino
<b>Συμφραζόμενα</b>	<p>Από τη στιγμή που οι επισκέπτες αναζητούν ξενοδοχείο μέχρι το check-out, τα φιλικά προς το περιβάλλον ταξίδια είναι πλέον πιο εφικτά. Στο Hilton, ένα νέο χαρακτηριστικό αναζήτησης βοηθά τους ιδιοκτήτες ηλεκτρικών οχημάτων να βρίσκουν και να κάνουν κράτηση σε ξενοδοχεία με σταθμούς φόρτισης για να τροφοδοτούν τα ηλεκτρικά οχήματά τους, έτσι ώστε οι επισκέπτες να μπορούν να είναι σίγουροι ότι το αυτοκίνητό τους θα επαναφορτίζεται ενώ το κάνουν. Περισσότερα από 1.400 ακίνητα του Hilton σε όλο τον κόσμο προσφέρουν σταθμούς φόρτισης EV, καθώς και άλλες φιλικές προς το περιβάλλον προσθήκες που βοηθούν τους ταξιδιώτες να αφήσουν μικρότερο αποτύπωμα άνθρακα στην επόμενη περιπέτειά τους. Είτε βρίσκονται σε μια όμορφη παραλία είτε σε μια πολυσύχναστη μεγαλούπολη, αυτά τα ακίνητα του Hilton διευκολύνουν τον προγραμματισμό ενός οικολογικού ταξιδιού το 2022. Το Hilton έχει δεσμευτεί να οδηγήσει τον κλάδο της φιλοξενίας προς μια καθαρά μηδενική οικονομία και τη μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου με την κλιματική επιστήμη. Η Hilton είναι περήφανη που ήταν η πρώτη μεγάλη ξενοδοχειακή εταιρεία που έθεσε στόχους άνθρακα βασισμένους στην επιστήμη, ευθυγραμμισμένους με την κλιματική επιστήμη και τη Συμφωνία του Παρισιού για το κλίμα και εγκρίθηκε από την πρωτοβουλία Science Based Targets (SBTi).</p>
<b>Σκοπός</b>	<p>Αντιμετώπιση της Κλιματικής Αλλαγής, Ενεργειακής Απόδοσης, Διαχείρισης Νερού Μείωση των απορριμμάτων</p>



<b>Περιγραφή πρακτικής της</b>	<i>Το Hilton Garden Inn Vilnius έγινε το πρώτο ξενοδοχείο διεθνούς επωνυμίας που έκανε το ντεμπούτο του στη Λιθουανία, υιοθετώντας τη δική της στρατηγική αιεφόρου τουρισμού της χώρας και δίνοντας προτεραιότητα σε ένα ελάχιστο περιβαλλοντικό αποτύπωμα.</i>
<b>Αποτελέσματα πρακτικής της</b>	<i>Η Hilton έχει δεσμευτεί να μειώσει τη σπατάλη και να οδηγήσει σε μια κυκλική οικονομία. Η πρόληψη των απορριμμάτων, η ανακύκλωση και η ανακύκλωση και η δωρεά τροφίμων αποτελούν βασικά στοιχεία για τη δημιουργία μιας πιο πράσινης βιομηχανίας φιλοξενίας. Έχουν δεσμευτεί να μειώσουν τα απόβλητά τους, συμπεριλαμβανομένης της σπατάλης τροφίμων, κατά 50% έως το 2030. Η στρατηγική μείωσης των απορριμμάτων του Hilton επιδιώκει να μειώσει τη συνολική ποσότητα απορριμμάτων που παράγονται στα ξενοδοχεία, ενώ λαμβάνει μέτρα για την εκτροπή των υπολοίπων απορριμμάτων από τους χώρους υγειονομικής ταφής μέσω δωρεάς, ανακύκλωσης, κομποστοποίησης, ενέργεια από την αποτέφρωση απορριμμάτων και άλλες ευκαιρίες.</i>
<b>Ποια είναι τα στοιχεία που μειώνουν τα απόβλητα;</b>	<i>Μετρήσιμα αποτελέσματα (μετρήσιμα αποτελέσματα π.χ. αριθμός συμμετεχόντων, νέο πρόγραμμα εκπαίδευσης, νέες μέθοδοι κ.λπ.). Αμέτρητα αποτελέσματα (αμέτρητα αποτελέσματα π.χ. αύξηση δεξιοτήτων). Αντίκτυπος της καλής πρακτικής.</i>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<i>Αναμένεται να είναι το πρώτο net- ξενοδοχείο, σύγχρονη διαχείριση ενέργειας, κουζίνα μηδενικής εκπομπής, σταθμοί φόρτισης EV για επισκέπτες</i>
<b>Περιορισμοί</b>	<i>Στην προσπάθειά μας να μειώσουμε τα πλαστικά μιας χρήσης, οι ιδιοκτήσιες Hilton προσφέρουν στους επισκέπτες στάμνες νερού που ξαναγεμίζουν και φιλτραρισμένους διανομείς νερού.</i>
<b>Διδάγματα</b>	<i>Μέσω της δράσης για το κλίμα και της διαχείρισης προορισμών, το ξενοδοχείο Hilton σκοπεύει να ανοίξει το δρόμο για ένα καθαρό μέλλον για την εταιρεία και την παγκόσμια ταξιδιωτική και τουριστική βιομηχανία.</i>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<i>Η διάδοση αυτής της καλής πρακτικής επιτρέπει την ευαισθητοποίηση των εταιρειών και είναι επίσης επιτυχημένη χάρη στα κίνητρα που παρέχονται για την εφαρμογή της.</i>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<i>Μπορεί να μεταφερθεί όχι μόνο στα διάφορα ξενοδοχεία, τον τομέα των υπηρεσιών, αλλά και σε μεμονωμένους πολίτες ή επιχειρήσεις που σκέφτονται το μέλλον μηδενικών αποβλήτων.</i>
<b>συμπέρασμα</b>	<i>Η στρατηγική μείωσης των απορριμμάτων του Hilton επιδιώκει να μειώσει τη συνολική ποσότητα απορριμμάτων που παράγονται στα ξενοδοχεία, ενώ λαμβάνει μέτρα για την εκτροπή των υπολειπόμενων απορριμμάτων από τους χώρους υγειονομικής ταφής μέσω δωρεάς, ανακύκλωσης, κομποστοποίησης, ενέργειας από την αποτέφρωση απορριμμάτων και άλλες ευκαιρίες. Τα απόβλητα συνδέονται στενότερα με την πληρότητα παρά με την ενέργεια ή το νερό, και η ποσότητα των απορριμμάτων που παράγονται από τα ξενοδοχεία μειώθηκε δραματικά λόγω της πανδημίας. Καθώς κοιτάζουν προς το μέλλον, εργάζονται με τους συνεργάτες τους, συμπεριλαμβανομένων μεταφορέων απορριμμάτων, προμηθευτών και συνεργατών δωρεών, για να βρουν καινοτόμους τρόπους να συνεχίσουν αυτή τη θετική τάση, ακόμη και όταν αυξάνεται η πληρότητα. Εξασφάλιση ότι τα τρόφιμα δεν σπαταλούνται.</i>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπληρωθεί</b>	<i>Μπορείτε να βρείτε τις οδηγίες στον ιστότοπο του Hilton.</i>
<b>Γλώσσες)</b>	<i>αγγλικά και λιθουανικά</i>
<b>Περίληψη</b>	



<p><b>Δώστε μια εκτενή περιλήψη της τεχνικής/μεθόδου</b></p>	<p>Η πανδημία είχε ως αποτέλεσμα διακοπές στον εφοδιασμό τροφίμων και σημαντική αύξηση της παγκόσμιας επισιτιστικής ανασφάλειας, καθιστώντας την καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων ακόμη περισσότερο επιχειρηματική και ηθική επιταγή. Η Hilton έχει δεσμευτεί να μειώσει τη σπατάλη τροφίμων κατά 50% έως το 2030. Για την επίτευξη αυτού του φιλόδοξου στόχου, οδηγούν σε μια πραγματική αλλαγή κουλτούρας στα ξενοδοχεία. Η πλαστική ρύπανση απειλεί τις κοινότητες, το περιβάλλον και τους προορισμούς στους οποίους δραστηριοποιούμαστε. Το 2021, παρέμεινε επικεντρωμένη στη μείωση των περιττών ειδών μιας χρήσης στα ξενοδοχεία Hilton. Σύμφωνα με τον στόχο της Hilton's Travel with Purpose 2030 για μείωση της παραγωγής απορριμμάτων κατά 50% έως το 2030, αντικαθιστούν τα προϊόντα περιποίησης μιας χρήσης με μπουκάλια ανέσεων πλήρους μεγέθους σε ολόκληρο το παγκόσμιο χαρτοφυλάκιο. Αναμένουν ότι η πλειονότητα των ξενοδοχείων μας θα είναι απαλλαγμένα από μινιατούρες μέχρι το τέλος του 2023. Το πρόγραμμα Digital Key του Hilton που βασίζεται σε εφαρμογές επεκτάθηκε γρήγορα το 2021, καθώς περισσότεροι επισκέπτες επέλεξαν να παρακάμψουν τη ρεσεψιόν και να κάνουν check in εικονικά. Η τεχνολογία είναι πλέον διαθέσιμη σε περισσότερο από το 80% του χαρτοφυλακίου του Hilton ή σε περισσότερα από 5.600 από τα περισσότερα από 6.800 ακίνητα του Hilton παγκοσμίως. Έχει χρησιμοποιηθεί για να ανοίξει περισσότερες από 168 εκατομμύρια πόρτες ξενώνων και έχει μειώσει τα πλαστικά απόβλητα κατά 125 τόνους. Το ξενοδοχείο έχει εφαρμόσει λύσεις βιώσιμης ενυδάτωσης όπως επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία πόσης, σταθμούς αναπλήρωσης, και συστήματα εμφιάλωσης κλειστού βρόχου. Είναι περήφανοι που ήταν η πρώτη μάρκα ξενοδοχείου που έκανε την ανακύκλωση σαπουνιού πρότυπο επωνυμίας και η πρώτη που δεσμεύτηκε να στείλει μηδέν σαπούνι στους χώρους υγειονομικής ταφής. Η Hilton έχει συνεργαστεί σε μια μεθοδολογία μέτρησης απορριμμάτων σε ολόκληρη τη βιομηχανία που αναπτύχθηκε από το Παγκόσμιο Ταμείο Άγριας Ζωής (WWF) και την Greenview, μια παγκόσμια συμβουλευτική ομάδα αειφορίας. Η Μεθοδολογία Μέτρησης Απορριμμάτων Ξενοδοχείου παρέχει μια κοινή προσέγγιση, βασιζόμενη σε ισχυρές υπάρχουσες στρατηγικές για την παρακολούθηση των απορριμμάτων και τον καθορισμό στόχων, εναρμονίζοντας τις μεθόδους συλλογής δεδομένων και αντιμετωπίζοντας κοινά κενά και προκλήσεις δεδομένων. Αυτό δίνει σε μεγάλες επωνυμίες και μεμονωμένες ιδιοκτησίες έναν συνεπή τρόπο να θέτουν ουσιαστικούς στόχους για τη μείωση των απορριμμάτων, την αποφυγή χωματερών και την παρακολούθηση της προόδου ως προς αυτούς τους στόχους με την πάροδο του χρόνου.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Hilton Garden Inn Kaunas
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	Hilton Worldwide Holdings Inc. (HWHI)
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	Λεωφ. Gedimino. 44β, Βιλνιους, Λιθουανία
<b>Τηλέφωνο</b>	+370 52299400
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	

## Διαχείριση απορριμμάτων

<b>Επιστρεφόμενη ηλεκτρική σκούπα</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Καθοδηγητικές ερωτήσεις</b>
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	Διαχείριση απορριμμάτων
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	Τροφοδοσία Ξενοδοχεία
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	Ο όρος "επιστρεφόμενη ηλεκτρική σκούπα" σημαίνει ότι ένα δοχείο (συνήθως γυάλινες φιάλες, αλλά και πλαστικά μπουκάλια PET) πρέπει να επιστραφεί στον προμηθευτή μόλις αδειάσει, ώστε να μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί (έως 20 επαναχρησιμοποιήσεις για φιάλες PET, 40 για γυάλινες φιάλες) .
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	Απευθύνεται σε όλους όσους έχουν μια δραστηριότητα που περιλαμβάνει τη χρήση δοχείων, τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν και να επαναχρησιμοποιηθούν
<b>Πεδίο</b>	Μείωση των απορριμμάτων και διευκόλυνση της διάθεσης των απορριμμάτων
<b>Εισαγωγή</b>	Μέχρι τη δεκαετία του 1980 ήμασταν από τους πρώτους στην Ευρώπη σε αυτή την πρακτική, η οποία ήταν ευρέως διαδεδομένη ακόμη και σε μικρές πόλεις όπου ο μηχανισμός επαναχρησιμοποίησης γίνεται ευκολότερος. Στη συνέχεια, άθλιες περιβαλλοντικές πολιτικές έβαλαν τον μηχανισμό επιστρεφόμενου-άδειου στη σοφίτα, που αναστήθηκε με χαοτικό, ακατάστατο και όχι πολύ κίνητρο το 2017 από τον Υπουργό Περιβάλλοντος και Προστασίας της Γης και της Θάλασσας Gian Luca Galletti. Όσον αφορά τις πολιτικές Βιώσιμης Ανάπτυξης, ο επιστρεφόμενος μηχανισμός κενού ταιριάζει απόλυτα με την ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία που καταργεί τη χρήση πλαστικών πιάτων, μαχαιροπήρουνων, βαμβακερών μπουμπουκιών και ποτηριών.
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	Η πρωτοβουλία επιστροφής-κενού ξεκίνησε εκτενώς στην περιοχή της Καμπανίας και στο Βένετο το 2018, αλλά σήμερα όλο και περισσότερες εταιρείες την υιοθετούν.
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία/γεωγραφική κάλυψη</b>	Επαρχία Σαλέρνο (Camerota, Sapri, Castel Velino, Novi Velia, Poderia, Centola) και Vicenza
<b>Συμφραζόμενα</b>	Πρέπει να ληφθεί υπόψη το σημαντικό βάρος της συλλεγόμενης συσκευασίας, το οποίο θα απαιτήσει αναγκαστικά έξοδα διαχείρισης, που σχετίζονται κυρίως με τη μεταφορά των αδειασμάτων και τις πρακτικές που πρέπει να εφαρμόζονται για τον περιορισμό του κινδύνου θραύσης κατά τη μεταφορά. Μια άλλη πτυχή που πρέπει να αξιολογηθεί αφορά την υγιεινή: οι συσκευασίες που συλλέγονται εν αναμονή της συλλογής από τις εταιρείες εμφιάλωσης ενδέχεται να εκτίθενται σε ρύπους, σκόνη και ζώα. Για το λόγο αυτό, είναι απαραίτητο να προχωρήσουμε σε συγκεκριμένες πρακτικές υγιεινής για δοχεία που προορίζονται για αναπλήρωση.
<b>Σκοπός</b>	Επαναχρησιμοποίηση γυάλινων δοχείων και αποφυγή περιττών απορριμμάτων
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	Ο μηχανισμός του επιστρεφόμενου κενού είναι πολύ απλός: ο εστιάτορας αγοράζει ποτά και πληρώνει μια προκαταβολή μερικών λεπτών ανάλογα με το μέγεθος του ποτού. Όταν αδειάσει, το παίρνει πίσω στον πωλητή, ο οποίος επιστρέφει την κατάθεση.

<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<i>Συμμετέχουν πολλές εταιρείες όπως μπαρ, εστιατόρια και ξενοδοχεία.</i>
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	<i>Η επαναχρησιμοποίηση αυτών των σωστά ανακυκλωμένων υλικών</i>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<i>Μην πετάτε αυτά τα υλικά στο περιβάλλον και ενθαρρύνετε τους εστιάτορες/ξενοδόχους να απορρίπτουν σωστά τα απόβλητα.</i>
<b>Περιορισμοί</b>	<i>Η πρόκληση είναι να συλλέξετε όσο το δυνατόν περισσότερα δοχεία και να τα επαναχρησιμοποιήσετε όσο το επιτρέπει το υλικό ( π.χ. γυαλί επαναχρησιμοποιήσιμο 40 φορές).</i>
<b>Διδάγματα</b>	<i>Η σημασία της ανακύκλωσης για τη μείωση των απορριμμάτων</i>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<i>Η διάδοση αυτής της καλής πρακτικής επιτρέπει την ευαισθητοποίηση των εταιρειών και είναι επίσης επιτυχημένη χάρη στα κίνητρα που παρέχονται για την εφαρμογή της.</i>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<i>Μπορεί να μεταφερθεί όχι μόνο στις διάφορες εταιρείες του κλάδου της εστίασης, αλλά και σε μεμονωμένους πολίτες ή εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούν δοχεία ποτών σε μεγάλες ποσότητες.</i>
<b>συμπέρασμα</b>	<i>Η επαναχρησιμοποίηση υλικών που εξακολουθούν να είναι πλήρως λειτουργικά έχει τα πλεονεκτήματά της τόσο σε οικονομικό όσο και σε περιβαλλοντικό μέτωπο. Τα οικολογικά οφέλη συνδέονται σαφώς με την επαναχρησιμοποίηση δοχείων χωρίς τη μετατροπή τους σε πρώτες ύλες. Υπάρχει επίσης ένα σημαντικό οικονομικό πλεονέκτημα όσον αφορά την εξοικονόμηση πόρων και εργασίας.</i>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυχθεί</b>	<i>Οι οδηγίες βρίσκονται στον ιστότοπο της ιταλικής κυβέρνησης.</i>
<b>Γλώσσες)</b>	<i>ιταλικός</i>
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<i>Η επιστρεφόμενη συσκευασία είναι μια πρακτική που ξεκίνησε από τη Γερμανία, όπου φέρνει μεγάλα οικονομικά αλλά και περιβαλλοντικά οφέλη. Η πρακτική συνίσταται στην πληρωμή μιας μικρής προκαταβολής για δοχεία, κυρίως ποτών, τα οποία θα επιστραφούν μόλις επιστραφούν τα δοχεία. Το επιστρεφόμενο κενό είναι πολύ δημοφιλές. Μάλιστα, υπάρχουν διανομείς στην Ιταλία όπου απλοί πολίτες μπορούν να εναποθέσουν κοντέινερ και να εισπράξουν χρήματα ανάλογα με την ποσότητα που κατατίθεται. Η ποσότητα χρήσης συσκευασίας έχει μειωθεί κατά 96% στην περίπτωση του γυαλιού και κατά 80% στην περίπτωση του πλαστικού. Στη δεκαετία του 1980, αυτή η πρακτική εξαπλώθηκε στην Ιταλία, αλλά σε αντίθεση με τη Γερμανία, εφαρμόστηκε μόνο με γυάλινα δοχεία. Αυτή η πρακτική επιτρέπει επίσης μεγάλη εξοικονόμηση πόρων και εργασίας. Πρόκειται για ένα αποτελεσματικό σύστημα ανάκτησης, το οποίο εισήχθη εκ νέου το 2017 και εάν εφαρμοστεί σε όλα τα επίπεδα της εφοδιαστικής αλυσίδας, θα είχε σημαντική οικονομική ανακούφιση επηρεάζοντας θετικά το κόστος της συσκευασίας που προέρχεται από δραστηριότητες ανάκτησης. Παρακινεί τους καταναλωτές να συμπεριφέρονται πιο ενάρετα και απαλλάσσει την κοινότητα και το περιβάλλον από μια τεράστια ποσότητα απορριμμάτων, κάτι που θα σήμαινε λιγότερες εκπομπές, καθαρότερες χωματερές και εξοικονόμηση πρώτων υλών.</i>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	

<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://www.mite.gov.it/pagina/vuoto-rendere">https://www.mite.gov.it/pagina/vuoto-rendere</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	

<b>Κομποστοποίηση απορριμμάτων</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Καθοδηγητικές ερωτήσεις</b>
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	Διαχείριση απορριμμάτων
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	Τροφοδοσία Ξενοδοχεία
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	Η κομποστοποίηση απορριμμάτων σε εστιατόρια και ξενοδοχεία είναι μια κοινή πρακτική στη βόρεια Ιταλία. Συνίσταται στην αγορά πρέσας για τη μείωση του όγκου των παραγόμενων απορριμμάτων και την καλύτερη διαχείριση της συλλογής τους.
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	Η τεχνική αυτή απευθύνεται σε όλες τις δραστηριότητες που παράγουν μεγάλες ποσότητες οργανικών και μη αποβλήτων.
<b>Πεδίο</b>	Βελτίωση της συλλογής απορριμμάτων και συνεπώς μείωση του κόστους μεταφοράς
<b>Εισαγωγή</b>	Τα περισσότερα από τα απόβλητα που παράγονται στα εστιατόρια είναι απόβλητα τροφίμων που καταλήγουν στα σκουπίδια και σαπίζουν στις χωματερές. Όσο χρήσιμη είναι η χωριστή συλλογή, τα απόβλητα και τα υπολείμματα τροφίμων, αλλά και τα φύλλα, τα φυτά και άλλα οργανικά κλάσματα που καταλήγουν στα αστικά απόβλητα, θα μπορούσαν να μετατραπούν σε υποπροϊόντα. Οι κομποστοποιητές εστιατορίων επιτρέπουν την επεξεργασία των οργανικών απορριμμάτων επιτόπου, μειώνοντας τον όγκο των απορριμμάτων τροφίμων έως και 90% σε μόλις 24 ώρες.
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	Είναι μια διαδεδομένη πρακτική κυρίως στη βόρεια Ιταλία
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία/γεωγραφική κάλυψη</b>	Στο Trentino Alto Adige πολλές εγκαταστάσεις χρησιμοποιούν κομποστοποιητές. Ένα παράδειγμα είναι το ξενοδοχείο camping Markushof.
<b>Συμφραζόμενα</b>	Οι κομποστοποιητές έχουν πολύ θετικό αντίκτυπο στο περιβάλλον, αλλά για να τους αγοράσετε πρέπει να επενδύσετε αρκετά χρήματα και επίσης να έχετε αρκετό χώρο για να τα τοποθετήσετε.
<b>Σκοπός</b>	Μείωση των απορριμμάτων και μείωση του κόστους διάθεσης των απορριμμάτων
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	Δεν είναι όλες οι διαδικασίες κομποστοποίησης ίδιες. Ανάλογα με τον επιλεγμένο μηχανισμό και τον τύπο των οργανικών αποβλήτων που κομποστοποιούνται, μπορούν να ληφθούν διαφορετικοί τύποι κομπόστ.
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	Σύμφωνα με μελέτη για τα απορρίμματα τροφίμων σε εστιατόρια που διεξήχθη από κορυφαίο ερευνητικό ινστιτούτο, περίπου το 84% των απορριμμάτων τροφίμων καταλήγει στα σκουπίδια. Η κομποστοποίηση όχι μόνο εμποδίζει αυτό το ποσοστό να αυξηθεί, αλλά έχει και περιβαλλοντικά οφέλη. Το μεγαλύτερο όφελος για το περιβάλλον είναι η απουσία συνθετικών χημικών λιπασμάτων στο κομπόστ. Τα πλεονεκτήματα της χρήσης "οικιακών" κομποστοποιητών επηρεάζουν όχι μόνο τα εστιατόρια αλλά και τις εταιρείες που προμηθεύουν τέτοιο εξοπλισμό.
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	Μειώστε τα απόβλητα, βελτιώστε την ασφάλεια, περιορίστε το κόστος και αυξήστε τις πωλήσεις.

<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	Πολλοί άνθρωποι με περιβαλλοντική συνείδηση, γνωρίζοντας ότι τα απόβλητά τους θα απορριφθούν σωστά, θα προτιμήσουν ένα εστιατόριο/ξενοδοχείο με κομποστοποιητή έναντι άλλων.
<b>Περιορισμοί</b>	Η πρόκληση αυτής της πρακτικής είναι η ελαχιστοποίηση του όγκου των απορριμμάτων που παράγονται
<b>Διδάγματα</b>	Η σημασία της ανακύκλωσης και της σωστής διάθεσης απορριμμάτων
<b>Βιωσιμότητα</b>	Εκτός από τη σωστή διάθεση των απορριμμάτων, αυτό μειώνει επίσης τον αριθμό των ταξιδιών που πρέπει να κάνουν τα οχήματα συλλογής, μειώνοντας έτσι μια σημαντική ποσότητα CO <sub>2</sub> στην ατμόσφαιρα.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Αυτή η πρακτική θα μπορούσε να μεταφερθεί και στα νοικοκυριά (με χρήση μικρότερων μηχανημάτων) αλλά και σε όλες εκείνες τις δραστηριότητες που παράγουν μεγάλη ποσότητα απορριμμάτων καθημερινά.
<b>συμπέρασμα</b>	Αυτή η καλή πρακτική όχι μόνο εξοικονομεί χρήματα για μεγάλο χρονικό διάστημα αλλά προστατεύει και το περιβάλλον.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	Οι πηγές είναι λίγες, αλλά μπορείτε να βρείτε στοιχεία επικοινωνώντας με εταιρείες που έχουν επωφεληθεί από την αγορά αυτών των μηχανημάτων.
<b>Γλώσσες)</b>	Ιταλικά, Γερμανικά
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Κάθε χρόνο, περισσότεροι από 5 εκατομμύρια τόνοι πλεονασματικών προϊόντων διατροφής καταλήγουν ως απόβλητα κατά μήκος της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων, από την παραγωγή έως τον τομέα της εστίασης. Η τρέχουσα διαχείριση απορριμμάτων τροφίμων εξακολουθεί να είναι αναποτελεσματική, καθώς δεν βασίζεται πάντα σε προσεγγίσεις που λαμβάνουν υπόψη τις ευκαιρίες που προσφέρει η ανακύκλωση οργανικών υγρών απορριμμάτων. Παρά το γεγονός ότι οι ευρωπαϊκοί και εθνικοί κανονισμοί μπορούν να κατευθύνουν προς τη βελτιστοποίηση των διαδικασιών διαχείρισης αποβλήτων, εξακολουθούν να υπάρχουν πάρα πολλά απόβλητα. Οι οικονομικοί πόροι χάνονται οριστικά και τα οφέλη για τις εταιρείες και το περιβάλλον είναι μηδενικά. Κι όμως, η σωστή προσέγγιση υπάρχει ήδη, απλά πρέπει να εφαρμοστεί με τον σωστό τρόπο. Μέσω της βιολογικής διαδικασίας της κομποστοποίησης, οι μικροοργανισμοί διασπών πολύπλοκες οργανικές ουσίες σε κομπόστ: σταθερό, άοσμο, πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά οργανικό έδαφος που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη λίπανση του εδάφους.</p> <p>Με τη χρήση κάδων κομποστοποίησης σε καταστήματα εστίασης, όπως εστιατόρια, μπαρ, κουζίνες ξενοδοχείων κ.λπ., είναι δυνατό να αναπαραχθεί η διαδικασία που διατηρεί την ισορροπία του περιβάλλοντος στο οποίο ζούμε. Μια ηθική και οικονομική επιλογή.</p> <p>Εξαλείφει τα απόβλητα, απλοποιεί την ανακύκλωση των οργανικών υγρών απορριμμάτων που παράγονται από το εστιατόριο και, ταυτόχρονα, προστατεύει το περιβάλλον.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	ξενοδοχεία κάμπινγκ Markushof
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://www.falcorpresse.it/i-settori-della-compattazione-degli-scarti/hotel-e-ristorazione/">https://www.falcorpresse.it/i-settori-della-compattazione-degli-scarti/hotel-e-ristorazione/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+30 0471 810 025



<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	
----------------------------------	--

Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	<b>Διαχείριση απορριμμάτων</b>
Πεδίο υλοποίησης	<b>Τροφοδοσία Ξενοδοχείο</b>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Σε αυτή τη συλλογική προσπάθεια, δημόσιες αρχές, επαγγελματικοί και επιστημονικοί φορείς, εταιρείες τροφίμων και εστίασης από όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας, οργανώσεις της κοινωνίας των πολιτών, μέλη της ακαδημαϊκής και ερευνητικής κοινότητας ενώνουν τις δυνάμεις τους.
Στοχευμένο κοινό	Καταναλωτές
Πεδίο	Βιομηχανία τροφίμων – και νοικοκυριά
Εισαγωγή	Μέσα από την ανάπτυξη συνεργειών και τη συνεργασία όλων των ενδιαφερομένων. Για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στη χώρα μας, αναλαμβάνουμε συντονισμένη δράση για την ενημέρωση και ευαισθητοποίηση σχετικά με την έκταση και τις επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων, την πρόληψη, τη μείωση και τη δωρεά του πλεονάσματος για δημόσιο όφελος.
Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης	<p>Η «Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων» τελεί υπό την αιγίδα της στο ελληνικό Υπουργείο Περιβάλλοντος &amp; Ενέργειας. Πολλές μεγάλες εταιρείες του κλάδου τροφίμων και ποτών ήταν πρόθυμες να συνεισφέρουν σε αυτό το όραμα. Μερικοί από τους ενδιαφερόμενους είναι:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• American Farm School Thessaloniki Greece (ένα καινοτόμο ίδρυμα για σπουδές σε όλους τους ακαδημαϊκούς τίτλους που βρίσκεται στη Θεσσαλονίκη, Ελλάδα )</li> <li>• Gefsinus (μια από τις μεγαλύτερες εταιρείες, που ειδικεύεται στη συστηματική τραπεζαρία στην Ελλάδα)</li> <li>• Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών</li> <li>• Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο</li> <li>• Delta (μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες παροχής γαλακτοκομικών προϊόντων στην ελληνική αγορά)</li> <li>• Ελληνογερμανική Αγωγή (ίδρυμα με έδρα την Αθήνα, για ακαδημαϊκή μάθηση σε όλα τα πτυχία, με εξειδίκευση στις διεθνείς σπουδές)</li> <li>• Μύλοι Λούλη (Οι Μύλοι Λούλη κατέχουν αυτή τη στιγμή την 1η θέση στην Ελληνική Αλευροποιία σε άλεσμα, πωλήσεις και τεχνολογία)</li> <li>• Olympos foods (μεγάλη γαλακτοκομική εταιρεία, πιστά προσανατολισμένη στην παραγωγή προϊόντων από ελληνικές πρώτες ύλες, προστατεύοντας την ελληνική πρωτογενή παραγωγή)</li> </ul>
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία /γεωγραφική κάλυψη	Η ελληνική ηπειρωτική χώρα, μέσω των ενδιαφερομένων της φτάνοντας επιτέλους σε κάθε πρόθυμο νοικοκυριό
Συμφραζόμενα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• εκπαίδευση και εκπαίδευση για την πρόληψη και τον περιορισμό της</li> <li>• στην ανταλλαγή πληροφοριών και γνώσεων, την προώθηση και τη διάδοση καλών πρακτικών</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• προώθηση της έρευνας και της καινοτομίας</li> <li>• για τη διευκόλυνση και προώθηση της δωρεάς πλεονάζοντος τροφίμων για δημόσιο όφελος</li> <li>• διαμόρφωση και εφαρμογή δημόσιας πολιτικής για την πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων στην Ελλάδα</li> </ul>
<b>Σκοπός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ενημέρωση και ευαισθητοποίηση σχετικά με την έκταση και τις επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων</li> <li>• για τη διευκόλυνση και προώθηση της δωρεάς πλεονάζοντος τροφίμων για δημόσιο όφελος</li> </ul>
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	<p>Ο άξονας προτεραιότητας περιλαμβάνει δράσεις, όπως η ενημέρωση και ευαισθητοποίηση των πολιτών απέναντι στο φαινόμενο της σπατάλης τροφίμων και τρόποι πρόληψής της, εκπαιδευτικές δράσεις για μαθητές, εκπαίδευση φοιτητών επαγγελματικών σχολών και σπουδαστών, εκπαίδευση προσωπικού καταλυμάτων. Οι κύριες δραστηριότητες που θα δημιουργήσουν τη διαδικασία ροής του προγράμματος είναι:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ποσοτικοποίηση - καταμέτρηση επιπέδων σπατάλης τροφίμων στον τουριστικό τομέα</li> <li>• ενημέρωση και ευαισθητοποίηση του κοινού</li> <li>• προώθηση της έρευνας και της καινοτομίας</li> <li>• διευκόλυνση και προώθηση της δωρεάς τροφίμων για καλό σκοπό</li> <li>• χρήση ακατάλληλων τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση</li> </ul> <p>Για την εφαρμογή της πρακτικής δημιουργήθηκε στην Ελλάδα η «Συμμαχία για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων», με πρωτοβουλία της οργάνωσης «Μπορούμε» και της αλυσίδας σουπερ μάρκετ ΑΒ Βασιλόπουλος. Μέσα από αυτή τη συλλογική προσπάθεια, δημόσιες αρχές, επαγγελματικοί και επιστημονικοί φορείς, εταιρείες τροφίμων και εστίασης καθώς και φορείς της ακαδημαϊκής και ερευνητικής κοινότητας ενώνουν τις δυνάμεις τους.</p>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<p>Οι δράσεις ακολουθούν την ιεραρχία της διαχείρισης των απορριμμάτων τροφίμων, τη λεγόμενη «αντίστροφη πυραμίδα» - πρόληψη στην πηγή, πρόληψη μέσω δωρεάς ή άλλη αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση, χρήση ως ζωοτροφή, χρήση υπολειμμάτων τροφίμων και βιοαποβλήτων για βιολιπάσματα και βιοενέργειες.</p>
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	<p>Όλες οι δράσεις θα ολοκληρωθούν έως το 2025. Η έρευνα διεξάγεται σε 18μηνη βάση σε συνεργασία με πανεπιστήμια όλης της χώρας για τη διερεύνηση και αξιολόγηση της σπατάλης τροφίμων στις αντίστοιχες αλυσίδες εφοδιασμού.</p> <p>Παρόλα αυτά, ιδρύματα όπως η Αμερικανική Γεωργική Σχολή στη Θεσσαλονίκη ακολουθούν ένα διαρκές και διαρκές πρόγραμμα ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης των μαθητών τους.</p> <p>Ακολουθούν μετρήσεις σχετικά με τις αναρτήσεις στους λογαριασμούς των μέσων κοινωνικής δικτύωσης της AFS από αναφορές σε σχετικές εκδηλώσεις και ενέργειες για την περίοδο 01/2021 - 02/2021.  Απήχηση (FB-15 δημοσιεύσεις): 9.609  Απήχηση (Instagram-10 δημοσιεύσεις): 2.621  Προσεγγίστε το «κουίζ για τα απορρίμματα τροφίμων» του Instagram: 775</p>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<p>Ενίσχυση της ευαισθητοποίησης μεγάλου αριθμού εταιρειών που ασχολούνται με τον κλάδο των τροφίμων και της εστίασης καθώς και</p>

	σχολείων, κολεγίων και πανεπιστημίων μέσω της δημιουργίας της «Συμμαχίας για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων». Η επέκταση στον τουριστικό τομέα, στα πιο κερδοφόρα τμήματα της Ελλάδας, θα είναι το επόμενο βήμα.
<b>Περιορισμοί</b>	Η μόνη πρόκληση που αντιμετωπίζει αυτό το πρόγραμμα είναι η αύξηση του αριθμού των εταιρειών και των ξενοδοχείων σε αυτό. Σύμφωνα με τους υπεύθυνους του προγράμματος, η κοινωνικοοικονομική κρίση που ακολούθησε η υγειονομική κρίση δυσκολεύουν ακόμη περισσότερο την επέκταση.
<b>Διδάγματα</b>	Μέσα από τη συλλογική προσπάθεια της «Συμμαχίας για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, δημόσιες αρχές, επαγγελματικοί και επιστημονικοί φορείς, εταιρείες τροφίμων και εστίασης καθώς και φορείς της ακαδημαϊκής και ερευνητικής κοινότητας ενώνουν τις δυνάμεις τους για τη διάδοση του λόγου σε όλη τη δράση τους. Η σπατάλη τροφίμων μας επηρεάζει όλους. Σε κάθε στάδιο της αλυσίδας, από το χωράφι μέχρι το καθημερινό οικογενειακό τραπέζι. Για την αντιμετώπιση των απορριμμάτων χρειαζόμαστε δυναμική κινητοποίηση και συντονισμένη δράση στο πλαίσιο της εκπαίδευσης των καταναλωτών.
<b>Βιωσιμότητα</b>	Ανακύκλωση, επαναχρησιμοποίηση, κομποστοποίηση, εκπαίδευση από μικρή ηλικία και συνεχής ενημέρωση των καταναλωτών είναι τα συστατικά που συνθέτουν την επιτυχία αυτού του εγχειρήματος.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Στο πλαίσιο των ευρωπαϊκών δράσεων FIT4FOOD2030 & FoodSHIFT2030 , η ανάγκη συνεργασίας όλων των συμμετεχόντων για την επίτευξη του κοινού στόχου είναι κάτι παραπάνω από απαραίτητη.
<b>συμπέρασμα</b>	Η συνέχιση των «καλών» εφαρμογών στους κλάδους τροφίμων και ξενοδοχείων που θα παρακινήσουν τους εργαζόμενους να εφαρμόσουν αντίστοιχες τακτικές και στα δικά τους νοικοκυριά. Επιπλέον, η μείωση της σπατάλης τροφίμων και η πλεονάζουσα δωρεά για δημόσιο όφελος διατηρεί το κοινό συμφέρον για την ευαισθητοποίηση τόσο για οικολογικούς όσο και για κοινωνικούς λόγους.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	<a href="https://foodsavingalliancegreece.gr/">https://foodsavingalliancegreece.gr/</a> <a href="https://fit4food2030.eu/">https://fit4food2030.eu/</a> <a href="https://foodshift2030.eu/">https://foodshift2030.eu/</a>
<b>Γλώσσες)</b>	Ελληνικά
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Για την ανταλλαγή γνώσεων και πληροφοριών, τη διάδοση καλών πρακτικών και την ανάδειξη πεδίων συνέργειας για τη μεγιστοποίηση του αντίκτυπου, δράσεις, προγράμματα και δράσεις υλοποιήθηκαν από τα μέλη της συμμαχίας, με δική τους πρωτοβουλία. Η κατηγοριοποίηση / τυπολογία των δράσεων του έργου ακολουθεί τους «δέκα άξονες προτεραιότητας – τομείς δράσης» της Συμμαχίας. Αυτοί οι άξονες απαντούν σε ένα ευρύ φάσμα θεμάτων που σχετίζονται με τη σπατάλη τροφίμων, όπως:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Δημόσια πολιτική για την πρόληψη και τη μείωση της σπατάλης τροφίμων</li> <li>• Αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση</li> <li>• Ποσοτικοποίηση - καταμέτρηση επιπέδων απορριμμάτων τροφίμων</li> <li>• Περαιτέρω χρήση τροφών ακατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση</li> <li>• Ενημέρωση και ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση</li> <li>• Επισήμανση με ημερομηνία λήξης στο τρόφιμο και εξήγηση</li> <li>• Προώθηση της έρευνας και της καινοτομίας</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διευκόλυνση και προώθηση της δωρεάς τροφίμων για κοινωνικές σκοπούς</li> <li>• Εισαγωγή νέων τεχνολογιών στη συγκομιδή φρούτων και λαχανικών, για την πρόληψη απωλειών (είτε λόγω ασθένειας είτε λόγω κακής μεταχείρισης κατά τη συγκομιδή)</li> <li>• Εκπαίδευση του προσωπικού σε εταιρείες εστίασης για την εφαρμογή καινοτόμων λύσεων για την πρόληψη στην πηγή και την ευαισθητοποίηση για την αλλαγή των καταναλωτικών συνηθειών</li> </ul>
Στοιχεία επικοινωνίας	
Όνομα	Μπαρμπόκα Βίκυ
Εταιρεία/Ιδρυμα	WWF Ελλάς – Υπεύθυνος προγράμματος τροφίμων
Διεύθυνση/Ιστότοπος	<a href="http://www.wwf.gr">www.wwf.gr</a>
Τηλέφωνο	210 3314893
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	v.barboka@wwf.gr

FRUTA FEIA / ΑΣΧΗΜΑ ΦΡΟΥΤ	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	<u>Διαχείριση απορριμμάτων</u>
Πεδίο υλοποίησης	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Τροφοδοσία</li> <li>2. Ξενοδοχείο</li> </ol>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	<p>Ο Συνεταιρισμός Fruta Feia είναι ένας μη κερδοσκοπικός καταναλωτικός συνεταιρισμός, που ιδρύθηκε για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων λόγω της εμφάνισής του, διοχετεύοντας απευθείας από τους αγρότες της περιοχής στους καταναλωτές. μέρος της παραγωγής φρούτων και λαχανικών που απορρίπτεται επί του παρόντος για απλούς αισθητικούς λόγους – σχήμα, μέγεθος ή χρώμα.</p>
Στοχευμένο κοινό	Καταναλωτές
Πεδίο	Τρόφιμα & Ποτά – και νοικοκυριά
Εισαγωγή	<p>Περίπου το ήμισυ των τροφίμων που παράγονται στον κόσμο πηγαίνουν στα σκουπίδια κάθε χρόνο.</p> <p>Σύμφωνα με τον FAO, οι ανεπτυγμένες χώρες σπαταλούν περισσότερους από 1,3 χιλιάδες τόνους τροφίμων κάθε χρόνο, αρκετά για να θρέψουν 925 εκατομμύρια ανθρώπους που λιμοκτονούν σε όλο τον κόσμο. Στην Πορτογαλία, τα απόβλητα ανέρχονται σε 1,7 εκατομμύρια τόνους ετησίως, σύμφωνα με το PERDA (2002).</p> <p>Αυτή η σπατάλη έχει όχι μόνο ηθικές αλλά και περιβαλλοντικές συνέπειες, καθώς περιλαμβάνει την περιττή χρήση των πόρων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους (όπως έδαφος, ενέργεια και νερό) και την εκπομπή διοξίνης άνθρακα και μεθανίου που προκύπτει από την αποσύνθεση των τροφίμων που δεν καταναλώνονται.</p>

<p><b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b></p>	<p>Χρηματοδότηση: 2013 5.363 € αρχικός προϋπολογισμός που αποκτήθηκε σε μια καμπάνια crowdfunding – <a href="https://ppl.com.pt/prj/fruta-feia">https://ppl.com.pt/prj/fruta-feia</a> Πρόγραμμα Life της Ευρωπαϊκής Ένωσης Χάρη σε 176 υποστηρικτές, η καμπάνια crowdfunding ( <a href="http://ppl.com.pt/pt/prj/fruta-feia">http://ppl.com.pt/pt/prj/fruta-feia</a> ) ήταν πολύ επιτυχημένη. Εκτός από την ουσιαστική οικονομική βοήθεια που σημαίνει αυτή η εκστρατεία για την ανάπτυξη του Συνεταιρισμού, είναι εμπνευσμένο να νιώθουμε ότι υπάρχουν αρκετοί άνθρωποι που συμμερίζονται αυτές τις πεποιθήσεις.</p> <p>2015 Αναφορά: LIFE14 ENV/PT/000817 Ακρωνύμιο: FLAW4LIFE Ημερομηνία Έναρξης: 14/09/2015 Ημερομηνία Λήξης: 13/09/2018 Συνολικός Προϋπολογισμός: 574.396 € Συνεισφορά ΕΕ: 320.600 €</p>
<p><b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b></p>	<p>Πορτογαλία</p>
<p><b>Συμφραζόμενα</b></p>	<p>Ο Συνεταιρισμός ξεκίνησε στις 18 Νοεμβρίου 2013, με 1 σημείο παράδοσης στη Λισαβόνα, 100 συνδεδεμένους καταναλωτές και 10 συνεργάτες-αγρότες. Το πρόγραμμα έχει αναπτυχθεί με την υποστήριξη πολλών ενδιαφερομένων, συμπεριλαμβανομένων του Δημοτικού Συμβουλίου της Λισαβόνας και του Ανώτερου Τεχνικού Ινστιτούτου της Λισαβόνας. Έχει 800 συνδεδεμένους καταναλωτές.</p>
<p><b>Σκοπός</b></p>	<p>Περίπου το ήμισυ των τροφίμων που παράγονται στον κόσμο πηγαίνουν στα σκουπίδια κάθε χρόνο. Σύμφωνα με τον FAO, οι ανεπτυγμένες χώρες σπαταλούν περισσότερους από 1,3 χιλιάδες τόνους τροφίμων κάθε χρόνο, αρκετά για να θρέψουν 925 εκατομμύρια ανθρώπους που λιμοκτονούν σε όλο τον κόσμο. Στην Πορτογαλία, τα απόβλητα ανέρχονται σε 1,7 εκατομμύρια τόνους ετησίως, σύμφωνα με το PERDA (2002).</p> <p>Το έργο Fruta Feia θέλει να ευαισθητοποιήσει τον πληθυσμό σχετικά με το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων και επίσης να αποτρέψει την περιττή χρήση πόρων στην παραγωγή τους, όπως νερό, καλλιεργήσιμη γη, ενέργεια και ώρες εργασίας. Με την αλλαγή των καταναλωτικών προτύπων, αυτό το έργο σκοπεύει στο μέλλον όλα τα ποιοτικά φρούτα και λαχανικά να διατίθενται στην αγορά εξίσου, ανεξάρτητα από το μέγεθος, το χρώμα και το σχήμα τους.</p> <p>Παράλληλα με αυτόν τον τοπικό αντίκτυπο, ελπίζουν να ευαισθητοποιήσουν τον πληθυσμό καθώς και για το γεγονός ότι το «άσχημο φαγητό» μπορεί να είναι καλής ποιότητας. Αυτό δίνει τη δυνατότητα στους ανθρώπους να έχουν πρόσβαση σε τρόφιμα που είναι φθηνότερα και παράγονται τοπικά.</p>



<p><b>Η περιγραφή της πρακτικής</b></p>	<p>Ο Συνεταιρισμός <i>Fruta Feia</i> στοχεύει κυρίως να διοχετεύσει εκείνο το μέρος των σπαταλημένων φρούτων και λαχανικών σε καταναλωτές που δεν κρίνουν την ποιότητα από την εμφάνισή τους, καταπολεμώντας έτσι μια αναποτελεσματικότητα της αγοράς και δημιουργώντας ένα κίνημα που μπορεί να αλλάξει τα πρότυπα κατανάλωσης και να δημιουργήσει μια αγορά σε που ονομάζεται «άσχημο φρούτο». Μια αγορά που παράγει αξία και καταπολεμά όχι μόνο αυτή τη σπατάλη αλλά και την περιττή σπατάλη των πόρων που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή τους (νερό, ενέργεια και έδαφος).</p>
<p><b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b></p>	<p>154 ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ 11 ΣΗΜΕΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ 4070 ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ 1000 τόνοι απορριμμάτων από τη διάθεση</p> <p>Η <i>Fruta Feia</i> ξεκίνησε στις 18 Νοεμβρίου 2013 με 1 σημείο παράδοσης. Σήμερα υπολογίζει σε 9 σημεία παράδοσης (4 στη Λισαβόνα, 1 στο <i>Parede</i>, 1 στην <i>Almada</i>, 1 στο <i>Oporto</i>, 1 στη <i>Vila Nova de Gaia</i>, 1 στο <i>Matosinhos</i>, 1 στην <i>Amadora</i> και 1 στη <i>Braga</i>), περίπου 150 παραγωγοί περισσότεροι από 3700 συνδέει τους καταναλωτές και εξοικονομεί περίπου 10 τόνους φρούτων και λαχανικών από το να πετιούνται κάθε εβδομάδα!</p> <p>Κάθε εβδομάδα στα σημεία παράδοσης 300 καταναλωτές αγοράζουν και εμποδίζουν περισσότερους από 12 τόνους φρούτων και λαχανικών να πάνε χαμένα.</p> <p>Άλλοι αποθηκευμένοι πόροι/πόντο κάθε εβδομάδα:</p> <p>13.097 m<sup>3</sup> νερό 13 εκτάρια χώμα Ενέργεια 17.111 kwh</p>
<p><b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b></p>	<p>Δεδομένης της περιβαλλοντικά υπεύθυνης φύσης της <i>Fruta Feia</i>, συνεργάζονται μόνο με ντόπιους αγρότες των οποίων οι γεωργικές πρακτικές δεν είναι επιθετικές για το περιβάλλον.</p> <p>Η <i>Fruta Feia Co-Op</i> δεν προβλέπει παραδόσεις κατ' οίκον, προκειμένου να αποφευχθεί το περιβαλλοντικό και οικονομικό κόστος των παραδόσεων από πόρτα σε πόρτα χιλιάδων κουτιών κάθε εβδομάδα.</p>
<p><b>Παράγοντες επιτυχίας</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η εκστρατεία <i>crowdfunding</i> που χρηματοδοτήθηκε από 176 υποστηρικτές</li> <li>• Χρηματοδότηση από το Πρόγραμμα <i>Life</i> της Ευρωπαϊκής Ένωσης</li> <li>• Συμμετοχή μεγάλου αριθμού ενδιαφερομένων στην υλοποίηση του έργου</li> </ul> <p>Η πρακτική έχει σαφώς καθορισμένους στόχους και μετρήσιμα αποτελέσματα (βλ. παραπάνω).</p>
<p><b>Περιορισμοί</b></p>	<p>Η απροθυμία ορισμένων καταναλωτών να αγοράσουν «άσχημο φαγητό» και η έλλειψη εμπλοκής ορισμένων δημόσιων αρχών στην επέκταση του έργου.</p>
<p><b>Διδάγματα</b></p>	<p>Η πρακτική μπορεί να αναπαραχθεί εύκολα από τις (τοπικές) δημόσιες αρχές και είναι σχετική με άλλες περιοχές σε όλη την Ευρώπη. Η επιτυχία της εθνικής αναπαραγωγής είναι απαραίτητη για την εξασφάλιση του αντικτύπου της και, ως εκ τούτου, στόχος τους είναι να επαναλάβουν αυτό το εναλλακτικό μοντέλο κατανάλωσης σε άλλα μέρη μέσω τοπικά σημεία παράδοσης.</p>

<b>Βιωσιμότητα</b>	<i>Η πρακτική συνεχίζει να ισχύει και να λειτουργεί όταν η χρηματοδότηση/οργανωτική υποστήριξη έληξε με την υποστήριξη των καταναλωτών που πληρώνουν κατά την παραλαβή του κιβωτίου Fruta Feia, ετήσια συνδρομή 5 €. αλλά και με την υποστήριξη των άλλων ενδιαφερόμενων μερών (εθελοντές, τοπικοί παραγωγούς, εταιρους υλοποίησης και προώθησης).</i>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<i>Η πρωτοβουλία έχει ένα παγκόσμιο πλαίσιο, που σημαίνει ότι μπορεί να προσαρμοστεί από οποιαδήποτε αγορά τροφίμων οπουδήποτε στον κόσμο.</i>
<b>συμπέρασμα</b>	<p><i>Ο κύριος στόχος της Fruta Feia είναι να μειώσει τους τόνους καλής ποιότητας τροφίμων που πετούν πίσω στη γη από τους αγρότες κάθε χρόνο και επίσης να αποτρέψει την άσκοπη χρήση πόρων στην παραγωγή τους, όπως νερό, καλλιεργήσιμη γη, ενέργεια και ώρες εργασίας. Με την αλλαγή των καταναλωτικών προτύπων, αυτό το έργο σκοπεύει στο μέλλον όλα τα ποιοτικά φρούτα και λαχανικά να διατίθενται στην αγορά εξίσου, ανεξάρτητα από το μέγεθος, το χρώμα και το σχήμα τους.</i></p> <p><i>Παράλληλα με αυτόν τον τοπικό αντίκτυπο, ελπίζουμε να ευαισθητοποιήσουμε τον πληθυσμό για το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων, καθώς και για το γεγονός ότι το «άσχημο φαγητό» μπορεί να είναι καλής ποιότητας. Αυτό δίνει τη δυνατότητα στους ανθρώπους να έχουν πρόσβαση σε τρόφιμα που είναι φθηνότερα και παράγονται τοπικά.</i></p>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	<i>Ποια εκπαιδευτικά εγχειρίδια, κατευθυντήριες γραμμές, τεχνικά ενημερωτικά δελτία, αφίσες, εικόνες, βίντεο και ηχητικά έγγραφα ή/και τοποθεσίες Web έχουν δημιουργηθεί και αναπτυχθεί ως αποτέλεσμα του προσδιορισμού της καλής πρακτικής;</i>
<b>Γλώσσες)</b>	<i>Αγγλικά &amp; Πορτογαλικά</i>
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p><i>Περίπου το ήμισυ των τροφίμων που παράγονται στον κόσμο πηγαίνουν στα σκουπίδια κάθε χρόνο.</i></p> <p><i>Σύμφωνα με τον FAO, οι ανεπτυγμένες χώρες σπαταλούν περισσότερους από 1,3 χιλιάδες τόνους τροφίμων κάθε χρόνο, αρκετά για να θρέψουν 925 εκατομμύρια ανθρώπους που λιμοκτονούν σε όλο τον κόσμο. Στην Πορτογαλία, τα απόβλητα ανέρχονται σε 1,7 εκατομμύρια τόνους ετησίως, σύμφωνα με το PERDA (2002).</i></p> <p><i>Αυτή η σπατάλη έχει όχι μόνο ηθικές αλλά και περιβαλλοντικές συνέπειες, καθώς περιλαμβάνει την περιττή χρήση των πόρων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους (όπως έδαφος, ενέργεια και νερό) και την εκπομπή διοξίνης άνθρακα και μεθανίου που προκύπτει από την αποσύνθεση των τροφίμων που δεν καταναλώνονται.</i></p> <p><i>Οι λόγοι για αυτή τη σπατάλη είναι πολλοί και εμφανίζονται σε όλους τους κρίκους της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων. Τα μοντέλα εντατικής παραγωγής, η ανεπαρκής αποθήκευση και μεταφορά, οι πολύ περιορισμένες ημερομηνίες λήξης και οι πωλήσεις και οι εκπτώσεις που ενθαρρύνουν τους καταναλωτές να αγοράζουν παράλογα είναι μερικές από τις αιτίες που συμβάλλουν στην τρέχουσα σπατάλη.</i></p>

Ένα άλλο πρόβλημα είναι ότι οι μεγάλοι διανομείς προτιμούν τα φρούτα και τα λαχανικά που είναι «τέλεια» όσον αφορά το σχήμα, το χρώμα και το μέγεθος, τα οποία τελικά περιορίζουν την κατανάλωση τροφίμων που πληρούν ορισμένα αισθητικά πρότυπα. Αυτή η ζήτηση έχει ως αποτέλεσμα τη σπατάλη περίπου του 30% του προϊόντος που παράγεται από τους αγρότες. Αν και είναι δυνατό να πουληθούν αυτά τα άσχημα προϊόντα στη βιομηχανία (χυμοί, μαρμελάδες, σάλτσες), αυτή δεν είναι μια οικονομικά βιώσιμη λύση για τους αγρότες, καθώς η τιμή που πληρώνεται για τα προϊόντα είναι τόσο χαμηλή που τις περισσότερες φορές δεν αποδίδει το κόστος παραγωγής και συγκομιδής.

Ο Συνεταιρισμός Fruta Feia προκύπτει από την ανάγκη ανατροπής των τάσεων τυποποίησης στα τρόφιμα, που δεν έχουν καμία σχέση με την ποιότητα και την ασφάλειά τους. Αυτό το έργο στοχεύει στην καταπολέμηση της αναποτελεσματικότητας της αγοράς αλλάζοντας τα καταναλωτικά πρότυπα και δημιουργώντας μια εναλλακτική αγορά στα «άσχημα» φρούτα και λαχανικά. Μια αγορά που εκτιμά τους αγρότες και τους καταναλωτές και που μπορεί να αποτρέψει τη σπατάλη τροφίμων καθώς και την άσκοπη χρήση πόρων για την παραγωγή τους. Ο Συνεταιρισμός Fruta Feia στοχεύει κυρίως να διοχετεύσει αυτό το μέρος των σπαταλημένων φρούτων και λαχανικών σε καταναλωτές που δεν κρίνουν την ποιότητα με την εμφάνισή του, καταπολεμώντας έτσι μια αναποτελεσματικότητα της αγοράς και δημιουργώντας ένα κίνημα που μπορεί να αλλάξει τα πρότυπα κατανάλωσης και που μπορεί να δημιουργήσει μια αγορά για το λεγόμενο «άσχημο φρούτο». Μια αγορά που παράγει αξία και καταπολεμά όχι μόνο αυτή τη σπατάλη αλλά και την περιττή σπατάλη των πόρων που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή τους (νερό, ενέργεια και έδαφος).

Δεδομένης της περιβαλλοντικά υπεύθυνης φύσης της Fruta Feia, συνεργάζονται μόνο με ντόπιους αγρότες των οποίων οι γεωργικές πρακτικές δεν είναι επιθετικές για το περιβάλλον.

Η Fruta Feia Co-Op δεν προβλέπει παραδόσεις κατ' οίκον, προκειμένου να αποφευχθεί το περιβαλλοντικό και οικονομικό κόστος των παραδόσεων από πόρτα σε πόρτα χιλιάδων κουτιών κάθε εβδομάδα.

Με την προώθηση μιας κατανάλωσης εγγύτητας που σέβεται τόσο τις αξίες του ανθρώπου όσο και της φύσης, το FLAW4LIFE αναδύεται πλήρως ευθυγραμμισμένο με το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο καλεί τα κράτη μέλη να ενθαρρύνουν και να υποστηρίξουν πρωτοβουλίες που αποσκοπούν στην τόνωση της βιώσιμης μικρής και μεσαίας κλίμακας παραγωγής που συνδέεται με τις τοπικές και περιφερειακές αγορές και κατανάλωση.

Το έργο FLAW4LIFE ξεπέρασε τις προσδοκίες στον τρόπο με τον οποίο επέδειξε τις μεθόδους του. Είχε ως αποτέλεσμα 14,6 τόνους λιγότερα απόβλητα φρούτων και λαχανικών την εβδομάδα (από στόχο 11,9 τόνους την εβδομάδα), αυξημένη απόδοση των γεωργικών εκμεταλλεύσεων – εξοικονόμηση 16 054 m<sup>3</sup> νερού/εβδομάδα, 20 975 kWh/εβδομάδα ενέργειας και 16 εκτάρια καλλιεργήσιμου εδάφους – και μείωσε τις εκπομπές GHG από τη μεταφορά και την αποσύνθεση κατά 13.021 kg CO<sub>2</sub> eq/εβδομάδα. Δοκιμάστηκε για πρώτη φορά στη Λισαβόνα, οι παραδόσεις κυκλοφόρησαν σε άλλες πόλεις (Πόρτο, Γάια, Ματοσίγχος, Μπράγκα,

	<p>Αμαντόρα και Αλμάντα) με μεγαλύτερο αριθμό συμμετεχόντων και περισσότερα φρούτα και λαχανικά εξοικονομημένα από το αναμενόμενο:</p> <p>Συμμετείχαν 187 αγρότες (στόχος: 150). 3 410 συνδεδεμένοι καταναλωτές επέλεξαν κουτιά (στόχος: 2 750). 11 θέσεις εργασίας που δημιουργήθηκαν ειδικά για το έργο, που ταιριάζουν με τον στόχο του έργου. 767 εθελοντές για να βοηθήσουν στη ρύθμιση των πλαισίων (στόχος: 280). και Στάλθηκαν 310 κουτιά ανά σημείο παράδοσης (στόχος: 250).</p> <p>Αυτά τα αποτελέσματα δείχνουν τη συνάφεια του έργου με τις περιβαλλοντικές πολιτικές σε όλα τα επίπεδα (περιφερειακό/τοπικό, εθνικό και ευρωπαϊκό) ως προς την ικανότητά του να μειώνει τη σπατάλη τροφίμων και να αυξάνει την αποδοτικότητα των πόρων. Συγκεκριμένα, έχει ήδη επηρεάσει την πορτογαλική εθνική στρατηγική για την καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων μέσω των «Κατευθυντήριων γραμμών για τη βιώσιμη κατανάλωση» που δημιουργήθηκαν από το έργο. Το έργο απέδειξε ότι το προτεινόμενο μοντέλο κατανάλωσης μπορεί να αναπαραχθεί πλήρως σε άλλες περιοχές της Πορτογαλίας που αντιμετωπίζουν παρόμοιες καταστάσεις. Επιπλέον, το έργο δέχτηκε επισκέψεις από διάφορες διεθνείς ενώσεις που ενδιαφέρονται να επαναλάβουν την προσέγγιση της Fruta Feia. Τρεις από αυτούς μπόρεσαν να υλοποιήσουν αποτελεσματικά ένα παρόμοιο έργο (στις ΗΠΑ, τη Βραζιλία και την Ολλανδία). Ένα λογότυπο «Powered by Fruta Feia» δημιουργήθηκε για να χρησιμοποιηθεί από εκείνα τα έργα και τις ενώσεις που αναπαρήγαγαν με επιτυχία τη μεθοδολογία της Fruta Feia, με βάση τις ίδιες αρχές και κίνητρα.</p> <p>Οι κοινωνικές παροχές ήταν επίσης ισχυρό στοιχείο. Οι τοπικές ενώσεις που φιλοξενούσαν τα σημεία παράδοσης αναζωογονήθηκαν. μειονοτικές και ευάλωτες ομάδες (πρόσφυγες, κοινωνικά ευάλωτες γυναίκες και παιδιά, άπορες οικογένειες και άτομα με ψυχιατρικά προβλήματα) απέκτησαν εθελοντική εμπειρία. και στο τέλος κάθε μέρας που περίσσεψαν κουτιά και προϊόντα από σημεία παράδοσης δόθηκαν σε κοινωνικούς φορείς.</p> <p>Όσον αφορά την εκπαίδευση, το έργο οργάνωσε δραστηριότητες ευαισθητοποίησης σε δημοτικά σχολεία της Λισαβόνας για να εξηγήσει το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων με βάση την εμφάνιση και να ενθαρρύνει τη βιώσιμη κατανάλωση τρώγοντας τοπικά, εποχιακά και άσχημα φρούτα και λαχανικά. 4.119 μαθητές –πάνω από 1.000 περισσότεροι από το προγραμματισμένο– συμμετείχαν σε διαγωνισμούς σαλάτας, εβδομάδες φαγητού και παιχνίδια και εκδόθηκε ένα βιβλίο γραμμένο από μαθητές 15 σχολείων. Εκδόθηκε επίσης ένα εγχειρίδιο βέλτιστων πρακτικών.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Isabel Soares (Project Manager/Συντονίστρια)
<b>Εταιρεία/Ίδρυμα</b>	FRUTA FEIA / FLAW4LIFE
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://frutafeia.pt/en">https://frutafeia.pt/en</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+ 351966177519
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	<a href="mailto:info@frutafeia.pt">info@frutafeia.pt</a>



<b>Οδηγίες χαρτογράφησης απορριμμάτων για ξενοδοχεία στην Κύπρο:</b>	
Εξοικονόμηση χρημάτων και βελτίωση του περιβάλλοντος	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<b><u>Διαχείριση απορριμμάτων</u></b>
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Τροφοδοσία</li> <li>2. <u>Ξενοδοχείο</u></li> </ol>
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	<p>Η χρήση τεχνικών χαρτογράφησης αποβλήτων επιτρέπει τη χρήση πόρων και τους τύπους και τις τοποθεσίες των αποβλήτων που παράγονται να εντοπιστούν και να αναπαρασθηθούν οπτικά ή να «χαρτογραφηθούν». Η χαρτογράφηση των απορριμμάτων με αυτόν τον τρόπο μπορεί να σας βοηθήσει να αναπτύξετε μια πλήρη επισκόπηση των δραστηριοτήτων στον ιστότοπό σας και να εντοπίσετε περιοχές όπου σπαταλώνται πόροι. Σας επιτρέπει επίσης να εντοπίσετε ευκαιρίες όπου τα απόβλητα θα μπορούσαν να αποτραπούν ή να διαχωριστούν για επαναχρησιμοποίηση ή ανακύκλωση. Ο κύριος στόχος αυτού του οδηγού είναι να παράσχει σε ξενοδόχους και οργανισμούς της τουριστικής βιομηχανίας στην Κύπρο τις πρακτικές δεξιότητες, γνώσεις και εργαλεία που απαιτούνται για την εισαγωγή τεχνικών χαρτογράφησης απορριμμάτων, για τον εντοπισμό ευκαιριών εφαρμογής μέτρων χαμηλού ή μη κόστους για την πρόληψη και τη μείωση των απορριμμάτων. και μείωση του επιχειρηματικού κόστους.</p>
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	Ξενοδόχοι , Επισκέπτες Ξενοδοχείου
<b>Πεδίο</b>	Ξενοδοχεία , Caterings , Εστιατόρια
<b>Εισαγωγή</b>	<p>Η Κύπρος παράγει περίπου 570.000 τόνους απορριμμάτων ετησίως, το 88% των οποίων πηγαίνει σε ΧΥΤΑ λόγω των περιορισμένων εγκαταστάσεων ανακύκλωσης στο νησί. Σε ατομικό επίπεδο, παράγονται 468 κιλά στερεών αποβλήτων ανά άτομο σε κατοικημένες περιοχές και 679 κιλά ανά άτομο σε τουριστικές περιοχές, γεγονός που δείχνει ότι οι τουρίστες παράγουν περισσότερα απόβλητα από τους κατοίκους της Κύπρου. Μεγάλο μέρος αυτών των αποβλήτων από τον τουρισμό δημιουργείται στον ξενοδοχειακό τομέα όπου οι τουρίστες περνούν το μεγαλύτερο μέρος του χρόνου των διακοπών τους. Τον Μάιο του 2009, το Travel Foundation πραγματοποίησε ένα διήμερο συνέδριο με την Κυπριακή Ξενοδοχειακή Βιομηχανία σε συνεργασία με τον χρηματοδότη μας Thomas Cook. Στόχος του συνεδρίου ήταν η εξεύρεση λύσεων για τη μείωση των στερεών αποβλήτων στον ξενοδοχειακό τομέα. Οι ξενοδόχοι τόνισαν τα πλαστικά απορρίμματα ως τον βασικό τομέα που ενδιαφέρθηκαν να αντιμετωπίσουν πρώτα λόγω των συνεχιζόμενων τουριστικών ανησυχιών σχετικά με τα επίπεδα απορριμμάτων στην παραλία. Ως αποτέλεσμα αυτού του συνεδρίου, ένα πιλοτικό πρόγραμμα ξεκίνησε το 2010 με τρία ξενοδοχεία και πέντε ακίνητα με δυνατότητα προετοιμασίας γευμάτων στην περιοχή Πάφος της Κύπρου. για τη μείωση των πλαστικών</p>



	<p>απορριμμάτων. Λόγω της αρχικής μείωσης που επιτεύχθηκε και της θετικής δέσμευσης του ομίλου Τσόκκου για περαιτέρω εργασίες, το έργο επεκτάθηκε το 2011 σε μεγαλύτερο αριθμό ξενοδοχείων.</p>
<p><b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b></p>	<p>The Travel Foundation CSTI (Cyprus Sustainable Tourism Initiative) Όμιλος Thomas Cook</p>
<p><b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b></p>	<p>Αγία Νάπα (Κύπρος) Πάφος (Κύπρος)</p>
<p><b>Συμφραζόμενα</b></p>	<p>Κάθε ξενοδοχείο θα έχει διαφορετικές προσεγγίσεις διαχείρισης απορριμμάτων, π.χ. ορισμένα μπορεί να έχουν μόνο συλλογή σκουπιδιών και άλλα μπορεί να έχουν πρόσθετες ξεχωριστές συλλογές υλικών κατάλληλων για επαναχρησιμοποίηση ή ανακύκλωση. Είτε μεγάλο είτε μικρό, all inclusive ή bed and breakfast, η αποτελεσματική διαχείριση της χρήσης των πόρων και των απορριμμάτων είναι βασικό στοιχείο για τη μείωση του επιχειρηματικού κόστους.</p>
<p><b>Σκοπός</b></p>	<p>Είναι κάτι στο οποίο μπορεί να συνεισφέρει όλο το προσωπικό. Οι βελτιωμένες πρακτικές διαχείρισης απορριμμάτων στα ξενοδοχεία μπορούν να συμβάλουν στην προστασία και προστασία του τοπικού κοινωνικοοικονομικού περιβάλλοντος των τουριστικών προορισμών από τη ρύπανση και τα σκουπίδια και να βελτιώσουν την εμπειρία διακοπών των πελατών. Η προστασία των φυσικών αγαθών και των πολιτισμών των προορισμών από τους οποίους εξαρτάται τώρα η τουριστική βιομηχανία θα συμβάλει επίσης στη διασφάλιση ενός βιώσιμου και κερδοφόρου μέλλοντος.</p>
<p><b>Η περιγραφή της πρακτικής</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι διαχειριστές μπορούν να ορίσουν σαφείς διαδικασίες και να προωθήσουν καλές πρακτικές κατά την αγορά προϊόντων και υλικών (βιώσιμες προμήθειες), στη χρήση και απόρριψη αντικειμένων και στη διασφάλιση ότι οι κάδοι απορριμμάτων και ανακύκλωσης χρησιμοποιούνται σωστά από το προσωπικό (και τους επισκέπτες)</li> <li>• Οι σεφ, το προσωπικό αναμονής και το προσωπικό του μπαρ, μπορούν να σκεφτούν πώς αγοράζουν πρώτες ύλες, προετοιμάζουν φαγητό και αποφεύγουν τη δημιουργία απορριμμάτων, καθώς και πώς απορρίπτονται τα απόβλητα που παράγονται από τους επισκέπτες.</li> <li>• Το προσωπικό καθαριότητας μπορεί να προωθήσει μέτρα πρόληψης της δημιουργίας απορριμμάτων και να χρησιμοποιήσει επαναγεμιζόμενα προϊόντα περιποίησης όπου χρειάζεται (αντί για είδη μίας χρήσης).</li> <li>• Το προσωπικό συντήρησης εδάφους μπορεί να εξετάσει το ενδεχόμενο κομποστοποίησης «πράσινων απορριμμάτων» (μοσχεύματα κήπου) επί τόπου και να χρησιμοποιήσει το κομπόστ που παράγεται σε παρτέρια και γλάστρες αντί να αγοράσει κομπόστ.</li> </ul>
<p><b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b></p>	<p>Συνήθως τα ευρύτερα οφέλη της χαρτογράφησης απορριμμάτων μπορεί να περιλαμβάνουν:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μειωμένο κόστος και βελτιωμένη απόδοση.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μειωμένος κίνδυνος και βελτιωμένη νομοθετική συμμόρφωση.</li> <li>• Αυξημένη δέσμευση και ικανοποίηση των εργαζομένων.</li> <li>• Ανταγωνιστικό πλεονέκτημα αγοράς που προκύπτει από τη βελτιωμένη εικόνα της επωνυμίας και τα «πράσινα» διαπιστευτήρια, π.χ διεθνή συστήματα περιβαλλοντικής διαχείρισης – ISO 14001 ή Travelife. και</li> <li>• Η προώθηση του ξενοδοχείου σας ως ένα πράσινο / οικολογικό ξενοδοχείο μπορεί να αυξήσει τις επιχειρηματικές δραστηριότητες.</li> </ul>
<p><b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b></p>	<p><b>Πλαστική Μείωση</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα ξενοδοχεία που συμμετείχαν μείωσαν τον συνολικό αριθμό πλαστικών ειδών που χρησιμοποίησαν κατά μέσο όρο κατά 19%, που ισοδυναμεί με μείωση της μάζας κατά 31% (27,5 τόνοι).</li> <li>• Τα ξενοδοχεία χρησιμοποίησαν 793.916 λιγότερα μπουκάλια νερό που ισοδυναμεί με μείωση κατά 69% στον αριθμό των ειδών και μείωση 67% σε όγκο.</li> <li>• Συνολική μείωση 1.215.780 καλαμιών – 37% λιγότερα σε είδη και όγκο.</li> <li>• Συνολική μείωση 451.558 δοχείων και σακουλών - 19% λιγότερα ως προς τα είδη και 20% λιγότερο ως προς τον όγκο.</li> <li>• Τα ξενοδοχεία είχαν μεταβλητά αποτελέσματα στην απόδοση, ωστόσο το Ascos Coral Beach ήταν το ξενοδοχείο με τις καλύτερες επιδόσεις μειώνοντας κατά 68% τον αριθμό των πλαστικών που χρησιμοποιούνται. Δεδομένου ότι είχαν ήδη εφαρμόσει εξοικονόμηση πλαστικών τη σεζόν του 2010 ως μέρος του πιλοτικού έργου, τα αποτελέσματα υποδηλώνουν ότι θα μπορούσαν να αναμένονται συνεχείς εξοικονομήσεις από ένα τέτοιο έργο εάν συνεχιστεί η υλοποίηση των πρωτοβουλιών.</li> </ul> <p>Οι μεγαλύτερες μειώσεις στο πλαστικό προήλθαν από τις ακόλουθες πρωτοβουλίες:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αντικατάσταση της χρήσης εμφιαλωμένου νερού για τους επισκέπτες All Inclusive με πόσιμο νερό που παρέχεται από διανομείς</li> <li>• Αντικατάσταση πλαστικών ποτηριών μιας χρήσης με ανθεκτικά ποτήρια πολλαπλών χρήσεων</li> <li>• Παρέχοντας καλαμάκια μόνο όταν ζητηθούν από τους πελάτες</li> <li>• Παροχή πλαστικών επενδύσεων για κάδους μόνο στο μπάνιο</li> </ul> <p><b>κόστους</b></p> <p>πέτυχαν συνολική εξοικονόμηση κόστους 111.000 € μειώνοντας την κατανάλωση πλαστικού κατά την περίοδο 4-5 μηνών . Αυτή η εξοικονόμηση κόστους κατανεμήθηκε ως εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 80.000 € στην Αγία Νάπα (38% εξοικονόμηση κόστους)</li> <li>• 31.000 € στην Πάφο (30% εξοικονόμηση κόστους)</li> </ul>

	<p><b>Αυξημένη ευαισθητοποίηση των εργαζομένων</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.250 ξενοδοχειακό προσωπικό στα 28 εγγεγραμμένα ξενοδοχεία εκπαιδεύτηκαν από την υπηρεσία καθαριότητας έως τη συντήρηση μέχρι το προσωπικό του front office.</li> <li>• Το έργο είχε πολύ θετική επίδραση στο προσωπικό, πολλοί από τους οποίους έλαβαν ό,τι έμαθαν από το έργο για να μειώσουν τα δικά τους πλαστικά απόβλητα στο σπίτι.</li> </ul> <p><b>Θετική Αντίδραση Πελατών</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Επιστράφηκαν 641 ερωτηματολόγια πελατών.</li> <li>• Το 77% των επισκεπτών του ξενοδοχείου γνώριζε το έργο λόγω των επικοινωνιακών δραστηριοτήτων που πραγματοποιήθηκαν και οι επισκέπτες ήταν σε μεγάλο βαθμό θετικοί προς το έργο.</li> <li>• Το 50% των επισκεπτών είπε ότι το έργο είχε θετικό αντίκτυπο στην εμπειρία των διακοπών τους, το 48% είπε ότι δεν είχε καμία διαφορά στην εμπειρία των διακοπών τους. Μόνο το 2% είπε ότι είχε αρνητικό αντίκτυπο στην εμπειρία των διακοπών του.</li> <li>• Το 56% είπε ότι το έργο τους έκανε να νιώθουν πιο θετικά απέναντι στον Thomas Cook. Το 43% είπε ότι δεν είχε καμία διαφορά. Μόνο το 1% αισθάνθηκε λιγότερο θετικό.</li> <li>• Το 98,4% θεώρησε ότι το έργο ήταν μια καλή ιδέα και το 93% θα ήθελε να το δει να κυκλοφορεί σε άλλους προορισμούς.</li> </ul>
<p><b>Παράγοντες επιτυχίας</b></p>	<p>Παρά ορισμένες προκλήσεις, αυτό το έργο ήταν πολύ επιτυχημένο αποδεικνύοντας ότι μπορούν να γίνουν σημαντικές μειώσεις στην απόρριψη πλαστικού από ξενοδοχεία με πολύ μικρή οικονομική δαπάνη και δημιουργώντας σημαντικές οικονομικές οικονομίες για τις εμπλεκόμενες επιχειρήσεις. Έχει αποδειχθεί ότι μπορούν να επιτευχθούν σημαντικά αποτελέσματα σε συνεργασία με αλυσίδες ξενοδοχείων όταν τα ανώτερα στελέχη είναι πλήρως δεσμευμένα και προετοιμασμένα να επικοινωνήσουν τη σημασία του έργου από την κορυφή προς τη βάση. Η προσέγγιση της απόκτησης συμμετοχής ανώτερων στελεχών χρησιμοποιώντας ένα πιλοτικό έργο για την περιγραφή θετικών επιχειρηματικών αποτελεσμάτων ( δηλ . αποτελέσματα κόστους και θετικές επιπτώσεις στην εμπειρία των πελατών) είχε ως αποτέλεσμα το ξενοδοχείο να είναι έτοιμο να υποστηρίξει ένα πολύ μεγαλύτερο έργο. Αυτό με τη σειρά του οδήγησε σε ένα επιτυχημένο έργο που όχι μόνο πέτυχε, αλλά ξεπέρασε τους στόχους του για μείωση πλαστικών.</p>
<p><b>Περιορισμοί</b></p>	<p>Όπως και με πολλά άλλα παρόμοια έργα, αποδείχθηκε εξαιρετικά δύσκολη η απόκτηση δεδομένων παρακολούθησης. Η ύπαρξη συντονιστών έργων με έδρα σε καθεμία από τις περιφέρειες αποδείχθηκε πολύτιμη από αυτή την άποψη, όπως και η ενεργή δέσμευση του ομίλου ξενοδοχείων Tsokkos που ήταν εξαιρετικά πρόθυμοι να παρακολουθήσουν τα αποτελέσματα έχοντας δει τι πέτυχε το Ascos Coral Beach Hotel στην πιλοτική μελέτη στο την προηγούμενη σεζόν. Η ισχυρή σχέση μεταξύ του προσωπικού του θέρετρου Thomas Cook και αυτού του ξενοδοχειακού ομίλου βοήθησε να ενισχυθεί η σημασία του έργου για τους διευθυντές ξενοδοχείων. Αρχικά υπήρχε η ελπίδα ότι 50 ξενοδοχεία θα συμμετείχαν στο έργο, αλλά αποδείχτηκε δύσκολο να προσληφθούν τόσα πολλά ακόμη και με την</p>

	υποστήριξη της Thomas Cook Quality Assurance Managers. Από τα 28 ξενοδοχεία που υπέγραψαν μόνο 20 υπέβαλαν δεδομένα που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν σε τελική ανάλυση.
<b>Διδάγματα</b>	Ένα από τα πιο συνηθισμένα εμπόδια για τη συμμετοχή των ξενοδοχείων σε πρωτοβουλίες μείωσης των απορριμμάτων είναι η απόδειξη ότι οι ενέργειες που λαμβάνονται δεν θα έχουν αρνητικό αντίκτυπο στην εμπειρία των διακοπών των επισκεπτών τους. Για παράδειγμα, υποτίθεται ότι όλοι οι επισκέπτες θα θέλουν το δικό τους μπουκάλι νερό ή θα θέλουν να έχουν ένα καλαμάκι στο ποτό τους. Αυτό το έργο καταδεικνύει ότι, εφόσον υπάρχει καλή επικοινωνία, μπορούν να γίνουν αλλαγές χωρίς να επηρεαστεί αρνητικά η εμπειρία του πελάτη. Στην πραγματικότητα, τέτοιες αλλαγές μπορούν να επηρεάσουν τις αντιλήψεις των πελατών για μια επιχείρηση με θετικό τρόπο. Το έργο έδειξε ότι τα ξενοδοχεία που ήδη εφαρμόζουν πρωτοβουλίες μείωσης των πλαστικών μπορούν να συνεχίσουν να κάνουν σημαντικές εξοικονομήσεις με την πάροδο του χρόνου.
<b>Βιωσιμότητα</b>	Στόχος αυτού του έργου, από την Πρωτοβουλία για τον Αειφόρο Τουρισμό Κύπρου (CSTI) σε συνεργασία με την Thomas Cook, ήταν να επιτευχθεί μείωση 10-20% των πλαστικών απορριμμάτων από το κοινό στους οικισμούς που συμμετέχουν. Αυτό κατέστη δυνατό μόνο μέχρι να γίνουν συντονισμοί και συνεργασίες με την τοπική κοινωνία και το προσωπικό. Οι συντονιστές του έργου πραγματοποίησαν επισκέψεις σε καθένα από τα ξενοδοχεία, όπου εξήγησαν το πεδίο εφαρμογής του έργου, βοήθησαν στον εντοπισμό πρωτοβουλιών μείωσης πλαστικών που σχετίζονται με κάθε μεμονωμένο ξενοδοχείο. εκπαίδευση του προσωπικού του ξενοδοχείου για την υλοποίηση των πρωτοβουλιών και ανάπτυξη επικοινωνίας και εκπαίδευσης με τους πελάτες σχέδια χρήσης και υλοποίησης από το προσωπικό του ξενοδοχείου.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Τα ξενοδοχεία μπορούν να συνεχίσουν αυτή την τάση και να αποφύγουν ένα οροπέδιο στα αποτελέσματα (και αντίστοιχη μείωση των κινήτρων) αυξάνοντας την εστίασή τους σε διαφορετικές ροές αποβλήτων με την πάροδο του χρόνου (π.χ. χαρτόνι/συσκευασίες, απόβλητα τροφίμων).
<b>συμπέρασμα</b>	<p>Η χαρτογράφηση απορριμμάτων σας δίνει τη δυνατότητα να προσδιορίσετε τις πηγές, τα είδη και τις ποσότητες των απορριμμάτων που παράγετε. Η προσέγγιση χαρτογράφησης που περιγράφεται παρακάτω, σας επιτρέπει να διερευνήσετε πού και πώς προκύπτουν απόβλητα και να το παρουσιάσετε οπτικά με τρόπο που μπορεί να βοηθήσει στον εντοπισμό του κρυφού κόστους των απορριμμάτων ( π.χ. κόστος αγοράς, χρόνος προσωπικού). Η παρακολούθηση της διαδικασίας χαρτογράφησης αποβλήτων τεσσάρων βημάτων , όπως φαίνεται παρακάτω, σας βοηθά να ιεραρχήσετε τομείς για δράση και να εντοπίσετε ευκαιρίες για την εφαρμογή μέτρων χαμηλού ή μη κόστους για την πρόληψη και τη μείωση των απορριμμάτων και τη μείωση επιχειρηματικό κόστος.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Αναπτύξτε ένα απλό σχέδιο τοποθεσίας</li> <li>2. Ολοκληρώστε έναν στρογγυλό χάρτη περιήγησης με τους τύπους και τις τοποθεσίες των απορριμμάτων</li> <li>3. Δημιουργήστε έναν χάρτη δραστηριοτήτων για να εμφανίσετε το κόστος των πόρων που χρησιμοποιήθηκαν και πώς/γιατί παράγονται τα απόβλητα σε βασικούς τομείς – Υπολογίστε το πραγματικό κόστος</li> </ol>

	4. Ολοκληρώστε ένα σχέδιο δράσης ευκαιρίας για το ξενοδοχείο/την επιχείρησή σας – Δώστε προτεραιότητα στις ενέργειες, αναθέστε ευθύνες και ξεκινήστε να κάνετε εξοικονομήσεις
Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυγημένοι	<a href="https://csti-cyprus.org/">https://csti-cyprus.org/</a> <a href="http://media.visitcyprus.com/media/b2b_en/News_Releases/Waste_Mapping_Guidance_Hotels.pdf">http://media.visitcyprus.com/media/b2b_en/News_Releases/Waste_Mapping_Guidance_Hotels.pdf</a>
Γλώσσες)	Ελληνικά, Αγγλικά
<b>Περίληψη</b>	
Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου	<p>Οι βελτιωμένες πρακτικές διαχείρισης απορριμμάτων στα ξενοδοχεία μπορούν να συμβάλουν στην προστασία και τη διασφάλιση της τοπικής κοινωνικοοικονομικής κατάστασης περιβάλλον τουριστικών προορισμών από τη ρύπανση και τα σκουπίδια και να ενισχύσουν την εμπειρία διακοπών των πελατών.</p> <p>Η προστασία των φυσικών αγαθών και των πολιτισμών των προορισμών από τους οποίους εξαρτάται τώρα η τουριστική βιομηχανία θα είναι επίσης συμβάλλουν στη διασφάλιση ενός βιώσιμου και κερδοφόρου μέλλοντος .</p> <p>Η χαρτογράφηση αποβλήτων θα σας βοηθήσει να εντοπίσετε ευκαιρίες για μείωση της χρήσης πόρων και διαχείριση των αποβλήτων σας πιο αποτελεσματικά.</p> <p>Η ολοκλήρωση μιας άσκησης χαρτογράφησης απορριμμάτων για οποιαδήποτε επιχείρηση θα βοηθήσει κάποιον να καθορίσει την ποσότητα των απορριμμάτων δημιουργεί και τη δυνατότητα εντοπισμού και ιεράρχησης των αποβλήτων πρόληψης και επαναχρησιμοποίησης/ανακύκλωσης σύμφωνα με την ιεραρχία των απορριμμάτων.</p> <p>Μια άσκηση χαρτογράφησης απορριμμάτων θα βοηθήσει επίσης στον ποσοτικό προσδιορισμό των πιθανών επιπτώσεων και στην εξοικονόμηση κόστους σε οποιαδήποτε επιχείρηση, εάν τεθούν σε εφαρμογή αλλαγές στους μηχανισμούς αλλαγής, όπως ένα σύστημα «πληρωμής όσο ρίχνεις». δήμους. Όσο περισσότερα απορρίμματα αποτρέπετε και όσο λιγότερα απορρίπτετε, τόσο μεγαλύτερη είναι η πιθανή εξοικονόμησή σας!</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
Όνομα	Hub Λευκωσία
Εταιρεία/Ίδρυμα	CSTI – Κυπριακή Πρωτοβουλία Αειφόρου Τουρισμού
Διεύθυνση/Ιστότοπος	Άγιος Ανδρέας/Λευκωσία - <a href="https://csti-cyprus.org/">https://csti-cyprus.org/</a>
Τηλέφωνο	(+357) 99800189
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	<a href="mailto:info@csti-cyprus.org">info@csti-cyprus.org</a>

<b>ZERO WASTE από ξενοδοχεία PAP</b>	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	<u>Διαχείριση απορριμμάτων</u>
Πεδίο υλοποίησης	<u>Ξενοδοχείο</u>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Για δεκαετίες η PAP Corp. έχει κερδίσει τα βραβεία Blue Flag & Green Keys από την ΕΕ Τα τελευταία δύο χρόνια προσπαθούν να εξαλείψουν τα απόβλητα στα ξενοδοχειακά ακίνητα
Στοχευμένο κοινό	Οι εργαζόμενοι, οι καλεσμένοι, οι συνεργάτες, η τοπική κοινωνία
Πεδίο	Φιλοξενία, Τουρισμός

<b>Εισαγωγή</b>	Το Zero Waste στα ξενοδοχεία PAP είναι μια επικοινωνιακή καμπάνια που απευθύνεται κυρίως στους συνεργάτες μας, τους επισκέπτες και τις τοπικές κοινωνίες γύρω από τα ξενοδοχεία, προκειμένου να δείξουμε όλες τις προσπάθειες που γίνονται στην καθημερινή λειτουργία, για την ενίσχυση της πίστης και του εθελοντισμού.
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-WWF Ελλάς</li> <li>-Εθνικός Οργανισμός για την Προστασία της Φύσης</li> <li>-ΓΑΛΑΖΙΑ ΣΗΜΑΙΑ</li> <li>-ΠΡΑΣΙΝΟ ΚΛΕΙΔΙ</li> <li>-ΤΖΒΙΤΣ</li> </ul>
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b>	<p>Σε τρεις τοποθεσίες στη Χαλκιδική, Ελλάδα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κρουσηγή, ξενοδοχείο Alexander the Great Beach</li> <li>• Ουρανούπολη, Ξενία Ουρανούπολη ξενοδοχείο</li> <li>• Νήσος Αμουλιανή, Agionisi Resort</li> </ul>
<b>Συμφραζόμενα</b>	Δεσμευόμαστε να μειώσουμε τα απόβλητα κατά 50% έως το 2025. Αναλαμβάνουμε επίσης μια άλλη μεγάλη δέσμευση να μειώσουμε το πλαστικό κατά 75% έως το 2025.
<b>Σκοπός</b>	<p>Μειώστε τη σπατάλη τροφίμων κατά 50% έως το 2025 μέσω:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οργάνωση και σχεδιασμός μενού ανάλογα με την εποχικότητα και την τοπική παραγωγή</li> <li>• Σερβίρεται στους μπουφές από το ξενοδοχείο Cooks</li> <li>• Χρησιμοποιήστε τη δική μας αγροτική παραγωγή, έννοια από το Farm to Table</li> <li>• Χρησιμοποιήστε τα προϊόντα κήπου μας με όλους τους δυνατούς τρόπους</li> <li>• Συνεργασία με συνεργάτες που είναι υπεύθυνοι και δεσμευμένοι στο ΜΗΔΕΝ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑ</li> <li>• αύξηση των δωρεών τροφίμων στους οργανισμούς μας</li> <li>• Δημιουργία της άμεσης επικοινωνίας με τους καλεσμένους</li> <li>• Διοργάνωση σεμιναρίων για όλους τους εργαζόμενους</li> <li>• Επαναχρησιμοποίηση λευκών ειδών με αναδιαμόρφωση σε άλλες μορφές στην Οικιακή</li> <li>• Δωρεά λευκών ειδών σε Κοινωνικά Ιδρύματα</li> <li>• Χρήση ανακυκλωμένων υλικών</li> <li>• Σταματήστε τις προσωπικές ανέσεις στα δωμάτια</li> <li>• Κατάργηση της αλλαγής λευκών ειδών σε 3 ημέρες</li> <li>• Μειώστε τυχόν πλαστικό ή εξοπλισμό μιας χρήσης</li> <li>• Ψηφιοποίηση των εργασιών back office και front office για περαιτέρω μείωση της εκτύπωσης χαρτιού</li> <li>• Ψηφιοποίηση της επικοινωνίας μας με τους επισκέπτες μας με χρήση QRcodes, εφαρμογών &amp; οθονών τηλεόρασης.</li> <li>• Χρήση απορριμμάτων καφέ στην κηπουρική</li> <li>• Τα προϊόντα και οι κήποι μας είναι όλα Bio. Καμία χρήση χημικών</li> <li>• Το υλικό καθαρισμού οικιακής χρήσης είναι όλο οικολογικό.</li> <li>• Προωθώντας την αφοσίωσή μας με την Ανακυκλωμένη Τέχνη. Στα ξενοδοχειακά τμήματα.</li> </ul> <p>Για να μειωθεί το πλαστικό κατά 75% έως το 2025 μέσω:</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• την αφαίρεση των αναλώσιμων</li> <li>• μείωση του βάρους του πλαστικού στις συσκευασίες συνεργαζόμενοι με συνεργάτες που δεσμεύονται να κάνουν το ίδιο</li> <li>• αντικατάσταση πλαστικών συσκευασιών με άλλες πιο φιλικές προς το περιβάλλον</li> <li>• την αντικατάσταση του 100% της υπόλοιπης πλαστικής συσκευασίας με συσκευασίες από ανακυκλώσιμο, ανακυκλωμένο ή κομποστοποιημένο υλικό.</li> </ul>
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	Όλα τα παραπάνω τα κοινοποιούμε σε ψηφιακή μορφή .
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<p>Τα αποτελέσματα που επιλέγονται αποστέλλονται κάθε χρόνο στους Οργανισμούς Blue Flag &amp; Green Key.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Το χαρτί έχει ήδη μειωθεί στο 85% τον τελευταίο χρόνο .</li> <li>• Μειώσεις πλαστικών κατά 40%.</li> <li>• Βιοπροϊόντα που χρησιμοποιούνται κατά 60%.</li> <li>• Ανακύκλωση προϊόντων κατά 40%.</li> </ul>
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	Ο σχεδιασμός μενού, η σωστή οργάνωση των προμηθειών της κουζίνας, το σερβίρισμα στους μπουφές, η προετοιμασία του φαγητού σύμφωνα με επαναχρησιμοποιήσιμες τεχνικές, η σωστή κοπή των σαλατών και των φρούτων, η χρήση όλων των τοπικών πόρων, η διακοπή των προσωπικών μερίδων, η ψηφιοποίηση της καθημερινής λειτουργίας, η ημερήσια στάθμιση των απορριμμάτων και η ανάλυση των παρεχόμενων δεδομένων, τα σεμινάρια στους εργαζομένους, η επικοινωνία με τους καλεσμένους.
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	Ο καθορισμός της διευθυντικής ομάδας και τα σεμινάρια για τους εργαζομένους. Επιπλέον, στη μηνιαία αξιολόγηση κάθε εργαζόμενου, το Τμήμα Ανθρώπινου Δυναμικού έχει προσθέσει τα κριτήρια του φιλικού προς το περιβάλλον ατόμου.
<b>Περιορισμοί</b>	Το κόστος του εξοπλισμού και των προϊόντων, η παραπληροφόρηση των επισκεπτών για πολλές από τις παραπάνω ενέργειες, ο προβληματικός τρόπος που οι δήμοι χειρίζονται τα απορρίμματα και την επικοινωνία.
<b>Διδάγματα</b>	Το Zero Waste είναι κάτι που πρέπει να κάνει η επιχείρηση και ένα καλό μάθημα για την πελατεία της
<b>Βιωσιμότητα</b>	Η ψηφιοποίηση είναι μια τάση που βοηθά στη μηδενική σπατάλη, αλλά εγείρει ερωτήματα σχετικά με το τροφικό αποτύπωμα άνθρακα. Πρέπει να βρεθεί και να επιτευχθεί ισορροπία.
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Οι ενέργειές μας μπορούν να εφαρμοστούν σε οποιαδήποτε επιχείρηση σε όλο τον κόσμο.
<b>συμπέρασμα</b>	Υπέροχες διακοπές στην παρθένα φύση μπορούν να επιτευχθούν μόνο με καθημερινές πρακτικές τόσο στις υποδομές, τις λειτουργίες back office, την επικοινωνία με τους επισκέπτες και τις τοπικές κοινωνίες.
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπληρωθεί</b>	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/135FSWWtKZTanu771X3LVE7U0O66VoNUI?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/135FSWWtKZTanu771X3LVE7U0O66VoNUI?usp=sharing</a> , <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1FNlUjUixzK3nStIzqHAK_jZqg254Psharing.google.us?">https://drive.google.com/drive/folders/1FNlUjUixzK3nStIzqHAK_jZqg254Psharing.google.us?</a> <a href="drive/folders/1MRZnZQGirUNIsDU5o4_iMnREccX4mRsg?usp=sharing">drive/folders/1MRZnZQGirUNIsDU5o4_iMnREccX4mRsg?usp=sharing</a> , <a href="https://drive.google.com/file/d/1dEthIFFVu31PcAmv9moonkfvQWYfV8mx/viiew?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1dEthIFFVu31PcAmv9moonkfvQWYfV8mx/viiew?usp=sharing</a>
<b>Γλώσσες)</b>	Ελληνικά

Περίληψη	
<p><b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b></p>	<p>Μια καλή πρακτική είναι πάντα επωφελής για αυτούς που ασχολούνται. Χρειάζεται ένα υψηλό στοιχείο αφοσίωσης, σας επαναφέρει την ικανοποίηση από τα αποτελέσματα, μια πιο δυνατή σχέση με την ομάδα, μια ισχυρότερη συνεργασία με τους εταίρους. Είναι πάντα ένα καλό παράδειγμα για την κοινότητα και την κοινωνία γενικότερα. Μια καλή πρακτική φέρνει περισσότερη εκπαίδευση στο ανθρώπινο δυναμικό που εμπλέκεται, πιο πιστή πελατεία στην εταιρεία και καλύτερη κατανόηση των αποτελεσμάτων της καθημερινής μας εργασίας και ζωής σε όλους.</p> <p>Το να είναι σε θέση να το κάνει αυτό υπό την ομπρέλα και την καθοδήγηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης, δίνει στην εταιρεία μια αυτοπεποίθηση και δύναμη, και μια ελπίδα ότι τα αποτελέσματα θα είναι προσβάσιμα και αναγνωρίσιμα από περισσότερους ανθρώπους σε ένα πολυεθνικό Περιβάλλον όπως η Ευρώπη.</p>
Στοιχεία επικοινωνίας	
Όνομα	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΝΩΝΙΤΑ
Εταιρεία/Ιδρυμα	PAP Corp A.E
Διεύθυνση/Ιστότοπος	<a href="https://www.papcorp.com/">https://www.papcorp.com/</a>
Τηλέφωνο	+30 2310 505 500
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	<a href="mailto:nonita@papcorp.gr">nonita@papcorp.gr</a>

Pepsi ico	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	<u>Διαχείριση απορριμμάτων</u>
Πεδίο υλοποίησης	<ol style="list-style-type: none"> <li><u>Τροφοδοσία</u></li> <li><u>Ξενοδοχείο</u></li> </ol>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	<p>Η μείωση των απορριμμάτων, σε όλες τις μορφές της και σε όλη την αλυσίδα αξίας μας, αποτελεί στρατηγική επιταγή για την PepsiCo και βασικό δόγμα της φιλοδοξίας της PepsiCo. Δεν παρέχει μόνο όφελος στην επιχείρησή τους με τη μορφή εξοικονόμησης κόστους και αποδοτικότητας, αλλά είναι επίσης εγγενές στο να είναι ένας καλός πολίτης των κοινοτήτων όπου δραστηριοποιούνται.</p>
Στοχευμένο κοινό	Επιχειρήσεις
Πεδίο	Κατασκευή, Διανομή, Γραφεία
Εισαγωγή	<p>Η PepsiCo, Inc. είναι μια αμερικανική πολυεθνική εταιρεία τροφίμων, σνακ και ποτών. Η δραστηριότητα της PepsiCo περιλαμβάνει όλες τις πτυχές της αγοράς τροφίμων και ποτών. Επιβλέπει την κατασκευή, τη διανομή και την εμπορία των προϊόντων της. Η PepsiCo έχει δεσμευτεί να επιτυγχάνει ουσιαστικά μηδενικά απόβλητα σε χώρους υγειονομικής ταφής στις άμεσες δραστηριότητές της. Η δέσμευσή τους είναι παγκόσμια, αλλά προσεγγίζουν κάθε τοποθεσία με μια προσαρμοσμένη προσέγγιση που λαμβάνει υπόψη τις τοπικές υποδομές και τις μεγαλύτερες ευκαιρίες για βελτίωση.</p>
Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης	PepsiCo, Γραφείο Αειφορίας της PepsiCo

<p><b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b></p>	<p>Παγκόσμιος</p>
<p><b>Συμφραζόμενα</b></p>	<p>Τα λειτουργικά απόβλητα αποτελούνται κυρίως από συσκευασίες από τις εισροές παραγωγής και τα υπολείμματα της διαδικασίας κατασκευής τους. Τα γραφεία παράγουν πολύ μικρότερο ποσοστό των απορριμμάτων τους, κυρίως από χαρτί και άλλα είδη γραφείου. Ενθαρρύνουν τους συνεργάτες να μειώσουν και να επαναχρησιμοποιήσουν όσο το δυνατόν περισσότερο και μεταβαίνουν σε ένα περιβάλλον χωρίς χαρτί. Τυχόν απορρίμματα που απομένουν, όπως χαρτί και δοχεία μελάνης, ταξινομούνται και ανακυκλώνονται όσο το δυνατόν περισσότερο, λαμβάνοντας υπόψη την τοπική υποδομή ανακύκλωσης.</p>
<p><b>Σκοπός</b></p>	<p>Ο κύριος στόχος τους είναι να μειώσουν τα απορρίμματα τροφίμων στο πλαίσιο των άμεσων λειτουργιών τους, υποστηρίζει τον ουσιαστικά μηδενισμό των αποβλήτων σε χώρους υγειονομικής ταφής, ενώ παράλληλα έχει σημαντικό αντίκτυπο στη μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου. Αυτή η εργασία υποστηρίζει επίσης άμεσα τον Στόχο Βιώσιμης Ανάπτυξης των Ηνωμένων Εθνών (12.3) που στοχεύει στη «μείωση της κατά κεφαλήν παγκόσμια σπατάλη τροφίμων σε επίπεδο λιανικής και καταναλωτή και μείωση των απωλειών τροφίμων κατά μήκος των αλυσίδων παραγωγής και εφοδιασμού».</p>
<p><b>Η περιγραφή της πρακτικής</b></p>	<p>Η κύρια ιδέα είναι να μειωθεί η σπατάλη τροφίμων, η εστίαση στη χρήση γεωργικών εισροών όσο το δυνατόν αποτελεσματικότερα στις διαδικασίες παραγωγής τους και στην εύρεση καινοτόμων λύσεων για τη χρήση του οργανικού υλικού που απομένει. Βελτιώνουν συνεχώς τον εξοπλισμό και τις διαδικασίες παραγωγής για να εξασφαλίσουν τη βέλτιστη χρήση της πρώτης ύλης.</p>
<p><b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b></p>	<p>Η PepsiCo βρίσκεται σε αυτό το ταξίδι εδώ και πολλά χρόνια και πλησιάζει ουσιαστικά το μηδενικό απόβλητο στην υγειονομική ταφή. Το 2020, παρήγαγαν περίπου 2,4 εκατομμύρια μετρικούς τόνους απορριμμάτων στις εργασίες μεταποίησης και αποθήκευσης, εκ των οποίων ανακύκλωσαν περίπου 2,3 εκατομμύρια μετρικούς τόνους, ή σχεδόν το 98 τοις εκατό των συνολικών απορριμμάτων (από 97 τοις εκατό το 2019).</p>
<p><b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Μειώστε τη σπατάλη τροφίμων</u> : Επαναχρησιμοποιήστε υλικά με παραγωγικούς τρόπους. Η PepsiCo συνεργάζεται με τους συνεργάτες της για τον εντοπισμό ευεργετικών χρήσεων για τα υπολείμματα επεξεργασίας που απομένουν από την κατασκευή. Για παράδειγμα, το εργοστάσιο του Leicester στο Ηνωμένο Βασίλειο αναπτύσσει ένα σχέδιο για τη μετατροπή των υπολειμμάτων φλούδας πατάτας από την παρασκευή Walkers Crisps σε λίπασμα χαμηλών εκπομπών άνθρακα που θα επιστραφεί σε φάρμες όπου καλλιεργούνται πατάτες για τα πατατάκια. Μόλις παραδοθεί σε κλίμακα, αυτό το λίπασμα αναμένεται να μειώσει τις εκπομπές άνθρακα της Walkers με βάση την πατάτα κατά περίπου 70 τοις εκατό από το 2019.</li> <li>• <u>Επικίνδυνα απόβλητα</u> : Η PepsiCo παρακολουθεί και διαχειρίζεται τα επικίνδυνα απόβλητα που δημιουργούνται στις εργασίες κατασκευής και αποθήκευσης που ανήκουν στην εταιρεία. Ο ακριβής ορισμός των επικίνδυνων αποβλήτων διαφέρει ανά περιοχή, αλλά μπορεί να περιλαμβάνει εργαστηριακά υλικά και υπολείμματα συντήρησης,</li> </ul>

	<p>όπως λάδι κιβωτίου ταχυτήτων, φώτα και μπαταρίες. Συνολικά, τα επικίνδυνα απόβλητα αποτελούν λιγότερο από το 1 τοις εκατό της συνολικής ροής αποβλήτων μας. Οι παγκόσμιες και περιφερειακές ομάδες Περιβάλλοντος, Υγείας και Ασφάλειας επιβλέπουν αυτά τα απόβλητα για να διασφαλίσουν ότι συμμορφώνονται πλήρως με τις τοπικές και κυβερνητικές πολιτικές.</p>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<p>Η PepsiCo διατηρεί συνεργασίες με οργανισμούς που συμβάλλουν στη μείωση των απορριμμάτων που στέλνουν στους ΧΥΤΑ. Αυτές περιλαμβάνουν επιχειρήσεις ανακύκλωσης, κομποστοποίησης και παραγωγής ενέργειας από απόβλητα. Η οικοδόμηση μιας ισχυρής τοπικής υποδομής για αυτές τις δραστηριότητες τους βοηθά να εκπληρώσουν τις δεσμεύσεις τους, ενώ παράλληλα ενισχύουν τις τοπικές οικονομίες και μειώνουν τα απόβλητα πέρα από τις δικές τους δραστηριότητες.</p>
<b>Περιορισμοί</b>	<p>Αν και η μείωση των απορριμμάτων παρέχει εξοικονόμηση κόστους, η εύρεση νέων λύσεων και τρόπων για την επίτευξη αυτού του στόχου μπορεί να έχει κάποιες δυσκολίες, όπως να συμβαδίσει με την αγορά λόγω αλλαγών στην τιμή ή την ποιότητα.</p>
<b>Διδάγματα</b>	<p>Το να είσαι μια μεγάλη και επιτυχημένη εταιρεία όπως η PepsiCo και να μπορείς να μεταφέρεις απόβλητα σε πολλούς τομείς δεν είναι εύκολο πράγμα, αλλά είναι εφικτό και μπορεί επίσης να είναι μια κερδοφόρα πράξη, που μπορεί να ενθαρρύνει μικρότερες εταιρείες να εισάγουν διαχείριση απορριμμάτων σε τις ατζέντες τους.</p>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<p>«Ως εταιρεία που προμηθεύεται καλλιέργειες από πάνω από 7 εκατομμύρια στρέμματα γεωργικής γης σε 60 διαφορετικές χώρες, η PepsiCo έχει βαθιές ρίζες στο παγκόσμιο σύστημα τροφίμων. Ταυτόχρονα, οι καταναλωτές μας απαιτούν νέα προϊόντα που είναι πιο βιώσιμα και κατασκευασμένα με ελάχιστες επιπτώσεις στο περιβάλλον».</p>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<p>Η μείωση των απορριμμάτων μπορεί να εφαρμοστεί σε σπίτια, γραφεία και τυπικά σε οποιοδήποτε μέρος όπου μπορείτε να καταναλώσετε προϊόντα τροφίμων και ποτών.</p>
<b>συμπέρασμα</b>	<p>Η κλιματική αλλαγή μπορεί να επηρεάσει το μέλλον του κόσμου, η ανάληψη δράσης δεν είναι πρόταση αλλά αναγκαιότητα. Το κλειδί για την επιτυχία της ελαχιστοποίησης των απορριμμάτων και της ρύπανσης είναι μεγάλες εταιρείες όπως η PepsiCo να εντείνουν και να εφαρμόζουν προγράμματα διαχείρισης απορριμμάτων.</p>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	<p><a href="https://www.pepsico.com/">https://www.pepsico.com/</a>  <a href="https://en.wikipedia.org">https://en.wikipedia.org</a>  <a href="https://www.pepsico.com/docs/album/esg-topics-policies/apex_independent_assurance_statements.pdf?sfvrsn=b129ba58_10">https://www.pepsico.com/docs/album/esg-topics-policies/apex_independent_assurance_statements.pdf?sfvrsn=b129ba58_10</a></p>
<b>Γλώσσες)</b>	Αγγλικά
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p>Η PepsiCo διατηρεί συνεργασίες με οργανισμούς που τους βοηθούν να μειώσουν τα απόβλητα που στέλνουμε στους ΧΥΤΑ. Αυτές περιλαμβάνουν επιχειρήσεις ανακύκλωσης, κομποστοποίησης και παραγωγής ενέργειας από απόβλητα. Η οικοδόμηση μιας ισχυρής τοπικής υποδομής για αυτές τις δραστηριότητες τους βοηθά να εκπληρώσουν τις δεσμεύσεις τους, ενώ παράλληλα ενισχύουν τις τοπικές οικονομίες και μειώνουν τα απόβλητα πέρα από τις δικές τους δραστηριότητες. Βελτιώνουν συνεχώς τον εξοπλισμό και τις διαδικασίες παραγωγής για να εξασφαλίσουν τη βέλτιστη χρήση της</p>

	<p>πρώτης ύλης και θα παραμείνουν εστιασμένες τα επόμενα χρόνια στην επίτευξη ουσιαστικά μηδενικών αποβλήτων στους χώρους υγειονομικής ταφής, ιδιαίτερα στις αναπτυσσόμενες αγορές, όπου κατασκευάζουν υποδομές ανακύκλωσης στις δραστηριότητές τους και ενσωμάτωση μιας κουλτούρας ανακύκλωσης .</p>
Στοιχεία επικοινωνίας	
Όνομα	Joe Howell, Συνεργάτης Σύμβουλος
Εταιρεία/Ιδρυμα	WRI
Διεύθυνση/Ιστότοπος	<a href="https://www.wri.org/">https://www.wri.org/</a>
Τηλέφωνο	
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	<a href="mailto:joe.howell@wri.org">joe.howell@wri.org</a>

<h2 style="text-align: center;">WWF Hotel Kitchen</h2> <h3 style="text-align: center;">Αντιμετώπιση αναπόφευκτων απωλειών μέσω της δωρεάς γευμάτων</h3>	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	<u>Διαχείριση απορριμμάτων</u>
Πεδίο υλοποίησης	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Τροφοδοσία</u></li> <li>2. <u>Ξενοδοχείο</u></li> </ol>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	Κάθε ξενοδοχείο ή μονάδα τροφοδοσίας ή εστιατόριο θα μπορούσε να συνεργαστεί με έναν κοινωνικό εταίρο δωρητή τροφίμων για να διαθέσει τα τρόφιμα ασφαλή για ανθρώπινη κατανάλωση.
Στοχευμένο κοινό	Ξενοδοχείο / Υπηρεσία κέτερινγκ / Εστιατόριο
Πεδίο	Ειδικοί τροφίμων και ποτών
Εισαγωγή	<p>Υπάρχουν πολλοί τρόποι για να χρησιμοποιήσετε πολύτιμα θρεπτικά συστατικά αντί να τα στείλετε ΧΥΤΑ, που είναι και η λιγότερο ενδεδειγμένη λύση. Τα διακρίνουμε σε τρεις κατηγορίες:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Δωρεά; διοχέτευση ασφαλών υπολειμμάτων τροφίμων για τη διατροφή των ανθρώπων που έχουν ανάγκη.</li> <li>• Εκτροπή. τρόφιμα που δεν είναι ασφαλή για κατανάλωση και άλλα οργανικά υπολείμματα χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ενέργειας, θρεπτικών συστατικών ή/και ζωικής τροφής.</li> <li>• Διαχείριση μέσω Δήμων. τροφές που δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν καθόλου με τα παραπάνω βήματα, διαχειριστείτε τοπικές δομές καθαριότητας των δήμων.</li> </ul> <p>Η πρακτική στην οποία θα επικεντρωθούμε εδώ είναι η δωρεά.</p>
Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης	<p>WWF Ελλάς WWF ΗΠΑ Unilever Hellas Ξενοδοχείο Grecotel Cape Sounio</p>



	Ξενοδοχείο Aquila Rythimna Beach Ξενοδοχείο Marriott Athens
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη	Αθήνα, Ελλάδα
Συμφραζόμενα	<p>Οι κατευθυντήριες γραμμές της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τη δωρεά τροφίμων δίνονται στην Ανακοίνωση C (2017) 68724 της Ευρωπαϊκής Επιτροπής και η Ελλάδα καλείται να εναρμονιστεί. Είναι σημαντικό να δίνουμε τρόφιμα μέσω οργανωμένων δομών που γνωρίζουν τις ανάγκες των τοπικών κοινωνιών και είναι υποχρεωτική η συμμόρφωση με τους κανόνες ασφάλειας τροφίμων βάσει των απαιτήσεων HACCP.</p> <p>Οι πιο σημαντικές ενέργειες για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων κατά τον προγραμματισμό γευμάτων και εκδηλώσεων περιλαμβάνουν τη χρήση δεδομένων, τον σχεδιασμό μενού και την αποτελεσματική συνεργασία με εξωτερικούς φορείς για την προμήθεια υλικών και τη διοργάνωση εκδηλώσεων.</p> <p>Αν θέλετε να μειώσετε τα απόβλητα που προκαλούνται από την αλλοίωση των τροφίμων, είναι ζωτικής σημασίας για την εφαρμογή των βέλτιστων πρακτικών διαχείρισης αποθήκης. Το ίδιο πρακτικές, όταν εφαρμόζονται σε τρόφιμα που πλεονάζουν, διευκολύνουν τη δωρεά τους ή επαναχρησιμοποιήστε τα επί τόπου σε μελλοντικές εκδηλώσεις ή στο προσωπικό του εστιατορίου.</p>
Σκοπός	Δωρεά; διοχέτευση ασφαλών υπολειμμάτων τροφίμων για τη διατροφή των ανθρώπων που έχουν ανάγκη.
Η περιγραφή της πρακτικής	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Ορίστε έναν υπεύθυνο δωρεάς τροφίμων. (ένας υπεύθυνος)</li> <li>2 Βρείτε έναν έμπιστο και έμπειρο κοινωνικό εταίρο για τη σωστή χρήση των υπολειμμάτων φαγητού.</li> <li>3 Καθιέρωση διαδικασιών διαχείρισης των τροφίμων που θα δοθούν.</li> <li>4 Ενημέρωση και εκπαίδευση του προσωπικού για νέες διαδικασίες.</li> <li>5 Συλλέξτε δεδομένα και γράψτε μια προσφορά για δωρεές.</li> <li>6 Προαιρετικά: Δημιουργήστε μια συμμαχία δωρεών με άλλα ξενοδοχεία/εστιατόρια στην περιοχή σας.</li> </ol>
Αποτελέσματα της πρακτικής	<p>Στην Ελλάδα υπάρχει τράπεζα τροφίμων που είναι εγγεγραμμένη στο Εθνικό Μητρώο Μη Κερδοσκοπικών Φορέων του Ιδιωτικού Τομέα υπηρεσιών κοινωνικής μέριμνας και στο Ειδικό Μητρώο Εθελοντικών Μη Κυβερνητικών Οργανώσεων, ενώ παράλληλα ελέγχεται από τις αρμόδιες αρχές. .</p> <p>Ιδιαίτερα σημαντική είναι η δράση του οργανισμού BOROIME, μη κερδοσκοπικού οργανισμού για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και την καταπολέμηση του υποσιτισμού σε όλη την Ελλάδα.</p> <p>Τέλος, διάφορες κοινωνικές δομές (όπως κοινωνικά παντοπωλεία, εκκλησία, προγράμματα συλλογής τροφίμων) παρέχουν μια πλατφόρμα συνεργασίας για τη συλλογή και διάθεση κατάλληλων βρώσιμων τροφίμων για ευάλωτες κοινωνικές ομάδες.</p>



	<i>Είναι σημαντικό για τους ξενοδόχους, τους catering και τους εστιατορείους να εντοπίζουν τέτοιες δομές και να οργανώνουν προγράμματα δωρεών για να τρώνε κατάλληλο φαγητό.</i>
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	<i>Το WWF και η Αμερικανική Ένωση Ξενοδοχείων και Καταλυμάτων (AHLA), με την υποστήριξη του Ιδρύματος Ροκφέλερ, δημιούργησαν αυτόν τον οδηγό για:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ΠΡΟΛΗΨΗ της σπατάλης τροφίμων,</li> <li>• ΔΩΡΕΤΕ την περίσσεια τροφής που μπορεί να απορριφθεί με ασφάλεια για κατανάλωση και</li> <li>• ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ του οργανικού υπολείμματος, ώστε να μην καταλήξει σε ΧΥΤΑ.</li> </ul> <i>Ο οδηγός Hotel Kitchen παρέχει το υπόβαθρο, τα εργαλεία και τους πόρους που χρειάζεται μια επιχείρηση για να σχεδιάσει ένα πλήρες και εύκολο πρόγραμμα μείωσης των απορριμμάτων τροφίμων σε μια ξενοδοχειακή μονάδα. Τα δεδομένα του οδηγού προήλθαν από έρευνες ποιότητας με επαγγελματίες του κλάδου στην Ελλάδα και την Αμερική και από ένα 4μηνο πιλοτικό πρόγραμμα καταμέτρησης και τεκμηρίωσης της σπατάλης τροφίμων σε 3 μεγάλα ελληνικά ξενοδοχεία το 2019 και 10 αμερικανικά το 2017.</i> <p><i>Εφαρμόζοντας ορισμένες από τις στρατηγικές που προτείνει ο οδηγός, οι ξενοδοχειακές μονάδες που συμμετείχαν είδαν μείωση της σπατάλης τροφίμων από 10 σε 25% απλώς κατά τη διάρκεια του προγράμματος τεκμηρίωσης. Ανάλογα ποσοστά αναμένεται να προκύψουν σε κάθε επιχείρηση που θα χρησιμοποιήσει τον οδηγό και τις πρακτικές του.</i></p>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<i>Άκαμπτος προγραμματισμός εκ των προτέρων (όπως αναλύεται στην περίληψη στο τέλος)</i>
<b>Περιορισμοί</b>	<i>Δεδομένου ότι οι συνεργάτες δωρεών έχουν επίσης τις δικές τους ανάγκες, είναι συχνά καλό να δημιουργείτε περισσότερες από μία συνεργασίες για την κάλυψη διαφορετικών αναγκών της επιχείρησής σας.</i> <p><i>Για παράδειγμα, ένας συνεργάτης δωρεάς μπορεί να προτιμά εβδομαδιαίες εισπράξεις ψωμιού ή άλλου μόνο βασικού φαγητού, ενώ κάποιος άλλος να είναι πιο ευέλικτος και μπορεί να έρθει την ημέρα των εκδηλώσεων της ενηλικίωσης για να πάρει ό,τι έχει απομείνει από την υπερπαραγωγή, ακόμα κι αν ενημερωθεί λιγότερο έγκαιρα.</i></p>
<b>Διδάγματα</b>	<i>Ποια είναι τα βασικά μηνύματα και τα διδάγματα που αντλήθηκαν από την εμπειρία καλής πρακτικής, τόσο για τους άνδρες όσο και για τις γυναίκες;</i>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<i>Ποια είναι τα στοιχεία που πρέπει να τεθούν σε εφαρμογή προκειμένου η καλή πρακτική να είναι θεσμικά, κοινωνικά, οικονομικά και περιβαλλοντικά βιώσιμη;</i>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<i>Ποια είναι τα στοιχεία που θα μπορούσαν να μεταφερθούν σε άλλα πλαίσια;</i>
<b>συμπέρασμα</b>	<i>Ολοκληρώστε διευκρινίζοντας/εξηγώντας τον αντίκτυπο και τη χρησιμότητα της καλής πρακτικής.</i>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτυγμένοι</b>	<i>Ποια εκπαιδευτικά εγχειρίδια, κατευθυντήριες γραμμές, τεχνικά ενημερωτικά δελτία, αφίσες, εικόνες, βίντεο και ηχητικά έγγραφα ή/και τοποθεσίες Web έχουν δημιουργηθεί και αναπτυχθεί ως αποτέλεσμα του προσδιορισμού της καλής πρακτικής;</i>
<b>Γλώσσες)</b>	<i>Σε ποιες γλώσσες είναι διαθέσιμο το έγγραφο καλής πρακτικής;</i>
<b>Περίληψη</b>	

<p><b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b></p>	<p><b>ΒΗΜΑ 1: ΔΙΟΡΙΣΤΕ ΕΝΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΩΡΕΕΣ</b> Ορίστε 1-2 μέλη του προσωπικού (κατά προτίμηση από την Ομάδα Εργασίας ή το τμήμα εξυπηρέτησης ή την κουζίνα) ως κύριο δότη τροφίμων. Μεταξύ άλλων, θα αναλάβουν:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Δημιουργία καναλιού επικοινωνίας με συνεργάτη/συνεργάτες για δωρεά τροφίμων.</li><li>• Διευκόλυνση του προσωπικού στην υιοθέτηση νέων διαδικασιών και πρακτικών.</li><li>• Επιβλέπετε ενεργά τον χειρισμό και την παραλαβή των δωρεών τροφίμων.</li><li>• Συλλέξτε και προωθήστε αναφορές για δωρεές τροφίμων και καταγράψτε την πρόοδο του προγράμματος.</li></ul> <p><b>ΒΗΜΑ 2: ΕΝΤΟΠΙΣΤΕ ΕΤΑΙΡΟΥΣ / ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΔΩΡΟ ΤΡΟΦΙΜΟΥ</b> Σε πολλές μεγάλες πόλεις υπάρχουν αρκετοί οργανισμοί υποδοχής και διάθεση τροφίμων σε άτομα που το έχουν ανάγκη. Αυτοί οι οργανισμοί θα σας δώσουν συμβουλές για προϊόντα που μπορούν να σας δωρίσουν, βοηθώντας στον προγραμματισμό των αποδείξεων τρόφιμα από τη μονάδα σας και συντάξτε δηλώσεις αποποίησης ευθύνης. Όταν αναζητάτε συνεργάτη δωρεάς τροφίμων, φροντίστε να πληροίτε τα ακόλουθα κριτήρια:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Δημιουργήστε ένα πρόγραμμα τακτικής αποδείξεις, συμβατές με ρυθμούς και τις ανάγκες της μονάδας σας.</li><li>• Να σας προτείνω, αναλυτικά, πρακτικές ασφαλής χειρισμός τροφίμων.</li></ul> <p><b>ΒΗΜΑ 3: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΔΩΡΕΑ</b> Κάθε οργανισμός-εταίρος έχει τις δικές του απαιτήσεις και προτιμήσεις ως προς το πώς θα λάβει φαγητό και τι είδους φαγητό δέχεται. Για δωρεές, ωστόσο, πρέπει να συμμορφώνεστε με τα τοπικά πρότυπα ασφάλειας τροφίμων συν τυχόν πρόσθετα κριτήρια που ζητούνται από τον συνεργαζόμενο οργανισμό για τη σωστή συντήρηση των τροφίμων. Η συνεργασία πρέπει να δομηθεί μέσω της σύναψης απαραίτητων συμφωνιών, όπου θα περιγράφονται όλες οι λεπτομέρειες διανομής ιδίως για θέματα ασφάλειας τρόφιμα, αποθήκευση, διανομή, συσκευασία, χρόνος κατανάλωσης, τρόπος συλλογής, θέματα ασφάλειας τροφίμων από ειδικούς (όπως αλλεργιογόνα κ.λπ.) και συμμόρφωση με την ιχνηλασιμότητα.</p> <p><b>ΒΗΜΑ 4: ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ</b> Πρέπει να εκπαιδεύσετε το προσωπικό σας στις συγκεκριμένες διαδικασίες του οργανισμού που θα λάβουν τα τρόφιμα που θα δωρίσουν. Για να το πετύχετε αυτό, μπορείτε να κάνετε μια σειρά πρακτικών ασκήσεων με τα αντίστοιχα μέλη του προσωπικού σας. Αν και ένα τέτοιο πρόγραμμα μπορεί να σημαίνει νέους ρόλους για το προσωπικό, οι περισσότεροι σεφ είναι ενθουσιασμένοι με αυτό νομίζοντας ότι το φαγητό τους υποστηρίζει την τοπική κοινωνία και δέχονται την αλλαγή με χαρά, ενώ το προσωπικό κατανοεί έντονα την κοινωνική σημασία οποιασδήποτε τέτοιας πρωτοβουλίας.</p>
--	---

	<p><b>ΒΗΜΑ 5: ΣΥΛΛΟΓΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ</b></p> <p>Παρακολουθήστε το είδος και την ποσότητα κάθε δωρεάς, είτε κρατώντας αρχείο είτε συνεργαζόμενοι με συνεργάτες δωρεάς τροφίμων, οι οποίοι συχνά μοιράζονται τις δικές τους αναφορές. Με αυτόν τον τρόπο, η επιχείρησή σας θα είναι σε θέση να εντοπίσει τις τάσεις και να προχωρήσει σε περαιτέρω αλλαγές για να αποτρέψει την υπερκατανάλωση τροφής σε μελλοντικές εκδηλώσεις. Επιπλέον, από μετρήσεις όγκου ή βάρους, εξετάστε επίσης την παρακολούθηση των ακόλουθων δεικτών του προγράμματος επιτυχίας του:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ποσοστό της δωρεάς τροφίμων σε σχέση με τα τρόφιμα που αγοράστηκαν.</li> <li>• Αξία τροφίμων που δωρίζονται στην τοπική κοινωνία.</li> </ul>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Βίκυ Μπαρμπόκα
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	WWF ΕΛΛΑΔΟΣ
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://www.wwf.gr/">https://www.wwf.gr/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+306978864818
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	<a href="mailto:v.barboka@wwf.gr">v.barboka@wwf.gr</a>

<b>Φιλικό προς το περιβάλλον, ανακυκλώσιμο...</b>	
Στοιχείο	Καθοδηγητικές ερωτήσεις
Τύπος βασικής ενέργειας	<b>1. Διαχείριση απορριμμάτων</b>
Πεδίο υλοποίησης	<b>Τροφοδοσία Ξενοδοχείο</b>
Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μειώστε τις πλαστικές συσκευασίες όπου χρειάζεται. Χρήση φιλικών προς το περιβάλλον, ανακυκλώσιμων συσκευασιών, καλαμιών και φλυτζανιών στις τραπεζαρίες και στα δωμάτια του ξενοδοχείου μας.</li> <li>• Διαλογή και ανακύκλωση απορριμμάτων / Ανακύκλωση όλου του χρησιμοποιημένου χαρτιού</li> <li>• Ελαχιστοποίηση της ποσότητας έντυπου υλικού και επαναχρησιμοποίησή τους με κάθε ευκαιρία. Προτρέπουμε τους επισκέπτες μας να έχουν το ηλεκτρονικό τους αντίγραφο του τιμολογίου αντί για τυπωμένο.</li> <li>• Εφαρμόζονται ηλεκτρονικές λύσεις και ψηφιακή σήμανση για την αντικατάσταση του χαρτιού σε όλο το ξενοδοχείο.</li> </ul>
Στοχευμένο κοινό	Ξενοδόχοι, Επισκέπτες Ξενοδοχείου, Προσωπικό
Πεδίο	Φιλοξενία, Τουρισμός
Εισαγωγή	Η διαλογή των απορριμμάτων είναι απαραίτητη για την ανακύκλωση ή την επεξεργασία τους με τρόπο που να ρυπαίνει όσο το δυνατόν λιγότερο. Η διαλογή απορριμμάτων γενικά μειώνει το άμεσο κόστος της διαχείρισης απορριμμάτων, καθώς τα τέλη διαχείρισης απορριμμάτων που συλλέγονται χωριστά είναι συνήθως πολύ χαμηλότερα από τη διαχείριση των μικτών απορριμμάτων. Για πολλούς τύπους απορριμμάτων ( π.χ. απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, συσκευασίες από χαρτόνι, μεταλλικά σκραπ) το τέλος διακίνησης μπορεί να απουσιάζει εντελώς ή ακόμη και να είναι θετικό (δηλαδή μπορούν να πουληθούν).
Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης	Συνδεδεμένα ξενοδοχεία, συνεργαζόμενοι οργανισμοί που μοιράζονται τις πράσινες αξίες της εταιρείας
Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη	Αυτή είναι μια τακτική πρακτική στο Grand Hotel Millennium Sofia, Βουλγαρία
Συμφραζόμενα	Τα απορρίμματα χαρτιού και χαρτονιού (συμπεριλαμβανομένων των συσκευασιών από χαρτόνι) εμφανίζονται σε όλους σχεδόν τους χώρους διαβίωσης και επιχειρήσεων. Για παράδειγμα, το 80% των απορριμμάτων γραφείου αποτελείται από χαρτί και χαρτόνι. Τα τυπικά απορρίμματα χαρτιού και χαρτοκιβωτίων περιλαμβάνουν χαρτί γραφείου, χαρτόνι και χαρτόνι συσκευασίας (κουτιά κ.λπ.), απορρίμματα χαρτιού (εφημερίδες/περιοδικά, φάκελοι, μπροσούρες) και χαρτοπετσέτες (πετσέτες, χαρτοπετσέτες κ.λπ.).
Σκοπός	Πολιτική Πράσινης & Κοινωνικής Ευθύνης. Περιβαλλοντικά οφέλη; Μειωμένο κόστος
Η περιγραφή της πρακτικής	Υπάρχουν διάφοροι τρόποι αποθήκευσης και διάθεσης απορριμμάτων για συλλογή:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• κίτρινοι σάκοι: καθαρό χαρτόνι και χάρτινο υλικό συσκευασίας. Στις περισσότερες κοινότητες η χρήση ενός χάρτινου κουτιού/δοχείου μπορεί να αντικαταστήσει τον κίτρινο σάκο.</li> <li>• μπλε σάκοι (ανακυκλώσιμα απορρίμματα): μπουκάλια, φιάλες και πλαστικές συσκευασίες (που υποδεικνύονται με τον αριθμό 1, 2 ή 3 σε τρίγωνο για διαφανές πλαστικό· οι αριθμοί 4 έως 8 δεν είναι για ανακυκλώσιμο πλαστικό – κουτιά μπίρας, τενεκέδες, μεταλλικά καλύμματα και καπάκια από βάζα και μπουκάλια, πιάτα αλουμινίου, χαρτοκιβώτια και δίσκους, αερολύματα που περιέχουν καλλυντικά ή τρόφιμα, κ.λπ.</li> <li>• κομπόστ: κυρίως τα υπολείμματα τροφίμων ανήκουν σε αυτήν την κατηγορία (ξεφλουδίσματα, μη φαγώσιμα τρόφιμα), χαρτομάντιλα, κατακάθι και φίλτρα καφέ, φακελάκια τσαγιού, πριονίδι, υπολείμματα κήπου (προσοχή: δεν πρέπει να είναι φορείς ασθένειας, να έχουν φυτρώσει ή να έχουν υποστεί χημική επεξεργασία), μαλλιά και γούνα ζώων. Φροντίστε να μην βάλετε μέσα λίπος, γαλακτοκομικά προϊόντα ή χημικά. (διάλυμα «πράσινου κώνου» ή βιολογικά ενεργό)</li> <li>• λευκοί σάκοι (μη ανακυκλώσιμα απόβλητα): ορισμένες πλαστικές συσκευασίες, μολυσμένες συσκευασίες που δεν μπορούν πλέον να ανακυκλωθούν.</li> <li>• συγκεκριμένα χημικά απόβλητα (έλαια ποιότητας τροφίμων, υπολείμματα δεξαμενής λίπους, επικίνδυνα απόβλητα και οι μολυσμένες συσκευασίες τους) θα συλλέγονται σε μόνιμα ή κινητά «πράσινα σημεία» στη διάθεση του προτιμώμενου συλλέκτη απορριμμάτων ή ενδέχεται να αποτεθούν σε πάρκο εμπορευματοκιβωτίων.</li> <li>• Οι γυάλινοι κάδοι μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την εναπόθεση ταξινομημένης γυάλινης συσκευασίας (οι φελλοί και τα καλύμματα πρέπει να αφαιρεθούν). Ωστόσο, ορισμένα προϊόντα εξαιρούνται: κρύσταλλο, τζάμια και καθρέφτες, λαμπτήρες και σωλήνες νέον, πορσελάνη, γυαλί που είναι ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες.</li> </ul> <p>Μπορείτε να επιλέξετε έναν συλλέκτη απορριμμάτων της επιλογής σας για να απομακρύνετε απόβλητα κάθε είδους. Το κόστος συλλογής θα ποικίλλει ανάλογα με την εταιρεία συλλογής, το είδος και τις ποσότητες των απορριμμάτων για τα οποία θα είναι υπεύθυνος ο συλλέκτης και την πολυπλοκότητα της επεξεργασίας.</p>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	Ευαισθητοποίηση για την αειφόρο ανάπτυξη του τουρισμού
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	Οι σωστές πρακτικές διαχείρισης απορριμμάτων στον κλάδο της φιλοξενίας θα εξασφαλίσουν την υγεία και την ασφάλεια των πελατών, καθώς και θα μειώσουν το κόστος και θα διατηρήσουν την αισθητική των επιχειρήσεων.
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	Εκπαίδευση και υποστήριξη προσωπικού
<b>Περιορισμοί</b>	Δεν υπάρχουν προκλήσεις κατά την εφαρμογή της καλής πρακτικής.
<b>Διδάγματα</b>	Θα πρέπει να διευκολυνθεί η διαλογή των απορριμμάτων τόσο για το προσωπικό όσο και για τους πελάτες.
<b>Βιωσιμότητα</b>	Συμμετοχή σε πρωτοβουλίες και δραστηριότητες που ευαισθητοποιούν για τη βιώσιμη ανάπτυξη και υποστηρίζουν εταιρείες που μοιράζονται τις πράσινες αξίες μας. (Π.χ.: Εκπαίδευση του προσωπικού πώς να είναι πράσινο·

	πράσινη ιδέα του μήνα· πρωτοβουλίες καθαρισμού – καθαρή ομάδα βουνού Vitosha).
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	Η εφαρμογή ενός αποτελεσματικού σχεδίου διαχείρισης απορριμμάτων και η προσπάθεια να είναι ένα ξενοδοχείο μηδενικών αποβλήτων ή οποιαδήποτε άλλη οντότητα φιλοξενίας μπορεί πραγματικά να προσελκύσει τους πελάτες και να ενισχύσει τις πωλήσεις. Επομένως, η πρακτική έχει μεγάλη δυνατότητα μεταφοράς.
<b>συμπέρασμα</b>	Περιβαλλοντικά οφέλη: μειωμένη παραγωγή αποβλήτων, μειωμένη ρύπανση του εδάφους, του αέρα και των υδάτων. Ο χειρισμός απορριμμάτων χαρτιού και χαρτοκιβωτίων/η ανακύκλωσή του επιτρέπει την εξοικονόμηση φυσικών πόρων, όπως η ενέργεια, το νερό, το ξύλο. Μειωμένο κόστος: Το κόστος διαχείρισης απορριμμάτων, συμπεριλαμβανομένου του κόστους συλλογής απορριμμάτων εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τον τρόπο οργάνωσης της (η επιλογή των δυνατοτήτων συλλογής και κοινή χρήση με άλλες εταιρείες, συχνότητα εκκένωσης των δοχείων κ.λπ.).
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπηγμένοι</b>	
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p><i>Η διαλογή των απορριμμάτων είναι απαραίτητη για την ανακύκλωση ή την επεξεργασία τους με τρόπο που να ρυπαίνει όσο το δυνατόν λιγότερο. Η διαλογή απορριμμάτων γενικά μειώνει το άμεσο κόστος της διαχείρισης απορριμμάτων, καθώς τα τέλη διαχείρισης απορριμμάτων που συλλέγονται χωριστά είναι συνήθως πολύ χαμηλότερα από τη διαχείριση των μικτών απορριμμάτων.</i></p> <p><i>Τα απορρίμματα χαρτιού και χαρτονιού είναι γενικά εύκολο να συλλεχθούν χωριστά. Εάν η ποσότητα του παραγόμενου απορριμμάτων χαρτιού και χαρτοκιβωτίων είναι μικρή, είναι γενικά χρήσιμο να συγκεντρωθούν μαζί ως ανάμεικτα απορρίμματα χαρτιού (σε ένα δοχείο). Εάν, ωστόσο, κάποια απόβλητα όπως χαρτόνι και συσκευασίες από χαρτόνι παράγονται σε μεγαλύτερες ποσότητες, είναι χρήσιμο να συλλέγονται τέτοια απόβλητα σε χωριστό δοχείο (το καθαρό χαρτόνι έχει μεγαλύτερη αξία και, επομένως, μπορεί να είναι οικονομικά χρήσιμο να απορρίπτονται χωριστά). Συμβουλευτείτε τις κατάλληλες λύσεις με την εταιρεία επεξεργασίας απορριμμάτων.</i></p> <p><i>Η χωριστή συλλογή μαλακού χαρτιού συνήθως δεν θεωρείται εφικτή επειδή τέτοια απόβλητα είναι γενικά υγρά και βρώμικα. Ως εκ τούτου, θα ήταν χρήσιμο να μεταφερθούν στον κάδο μικτών απορριμμάτων. Εάν η εταιρεία συλλέγει τα βιολογικά απόβλητα χωριστά, τα απόβλητα από μαλακό χαρτί μπορούν να πεταχτούν στον κάδο βιολογικών απορριμμάτων εάν οι ποσότητες δεν είναι πολύ μεγάλες.</i></p> <p><i>Είναι ωφέλιμο να μειωθεί ο όγκος στη συλλογή απορριμμάτων χαρτιού και χαρτονιού (για παράδειγμα, ένα κουτί από χαρτόνι πρέπει να αποσυναρμολογηθεί και να συμπιεστεί). Σε μεγαλύτερο θα ήταν εφικτή η αγορά/μίσθωση του πιεστηρίου για τη συλλογή χαρτιού και χαρτονιού.</i></p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	



<b>Όνομα</b>	Milcho Blagoev & Nikolai Kozanov
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	Grand Hotel Millennium Sofia
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://grandhotelmillenniumsofia.bg/">https://grandhotelmillenniumsofia.bg/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+359 2 445 67 89
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	<a href="mailto:events@ghms.bg">events@ghms.bg</a>

<b>Έργο διαχείρισης απορριμμάτων στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο – Plovdiv</b>	
<b>Στοιχείο</b>	<b>Καθοδηγητικές ερωτήσεις</b>
<b>Τύπος βασικής ενέργειας</b>	<i>Διαχείριση απορριμμάτων</i>
<b>Πεδίο υλοποίησης</b>	<i>Πανεπιστήμιο</i>
<b>Σύντομη περιγραφή της τεχνικής ή της μεθόδου</b>	Η Ecopack Bulgaria τοποθέτησε χρωματιστά δοχεία σε 27 σημεία στις εγκαταστάσεις του πανεπιστημίου. Η μεταφορά απορριμμάτων συσκευασίας, χαρτιού και χαρτονιού, πλαστικού, μετάλλου και γυαλιού, πραγματοποιείται μέσω του δημοτικού συστήματος για χωριστή συλλογή.
<b>Στοχευμένο κοινό</b>	Εκπαιδευτικά ιδρύματα; δήμοι? εταιρείες
<b>Πεδίο</b>	Εκπαίδευση
<b>Εισαγωγή</b>	Σημαντικό μερίδιο – το 51% των ανακυκλώσιμων υλικών στα οικιακά απορρίμματα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μετά από χωριστή συλλογή και μεταφορά σε εταιρείες που διαθέτουν άδειες για δραστηριότητες διαχείρισης απορριμμάτων. Το πιο σημαντικό σημείο για τη σωστή διαχείριση των απορριμμάτων είναι η χωριστή συλλογή τους στον τόπο παραγωγής τους.
<b>Ενδιαφερόμενοι και Εταίροι, Φορέας Χρηματοδότησης</b>	Εκπαιδευτικά ιδρύματα, δημοτικές αρχές, εταιρείες κάτοχοι αδειών διάθεσης απορριμμάτων
<b>Πού λαμβάνει χώρα η καλή πρακτική; Τοποθεσία / γεωγραφική κάλυψη</b>	Γεωπονικό Πανεπιστήμιο – Plovdiv
<b>Συμφραζόμενα</b>	Προστασία του περιβάλλοντος σύμφωνα με τις τρέχουσες τάσεις και τη συσσωρευμένη γνώση σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο για σύγχρονη, φιλική προς το περιβάλλον, αποτελεσματική και οικονομικά ορθή διαχείριση απορριμμάτων.
<b>Σκοπός</b>	Απώτερος στόχος είναι οι διδακτικές και ερευνητικές δραστηριότητες να συμβάλλουν στην προστασία του περιβάλλοντος και ταυτόχρονα να συμβάλλουν στη βελτίωση του τρόπου ζωής μας, στην εκπαίδευση και κατάρτιση μελλοντικών επαγγελματιών στη χώρα.
<b>Η περιγραφή της πρακτικής</b>	Το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο - Φιλιππούπολη υλοποιεί έργο για τη φιλική προς το περιβάλλον διαχείριση απορριμμάτων. Για πρώτη φορά βουλγαρικό πανεπιστήμιο δημιούργησε κανόνες για την αποθήκευση των απορριμμάτων και τη μεταφορά τους για περαιτέρω επεξεργασία. Ερευνήθηκαν η φύση και τα χαρακτηριστικά των αποβλήτων που παράγονται από τις διάφορες μονάδες, στην πανεπιστημιούπολη και στους τομείς εκπαίδευσης και πειραμάτων του πανεπιστημίου. Οι κασέτες τόνερ συλλέγονται σε ελεγχόμενες τοποθεσίες στα πανεπιστημιακά κτίρια. Τα υγρά απόβλητα από εργαστηριακές

	<p>δραστηριότητες συλλέγονται σε πλαστικά δοχεία, αποθηκεύονται και παραδίδονται σε εταιρεία που διαθέτει άδεια διάθεσής τους.</p> <p>Το ίδιο γίνεται με τη συσκευασία φυτοπροστατευτικών προϊόντων και λιπασμάτων που χρησιμοποιούνται στον εκπαιδευτικό και πειραματικό τομέα, με ληγμένα εργαστηριακά χημικά, με υπολογιστές και άλλο ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό, με λαμπτήρες φθορισμού, που σήμερα αντικαθίστανται από φωτισμό LED.</p>
<b>Αποτελέσματα της πρακτικής</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Βελτιωμένη προστασία του περιβάλλοντος</li> <li>• Βελτιωμένες βασικές γνώσεις των μαθητών για τη διαχείριση απορριμμάτων</li> </ul>
<b>Ποια στοιχεία επιτρέπουν τη μείωση των απορριμμάτων</b>	<p>Η χωριστή συλλογή των απορριμμάτων στον τόπο παραγωγής τους είναι σημαντική για τη σωστή διαχείρισή τους.</p>
<b>Παράγοντες επιτυχίας</b>	<p>Βοήθεια του δήμου</p>
<b>Περιορισμοί</b>	<p>N/A</p>
<b>Διδάγματα</b>	<p>Πρέπει να υπάρχουν κανόνες για την αποθήκευση των απορριμμάτων στους χώρους των εκπαιδευτικών ιδρυμάτων, στις πανεπιστημιούπολεις, στα εργαστήρια κ.λπ. με σκοπό την προστασία του περιβάλλοντος.</p>
<b>Βιωσιμότητα</b>	<p>Το έργο είναι σύμφωνο με τις τρέχουσες τάσεις στην Ευρωπαϊκή Ένωση όσον αφορά την κυκλική οικονομία και τις πρώτες ύλες και τα μηδενικά απόβλητα.</p>
<b>Μεταβιβασιμότητα</b>	<p>Αυτές οι πρακτικές διαχείρισης απορριμμάτων μπορούν να εφαρμοστούν σε εταιρικό, δημοτικό και εθνικό επίπεδο.</p>
<b>συμπέρασμα</b>	<p>Ένα σημαντικό μερίδιο των ανακυκλώσιμων υλικών στα οικιακά απορρίμματα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μετά από χωριστή συλλογή και μεταφορά σε εταιρείες που κατέχουν άδειες για δραστηριότητες διαχείρισης απορριμμάτων .</p>
<b>Σχετικοί πόροι που έχουν αναπτηγμένοι</b>	
<b>Περίληψη</b>	
<b>Δώστε μια εκτενή περίληψη της τεχνικής/μεθόδου</b>	<p><i>Η υλοποίηση του έργου στο πνεύμα της κυκλικής οικονομίας ξεκίνησε πριν από δύο χρόνια, όταν παράλληλα με την έρευνα, με τη βοήθεια της Ecovack Bulgaria, τοποθετήθηκαν έγχρωμα δοχεία σε 27 σημεία στις εγκαταστάσεις του πανεπιστημίου. Η μεταφορά απορριμμάτων συσκευασίας, χαρτιού και χαρτονιού, πλαστικού, μετάλλου και γυαλιού, πραγματοποιείται μέσω του δημοτικού συστήματος για χωριστή συλλογή.</i></p> <p><i>Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στα επικίνδυνα απόβλητα.</i></p> <p><i>Μερικά από τα πιο συχνά χρησιμοποιούμενα αναλώσιμα που παράγουν απόβλητα, παρά την ανακύκλωσή τους, είναι οι κασέτες</i></p>

	<p>τόνερ, οι οποίες συλλέγονται σε ελεγχόμενες τοποθεσίες στα πανεπιστημιακά κτίρια. Τα υγρά απόβλητα εργαστηριακών δραστηριοτήτων, συμπεριλαμβανομένου του αναλυτικού εξοπλισμού, συλλέγονται σε πλαστικά δοχεία και αφού γεμίσουν κατά 70%, αποθηκεύονται μέχρι την παράδοση σε εταιρεία που διαθέτει άδεια διάθεσής τους.</p> <p>Το ίδιο γίνεται με τη συσκευασία φυτοπροστατευτικών προϊόντων και λιπασμάτων που χρησιμοποιούνται στον εκπαιδευτικό και πειραματικό τομέα, με ληγμένα εργαστηριακά χημικά, με υπολογιστές και άλλο ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό, με λαμπτήρες φθορισμού, που σήμερα αντικαθίστανται από φωτισμό LED. Μετά τη θέση σε λειτουργία του χώρου κομποστοποίησης του δήμου Φιλιππούπολης, θα μεταφερθούν εκεί βιοαποδομήσιμα απόβλητα από κήπους και πάρκα – φύλλα, κλαδιά δέντρων, γρασίδι κ.λπ.</p>
<b>Στοιχεία επικοινωνίας</b>	
<b>Όνομα</b>	Αναπλ. Καθ. Dimo Atanasov PhD
<b>Εταιρεία/Ιδρυμα</b>	Γεωπονικό Πανεπιστήμιο – Plovdiv
<b>Διεύθυνση/Ιστότοπος</b>	<a href="https://www.au-plovdiv.bg/">https://www.au-plovdiv.bg/</a>
<b>Τηλέφωνο</b>	+359 32 654300; +359 32 654 344; +359 32 654 382
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ</b>	<a href="mailto:d.atanasov@au-plovdiv.bg">d.atanasov@au-plovdiv.bg</a>