

FORMAZIONE SUI RIFIUTI ZERO PER LA RISTORAZIONE E GLI HOTEL



CATALOGO DELLE BEST PRACTICES

ANALISI DELLO STUDIO - LIVELLO TRANSNAZIONALE

Autore: Osengo (Francia)

Co-autore: ITPIO (Bulgaria), Euroform RFS (Italia), EU-Trade (Lituania), Pap Corp. (Grecia)

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

INDICE

| | |
|---|-----|
| Descrizione del progetto | 3 |
| Partner del progetto..... | 3 |
| Il contesto | 3 |
| Il progetto proposto | 3 |
| Attività | 4 |
| Scopo dello studio | 5 |
| Metodologia | 5 |
| Identificazione e selezione delle best practices..... | 5 |
| Definizione di buona pratica | 5 |
| Criteri di buona pratica..... | 5 |
| Modalità di raccolta delle pratiche | 6 |
| Raccolta di buone pratiche..... | 7 |
| Acquisto..... | 7 |
| Preparazione..... | 34 |
| Produzione..... | 62 |
| Servizio | 91 |
| Gestione dei rifiuti..... | 114 |

Con il sostegno del Programma Erasmus+ dell'Unione Europea.



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

Il sostegno della Commissione europea alla realizzazione di questa pubblicazione non implica l'approvazione dei contenuti, che riflettono esclusivamente le opinioni degli autori, e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.

Descrizione del progetto

Titolo del progetto: ZWITCH - ZERO-WASTE Formazione per Catering & Hotel

Numero di accordo: 2021-1-FR01-KA220-VET-000024799

Programma: Erasmus+

Azione chiave 2: Cooperazione per l'innovazione

Settore: Partenariati strategici nel campo dell'istruzione e della formazione professionale

Durata del progetto: 24 mesi

Partner del progetto

- OSENGO (Richiedente, Francia)
- Euroform RFS (Italia)
- EU-Trade (Lituania)
- Pap Corp. (Grecia)
- ITPIO (Bulgaria)

Il contest

Il concetto di rifiuti zero è diventato un tema importante al giorno d'oggi. Nei rispettivi Paesi partner esistono molti corsi di formazione professionale nel settore alberghiero e della ristorazione, ma non tengono conto in modo specifico del concetto di rifiuti zero o non affrontano questo tema. Queste ultime dovrebbero essere migliorate aggiungendo la consapevolezza del concetto di rifiuti zero, come ridurre o evitare i rifiuti.

Produrremo un modulo di formazione sui rifiuti zero che potrà essere utilizzato come formazione a sé stante o incluso nelle circolari esistenti. Ciò contribuirà a diffondere le teorie e gli insegnamenti sui rifiuti zero in molti corsi di formazione e istruzione. Il formato del programma consentirà ai corsi esistenti di includere questi moduli aggiuntivi senza dover riprogettare l'intero curriculum. In questo modo, le scuole avranno la flessibilità di offrire nuovi moduli opzionali o obbligatori ai loro studenti.

Si vuole quindi agire sulla riduzione dei rifiuti, zero waste, nel settore della ristorazione, dall'istruzione alla vita lavorativa, attraverso un insieme di metodi tecnici raccolti in una piattaforma e una guida all'apprendimento con ricchi esempi.

Il progetto proposto

In linea con la strategia Europa 2020 e con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile 2030 delle Nazioni Unite, vogliamo che l'Europa continui a svilupparsi ed a migliorare in modo sostenibile. È importante insegnare come prendersi cura del pianeta e come evitare gli sprechi.

La proposta mira ad agire sulla riduzione dei rifiuti, zero waste, nell'educazione all'ospitalità attraverso un programma (basato su 2 MOOCS), una raccolta di metodi tecnici e buone pratiche ed una piattaforma online con ricchi esempi.

Sebbene la riduzione dei rifiuti sia diventata un argomento inevitabile al giorno d'oggi, non sono state intraprese iniziative concrete nel settore dell'istruzione su questo tema. Esistono molti corsi di formazione professionale nei rispettivi Paesi partner, ma non tengono specificamente conto del concetto di rifiuti zero. Questi si basano principalmente su modelli convenzionali o sono indirizzati ad essere svolti individualmente a casa.

Stiamo progettando di offrire un nuovo programma di formazione basato su azioni concrete da intraprendere per azzerare i rifiuti nel settore alberghiero. Si tratterà di una raccolta di metodi sulle azioni a zero rifiuti in quest'ultimo e nel settore della ristorazione sotto forma di guida. Questi metodi saranno sviluppati a partire da esempi raccolti in ogni Paese partner, contribuendo così ad un'esperienza di apprendimento dal basso verso l'alto.

Inoltre, il formato del programma consentirà ai corsi di studio esistenti di includere questi moduli aggiuntivi senza dover riprogettare l'intero percorso. In questo modo, le scuole avranno la flessibilità di aprire nuovi moduli opzionali o obbligatori rivolti agli studenti.

Attività

A1: raccolta e ricerca di metodi concreti "Rifiuti Zero" e di buone pratiche per la riduzione dei rifiuti nel settore alberghiero e della ristorazione. Questi saranno specificati in modo da poter creare parti del curriculum prendendoli in considerazione. I metodi e le metodologie, combinati con la ricerca delle migliori pratiche porteranno ad una guida sui "Rifiuti Zero" nel settore alberghiero e della ristorazione, al fine di fornire ad insegnanti e tirocinanti linee guida teoriche e pratiche sui "Rifiuti Zero".

A2: pacchetto didattico per la creazione di un curriculum sui rifiuti zero: questo risultato porterà alla creazione di un pacchetto di apprendimento per la creazione di programmi di studio sui rifiuti zero. Per creare questo modello, i partner stabiliranno obiettivi di apprendimento, attività curriculari, raccoglieranno e/o creeranno materiali didattici per condurre le attività e determineranno i metodi di valutazione.

A3: modello di curriculum rifiuti zero:

i partner svilupperanno e testeranno un modello di programma di formazione sui rifiuti zero. Il modello sarà un modulo di formazione autonomo che potrà essere implementato in qualsiasi corso come "add-on", garantendo un'elevata trasferibilità. Il modello di corso sviluppato avrà una durata complessiva di una settimana, suddiviso in 35 ore.

A4: piattaforma di apprendimento: porterà alla creazione di una piattaforma online che includerà gli esempi dell'outcome 1 e il pacchetto Rifiuti Zero dell'outcome 2, nonché il modello di programma di formazione sui Rifiuti Zero e le esperienze di formazione pilota dell'outcome 3.

Scopo dello studio

Sono state studiate le migliori pratiche per definire le modalità di "Rifiuti Zero" nel settore alberghiero e della ristorazione ed eventualmente le formazioni esistenti in questo campo. La ricerca delle migliori pratiche è stata effettuata su 5 azioni chiave nella ristorazione:

1. **Acquisto**
2. **Preparazione**
3. **Produzione**
4. **Servizio**
5. **Gestione dei rifiuti**

Metodologia

Sia il quadro di riferimento che le metodologie e i risultati possono essere trasferiti ad altri contesti geografici ed educativi. Per unificare la raccolta di pratiche in tutti i Paesi partner, sono stati sviluppati strumenti coerenti.

Identificazione e selezione delle best practices

Definizione di buona pratica

Una "buona pratica" può essere definita come segue:

Una buona pratica non è solo una pratica che è buona in quanto tale, ma è una pratica che ha dimostrato di funzionare bene e di produrre buoni risultati ed è quindi raccomandata come modello. È un'esperienza di successo, che è stata testata e convalidata, in senso lato, che è stata ripetuta e che merita di essere condivisa in modo che un maggior numero di persone possa adottarla.

Criteri di buona pratica

Il seguente elenco di criteri aiuterà a determinare se una pratica è una "buona pratica":

- **Efficace e di successo:** una "buona pratica" ha dimostrato la sua rilevanza strategica come metodo più efficace per raggiungere un obiettivo specifico; è stata adottata con successo e ha avuto un impatto positivo sugli individui e/o sulle comunità.
- **Sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale:** una "buona pratica" soddisfa i bisogni attuali, in particolare quelli essenziali della componente povera del mondo, senza compromettere la capacità di affrontare i bisogni futuri.
- **Sensibilità di genere:** la descrizione della pratica deve mostrare come le parti interessate, uomini e donne, coinvolte nel processo, siano state in grado di migliorare i propri mezzi di sussistenza.
- **Tecnicamente fattibile:** la fattibilità tecnica è la base di una "buona pratica". È facile da imparare e da implementare.
- **Intrinsecamente partecipativo:** gli approcci partecipativi sono essenziali perché favoriscono un senso di appartenenza comune alle decisioni e alle azioni.

- **Replicabile e adattabile:** una "buona pratica" dovrebbe avere il potenziale per essere replicata ed essere adattabile a obiettivi simili in situazioni diverse.
- **Riduzione dei rischi di disastro/crisi, se applicabile:** una "buona pratica" contribuisce alla riduzione del rischio di disastri/crisi e alla costruzione della resilienza.



Modalità di raccolta delle pratiche

1. Il primo metodo prevede la raccolta di informazioni sulla pratica attraverso la documentazione disponibile, sulla base di una ricerca a tavolino. Successivamente, ogni partner effettuerà un'analisi nel proprio Paese utilizzando il modulo di descrizione della pratica (Template of Practice). Le informazioni possono essere raccolte utilizzando:
 - articolo scritto
 - internet
 - sito web
 - telefono
 - ecc;
2. Il secondo modo, se necessario, prevede la realizzazione di interviste con i promotori della pratica. Le interviste confermeranno le informazioni raccolte in precedenza e le integreranno con quelle mancanti. Il numero di interviste dipenderà dal grado di completezza delle informazioni raccolte in precedenza. Lo scopo dell'intervista è quello di presentare un quadro completo della pratica.

Raccolta di buone pratiche

- ordinate per tipo principale di azione chiave -

Acquisto

| Acquisto a 0 km | |
|---|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Acquisto</i> |
| Campo di implementazione | <i>Ristorazione Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>La spesa a km 0 è sinonimo di filiera corta, sostenibilità ambientale, cibo genuino e risparmio. Grazie alla filiera corta, vengono eliminati gli intermediari e i prezzi legati al trasporto e alla grande distribuzione.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Ristoratori, albergatori</i> |
| Campo | <i>Agire in ambito locale e sfruttare le risorse in un raggio non superiore a 100 km.</i> |
| Introduzione | <i>Gli acquisti a chilometro zero aiutano l'economia locale e consentono un notevole risparmio sui costi di trasporto.</i> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <i>Questa pratica è nata nel Nord Italia e si è gradualmente diffusa in tutto il Paese.</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | <i>Si tratta di un'iniziativa lanciata da Coldiretti Veneto nel 2008.</i> |
| Contesto | <i>Dover rispettare la stagionalità e doversi recare a proprie spese nelle aziende agricole limitrofe per reperire i prodotti</i> |
| Obiettivo | <i>Far crescere l'economia locale e i piccoli imprenditori. Avere prodotti freschi e di qualità. Limitare i lunghi trasporti di merci.</i> |
| La descrizione della pratica | <i>Abbracciare la filosofia dei prodotti a km 0 permette di incontrare personalmente l'agricoltore, che accoglie i responsabili dell'approvvigionamento dei prodotti per ristoranti e alberghi nel suo spaccio aziendale e consente un contatto diretto con l'ambiente, gli animali, i processi e le persone che stanno dietro al formaggio, alla carne, alla frutta e alla verdura che verranno poi serviti.</i> |
| Risultati della pratica | <i>I mercati contadini sono presenti in molte regioni italiane, soprattutto al nord, dove i prodotti tipici vengono venduti senza intermediari, senza imballaggi e senza costi di stoccaggio.</i> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <i>Riduzione dei costi di imballaggio e dei lunghi tempi di trasporto. Agevolazione dell'economia regionale e locale.</i> |
| Fattori di successo | <i>Un ritorno al consumo di prodotti stagionali e di alta qualità.</i> |

| | |
|---|--|
| Vincoli | <i>La sfida consiste nel creare menu che cambino ogni tre mesi circa senza perdere la creatività.</i> |
| Lezioni apprese | <i>Promozione dei prodotti regionali e locali</i> |
| Sostenibilità | <i>Il successo di questa pratica è dovuto alla crescente consapevolezza di utilizzare prodotti freschi.</i> |
| Trasferibilità | <i>È una pratica che può essere implementata dai ristorante, alle abitudini delle singole famiglie.</i> |
| Conclusione | <i>Acquistare a km 0 significa non solo sostenere l'economia regionale e la crescita delle piccole imprese, ma anche utilizzare prodotti freschi e di stagione che valorizzano il patrimonio culinario di una determinata area geografica.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Si possono trovare molti articoli e ricerche sull'argomento. Esistono leggi che regolano la compravendita di veicoli a chilometro zero.</i> |
| Lingua/e | <i>Italiano</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <i>I prodotti a km zero sono anche chiamati prodotti a "filiera corta". Entrambe le espressioni mirano a trasferire un senso di prossimità, di vicinanza del prodotto al luogo di vendita. L'acquisto di prodotti a km zero è una scelta che può essere fatta anche nei classici supermercati, che talvolta offrono questo tipo di prodotti, e attraverso alcuni siti online. Gli alimenti a filiera corta si trovano solitamente nei mercati o vengono acquistati direttamente dalle aziende agricole che li producono. L'obiettivo è ridurre la distanza tra produttore e consumatore, a beneficio soprattutto dell'ambiente. Il trasporto degli alimenti da una parte all'altra del pianeta è costoso, sia dal punto di vista economico che ambientale. Il viaggio dal campo alla tavola può essere lungo, con enormi emissioni di anidride carbonica dovute al trasporto e all'imballaggio. Abbracciare la filosofia dei prodotti a km zero ci permette anche di conoscere di persona l'agricoltore, che ci accoglie nella sua bottega agricola e ci fa entrare in contatto diretto con l'ambiente, gli animali, i processi e le persone che stanno dietro al formaggio, alla carne, alla frutta e alla verdura che poi consumeremo. Possiamo dire che l'agricoltura e la spesa a km zero sono una filosofia di consumo sostenibile; le aziende agricole aprono le porte delle loro fattorie ai consumatori, dando loro la possibilità di acquistare prodotti genuini e di prima qualità senza dover passare per intermediari.</i> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | |
| Azienda/Istituzione | |
| Indirizzo/Sito web | https://it.wikipedia.org/wiki/Chilometro_zero#Km_0 nei ristoranti e la spesa a km 0 https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html |
| Telefono | |
| E-mail | |

| PREZZO ECCESSIVO DELLA PLASTICA MONOUSO | |
|--|---|
| Elemento | Problemi di politica |
| Tipo di azione chiave | <u>Acquisto</u> |
| Ambito di applicazione | <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Ristorazione</i> 2. <u>Hotel</u> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>L'obiettivo di Best Western Opéra Liège è quello di individuare le varie attività, i servizi e le strutture del settore alberghiero in cui viene utilizzata la plastica monouso e di sostituirla con contenitori sostenibili e più ecologici (vetro, acciaio inox, materiale vegetale, ecc.) per evitare sprechi e generare risparmi.</i> |
| Pubblico riferimento | <i>A tutti gli hotel.</i> |
| Campo | <i>Formazione in generale</i> |
| Introduzione | <i>Best Western® Hotels & Resorts è un gruppo di hotel indipendenti da 3 a 5 stelle. Attualmente conta quasi 4.700 hotel in tutto il mondo, di cui circa 300 in Francia. Hotel di charme o boutique hotel, le loro strutture coltivano il loro carattere singolare attraverso l'architettura e la decorazione. Rispettano le stesse regole di igiene, accoglienza e qualità imposte dal gruppo. La filosofia del gruppo è quella di essere ZERO PLASTIC HOTELS FOR SINGLE USE. A tal fine, dal 2020 su un sito pilota, sta avviando una revisione delle proprie pratiche per soddisfare questa esperienza 100% plastic-free.</i> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <i>Best Western, Hôtel Opéra Liège, Società Racing For The Oceans</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <i>In tutto il mondo</i> |
| Contesto | <p><i>Oggi siamo in una fase in cui se non interveniamo rapidamente sull'uso della plastica, tra 30 anni negli oceani ci sarà più quest'ultima che pesci. D'altra parte, la plastica rappresenta un pericolo per il nostro organismo perché ingeriamo regolarmente micropalle di plastica e al momento non sappiamo cosa questo significherà per la salute pubblica negli anni a venire.</i></p> <p><i>Best Western è consapevole che la sfida consiste nel cambiare le abitudini di acquisto/utilizzo e nell'integrare nuovi comportamenti per ridurre l'uso della plastica, come previsto dalla legislazione sulla transizione ecologica entro il 2040.</i></p> |
| Obiettivo | <i>L'iniziativa "zero plastica" del Best Western Premier Opéra Liège è in linea con la legislazione che prevede la transizione ecologica per bandire tutti gli oggetti di plastica monouso entro il 2040 e diventare così un riferimento per l'azzeramento dei rifiuti nel settore alberghiero e più in particolare in Francia. L'impegno è che le camere, la reception e la colazione offrano alternative concrete, pur mantenendo il servizio e la qualità di un hotel a 4 stelle.</i> |
| Descrizione della pratica | <i>Con il supporto di Racing For The Oceans, l'azienda ha condotto degli audit per fare il punto sulla spesa dell'hotel in articoli di plastica e per determinare dove sarebbe possibile eliminare la plastica.</i> |

| | |
|--|---|
| Risultati della pratica | <i>L'hotel Opéra Liège è orgoglioso di partecipare alla trasformazione del settore alberghiero, in quanto sta contribuendo all'eliminazione di oltre 100.000 imballaggi in plastica monouso all'anno e sta definendo nuove tendenze di viaggio. Pioniere in Francia, questo ha permesso di eliminare, tra gli altri, i seguenti prodotti: + 24.000 bottiglie di plastica, + 55.000 confezioni di cosmetici, + 16.000 sacchetti di plastica</i> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <p><i>Sul fronte dell'ospitalità, il cambiamento più rilevante è la sostituzione del classico flacone di shampoo in plastica con shampoo solidi e non confezionati. Altre soluzioni sostenibili sono l'olio idratante in bottiglie di vetro ricaricabili, gli spazzolini da denti in bambù e altri accessori su richiesta (kit da cucito, cotone, dentifricio) e in versione ecologica. Anche le bottiglie d'acqua di plastica presenti nelle camere sono state sostituite da quelle di vetro e nell'hotel è stata allestita una fontana per il rifornimento dell'acqua. Il progetto fornisce inoltre agli ospiti tessere magnetiche in legno, sacchetti per la spazzatura in carta o a base vegetale e sacchetti per il bucato in cotone biologico.</i></p> <p><i>Per quanto riguarda la ristorazione, i prodotti del bar e della colazione sono consegnati in un circuito corto, per offrire prodotti freschi e protetti, senza imballaggi di plastica monouso. Anche molti altri prodotti vengono consegnati in contenitori di vetro o biodegradabili, come le capsule di caffè.</i></p> |
| Fattori di successo | <p><i>Per garantire un risultato pertinente ed efficiente, l'hotel Opéra Liège si è rivolto alla start-up Racing for the Oceans, che aiuta gli operatori di vari settori a diventare referenti per i rifiuti zero offrendo loro soluzioni di fornitura e consulenza.</i></p> <p><i>L'hotel ha quindi scelto di selezionare partner che combinano qualità e sostenibilità per offrire una gamma di prodotti al 100% privi di plastica monouso.</i></p> |
| Vincoli | |
| Lezioni apprese | <i>Per quanto riguarda i costi di transizione, Marine Pescot, cofondatore di Racing for The Oceans, spiega che sebbene il costo dei nuovi prodotti ecologici sia attualmente superiore a quello delle plastiche tradizionali, la differenza rimane minima e nel medio termine e, su grandi volumi, l'investimento diventa addirittura redditizio.</i> |
| Sostenibilità | <i>Il modo migliore per incorporare le pratiche è duplicarle e diffonderle in tutti gli stabilimenti del gruppo.</i> |
| Trasferibilità | <i>I metodi di riduzione della plastica possono essere applicati ovunque si consumi plastica, non solo nelle aziende, ma anche a casa.</i> |
| Conclusione | <i>L'eliminazione della plastica non è più un'opzione, ma una necessità a causa dell'impatto ecologico ed economico che ha. È necessario che attori globali come Best Western si impegnino ad eliminare la plastica per dare l'esempio e incoraggiare altri settori economici a fare lo stesso.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppato | <p>https://www.hotel-opera-liege-paris.com/</p> <p>https://hospitality-on.com/fr/rse/le-premier-hotel-zero-plastique-usage-unique-en-france</p> <p>https://fr.racingfortheoceans.com/</p> |
| Lingua/e | <i>Francese</i> |

| Sintesi | |
|--|--|
| Fornire una sintesi dettagliata della tecnica/metodo. | <p><i>L'iniziativa "zero plastica" del Best Western Premier Opéra Liège è in linea con la legislazione che prevede la transizione ecologica per bandire tutti gli oggetti di plastica monouso entro il 2040 e diventare così un riferimento per l'azzeramento dei rifiuti nel settore alberghiero e più in particolare in Francia. L'impegno è che le camere, la reception e la colazione offriranno alternative concrete, pur mantenendo il servizio e la qualità di un hotel a 4 stelle. Per garantire un risultato pertinente ed efficiente, l'hotel Opéra Liège si è rivolto alla start-up Racing for the Oceans, che aiuta gli operatori di diversi settori a diventare referenti per i rifiuti zero, offrendo loro soluzioni di fornitura e consulenza.</i></p> <p><i>L'hotel ha quindi scelto di selezionare partner che combinano qualità e sostenibilità per offrire una gamma di prodotti al 100% privi di plastica monouso.</i></p> <p><i>L'hotel Opéra Liège è orgoglioso di partecipare alla trasformazione del settore alberghiero, in quanto sta contribuendo all'eliminazione di oltre 100.000 imballaggi in plastica monouso all'anno e sta definendo nuove tendenze di viaggio. Pioniere in Francia, questo ha permesso di eliminare, tra gli altri, i seguenti prodotti: + 24.000 bottiglie di plastica, + 55.000 confezioni di cosmetici, + 16.000 sacchetti di plastica</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | |
| Azienda/Istituzione | Albergo Opéra Liegi |
| Indirizzo/sito web | https://www.hotel-opera-liege-paris.com/fr/page/contact-opera-liege-hotel-paris.2541.html |
| Telefono | +33 1 53 72 85 00 |
| E-mail : | hotel@operaliege.com |

| Riciclaggio | |
|---|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Acquisto</i> |
| Campo di implementazione | <i>Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>L'up-cycling è l'arte del recupero, a costo quasi zero, significa letteralmente riutilizzo creativo, cioè trasformare i rifiuti in oggetti e dargli un nuovo uso.</i> |
| Pubblico riferimento di | <i>albergatori e ristoratori</i> |
| Campo | <i>Dare nuova vita a vecchi oggetti invece di buttarli via</i> |
| Introduzione | <i>L'up-cycling, noto anche come riuso creativo, è il processo di trasformazione di materiali di scarto, prodotti inutili o indesiderati, in nuovi oggetti percepiti come di qualità superiore, ai quali viene attribuito un valore artistico o ambientale.</i> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <i>La pratica coinvolge diverse strutture ricettive.</i> |

| | |
|---|---|
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | <i>Le strutture che utilizzano l'up-cycling si trovano in diverse regioni italiane (ad esempio Toscana/Lombardia).</i> |
| Contesto | <i>L'up-cycling nasce dall'amore per il pianeta e per la sua difesa. Vivendo nell'era del consumismo siamo spesso abituati a buttare via le cose "vecchie" per comprarne di nuove, ma non tutti sono d'accordo con questa filosofia apprezzando quello che può essere un arredamento vintage che si può ottenere dal riutilizzo di vecchie cassette, pneumatici o barattoli di vetro trasformati in graziosi mobili.</i> |
| Obiettivo | <i>Dare nuova vita a oggetti che verrebbero ammassati nelle discariche.</i> |
| La descrizione della pratica | <i>L'up-cycling consiste nel dare nuova vita agli oggetti che dovrebbero essere buttati via. Ad esempio, una vecchia scala, dopo un adeguato restauro, potrebbe avere diversi utilizzi all'interno di una camera (tagliandola, riverniciandola e utilizzandola come comodino), di un bagno (riverniciandola, attaccandola al muro e utilizzandola come appendiabiti) o addirittura di un ingresso (levigandola, aggiungendo assi di legno più spesse e utilizzandola come libreria).</i> |
| Risultati della pratica | <i>Questo riuso creativo viene solitamente scelto da persone (per lo più giovani) che vogliono avviare una nuova attività e non hanno a disposizione un capitale finanziario molto elevato.</i> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <i>Il riutilizzo di questi materiali per lo smaltimento riduce l'impatto ambientale dei rifiuti.</i> |
| Fattori di successo | <i>Questi oggetti ottenuti dal riuso sono molto apprezzati dai clienti attenti alla sostenibilità.</i> |
| Vincoli | <i>La sfida è quella di ottenere qualcosa di nuovo e innovativo dal vecchio.</i> |
| Lezioni apprese | <i>Riutilizzare oggetti che comunemente si pensa non possano più essere utili.</i> |
| Sostenibilità | <i>L'up-cycling viene utilizzato per evitare di creare grandi depositi di rifiuti.</i> |
| Trasferibilità | <i>Questa tecnica potrebbe essere adottata anche nelle famiglie per evitare sprechi.</i> |
| Conclusione | <i>L'up-cycling è una pratica ecologica che trasforma i rifiuti in oggetti che possono avere un nuovo uso e acquisire un maggiore valore economico, estetico o emotivo.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Sul web si possono trovare diversi articoli relativi a questa nuova pratica. Molto comuni sono i video tutorial che mostrano come far rivivere un oggetto.</i> |
| Lingua/e | <i>Italiano, inglese</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire un'ampia sintesi della tecnica/metodo | <i>L'up-cycling è il processo di trasformazione di materiali di scarto, prodotti inutili o indesiderati in nuovi oggetti percepiti come di qualità superiore, ai quali viene attribuito un valore artistico o ambientale. L'up-cycling nasce dall'amore per il pianeta e la sua difesa è anche l'arte del recupero di oggetti a costo quasi zero. Si sta diffondendo in Italia grazie a diversi social network (ad esempio Pinterest) che mostrano come ridare vita a un vecchio oggetto per arredare: camere, bagni, salotti o giardini. In diverse strutture ricettive, come i bed and breakfast, è un tipo di utilizzo sempre più diffuso che abbatte i costi elevati dell'arredamento. L'up-cycling è una pratica ecologica molto</i> |

| | |
|-----------------------------|--|
| | <i>apprezzata dai clienti che trasforma i rifiuti in oggetti che possono avere un nuovo utilizzo e acquisire un maggior valore economico, estetico o emotivo.</i> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | B&B Botton d'Oro B&B Paradiso n°4 |
| Azienda/Istituzione | |
| Indirizzo/Sito web | https://www.bottondoro-valleimagna.it/chi-siamo/ http://www.paradiso4.com/ |
| Telefono | |
| E-mail | |

| GESTIONE E RECUPERO DEI RIFIUTI | |
|--|---|
| Elemento | Problemi di politica |
| Tipo di azione chiave | <u>Acquisto</u> |
| Ambito di applicazione | <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Ristorazione</i> 2. <u>Hotel</u> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>La riduzione dell'impatto ambientale di un hotel passa innanzitutto attraverso la riduzione dei rifiuti, che può rappresentare una vera e propria "rivoluzione" nelle abitudini e nei metodi operativi, ma è questo l'obiettivo che l'Hotel du Louvre di Parigi si è posto per diventare più green.</i> |
| Pubblico riferimento | <i>A tutti gli hotel</i> |
| Campo | <i>Formazione in generale</i> |
| Introduzione | <p><i>L'Hotel Louvre di Parigi, parte del gruppo Hyatt, ha deciso di intraprendere azioni concrete per ridurre il proprio impatto ambientale. Ha rivisto la gestione e la riduzione dei rifiuti, al fine di stabilire una diagnosi e attuare misure efficaci e sostenibili su due questioni principali:</i></p> <p><i>Conformità normativa</i> <i>Riduzione delle emissioni di CO2</i></p> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <i>Hotel du Louvre, Hyatt, In corsa per l'oceano</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <i>In tutto il mondo</i> |
| Contesto | <i>Vera istituzione parigina, l'Hyatt du Louvre sta diventando green. Adrien Dupont, direttore finanziario e responsabile del progetto di riduzione dei rifiuti, afferma che l'hotel genera 400 tonnellate di rifiuti in un anno. Di conseguenza, la corretta gestione di questi rifiuti e il loro riciclaggio sono al centro della governance del gruppo.</i> |
| Obiettivo | <p><i>Il loro obiettivo principale è ridurre ogni giorno l'impatto della loro attività sull'ambiente:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- conformità normativa</i> <i>- riduzione delle emissioni di CO2</i> <i>- avere azioni di solidarietà</i> |
| Descrizione della pratica | <i>L'hotel Hyatt du Louvre ha chiesto alla società Take a waste di effettuare una diagnosi completa del proprio stabilimento e di definire i migliori metodi di selezione e recupero, limitando i rifiuti e aiutando i più svantaggiati.</i> |
| Risultati della pratica | <i>In seguito all'implementazione di queste nuove pratiche, 3 tonnellate di rifiuti sono state sottratte all'incenerimento e 85 kg di cibo sono stati distribuiti alla Croce Rossa di Saint Ouen nel 2020.</i> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <p><i>Smistamento e recupero a norma</i></p> <p><i>Implementando la selezione e la raccolta degli imballaggi e della carta riservata, l'hotel ha già ridotto l'impatto ambientale del 5%, rispettando al contempo le normative.</i></p> <p><i>Queste misure sono state accompagnate dalla formazione del personale dell'hotel sulle tecniche di differenziazione e dall'installazione di attrezzature adatte a ciascuna fonte di produzione dei rifiuti. Ci sono 5 flussi di rifiuti</i></p> |

| | |
|--|---|
| | <p><i>obbligatori da prendere in considerazione quando si differenziano i rifiuti: carta, rifiuti organici, vetro, imballaggi e cartone, ma l'hotel ne ha presi in considerazione solo tre.</i></p> <p><i>Infine, è stata data priorità ai fornitori di servizi di raccolta locali. Per la raccolta degli imballaggi e del vetro dell'hotel è stata scelta la città di Parigi. Tutti i fornitori di servizi selezionati hanno una forte presenza locale, che ha permesso di ridurre la distanza totale percorsa dai camion dei rifiuti a circa 15 km tra l'hotel e i punti di raccolta.</i></p> <p>Donare per limitare gli sprechi e aiutare i più poveri</p> <p><i>Una grande quantità di cibo è stata donata ai Restos du Cœur di Saint-Ouen, un'associazione che distribuisce cibo ai più svantaggiati. In totale sono stati donati 85 kg di prodotti alimentari (bevande, snack, generi alimentari, tisane). Questi alimenti sono stati utilizzati per completare i cesti distribuiti dall'associazione a oltre 1.500 beneficiari. Questa operazione ha aiutato i più svantaggiati, riducendo al contempo gli sprechi alimentari dell'hotel.</i></p> <p><i>La donazione di prodotti alimentari da parte dell'Hôtel du Louvre, organizzata da Take a Waste, è stata una bella aggiunta ai prodotti che i Restos du Coeur non distribuiscono abitualmente ed è stata molto apprezzata dai 1.500 beneficiari che assistono quotidianamente nella città di Saint Ouen. La solidarietà di ristoranti e alberghi ha permesso di offrire cesti più vari e un po' di conforto alle persone che purtroppo non sono state risparmiate dalla crisi sanitaria.</i></p> |
| Fattori di successo | <p><i>Essere supportati nella transizione ecologica da un'azienda specializzata nell'elaborazione di una diagnosi dei rifiuti per arrivare a zero rifiuti.</i></p> <p><i>Creare un "green team" che riunisca una persona per ogni dipartimento per avere una visione globale dell'azienda e quindi scambiare le disfunzioni legate all'implementazione di buone pratiche o di nuove proposte di eco-gestioni.</i></p> <p><i>Collaborare con i fornitori locali per ridurre l'impatto ambientale.</i></p> |
| Vincoli | <p><i>Gli albergatori non sono esperti nel campo dell'ambiente e delle normative, quindi è difficile operare da soli e si procede per gradi, per cui è necessario avere una visione a medio o lungo termine.</i></p> |
| Lezioni apprese | <p><i>Questa buona pratica ha permesso loro di capire che potevano intervenire su più livelli e risparmiare davvero tempo, fare economie, essere solidali e rafforzare i legami con i partner locali.</i></p> |
| Sostenibilità | <p><i>Le donazioni di cibo saranno ripetute e ci sono ancora molte aree di miglioramento, come la differenziazione degli imballaggi in tutta la struttura e l'impegno per arrivare a zero rifiuti.</i></p> |
| Trasferibilità | <p><i>La gestione e il recupero dei rifiuti e la donazione possono essere trasferiti in qualsiasi ambito della vita: in ufficio, a casa, a scuola.</i></p> |
| Conclusione | <p><i>Il coinvolgimento di un gruppo come Hyatt, che ha un'influenza internazionale, è un'opportunità per cambiare le abitudini e diventare più ecologici e anti-spreco. Il loro peso economico è un'opportunità per innescare un cambiamento reale nel campo della gestione e del recupero dei rifiuti nel mondo alberghiero, dando l'esempio.</i></p> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <p>https://www.tendancehotellerie.fr/articles-breves/communique-de-presse/15568-article/l-hotel-hyatt-du-louvre-met-au-vert-ses-dechets-avec-take-a-waste</p> <p>https://about.hyatt.com/fr.html</p> <p>https://takeawaste.fr/</p> |

| | |
|---|--|
| Lingua/e | Francese |
| Sintesi | |
| Fornire una sintesi dettagliata della tecnica/metodo. | <p><i>L'Hotel Louvre di Parigi, parte del gruppo Hyatt, ha deciso di intraprendere azioni concrete per ridurre il proprio impatto ambientale. Il team di gestione si è affidato all'esperienza di Take a Waste, una start-up che assiste le aziende nella gestione e nella riduzione dei rifiuti, per stabilire una diagnosi e attuare misure efficaci e sostenibili su due questioni principali:</i></p> <p><i>Conformità normativa</i></p> <p><i>Riduzione delle emissioni di CO2</i></p> <p><i>Le misure raccomandate sono state rapidamente risolutive: nel giro di 2 mesi, 3 tonnellate di rifiuti sono state sottratte all'incenerimento.</i></p> <p><i>Implementando la selezione e la raccolta degli imballaggi e della carta riservata, l'hotel ha già ridotto l'impatto ambientale del 5%, rispettando al contempo le normative.</i></p> <p><i>Queste misure sono state accompagnate dalla formazione delle squadre dello stabilimento sulle tecniche di selezione e dall'installazione di attrezzature adatte a ciascuna fonte di produzione di rifiuti.</i></p> <p><i>Infine, è stata data la preferenza ai fornitori di servizi di raccolta locali.</i></p> <p><i>Donare per limitare gli sprechi e aiutare i più poveri: una grande quantità di cibo è stata donata ai Restos du Cœur di Saint-Ouen, un'associazione che distribuisce cibo ai più svantaggiati. In totale sono stati donati 85 kg di prodotti alimentari (bevande, snack, generi alimentari, tisane). Questi alimenti sono stati utilizzati per completare i cesti distribuiti dall'associazione a oltre 1.500 beneficiari. L'operazione ha aiutato i più svantaggiati, riducendo al contempo gli sprechi alimentari dell'hotel.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | |
| Azienda/Istituzione | Hotel du Louvre / Hyatt |
| Indirizzo/sito web | https://www.hyatt.com/en-US/hotel/france/hotel-du-louvre/paraz?src=corp_lclb_gmb_seo_paraz |
| Telefono | 01 73 11 12 34 |
| E-mail : | parishoteldulouvre@hoteldulouvre.com |

| AUPARAGER, cibo responsabile | |
|--|--|
| Elemento | Problemi di politica |
| Tipo di azione chiave | 1. <u>Acquisto</u> |
| Ambito di applicazione | 1. <u>Ristorazione</u> 2. Hotel |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <p><i>Auparager è un food-truck che mira a sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare. I prodotti che utilizza sono prodotti il cui aspetto non corrisponde alle esigenze della domanda attuale, ma anche parti di prodotti che di solito non vengono utilizzati.</i></p> <p><i>L'obiettivo di questo progetto è quindi quello di creare un food truck che offra piatti gastronomici realizzati con il cibo invenduto dei supermercati.</i></p> |
| Pubblico riferimento di | A tutti i ristoratori |
| Campo | Formazione in generale |

| | |
|---|--|
| Introduzione | <p><i>Gli studenti della scuola di gastronomia francese Ferrandi, Charles, Baptiste, Alexandre, Maxime, Curtis, Camille e Lise, hanno deciso di lottare contro lo spreco alimentare proponendo piatti gastronomici realizzati con alimenti destinati a uscire dal tradizionale ciclo di vendita.</i></p> <p><i>Hanno optato per un formato originale (street-food) per far scoprire al maggior numero di persone possibile l'importanza della loro lotta e delle loro deliziose ricette.</i></p> <p><i>In francese antico Auparager significa "nobilitare". Gli studenti prendono il cibo invenduto e lo trasformano in piatti gastronomici. Auparager è un riciclatore che abbellisce.</i></p> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <p><i>L'associazione Auparager, la scuola Ferrandi, Ernest (una rete che collega i ristoratori solidali e i loro clienti alle associazioni che offrono pasti ai più svantaggiati), Phénix (un'associazione parigina che mette in contatto le start-up che utilizzano o meno il cibo invenduto con i supermercati), l'Associazione EPA</i></p> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <p><i>In Francia, nella città di Parigi</i></p> |
| Contesto | <p><i>I dati relativi all'eccesso</i></p> <p><i>9.000.000 Ecco quante tonnellate di cibo vengono sprecate ogni anno in Francia, secondo la Commissione europea. Questa cifra sale a 10,4 milioni di tonnellate in Germania e a 14,4 milioni di tonnellate nel Regno Unito.</i></p> <p><i>200.000.000 Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), con il cibo sprecato in Europa si potrebbero sfamare molte persone nel mondo.</i></p> <p><i>1.300.000.000 È la quantità di cibo destinato al consumo umano che viene persa o sprecata ogni anno, secondo la FAO. In totale, il volume globale degli sprechi e delle perdite alimentari ammonta a 1,6 miliardi di tonnellate equivalenti di prodotti che comprendono sia la produzione commestibile che quella non commestibile.</i></p> <p><i>1.400.000.000 secondo la FAO, il numero di ettari di terreno utilizzati ogni anno per produrre cibo va perso o sprecato. Les Dames è il ramo alimentare del Gruppo Unagi, uno dei principali attori nel campo dei media (Le Petit Bulletin, City Crunch, ecc.), della comunicazione (Agence Tintamarre) e degli eventi (Peinture Fraîche, Lyon Bière Festival).</i></p> |
| Obiettivo | <p><i>L'anima del progetto: cucinare il cibo invenduto e superare lo spreco attraverso la sensibilizzazione e l'educazione. Per chi è? A chi non può permettersi di mangiare. In primavera, Auparager, con l'aiuto di Ernest (una rete che mette in contatto i ristoratori solidali e i loro clienti con le associazioni che offrono pasti ai più svantaggiati), ha cucinato un pasto gourmet per gli inquilini di una casa Emmaus a Parigi.</i></p> <p><i>Oltre ai più poveri, anche i privati possono godere delle delizie di un pasto gastronomico ma... economico. Dove? In un ristorante temporaneo che offre cibo di qualità a un prezzo accessibile.</i></p> |
| Descrizione della pratica | <p>Recupero della merce invenduta</p> <p><i>Dirigetevi a Rungis, il più grande mercato di prodotti freschi del mondo è una manna dal cielo per chi vuole ritirare gratuitamente la merce invenduta del giorno. Non è necessario essere lì all'alba, basta arrivare verso le 11, che è la fine della giornata in lingua "Rungis". Perché la notte presto i grossisti stanno facendo affari, non è il momento di fare buone azioni.</i></p> |

| | |
|--|--|
| | <p><i>D'altra parte, quando si presentano i giovani dell'associazione Auparager, i commercianti offrono loro cassette di verdura (è sufficiente che una verdura del lotto sia macchiata), o un intero bancale se un cliente si è ritirato. Una donazione eccezionale di prodotti Freschi.</i></p> <p>Trovare posti per cucinare</p> <p><i>Per poter preparare un pasto gourmet e servirlo ai residenti dell'ostello Emmaus di rue de Lancry, a Parigi, nel 10° arrondissement, il ristorante Le Réfectoire, situato a 200 metri dal rifugio, ha messo a disposizione la sua cucina. Il team di Auparager è stato assistito dal team di Ernest.</i></p> <p><i>I proprietari del ristorante parigino Zoé Bouillon (nel 19° arrondissement) sono stati al gioco e hanno prestato loro il ristorante per un giorno. Una cena che ha riunito 40 persone che hanno gustato piatti gastronomici per la somma di 25 euro e, a scelta, 8 euro in più per l'abbinamento dei vini.</i></p> <p><i>In collaborazione con il Crous, hanno tenuto corsi di cucina agli studenti della Sorbona, per insegnare loro come utilizzare l'intero prodotto (ad esempio, le carote, le bucce e le cime... nulla va perso, tutto viene mangiato).</i></p> <p><i>In collaborazione con Phenix (un'azienda che gestisce tutti i beni invenduti, in particolare gli alimenti), organizzeranno pasti a spreco zero nelle aziende.</i></p> <p><i>In occasione di festival come We love Green, a Parigi, Auparager ha potuto offrire pasti anti-spreco. Sono stati trattati più di 400 chili di cibo invenduto e sono stati venduti più di 600 pasti. In un solo giorno è stata venduta l'intera produzione prevista per il fine settimana. Sono state create in fretta e furia nuove ricette per soddisfare una clientela convinta da questa cucina gustosa e da questo approccio.</i></p> |
| Risultati della pratica | <i>In Francia, il loro concetto di ristorante anti-spreco ha vinto il primo premio. Qualificazione al concorso internazionale di Lisbona nel 2015.</i> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <i>Per riuscire in una sfida del genere, bisogna immaginare una corsa contro il tempo di un giorno: andare a Rungis, riportare ciò che i grossisti sono disposti a cedere, investire in una nuova cucina, fare il punto sul pescato, progettare il menu con i piatti disponibili e cucinare, accogliere e servire. In modo che sia perfetto, caldo e puntuale. Un ristorante anti-spreco di successo.</i> |
| Fattori di successo | <i>Essere in gruppo, trovare partner seri ed esperti nel proprio settore per massimizzare il successo dei progetti</i> |
| Vincoli | <i>Trovate luoghi che siano disposti a "cedere" la loro cucina per una sera o un pranzo per cucinare il cibo invenduto.</i> |
| Lezioni apprese | <i>Superare gli sprechi attraverso la consapevolezza e l'educazione</i> |
| Sostenibilità | <i>Continuare la loro crescita trasferendosi nello spazio Darwin, un locale alternativo di Bordeaux dedicato allo sviluppo economico responsabile, all'imprenditoria sociale, alla transizione ecologica e all'attivismo dei cittadini. Questo permetterà loro di giocare con l'economia circolare fino in fondo. A titolo dimostrativo, trascorreranno l'ora di pranzo in un food truck che parcheggeranno nei pressi di un evento (conferenza, mostra, ecc.); la sera sarà trascorsa nel loro ristorante gastronomico dove si potrà cenare per circa 30 euro. La ricetta è sempre la stessa: prendere la merce invenduta dai supermercati. E tra un pasto e l'altro, cucinare il resto del cibo invenduto e preparare deliziose conserve da vendere nel loro negozio di alimentari. Come spiega Charles: "Se un produttore ci offre le melanzane, se ci avanzano le cuciniamo per farne caviale.</i> |

| | |
|--|--|
| | <i>Così, senza routine, i prodotti di questo negozio di alimentari varieranno a seconda delle donazioni. E poi, a medio termine, un piccolo appezzamento di terreno, con un orto, sarà coltivato per cucinare.</i> |
| Trasferibilità | <i>Possiamo avere un approccio a rifiuti zero e anti-spreco in tutte le altre aree di attività: scuola, azienda, famiglia.</i> |
| Conclusione | <i>Questi studenti hanno dimostrato che è possibile utilizzare avanzi antiestetici per creare piatti da gourmet, e come dicono loro: "Voi denigrate, noi nobilitiamo, voi esitate, noi abbelliamo, e poi assaggiate, rimarrete sorpresi".</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppato | |
| Lingua/e | <i>Francese</i> |
| Sintesi | |
| Fornire una sintesi dettagliata della tecnica/metodo. | <p><i>Auparager è un food-truck che mira a sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare. I prodotti che utilizza sono prodotti il cui aspetto non corrisponde alle esigenze della domanda attuale, ma anche parti di prodotti che di solito non vengono utilizzati".</i></p> <p><i>L'obiettivo di questo progetto è quindi quello di creare un food truck che offra piatti gastronomici realizzati con il cibo invenduto dei supermercati.</i></p> <p>Recupero della merce invenduta</p> <p><i>Dirigetevi a Rungis, il più grande mercato di prodotti freschi del mondo è una manna dal cielo per chi vuole ritirare gratuitamente la merce invenduta del giorno. Non è necessario essere lì all'alba, basta arrivare verso le 11, che è la fine della giornata in lingua "Rungis". Perché la notte presto i grossisti stanno facendo affari, non è il momento di fare buone azioni.</i></p> <p><i>D'altra parte, quando si presentano i giovani dell'associazione Auparager, i commercianti offrono loro cassette di verdura (è sufficiente che una verdura del lotto sia macchiata), o un intero bancale se un cliente si è ritirato. Una donazione eccezionale di prodotti freschi</i></p> <p>Trovare posti per cucinare</p> <p><i>Poter preparare un pasto gourmet e servirlo ai residenti dell'ostello Emmaus di rue de Lancry, a Parigi, nel 10° arrondissement. Per l'occasione, il ristorante Le Réfectoire, situato a 200 metri dal rifugio, ha messo a disposizione la sua cucina. Il team di Auparager è stato assistito dal team di Ernest.</i></p> <p><i>I proprietari del ristorante parigino Zoé Bouillon (nel 19° arrondissement) sono stati al gioco e hanno prestato loro il loro ristorante per un giorno. Una cena che ha riunito 40 persone che hanno gustato piatti gastronomici per la somma di 25 euro e, a scelta, 8 euro in più per l'abbinamento dei vini.</i></p> <p><i>In collaborazione con il Crous, hanno tenuto corsi di cucina agli studenti della Sorbona, per insegnare loro come utilizzare l'intero prodotto (ad esempio, le carote, le bucce e le cime... nulla va perso, tutto viene mangiato).</i></p> <p><i>In collaborazione con Phenix (un'azienda che gestisce tutti i beni invenduti, in particolare gli alimenti), organizzeranno pasti a spreco zero nelle aziende.</i></p> <p><i>In occasione di festival come We love Green, a Parigi, Auparager ha potuto offrire pasti anti-spreco. Sono stati trattati più di 400 chili di cibo invenduto e sono stati venduti più di 600 pasti. In un solo giorno è stata venduta l'intera produzione prevista per il fine settimana. Sono state create in fretta e furia nuove ricette per soddisfare una clientela convinta da questa cucina gustosa e da questo approccio.</i></p> |

| | <p>Un ristorante anti-spreco di successo</p> <p><i>Per riuscire in una sfida del genere, bisogna immaginare una corsa contro il tempo di un giorno: andare a Rungis, riportare ciò che i grossisti sono disposti a cedere, investire in una nuova cucina, fare il punto sul pescato, progettare il menu con i piatti disponibili e cucinare, accogliere e servire. Perché sia perfetto, caldo e puntuale.</i></p> |
|----------------------|--|
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Lise, Alexandre, Charles e Maxime, |
| Azienda/Istituzione | AUPARAGER |
| Indirizzo/sito web | https://www.auparager.fr/#contact |
| Telefono | 06 95 01 82 26 |
| E-mail : | auparager@gmail.com |

| Decisioni di acquisto ecologiche | |
|--|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <p>Quale tipo di tecnica o metodo è la vostra migliore pratica?</p> <p>1. Acquisto</p> |
| Campo di implementazione | <p>1. Ristorazione</p> <p>2. Albergo</p> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <p>Nelle decisioni di acquisto Gergini tiene conto di considerazioni ambientali, sociali ed etiche.</p> <p>Principi fondamentali del ristorante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquistare elettrodomestici verdi certificati; • Evitare le confezioni e le singole porzioni e sostituirle con prodotti a confezione libera, come quelli sfusi; • Concentrarsi su prodotti freschi, evitando gli additivi per la conservazione degli alimenti; • Evitare i prodotti preparati; • Acquistare prodotti di bioagricoltura per incoraggiare tecniche agricole più rispettose dell'ambiente; • Promuovere gli acquisti locali. <p>Principi fondamentali per l'hotel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Finiture interne ecologiche; • Prodotti biodegradabili e non tossici in confezioni sostenibili. |
| Pubblico di riferimento | Albergatori, Personale |
| Campo | Ospitalità, turismo |
| Introduzione | <p>Gli acquisti green considerano quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • se è necessario un acquisto; • di cosa sono fatti i prodotti; • in quali condizioni sono stati realizzati; • quanto hanno viaggiato; • i loro componenti di imballaggio; |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • come verranno utilizzati; • come verranno smaltiti. |
| Stakeholder e partner, finanziatore | Hotel Gergini, produttori agricoli locali |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | Questa pratica si svolge a Gergini, un piccolo hotel nel cuore di Stara Planina (Montagna Balcanica), in Bulgaria. |
| Contesto | L'attuazione di una politica di acquisti che consenta la qualità ambientale, che promuova il commercio equo e solidale dei prodotti acquistati e che prediliga i prodotti con marchio ecologico rilasciato da organizzazioni indipendenti e affidabili. Tuttavia, le etichette ecologiche non sono sempre sufficienti per identificare i prodotti ecologici, per cui è importante collaborare con i fornitori che incoraggiano le pratiche sociali e ambientali e motivarli a offrire nuovi prodotti. |
| Obiettivo | Politica green e di responsabilità sociale; benefici ambientali; costi ridotti |
| La descrizione della pratica | L'hotel Gergini ha stabilito una politica di acquisti sostenibili/green che incorpora la linea di articoli: <ul style="list-style-type: none"> • Vernice • Materiale per ufficio, blocchi per scrivere e penne • Lampadine • Prodotti per la pulizia, disinfettanti e adesivi • Prodotti di carta • Elettrodomestici da cucina • Prodotti agricoli |
| Risultati della pratica | Vantaggi ambientali <ul style="list-style-type: none"> • Riduzione delle emissioni di gas serra legate al trasporto quando si acquista localmente • Efficienza energetica e idrica Benefici finanziari - riduzione dei costi |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | Tutti quelli sopra citati. |
| Fattori di successo | Coinvolgimento degli agricoltori della zona per offrire i loro prodotti; mentalità ecologica del personale dell'hotel e del ristorante. |
| Vincoli | N/D |
| Lezioni apprese | Diventando green, l'hotel danneggia meno l'ambiente, riduce il consumo di energia e di acqua, abbassa i costi. |
| Sostenibilità | La logica economica di questa politica di acquisti green è a favore della sua sostenibilità. |

| Trasferibilità | La politica di acquisti green di Gergini può essere condivisa con altri hotel per ispirare un cambiamento delle loro politiche. |
|---|--|
| Conclusione | Prendere decisioni di acquisto ecologiche è redditizio e vantaggioso per l'ambiente. |
| Risorse correlate che sono state sviluppato | |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>Gergini sta diventando green per gli acquisti.</i></p> <p><i>Acquista localmente la maggior parte dei prodotti agricoli necessari per la cucina, tra cui carne e prodotti a base della stessa, latte e prodotti a base di questo, frutta e verdura, vino e bevande forti, ecc. Il ristorante propone menù stagionali con prodotti locali. Le certificazioni e i loghi regionali che garantiscono che i prodotti sono stati coltivati e raccolti in armonia con la natura sono chiaramente esposti. I clienti apprezzano molto i prodotti locali del ristorante.</i></p> <p><i>Il team manageriale dell'hotel si è posto la domanda: "Quanto denaro spreca il nostro hotel con elettrodomestici inefficienti?" e ha quindi deciso di sostituire la linea esistente con elettrodomestici a risparmio energetico come friggitrice e griglie commerciali, macchine per il ghiaccio, forni, lavastoviglie, congelatori e frigoriferi. Le lavatrici più vecchie sono state sostituite con modelli a risparmio energetico e idrico.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Darina Gateva Responsabile |
| Azienda/Istituzione | Hotel Gergini, villaggio di Gergini, comune di Gabrovo |
| Indirizzo/Sito web | https://www.namrb.org/nosrb-hotel |
| Telefono | +359 66 988 681; +359 879 277 666 |
| E-mail | d.gateva@namrb.org |

| Acquisti green | |
|---|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | Acquisto |
| Campo di implementazione | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ristorazione 2. Hotel |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | Il Suite Hotel Sofia sceglie fornitori che offrono prodotti privi di sostanze pericolose e/o a base di ingredienti naturali. La sua politica di acquisto consente una qualità ambientale che promuove il commercio equo e solidale dei prodotti acquistati e predilige i prodotti con marchio di qualità ecologica rilasciato da organizzazioni indipendenti e affidabili. |
| Pubblico di riferimento | Albergatori, ospiti dell'hotel, personale |
| Campo | Ospitalità, turismo |

| | |
|---|--|
| Introduzione | Il Suite Hotel Sofia si dedica alla responsabilità ambientale per tutta la vita e continuerà ad adottare nuove politiche ecologiche in futuro. Sta prendendo in considerazione gli impatti ambientali nei suoi acquisti. Per un hotel come per un ristorante, percorrere la strada dei "rifiuti zero" può essere una bella sfida! Il primo passo è riconoscere il suo impatto. Il secondo passo è osare interrogare i dipendenti, i fornitori, i clienti e la comunità locale sull'argomento, in modo da stimolare la loro intelligenza collettiva con l'obiettivo di creare un piano d'azione realistico. |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | Il Suite Hotel Sofia collabora con organizzazioni partner che condividono i valori ecologici dell'azienda. |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | Questa pratica si svolge presso il Suite Hotel Sofia, in Bulgaria. |
| Contesto | L'attuazione di una politica di acquisti che consenta la qualità ambientale, che promuova il commercio equo e solidale dei prodotti acquistati e che prediliga i prodotti con marchio di qualità ecologica rilasciato da organizzazioni indipendenti e affidabili. Tuttavia, le etichette ecologiche non sono sempre sufficienti per identificare i prodotti ecologici, per cui è importante collaborare con i fornitori che incoraggiano le pratiche sociali e ambientali e motivarli a offrire nuovi prodotti. |
| Obiettivo | Politica verde e di responsabilità sociale; benefici ambientali; costi ridotti |
| La descrizione della pratica | <p>Il Suite Hotel Sofia ha creato una politica di acquisto sostenibile/green per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • detersivi, disinfettanti, vernici, forniture per ufficio, ecc. in tutto l'hotel: prodotti non tossici e biodegradabili per la pulizia, il bucato e il lavaggio delle stoviglie; • carta ecologica (carta per fotocopie, carta igienica, carta per il viso, asciugamani di carta, ecc.); • prodotti per l'ufficio e per l'amenità degli ospiti che contengono materiale riciclato; • pavimenti privi di urea-formaldeide, a contenuto riciclato, con materiali rapidamente rinnovabili, di recupero e/o prodotti localmente; • prodotti biologici, biodegradabili, del commercio equo e solidale, prodotti localmente e cruelty-free per gli ospiti (cura dei capelli e del corpo, caffè e tè, ecc.) con imballaggi minimi (o riciclati) e privi di plastica, quando possibile; • evitare le confezioni e le singole porzioni e sostituirle con prodotti a confezione libera, come quelli sfusi; • evitare i prodotti preparati (assemblati in cucina) che richiedono un maggiore consumo di energia durante il loro ciclo di vita e generano molti imballaggi; • acquistare prodotti di bioagricoltura per incoraggiare tecniche agricole più rispettose dell'ambiente; • concentrarsi sui prodotti freschi, evitando gli additivi per la conservazione degli alimenti; • promozione degli acquisti locali; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> preferiscono acquistare all'ingrosso. |
| Risultati della pratica | <p>Vantaggi ambientali</p> <ul style="list-style-type: none"> Riduzione delle emissioni di gas serra legate al trasporto quando si acquista localmente Riduzione degli sprechi con l'acquisto di prodotti confezionati all'ingrosso, anziché singolarmente <p>Benefici finanziari - riduzione dei costi</p> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | Tutti quelli sopra citati. |
| Fattori di successo | Coinvolgere i team dell'hotel: workshop di formazione e sensibilizzazione per i dipendenti per garantire uno staff eco-compatibile. |
| Vincoli | N/D |
| Lezioni apprese | Diventando green, l'hotel danneggia meno l'ambiente, riduce il consumo di energia e di acqua, abbassa i costi e conquista la benevolenza degli ospiti. |
| Sostenibilità | Partecipare a iniziative e attività di sensibilizzazione sullo sviluppo sostenibile e sostenere i partner che condividono i nostri valori green (ad esempio, corsi di formazione per il personale). |
| Trasferibilità | La pratica può essere condivisa per ispirare il cambiamento delle politiche alberghiere. Il Suite Hotel Sofia comunica le azioni intraprese, riconoscendo che non è al 100% a rifiuti zero, ma che ha scelto di intraprendere questo percorso. Stabilisce forti legami con le iniziative locali, ad esempio ospitando workshop. |
| Conclusione | L'acquisto intelligente, l'attenzione all'acquisto o alla conservazione dei prodotti rendono possibile la riduzione dei rifiuti. |
| Risorse correlate che sono state sviluppato | |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire un'ampia sintesi della tecnica/metodo | <p><i>Il Suite Hotel Sofia ha intrapreso azioni per azzerare i rifiuti nell'albergo e nei ristoranti: dire no alla plastica monouso.</i></p> <p><i>Le bottiglie e i bicchieri d'acqua in plastica sono stati sostituiti con brocche e bicchieri riutilizzabili e/o con fontane d'acqua; niente cannucce di plastica; distributori di gel doccia e shampoo al posto dei singoli articoli.</i></p> <p><i>Catena di approvvigionamento locale per i ristoranti</i></p> <p><i>Fornire prodotti alimentari di qualità che si deteriorano meno rapidamente, come frutta e verdura di stagione provenienti dalla regione.</i></p> <p><i>Ripensare gli acquisti tessili</i></p> <p><i>Acquistare tessuti realizzati con materiali organici naturali (biancheria da letto confortevole, biancheria per la casa, tovaglie, uniformi dei dipendenti, ecc.)</i></p> <p><i>L'impatto ambientale dei tessuti può variare notevolmente a seconda di come vengono mescolati, tinti, trasportati e lavorati. Le fibre sintetiche prodotte con sostanze petrolchimiche sono le peggiori di tutte. Consumano più risorse e rilasciano microfibre in natura.</i></p> <p><i>Limitare le sostanze chimiche e utilizzare prodotti ecologici</i></p> <p><i>L'igiene è fondamentale nel settore alberghiero e della ristorazione, in particolare nelle cucine, nelle aree di stoccaggio dei rifiuti, nelle sale e nei giardini, non solo per ovvie ragioni igieniche e normative, ma anche per motivi</i></p> |

| | <p><i>commerciali. L'attrattiva e il comfort di un luogo sono legati alla sua pulizia. Gli impianti e i prodotti sanitari a base chimica sono ampiamente utilizzati, ma possono avere effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente. Molte sostanze chimiche finiscono nell'ambiente o perché vengono utilizzate direttamente nei giardini o perché vengono rilasciate nel sistema delle acque reflue. Una volta rilasciate nell'ambiente, possono impiegare molto tempo per decomporsi e diventare inattive. È noto che alcune di queste sostanze chimiche si accumulano nelle piante e negli animali e hanno effetti negativi a lungo termine. Pertanto, il Suite Hotel Sofia sceglie fornitori che offrono prodotti privi di sostanze pericolose e/o a base di ingredienti naturali.</i></p> |
|----------------------------|---|
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Alexander Lalkov, Direttore generale |
| Azienda/Istituzione | Suite Hotel Sofia |
| Indirizzo/Sito web | http://www.suitehotelsofia.bg/ |
| Telefono | +359 884 400 869 |
| E-mail | a.lalkov@suitehotelsofia.bg |

| Bioapapa | |
|---|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | Acquisto <i>Preparazione</i> <i>Gestione dei rifiuti</i> |
| Ambito di applicazione | <i>Ristorazione</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Negoziò biologico, a zero rifiuti e vegano, di comunità ed il primo caffè eco-certificato in Lituania. Gamma di prodotti sani e rispettosi della natura: prodotti biologici crudi e secchi non confezionati, dolci fatti in casa crudi e vegani, snack, formaggi, bevande, articoli per la casa sostenibili e altro ancora.</i> |
| Pubblico riferimento | <i>Clienti che ordinano cibo all'azienda</i> |
| Campo | <i>Acquisto di prodotti biologici, coltivati e prodotti in modo pulito</i> |
| Introduzione | <i>Biopapa è il primo negozio biologico certificato in Lituania - una comunità creata sul principio di uno stile di vita sostenibile. Hanno iniziato le loro attività per promuovere una vita più pulita, più sana e più consapevole.</i> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <i>L'azienda intrattiene rapporti commerciali amichevoli con i rappresentanti del governo e delle imprese per poter diffondere efficacemente l'idea di sostenibilità, che è comune e rilevante per tutti.</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <i>Lituania, città di Vilnius.</i> |
| Contesto | <i>Questa pratica è un modo eccellente per non sprecare il cibo, ma allo stesso tempo per ridurre una quantità considerevole di rifiuti.</i> |
| Obiettivo | <i>Evitare gli sprechi alimentari e ridurre l'inquinamento ambientale dovuto a imballaggi inutili e non ecologici.</i> |

| | |
|---|--|
| Descrizione della pratica | <i>La pratica consiste nel dare ai clienti ciò che hanno ordinato e non consumato, in modo che possano consumarlo in seguito.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Questa pratica insegna a condividere le conoscenze su uno stile di vita sostenibile, su un'alimentazione sana e a riunire una comunità che promuove valori simili, basando le relazioni reciproche sui principi di una cooperazione benevola che arricchisce tutti.</i> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <i>Non sprecare cibo di qualità</i> |
| Fattori di successo | <i>Si evitano imballaggi inutili e, se necessario, si utilizzano imballaggi biologici; si è più sani - perché si vendono prodotti biologici, coltivati e prodotti in modo pulito; si è più consapevoli - perché prima di agire si considerano le conseguenze che le nostre attività avranno sulla natura e sul futuro di tutti noi.</i> |
| Vincoli | <i>I clienti spesso non sono interessati a portare a casa gli avanzi.</i> |
| Lezioni apprese | <i>Questa pratica ci insegna quanto sia importante non sprecare nulla di ciò che ordiniamo.</i> |
| Sostenibilità | <i>In termini di sostenibilità, è bene dire che la pratica produce più rifiuti ma è possibile optare per sacchetti biodegradabili e i clienti che visitano il negozio fisico sono invitati a portare i propri contenitori che hanno un minore impatto sull'ambiente.</i> |
| Trasferibilità | <i>Biopapa - il primo negozio biologico certificato in Lituania creato secondo il principio di uno stile di vita sostenibile - la comunità è molto conosciuta e popolare in Lituania, le sue attività sono presentate dalla stampa e dalla radio.</i> |
| Conclusione | <i>Questa pratica è già presente nelle abitudini familiari dei lituani, poiché spesso dopo un lauto pranzo ciò che avanza viene conservato per il pasto del giorno successivo.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Diversi articoli su questa pratica si possono trovare sul web, sulla stampa, alla radio ma anche sul sito web con il successo e l'evoluzione del Biopapa.</i> |
| Lingua/e | <i>Lituano</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>Biopapa è stata fondata per offrire un'ampia selezione di prodotti salutari e rispettosi della natura alle persone che si preoccupano della loro alimentazione in modo sano e di un ambiente e una natura sani e liberi da inutili imballaggi/rifiuti.</i></p> <p><i>È il primo negozio biologico certificato in Lituania - una comunità creata sul principio di uno stile di vita sostenibile. Abbiamo iniziato le nostre attività con l'obiettivo di promuovere una vita più pulita, più sana e più consapevole*.</i></p> <p><i>Al fine di ridurre l'inquinamento ambientale dovuto a imballaggi inutili e non ecologici, ad esempio confezionando i prodotti alimentari acquistati in negozio in sacchetti di carta, i clienti che visitano il negozio fisico sono invitati a portare i propri contenitori - per questo applichiamo uno sconto del 5%. Per coloro che non hanno i propri contenitori, offriamo soluzioni gratuite di contenitori riutilizzabili - barattoli puliti usati, e quando le soluzioni di cui sopra non sono adatte - sacchetti di carta. Chi vuole portarsi via il caffè è invitato a portare le proprie tazze. Per coloro che non le hanno, offriamo tazze di deposito CupCup o l'acquisto di tazze riutilizzabili.</i></p> <p><i>Il negozio offre solo prodotti di origine vegetale. Qui troverete vari prodotti biologici non trattati termicamente e senza imballaggio, dolci crudi e vegani di</i></p> |

| | <p><i>produzione locale, snack, fiori lituani, articoli per la casa rispettosi della natura, opere di artisti locali.</i></p> <p><i>Il 30% si impegna a devolvere il ricavato alla "Fondazione Sengirès", che si occupa della conservazione delle foreste lituane - www.sengiresfondas.it - pertanto, acquistando i prodotti offerti, contribuirete anche alla tutela delle foreste del nostro Paese.</i></p> <p><i>Stabilire relazioni commerciali amichevoli con le istituzioni governative e i rappresentanti delle imprese per diffondere efficacemente l'idea di sostenibilità, che riteniamo comune e rilevante per tutti noi.</i></p> <p><i>È possibile consultare i certificati di qualità ecologica di Biopapa alla pagina "Ekoagros".</i></p> |
|----------------------|--|
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Biopapa- Negozio biologico - comunità. Una gamma amica della salute e della natura |
| Azienda/Istituzione | |
| Indirizzo/Sito web | Klaipėdos str.3, Vilnius, Lituania/ https://www.biopapa.lt |
| Telefono | +370 69847982 |
| E-mail | Info@zaliuomene.it |

| Grand hotel Kempinski Vilnius | |
|---|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <ol style="list-style-type: none"> 1. Acquisto 2. <i>Preparazione</i> 3. <i>Produzione</i> 4. <i>Servizio</i> 5. <i>Gestione dei rifiuti</i> |
| Ambito di applicazione | <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Ristorazione</i> 2. <i>Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>In quanto azienda globale, Kempinski ritiene che la sua responsabilità si estenda oltre i suoi dipendenti e i suoi ospiti, nelle comunità in cui opera. Oltre all'impegno individuale dei suoi hotel in iniziative socialmente responsabili che rispondono alle esigenze specifiche della loro comunità locale, Kempinski ha anche un programma di responsabilità sociale d'impresa.</i> |
| Pubblico riferimento di | <i>Albergatori</i> |
| Campo | <i>Abbracciare uno stile di vita ecologico</i> |
| Introduzione | <i>Implementare attivamente il pluripremiato programma EarthCheck Certified per gli hotel di tutto il mondo. Gli hotel che partecipano al programma monitorano attentamente e riportano gli impatti ambientali e sociali delle loro attività, tra cui il consumo di energia e acqua, l'impronta di carbonio, la produzione di rifiuti e l'impegno della comunità.</i> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | Kempinski Hotels S.A. , comunemente nota come Kempinski , è una società di gestione di hotel di lusso con sede a Ginevra , in Svizzera. Fondato a Berlino nel 1897 come <i>Hotelbetriebs-Aktiengesellschaft</i> , il gruppo gestisce attualmente 78 hotel e residenze a cinque stelle in 34 Paesi. |

| | |
|---|---|
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | Kempinski Hotels sostiene di essere il più antico gruppo alberghiero di lusso d'Europa, situato nel cuore del centro storico di Vilnius. |
| Contesto | <i>L'hotel ha un programma di responsabilità e tutti i dipendenti partecipano allo stesso a livello aziendale, regionale e di singolo hotel. Kempinski opera in tre aree chiave dove ritiene di poter avere il massimo impatto, rimanendo fedele ai valori del gruppo e migliorando le prestazioni degli hotel. In ogni area, Kempinski ha un approccio unico all'impegno e all'azione: affrontando questioni serie con un concetto molto positivo, Kempinski ritiene di poter contribuire alla diffusione della salute nelle comunità in cui gestisce gli hotel. Per saperne di più sull'impegno di Kempinski per la salute - Kempinski crede anche che nella vita ci sia di più che lavorar, senza divertimento: le arti e la cultura sono una necessità per l'anima. Nell'ambito del nostro impegno a creare esperienze di lusso di alta qualità, sicure e sostenibili, implementiamo attivamente il pluripremiato programma EarthCheck Certified negli hotel di tutto il mondo.</i> |
| Obiettivo | <i>Fare del settore alberghiero un modello di sostenibilità</i> |
| Descrizione della pratica | <i>In linea con l'impegno di creare esperienze di lusso di alta qualità, sicure e sostenibili, l'azienda sta diffondendo attivamente il pluripremiato programma EarthCheck Certified negli hotel di tutto il mondo. Gli hotel che partecipano al programma monitorano attentamente e riportano l'impatto ambientale e sociale delle loro attività, compreso il consumo di energia e acqua, l'impronta di carbonio, la produzione di rifiuti e l'impegno della comunità. Le questioni economiche affrontate nel programma EarthCheck Certified includono le condizioni di lavoro, il sostegno all'economia locale, l'uso di beni e servizi del commercio equo e solidale e il riconoscimento della stagionalità dei flussi di reddito, il tutto contribuendo alla salute economica e sociale della regione. Utilizzando un approccio scientifico, gli hotel mirano a creare esperienze su misura per gli ospiti, riducendo al minimo la loro impronta ambientale e sociale.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Utilizzando un approccio scientifico, gli hotel mirano a creare esperienze su misura per gli ospiti, riducendo al minimo la loro impronta ambientale e sociale. Attualmente, nove hotel possiedono la certificazione Silver e tre hotel hanno ottenuto il Benchmark Bronze. Il Kempinski ritiene di essere consapevole della propria responsabilità nel creare un'esperienza sostenibile e lussuosa per gli ospiti, nel rispetto dell'ambiente.</i> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <i>La missione è quindi quella di offrire un lusso senza compromessi, garantendo al contempo un impatto ambientale e sociale minimo. In qualità di operatori internazionali di hotel di lusso, siamo fortemente consapevoli della nostra responsabilità nei confronti dell'ambiente, poniamo l'impronta ecologica al centro del nostro modello di business e ci sforziamo di alleviare la pressione sulle risorse naturali riducendo il consumo di energia e acqua nei nostri hotel. Avendo identificato le aree operative degli hotel con un elevato impatto in termini di consumo energetico e idrico, nonché di gestione dei rifiuti, hanno implementato diverse tecnologie per ottimizzarle. In questo contesto, hanno stretto una partnership con EarthCheck, uno dei programmi di certificazione della sostenibilità più rinomati nel settore dell'ospitalità.</i> |
| Fattori di successo | <i>Un importante fattore di successo per questa pratica è il crescente interesse della popolazione mondiale per la sostenibilità.</i> |

| | |
|---|--|
| Vincoli | <i>Sceglie accuratamente di lavorare solo con partner che hanno una forte visione della sostenibilità e forti valori etici, senza compromettere la qualità dei loro prodotti e servizi.</i> |
| Lezioni apprese | <i>L'importanza di non sprecare nulla e la responsabilità di creare un'esperienza sostenibile e lussuosa per gli ospiti, nel rispetto dell'ambiente.</i> |
| Sostenibilità | <i>Dopo aver identificato le aree delle operazioni alberghiere che hanno un impatto significativo sul consumo di energia e acqua e sulla gestione dei rifiuti, sono state implementate diverse tecnologie per ottimizzare queste aree. In linea con l'obiettivo di rendere la catena di approvvigionamento più sostenibile, abbiamo preso posizione per eliminare la plastica monouso da tutti i servizi dell'hotel entro il 2021.</i> |
| Trasferibilità | <i>Questa pratica potrebbe essere trasferita anche ad altri hotel e ristoranti per rendere gli ambienti più sostenibili.</i> |
| Conclusione | <i>In quanto azienda attiva a livello internazionale, Kempinski ha introdotto un proprio programma di responsabilità sociale d'impresa. A questo proposito, l'azienda è impegnata principalmente nei settori della salute e della sicurezza. Inoltre, i singoli hotel Kempinski sostengono progetti sociali in luoghi specifici per migliorare il benessere pubblico e la giustizia a livello locale.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Sul web si trovano molti articoli su questa pratica, alcuni relativi alle strutture che l'hanno adottata.</i> |
| Lingua/e | <i>Inglese</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <i>Gli sforzi degli hotel Kempinski si concentrano sulla prevenzione dell'uso della plastica e, laddove non è disponibile un'alternativa sostenibile, rafforzano le pratiche di riciclaggio. Poiché le persone sono al centro dell'attività, per Kempinski è di vitale importanza migliorare la salute e il benessere di tutti. È per questo che l'azienda si è impegnata a contribuire ad affrontare l'urgente problema delle malattie infettive a beneficio delle comunità locali dei Paesi in cui è presente. Kempinski è uno dei fondatori della BE Health Association, che facilita la prevenzione, l'individuazione e il trattamento delle malattie. Dal 1897, Kempinski crea splendidi spettacoli e, forte dell'impegno per le pratiche sostenibili, si augura di continuare a incantare gli ospiti per molti anni a venire. I dipendenti sono al centro di ciò che fanno e di tutto ciò che rappresentano. Il loro lavoro e la loro dedizione sono ciò che rende l'hotel uno dei migliori e più prestigiosi fornitori di ospitalità di lusso al mondo. Così come l'azienda si dedica a fornire la migliore esperienza possibile agli ospiti, si impegna a garantire a tutti i dipendenti e collaboratori un ambiente di lavoro sicuro e piacevole. Per questo motivo ha stabilito le seguenti politiche, per garantire a tutti i dipendenti e collaboratori un ambiente di lavoro sicuro e rispettoso, privo di molestie e discriminazioni. In quanto società globale, l'azienda ritiene che la propria responsabilità vada oltre i propri dipendenti e ospiti. L'hotel Kempinski adotta un approccio olistico alla sostenibilità che comprende una valutazione approfondita di tutti i fornitori e partner. Si sforzano di lavorare con fornitori di prodotti e servizi che condividono valori e standard simili per quanto riguarda la protezione dell'ambiente senza compromettere la qualità. Si dilettano a creare esperienze gastronomiche memorabili che esaltano il meglio dei sapori locali e degli ingredienti più freschi. Un team di chef di fama internazionale garantisce che l'eccellenza gastronomica del Kempinski vada di pari passo con le pratiche sostenibili di approvvigionamento dei prodotti. Questo principio non si limita ai fornitori di cibo, ma si applica a tutti.</i> |

| | |
|-----------------------------|---|
| | <p><i>Nell'ambito della catena di approvvigionamento sostenibile, ad esempio, collaborano con fornitori certificati di prodotti e servizi di lavanderia che gestiscono responsabilmente il consumo di acqua e di energia e riducono al minimo l'impatto sull'ambiente derivante dall'uso di sostanze chimiche. Si impegnano a salvaguardare il benessere degli animali nell'approvvigionamento alimentare e si sono impegnati a rifornirsi di uova al 100% prive di gabbie - guscio, liquido e ingrediente - entro il 2025. Con proprietà situate in destinazioni di viaggio che possono essere considerate insolite o remote, riconosciamo che questo obiettivo può essere raggiunto prima in alcuni Paesi che in altri, ma le nostre proprietà in località dell'Europa centrale sono all'avanguardia in questo impegno. Ritengono che il loro impegno a utilizzare uova senza gabbie avrà un impatto positivo duraturo sul benessere degli animali e sulle pratiche di approvvigionamento alimentare sostenibile nei luoghi in cui operano e continueranno a lavorare con le loro proprietà e i loro fornitori per promuovere rapidamente questa causa.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Albergo Kempinski Vilnius |
| Azienda/Istituzione | Alleanza globale Hotel |
| Indirizzo/Sito web | Universiteto str 14, 14, 1122, Vilnius, Lituania |
| Telefono | +370 52201100 |
| E-mail | |

| Park INN by Radisson Kaunas | |
|---|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | Acquisto <i>Preparazione Produzione Servizio Gestione dei rifiuti</i> |
| Ambito di applicazione | <i>Ristorazione Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>La strategia sostenibile ed ecologica dell'Hotel Park Inn serve a ridurre al minimo i rifiuti negli alberghi applicando semplici pratiche come: l'educazione del personale alla sostenibilità, la riduzione del consumo energetico, il riciclo e il riutilizzo degli oggetti, il coinvolgimento dei clienti.</i> |
| Pubblico riferimento | <i>Albergatori</i> |
| Campo | <i>Abbracciare la sostenibilità, l'etica e un'attività eco-compatibile.</i> |
| Introduzione | <i>Per fare la differenza Radisson Hotel Group ha una lunga storia di attività responsabili. La passione per la cura degli altri si estende anche al di là dei loro hotel. Credono nella conduzione etica degli affari in tutto ciò che fanno e vogliono essere un'azienda prospera, sostenibile e responsabile per le persone, le comunità e il pianeta.</i> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <i>Diverse strutture ricettive sono coinvolte in questa iniziativa e i comuni devono promuoverle.</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <i>Questo moderno hotel si trova nel centro di Kaunas.</i> |
| Contesto | <i>I dipendenti dell'hotel vivono il Responsible Business ogni giorno: a casa, insieme ai colleghi dell'hotel e nelle loro comunità locali, dove lavorano per costruire un futuro migliore e un pianeta migliore per tutti. Impegnati a garantire un ambiente pulito e sicuro attraverso protocolli di salute e sicurezza. Una delle nostre massime priorità è la salute, la sicurezza e l'incolumità dei nostri ospiti, dei membri del team e dei partner commerciali.</i> |
| Obiettivo | <i>Fare la differenza attraverso una lunga storia di attività responsabili.</i> |
| Descrizione della pratica | <i>Il COVID-19 ha cambiato radicalmente il nostro modo di vivere e stiamo adattando le nostre operazioni quotidiane per adeguarci alla nuova normalità. In risposta a ciò, noi e un team di esperti abbiamo rivisto i nostri processi di salute e sicurezza esistenti e abbiamo sviluppato un nuovo protocollo di sicurezza. Quest'ultimo approfondito con sezioni di pulizia e disinfezione è stato creato in collaborazione con SGS e progettato per garantire la sicurezza e tranquillità dal check-in al check-out. Per saperne di più, si possono guardare i video sui protocolli di pulizia e sicurezza. Per proteggere la salute e la sicurezza degli ospiti, dei dipendenti e dei visitatori, è richiesto l'uso di protezioni per il viso negli spazi pubblici interni (aree). Per i bambini di età inferiore ai due anni o per chiunque abbia problemi di respirazione, sia incosciente, incapace o comunque non in grado di rimuovere la maschera senza assistenza, le maschere facciali non sono obbligatorie.</i> |

| | |
|--|--|
| Risultati della pratica | <i>People At Radisson Hotel Group le pratiche commerciali etiche sono al centro della loro cultura, e ciò è evidente nel modo in cui trattano i clienti, i membri del team, i fornitori e i partner commerciali. Credono nell'offerta di un impiego significativo, nello sviluppo dei talenti e nell'aumento dell'occupabilità dei giovani. Promuovono i diritti umani, l'etica aziendale e la diversità negli hotel, nella rete commerciale e nella catena di fornitura.</i> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <i>Gli hotel utilizzano il sistema IHG Green Engage, un innovativo sistema di sostenibilità ambientale online che offre agli hotel i mezzi per misurare e gestire il loro impatto sull'ambiente.</i> |
| Fattori di successo | <i>L'hotel può scegliere tra oltre 200 "soluzioni green" progettate per aiutarlo a ridurre l'energia, l'acqua e i rifiuti e a migliorare il suo impatto sull'ambiente.</i> |
| Vincoli | <i>La sfida è quella di essere completamente sostenibili e di coinvolgere il maggior numero possibile di strutture.</i> |
| Lezioni apprese | <i>L'importanza di non sprecare nulla</i> |
| Sostenibilità | <i>Il sistema IHG Green Engage prevede quattro livelli di certificazione che i nostri hotel possono ottenere e quelli che raggiungono la certificazione di livello 3 o superiore possono ridurre il consumo energetico fino al 25%.</i> |
| Trasferibilità | <i>Questa pratica potrebbe essere trasferita anche ad altri hotel e ristoranti per rendere gli ambienti più sostenibili.</i> |
| Conclusione | <i>Il livello 1 è un requisito per tutti gli hotel IHG. Gli hotel di livello 1 hanno completato dieci soluzioni di best practice che li predispongono al successo e li supportano attraverso attività che garantiscono un immediato risparmio energetico e di costi. Questo include azioni come il monitoraggio dei dati di consumo, la creazione di un team ecologico della struttura e l'installazione di un'illuminazione efficiente dal punto di vista energetico nelle camere degli ospiti. Gli hotel di livello 2 hanno iniziato a vedere i benefici della sostenibilità all'interno della struttura e hanno adottato misure per andare oltre le basi e implementare soluzioni come gli acquisti sostenibili e l'integrazione della sostenibilità nelle operazioni dell'hotel. Gli hotel di livello 3 hanno acquisito le basi della sostenibilità e stanno intraprendendo grandi progetti, come l'installazione di elettrodomestici ad alta efficienza energetica e la gestione sostenibile del sito. Gli hotel di livello 4 sono leader nell'area della sostenibilità ambientale. Dimostrano approcci all'avanguardia e innovativi alla sostenibilità. Dall'utilizzo di un design intelligente e di sistemi innovativi, ogni singola cosa che questo hotel fa per essere sostenibile può fare una grande differenza per il nostro pianeta. Soggiornare in questo hotel significa partecipare a uno sforzo mondiale per proteggere il nostro ambiente.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Sul web si trovano molti articoli su questa pratica, alcuni relativi alle strutture che l'hanno adottata.</i> |
| Lingua/e | <i>Lituano, inglese</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire un'ampia sintesi della tecnica/metodo | <i>L'hotel non si accontenta di prendersi cura dei propri dipendenti per essere un'istituzione sociale e non solo un'organizzazione economica. In quanto impresa economicamente solida e sana e con la flessibilità che ne deriva, sono felici di poter condividere il loro successo e di essere coinvolti in impegni sociali per dare un contributo alla comunità. Questo era ed è tuttora molto importante per loro. Per questo sostengono obiettivi di istruzione e formazione che superano di gran lunga le loro esigenze e sponsorizzano regolarmente con</i> |

| | <p><i>donazioni scuole e associazioni sportive della zona. Il loro impegno sociale volontario si estende anche ai loro fornitori e appaltatori, poiché per loro è estremamente importante una gestione rispettosa delle risorse naturali. Non si tratta solo di massimizzare i profitti, ma di assumersi una responsabilità etica e morale. Per questo motivo si riforniscono di alimenti provenienti il più possibile dalla regione (evitando così le emissioni di CO2) e, per quanto possibile, da aziende o fattorie certificate biologiche (ad esempio, caffè Manos Bio-TransFair, uova biologiche, ecc.); si riforniscono di energia esclusivamente da fonti rinnovabili.</i></p> |
|-----------------------------|--|
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Park INN by Radisson Kaunas |
| Azienda/Istituzione | Gruppo alberghiero Radisson |
| Indirizzo/Sito web | Donelaicio str., 27, Kaunas, Lituania |
| Telefono | +370 37306100 |
| E-mail | |

Preparazione

| Doggy bag | |
|---|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Preparazione</i> |
| Campo di implementazione | <i>Ristorazione Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Si tratta di una pratica contro lo spreco di cibo. I ristoratori distribuiscono queste doggy bag, che non sono altro che involucri con i resti del cibo consumato dai clienti, che vengono dati agli stessi per evitare che vengano buttati via, in modo che possano consumarli in seguito.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Ristoratori e albergatori</i> |
| Campo | <i>Ridurre gli sprechi alimentari</i> |
| Introduzione | <i>Tutti coloro che lavorano nel settore della ristorazione buttano via ogni giorno enormi quantità di cibo, perché quasi nessun cliente riesce a consumare tutto quello che ordina. Per risolvere questo problema sono state introdotte anche in Italia le Doggy bag, già diffuse nel resto del mondo, per evitare grandi sprechi alimentari.</i> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <i>Non si tratta di una pratica che riguarda una sola azienda, ma tutte le aziende di ristorazione.</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | <i>In Italia il progetto Doggy Bag - Se avanzo mangiatemi - lanciato nell'anno di Expo 2015, ha riscontrato esperienze positive in oltre 50 ristoranti di Slow Food Italia e più di 200 locali a Milano, Bergamo, Varese e Roma.</i> |
| Contesto | <i>Questa pratica è un ottimo modo per non sprecare il cibo e allo stesso tempo ridurre una quantità considerevole di rifiuti.</i> |
| Obiettivo | <i>Evitare gli sprechi alimentari</i> |
| La descrizione della pratica | <i>La pratica consiste nel dare ai clienti ciò che hanno ordinato e non consumato, in modo che possano consumarlo in seguito.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Questa pratica era inizialmente presente solo in alcune città, ma essendo molto funzionale si è rapidamente diffusa in un gran numero di imprese di ristorazione.</i> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <i>Non sprecare cibo di qualità</i> |
| Fattori di successo | <i>Un fattore di successo è il sostegno della FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi - che ha creato imballaggi in cellulosa e li ha donati a un migliaio di imprese italiane.</i> |
| Vincoli | <i>I clienti spesso non sono interessati a portare a casa gli avanzi.</i> |
| Lezioni apprese | <i>Questa pratica ci insegna quanto sia importante non sprecare nulla di ciò che ordiniamo.</i> |

| | |
|---|--|
| Sostenibilità | <i>In termini di sostenibilità è bene dire che la pratica produce più rifiuti ma si può optare per sacchetti biodegradabili che hanno un impatto minore sull'ambiente.</i> |
| Trasferibilità | <i>Questa pratica è già presente nelle abitudini familiari degli italiani, poiché spesso dopo un lauto pranzo ciò che avanza viene conservato per il pasto del giorno successivo.</i> |
| Conclusione | <i>La pratica della doggy bag sta diventando sempre più popolare nonostante l'idea che portare a casa gli avanzi non sia di buon gusto. La verità è che il 30% del cibo servito ogni giorno non viene buttato via.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Sul web si possono trovare diversi articoli su questa pratica, ma anche sul sito della FIPE con il successo e l'evoluzione del progetto "Doggy Bag - se ho degli avanzi mangiatemi".</i> |
| Lingua/e | <i>Italiano</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>La doggy bag è una pratica comune in molti Paesi del mondo per diversi motivi: in Francia è un obbligo, in America una moda e in Cina solo buona educazione. È una lotta contro gli sprechi e per ridurre gli avanzi di cibo nei ristoranti. Nei ristoranti quasi mai i clienti riescono a consumare tutto il cibo che ordinano e ciò che rimane finisce inevitabilmente nel cestino. Lo spreco di cibo nei ristoranti è molto elevato: oltre il 30% dei pasti ordinati viene sprecato. Quando la pratica è stata introdotta in Italia, l'atteggiamento verso l'uso delle doggy bag non era molto positivo. Basti pensare che il 25% degli italiani la considerava "volgare, rude e povera". Oggi l'uso delle doggy bag sembra essere visto sotto una luce diversa, anche se non tutti i ristoratori lo applicano e non tutti i clienti lo richiedono. Secondo l'indagine Fipe, il 43% dei ristoratori propone, di propria iniziativa, di portare via ciò che non è stato consumato, seguito dal 34% che lo fa raramente e dal restante 24% che non lo fa mai. Tuttavia, il 90% dei ristoranti è già dotato di comuni contenitori in alluminio per consentire ai clienti di portare via il cibo ordinato e non consumato. È essenziale che il personale dei ristoranti offra questa opportunità ai propri clienti.</i></p> <p><i>Interessante la proposta di un ristorante di Roma Duke's di chiamare la doggy bag "rimpiattino", vincitore del concorso lanciato nel 2019 da Fipe e Comieco "Doggy bag all'italiana" rivolto al mondo della ristorazione italiana. L'obiettivo era quello di definire un progetto di diffusione e promozione della doggy bag anche attraverso l'individuazione di un'espressione italiana che potesse essere più esplicativa della versione inglese e che potesse favorire una maggiore e più capillare diffusione dell'abitudine di non sprecare il cibo avanzato quando si pranza o si cena fuori casa.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Ristorante Duke's a Roma. |
| Azienda/Istituzione | |
| Indirizzo/Sito web | https://confcommercioroma.it/dalla-doggy-bag-al-rimpiattino-fipe-comieco-insieme-nuova-cultura-antispreco-al-ristorante/ http://www.dukes.it/ |
| Telefono | |
| E-mail | |

| Cucina spazzatura | |
|---|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Preparazione</i> |
| Campo di implementazione | <i>Ristorazione Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Si tratta di una tendenza nel settore della ristorazione in cui gli chef devono creare piatti con i resti di uno o più alimenti per sfruttare appieno il prodotto.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Ristoratori e chef</i> |
| Campo | <i>Utilizzo di materie prime nella loro interezza</i> |
| Introduzione | <i>Va sottolineato che questo nuovo ramo della preparazione dei cibi si basa su alimenti freschi e non ha nulla a che fare con prodotti di scarto già preparati per altri clienti. L'idea è anche quella di tornare allo stile di vita di qualche decennio fa, quando in ogni famiglia vigeva una regola fondamentale: "non buttare via niente".</i> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <i>È una tendenza che ha iniziato a svilupparsi in Italia a Modena nel 2015 grazie a Massimo Bottura.</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | <i>Alcuni chef del Nord Italia hanno adottato questo tipo di cucina.</i> |
| Contesto | <i>Ancora oggi, molte persone credono che questo tipo di cucina sia fatta con gli scarti di altri clienti.</i> |
| Obiettivo | <i>Usare il cibo al 100%</i> |
| La descrizione della pratica | <i>Nelle cucine non si butta via nulla durante la preparazione dei pasti. Per esempio, i biscotti possono essere fatti con i fondi di caffè o il gelato con le bucce di patate.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Per il momento sono pochi gli chef audaci che utilizzano questo tipo di cottura.</i> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <i>Nessuno spreco di materie prime</i> |
| Fattori di successo | <i>Sempre più persone si siedono al ristorante aspettandosi non solo di mangiare bene, ma anche di non danneggiare l'ambiente sprecando inutilmente risorse.</i> |
| Vincoli | <i>La sfida di questo tipo di cucina è creare nuovi piatti senza sprecare nulla. Il vincolo è superare la diffidenza legata al fattore culturale di considerare i rifiuti come "spazzatura" e indice di povertà.</i> |
| Lezioni apprese | <i>L'importanza di non sprecare</i> |
| Sostenibilità | <i>Questa pratica riduce lo spreco di materie prime</i> |
| Trasferibilità | <i>Se le ricette piacciono, le famiglie possono utilizzarle nella loro vita quotidiana.</i> |

| | |
|--|--|
| Conclusione | <i>L'utilizzo di questo tipo di cucina richiede una buona conoscenza degli ingredienti e delle combinazioni, ma i risultati possono essere sorprendenti.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Poiché questa tendenza è nata negli Stati Uniti e si è diffusa nel resto del mondo, è possibile trovare molti articoli in merito sul web.</i> |
| Lingua/e | <i>Italiano, inglese</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire un'ampia sintesi della tecnica/metodo | <i>La Trash Cooking è nata negli Stati Uniti d'America come nuova tendenza culinaria. La parola d'ordine è zero sprechi, perché con la "trash cooking" si cerca l'ispirazione nel cestino piuttosto che nel frigorifero o nella dispensa. Va sottolineato che questa nuova tendenza nella preparazione dei cibi si basa su alimenti freschi e non ha nulla a che fare con prodotti di scarto già preparati per altri clienti. Il nome di questa tendenza, letteralmente "trash cooking", ha un obiettivo sociale ed economico ben preciso: combattere lo spreco alimentare ed evitare di buttare via prodotti che, al contrario, potrebbero essere facilmente utilizzati, grazie alla creatività dello chef. Inoltre, il trash cooking non può che giovare alle tasche dei ristoratori, con un netto risparmio di materie prime. L'idea è anche quella di tornare allo stile di vita di qualche decennio fa, quando in ogni casa vigeva una regola fondamentale: "non buttare via niente". Un'abitudine che purtroppo è andata scomparendo nel tempo. Nella speranza che la cucina trash non sia solo una moda passeggera, l'impatto positivo sui clienti sensibili al consumo consapevole è evidente. È un po' come la possibilità data ai clienti di portare a casa il cibo avanzato, in modo da non buttarlo via. In Italia è ancora un esperimento, mentre all'estero è ormai un'abitudine più che consolidata. Sempre più persone si siedono al ristorante aspettandosi non solo di mangiare bene, ma anche di non danneggiare l'ambiente con un inutile spreco di risorse. Chiuso lavori nel settore della ristorazione avrà notato con rammarico, almeno una volta nella vita, quanti rifiuti vengono prodotti in una giornata lavorativa. Se pensiamo che ogni anno in Italia si buttano 230 milioni di tonnellate di alimenti, l'idea della cucina trash non sembra più così assurda.</i> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Osteria Francescana a Modena |
| Azienda/Istituzione | |
| Indirizzo/Sito web | https://osteriafrancescana.it/it/ |
| Telefono | |
| E-mail | |

| Chef orticoltori | |
|---|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Preparazione</i> |
| Campo di implementazione | <i>Ristorazione Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Questa pratica incoraggia gli chef italiani a utilizzare gli spazi verdi a loro disposizione creando orti che permettono di servire prodotti freschi, sostenibili e a km 0.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Ristoratori e albergatori</i> |

| | |
|---|--|
| Campo | <i>Ridurre i costi di trasporto delle materie prime e le conseguenti emissioni di CO₂ dei veicoli che le trasportano.</i> |
| Introduzione | <i>Questa pratica ha radici profonde nella cultura italiana. Dopo il Covid-19, molte persone sono tornate a coltivare per ottenere cibo sano e questo è accaduto anche agli chef, almeno i più ambiziosi, che avevano sempre sognato di coltivare ciò che sarebbe finito nei loro piatti.</i> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <i>Questa pratica coinvolge molti chef di alto livello come Carlo Cracco, Moreno Cedroni, Salvatore Bianco, Massimo Spigaroli ecc.</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | <i>Le regioni in cui questa pratica è diffusa sono: Emilia Romagna, Campania, Marche. Ma anche i piccoli ristoratori di altre regioni hanno spesso il loro orto.</i> |
| Contesto | <i>È importante considerare l'impegno richiesto per la gestione di un orto, che necessita di molte cure e attenzioni quotidiane.</i> |
| Obiettivo | <i>Sostenibilità dell'ambiente e servizio di prodotti freschi e di qualità</i> |
| La descrizione della pratica | <i>L'idea di questa pratica è quella di coltivare ciò che verrà poi servito agli ospiti mantenendo un'alta qualità della materia prima ed evitando pesanti costi di trasporto.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Sono coinvolte diverse attività di ristorazione e alberghiere, che si trovano in territorio italiano.</i> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <i>Utilizzo di materie prime a km 0</i> |
| Fattori di successo | <i>Il grande risparmio sui costi e i prodotti stagionali più freschi attirano una clientela esperta ed esigente.</i> |
| Vincoli | <i>Questa pratica richiede necessariamente uno spazio adeguato vicino alla struttura, quindi non tutti possono praticarla, soprattutto nelle città.</i> |
| Lezioni apprese | <i>L'importanza di utilizzare materie prime freschissime</i> |
| Sostenibilità | <i>La diffusione di questa pratica garantisce vantaggi economici e sociali per i ristoratori ma anche per chi ha a cuore la riduzione degli sprechi alimentari e la qualità delle materie prime. A lungo termine, l'applicazione può avere anche importanti benefici ambientali, in termini di riduzione dell'inquinamento legato al trasporto delle merci e di aumento degli spazi verdi nelle città.</i> |
| Trasferibilità | <i>Questa pratica fa parte di una forte tradizione italiana che, purtroppo, si è persa nel corso degli anni, quindi sarebbe trasferibile alle famiglie che potrebbero avere il proprio orto come avveniva in passato.</i> |
| Conclusione | <i>Per i ristoratori e gli albergatori, avere un orto personale è una buona pratica per evitare di acquistare prodotti trasformati o che hanno subito un lungo viaggio verso le cucine dove verranno lavorati.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Alcuni articoli parlano di un boom di questa pratica nel 2019.</i> |
| Lingua/e | <i>Italiano</i> |
| Sintesi | |

| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>Se parliamo con qualcuno che lavora nel settore della ristorazione, possiamo notare che gli appassionati di cucina spesso sognano di produrre loro stessi le materie prime da servire ai clienti attraverso le loro creazioni. Questa pratica o tradizione in Italia ha origini antiche legate al territorio e alla coltivazione della campagna che ne caratterizzava il paesaggio. La tradizione si è persa per fattori sociali ed economici, ma anche per l'evoluzione delle città.</i></p> <p><i>Durante il periodo della pandemia di Covid-19, tuttavia, per una serie di ragioni questa pratica è tornata a far parte della vita quotidiana di molte persone. Quattro su dieci (compresi i cuochi) hanno iniziato a coltivare frutta e verdura nei loro giardini, terrazze o orti. Che sia per evitare lo stress o per sfruttare gli spazi verdi a disposizione, questa pratica ha un solo risultato positivo: garantire un'alimentazione sana. Questo "ritorno al passato" potrebbe essere in realtà un passo avanti, in quanto la pratica non solo riduce i costi di trasporto delle materie prime, ma anche l'inquinamento prodotto. Sempre più chef di varia fama hanno iniziato a produrre le proprie materie prime, alcuni concentrandosi su frutta e verdura, altri includendo erbe aromatiche.</i></p> |
|---|---|
| Dettagli di contatto | |
| Nome | |
| Azienda/Istituzione | |
| Indirizzo/Sito web | https://www.italiaatavola.net/check-in/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/cosa-cresce-al-ristorante-i-migliori-locali-italiani-con-l-orto/80591/ |
| Telefono | |
| E-mail | |

| FOOD ZERO WASTE @ FZONE- P.A.P Corp. GRECIA | |
|---|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | preparazione |
| Campo di implementazione | Ristorazione presso il campus dell'American Farm School di Salonicco |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | Eliminazione degli scarti di cibo e smaltimento. |
| Pubblico di riferimento | Il personale del Corpo P.A.P., gli studenti, i docenti e i genitori dell'A.F.S. |
| Campo | Il corso è rivolto ai dipendenti dei reparti Acquisti, Cucina, Manutenzione, Assistenza e Comunicazione di P.A.P Corp. |
| Introduzione | <p>L'azione RIFIUTI ZERO è partita dal nostro desiderio di ottenere un ambiente SENZA RIFIUTI per la generazione futura. L'ambiente dell'A.F.S. è il campo giusto per praticare e avere successo nella nostra missione.</p> <p>Gli studenti sapranno apprezzare i prodotti della fattoria e il loro uso responsabile nella preparazione degli alimenti. Sapranno mangiare con responsabilità. Come futuri genitori, sapranno come acquistare, cucinare e mangiare correttamente.</p> <p>Per consentire a Fzone, il nostro dipartimento di catering, di raggiungere questo obiettivo insieme al corpo docente dell'A.F.S., abbiamo sviluppato una sinergia. Il team di Fzone sta sviluppando un menu aggiornato utilizzando i prodotti della fattoria, la produzione locale e tutte le norme igieniche sicure per ottimizzare gli sprechi.</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>Abbiamo sviluppato un codice per i nostri fornitori e abbiamo chiesto loro di unirsi a noi con tecniche migliori per ridurre al minimo lo smaltimento degli imballaggi.</p> <p>Abbiamo sviluppato, insieme al dipartimento di comunicazione della PAP corp., opuscoli per il nostro personale di cucina e di servizio.</p> <p>Ora svilupperemo un codice di comunicazione per docenti e studenti.</p> <p>La manutenzione monitora i litri fin dal primo giorno e il nostro obiettivo è quello di ridurre i litri ogni anno a circa il 30%. I risultati sono gestiti dall'Ufficio Acquisti e sono a disposizione quotidianamente su richiesta.</p> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <p>Utilizzeremo lo strumento di formazione ZWITCH come manuale per l'ulteriore formazione in materia e l'A. F. School aggiungerà la formazione ai suoi corsi sulla sostenibilità.</p> <p>Abbiamo inoltre ottenuto l'assistenza del WWF, delle organizzazioni GREEN KEYS e BLUE FLAG e della Società greca di riciclaggio.</p> <p>I fondi sono tutti coperti da P.A.P Corp., il budget Erasmus+ contribuirà ai costi amministrativi del progetto ZWITCH.</p> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <p>La pratica si svolge nel campus dell'American Farm School di Salonicco, in Grecia, ed è una P.A.P Corp., una piccola azienda alberghiera con sede a Salonicco e hotel a Salonicco e in Calcidica.</p> |
| Contesto | <p>La gestione dei litri da parte del Comune, le aziende di riciclaggio coinvolte, le norme igieniche che devono essere rigorosamente mantenute durante tutta l'operazione, la pandemia Covid-19 ha limitato alcune azioni possibili.</p> |
| Obiettivo | <p>Il benessere della nostra casa, il pianeta Terra</p> |
| La descrizione della pratica | <p>Amministrazione/Gestione generale</p> <p>Presenteranno il progetto al gruppo che segue, pianificheranno il calendario e le linee guida del progetto e supervisioneranno le riunioni che seguiranno.</p> <p>F-Zone Manager :</p> <p>Implementeranno le strategie dell'amministrazione presentando le azioni ai vari direttori di divisione dell'hotel. Avranno incontri quotidiani di 30 minuti con i direttori di divisione per tenere traccia dei progressi.</p> <p>Responsabili della manutenzione e addetti alle pulizie</p> <p>Si assicureranno che le liste di controllo dei turni giornalieri e tutte le azioni da seguire siano in linea con il calendario del progetto e raccoglieranno tutte le informazioni necessarie.</p> <p>Informazioni necessarie per le riunioni giornaliere con i dirigenti.</p> <p>Manager F&B :</p> <p>Si assicureranno che le liste di controllo e tutte le azioni da seguire siano in linea con il calendario del progetto e raccoglieranno tutte le informazioni necessarie.</p> <p>Le informazioni necessarie per le riunioni quotidiane con i direttori degli hotel.</p> |

| | |
|---------------------------------------|--|
| | <p>Chef :</p> <p>Dovrebbero progettare i loro menu in base ai prodotti locali di stagione, trovare alternative per ridurre i rifiuti organici, presentare i menu alla direzione dell'hotel e ai responsabili degli acquisti e assicurare il resoconto giornaliero degli sprechi alimentari. Si dovrebbero adottare molte idee diverse per quanto riguarda la conservazione degli alimenti, la presentazione del cibo e del servizio, l'acquisto di prodotti freschi locali, la corretta previsione degli acquisti e la corretta conservazione e riciclo del cibo cotto che non viene servito. Si prevede un mese di preparazione e di presentazione dei risultati ai vertici aziendali.</p> <p>In seguito dovranno riferire ogni giorno al direttore dell'hotel e una volta alla settimana al responsabile degli acquisti.</p> <p>Responsabile acquisti e responsabile logistica :</p> <p>Dovrebbero lavorare a stretto contatto con gli chef per trovare le giuste quantità di prodotti che siano di qualità migliore tra i distributori locali.</p> <p>Dovrebbero evitare di immagazzinare grandi quantità e avere una lista di controllo della qualità per ogni prodotto utilizzato in cucina, nel reparto Food & Beverage e nel reparto Housekeeping & Maintenance.</p> <p>Dovrebbero trovare e trattare con i distributori della stessa linea, con i distributori e con i prodotti che hanno il minor numero di rifiuti di imballaggio e di carbonio.</p> <p>È necessario effettuare una ricerca su tutti i prodotti utilizzati nell'attività alberghiera, al fine di avviare una collaborazione strategica con partner che soddisfino le norme HACCP e Waste Free.</p> <p>Per questo è necessario un periodo di preparazione di due mesi e la stesura di rapporti giornalieri alla direzione superiore. In seguito, si dovrà tenere un incontro settimanale con gli chef e uno mensile con i dirigenti.</p> <p>Responsabile della comunicazione</p> <p>Devono trovare i migliori strumenti di comunicazione per comunicare questo progetto ai clienti, chiedendo loro di seguire le misure di gestione dei rifiuti. (cartelloni, schermi digitali, ecc.)</p> <p>Dovrebbero aggiungere il progetto al piano di comunicazione generale per condividerlo con un gruppo più ampio di persone.</p> <p>Una volta alla settimana è essenziale un incontro con la Direzione superiore, ed un incontro con il manager.</p> |
| <p>Risultati della pratica</p> | <p>Avremo una riduzione dei materiali di scarto, il personale sarà formato e otterrà un valore più alto di competenze, aggiungeremo la nostra pratica alla</p> |

| | |
|---|---|
| | più grande azione globale per la sostenibilità, le generazioni future saranno più istruite e responsabili a riguardo |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | Tutte le azioni di ogni reparto della P.A.P Corp. vengono monitorate con i fatti (chili, costo per chilo), in modo da poter misurare i nostri risultati in ogni fase. |
| Fattori di successo | Il catering e l'istituzione devono avere un obiettivo comune, un rapporto e una comunicazione buoni e onesti. Il dipartimento delle risorse umane di P.A.P Corp. dovrebbe anche trovare il modo di motivare i dipendenti che tutto questo è per una causa migliore. Lo Stato deve contribuire fornendo aiuti finanziari a iniziative private come questa, come ad esempio agevolazioni fiscali. Poiché il risultato di questa azione deve essere comunicato al consumatore finale, la soddisfazione e la partecipazione del cliente devono essere una parte iniziale di qualsiasi processo decisionale. |
| Vincoli | Le donne sono più sfidate in questa pratica, poiché nelle nostre società hanno ancora molte responsabilità sia dal punto di vista domestico, sia nell'igiene quotidiana, sia nei bisogni dei figli, sia nel lavoro. Poiché il nostro team è composto principalmente da donne, riteniamo che nella nostra pratica abbiamo dato rilievo a tutti gli aspetti sopra citati. |
| Lezioni apprese | Abbiamo tutti la stessa casa, il pianeta Terra, e dobbiamo renderlo un luogo più sicuro per il futuro. |
| Sostenibilità | Ogni azione deve essere monitorata, stimata e interpretata in base alle cifre dell'energia: Acqua, Ossigeno, Elettricità, ad es. |
| Trasferibilità | Il progetto sarà trasferito con piccole modifiche in tutti gli hotel P.A.P Corp. nei prossimi mesi, quando entreranno in funzione. |
| Conclusione | Una buona pratica è sempre vantaggiosa per coloro che vi partecipano. Richiede un alto livello di dedizione, porta alla soddisfazione dei risultati, a un legame più forte con il team, a una partnership più forte con i partner. È sempre un buon esempio per la comunità e la società in generale. |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | Svilupperemo 5 video in base ai diversi dipartimenti coinvolti. Verranno aggiunti anche brevi video per ogni dipartimento. |
| Lingua/e | Greco |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <i>Una buona pratica porta più formazione alle risorse umane coinvolte, una clientela più fedele all'azienda e una migliore comprensione dei risultati del nostro lavoro quotidiano e della vita di tutti. Poterlo fare sotto l'ombrello e la guida dell'Unione Europea dà all'azienda una sicurezza e una forza, e una speranza che i risultati siano accessibili e riconosciuti da più persone in un ambiente multinazionale come quello europeo. La digitalizzazione è una tendenza che favorisce l'azzeramento dei rifiuti, ma solleva questioni relative all'impronta di carbonio. È necessario trovare e ottenere un equilibrio. Zero Waste in P.A.P corporation è una campagna di comunicazione rivolta principalmente ai nostri partner, agli studenti, ai clienti e alle comunità locali, al fine di mostrare tutti gli sforzi che avvengono nelle operazioni quotidiane, di aumentare la fedeltà e il volontariato e di approvare infine azioni simili.</i> |
| Dettagli di contatto | |

| | |
|----------------------------|---|
| Nome | IOANNIDOU SOFIA |
| Azienda/Istituzione | P.A.P. Corp S.A. |
| Indirizzo/Sito web | https://www.papcorp.com/ |
| Telefono | +30 2310 492 863 |
| E-mail | fzone@papcorp.gr |

| Ribno Resort Alpino | |
|---|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Preparazione</i> |
| Campo di implementazione | <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Ristorazione</i> 2. <i>Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | È un insediamento impegnato nello sviluppo sostenibile e vuole mantenere il mondo green. Dimostrano un atteggiamento attento all'ambiente, soprattutto nel campo dei rifiuti, dell'acqua potabile e del rispetto del cibo. Nel 2018 hanno ottenuto il certificato di hotel a rifiuti zero, diventando il primo hotel in Slovenia con questo titolo. Nel 2021 ha ottenuto anche il titolo di Glamping a Rifiuti Zero. Sono i primi e gli unici in Slovenia ad avere questo certificato. |
| Pubblico riferimento | Ospiti, personale e stakeholder del resort |
| Campo | Servizi di ospitalità e ristorazione |
| Introduzione | Bled, 10 maggio 2018 - Quel giorno l'Hotel Ribno ha ricevuto ufficialmente il titolo di Hotel a Rifiuti Zero, il primo in Slovenia. Dopo due anni intensivi di misure di riduzione e separazione dei rifiuti, sono riusciti a raggiungere un tasso di raccolta differenziata del 92%, soddisfacendo anche il requisito internazionale per ottenere il titolo di "rifiuti zero". |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <p>L'hotel e i suoi dipendenti non erano però soli in questo viaggio, essendo stati allenati da Ekologi brez meja, i custodi locali del titolo e dal loro partner Hotel Rifiuti Zero, che ha già introdotto misure a rifiuti zero in più di 20 hotel italiani. Ottenere il titolo non ha richiesto solo la compilazione di moduli; sarebbe stato impossibile senza la forte determinazione della direzione e dei dipendenti, che hanno pesato e ispezionato i rifiuti dell'hotel in diverse occasioni. Se i cambiamenti di politica sul posto di lavoro sono la chiave del successo, sono le misure intraprese ad essere più visibili, sia che si tratti dei bidoni per la raccolta differenziata nei corridoi o dell'offerta di cibo senza imballaggi.</p> <p>Il direttore dell'Hotel Ribno, Matija Blažič, ha commentato l'occasione: "Così come oggi siamo l'eccezione di chi ha affrontato per primo il problema, tra qualche anno lo saranno anche tutte le aziende che non ci lavoreranno, solo che questa volta saranno un esempio negativo". Hanno intrapreso la strada dell'azzeramento dei rifiuti perché ritenevano che fosse la cosa giusta da fare e incoraggiano tuttora gli altri operatori turistici del comune di Bled a unirsi a loro, dato che i turisti producono fino al 70% di tutti i rifiuti.</p> <p>Ekologi Brez Meja (Ecologi Senza Frontiere), l'organizzazione nazionale Rifiuti Zero per la Slovenia, che ha iniziato a introdurre il concetto nel turismo alcuni anni fa, avverte regolarmente che anche il turismo può avere effetti negativi sull'ambiente. Il presidente Urša Zgojznik ha aggiunto: "Decidere di iniziare il viaggio verso la riduzione dei rifiuti richiede la comprensione della sua urgenza</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>e il coraggio di perseverare. Questo sforzo viene premiato con colleghi motivati, una maggiore qualità del servizio e il riconoscimento dell'hotel o dell'evento come responsabile nei confronti dell'ambiente".</p> <p>Ekologi Brez Meja ha collaborato strettamente con l'azienda italiana Hotel Rifiuti Zero (HRC) fin dall'inizio del processo. HRC ha dato il via a un cambiamento nel turismo italiano per quanto riguarda la comprensione dei rifiuti. Antonino Esposito: "La comunità può ringraziare l'Hotel Ribno e le persone che hanno posto nuove pietre miliari nella comprensione della qualità della vita e del suo legame con la natura. Gli alberghi non fanno eccezione".</p> <p>Anche il segretario di Stato sloveno Eva Štravs Podlogar, del Ministero dello sviluppo economico e della tecnologia, sostiene i primi passi verso l'eliminazione dei rifiuti negli alberghi sloveni: "La strategia per il turismo sloveno dice che la Slovenia è un Paese green, attivo e sano per esperienze a 5 stelle. Oggi siamo testimoni che questo si sta avverando". L'Hotel Ribno è diventato così un modello e un incoraggiamento per tutte le strutture ricettive slovene.</p> |
| <p>Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica</p> | <p>L'Hotel Ribno si trova nelle immediate vicinanze della perla alpina slovena del Lago di Bled, nell'idilliaca cittadina da cui prende il nome. La sua posizione - ai margini di una foresta di abeti rossi con un abbondante canto di uccelli - delizia tutti coloro che desiderano pace e relax a stretto contatto con la natura. L'hotel è un ottimo punto di partenza per escursioni a piedi e in bicicletta, pesca, esperienze adrenaliniche e altre sfide sportive nei dintorni.</p> |
| <p>Contesto</p> | <p>Purtroppo il turismo è un'attività commerciale che lascia dietro di sé una lunga scia di rifiuti. Troppo lunga, addirittura. Secondo il sito web di "Ekologi brez meja" (Ecologi senza frontiere), i comuni traggono effettivamente vantaggio dalla loro partecipazione al movimento Rifiuti Zero. Alla fine del 2020, scrivono:</p> <p>La sfida principale di Bled rimane quella dei turisti, che visitano la destinazione per godere delle bellezze della più nota attrazione naturale slovena e, così facendo, producono molti rifiuti. Attraverso la collaborazione con alberghi, campeggi e altri fornitori di alloggi, il Comune presta grande attenzione alla sensibilizzazione del pubblico di riferimento sulla gestione responsabile dei rifiuti e sull'uso delle risorse, promuovendo pratiche verdi come bere l'acqua dalle fontanelle anziché dalle bottiglie di plastica. Dal 2018 il Comune di Bled gestisce anche il Centro di Riuso Škart, che nel 2019 ha dato nuova vita a 3.790 prodotti, la maggior parte dei quali decorativi. Anche il laboratorio ecologico che informa i residenti su come realizzare da soli detergenti e cosmetici biologici, tenutosi nell'ambito della Settimana europea per la riduzione dei rifiuti, è stato accolto con grande favore."</p> <p>Su YouTube è possibile vedere un filmato su come comportarsi a Bled per non lasciare altro che le proprie impronte sulla sabbia (Video: https://www.youtube.com/watch?v=ffnMUBm6rsE&feature=emb_imp_woyt).</p> |
| <p>Obiettivo</p> | <p>Ecologi Senza Frontiere ha redatto le linee guida per gli hotel e i ristoranti a rifiuti zero. Come abbiamo detto più volte in questi blog, i rifiuti sono un problema urgente nel turismo. Bled non è diversa da questo punto di vista. Negli anni 2017, 2018 e 2019, il numero di visitatori ha superato di gran lunga</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>quello dei residenti (1,2 milioni di pernottamenti nel 2018 e solo circa 8.000 residenti).</p> <p>"Il consumo quotidiano di vari prodotti utilizza risorse naturali ed energia per la produzione, la trasformazione e il trasporto. Quando si trasformano in rifiuti, sono legati all'inquinamento dell'acqua, dell'aria, del suolo e alla perdita di biodiversità", affermano gli Ecologisti Senza Frontiere (Fonte), che hanno anche elaborato il concetto di introdurre strategie a rifiuti zero nelle pratiche di alberghi e ristoranti.</p> <p>"Tutte le strategie messe in atto per mettere in pratica il concetto di Rifiuti Zero si basano sullo studio e sull'analisi di dati concreti e della situazione di un hotel o di un ristorante. Questo le rende sufficientemente flessibili per raggiungere gli obiettivi ambientali e gli obiettivi di performance microeconomica a livello aziendale".</p> <p>L'introduzione del concetto nell'industria del turismo è stata concepita per soddisfare tre tipi di obiettivi: quelli economici e sociali e, in terzo luogo, forse il più importante in termini di prospettive future, l'istruzione e la formazione. Nella sua fase finale, l'economia circolare crea anche opportunità di upselling e prezzi più alti. Bled è orgogliosa di avere il primo hotel a rifiuti zero in Slovenia. Questa storia ispiratrice è stata scritta all'Hotel Rhino.</p> |
| <p>La descrizione della pratica</p> | <p><i>L'hotel mira a fornire servizi di alta qualità per il piacere degli ospiti e per il beneficio della natura. Intende differenziare il 90% di tutti i rifiuti raccolti, ridurre i rifiuti annuali del 30% e utilizzare il 30% in meno di acqua ed energia. A tal fine introdurrà le seguenti misure:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Selezione dei rifiuti per la raccolta</i> • <i>Riutilizzo di asciugamani e biancheria da letto</i> • Distributori di sapone o shampoo ricaricabili e contenitori riutilizzabili per zucchero, marmellata, miele e altri alimenti nel ristorante e nella cucina dell'hotel. • <i>Lavoro con fornitori locali</i> <p>Alcuni suggerimenti su come entrare a far parte della storia di Rifiuti Zero:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Smistare i rifiuti per il riciclaggio • Bere acqua del rubinetto anziché acqua in bottiglia • Ricordarsi di spegnere le luci nella stanza • Usare borse riutilizzabili quando si fa la spesa • Riutilizzare gli asciugamani • Quando si pranza, prendere solo la quantità di cibo che si intende consumare. |
| <p>Risultati della pratica</p> | <p>Dopo due anni di intensa implementazione di misure per ridurre i rifiuti e la loro raccolta differenziata, l'hotel è riuscito a raggiungere un tasso di raccolta differenziata del 92%, che non sarebbe stato possibile senza l'impegno della direzione e del personale.</p> <p>Oltre alla raccolta differenziata, gli organizzatori degli eventi Jurjevanje in Bela krajina, Art kamp e (Z)mešani festival hanno introdotto misure di prevenzione.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>Hanno ridotto l'uso di plastica monouso e hanno installato fontanelle nelle loro sedi. Il loro atteggiamento responsabile nei confronti dell'ambiente è evidenziato anche nei loro programmi.</p> |
| <p>Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi</p> | <p>L'hotel risale agli anni '80, ma l'esterno in stile chalet è stato recentemente rinnovato e il vecchio legno esterno è stato riutilizzato per realizzare i mobili della hall e del ristorante. L'hotel ha intrapreso un programma intensivo di due anni per ridurre i rifiuti e garantire la raccolta differenziata, che si è concluso con un tasso del 92%. L'obiettivo è anche quello di ridurre il consumo di acqua e di energia.</p> <p>All'ingresso dell'hotel, c'è una serie di bidoni per il riciclaggio dove è possibile separare i rifiuti in organici, plastica, carta, tessuti e altre categorie prima ancora di arrivare alla reception. Ci sono contenitori simili ad ogni piano, ma non nelle camere (ad eccezione di un piccolo contenitore nel bagno). Non ci sono mini confezioni di plastica, né per gli articoli da bagno (il sapone è fornito in un dispenser ricaricabile), né al ristorante, dove i cibi, per lo più locali, sono disposti in ciotole e piatti. I cartelli affissi sulle lavagne in tutto l'hotel invitano gli ospiti a contribuire non prendendo dal buffet più di quanto intendono mangiare, a differenziare i rifiuti per riciclarli, a bere l'acqua del rubinetto invece di quella in bottiglia e a usare borse riutilizzabili quando fanno la spesa.</p> |
| <p>Fattori di successo</p> | <p>La Slovenia vuole rimanere una destinazione green e i cambiamenti positivi si notano anche nel turismo. I ristoranti, gli alberghi e le altre strutture ricettive stanno introducendo misure a zero rifiuti e si sforzano di ridurre i rifiuti con la raccolta differenziata. In questo modo, contribuiscono anche agli obiettivi di sostenibilità della Slovenia. Come sottolinea il direttore dell'hotel, "la Slovenia ha un obiettivo chiaro e già oggi siamo sulla strada giusta. Tutti devono impegnarsi affinché il Paese che sentiamo rimanga bello e green. Ogni giorno siamo sempre più numerosi. Siate green e responsabili. Siate a rifiuti zero".</p> |
| <p>Vincoli</p> | <p>Oltre al settore alberghiero, secondo Ecologisti senza frontiere, "oltre alla raccolta differenziata dei rifiuti, gli organizzatori degli eventi Jurjevanje in Bela krajina, Art kamp e (Z)mešani festival hanno introdotto misure di prevenzione. Hanno ridotto l'uso di plastica monouso e installato fontanelle nelle loro sedi".</p> <p>Sul fronte della domanda, invece, dice Nieboer, "sempre più turisti cercano hotel con un'esperienza diversa. Apprezzano la filosofia dei rifiuti zero e la protezione di un ambiente sano e green. Pertanto, gli hotel con certificati ed etichette "rifiuti zero" attirano un tipo diverso di clienti".</p> <p>Ma non tutti lo capiscono. Altri hotel nell'area di Bled e altrove stanno cercando di ridurre i rifiuti e di garantire che tutti i rifiuti prodotti vengano riciclati. Tuttavia, la risposta dei turisti è stata contrastante: le recensioni online di alcuni hotel della località si lamentano, ad esempio, della mancanza di articoli da toilette individuali nei bagni. "Mi sarei aspettato che un hotel di questo calibro avesse una migliore selezione di articoli da toilette", si lamenta un viaggiatore scontento di fronte a un unico dispenser di sapone/shampoo ricaricabile nel suo bagno.</p> <p>Ecologisti Senza Frontiere sottolinea che i passi verso un turismo a rifiuti zero vengono compiuti in un Paese in cui il turismo verde e la sostenibilità sono promossi da tempo.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>"La Slovenia è uno dei Paesi più puliti e rispettosi dell'ambiente al mondo. È l'unico Paese con una capitale a rifiuti zero e il turismo verde è in aumento. L'obiettivo della Slovenia è quello di essere un Paese verde che garantisca la salute, la sicurezza e la sostenibilità dei suoi cittadini", si legge sul sito dell'ONG.</p> <p>Lubiana ricicla attualmente il 68% dei suoi rifiuti, rispetto al 29,3% del 2008, collocandosi ai primi posti tra le città europee in termini di percentuale di rifiuti riciclati. In tutto il Paese, il tasso di riciclaggio dei rifiuti solidi urbani è del 55%, con punte dell'80% in alcune comunità.</p> <p>Si tratta di una situazione insolita nella regione CEE/SEE, dove i dati Eurostat mostrano che il riciclaggio è generalmente in ritardo rispetto ai membri occidentali dell'UE, sebbene anche la produzione di rifiuti sia inferiore, poiché i livelli di consumo e la relativa esplosione dei rifiuti di imballaggio non hanno ancora raggiunto la parte occidentale del blocco. In effetti, la Slovenia produce quantità maggiori di rifiuti rispetto agli altri Paesi dell'Europa centrale e sudorientale, anche se in misura relativamente ridotta nel confronto con l'UE.</p> <p>Le misure adottate in Slovenia si inseriscono nel contesto degli annunci delle principali catene alberghiere internazionali, che stanno riducendo o eliminando del tutto la plastica monouso, in risposta alla crescente consapevolezza ambientale di viaggiatori d'affari e turisti.</p> <p>Tra questi c'è il gruppo Marriott, che nel 2019 ha dichiarato che quest'anno sostituirà la maggior parte degli articoli da toilette monouso dei suoi hotel con bottiglie più grandi, il che, a suo dire, eviterà che circa 500 milioni di piccole bottiglie di plastica vengano mandate in discarica ogni anno. Sta inoltre eliminando le cannucce di plastica, un passo già compiuto dalla catena Hilton, che ha anche ridotto i mini articoli da toilette monouso.</p> |
| Lezioni apprese | Monitoraggio e verifica regolari delle nostre attività ed esame dei risultati (pesatura mensile dei rifiuti, consumo di acqua, elettricità...), che devono soddisfare i criteri richiesti per ottenere l'uso del certificato Zero Waste Resort. |
| Sostenibilità | Anche il comune di Bled, di cui fa parte il Ribno Alpine Resort, ha intrapreso la strada dei rifiuti zero e si è posto l'obiettivo di raccogliere separatamente l'80% di tutti i rifiuti entro il 2025. |
| Trasferibilità | L'esempio del Ribno Alpine Resort può essere facilmente trasferito a qualsiasi hotel che voglia seguire una politica di Rifiuti Zero. |
| Conclusione | Come dice il direttore dell'hotel, "siamo orgogliosi di contribuire a questo obiettivo attraverso la nostra condotta sostenibile con voi, i nostri ospiti". |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | https://www.hotel-ribno.si/zero-waste/ |
| Lingua/e | Inglese |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <i>A livello globale, l'entità dei rifiuti di plastica prodotti dai grandi alberghi è impressionante. Secondo i calcoli effettuati da Marissa Jablonski, consulente in materia di sostenibilità e plastica, per Eco-Business, un hotel a quattro stelle di 200 camere a piena capacità può utilizzare circa 300.000 pezzi di plastica</i> |

monouso in un mese, tra cui 49.765 pacchetti di servizi in plastica, 216.693 pezzi di plastica per le operazioni di ristorazione e 20.000 bottiglie d'acqua in plastica. Il gruppo di campagna A Plastic Planet afferma che ogni anno vengono utilizzate 855 miliardi di bustine di plastica, sufficienti a coprire l'intera superficie del pianeta, molte delle quali vengono gettate via senza essere aperte.

In Slovenia, Ecologi senza frontiere ha analizzato i dati sulla gestione dei rifiuti di Bled, una cittadina di poco più di 8.000 abitanti sulle rive del lago di Bled, una delle principali destinazioni turistiche della Slovenia. Da questi dati è emerso un "forte aumento della produzione di rifiuti urbani e di rifiuti residui durante i mesi estivi, a partire dall'inizio di giugno e fino alla fine di settembre, quando i dati sono nuovamente crollati". Quando abbiamo messo in relazione i dati con gli arrivi e i pernottamenti dei turisti, i dati hanno trovato una perfetta corrispondenza".

Un articolo pubblicato dall'ONG sottolinea che non solo gli hotel creano rifiuti sotto forma di imballaggi di plastica monouso, ma i turisti tendono a utilizzare più acqua ed elettricità e a creare più rifiuti quando viaggiano rispetto alla loro vita quotidiana.

L'ONG ha lavorato con il pizzaiolo e imprenditore Antonino Esposito, che per primo ha introdotto il concetto di hotel e ristoranti a rifiuti zero, e ha collaborato con l'Hotel Ribno, un albergo a conduzione familiare e un sito glamping nel villaggio di Ribno, a circa 2 km da Bled, per trasformarlo nel primo hotel a rifiuti zero della Slovenia.

L'hotel risale agli anni '80, ma l'esterno in stile chalet è stato recentemente rinnovato e il vecchio legno esterno è stato riutilizzato per realizzare i mobili della hall e del ristorante. L'hotel ha intrapreso un programma intensivo di due anni per ridurre i rifiuti e garantire la raccolta differenziata, che si è concluso con un tasso di raccolta differenziata del 92%. L'obiettivo è anche quello di ridurre il consumo di acqua e di energia.

Entrando nell'hotel, c'è una serie di bidoni per il riciclaggio dove è possibile separare i rifiuti in organici, plastica, carta, tessuti e altre categorie prima ancora di arrivare alla reception. Ci sono contenitori simili ad ogni piano, ma non nelle camere (ad eccezione di un piccolo contenitore nel bagno). Non ci sono mini confezioni di plastica né per gli articoli da bagno (il sapone è fornito in un dispenser ricaricabile) né al ristorante, dove i cibi, per lo più locali, sono disposti in ciotole e piatti. I cartelli affissi sulle lavagne in tutto l'hotel invitano gli ospiti a contribuire non prendendo dal buffet più di quanto intendono mangiare, a differenziare i rifiuti per riciclarli, a bere l'acqua del rubinetto invece di quella in bottiglia e a usare borse riutilizzabili quando fanno la spesa. Dopo due anni di intensa implementazione di misure per ridurre i rifiuti e la loro raccolta differenziata, l'hotel è riuscito a raggiungere un tasso di raccolta differenziata del 92%, che non sarebbe stato possibile senza l'impegno della direzione e del personale.

Oltre alla raccolta differenziata, gli organizzatori degli eventi Jurjevanje in Bela krajina, Art kamp e (Z)mešani festival hanno introdotto misure di prevenzione. Hanno ridotto l'uso di plastica monouso e hanno installato fontanelle nelle loro

| | <i>sedi. Il loro atteggiamento responsabile nei confronti dell'ambiente è evidenziato anche nei loro programmi.</i> |
|----------------------------|---|
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Katarina Strgar, responsabile marketing dell'Hotel Ribno |
| Azienda/Istituzione | Ribno Alpine Resort Hotel & Glamping |
| Indirizzo/Sito web | Izletniška cesta 44 4260 Bled |
| Telefono | +386 4 578 31 00 |
| E-mail | info@hotel-ribno.si |

| Campagna "Allazoume Synithies" dei supermercati AB Vasilopoulos | |
|---|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <u>Preparazione</u> |
| Campo di implementazione | <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Ristorazione</u> 2. <u>Hotel</u> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>#Allazoumesinithies (ovvero #ChangingHabits) è una campagna stampa e digitale di Alfa Vita Vasilopoulos Super Markets la quale segue una strategia di sostenibilità volta a migliorare le abitudini alimentari e quotidiane dei consumatori greci.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Tutti</i> |
| Campo | <i>Vendita al dettaglio</i> |
| Introduzione | <i>#Allazoumesinithies (ovvero #ChangingHabits) è una campagna stampa e digitale di Alfa Vita Vasilopoulos Super Markets. Una delle più grandi catene di supermercati in Grecia, parte del gruppo Delhaize, Alfa Vita Vasilopoulos segue una strategia di sostenibilità volta a migliorare le abitudini alimentari e quotidiane dei consumatori greci. Iniziata nel 2018, è in corso e si sta evolvendo da allora.</i> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <ul style="list-style-type: none"> -WWF -Università Harokopeion di Atene, Grecia -Madame Ginger, blogger e chef -Gruppo Procter & Gamble -Gruppo Henkel |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | Grecia |
| Contesto | <i>La campagna #allazoumesinithies aiuta le persone a ridurre gli sprechi alimentari in modo che nulla vada perduto. L'azienda si impegna a ridurre la propria impronta del 50% entro il 2025. Si impegna inoltre a ridurre la plastica</i> |

| | |
|-------------------------------------|--|
| | <p>del 50% entro il 2025. Descrizione dei problemi e delle esigenze che hanno condizionato l'attuazione della pratica;</p> |
| Obiettivo | <p>Ridurre i rifiuti alimentari del 50% entro il 2025 attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aumentare le donazioni di cibo alle nostre organizzazioni e agli esseri umani che ne hanno veramente bisogno • l'indagine e la valutazione degli sprechi alimentari nella propria catena di approvvigionamento in collaborazione con l'Università di Harokopio e il WWF Hellas • la creazione della prima "Alleanza nazionale per la riduzione dello spreco alimentare" in collaborazione con l'ONG "WE CAN". <p>Ridurre la plastica del 50% entro il 2025 attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'eliminazione delle plastiche monouso vendute nei negozi della rete • ridurre il peso della plastica in molte confezioni • sostituire gli imballaggi in plastica con altri più ecologici • la sostituzione del 100% degli imballaggi in plastica rimanenti con imballaggi in materiale riciclabile, riciclato o compostabile. |
| La descrizione della pratica | <p>Strumenti online: Trova il tuo piano alimentare personale / Fai un quiz di nutrizione e psicologia / Scopri i consigli nutrizionali / Acquista online in base ai tuoi risultati</p> <p>Rivista stampata disponibile per l'acquisto presso il negozio; tutti i proventi sono devoluti in beneficenza.</p> <p>Suggerimenti per implementare il concetto di Rifiuti Zero nel proprio stile di vita quotidiano.</p> <p>Promozioni speciali su prodotti vegani e bio</p> <p>Alcuni punti vendita offrono Centri di Riciclaggio Integrati in cui è possibile riciclare fino a 6 materiali (bottiglie di plastica, lattine, bottiglie di vetro, sacchetti di plastica, contenitori di metallo e contenitori di plastica), mentre in tutti i punti vendita sono disponibili i Centri di Riciclaggio più piccoli in cui è possibile riciclare lattine di plastica, metallo e batterie.</p> <p>Alfa Vita Vasilopoulos è l'unica azienda in Grecia e in Europa che consente ai propri clienti di riciclare direttamente gli imballaggi, senza il coinvolgimento di terzi. È la prima azienda in Grecia ad aver implementato il Sistema di Gestione degli Imballaggi Alternativi Individuali certificato dal novembre 2003, in collaborazione con la società TEXAN.</p> |
| Risultati della pratica | <p>AB, quindi, con il supporto del WWF Hellas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - modifica le sue procedure interne per ridurre ulteriormente le perdite nei suoi negozi e magazzini - pone un'enfasi ancora maggiore sulla donazione di alimenti di qualità e completamente sicuri, come già fa attraverso il programma di donazione di cibo a breve termine "Love Foods". - collabora con i propri fornitori fornendo loro informazioni pratiche sui modi in cui anch'essi possono ridurre le perdite nella produzione e nella trasformazione agricola - informa in modo responsabile e rispettoso tutti i suoi clienti, sviluppando strumenti utili che aiutino i cittadini a ridurre efficacemente gli sprechi alimentari in ambito domestico <p>Il risultato di tutto ciò è:</p> |

| | |
|---|--|
| | Sito #Allazoumesinithies https://allazoumesinithies.ab.gr/ |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <p>A) <i>Ridurre i rifiuti alimentari del 50% entro il 2025 attraverso:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>l'aumento delle donazioni di cibo alle nostre istituzioni e agli esseri umani che ne hanno davvero bisogno</i> - <i>l'indagine e la valutazione degli sprechi alimentari nella propria filiera in collaborazione con l'Università di Harokopio e con il WWF Hellas</i> - <i>l'istituzione della 1° "Alleanza nazionale per la riduzione dello spreco alimentare" in collaborazione con "WE CAN".</i> <p>B) <i>Ridurre la plastica del 50% entro il 2025 attraverso:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>l'abolizione delle plastiche monouso vendute nei negozi della rete entro il 2020</i> - <i>ridurre il peso della plastica in molte confezioni</i> - <i>la sostituzione del 100% degli imballaggi in plastica rimanenti con imballaggi in materiale riciclabile, riciclato o compostabile.</i> |
| Fattori di successo | <i>Il sito web creato è accessibile a tutti, è gratuito e facile da seguire.</i> |
| Vincoli | <i>Incoraggiare le famiglie ad acquistare prodotti alternativi a quelli abituali, ad esempio alimenti biologici, significa che dovranno spendere di più.</i> |
| Lezioni apprese | <i>Tutti possono adattarsi alle nuove abitudini e abbracciare lo stile di vita "Rifiuti Zero".</i> |
| Sostenibilità | <i>Tutto ciò che è digitale è anche sostenibile. La rivista stampata "Allazoume Synithies" è realizzata con carta riciclata e viene incoraggiata a essere riciclata di nuovo.</i> |
| Trasferibilità | <i>Gli elementi del contesto della campagna "Allazoume Synithies" possono essere adattati da tutti, ovunque nel mondo.</i> |
| Conclusione | <i>Un'ottima pratica per incoraggiare le famiglie a seguire uno stile di vita ecologico.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppato | https://allazoumesinithies.ab.gr/ |
| Lingua/e | <i>Greco</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <i>AB Vassilopoulos riconosce l'importanza dello spreco alimentare e si impegna a ridurre la propria impronta del 50% entro il 2025. In questo contesto, e in collaborazione con l'Università di Harokopio, ha condotto un'indagine di 18 mesi per indagare e valutare gli sprechi alimentari lungo tutta la sua catena di approvvigionamento e in ogni fase della produzione, dalla fattoria al nostro piatto. In collaborazione con la dott.ssa Katia Lazaridi, docente del dipartimento di Geografia dell'Università Harokopio, ha condotto una ricerca di 18 mesi, con l'obiettivo di indagare e valutare lo spreco alimentare lungo tutta la sua filiera e in ogni fase della produzione, dalla fattoria al nostro piatto. In particolare, la ricerca dell'Università Harokopio ha rivelato che ogni anno in Grecia le famiglie gettano via più di 1.000.000 di tonnellate di cibo, la metà delle quali potrebbe essere consumata in sicurezza e non finire nella spazzatura.</i> |

Inoltre, lo spreco di cibo nel settore domestico supera il 50% dei rifiuti totali e ogni cittadino greco getta ogni anno 98,2 kg di cibo dalla propria abitazione, mentre per una famiglia di quattro persone questo numero raggiunge i 392,8 kg di cibo all'anno. Allo stesso tempo, lo spreco di cibo causa un incalcolabile spreco di risorse naturali, che sono disponibili per la produzione di cibo che alla fine non viene consumato.

La ricerca è stata condotta lungo tutta la catena di approvvigionamento di AB Vassilopoulos. A livello domestico, si tratta dell'indagine più ampia mai condotta in Grecia per stimare lo spreco alimentare nel settore domestico. L'indagine, completata nel settembre 2021, ha coinvolto 772 famiglie, nelle quali sono state studiate in modo esaustivo le quantità di cibo che finiscono come rifiuti.

Attraverso il movimento #allazoumesinithies e i ricchi contenuti digitali, AB passa all'azione, con idee, consigli e suggerimenti riguardanti le nostre due "case" più importanti: il nostro corpo e il nostro pianeta. Si tratta di cambiamenti grandi e piccoli, volti a far evolvere la nostra coscienza, ad ampliare le nostre conoscenze e ad aprire la nostra mente, per imparare ad amare e a prenderci cura dell'ovvio che, purtroppo, quasi tutti trascuriamo. Il visitatore può trovare molte informazioni importanti sul riciclaggio, la tutela dell'ambiente, l'alimentazione sana per grandi e piccini, nonché soluzioni fai-da-te per non perdere nulla.

Allo stesso tempo, AB Vassilopoulos ha collegato allazoumesinithies.ab.gr con il suo canale Youtube e ha creato una serie web pionieristica, "#allazoumesinithiesby AB", su Youtube, mettendo in evidenza un approccio più sano ed ecologico. In questa nuova serie, George Tsoulis (Chef) e Madame Ginger (Food Blogger), con uno spirito ottimista e umoristico, cambiano le abitudini della nostra vita quotidiana in modi semplici e facili e con l'obiettivo di mangiare sano e proteggere il nostro pianeta.

Dettagli di contatto

| | |
|----------------------------|---|
| Nome | Alexia Macheras Responsabile Sostenibilità e Comunicazione presso AB VASSILOPOULOS |
| Azienda/Istituzione | Supermercati Alfa Vita Vassilopoulos |
| Indirizzo/Sito web | https://www.ab.gr/ |
| Telefono | +30 2106877524 |
| E-mail | amachera@ab.gr |

| Ridurre gli sprechi alimentari | |
|--|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | Preparazione |
| Campo di implementazione | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ristorazione 2. Hotel |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <p>Il Grand Hotel Sofia si impegna a preservare l'ambiente con iniziative eco-compatibili a livello aziendale, poiché l'obiettivo a lungo termine dell'azienda è quello di essere "green". Sprecare il meno possibile ci permette di non eccedere nelle risorse che sottraiamo al pianeta.</p> <p>L'hotel ha analizzato le sue operazioni perché gli sprechi alimentari si verificano in varie fasi delle operazioni: consegna e stoccaggio, preparazione e consumo. Per questo motivo, è stato introdotto un buon processo di stoccaggio ed è stato ottimizzato il volume degli alimenti acquistati; per ridurre gli sprechi alimentari è stata effettuata una pianificazione dei menù e sono state stabilite le dimensioni corrette delle porzioni.</p> |
| Pubblico riferimento | Albergatori, ospiti dell'hotel, personale |
| Campo | Ospitalità, turismo |
| Introduzione | <p>Impegno interno</p> <p>Gli sprechi alimentari sono principalmente un problema delle operazioni di Food and Beverage (F&B) di un hotel, quindi è bene che sia questo reparto a guidare i vostri sforzi. I rifiuti alimentari possono essere trattati anche da altri team del back of house, come la gestione dei rifiuti o le pulizie e sarebbe opportuno coinvolgere fin dall'inizio anche qualcuno di questi reparti.</p> <p>Il Grand Hotel Sofia ha riconosciuto gli incentivi finanziari che si celano dietro la riduzione degli sprechi alimentari e ha intrapreso iniziative ecologiche per ridurre i costi.</p> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | Il Grand Hotel Sofia collabora con organizzazioni partner che condividono i valori ecologici dell'azienda. |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | Questa pratica si svolge presso il Grand Hotel Sofia, in Bulgaria. |
| Contesto | <p>Un aspetto dell'ospitalità, e della nostra vita quotidiana, che è fondamentale per risparmiare denaro e allo stesso tempo ridurre la nostra impronta ambientale, è il cibo che serviamo e mangiamo. Un terzo di tutto il cibo prodotto viene sprecato ogni anno. Affrontare questo problema non è solo una priorità in termini di sostenibilità, ma è anche un vantaggio per il bilancio, grazie ad una significativa riduzione dei costi alimentari. Quando si pensa agli sprechi alimentari, vale la pena ricordare la gerarchia dei rifiuti: ridurre, riutilizzare, riciclare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riducete la quantità di rifiuti che create assicurandovi di acquistare solo ciò che vi serve. |

| | |
|-------------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Riutilizzate alcuni alimenti, ad esempio gli scarti della preparazione come base per il brodo della zuppa. • Il riciclaggio e il recupero possono evitare che le risorse impiegate per la produzione degli alimenti vadano sprecate e hanno ulteriori effetti positivi: gli alimenti possono essere trasformati in compost e utilizzati come ammendanti del terreno o possono essere utilizzati per creare energia attraverso la digestione anaerobica. |
| Obiettivo | Politica green e di responsabilità sociale; benefici ambientali; riduzione dei costi |
| La descrizione della pratica | <p>Cosa ha fatto il Grand Hotel Sofia per ridurre gli sprechi alimentari? L'hotel ha analizzato le proprie attività perché gli sprechi alimentari si verificano in varie fasi delle operazioni:</p> <p>Consegna e stoccaggio - Gli alimenti possono rovinarsi durante il processo di consegna e un buon processo di stoccaggio (first in, first out) può aiutare a garantire che anche gli alimenti rovinati/danneggiati possano essere riutilizzati ed evitare di finire nel cestino. Tracciare gli sprechi in fase di stoccaggio aiuta a capire se l'hotel sta acquistando più cibo di quello che utilizza.</p> <p>Preparazione - Si tratta di esaminare le modalità di preparazione degli alimenti, il riutilizzo degli scarti, la pianificazione dei menù e l'introduzione di bidoni dedicati ai rifiuti alimentari nelle cucine per garantire che nessun rifiuto alimentare finisca in discarica.</p> <p>Consumo di cibo - L'analisi dei rifiuti alimentari consente agli chef di stabilire le dimensioni corrette delle porzioni e di ridurre ulteriormente gli sprechi introducendo sacchetti da asporto opzionali (e idealmente riciclabili).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ha fornito un menù che mostra il peso esatto del pasto e le diverse dimensioni delle porzioni (opzione piccola e grande) per ogni pasto. Le ricerche hanno dimostrato che la ragione principale per cui le persone abbandonano il cibo è che le porzioni sono troppo grandi (41%). • È stato condotto un sondaggio nell'arco di due settimane (tenendo conto dei giorni di punta e di riposo) per monitorare la quantità di rifiuti alimentari lasciati dai vostri clienti. È stato anche utile esaminare il tipo di cibo abbandonato (verdure, carne, ecc.). • Scoprendo che la guarnizione dell'insalata viene solitamente lasciata, gli chef la rendono più appetibile. • Scoprendo che le patatine fritte vengono lasciate regolarmente, la cucina ha ridotto le porzioni e ha offerto delle alternative (ad esempio il purè di patate). • I ristoranti offrono la possibilità di scegliere il menù: i clienti possono sostituire le patatine con le patate, l'insalata con le verdure, ecc. Sapendo che le persone devono sentirsi a proprio agio quando chiedono di apportare modifiche, abbiamo chiarito questo aspetto sui menù prima che le persone ordinino. |
| Risultati della pratica | Riducendo semplicemente gli sprechi alimentari, l'hotel contribuisce a salvaguardare l'ambiente, aiutando a diminuire il divario tra la quantità di cibo che produciamo e quella che effettivamente consumiamo. I costi della riduzione degli sprechi alimentari sono bassi - di fatto, stiamo risparmiando denaro - ma i benefici potenziali sono significativi. |

| | |
|---|--|
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | Tutti quelli sopra citati. |
| Fattori di successo | Coinvolgere i team dell'hotel: la realizzazione di campagne di formazione e sensibilizzazione per i dipendenti può informarli sulle misure da adottare per ridurre gli sprechi alimentari nelle cucine dei ristoranti; sensibilizzare gli ospiti dell'hotel. |
| Vincoli | N/D |
| Lezioni apprese | Ridurre gli sprechi alimentari e risparmiare denaro |
| Sostenibilità | Partecipare a iniziative e attività di sensibilizzazione sullo sviluppo sostenibile e sostenere i partner che condividono i nostri valori green (ad esempio, corsi di formazione per il personale). |
| Trasferibilità | Questa pratica ha un'enorme trasferibilità perché lo spreco alimentare sta diventando sempre più importante nell'agenda dell'ospitalità. |
| Conclusione | Ridurre al minimo gli sprechi alimentari è un'opportunità per tagliare significativamente i costi e allo stesso tempo contribuire all'ambiente, mentre concentrarsi sulla prevenzione degli sprechi alimentari e sull'introduzione di pratiche sostenibili, come il riciclaggio dei rifiuti, significa gestire i nostri hotel in modo più responsabile e contribuire ad aumentare la loro popolarità tra i clienti. |
| Risorse correlate che sono state sviluppato | |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>Lo spreco alimentare è da tempo riconosciuto come un problema globale. Il cibo viene sprecato lungo tutta la catena: nelle aziende agricole, nei processi di produzione, nei processi di cottura e dai consumatori che lo lasciano nel piatto. La produzione di cibo richiede un'enorme quantità di risorse (come terra, acqua e fertilizzanti): se non viene consumato, tutte queste risorse vengono sprecate.</i></p> <p><i>Le cucine degli alberghi tradizionalmente mettono in conto il 3-5% dei costi di acquisto dei prodotti alimentari e questo viene considerato come spreco alimentare inevitabile. Ma in realtà le cucine sprecano tra il 5% e il 15% del valore degli alimenti acquistati. Due terzi degli sprechi evitabili avvengono prima che il cibo arrivi nel piatto del cliente.</i></p> <p><i>Il Grand Hotel Sofia ha analizzato le sue operazioni perché gli sprechi alimentari si verificano in varie fasi delle operazioni:</i></p> <p><i>Consegna e stoccaggio - Gli alimenti possono rovinarsi durante il processo di consegna e un buon processo di stoccaggio (first in, first out) può aiutare a garantire che anche gli alimenti rovinati/danneggiati possano essere riutilizzati ed evitare di finire nel cestino. Tracciare gli sprechi in fase di stoccaggio aiuta a capire se l'hotel sta acquistando più cibo di quello che utilizza.</i></p> <p><i>Preparazione - Si tratta di esaminare le modalità di preparazione degli alimenti, il riutilizzo degli scarti, la pianificazione dei menu e l'introduzione di</i></p> |

| | |
|-----------------------------|--|
| | <p><i>bidoni dedicati ai rifiuti alimentari nelle cucine per garantire che nessun rifiuto alimentare finisca in discarica.</i></p> <p><i>Consumo di cibo - L'analisi dei rifiuti alimentari consente agli chef di stabilire le dimensioni corrette delle porzioni e di ridurre ulteriormente gli sprechi introducendo sacchetti da asporto opzionali (e idealmente riciclabili).</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Milcho Blagoev e Nikolai Kozanov |
| Azienda/Istituzione | Grand Hotel Sofia |
| Indirizzo/Sito web | https://www.grandhotelsofia.bg |
| Telefono | +359 2 811 0811 |
| E-mail | concierge@grandhotelsofia.bg |

| A. Sfruttare ogni ingrediente Il caso del ristorante Gaspar (INTERVISTA) | |
|---|---|
| Elemento | |
| Tipo di azione chiave | <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparazione 2. Gestione dei rifiuti |
| Campo di implementazione | Catering - Ristorante |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | Utilizzare ogni parte di uno specifico ingrediente senza alcuno spreco e per diversi scopi e fasi della creazione del pasto e del suo servizio. |
| Pubblico di riferimento | Questo metodo è rivolto al team di cucina del ristorante e, di riflesso, ai clienti del ristorante. |
| Campo | Culinaria, gastronomia |
| Introduzione | <p>Il contesto iniziale è cercare di utilizzare al massimo gli ingredienti della cucina del ristorante, sfruttandoli, evitando gli sprechi o non producendoli affatto.</p> <p>Il periodo in cui è stata svolta la pratica è da quanto il ristorante ha aperto, cioè dal 2015.</p> <p>Gaspar's è un piccolo ristorante di Vilnius, con un team di 11 persone e circa 24 posti a sedere. Il ristorante offre un'esperienza gastronomica più esotica rispetto alla maggior parte dei ristoranti di Vilnius, poiché lo chef di Gaspar's ha origini goane e portoghesi, quindi il ristorante ha importato carne e pesce da altri Paesi, ma cerca di ordinare ingredienti locali per quanto possibile per la sua cucina.</p> <p>Ad esempio, tra i tanti, in estate il ristorante collabora con un agricoltore locale che coltiva tutte le verdure nella sua azienda agricola.</p> |
| Stakeholder e partner, finanziatore | Non ci sono partner o donatori coinvolti perché la pratica è strettamente correlata al processo interno del ristorante e la parte finanziaria riguarda solo il ristorante stesso. |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | Centro storico di Vilnius, Lituania, Europa. |
| Contesto | <p>La genesi di questa best practice risale agli inizi della vita del ristorante Gaspar, nel 2015.</p> <p>Il personale del ristorante non ha problemi a mettere in pratica questa metodologia, poiché segue il metodo durante la cottura.</p> |
| Obiettivo | L'obiettivo del metodo Gaspar è quello di ridurre gli sprechi e di essere il più sostenibile possibile, per il benessere del pianeta. |
| La descrizione della pratica | Questo metodo è nato naturalmente dallo chef di Gaspar, che cerca di rispettare il più possibile l'ambiente nel suo lavoro. |

| | |
|---|--|
| | <p>In generale, i membri del team del ristorante sono spinti ad adottare comportamenti sostenibili nel loro lavoro e nella vita in generale, e sono costantemente alla ricerca di nuovi modi per esserlo.</p> <p>A parte le cose basilari come il riciclo degli imballaggi in cartone e vetro nel loro ristorante, riutilizzano quelli in plastica per conservare alcuni articoli di cancelleria, ad esempio, o li restituiscono ai loro fornitori quando possibile, le bottiglie di vino in argilla che raccolgono e usano come vasi per i fiori, ecc.</p> <p><i>Flussi di programma e loro fasi:</i> Esempio: preparazione della zuppa di granchio. Il ristorante ordina i granchi dai fornitori; gli chef prelevano la polpa di granchio e la usano per il ripieno della zuppa; il granchio con guscio viene usato per servire la zuppa e gli avanzi del per cucinare il brodo di crostacei. Alla fine non rimane alcuno scarto.</p> <p>Le persone o i gruppi coinvolti nell'attuazione della pratica sono gli chef e tutto il personale di cucina e gli addetti alle pulizie del ristorante.</p> |
| Risultati della pratica | <p><i>Effetti misurabili</i> L'effetto principale di questo metodo è la riduzione degli sprechi e, secondo il ristorante, ha anche un effetto economico, in quanto aiuta a ridurre il costo del cibo e le spese.</p> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | Utilizzando tutta la parte dell'ingrediente stesso. |
| Fattori di successo | Le conoscenze sociali e ambientali sono necessarie per implementare questo metodo, in quanto prima di tutto dovrebbe essere importante per gli stessi membri del team e non essere solo un ulteriore requisito da seguire stabilito dal datore di lavoro. |
| Vincoli | <p>Può essere effettivamente impregnato solo se un ristorante sceglie di preparare o servire il piatto utilizzando il guscio del carboidrato.</p> <p>In base alle osservazioni del personale del team di Gaspar, le donne sono più portate a rispettare l'ambiente rispetto agli uomini.</p> <p>Durante l'intervista, hanno notato che sembra che le donne, tra il personale, si preoccupino di più della sostenibilità e del futuro in generale, mentre gli uomini trovano il nostro metodo importante se ne condividono gli aspetti economici positivi.</p> |
| Lezioni apprese | La facilità di comportarsi con un approccio sostenibile. |
| Sostenibilità | L'utilità di questa semplice pratica aiuta a ridurre gli sprechi e ad essere più rispettosi dell'ambiente, oltre a ridurre il costo del cibo e le spese dell'attività di ristorazione stessa. |
| Trasferibilità | <p><i>Quali sono gli elementi che possono essere trasferiti ad altri contesti?</i> Come risulta dall'intervista, la stessa pratica viene utilizzata per la preparazione di pasti a base di pesce.</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>Il personale durante l'intervista ha dichiarato di utilizzare tutte le parti del pesce - filetti il più possibile, e tutti gli avanzi, comprese le lisce, vengono utilizzati per cucinare la salsa di pesce.</p> <p>Con le verdure, raccolgono tutti i ritagli e li usano per cucinare una zuppa di verdure cremosa, in modo da non avere scarti dalle verdure.</p> <p>Per quanto riguarda le uova, usano i tuorli per servire la tartare di manzo, i bianchi avanzati per cucinare le meringhe e i gusci vengono raccolti dalla donna delle pulizie per essere poi utilizzati come compost a casa per il giardinaggio.</p> <p>In generale, la loro pratica può essere implementata in molti altri contesti, purché ci siano idee su come realizzarla.</p> |
| Conclusione | Raggiungibile, aiuta a ridurre gli sprechi alimentari e a essere finanziariamente positivo. |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | Nessuno |
| Lingua/e | Inglese, nel formato di un'intervista. |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <i>Cercare di utilizzare al massimo gli ingredienti della cucina del ristorante, sfruttandoli, evitando gli sprechi o non producendoli affatto. Durante l'intervista, il team di Gaspar fornisce più di un esempio del loro metodo di gestione dei rifiuti e delle sue fasi.</i> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Krystsina |
| Azienda/Istituzione | Ristorante Gaspar's Vilnius |
| Indirizzo/Sito web | Pylimo g. 23-3, Vilnius, Lituania |
| Telefono | +370 657 07 050 |
| E-mail | info@gaspars.it |

| D'eco Bar&Ristorante | |
|---|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Acquisto</i> <i>Preparazione</i> <i>Servizio</i> <i>Gestione dei rifiuti</i> |
| Ambito di applicazione | <i>Ristorazione</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Poiché l'industria della carne tende a inquinare molto la Terra, molte persone attente all'ambiente scelgono di consumare carne allevata in modo ecologico oppure si rivolgono al vegetarianismo o al veganismo.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Questa pratica è rivolta a tutti coloro che hanno un'attività di eco-bar/ristorante.</i> |

| | |
|---|--|
| Campo | <i>Agire sul territorio e utilizzare prodotti ecologici e biologici di provenienza locale. Riduzione degli sprechi alimentari.</i> |
| Introduzione | <i>Dalla fattoria alla tavola, siamo un ristorante a conduzione familiare che si concentra sulla creazione di ricette originali fortemente ispirate alla cucina classica europea, utilizzando prodotti ecologici e biologici di provenienza locale.</i> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <i>D'eco Bar&Restaurant è un ristorante a conduzione familiare</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <i>Vilnius, Lituania</i> |
| Contesto | <i>Il bar/ristorante serve pasti di origine biologica e si concentra sulla riduzione, il riutilizzo e il riciclo delle risorse collettive.</i> |
| Obiettivo | <i>Le idee e le pratiche "zero rifiuti" incoraggiano un'economia circolare, che è sostenibile e migliora i profitti.</i> |
| Descrizione della pratica | <i>Al D'eco tutti i prodotti provengono da agricoltori locali naturali, ecologici e biologici. Molti piatti utilizzano metodi di cottura classici e lenti e una vasta selezione di bevande è certificata come biologica.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Bar&Restaurant si concentra sulla riduzione, il riutilizzo e il riciclo delle risorse collettive.</i> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <i>L'importante è ridurre il consumo attuale di risorse. Praticate il controllo delle porzioni e ruotate regolarmente le scorte per ridurre le possibilità di spreco di ingredienti e alimenti. Invece di servire bottiglie d'acqua di plastica che finiscono subito nel cestino, utilizzate bottiglie di vetro per servire l'acqua ai clienti. Incoraggiate gli ospiti a portare a casa gli avanzi quando non riescono a finire il pasto.</i> |
| Fattori di successo | <i>Molti piatti utilizzano metodi di cottura classici e lenti e una vasta selezione di bevande è certificata come biologica.</i> |
| Vincoli | <i>La sfida di questa pratica consiste nel mantenere un numero elevato di clienti fedeli.</i> |
| Lezioni apprese | <i>Ristoranti a rifiuti zero - Questo termine sta guadagnando molta popolarità negli ultimi tempi, dal momento che sottolinea l'importanza della conservazione delle risorse, che è la necessità del momento. Soprattutto per i ristoranti, il passaggio a "rifiuti zero" è fondamentale per migliorare i loro profitti.</i> |
| Sostenibilità | <i>I ristoranti a rifiuti zero si concentrano sulla riduzione, il riutilizzo e il riciclo delle risorse collettive.</i> |
| Trasferibilità | <i>Può essere trasferito non solo alle varie aziende del settore della ristorazione, ma anche ai singoli cittadini.</i> |
| Conclusione | <i>Chef, professionisti della cucina e altre parti interessate hanno imparato a conoscere i problemi globali dello spreco alimentare, le eccedenze di cibo e le ragioni per cui il cibo viene sprecato su larga scala, oltre a costruire competenze pratiche e a fare esperienza diretta con una cucina più sostenibile. L'obiettivo è stato quello di lavorare con un approccio più sostenibile ai metodi</i> |

| | <i>di cucina di tutti i giorni, trovando creatività e gioia nel cucinare con ciò che già c'è.</i> |
|--|--|
| Risorse correlate che sono state sviluppato | <i>Vari articoli e siti web sui ristoranti a rifiuti zero</i> |
| Lingua/e | <i>Lituano, inglese</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire un'ampia sintesi della tecnica/metodo | <i>La cena preparata dal D'eco Bar & Restaurant presenta 7 piatti sia salati che dolci che, ognuno a suo modo, mostreranno quanto possa essere vario e gustoso il cibo a zero rifiuti. Utilizzando ingredienti locali, stagionali e biologici e sfruttandoli al massimo delle loro potenzialità, i commensali potranno godere di un'esperienza culinaria unica e sostenibile. Condividendo conoscenze ed esperienze a livello transfrontaliero e dimostrando che non ci deve essere alcuna discrepanza tra cucina raffinata, cibo di alta qualità e rifiuti zero. Partendo dalla prima R, questa fase prevede il rifiuto di articoli con un impatto ambientale negativo. Suggestisce di valutare attentamente ogni acquisto effettuato per il ristorante, per eliminare gli articoli che non servono e che non si vogliono accumulare nei bidoni della spazzatura. La cosa successiva è ridurre il consumo attuale di risorse. Praticate il controllo delle porzioni e ruotate regolarmente le scorte per ridurre le possibilità di spreco di ingredienti e alimenti. Per diventare un ristorante a spreco zero occorre capire quante scorte è necessario ordinare. Le bucce delle verdure, gli scarti e gli avanzi di cibo possono essere utilizzati per creare compost per migliorare la qualità del suolo. Se ciò che mangiamo determina la nostra salute, mangiamo cibo vero, naturale, preparato con cura e celebriamo il nostro benessere!</i> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | D'eco Bar&Ristorante |
| Azienda/Istituzione | |
| Indirizzo/Sito web | Dominikonu str. 15, Vilnius, Lituania |
| Telefono | +370 65054458 |
| E-mail | restaurantdeco@gmail.com |

Produzione

| ZERO SPRECHI ALIMENTARI E SOSTEGNO AGLI STUDENTI | |
|---|--|
| Elemento | Problemi di politica |
| Tipo di azione chiave | <u>Produzione</u> |
| Ambito di applicazione | 2. <u>Ristorazione</u> 3. <i>Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>L'impegno di Sodexo a combattere lo spreco di cibo e a fornire un aiuto alimentare agli studenti è stato preso il 22 marzo 2021, con l'introduzione dei cestini pasto.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>A tutti i ristoratori</i> |
| Campo | <i>Formazione in generale</i> |
| Introduzione | <i>Gli studenti sono duramente colpiti dalle conseguenze della crisi sanitaria. Gli studenti più precari, privati dei lavori studenteschi, hanno difficoltà a soddisfare le loro esigenze, sia per finanziare gli studi, sia per trovare un alloggio o per nutrirsi. Per aiutarli, Sodexo ha deciso di unire le forze con Phenix e Too Good To Go, due importanti attori nella lotta allo spreco, per fornire loro un aiuto alimentare in diverse città francesi.</i> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <i>Sodexo (filiale Sogeres), Too Good To Go, Phenix, associazioni studentesche</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <i>In Francia</i> |
| Contesto | <i>Da molti anni Sodexo è impegnata nella lotta contro la fame e lo spreco alimentare. Dal 1996, Sodexo, attraverso la sua organizzazione no-profit Stop Hunger, combatte la fame in tutto il mondo. In Francia, ridistribuisce cibo e pasti invenduti ad associazioni come Restos du Cœur, la Federazione Francese dei Banchi Alimentari e associazioni locali di aiuto alimentare in tutta la Francia e durante tutto l'anno. Nel 2019, le cucine centrali di Sodexo hanno distribuito 115 tonnellate di cibo in eccedenza, l'equivalente di oltre 210.000 pasti, alle persone più svantaggiate.</i> |
| Obiettivo | <i>In un contesto in cui la precarietà degli studenti è aumentata in modo significativo, Sodexo, in quanto attore del settore dell'istruzione superiore, si impegna a sostenerli. Con questa iniziativa, insieme a Phenix e Too Good To Go, permetterà agli studenti di avere accesso a pasti sani e variegati cucinati dai nostri chef, gratuitamente o a prezzo ridotto. Questa azione fa anche parte del loro impegno nella lotta allo spreco alimentare.</i> |
| Descrizione della pratica | <i>Per sostenere gli studenti colpiti dalla crisi sanitaria e che faticano a nutrirsi, Sodexo e la sua filiale Sogeres hanno unito le forze con Phenix e Too Good To Go, due attori della lotta allo spreco alimentare. Lanciata il 22 marzo, l'operazione prevede donazioni ad associazioni che distribuiscono pasti agli studenti e la vendita di cestini pasto a prezzi ridotti agli studenti.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Quasi 2.000 pasti a settimana potrebbero essere destinati agli studenti, vale a dire: da 500 a 1.000 pasti settimanali offerti tramite le associazioni locali e</i> |

| | |
|---|--|
| | <p><i>Phénix, e 450 cestini (l'equivalente di 1.100 pasti offerti ogni settimana) a costo ridotto tramite l'applicazione Too Good To Go.</i></p> <p><i>Dal 2018, l'azione condotta da Sodexo in collaborazione con Too Good To Go ha salvato quasi 10.000 cestini dalla spazzatura.</i></p> |
| <p>Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi?</p> | <p><i>Due soluzioni per la distribuzione dei pasti</i></p> <p>Con il sostegno delle associazioni studentesche locali e di Phenix :</p> <p><i>Per la prima volta, Phenix metterà in contatto le cucine centrali di Sodexo con le associazioni studentesche di una quindicina di città francesi per distribuire il cibo invenduto agli studenti. Grazie alla sua piattaforma tecnologica e alla sua rete di 1.500 associazioni partner, Phenix garantirà la logistica, la tracciabilità e la qualità delle donazioni per i circa 500-1.000 pasti che Sodexo distribuirà ogni settimana. Gli studenti avranno accesso ad antipasti, piatti principali e dessert gratuiti, cucinati dagli chef Sodexo e distribuiti almeno una volta alla settimana dalle associazioni studentesche locali.</i></p> <p>Tramite l'app Too Good To Go per ritirare i cestini pasto direttamente dalle cucine Sodexo:</p> <p><i>Too Good To Go offrirà per tre mesi cestini pasto dedicati agli studenti sulla sua applicazione. Ogni cestino sarà composto da 2 o 4 pasti completi che comprendono un antipasto, un piatto principale con contorno e un dessert, e sarà offerto rispettivamente a 2 e 4 euro, cioè 1 euro a pasto.</i></p> <p><i>I cestini possono essere ritirati dagli studenti presso una delle 24 cucine centrali Sodexo che partecipano all'operazione in tutta la Francia, dietro presentazione della tessera studentesca. Ogni settimana gli studenti dovrebbero risparmiare 450 cestini, l'equivalente di 1.100 pasti.</i></p> |
| <p>Fattori di successo</p> | <p><i>Disporre di un sistema logistico che permetta di gestire il flusso di pasti da distribuire affidandosi a partner come Too Good To Go o Phenix. Oltre ad attori locali come le associazioni studentesche che possono organizzare un tale schema su base volontaria.</i></p> |
| <p>Vincoli</p> | <p><i>Il settore della ristorazione è soggetto ad una legislazione specifica e molto importante in termini di igiene, qualità e tracciabilità, quindi è importante che anche nel contesto del dono del potere, non solo se stessi, ma anche i propri partner portino la stessa garanzia di qualità.</i></p> |
| <p>Lezioni apprese</p> | <p><i>Questa buona pratica ha permesso a Sodexo di diventare un vero e proprio attore di atteggiamenti eco-responsabili nel campo della ristorazione collettiva, di essere solidale e di rafforzare i legami con i partner locali.</i></p> |
| <p>Sostenibilità</p> | <p><i>È davvero necessario smettere di buttare via ciò che può essere consumato, e Sodexo è davvero impegnata in questo approccio dal 2018 e non ha intenzione di cambiare i suoi pregiudizi.</i></p> |
| <p>Trasferibilità</p> | <p><i>La donazione di cibo può essere trasferita in qualsiasi ambito della vita: al lavoro, a casa, a scuola.</i></p> |
| <p>Conclusione</p> | <p><i>Il coinvolgimento di un gruppo come Sodexo, che ha un'influenza internazionale, è un'opportunità per cambiare le abitudini e diventare più ecologici e anti-spreco. Il loro peso economico è un'opportunità per apportare un cambiamento reale nel campo della gestione e del recupero dei rifiuti nel settore della ristorazione, dando l'esempio.</i></p> |
| <p>Risorse correlate che sono state sviluppato</p> | <p>https://www.stop-hunger.org/fr/home.html</p> <p>https://fr.sodexo.com/home.html</p> <p>https://www.soqeres.fr/</p> |

| | |
|---|---|
| | https://toogoodtogo.fr/fr 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.neorestauration.com/article/sodexo-se-mobilise-avec-phenix-et-too-good-to-go-pour-apporter-une-aide-alimentaire-aux-etudiants,56478 |
| Lingua/e | Francese |
| Sintesi | |
| Fornire una sintesi dettagliata della tecnica/metodo. | <p>Per sostenere gli studenti colpiti dalla crisi sanitaria e che faticano a nutrirsi, Sodexo e la sua filiale Sogeres hanno unito le forze con Phenix e Too Good To Go, due attori della lotta allo spreco alimentare. Lanciata il 22 marzo, l'operazione prevede donazioni ad associazioni che distribuiscono pasti agli studenti e la vendita di cestini pasto a prezzi ridotti agli studenti.</p> <p>Quasi 2.000 pasti a settimana potrebbero essere destinati agli studenti, vale a dire: da 500 a 1.000 pasti settimanali offerti tramite le associazioni locali e Phénix, e 450 cestini (l'equivalente di 1.100 pasti offerti ogni settimana) a costo ridotto tramite l'applicazione Too Good To Go.</p> <p>Dal 2018, l'azione condotta da Sodexo in collaborazione con Too Good To Go ha salvato quasi 10.000 cestini dalla spazzatura.</p> <p>Due soluzioni per la distribuzione dei pasti:</p> <p>Con il sostegno delle associazioni studentesche locali e di Phenix :</p> <p>Per la prima volta, Phenix metterà in contatto le cucine centrali di Sodexo con le associazioni studentesche di una quindicina di città francesi per distribuire il cibo invenduto agli studenti.</p> <p>Tramite l'app Too Good To Go per ritirare i cestini pasto direttamente dalle cucine Sodexo:</p> <p>Too Good To Go offrirà per tre mesi cestini pasto dedicati agli studenti sulla sua applicazione. Ogni cestino sarà composto da 2 o 4 pasti completi che comprendono un antipasto, un piatto principale con contorno e un dessert, e sarà offerto rispettivamente a 2 e 4 euro, cioè 1 euro a pasto.</p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | SODEXO |
| Azienda/Istituzione | SOGERES |
| Indirizzo/sito web | https://www.sogeres.fr/contact/ |
| Telefono | |
| E-mail : | |

| Uno chef eco-responsabile | |
|---|---|
| Elemento | Problemi di politica |
| Tipo di azione chiave | <u>Produzione</u> |
| Ambito di applicazione | <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Ristorazione</u> 2. <i>Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Nel 2019, La Botte d'Asperges ha ottenuto il marchio "Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants". Stéphane Bureau, che è lo chef del ristorante di Contres, nella regione del Loir-et-Cher, ha preso in mano la gestione del ristorante e ha intrapreso una transizione eco-responsabile. Ciò significa realizzare un buon fatturato, ma anche assumersi la responsabilità del proprio impatto sociale e ambientale. A tal fine, il ristorante applica misure per ridurre l'impronta di carbonio e promuovere un consumo sostenibile.</i> |
| Pubblico riferimento | <i>A tutti i ristoratori</i> |
| Campo | <i>Formazione in generale</i> |
| Introduzione | <p><i>Essere un ristorante eco-responsabile significa adottare l'ecologia nel proprio ristorante!</i></p> <p><i>A tal fine, il ristorante applica misure per ridurre l'impronta di carbonio e promuovere un consumo sostenibile. Utilizza sistemi di gestione e materiali sostenibili e offre una gastronomia basata sul benessere degli animali e sui prodotti dell'agricoltura sostenibile.</i></p> <p><i>È chiaro che trasformare un ristorante tradizionale in un ristorante eco-responsabile è un cambiamento importante, che comporta il ripensamento della maggior parte delle pratiche di gestione attuali e la loro sostituzione con altre. D'altra parte, i vantaggi sono notevoli.</i></p> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <i>Stéphane Bureau, chef del ristorante La Botte d'Asperges, partner e produttori locali</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <i>In Francia</i> |
| Contesto | <p><i>Il settore della ristorazione sta diventando sempre più eco-compatibile, questo è un dato di fatto! La tendenza ecologica, nota anche come "eco-friendly", si sta facendo strada in molti ristoranti. Infatti, i ristoratori sono sempre più preoccupati dell'impatto della loro attività sull'ambiente.</i></p> <p><i>Anche i consumatori svolgono un ruolo importante in questo cambiamento. Ora chiedono che le varie industrie prestino maggiore attenzione al loro impatto ambientale e si orientano maggiormente verso i ristoranti green. In altre parole, i ristoratori hanno tutte le ragioni per adattarsi a questa nuova domanda in tutto il mondo.</i></p> |
| Obiettivo | <p><i>Ci sono due motivi per cui un ristoratore può voler diventare verde: perché è una tendenza che attira molti clienti e, soprattutto, perché è importante contribuire alla salvaguardia del nostro pianeta.</i></p> <p><i>Gli obiettivi possono essere molteplici e diversificati, ma per il ristorante La Botte d'Asperges si tratta principalmente di: differenziare e recuperare questi rifiuti, ridurre il consumo di energia e lavorare in corto circuito.</i></p> |

| | |
|--|--|
| Descrizione della pratica | <i>Agire su tutti i livelli del processo di lavoro di un ristorante, dagli acquisti al trattamento dei rifiuti, minimizzando le perdite, recuperando, adattando e sviluppando nuove abitudini.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Questa pratica è quantificabile in termini finanziari e volumetrici, ma è anche qualitativa in termini di rete creata in loco e di buona immagine del marchio che genera, che ha permesso al ristorante di ottenere il marchio "Eco-Challenge per artigiani, ristoratori e commercianti" nel 2019.</i> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <p>Selezione e riciclaggio dei rifiuti <i>I precedenti proprietari dei locali non selezionavano molto i loro rifiuti e gettavano l'equivalente di 4 grandi contenitori, oggi con l'implementazione della raccolta differenziata (separando correttamente i resti, organizzando e gestendo la loro raccolta in modo appropriato) sono in media a 3 piccoli bidoni.</i></p> <p>Ridurre gli imballaggi in plastica <i>Sostituire fortemente l'uso della plastica con sacchetti biodegradabili e compostabili.</i></p> <p>Riduzione del consumo energetico <i>In termini di energia, utilizzano pochissimo gas e ottimizzano il più possibile i forni (utilizzano anche metodi di cottura meno dispendiosi). Tutte le lampadine sono a basso consumo e la carta è riciclata.</i></p> <p>Lavorare in un cortocircuito <i>Il ristorante collabora con i produttori locali per cercare di aggiungere valore ai prodotti che non sono in grado di utilizzare. Ad esempio, si è reso conto che si potevano fare torte con i cereali esausti generati dalla produzione di birre locali. Il ristoratore ha quindi creato una partnership con il produttore di birra: recupera il grano esausto, lo essicca e lo trasforma in farina per creare torte! Ciò che interessa allo chef è la filosofia che sta dietro ai prodotti coltivati. Per lui l'obiettivo è avere prodotti che rappresentino bene la sua regione e che siano di qualità impeccabile, in modo da poterli sfruttare al meglio alla fine della filiera.</i></p> |
| Fattori di successo | <i>Mostrare curiosità, interesse per le buone pratiche utilizzate qua e là e creatività per sperimentare nuove modalità, sfruttare nuove possibilità.</i> |
| Vincoli | <i>Continuare a progredire ogni giorno in queste buone pratiche, pur rimanendo all'interno della buona misura imposta dai vincoli economici.</i> |
| Lezioni apprese | <i>Essere in contatto sia con i produttori che con i clienti crea un solido tessuto sociale e permette di valorizzare molti prodotti della regione, evitando lo spreco di quelli coltivati. Ogni nuovo piccolo gesto, idea, è un passo avanti verso l'ecologia, il buon senso è spesso un ritorno al comportamento ecologico.</i> |
| Sostenibilità | <i>Lo chef continua a progredire quotidianamente nell'ambito dell'ecologia, che è diventata un modo di lavorare ed è anche il biglietto da visita, l'immagine del marchio che ha dato al suo ristorante.</i> |
| Trasferibilità | <i>Ogni ambito della vita può diventare "green": ufficio, casa, scuola.</i> |
| Conclusione | <i>Continuare a fare la propria parte trovando sempre alternative alla plastica e arrivare a zero rifiuti coltivando il più possibile, trasformando i prodotti coltivati nelle vicinanze e considerando la filiera dal prodotto al piatto, includendo anche gli attori locali.</i> |

| | |
|--|---|
| Risorse correlate che sono state sviluppate | https://www.labottedasperges.com/ http://www.valeco41.fr/pdf/guide%202019-2020.pdf https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/restaurant-eco-responsable https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/temoignages/parcours-dun-chef-eco-responsable-rencontre-avec-stephane-bureau-chef-du |
| Lingua/e | Francese |
| Sintesi | |
| Fornire una sintesi dettagliata della tecnica/metodo. | <p><i>Nel 2019, La Botte d'Asperges ha ottenuto il marchio "Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants". Stéphane Bureau, che è lo chef del ristorante di Contres, nella regione del Loir-et-Cher, ha preso in mano la gestione del ristorante e ha intrapreso una transizione eco-responsabile. Ciò significa realizzare un buon fatturato, ma anche assumersi la responsabilità del proprio impatto sociale e ambientale. A tal fine, il ristorante applica misure per ridurre l'impronta di carbonio e promuovere un consumo sostenibile.</i></p> <p><i>Ci sono due motivi per cui un ristoratore può voler diventare green: perché è una tendenza che attira molti clienti e, soprattutto, perché è importante contribuire alla salvaguardia del nostro pianeta.</i></p> <p><i>Gli obiettivi possono quindi essere molteplici e diversi, ma per il ristorante La Botte d'Asperges si tratta principalmente di: differenziare e riciclare questi rifiuti, ridurre il consumo di energia e lavorare in cortocircuiti.</i></p> <p><i>Essere in contatto sia con i produttori che con i clienti crea un solido tessuto sociale e permette di valorizzare molti prodotti della regione, evitando lo spreco alimentare dei prodotti coltivati.</i></p> <p><i>Ogni nuovo piccolo gesto, idea, è un passo avanti verso l'ecologia, il buon senso è spesso un ritorno al comportamento ecologico.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Stéphane Bureau, Responsabile |
| Azienda/Istituzione | Ristorante La Botte d'Asperges |
| Indirizzo/sito web | https://www.labottedasperges.com/ |
| Telefono | 02 54 79 50 49 |
| E-mail : | |

| IL RICICLATORE | |
|---|---|
| Elemento | Problemi di politica |
| Tipo di azione chiave | 1. <u>Produzione</u> |
| Ambito di applicazione | 1. <u>Ristorazione</u> 2. <i>Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Situata in un'ex stazione sulla circonvallazione interna del 18° arrondissement, il calendario della Recyclerie è scandito dalle "quattro R": Ripensare il nostro stile di vita, Ripiantare la città, Riparare ciò che può essere riparato e Riciclare i nostri rifiuti. Questo caffè-ristorante atipico in un ambiente eccezionale dispone di una fattoria urbana di quasi 1000 m² con capre e galline. Tutti i cibi serviti sono preparati sul posto con prodotti freschi e locali e questo luogo conviviale offre anche un'officina aperta, dove si può imparare ad armeggiare, riparare, creare, prestare, riciclare, incontrarsi, evolversi... Un vero spazio di condivisione e di pace, nel bel mezzo del tumulto parigino.</i> |
| Pubblico riferimento | <i>A tutti i ristoratori</i> |
| Campo | <i>Formazione in generale</i> |
| Introduzione | <i>Situata in un'ex stazione ferroviaria della Petite Ceinture, riabilitata a spazio abitativo, la REcyclerie mira a sensibilizzare il pubblico sui valori dell'eco-responsabilità in modo divertente e positivo. - Le 3 R = RIDURRE - RIUTILIZZARE - RICICLARE Iniziative di collaborazione e "fai da te", sono valori che guidano la progettazione del luogo, la sua programmazione e la sua offerta di ristorazione. L'obiettivo della Recyclerie è quello di rispettare l'ambiente riducendo i consumi, riciclando i rifiuti e riutilizzando invece di buttare via.</i> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <i>L'associazione Les Amis Recycleurs (per tutta la gestione della parte programmatica del luogo, la fattoria e il laboratorio di René), l'azienda (per la parte del bar e della mensa) e la Fondazione Veolia</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <i>In Francia, ma il modello è stato esportato anche a Niamey in Niger (L'OASIS DE NIAMEY) e a Durban in Sudafrica (LE BAOBAB DE DURBAN).</i> |
| Contesto | <i>In un momento in cui l'ecologia invade le nostre vite ovunque, Stéphane Vatinel ha voluto creare un terzo luogo dove le persone vogliono andare per condividere l'ecologia. Il locale è aperto tutti i giorni dalle 8 a mezzanotte. L'attività principale è il bar-ristorante, ma ci sono anche una biblioteca ecologica, laboratori, conferenze e uno spazio per il bricolage. Per quanto riguarda il cibo locale, non ci si può avvicinare più di tanto: l'orto si trova sotto il ristorante, dove vengono coltivate molte delle verdure e delle erbe necessarie per la cucina. Sul tetto ci sono le arnie per le api e al piano inferiore le galline mangiano gli avanzi.</i> |
| Obiettivo | <i>Promuovere iniziative di collaborazione, sensibilizzare i "consumatori", promuovere il riciclo... Promozione di un'economia circolare e sensibile ai principi dello sviluppo sostenibile</i> |

| | |
|--|---|
| Descrizione della pratica | <i>Il centro di riciclaggio promuove i principi del consumo responsabile, che si riflettono sia nell'offerta del bar-ristorante, basata su prodotti freschi e di stagione, sia nei vari eventi proposti: laboratori di bricolage, mostre, orti, ecc.</i> |
| Risultati della pratica | <i>La Recyclerie ha già - creato 60 posti di lavoro a Parigi - recuperato oltre 7,2 tonnellate di rifiuti in compost</i> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <p>Nel bel mezzo della periferia parigina, alcune galline vengono allevate in un orto. Questa piccola isola di verde non è una fattoria, ma un ristorante: La REcyclerie. Il responsabile, Martin Liot, coltiva carote, ravanelli, fragole e peperoni nella sua fattoria a pochi metri dalle strade principali. Per sostenere questo progetto ecologico, gli abitanti del quartiere fanno la loro parte. Scaricano i loro rifiuti organici nelle compostiere del ristorante in cambio di un caffè al bar.</p> <p>Un team impegnato Ogni giorno viene preparato un piatto con le verdure dell'orto e tutte le erbe sono coltivate in loco. Alcuni avranno anche l'opportunità di assaggiare il miele prelevato direttamente dagli alveari dell'orto. E non è tutto. Parte dei profitti del ristorante serviranno a sovvenzionare i workshop e le conferenze che il team di REcyclerie organizza per sensibilizzare l'opinione pubblica sulle tematiche ambientali.</p> <p>Il servizio è stato progettato con un imballaggio sfuso, ad esempio il vino viene servito dal riempimento. Servire il vino dal tino è un gesto "ecologico" e divertente. La Recyclerie ha quindi scelto di installare tre tini di vino di piccoli produttori francesi: rosso, bianco e rosé.</p> <p>Tutti i mobili sono "Old is Gold", quindi di seconda mano.</p> |
| Fattori di successo | <i>Mostrare curiosità, interesse per le buone pratiche utilizzate qua e là e creatività per testare nuove modalità, sfruttare nuove possibilità rimanendo giocosi per rimanere alla portata del grande pubblico.</i> |
| Vincoli | <i>Continuare a progredire ogni giorno in queste buone pratiche, pur rimanendo nella buona misura che implica i vincoli economici e gestionali di questo luogo</i> |
| Lezioni apprese | <i>Il centro di riciclaggio crede che economia ed ecologia possano lavorare insieme e questo è ciò che fa quotidianamente.</i> |
| Sostenibilità | <i>Continuare a creare nuove animazioni, a coinvolgere gli attori locali nel loro impegno e a esportarle in altri luoghi.</i> |
| Trasferibilità | <i>Diventare "green" può essere trasferito in qualsiasi ambito della vita: al lavoro, a casa, a scuola. E questo luogo è un punto d'incontro per imparare e riprodursi altrove.</i> |
| Conclusione | <i>Questo luogo è un modello per tutte le strutture che vogliono ispirarsi e che cercano di avviare/praticare un'attività più ecologica. Offre processi end-to-end progettati per includere l'ambiente in tutte le sue forme con l'essere umano.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | https://www.larecyclerie.com/ La REcyclerie LinkedIn La Recyclerie - Ambiente Hotel verdi Parigi (greenhotelparis.com) Fondazione Veolia - home |
| Lingua/e | <i>Francese</i> |

| Sintesi | |
|---|---|
| Fornire una sintesi dettagliata della tecnica/metodo. | <p><i>In un momento in cui l'ecologia invade le nostre vite ovunque, Stéphane Vatinel ha voluto creare un terzo luogo dove le persone vogliono andare per condividere l'ecologia. Il locale è aperto tutti i giorni dalle 8 a mezzanotte. L'attività principale è il bar-ristorante, ma ci sono anche una biblioteca ecologica, laboratori, conferenze e uno spazio per il bricolage. Per quanto riguarda il cibo locale, non ci si può avvicinare più di tanto: l'orto si trova sotto il ristorante, dove vengono coltivate molte delle verdure e delle erbe necessarie per la cucina. Sul tetto ci sono le arnie per le api e al piano inferiore le galline mangiano gli avanzi.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Promuovere iniziative di collaborazione, sensibilizzare i "consumatori", promuovere il riciclo...</i> • <i>Promozione dell'economia circolare e sensibile ai principi dello sviluppo sostenibile</i> <p><i>La Recyclerie coltiva carote, ravanelli, fragole e peperoni nella sua fattoria a pochi metri dalle strade principali. Per sostenere questo progetto ecologico, gli abitanti del quartiere fanno la loro parte. Scaricano i loro rifiuti organici nelle compostiere del ristorante in cambio di un caffè al bar. Ogni giorno viene preparato un piatto con le verdure dell'orto e tutte le erbe sono coltivate in loco. Alcuni avranno anche l'opportunità di assaggiare il miele prelevato direttamente dagli alveari dell'orto. Il servizio è stato progettato con imballaggi sfusi e tutti i mobili sono "Old is Gold", quindi di seconda mano.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Stéphane Vatinel |
| Azienda/Istituzione | La Ricicleria |
| Indirizzo/sito web | https://www.larecyclerie.com/ |
| Telefono | +33 1 42 57 58 49 |
| E-mail : | |

| UN RISTORANTE A RIFIUTI ZERO | |
|--|--|
| Elemento | Problemi di politica |
| Tipo di azione chiave | <u>Produzione</u> |
| Ambito di applicazione | <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Ristorazione</u> 2. <i>Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Implementare un vero e proprio approccio a zero rifiuti nell'ambiente del bar-ristorante per tutte le attività che compongono questo business. Pensare e applicare le 3R e trovare i migliori compromessi per garantire un livello soddisfacente di produzione di rifiuti zero.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>A tutti i ristoratori</i> |
| Campo | <i>Formazione in generale</i> |
| Introduzione | <i>Nel settembre 2019, Gabriel Monzerol e i suoi partner hanno voluto creare un progetto diverso, più vicino ai loro valori. L'obiettivo era quello di ridurre al minimo l'impronta ambientale e i materiali di scarto.</i> |

| | |
|---|---|
| | <p><i>Mentre molti negozi di alimentari si impegnano da diversi anni per raggiungere l'obiettivo dei rifiuti zero, questa pratica è molto più rara nelle aziende di catering, poiché in questo caso l'onere organizzativo ricade esclusivamente sul personale in cucina e al momento del servizio e non sul consumatore finale.</i></p> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <p><i>Fornitori locali, caffè a rifiuti zero Le 5e, Verdun, il comune, società di raccolta dei rifiuti organici o riciclati</i></p> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <p>In Canada (Montreal)</p> |
| Contesto | <p><i>La consapevolezza del clima bussava sempre più spesso alle porte dei ristoranti. Essi cercano quindi di rispondere alla crisi ambientale cercando di ridurre gli sprechi alimentari.</i></p> <p><i>Secondo la Table québécoise sur la saine alimentation, ogni anno viene sprecato il 30% della produzione mondiale, di cui il 9% proviene dall'industria alberghiera e della ristorazione. I ristoranti di Montreal e dintorni non fanno eccezione</i></p> |
| Obiettivo | <p><i>Dare vita a un movimento: dimostrare che l'azzeramento dei rifiuti è accessibile anche alle imprese e che ognuno può farlo al proprio livello, non essere soli, ma far parte di un movimento.</i></p> |
| Descrizione della pratica | <p>Acquisto di prodotti sfusi (ad esempio spezie, verdure, ecc.) da partner locali, specificando che non si vogliono utilizzare imballaggi, ma solo mettere i prodotti direttamente nelle scatole.</p> <p><i>Per le erbe e i germogli, si riforniscono da una fattoria urbana che coltiva le piante in modo idroponico. I cofondatori del Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher e Gabriel Roy Doyon, hanno creato un modello ultra-locale: percorrono meno di 20 chilometri e possono effettuare consegne in bicicletta. Consegnano i germogli nel terreno, su vassoi che raccolgono di volta in volta: nulla va perso e tutto viene raccolto.</i></p> <p><i>Per quanto riguarda l'olio (che viene utilizzato per cucinare le patatine fritte, uno dei piatti più richiesti): non è necessario acquistarlo in lattina, il prezioso liquido viene trasportato al ristorante da un'autocisterna, che versa il suo carico direttamente nel serbatoio da 330 litri del ristorante. Queste cisterne hanno una durata di vita di 20 anni, a differenza delle lattine da 16 litri, che vengono poi gettate per essere riciclate.</i></p> <p>Rifiutate e create il vostro</p> <p><i>Il team ha dovuto mettere una croce su alcuni alimenti impossibili da conciliare con la filosofia del ristorante (come la vollaile, spesso sovraconfezionata, o le tortillas, quasi impossibili da trovare sfuse, o gli ingredienti dei cocktail). Infine, tutto ciò che è confezionato in 10 pezzi dai fornitori, hanno scelto di non acquistarlo e di produrlo loro stessi. Quindi hanno scelto di fare molte cose in casa: tortillas, pane, crostini e pangrattato... Lo chef produce anche le sue salsicce.</i></p> <p><i>Al bar, il mixologist Luca Langelier, co-proprietario del ristorante, prepara sciroppi e succhi di frutta fatti in casa ogni stagione (per esempio con i mirtilli rossi, producono grandi quantità di succo in piena stagione per poterlo utilizzare tutto l'anno).</i></p> |

| | |
|--|---|
| | <p><i>Nella sala da pranzo, i clienti ricevono tovaglioli di stoffa fatti a mano anziché di carta. Le patatine fritte vengono servite senza carta nel loro cestino. Secondo Gabriel, sono cose molto semplici da evitare.</i></p> <p>Riciclare (upcycling) : <i>Anche gli arredi e le decorazioni sono stati progettati con materiali riciclati: il bancone è realizzato con travetti del pavimento che sono residui di cantiere, le panche sono pallet di legno riciclato e gli apparecchi di illuminazione sono costituiti da tubi usati.</i></p> |
| Risultati della pratica | <p><i>La maggior parte dei loro rifiuti è costituita da compost e scarti di cucina. Ogni settimana riempiono due bidoni da 40 litri.</i></p> <p><i>Inoltre, hanno un sistema di riciclaggio, con scatole di cartone provenienti da alcune consegne.</i></p> <p><i>Per quanto riguarda i rifiuti, riempiono un sacco in media ogni quattro-sei settimane.</i></p> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <p><i>In termini di budget, è abbastanza standard: la manodopera è più costosa perché ci sono più cose da fare. Ma riducendo i prodotti trasformati e ottimizzando ogni ingrediente, riescono a risparmiare.</i></p> <p><i>Il menù, che cambia stagionalmente, è scritto su grandi lavagne. Nel novembre 2021, i prezzi vanno da una poutine da 9 dollari a un piatto di hamburger vegano da 19 dollari con contorni.</i></p> |
| Fattori di successo | <p><i>È necessario pensare molto fin dalla fase di progettazione del ristorante, perché bisogna stabilire procedure operative chiare per i dipendenti: ma una volta che la macchina è in funzione, succede e basta.</i></p> <p><i>Circondarsi di partner locali che condividono le stesse convinzioni</i></p> |
| Vincoli | <p><i>Dovrebbe esserci più sostegno reciproco nel settore della ristorazione a rifiuti zero. È già un ambiente abbastanza competitivo. C'è spazio per una maggiore cooperazione.</i></p> <p><i>Nel settore mancano gli incentivi a produrre meno rifiuti. In primo luogo, la città non raccoglie il compost dalle aziende, per cui i ristoranti devono rivolgersi a un servizio privato che raccoglie il materiale organico su richiesta (e ci sono molti fornitori di servizi con tariffe molto diverse: bisogna scegliere). Lo stoccaggio del compost in attesa della raccolta può inoltre comportare problemi di salute.</i></p> |
| Lezioni apprese | <p><i>Quando si tratta di ridurre gli sprechi, è meglio avere 1000 persone che lo fanno in modo imperfetto che una persona che lo fa in modo perfetto.</i></p> |
| Sostenibilità | <p><i>Avviare un movimento</i></p> <p><i>Quando si chiede cosa direbbe a Gabriel Monzerol ai ristoratori che vorrebbero adottare il concetto di rifiuti zero, è inequivocabile: Andate! Non vogliamo essere gli unici. Vogliamo che diventi un movimento!</i></p> |
| Trasferibilità | <p><i>Un approccio e una filosofia a rifiuti zero possono essere trasferiti in qualsiasi ambito della vita: in ufficio, a casa, a scuola.</i></p> |
| Conclusione | <p><i>L'esito di questo progetto dimostra che è possibile e questa è la volontà dei fondatori del Cale pub</i></p> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | |
| Lingua/e | Francese |
| Sintesi | |

| | |
|---|---|
| <p>Fornire una sintesi dettagliata della tecnica/metodo.</p> | <p><i>Nel settembre 2019, Gabriel Monzerol e i suoi partner hanno voluto creare un progetto diverso, più vicino ai loro valori. L'obiettivo era quello di ridurre al minimo l'impronta ambientale e i materiali di scarto.</i></p> <p><i>Mentre molti negozi di alimentari si impegnano da diversi anni per raggiungere l'obiettivo dei rifiuti zero, questa pratica è molto più rara nelle aziende di catering, poiché in questo caso l'onere organizzativo ricade esclusivamente sul personale in cucina e al momento del servizio e non sul consumatore finale.</i></p> <p><i>Il loro obiettivo: lanciare un movimento, dimostrare che l'azzeramento dei rifiuti è accessibile anche alle imprese e che ognuno può farlo al proprio livello: non essere soli ma far parte di un movimento.</i></p> <p>Acquisto di prodotti sfusi (ad esempio spezie, verdure, ecc.) da partner locali, specificando che non vogliono utilizzare imballaggi, ma solo mettere i prodotti direttamente nelle scatole.</p> <p><i>Per le erbe e i germogli, si riforniscono da una fattoria urbana che coltiva le piante in modo idroponico. I cofondatori del Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher e Gabriel Roy Doyon, hanno creato un modello ultra-locale: percorrono meno di 20 chilometri e possono effettuare consegne in bicicletta. Consegnano i germogli nel terreno, su vassoi che raccolgono di volta in volta: nulla va perso e tutto viene raccolto.</i></p> <p><i>Per quanto riguarda l'olio (che viene utilizzato per cucinare le patatine fritte, uno dei piatti più richiesti): non è necessario acquistarlo in lattina, il prezioso liquido viene trasportato al ristorante da un'autocisterna, che versa il suo carico direttamente nel serbatoio da 330 litri del ristorante. Queste cisterne hanno una durata di vita di 20 anni, a differenza delle lattine da 16 litri, che vengono poi gettate per essere riciclate.</i></p> <p>Rifiutare e fare da soli</p> <p><i>Il team ha dovuto mettere una croce su alcuni alimenti impossibili da conciliare con la filosofia del ristorante (come la vollaile, spesso sovraconfezionata, o le tortillas, quasi impossibili da trovare sfuse, o gli ingredienti dei cocktail). Infine, tutto ciò che è confezionato in 10 pezzi dai fornitori, hanno scelto di non acquistarlo e di produrlo loro stessi. Così hanno scelto di fare molte cose in casa: tortillas, pane, crostini e pangrattato... Lo chef produce anche le sue salsicce.</i></p> <p><i>Al bar, il mixologist Luca Langelier, co-proprietario del ristorante, prepara sciroppi e succhi di frutta fatti in casa ogni stagione (per esempio, con i mirtilli rossi, producono grandi quantità di succo in piena stagione per poterlo utilizzare tutto l'anno).</i></p> <p><i>Nella sala da pranzo, i clienti ricevono tovaglioli di stoffa fatti a mano anziché di carta. E le patatine fritte vengono servite senza carta pergamena nel loro cestino. Secondo Gabriel, sono cose molto semplici da evitare.</i></p> <p>Riciclare (upcycling):</p> <p><i>anche gli arredi e le decorazioni sono stati progettati con materiali riciclati: il bancone è realizzato con travetti del pavimento che sono residui di cantiere, le panche sono pallet di legno riciclato e gli apparecchi di illuminazione sono realizzati con tubi usati.</i></p> <p><i>È importante che ognuno agisca al proprio livello e che si ricordi che, quando si tratta di ridurre i rifiuti, è meglio avere 1000 persone che lo fanno in modo imperfetto che una sola persona che lo fa in modo perfetto.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Gabriel Monzerol |
| Azienda/Istituzione | La Cale - pub a rifiuti zero |

| | |
|---------------------------|---|
| Indirizzo/sito web | https://www.la-cale.com/presse |
| Telefono | 514.360.0634 |
| E-mail : | info@la-cale.com |

| DIVENTARE UN RISTORATORE A RIFIUTI ZERO | |
|--|--|
| Elemento | Problemi di politica |
| Tipo di azione chiave | <u>Produzione</u> |
| Ambito di applicazione | <u>Ristorazione</u> <i>Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Diventare un ristoratore a rifiuti zero utilizzando contenitori riutilizzabili: come farlo in pratica con i consigli di 3 aziende del settore</i> |
| Pubblico riferimento | <i>A tutti i ristoratori</i> |
| Campo | <i>Formazione in generale</i> |
| Introduzione | <i>Il desiderio di passare a contenitori riutilizzabili per un ristoratore può essere visto come una questione etica, o perché sappiamo che i rifiuti stanno invadendo gli oceani, e che la loro gestione e il loro riciclaggio costano alle comunità e quindi ai professionisti e ai cittadini - e che quindi devono essere ridotti. Ma soprattutto, se guardiamo da vicino la questione, ci rendiamo conto che lavorare con contenitori riutilizzabili non è così complicato e può addirittura portare un sacco di vantaggi a un ristoratore: questo è il feedback che abbiamo ricevuto dai 3 partner Les Empotés, Meal Merci e The Good Place</i> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <i>Tre partner Les Empotés, Meal Merci e The Good Place , società RECONCIL</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <i>In Francia</i> |
| Contesto | <i>In Francia, ogni anno vengono prodotti quasi 350 milioni di tonnellate di rifiuti, ovvero circa 11 tonnellate ogni secondo. Il solo settore delle consegne a domicilio ha generato più di 600 milioni di imballaggi monouso in Francia nel 2019. Per questo Reconcil sta sviluppando circuiti di riutilizzo per rendere possibile il consumo di rifiuti zero fuori casa e per promuovere contenitori riutilizzabili quando possono sostituire quelli usa e getta. Per quanto riguarda i 3 partner: Les Empotés consegna vassoi per il pranzo aziendale in barattoli di vetro. Fin dall'inizio, nel 2019, l'uso di contenitori riutilizzabili faceva parte del progetto. - Meal Merci consegna alle aziende anche vassoi di pasti in barattoli di vetro e offre anche un servizio di catering per eventi. Come Les Empotés, l'uso di contenitori riutilizzabili fa parte del DNA dell'azienda e di un più ampio approccio eco-responsabile: uso di prodotti stagionali e locali, consegna in bicicletta, ecc. - The Good Place allestisce mense nelle aziende e offre parte dei pasti in contenitori riutilizzabili.</i> |
| Obiettivo | <i>Ogni anno viene evitato un numero maggiore di imballaggi monouso rispetto all'anno precedente e si democratizza l'uso del riutilizzo negli imballaggi alimentari.</i> |
| Descrizione della pratica | <u>L'organizzazione</u> del ristoratore a rifiuti zero: la chiave del successo <i>La prima osservazione condivisa dai tre partner è che i contenitori riutilizzabili richiedono molta logistica. Mentre le vaschette monouso sono leggere, si</i> |

| | |
|--|---|
| | <p><i>impilano senza occupare spazio e scompaiono non appena il cliente se ne va, i barattoli di vetro o i contenitori riutilizzabili in plastica sono più pesanti, occupano più spazio, devono essere ritirati due volte (consegna e restituzione) e lavati. In altre parole: più organizzazione, più stoccaggio, più movimentazione e, in definitiva, più tempo di lavoro.</i></p> <p><i>Tuttavia, i tre partner concordano su una cosa: il compito più grande è trovare un'organizzazione che funzioni. E per questo, soprattutto quando si inizia a usarli, occorrono tempo e riflessione per trovare nuovi processi e cambiare le proprie abitudini.</i></p> <p><i>Ogni ristoratore può quindi trovare il proprio modo di lavorare con l'esperienza, ma i nostri partner concordano su due modi per semplificare la vita:</i></p> <p><i>Circondarsi di fornitori di servizi</i>, in particolare per il lavaggio e il trasporto dei contenitori. Tutti e tre sono clienti del nostro servizio di lavaggio dei contenitori riutilizzabili.</p> <p><i>Per Mathilde di Meal Merci, il segreto è rendere redditizia tutta questa gestione consegnando più pasti in un unico luogo. Ad esempio, in un'azienda!</i></p> |
| Risultati della pratica | <p><i>Torniamo in cucina, nient'altro che la cucina!</i></p> <p><i>Un altro aspetto che i tre partner accolgono con favore è il ritorno al loro core business: cucinare e non gestire le scorte dei container, dato che tutta la logistica (lavaggio, consegna) è gestita da uno o più fornitori di servizi.</i></p> <p><i>Questi nuovi contenitori ci permettono di sperimentare nuovi modi di modellare gli alimenti, dando libero sfogo all'immaginazione dei cuochi creativi: "Con i barattoli di vetro possiamo disporre le cose a strati, in modo più verticale. Così è più facile vedere gli ingredienti e i nostri piatti si distinguono", spiega Franck.</i></p> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <p><i>Grazie all'impegno dei partner e dei consumatori, le soluzioni di Reconcil hanno già evitato più di 175.000 confezioni monouso, che purtroppo sono ancora poche rispetto alla montagna di rifiuti prodotti ogni anno.</i></p> |
| Fattori di successo | <p><i>L'utilizzo di contenitori riutilizzabili nel settore della ristorazione funziona se ci si circonda delle persone giuste e si trova l'organizzazione giusta.</i></p> |
| Vincoli | <p><i>Una logistica pesante (che comporta comunque una notevole movimentazione) che spesso richiede il ricorso a fornitori di servizi: quindi, alla fine, i prodotti riutilizzabili non sono più economici di quelli monouso</i></p> |
| Lezioni apprese | <p><i>Zero rifiuti per attrarre clienti eco-responsabili</i></p> <p><i>Operare a rifiuti zero è un argomento che fa presa su una clientela diversa. Alla luce del feedback dei suoi clienti, Pierre, co-gestore di Les Empotés, riassume: "Le persone vengono da noi perché siamo un catering a rifiuti zero. Poi, perché rimangono, bisogna essere bravi, ovviamente, e avere una qualità all'altezza... Ma i rifiuti zero sono chiaramente il motivo per cui la gente viene in primo luogo. Franck di The Good Place lo conferma: 6 mesi dopo aver iniziato a utilizzare i contenitori Reconcil, può notare un chiaro impatto sui clienti e sui feedback.</i></p> |
| Sostenibilità | <p><i>Per andare oltre, workshop di sensibilizzazione, comunicazione rafforzata sull'uso di metodi a rifiuti zero o nuove azioni (come i depositi digitali) ci permetteranno di continuare su questa strada verso i rifiuti zero.</i></p> |
| Trasferibilità | <p><i>I contenitori riutilizzabili possono essere utilizzati in tutti gli altri ambiti di attività o di vita: in azienda, a casa, a scuola...</i></p> |
| Conclusione | <p><i>Quindi, è meglio optare per i contenitori riutilizzabili? Per Franck, rimanere con i contenitori monouso non è comunque un'opzione: "Anche se non lo facciamo per convinzione, sappiamo che prima o poi dovremo passare ai contenitori</i></p> |

| | <p>riutilizzabili. Quindi tanto vale farlo senza avere il vincolo finale, testando diverse formule", riassume.</p> <p>E per Mathilde di Meal Merci, questo passaggio obbligato è anche un nuovo mondo pieno di promesse che si sta aprendo: "È il momento giusto per farlo. Ci sono molti attori che si stanno muovendo per facilitare tutto questo. È stata creata una rete e ci sono sempre più soluzioni. È molto interessante, formativo e arricchente poter essere parte del cambiamento!"</p> |
|---|---|
| Risorse correlate che sono state sviluppato | <p>https://les-empotes.com/</p> <p>https://www.meal-merci.fr/</p> <p>http://thegoodplace.fr/</p> |
| Lingua/e | Francese |
| Sintesi | |
| Fornire una sintesi dettagliata della tecnica/metodo. | <p>Diventare un ristorante a rifiuti zero utilizzando contenitori riutilizzabili: come farlo in pratica con i consigli di 3 aziende del settore</p> <p>L'organizzazione del ristorante a rifiuti zero: la chiave del successo</p> <p>La prima osservazione condivisa dai tre partner è che i contenitori riutilizzabili richiedono molta logistica. Mentre le vaschette monouso sono leggere, si impilano senza occupare spazio e scompaiono dalla vostra vita nel momento in cui il cliente se ne va, i barattoli di vetro o i contenitori riutilizzabili in plastica sono più pesanti, occupano più spazio, devono essere ritirati due volte (consegna e restituzione) e lavati. In altre parole: più organizzazione, più stoccaggio, più movimentazione e, in definitiva, più tempo di lavoro.</p> <p>Tuttavia, i tre partner concordano su una cosa: il compito più grande è trovare un'organizzazione che funzioni. E per questo, soprattutto quando si inizia a usarli, occorrono tempo e riflessione per trovare nuovi processi e cambiare le proprie abitudini.</p> <p>Ogni ristorante può quindi trovare il proprio modo di lavorare con l'esperienza, ma i nostri partner concordano su due modi per semplificare la vita:</p> <p>Circondarsi di fornitori di servizi, in particolare per il lavaggio e il trasporto dei contenitori. Tutti e tre sono clienti del nostro servizio di lavaggio dei contenitori riutilizzabili.</p> <p>Per Mathilde di Meal Merci, il segreto è rendere redditizia tutta questa gestione consegnando più pasti in un unico luogo. Ad esempio, in un'azienda!</p> <p>Grazie all'impegno dei partner e dei consumatori, le soluzioni proposte da Reconcil hanno già permesso di evitare oltre 175.000 imballaggi monouso, che purtroppo sono ancora pochi rispetto alla montagna di rifiuti prodotti ogni anno.</p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | |
| Azienda/Istituzione | Riconciliazione |
| Indirizzo/sito web | https://www.reconcil.fr/a-propos-reconcil/ |
| Telefono | 06 68 06 54 45 |
| E-mail : | ciao@reconcil.fr |

| Cucina naturale e popolare: Ristorazione a rifiuti zero | |
|--|---|
| Elemento | Problemi di politica |
| Tipo di azione chiave | <u>Produzione</u> |
| Ambito di applicazione | <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Ristorazione</u> 2. Hotel |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Les dames de la cantine offrono una cucina impegnata e un approccio a rifiuti zero in tutte le loro attività: dagli acquisti al servizio clienti.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>A tutti i ristoratori</i> |
| Campo | <i>Formazione in generale</i> |
| Introduzione | <i>Les Dames de la cantine è nato, sui banchi dell'Institut Paul Bocuse, dall'incontro tra Juliette Plailly e Guillaume Wohlbang. Guillaume Wohlbang non è nuovo ai lettori abituali di Hétéroclite, poiché da molti anni collabora con la rivista. Questo testimonia il reale impegno delle Dames de la cantine nei confronti delle tematiche LGBT+ e femministe. Se la loro proposta "rifiuti zero" ha rapidamente sedotto attori culturali locali come LesSubstances, Villa Gillet o l'associazione che lavora per l'uguaglianza di genere HF Auvergne-Rhône-Alpes, Les Dames de la cantine non è solo un catering istituzionale e si rivolge anche ai singoli.</i> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <i>Le signore della mensa</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <i>In Francia, nella città di Lione</i> |
| Contesto | <p><i>Nuovi cavalli di battaglia: antispreco e rifiuti zero. Un tema che riguarda in particolare la consegna dei pasti, visto che i grandi operatori del settore hanno ricevuto dal Ministero dell'Ecologia l'ordine di controllare i loro rifiuti. Ma anche l'alta cucina: per esempio, Mauro Colagreco ha impegnato il suo ristorante a tre stelle in Costa Azzurra sulla strada dell'assenza di plastica. Si dice che la vista delle spiagge sporche in Messico lo abbia sensibilizzato su questo tema. Tra gli industriali e i ristoranti stellati, ci sono piccole strutture che stanno prendendo in mano la questione, come Des Dames de la Cantine. Juliette e Guillaume sono i gestori e i cuochi. Si sono conosciuti all'Institut Paul Bocuse nel 2018 e hanno deciso di creare un progetto intorno alle loro passioni: cucina popolare, cultura ed ecologia.</i></p> <p><i>Les Dames è il ramo alimentare del Gruppo Unagi, uno dei principali attori nel campo dei media (Le Petit Bulletin, City Crunch, ecc.), della comunicazione (Agence Tintamarre) e degli eventi (Peinture Fraîche, Lyon Bière Festival).</i></p> |
| Obiettivo | <i>Lavorare su tre nicchie: eventi, catering e ristorazione fornendo una cucina popolare e naturale</i> |
| Descrizione della pratica | <p><i>Les dames de la cantine offrono una cucina impegnata e un approccio a rifiuti zero:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - rispettare i prodotti di stagione |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - offrire prodotti provenienti da agricoltura biologica o sostenibile - lavorare con produttori locali e impegnarsi per un approccio rispettoso dell'ambiente e della qualità dei prodotti - utilizzare stoviglie vintage e riutilizzabili - Incoraggiare l'acquisto di prodotti sfusi per evitare l'uso di imballaggi. - scegliere anche i fornitori che si impegnano a ridurre i rifiuti a zero - lavorare sulla lotta agli sprechi, in particolare in cucina, utilizzando al massimo i prodotti (bucce, pelati, ecc.). |
| Risultati della pratica | <p>Ecotable elenca i ristoranti e i catering che hanno un approccio ecoresponsabile. Grazie a criteri precisi (percentuale di prodotti da agricoltura biologica, selezione e riciclaggio dei rifiuti organici, ...) e a un'analisi approfondita (delle fatture, dei fornitori, ...) vengono assegnate una, due o tre ecotabelle. Le Dames de la Cantine sono orgogliose di aver ottenuto 3 ecotabelle.</p> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <p>Adattarsi e riprendersi, come ad esempio: durante le restrizioni sanitarie, le Dames de la Cantine propongono una volta alla settimana, il mercoledì, di ordinare un pasto preparato dalle Dame servito in un piatto di vetro e trasportabile in un panno legato alla maniera giapponese del furoshiki, da ritirare presso Vins Nature, rue du Plat a Lione. I piatti potranno poi essere riconsegnati alla sede più vicina del partner La Gamelle Consignée.</p> |
| Fattori di successo | <p>Prestate molta attenzione all'approvvigionamento dei fornitori e cercate di cambiare le cattive abitudini.</p> <p>Oltre alla loro dimensione eco-responsabile, hanno un approccio decisamente inclusivo che tende ad attrarre un pubblico più ampio. Le Dames de la cantine hanno un impegno di lunga data nelle lotte LGBT+ e femministe. È quindi possibile rivolgersi a loro per organizzare buffet per matrimoni tra persone dello stesso sesso, PACS e altre cerimonie.</p> |
| Vincoli | <p>Le stoviglie riutilizzabili sono costose e non semplici da gestire dal punto di vista logistico. I clienti devono essere resi consapevoli dell'approccio: vanno educati per incoraggiarli a consumare in modo diverso o anche a farlo da soli.</p> |
| Lezioni apprese | <p>Continuate a sfidare voi stessi per continuare a progredire in questo campo.</p> |
| Sostenibilità | <p>Avere una comunicazione legata all'impegno, come la condivisione di buoni consigli sulla rivisitazione di piatti gastronomici in versione antispreco o sull'arte di cucinare con gli avanzi, da condividere sul proprio account Instagram.</p> |
| Trasferibilità | <p>Possiamo avere un approccio a rifiuti zero e anti-spreco in tutte le altre aree di attività: scuola, azienda, famiglia.</p> |
| Conclusione | <p>Sviluppare un approccio a rifiuti zero come ristoratore è un vincolo, certo, ma ti rende creativo, virtuoso... È il futuro, dobbiamo iniziare e sempre più attori sono sul mercato per fornire soluzioni.</p> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <p>https://ecotable.fr/fr https://www.cma-lyonrhone.fr/actualites/portrait-dartisan-semaine-europeenne-de-reduction-des-dechets</p> |
| Lingua/e | <p>Francese</p> |
| Sintesi | |
| Fornire una sintesi dettagliata della tecnica/metodo. | <p>Les Dames de la cantine è nato sui banchi dell'Institut Paul Bocuse, dall'incontro tra Juliette Plailly e Guillaume Wohlband. Guillaume Wohlband non è nuovo ai lettori abituali di Hétéroclite, poiché da molti anni collabora con la rivista. Questo testimonia il reale impegno delle Dames de la cantine nei confronti delle tematiche LGBT+ e femministe. Se la loro proposta di "rifiuti zero" ha</p> |

| | |
|-----------------------------|---|
| | <p><i>rapidamente sedotto attori culturali locali come Les Subsistances, Villa Gillet o l'associazione che lavora per la parità di genere HF Auvergne-Rhône-Alpes, Les Dames de la cantine non è solo un catering istituzionale e si rivolge anche ai singoli.</i></p> <p><i>Les dames de la cantine offrono una cucina impegnata e un approccio a rifiuti zero:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>rispettare i prodotti di stagione</i> • <i>offrire prodotti provenienti da agricoltura biologica o sostenibile</i> • <i>lavorare con produttori locali e impegnarsi per un approccio ecologico e per la qualità dei prodotti</i> • <i>utilizzare stoviglie vintage e riutilizzabili</i> • <i>Incoraggiare l'acquisto di prodotti sfusi per evitare l'uso di imballaggi.</i> • <i>scegliere anche i fornitori che si impegnano a ridurre i rifiuti a zero</i> • <i>lavorare sulla lotta agli sprechi, in particolare in cucina, utilizzando al massimo i prodotti (bucce, pelati, ecc.).</i> <p><i>Prestate molta attenzione all'approvvigionamento dei fornitori e cercate di cambiare le cattive abitudini. Oltre alla loro dimensione eco-responsabile, hanno un approccio decisamente inclusivo che tende ad attrarre un pubblico più ampio. Le Dames de la cantine hanno un impegno di lunga data nelle lotte LGBT+ e femministe. È quindi possibile chiedere loro di organizzare buffet per matrimoni tra persone dello stesso sesso, PACS e altre cerimonie.</i></p> <p><i>Sviluppare un approccio a rifiuti zero come ristoratore è un vincolo, certo, ma rende creativi, virtuosi... È il futuro, dobbiamo iniziare e sempre più attori sono sul mercato per fornire soluzioni.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Juliette e Guillaume |
| Azienda/Istituzione | Le signore della mensa |
| Indirizzo/sito web | https://lesdamesdelacantine.fr/index.html |
| Telefono | 06 58 83 03 94 |
| E-mail : | contact@lesdamesdelacantine.fr |

| Staramaki - la paglia di grano | |
|---|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <u>Produzione</u> |
| Campo di implementazione | <ol style="list-style-type: none"> <u>Ristorazione</u> <u>Hotel</u> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <p>A Kilkis, in Grecia, si coltiva e si produce lo staramaki, una forma alternativa di paglia per bere, ricavata dal grano.</p> <p>È creato da un'impresa cooperativa sociale con sede in un'area rurale, sostiene l'ambiente, l'economia rurale locale e offre la possibilità di impiego a gruppi sociali vulnerabili.</p> |
| Pubblico di riferimento | <i>Consumatori</i> |
| Campo | <i>Cibo e bevande</i> |
| Introduzione | <i>Staramaki è stato prodotto per la prima volta nel 2019, con risorse proprie, in una piccolissima base produttiva fuori Kilkis. L'idea iniziale e l'intero processo, dalla produzione al confezionamento, sono rimasti invariati. L'obiettivo è fornire al mercato e ai singoli consumatori un articolo di uso comune che sia al 100% ecologico e che allo stesso tempo sostenga l'economia e la società locali.</i> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <p>-EKETA (Centro nazionale per la ricerca e lo sviluppo tecnologico) https://www.certh.gr/root.en.aspx</p> <p>-AMDeLAB (Laboratori di ricerca dell'Università Aristotele di Salonicco) http://amdela.physics.auth.gr/index-en.htm</p> <p>-ALIMENT LAB (Laboratorio Microbiologico e Chimico degli Alimenti e dell'Acqua) https://www.alimentlab.gr/en/</p> <p>-IEYP (Istituto per le risorse idriche e del suolo) https://www.swri.gr/index.php/en/</p> <p>Supportato da:</p> <p>-Beneficial Returns (USA)</p> <p>-Global Whole Being Fund (USA)</p> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <p>Produzione: Kilkis, Grecia</p> <p>Copertura: Grecia</p> |
| Contesto | <p><i>In Grecia, ogni anno vengono utilizzate oltre 1 miliardo di cannucce di plastica. Staramaki è creato dal grano naturale stesso, sostituendo nel modo migliore le cannucce di plastica usa e getta.</i></p> <p><i>A Kilkis la percentuale di terreni ad alto rischio di desertificazione raggiunge il 72%. Alcune delle pratiche agricole utilizzate nell'agricoltura rigenerativa, che contribuiscono alla protezione del suolo, vengono esaminate e implementate dall'impresa cooperativa sociale. In Grecia, la percentuale di povertà estrema tocca il 15%. Prodotto da un'impresa cooperativa sociale, che appartiene a tutti coloro che contribuiscono al suo sviluppo e fornisce lavoro alle persone che ne hanno più bisogno. Infine, ma non meno importante, questo prodotto è realizzato in conformità alle severe normative europee sui materiali a contatto con gli alimenti.</i></p> |
| Obiettivo | <i>Presentare un prodotto ecologico, sostenibile, vegano ed etico.</i> |

| | |
|--|--|
| <p>La descrizione della pratica</p> | <p>A) <i>Raccolta: gli steli vengono raccolti meccanicamente e a mano, dopo aver rimosso le infiorescenze destinate all'alimentazione. Campi di coltivazione a Kilkis, Gorgopi e Archangelos Pella</i></p> <p>B) <i>Conservazione: gli steli vengono stoccati in base all'origine e alla data di raccolta in appositi sacchi di grandi dimensioni che ne consentono l'aerazione. Il locale è dotato di deumidificatori industriali che controllano i livelli di umidità.</i></p> <p>C) <i>Selezione: non tutti gli steli possono diventare cannuce. La selezione, la ricerca dei nodi e il taglio delle dimensioni giuste sono procedure che attualmente vengono eseguite a mano.</i></p> <p>D) <i>Taglio: gli steli vengono tagliati a mano, con forbici in acciaio inossidabile appositamente sagomate.</i></p> <p>E) <i>Prelavaggio: gli steli tagliati vengono immersi in vasche di acciaio inossidabile preriscaldate, appositamente progettate per lo staramaki.</i></p> <p>F) <i>Bollitura: i fusti liquidi vengono quindi messi nelle vasche di bollitura.</i></p> <p>G) <i>Cospargere: gli steli vengono cosparsi dopo ogni fase.</i></p> <p>H) <i>Lavaggio: la lavatrice industriale per alimenti completa il processo di lavaggio</i></p> <p>I) <i>Essiccazione: gli steli vengono posti in camere di essiccazione ad aria calda.</i></p> <p>J) <i>Controllo: ogni ceppo viene controllato separatamente prima della fase finale di confezionamento.</i></p> <p>K) <i>Gli steli vengono quindi confezionati in base all'ordine</i></p> <p><i>Persone coinvolte:</i> <i>Direttore generale</i> <i>Responsabile di produzione</i> <i>Responsabile della qualità</i> <i>Responsabile vendite</i> <i>Responsabile delle risorse umane</i> <i>Supervisore della sterilizzazione</i> <i>Supervisore del taglio</i></p> |
| <p>Risultati della pratica</p> | <p><i>Nel 2021, l'impresa cooperativa è riuscita a produrre e offrire l'8% del mercato totale della paglia in Grecia. La speranza è di aumentare questa percentuale ogni anno.</i></p> |
| <p>Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi</p> | <p><i>Il processo stesso, come analizzato sopra. Durante la produzione di un chilo di cannuce in bioplastica, vengono rilasciati 247 grammi di anidride carbonica. Al contrario, ogni pianta di grano cattura 11 grammi di anidride carbonica durante la sua crescita. Inoltre, lo staramaki è un prodotto naturale che si decompone completamente in condizioni naturali.</i></p> |
| <p>Fattori di successo</p> | <p>A) <i>Procedure di sterilizzazione non termica degli steli di grano</i> <i>Studio dei risultati di varie tecnologie sostenibili emergenti, luce quasi UV-visibile (NUS-Vis), luce UV continua (UV 254nm), impulsi di luce ad alta intensità (HILP), ultrasuoni (US).</i></p> <p>B) <i>I laboratori di ricerca dell'Università Aristotele di Salonicco eseguono test e ulteriori analisi che arricchiscono il nostro database.</i></p> <p>C) <i>Conversione della biomassa in energia</i></p> |

| | |
|------------------------|--|
| | <p><i>Caldaia a combustione su scala pilota che utilizzerà come combustibile biomasse agricole e urbane. La gestione efficiente dei nostri residui di produzione come biomassa di combustione, offre la possibilità di ottenere una linea di produzione più verde, riducendo i costi di produzione.</i></p> <p><i>D) Caratteristiche morfologiche dei genotipi di frumento</i> <i>Misurazione di una serie di caratteristiche anatomiche e chimiche di diverse varietà di grani a stelo cavo. Valutare le specie di grano provenienti da diverse regioni della Grecia in termini di caratteristiche fisico-chimiche per la produzione di cannucce di alta qualità. Le varietà selezionate saranno valutate per la loro idoneità e saranno testate in produzione.</i></p> <p><i>E) L'agricoltura rigenerativa contribuisce a trattenere il carbonio nel suolo e nella biomassa superflua, invertendo le attuali tendenze globali della concentrazione di carbonio nell'atmosfera.</i> <i>Il modo convenzionale di coltivare i cereali mira principalmente a massimizzare la produttività di una singola specie. Staramaki adotta un sistema di principi e pratiche colturali che porta a un aumento della biodiversità, all'arricchimento dei terreni e al miglioramento delle falde acquifere (ad esempio, la rotazione delle colture con le leguminose).</i></p> <p><i>F) Applicazione sperimentale di residui di caffè per uso immediato in agricoltura come ammendante del suolo</i> <i>Con l'aiuto della ONG Incommon (https://incommon.gr/), raccogliamo il caffè usato dai bar di Kilkis e Salonicco dando in cambio nuove cannucce Staramaki. Il caffè usato viene compostato e trasformato in materia organica che viene restituita ai campi sperimentali di Staramaki come ammendante, aumentando la quantità di materia organica nel terreno.</i></p> |
| Vincoli | <p><i>"Il mercato non è ancora pronto a riconoscere il beneficio ambientale per 3-4 centesimi in più e vuole formazione. Tuttavia, abbiamo collaborazioni con diverse aziende che vogliono sostenere il progetto e promuoverlo, quindi struttureremo e presenteremo alcune sinergie in cui, con un'economia di risparmio e un'insegna sociale, riforniranno i loro bar. In questo modo, le promozioni permetteranno al mondo di conoscerlo, senza dover spendere soldi per acquistarlo". -Stefanos Kamperis, direttore generale</i></p> |
| Lezioni apprese | <p><i>Staramaki non è solo una cannuccia, è un prodotto che proviene da una produzione locale, che può soddisfare parte della domanda in Grecia, che dà lavoro a Kilkis e fa parte di un movimento di economia circolare.</i></p> |
| Sostenibilità | <p><i>"Seguiamo già un processo di produzione sostenibile, ma l'obiettivo finale sarebbe quello di implementare una logistica sostenibile. Sappiamo che è un obiettivo lontano per gli standard greci, ma non impossibile".</i></p> |
| Trasferibilità | <p><i>Scegliere materiali naturali al posto della plastica nella nostra vita quotidiana.</i></p> |
| Conclusione | <p><i>Staramaki è un'eccellente alternativa alla paglia tradizionale, ecologica, sostenibile, vegana e prodotta eticamente.</i></p> |

| Risorse correlate che sono state sviluppato | https://www.staramaki.gr/ |
|--|--|
| Lingua/e | Greco |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>Staramaki è un'impresa cooperativa sociale con sede a Kilkis, una regione rurale della Grecia, che utilizza i sottoprodotti della coltivazione locale del grano per creare una valida alternativa ecologica alle cannuce di plastica monouso. L'impresa apporta benefici all'ambiente e all'economia agricola locale e offre opportunità di lavoro a gruppi di persone vulnerabili, come ex disoccupati greci e rifugiati. La recente pandemia di Covid-19 e la relativa crisi socio-economica hanno evidenziato la necessità di innovazione e di affrontare le sfide sociali. Staramaki ha offerto soluzioni per la crescita economica, la coesione sociale e lo sviluppo locale e regionale. Pertanto, ha dimostrato che c'è spazio per l'innovazione sociale in Grecia e che l'economia circolare può diventare un campo fertile per tali azioni innovative. Staramaki è stato prodotto per la prima volta nel 2019, con risorse proprie, in una piccolissima base produttiva fuori Kilkis. L'idea iniziale e l'intero processo, dalla produzione al confezionamento, sono rimasti invariati. L'obiettivo è fornire al mercato e ai singoli consumatori un articolo di uso comune che sia al 100% ecologico e che allo stesso tempo sostenga l'economia e la società locali. L'uomo dietro l'idea, Stefanos Kamperis, sostenitore di una vita ecologica e sostenitore di Rifiuti Zero, spera che Staramaki ispiri altri a produrre innovazioni ecologiche e sociali.</i></p> <p><i>Guardate questo video e scoprite di più sul progetto qui.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Stefanos Kamperis |
| Azienda/Istituzione | Staramaki |
| Indirizzo/Sito web | https://www.staramaki.gr/ |
| Telefono | +30 2341023699 |
| E-mail | info@staramaki.gr |

| Progetto "Creazione di un centro di formazione e produzione per la partecipazione giovanile e l'agricoltura sostenibile". | |
|--|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Produzione</i> |
| Campo di implementazione | <i>Agricoltura</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | Il progetto ha permesso ai giovani di conoscere l'agricoltura sostenibile e di acquisire competenze per trovare un impiego o avviare un'attività in questo campo. Nel villaggio di Nadarevo, in Bulgaria, è stato creato un centro di formazione e produzione per la partecipazione giovanile e l'agricoltura sostenibile, che offre strutture per l'apprendimento e la formazione, un ostello, un campo di produzione per le pratiche e attrezzature agricole per la manutenzione degli orti. Il centro ha organizzato una Scuola verde e un'Accademia verde per diversi gruppi di bambini e giovani. Il centro di formazione è stato registrato come Centro di formazione professionale e ha sviluppato un'impresa sociale. |
| Pubblico di riferimento | Il principale gruppo target del progetto era costituito da giovani che non frequentano corsi di istruzione, lavoro o formazione. |
| Campo | Agricoltura; Istruzione; |
| Introduzione | L'agricoltura sostenibile è un settore emergente in Bulgaria e contiene un enorme potenziale per la produzione alimentare ecologica e lo sviluppo economico. |
| Stakeholder e partner, finanziatore | Associazione ecologica e culturale ZIARNO; JA Bulgaria; Express Print Il progetto è sostenuto finanziariamente dal Velux Foundations Danimarca. |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | Il villaggio di Nadarevo, regione di Targovishte |
| Contesto | L'agricoltura sostenibile è un settore emergente in Bulgaria e racchiude un enorme potenziale di produzione alimentare ecologica e di sviluppo economico. Allo stesso tempo, offre opportunità di sviluppo personale e professionale a bambini e giovani svantaggiati, che possono acquisire competenze per lavorare nel settore agricolo in Bulgaria. |
| Obiettivo | Con la creazione di un'impresa sociale, la Fondazione Botanica Life sosterrà soprattutto i giovani che non hanno un'istruzione o un impiego, che avranno l'opportunità di acquisire competenze lavorative e di fare esperienza nel settore produttivo della fondazione. |
| La descrizione della pratica | Giovani impegnati nella coltivazione di frutta e verdura, nella manutenzione del giardino, nella coltivazione della terra, nell'organizzazione di corsi e attività di formazione, ecc. |

| | |
|--|--|
| | |
| Risultati della pratica | L'impresa sociale incoraggerà l'occupazione dei giovani e sosterrà finanziariamente il centro di formazione attraverso la realizzazione di prodotti. |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | |
| Fattori di successo | L'opportunità di vivere, imparare e praticare nello stesso luogo. |
| Vincoli | N/D |
| Lezioni apprese | Giovani e bambini sono felici di apprendere competenze e fare esperienza nel campo dell'agricoltura biologica e sostenibile. |
| Sostenibilità | L'impresa sociale sviluppata dal Centro di formazione professionale può continuare a operare. |
| Trasferibilità | Questa pratica può essere implementata in altre regioni. |
| Conclusione | Il progetto ha permesso ai giovani di conoscere l'agricoltura sostenibile e di acquisire competenze per trovare un impiego o avviare un'attività in questo settore. |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire un'ampia sintesi della tecnica/metodo | <p><i>Il progetto si concentra sull'incoraggiamento dei giovani a imparare e svilupparsi nel settore dell'agricoltura sostenibile e a prepararli per un impiego di successo. Sono stati realizzati un campo di produzione e un mini-orto biologico.</i></p> <p><i>Sono state organizzate una Scuola Green per bambini dai 5 ai 15 anni, che si sono cimentati in attività interattive e divertenti, sviluppando il loro rapporto con la natura e un'Accademia Green per giovani fino a 29 anni, che ha offerto formazione professionale, attività pratiche, supporto per la ricerca di un impiego o la creazione di una propria impresa agricola.</i></p> <p><i>Le attività del progetto sono state condotte da un'équipe di esperti in campo educativo e agricolo, docenti universitari e scolastici, ecc. Le lezioni sono state supportate da persone del posto che hanno condiviso la loro esperienza personale in agricoltura e giardinaggio.</i></p> <p><i>C'era un piccolo orto biologico per la produzione di frutta e verdura. L'orto biologico combinava piante decorative, alberi da frutto e ortaggi, coltivati secondo i principi della permacultura. Tutti i processi di coltivazione sono stati condotti con la partecipazione attiva di bambini e ragazzi.</i></p> <p><i>Il campo di produzione comprendeva un'area di 30 decadi di terreno nel villaggio di Nadarevo, dove si coltivavano frutta e verdura secondo i metodi dell'agricoltura sostenibile e i cui prodotti sostenevano l'impresa sociale.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Dott. Apostol Apostolov |
| Azienda/Istituzione | Fondazione Botanica Life |

| Indirizzo/Sito web | https://botanicallife.wixsite.com/botanica-eng |
|---|---|
| Telefono | +359 894 412 349; +359 894 412 349 |
| E-mail | info@botanicallife.org |
| Ridurre gli sprechi alimentari | |
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Produzione</i> |
| Campo di implementazione | <i>Istruzione</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | La scuola ha un proprio orto dove gli studenti coltivano le verdure che utilizzano nelle lezioni pratiche. La scuola effettua anche il compostaggio dei rifiuti organici. |
| Pubblico di riferimento | Istituti scolastici; albergatori |
| Campo | Istruzione |
| Introduzione | I rifiuti organici sono molto preziosi per la natura se vengono gestiti nel modo giusto. Il compost è materiale organico che può essere aggiunto al terreno per aiutare le piante a crescere. |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | Studenti, insegnanti, comunità locale |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | Questa pratica si svolge presso la Scuola professionale di turismo "Pencho Semov" nella città di Gabrovo. |
| Contesto | Gli scarti alimentari e gli scarti di giardinaggio insieme costituiscono attualmente più del 30% di ciò che buttiamo via e potrebbero invece essere compostati. La produzione di compost evita che questi materiali finiscano nelle discariche, dove occupano spazio e rilasciano metano, un potente gas serra. |
| Obiettivo | Politica verde e di responsabilità sociale; benefici ambientali |
| La descrizione della pratica | Tutto ciò di cui gli studenti hanno bisogno è un contenitore adatto per trasformare i rifiuti organici in humus - il terreno fertile. |
| Risultati della pratica | <ul style="list-style-type: none"> • Riduzione dei rifiuti |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | |
| Fattori di successo | Partecipazione attiva degli studenti alle attività di compostaggio e giardinaggio |
| Vincoli | N/D |
| Lezioni apprese | Gli studenti vengono sensibilizzati sui benefici del compostaggio |
| Sostenibilità | La pratica è sostenibile. |

| | |
|---|--|
| Trasferibilità | La pratica può essere trasferita in altre scuole e nelle case degli studenti. |
| Conclusione | <ul style="list-style-type: none"> • Vantaggi del compostaggio: • Arricchisce il terreno, aiutando a trattenere l'umidità e a sopprimere le malattie e i parassiti delle piante. • Riduce la necessità di fertilizzanti chimici. • Favorisce la produzione di batteri e funghi benefici che scompongono la materia organica per creare humus, un materiale ricco di sostanze nutritive. • Riduce le emissioni di metano dalle discariche e riduce l'impronta di carbonio. |
| Risorse correlate che sono state sviluppato | |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>Gli studenti imparano le nozioni di base del compostaggio, che cosa si può compostare, che cosa non si può compostare e perché. Il compostaggio richiede tre ingredienti di base:</i></p> <p><i>-Marrone, si tratta di materiali come foglie, rami e ramoscelli morti.</i></p> <p><i>-Verde, include materiali come erba tagliata, scarti vegetali, scarti di frutta e fondi di caffè.</i></p> <p><i>-Acqua, la giusta quantità di acqua, di verde e di marrone è importante per lo sviluppo del compost.</i></p> <p><i>Il cumulo di compost dovrebbe avere una quantità uguale di marroni e verdi e alternare strati di materiali organici con particelle di dimensioni diverse. I materiali marroni forniscono carbonio al compost, i materiali verdi forniscono azoto e l'acqua fornisce umidità per aiutare a scomporre la materia organica.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Radoslav Stoyanov |
| Azienda/Istituzione | Scuola professionale del turismo "Pencho Semov |
| Indirizzo/Sito web | http://pgtgabrovo.globcom.net |
| Telefono | +359 66 801 093 |
| E-mail | pgtgabrovo@globcom.net |

| B. "Conferenza "Grande Gusto Zero Rifiuti" | |
|---|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <p><i>Quale tipo di tecnica o metodo è la vostra migliore pratica?</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. Acquisto</i> <i>2. Preparazione</i> <i>3. Produzione</i> <i>4. Servizio</i> <i>5. Gestione dei rifiuti</i> |

| | |
|---|--|
| Campo di implementazione | <p>1. <i>Ristorazione</i></p> <p>2. <i>Hotel</i></p> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | La conferenza di un giorno Great Taste - Zero Waste mira a promuovere una cultura alimentare sostenibile e a fornire soluzioni per ridurre al minimo gli sprechi alimentari. |
| Pubblico di riferimento | Consumatori, ristoranti, aziende alimentari e istituzioni |
| Campo | Cittadinanza e industria alimentare |
| Introduzione | <p>La conferenza è servita come scambio di conoscenze ed esperienze tra i Paesi nordici, i Paesi baltici e la Polonia - Paesi con background storici ed esperienze diverse per quanto riguarda la riduzione degli sprechi alimentari e l'uso ottimale delle risorse.</p> <p>L'evento ha riunito esperti e stakeholder che operano nei settori della gastronomia, dell'alimentazione e della riduzione dei rifiuti. Ricercatori di spicco e rappresentanti di ONG ambientaliste della regione del Mar Baltico hanno condiviso le ultime scoperte sul consumo di cibo e sui rifiuti alimentari. Possibili soluzioni sono state presentate dalla comunità EIT Food e da altri esperti. L'evento si concluderà con conversazioni culinarie dei migliori chef polacchi, baltici e nordici. L'attenzione si è concentrata su metodi specifici per ridurre gli sprechi alimentari che i partecipanti potranno mettere in pratica nel loro futuro lavoro quotidiano.</p> |
| Stakeholder partner, finanziatore e ente | Ufficio del Consiglio dei ministri nordici in Lettonia, EIT Food, Istituto culturale danese in Estonia, Lettonia e Lituania e Ambasciata danese in Lettonia. |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | Conferenza online organizzata nell'ambito del progetto Future Trends of Food in the Nordic-Baltic region - Copertura geografica: tutti i Paesi Baltici e la Polonia. |
| Contesto | L'evento fa parte di un progetto più ampio che mira a colmare le lacune di conoscenza e consapevolezza nella regione in materia di cibo, nutrizione, salute e sostenibilità. |
| Obiettivo | Sensibilizzare i partecipanti alle migliori pratiche per i rifiuti zero, aiutandoli con alcuni strumenti. |
| La descrizione della pratica | |
| Risultati della pratica | L'ambizioso obiettivo a lungo termine è quello di cambiare l'attuale produzione alimentare e le attuali preferenze e consumi nella regione verso un sistema più sano, intelligente e formato digitalmente e la conferenza vuole essere un momento di divulgazione di alto livello. |

| | |
|---|--|
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | |
| Fattori di successo | Buona collaborazione iniziale tra i partner. |
| Vincoli | Le possibili difficoltà a raggiungere ogni partner se si trova in paesi diversi e la differenza di cultura tra i partner sono un problema. |
| Lezioni apprese | |
| Sostenibilità | |
| Trasferibilità | |
| Conclusione | |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | Toolkit: https://drive.google.com/file/d/1YqDpHgh34J1igTRdhYRFz5-Pi-iTF1Nr/view |
| Lingua/e | Inglese |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p>Questa conferenza tra i Paesi nordici, baltici e polacchi - paesi con background storici ed esperienze diverse in materia di riduzione degli sprechi alimentari e di uso ottimale delle risorse - è servita per uno scambio di conoscenze ed esperienze.</p> <p>L'evento ha riunito esperti e stakeholder che operano nei settori della gastronomia, dell'alimentazione e della riduzione dei rifiuti. Ricercatori di spicco e rappresentanti di ONG ambientali della regione del Mar Baltico hanno discusso le possibili soluzioni, presentate dalla comunità EIT Food e da altri esperti. All'evento sono stati invitati anche i migliori chef. L'attenzione si è concentrata su metodi specifici per la riduzione dei rifiuti alimentari che i partecipanti potranno attuare nel loro futuro lavoro quotidiano. Per garantire ciò, nel 2021 è stato realizzato un volantino con tutti i contributi e i consigli dei migliori chef.</p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Maija Kāle |
| Azienda/Istituzione | Ufficio del Consiglio dei ministri nordico in Lettonia |
| Indirizzo/Sito web | https://norden.lv/en/ |
| Telefono | +371 26 114 496 |
| E-mail | maija@norden.lv |

Servizio

| Limitare l'usa e getta | |
|---|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Servizio</i> |
| Campo di implementazione | <i>Ristorazione</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Limitare i prodotti usa e getta è molto importante per la salvaguardia del nostro pianeta. Negli ultimi anni, i prodotti monouso in plastica (molto inquinanti) sono stati sostituiti da quelli biodegradabili, ma questo non è sufficiente perché si continuano a produrre grandi quantità di rifiuti. L'ideale sarebbe limitare i prodotti usa e getta su larga scala, acquistando prodotti riutilizzabili.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Questa pratica è rivolta a tutti coloro che hanno un'attività di ristorazione veloce.</i> |
| Campo | <i>Ridurre lo smaltimento dei rifiuti e sensibilizzare le persone sul problema dei rifiuti usa e getta.</i> |
| Introduzione | <i>Il consumo usa e getta racchiude tutte le storture di un modello culturale, economico e sociale non più sostenibile. Il consumismo sfrenato degli ultimi 60 anni ha prodotto gigantesche quantità di rifiuti, la cui vita è stata breve, brevissima: il tempo di un singolo utilizzo che, una volta smaltito, finisce nei nostri fiumi e mari, contaminando il pianeta per secoli.</i> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <i>Un buon esempio di "limitazione dell'usa e getta" ci viene fornito dall'azienda internazionale Starbucks. Un altro esempio è la vendita di acqua in piccole bottiglie di vetro che possono essere riutilizzate dall'acquirente.</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | <i>Area metropolitana di Milano, Torino e Serravalle scriveria (Starbucks). La maggior parte dei bar e ristoranti presenti sul territorio.</i> |
| Contesto | <i>Limitare l'usa e getta è molto difficile nella società odierna a causa delle abitudini di consumo. Inoltre, con i prodotti riutilizzabili, sarebbe necessario più tempo per il lavaggio.</i> |
| Obiettivo | <i>L'obiettivo della limitazione di questi prodotti è quello di ridurre la quantità di rifiuti.</i> |
| La descrizione della pratica | <i>Da Starbucks, il riutilizzo di una tazza precedentemente acquistata in negozio consente di ottenere uno sconto del 30% su altre bevande. L'uso di bottiglie di vetro può essere vantaggioso per le aziende che utilizzano il vuoto a rendere.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Sono coinvolte aziende di fast-food o vari ristoranti e pub in tutta Italia.</i> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <i>Meno sprechi di prodotti monouso con un impatto positivo sulla produzione di rifiuti</i> |
| Fattori di successo | <i>Abituare i consumatori a non preferire i materiali usa e getta, che siano o meno biodegradabili.</i> |
| Vincoli | <i>La sfida di questa pratica consiste nel mantenere un numero elevato di clienti fedeli.</i> |
| Lezioni apprese | <i>L'importanza di questa pratica è quella di ridurre la grande quantità di rifiuti che vengono sprecati.</i> |

| | |
|--|--|
| Sostenibilità | <i>Riduzione dell'impatto ambientale</i> |
| Trasferibilità | <i>Molti ristoranti sul modello dei fast-food e non solo potrebbero adottare questa tecnica.</i> |
| Conclusione | <i>Eliminare completamente l'usa e getta dalle abitudini dei consumatori e dei ristoratori è molto difficile. Questo problema può essere affrontato utilizzando materiale biodegradabile e, per alcuni utensili (bicchieri/posate), investendo nell'acquisto di prodotti riutilizzabili.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Si possono trovare vari articoli sulla diffusione dell'uso eccessivo di prodotti usa e getta e anche video che mostrano quanto siano dannosi questi prodotti.</i> |
| Lingua/e | <i>Italiano, inglese</i> |

Sintesi

| | |
|--|---|
| Si prega di fornire un'ampia sintesi della tecnica/metodo | <p>I prodotti usa e getta, anche quelli in materiale biodegradabile, andrebbero sempre evitati: le risorse necessarie per produrli sono comunque sproporzionate rispetto al loro utilizzo. Il problema di tutti questi prodotti utilizzati durante il servizio, soprattutto nei fast-food, è che producono molti rifiuti, che poi devono essere smaltiti correttamente. Molte aziende stanno cercando di ridurre i rifiuti usa e getta, magari utilizzando bicchieri di vetro per le bevande, o anche semplici ristoranti che optano per tovaglie di stoffa anziché le classiche di carta. Alcune grandi aziende internazionali hanno scelto approcci molto diversi a questo problema. Certamente tutte hanno aderito all'utilizzo di prodotti biodegradabili, ma Starbucks, che può essere definito il promotore di questa iniziativa, ha iniziato a offrire sconti sulle bevande a chi utilizza la sua tazza personale. Questa iniziativa ha un valore molto importante anche a livello sociale perché è una nuova forma di educazione e fidelizzazione dei clienti che acquisiranno una sana abitudine incoraggiata da piccoli sconti.</p> |
|--|---|

Dettagli di contatto

| | |
|----------------------------|---|
| Nome | Starbucks |
| Azienda/Istituzione | |
| Indirizzo/Sito web | https://stories.starbucks.com/planetpositive/?utm_source=stripe&utm_medium=homepage&utm_campaign=earthmonth&utm_content=spot2 |
| Telefono | |
| E-mail | |

Too Good To Go

| Elemento | Domande guida |
|---|--|
| Tipo di azione chiave | <i>Servizio</i> |
| Campo di implementazione | <i>Ristorazione Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Si tratta di un'applicazione attraverso la quale è possibile realizzare una campagna anti-spreco. Le persone possono acquistare le scatole (che contengono diversi alimenti) a un valore inferiore a quello previsto.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Tutti i proprietari di ristoranti o alberghi.</i> |

| | |
|---|---|
| Campo | <i>Ridurre o eliminare gli sprechi alimentari.</i> |
| Introduzione | <i>Too Good To Go è un'applicazione mobile per dispositivi iOS e Android che mette in contatto l'utente con ristoranti e negozi con eccedenze alimentari invendute. I ristoranti vendono il cibo in eccedenza a un prezzo inferiore, in modo da non sprecarlo.</i> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <i>L'applicazione è utilizzata da 21.623 bar, ristoranti, supermercati, panetterie, hotel e negozi.</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | <i>Il suo utilizzo è diffuso in tutta Italia, ma in particolare nei centri urbani più densamente popolati.</i> |
| Contesto | <i>Il rischio di utilizzare questo metodo è quello di incontrare persone insoddisfatte dei prodotti inseriti nella scatola.</i> |
| Obiettivo | <i>Ridurre gli sprechi alimentari</i> |
| La descrizione della pratica | <i>I locali preparano le scatole con le eccedenze alimentari, che possono contenere materie prime e/o pasti pronti, stabiliscono l'orario in cui il cliente può ritirarle e le consegnano allo stesso. Il pagamento e la scelta della scatola avvengono interamente tramite l'app.</i> |
| Risultati della pratica | <i>5,7 milioni di persone in Italia stanno già risparmiando cibo con l'app. 21.655 bar, ristoranti, supermercati, panetterie, hotel (e molti altri) sono presenti sull'app 7 milioni di pasti risparmiati finora in Italia</i> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <i>L'applicazione può essere utilizzata dai ristoratori attraverso i loro smartphone, quindi il numero e la tipologia di potenziali utenti che possono essere raggiunti e gestiti è molto elevato.</i> |
| Fattori di successo | <i>Conveniente grazie alla facilità di utilizzo e alla sicurezza dei pagamenti</i> |
| Vincoli | <i>È difficile far avvicinare a questo sistema i proprietari più anziani e le persone che vivono in piccoli villaggi dove, purtroppo, i rifiuti sono spesso presenti.</i> |
| Lezioni apprese | <i>L'importanza di non sprecare il cibo</i> |
| Sostenibilità | <i>L'uso di questa app ha contribuito a risparmiare fino a 7 milioni di pasti in un solo giorno</i> |
| Trasferibilità | <i>Potrebbe essere esteso anche agli agricoltori che vendono materie prime che purtroppo non possono essere conservate a lungo.</i> |
| Conclusione | <i>È un buon modo per combattere gli sprechi sia da parte dei ristoratori che della comunità.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Il sito ufficiale spiega in dettaglio come funziona l'app e i suoi vantaggi</i> |
| Lingua/e | <i>Italiano, inglese</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <i>Too good to go è un'applicazione per dispositivi mobili che ogni cittadino può utilizzare per acquistare o conservare al ristorante le eccedenze alimentari di una giornata. È presente in Italia da marzo 2019 ed è la più scaricata dagli italiani per quanto riguarda la sessione "Food&Drink".</i> |

| | <p>È nata dal sogno di alcuni giovani che immaginano un mondo senza sprechi alimentari. Nonostante la sopravvivenza dell'umanità dipenda dal cibo, ogni giorno in ogni angolo del mondo si spreca una quantità impressionante di cibo. Nei Paesi sviluppati, lo spreco alimentare si concentra nelle fasi finali della filiera alimentare: le quantità di cibo disponibili sono sempre più abbondanti, mentre i consumatori diventano sempre più selettivi. In Italia, ogni anno si sprecano 7,8 milioni di tonnellate di cibo. L'utilizzo di questo strumento è semplice: i clienti devono semplicemente selezionare il box di loro interesse e acquistarlo direttamente tramite l'app. Una volta consegnata la scatola, il cliente può portare a casa il contenuto e consumarlo.</p> |
|----------------------|--|
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Per andare bene |
| Azienda/Istituzione | Per andare bene |
| Indirizzo/Sito web | https://toogoodtogo.it/it/ |
| Telefono | |
| E-mail | |

| Hotel a rifiuti zero | |
|--|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <u>Servizio</u> |
| Campo di implementazione | Hotel |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <p>La strategia Hotel Zero Waste serve a ridurre al minimo i rifiuti negli hotel applicando semplici pratiche come:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. educare il personale alla sostenibilità 2. ridurre il consumo di energia 3. riciclo e riutilizzo di oggetti 4. coinvolgimento del cliente |
| Pubblico riferimento di | Albergatori |
| Campo | Abbracciare uno stile di vita ecologico |
| Introduzione | L'espansione del progetto Hotel Rifiuti Zero negli ultimi anni è la prova tangibile del cambiamento epocale che sta trasformando il turismo sostenibile in una realtà che interessa un numero sempre maggiore di persone, nonostante fino a pochi anni fa fosse solo un fenomeno di nicchia, oggi non è destinato a rimanere una tendenza passeggera. |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | Diverse strutture ricettive sono coinvolte in questa iniziativa e i comuni devono promuoverle. |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | Inaugurato a Sorrento il primo hotel a rifiuti zero (Conca Park Hotel) |
| Contesto | <p>Diventare un hotel a rifiuti zero è un modo per distinguersi dalla concorrenza e trasformare il proprio albergo attraverso una strategia per fidelizzare i clienti, sempre più attenti alla sostenibilità ambientale.</p> <p>Il concetto di rifiuti zero consiste nello sviluppo di strategie e strumenti non solo per gestire i rifiuti, ma soprattutto per evitare il più possibile di generarli.</p> |

| | |
|---|---|
| | <i>L'impatto più significativo sarà ottenuto riducendo la quantità di rifiuti smaltiti in discarica, con l'obiettivo finale di eliminarli del tutto.</i> |
| Obiettivo | <i>Fare del settore alberghiero un modello di sostenibilità</i> |
| La descrizione della pratica | <p><i>Per rendere un hotel a rifiuti zero, è importante mettere in atto alcune piccole pratiche nelle varie aree dell'albergo. Si possono installare dispenser di sapone nelle camere e utilizzare prodotti ecologici e naturali. Per la colazione si potrebbero utilizzare marmellate biologiche e torte fatte in casa invece di prodotti confezionati. Per coinvolgere gli ospiti, si dovrebbero integrare bidoni per il riciclaggio. Installare depuratori d'acqua nei ristoranti dell'hotel, in modo che l'acqua possa essere servita in vetro agli ospiti, oppure collocare distributori nelle aree riservate al personale.</i></p> <p><i>Il Conca Park Hotel di Sorrento è il primo hotel a rifiuti zero in Italia dal 2014. Ha ridotto i rifiuti del 40%, trasformando gli avanzi della colazione e gli scarti di frutta e verdura in compost per i giardini dell'hotel; macina il vetro e lo dona ad aziende che lo trasformano in filtri per piscine. Evitano di sprecare cibo, acqua ed energia. Con l'aiuto dei loro ospiti, hanno raggiunto il 95% di raccolta differenziata. Non utilizzano articoli monouso e monodose, evitano i kit di cortesia e non vendono bevande di plastica, ma utilizzano dispenser dislocati in tutto l'hotel e bottiglie di vetro.</i></p> <p><i>Le aree verdi sono irrigate solo con acqua piovana, recuperata e conservata grazie a un pozzo artesiano. È possibile acquistare bottiglie d'acqua riciclate e riciclabili e riempirle quando si vuole dai distributori. Le luci dell'edificio sono temporizzate e l'aria condizionata si ferma quando si aprono porte e finestre.</i></p> |
| Risultati della pratica | <i>Molti hotel di Sorrento sono coinvolti in questa iniziativa, tra cui il Bellevue Syrene a cinque stelle.</i> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <i>Riduzione quasi totale dei rifiuti, poiché anche i rifiuti organici possono essere riutilizzati nel giardino della struttura come compost.</i> |
| Fattori di successo | <i>Un importante fattore di successo per questa pratica è il crescente interesse della popolazione mondiale per la sostenibilità.</i> |
| Vincoli | <i>La sfida è quella di essere completamente sostenibili e di coinvolgere il maggior numero possibile di strutture.</i> |
| Lezioni apprese | <i>L'importanza di non sprecare nulla</i> |
| Sostenibilità | <i>Questa pratica può avere successo anche grazie alla riduzione dei costi di smaltimento dei pochi rifiuti prodotti.</i> |
| Trasferibilità | <i>Questa pratica potrebbe essere trasferita anche ai ristoranti per rendere gli ambienti più sostenibili.</i> |
| Conclusione | <i>Rendere un hotel sostenibile è un processo complesso che parte dalle piccole cose ma ha un impatto molto forte sull'ambiente.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Sul web si trovano diversi articoli su questa pratica, alcuni relativi alle strutture che l'hanno adottata.</i> |
| Lingua/e | <i>Italiano, inglese</i> |
| Sintesi | |

| | |
|--|---|
| Si prega di fornire un'ampia sintesi della tecnica/metodo | <p><i>Hotel zero rifiuti è un progetto dell'area di Sorrento, in Campania, che prevede una serie di buone pratiche per rendere un albergo completamente ecosostenibile. Applicando queste buone pratiche un singolo albergo può ridurre la quantità di rifiuti prodotti da 1 tonnellata a 350 kg. L'attenzione agli sprechi da parte degli italiani è aumentata in modo significativo e 65 persone su 100 considerano molto importante che la struttura dove andranno a soggiornare abbia un basso impatto ambientale.</i></p> <p><i>Per rendere un hotel a zero rifiuti è importante implementare alcune piccole pratiche nelle diverse aree dell'hotel:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - è possibile installare distributori di sapone nelle stanze e scegliere prodotti ecologici e naturali. - Per la colazione, invece di usare prodotti confezionati, si possono usare marmellate biologiche e torte fatte in casa. - Integrare i cestini per la raccolta differenziata per coinvolgere gli ospiti. - Installare depuratori d'acqua nei ristoranti degli hotel. - Posizionare i distributori nelle aree riservate al personale. <p>Rendere un hotel a zero rifiuti è difficile, ma è sicuramente importante muoversi in questa direzione di sostenibilità.</p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Hotel Conca Park a Sorrento |
| Azienda/Istituzione | |
| Indirizzo/Sito web | https://www.concapark.com/en/eco-friendly-hotel |
| Telefono | |
| E-mail | |

| Ristorazione collettiva e rifiuti zero | |
|---|--|
| Elemento | Problemi di politica |
| Tipo di azione chiave | <u>Servizio</u> |
| Ambito di applicazione | <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Ristorazione</u> 2. <i>Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Il ristorante della scuola di Ligné (Loire-Atlantique) è impegnato in un approccio a rifiuti zero. Il bambino sceglie ciò che vuole, lo mangia e si serve da solo.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>A tutti i ristoratori</i> |
| Campo | <i>Formazione in generale</i> |
| Introduzione | <i>Missione Zero è il concetto anti-spreco dell'azienda di catering RESTORIA. Dal 4 novembre 2019, gli alunni di Ligné sono coinvolti nella lotta contro lo spreco alimentare, un ritorno a un nuovo modo di pensare la mensa.</i> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <i>Azienda Restoria, Comune di Ligné, studenti della scuola primaria</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <i>Francia nella Loira Atlantica nel comune di Ligné</i> |

| | |
|--|--|
| Contesto | <i>Dal 1° agosto 2014 il Comune fornisce il servizio di ristorazione scolastica in gestione concessionaria per gli alunni delle due scuole primarie. Da agosto 2015, la società di catering RESTORIA prepara i pasti in loco. Oggi si tratta di 78.500 pasti all'anno con una media di 530 ospiti al giorno e riguarda 450 famiglie. Impegnato da diversi anni in un approccio allo sviluppo sostenibile, il Comune di Ligné ha fatto della lotta ai rifiuti una delle sue 3 priorità. Dopo aver sensibilizzato e informato... i rappresentanti eletti e i dipartimenti del comune passano all'azione aprendo il primo ristorante scolastico "Missione 0 rifiuti" in Loira Atlantica nel novembre 2019!</i> |
| Obiettivo | <i>I 360 alunni delle scuole elementari Jules Verne e Notre Dame hanno scoperto una nuova organizzazione del ristorante self-service e la missione che gli è stata affidata: zero rifiuti alla fine del pranzo!</i> |
| Descrizione della pratica | <i>Il principio è semplice: per evitare di riempire i cestini a fine servizio, il sistema di distribuzione è stato completamente ridisegnato. Il servizio al tavolo scompare a favore di un percorso che il giovane ospite seguirà passo dopo passo per tutto il pranzo: - all'ingresso nel ristorante, lo studente prende un vassoio, le posate e il bicchiere. Si reca direttamente nell'area dei dessert per servirsi. - Si siede al tavolo. - Poi si reca al banco degli antipasti (sezione hors d'oeuvre) dove prende un piatto e si serve secondo il suo appetito. - Una volta terminato l'antipasto, con lo stesso piatto, si reca all'hot spot per il piatto servito dallo chef in base al suo appetito. Si serve come contorno e torna al suo posto. - Alla fine del pasto, il giovane sparcchia il proprio piatto e smista i rifiuti (organici o di altro tipo). I piatti devono essere vuoti.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Responsabilizzare gli studenti nel processo di azzeramento dei rifiuti Circolazione più agevole nella mensa, meno rumore e meno attese</i> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <i>In un solo mese, il concetto di Rifiuti Zero è stato un successo, come dimostra la pesatura giornaliera, con un minimo di 6 grammi di rifiuti organici per ospite (selezione dei vassoi). La media nazionale rimane di 120 grammi secondo l'ADEME (rifiuti di produzione, vassoio di selezione e rifiuti di sovrapproduzione). 5.000 investimenti per ristrutturare il ristorante self-service Su 3000 pasti, sono state buttate solo due fette di pane. Anche il livello di rumore nel ristorante è sceso da 90 a 70 decibel.</i> |
| Fattori di successo | <i>Questa ambizione ha richiesto una profonda revisione del metodo di distribuzione e dell'organizzazione del ristorante self-service. Una stretta collaborazione di diversi mesi tra i rappresentanti eletti, i servizi comunali e i gestori di RESTORIA ha permesso di concretizzare il progetto e di lanciare la Missione Rifiuti Zero il 4 novembre 2019.</i> |
| Vincoli | <i>Ottenere l'approvazione di tutte le parti e avere uno sforzo comune sul progetto rifiuti zero e un budget adeguato al progetto per realizzarlo.</i> |
| Lezioni apprese | <i>Il ristorante della scuola sta diventando un vero e proprio luogo di convivialità per i bambini, ma anche per il personale e gli impiegati. Dopo aver parlato con alcuni dei giovani commensali, essi affermano di apprezzare questo nuovo concetto in cui sono liberi di scegliere e mangiare a loro piacimento.</i> |
| Sostenibilità | <i>I risparmi ottenuti ci permettono di continuare a mangiare. Ad esempio, il pane viene ora acquistato in un panificio. La legge Egalim prevede un pasto biologico al mese e un pasto vegetariano alla settimana.</i> |

| Trasferibilità | <i>L'approccio "rifiuti zero" può essere trasferito a qualsiasi ambito della vita: in ufficio, a casa, nelle associazioni, nelle aziende, nei servizi pubblici, ecc.</i> |
|--|---|
| Conclusione | <i>Mission Zero è un concetto anti-spreco che aiuta a combattere lo spreco alimentare rendendo i bambini responsabili del contenuto dei loro pasti e coinvolgendoli a cambiare le loro abitudini a pranzo. Questo concetto rende i bambini attori del loro pasto</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | https://www.ligne.fr/ https://www.restoria.fr/ |
| Lingua/e | Francese |
| Sintesi | |
| Fornire una sintesi dettagliata della tecnica/metodo. | <p><i>Missione Zero è il concetto anti-spreco della società di catering RESTORIA. Dal 4 novembre 2019, gli alunni di Ligné sono coinvolti nella lotta contro lo spreco alimentare, un ritorno a un nuovo modo di pensare la mensa.</i></p> <p><i>I 360 alunni delle scuole elementari Jules Verne e Notre Dame hanno scoperto una nuova organizzazione del ristorante self-service e la missione che gli è stata affidata: zero rifiuti alla fine del pranzo!</i></p> <p><i>Il principio è semplice: per evitare di riempire i cestini a fine servizio, il sistema di distribuzione è stato completamente ridisegnato. Il servizio al tavolo scompare a favore di un percorso che il giovane ospite seguirà passo dopo passo per tutto il pranzo:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>All'ingresso nel ristorante, lo studente prende un vassoio, le posate e il bicchiere. Si reca direttamente nell'area dei dessert per servirsi.</i> • <i>Si siede al tavolo.</i> • <i>Si reca quindi al banco degli antipasti (sezione hors d'oeuvre) dove prende un piatto e si serve secondo il suo appetito.</i> • <i>Una volta terminato l'antipasto, con lo stesso piatto, si reca all'hot spot per il piatto servito dallo chef in base al suo appetito. Si serve come contorno e torna al suo posto.</i> • <i>Alla fine del pasto, il giovane sparcchia il proprio piatto e smista i rifiuti (organici o di altro tipo). I piatti devono essere vuoti.</i> <p><i>Il ristorante della scuola sta diventando un vero e proprio luogo di convivialità per i bambini, ma anche per il personale e gli impiegati. Dopo aver parlato con alcuni dei giovani commensali, essi affermano di apprezzare questo nuovo concetto in cui sono liberi di scegliere e mangiare a loro piacimento.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Sonia Feuillâtre, eletta direttrice del ristorante |
| Azienda/Istituzione | Restoria e il ristorante della scuola a Ligné (Loira Atlantica) |
| Indirizzo/sito web | https://www.ligne.fr/ |
| Telefono | 02 40 77 00 08 |
| E-mail : | |
| Programmi di riutilizzo del bucato e minimizzazione della biancheria | |
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | 1. Servizio |

| | |
|---|---|
| Campo di implementazione | <p>1. Ristorazione</p> <p>2. Hotel</p> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <p><i>Piccoli passi per cambiare le cose. Sistema di cambio delle lenzuola e degli asciugamani nelle camere su richiesta dei visitatori e cartelli che indichino ai visitatori la disponibilità di tale opzione.</i></p> <p><i>Coinvolgimento degli ospiti: agli ospiti viene chiesto di lasciare sul pavimento gli asciugamani che vogliono essere cambiati, altrimenti verranno utilizzati per un altro giorno. Questo metodo consente di risparmiare energia.</i></p> |
| Pubblico riferimento | <i>Albergatori, ospiti dell'hotel, personale</i> |
| Campo | <i>Ospitalità, turismo</i> |
| Introduzione | <p><i>Se incoraggiati, il 70% dei clienti aderisce positivamente a questo approccio. Al momento della sostituzione, scegliete asciugamani, lenzuola e coprimaterassi sostenibili con un'etichetta ecologica o rivolgetevi a un'azienda di servizi con un approccio ambientale. La biancheria che deve essere stirata richiede molto lavoro ed è più conveniente optare per tessuti senza pieghe. Se possibile, mettete nei bagni un cesto per la biancheria (preferibilmente in materiale naturale) per facilitare le operazioni di pulizia. La formazione e il supporto del personale delle pulizie, come ad esempio istruzioni scritte chiare (come sostituire la biancheria che non deve essere cambiata, cosa fare se un asciugamano è sporco, ecc.) consente la loro partecipazione attiva e garantisce il dialogo con il personale, in modo da soddisfare le loro esigenze e aspettative.</i></p> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <i>Diverse istituzioni e imprese culturali</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | <i>Questa pratica è stata utilizzata presso l'Hotel Chateau Montagne, un albergo d'affari situato nella parte centrale di Troyan, in Bulgaria.</i> |
| Contesto | <p><i>La biancheria da letto e da bagno comporta un notevole consumo di energia e di acqua. Una camera tipica con 4 kg di biancheria richiede fino a 60 litri di acqua. Normalmente le lenzuola e gli asciugamani vengono cambiati ogni giorno per i clienti che soggiornano per più giorni, ma è possibile ridurre tale pratica a 1-2 volte a settimana o su richiesta del cliente. Questa opzione consente ai clienti di limitare il consumo indiretto di acqua, se lo desiderano. La comunicazione scritta è essenziale per questo tipo di pratica.</i></p> |
| Obiettivo | <i>Vantaggi per l'ambiente e costi ridotti: risparmio di acqua e di energia e riduzione dell'uso di sostanze chimiche.</i> |
| La descrizione della pratica | <p><i>In genere si chiede agli ospiti di indicare il riutilizzo degli asciugamani appendendoli a un portasciugamani nel bagno, mentre il riutilizzo delle lenzuola può essere indicato non richiedendo attivamente il cambio delle stesse (Alliance for Water Efficiency, 2009).</i></p> <p><i>Uno dei fattori più importanti per il successo è la presenza di portasciugamani adeguati e facili da usare per riporre e asciugare gli asciugamani tra un riutilizzo e l'altro (Alliance for Water Efficiency, 2009). Le dimensioni devono essere tali da contenere gli asciugamani una volta piegati e devono essere posizionati a portata di mano degli ospiti (altezza media dalla vita alle spalle, se lo spazio lo consente).</i></p> <p><i>I programmi di riutilizzo degli asciugamani e delle lenzuola sono efficaci solo se il personale di pulizia li applica. È essenziale che il personale sia addestrato</i></p> |

| | |
|---|---|
| | <p><i>a seguire le procedure stabilite, in modo che se un ospite appende un asciugamano al binario per riutilizzarlo non venga sostituito da uno nuovo. È essenziale una buona registrazione e le liste di controllo giornaliere per ogni camera dovrebbero includere le date di cambio delle lenzuola.</i></p> <p><i>Infine, gli ospiti sono più propensi a partecipare ai programmi di riutilizzo quando credono che la motivazione sia la tutela dell'ambiente e non il risparmio dei costi da parte dell'hotel. Fare riferimento ai risparmi idrici, chimici ed energetici è utile, ma i migliori programmi investono i risparmi sui costi della lavanderia in programmi ambientali e lo comunicano chiaramente agli ospiti.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Attuare un programma di cambio della biancheria da letto una volta per un determinato numero di giorni per lo stesso ospite, a meno che non venga richiesto un cambio più frequente.</i> • <i>Implementare un cambio asciugamani su richiesta, con la procedura per indicare il lavaggio degli asciugamani chiaramente comunicata agli ospiti.</i> |
| Risultati della pratica | <ul style="list-style-type: none"> • <i>I volumi di lavanderia per camera variano in base alle dimensioni dei letti, alle dimensioni degli asciugamani, alla densità dei tessuti e al numero di articoli forniti per camera, spesso in relazione alla classificazione dell'alloggio. Vantaggi ambientali: riduzione del 25% del cambio di lenzuola e asciugamani - riduzione di acqua, detergenti ed energia per il lavaggio di asciugamani e lenzuola.</i> • <i>Personale di pulizia ben addestrato</i> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <i>Gli ospiti sono propensi a partecipare ai programmi di riutilizzo, credendo di proteggere l'ambiente.</i> |
| Fattori di successo | <p><i>Ci sono tre punti chiave per un'implementazione di successo dei programmi di riutilizzo di asciugamani e lenzuola:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -<i>Gli ospiti ricevono informazioni e istruzioni chiare.</i> -<i>Sono stati installati portasciugamani di dimensioni adeguate e facili da usare.</i> -<i>Formazione e supporto del personale</i> |
| Vincoli | <i>Non sono state riscontrate difficoltà nell'applicazione della buona prassi.</i> |
| Lezioni apprese | <i>Gli ospiti sono più propensi a partecipare ai programmi di riutilizzo quando ritengono che siano motivati dalla tutela dell'ambiente e non da un risparmio di costi da parte dell'hotel.</i> |
| Sostenibilità | <i>Non sono necessari particolari requisiti aggiuntivi per seguire questa buona prassi.</i> |
| Trasferibilità | <p><i>Coinvolgimento del personale addetto alle pulizie: formazione e supporto del personale, ad esempio istruzioni scritte chiare (come sostituire la biancheria che non deve essere cambiata, cosa fare se un asciugamano è sporco, ecc.</i></p> <p><i>Coinvolgimento degli ospiti: agli ospiti viene chiesto di lasciare sul pavimento gli asciugamani che vogliono essere cambiati, altrimenti verranno utilizzati per un altro giorno. Questo metodo consente di risparmiare energia.</i></p> |
| Conclusione | <i>Per una camera con il 75% di occupazione e 4 kg di biancheria per notte di camera aperta tutto l'anno e con un costo del servizio di lavanderia di 0,50 EUR al kg, i costi annuali di lavanderia corrisponderebbero a 479 EUR. I costi di lavanderia per un hotel di 100 camere potrebbero quindi essere di 47.900 euro</i> |

| | <i>all'anno e un tasso di riutilizzo dei tessuti di appena il 5% potrebbe far risparmiare quasi 2.400 euro all'anno.</i> |
|---|---|
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Video: YouTube: Risparmiare acqua ed energia negli hotel - riutilizzo degli asciugamani (inglese)</i> |
| Lingua/e | <i>Inglese</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>I programmi di riutilizzo degli asciugamani e delle lenzuola sono efficaci solo se il personale di pulizia li applica. È essenziale che il personale sia addestrato a seguire le procedure stabilite, in modo che se un ospite appende un asciugamano al binario per riutilizzarlo non venga sostituito da uno nuovo. È essenziale una buona registrazione e le liste di controllo giornaliere per ogni camera dovrebbero includere le date di cambio delle lenzuola.</i></p> <p><i>Gli ospiti sono più propensi a partecipare ai programmi di riutilizzo quando credono che la motivazione sia la tutela dell'ambiente e non il risparmio dei costi da parte dell'hotel. Fare riferimento ai risparmi idrici, chimici ed energetici è utile, ma i migliori programmi investono i risparmi sui costi di lavanderia in programmi ambientali e lo comunicano chiaramente agli ospiti.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>-Implementare un programma per il cambio della biancheria da letto una volta per un determinato numero di giorni per lo stesso ospite, a meno che non venga richiesto un cambio più frequente.</i> <i>-Implementare un cambio asciugamani su richiesta, con la procedura per il lavaggio degli asciugamani chiaramente comunicata agli ospiti.</i> <p><i>I biglietti o gli avvisi che incoraggiano gli ospiti a riutilizzare le lenzuola e gli asciugamani devono essere collocati in posizioni ben visibili nelle camere/bagni e all'interno degli opuscoli informativi dell'hotel. Le informazioni importanti da riportare su tali cartoline o avvisi sono:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• il valore dell'acqua e la necessità di conservarla</i> <i>• la riduzione dell'uso di acqua ottenibile attraverso il riutilizzo</i> <i>• una richiesta agli ospiti di aiutare la struttura a risparmiare acqua riutilizzando lenzuola e asciugamani</i> <i>• una breve ma chiara descrizione della procedura di riutilizzo di lenzuola e asciugamani</i> <i>• informazioni su eventuali programmi ambientali finanziati dai risparmi della lavanderia</i> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | |
| Azienda/Istituzione | Albergo Chateau Montagne |
| Indirizzo/Sito web | http://hotel-cm.com/ |
| Telefono | +359 878 407751 |
| E-mail | chateau@hotel-cm.com |

| Squadra verde | |
|---------------------------------|------------------------|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Servizio</i> |
| Campo di implementazione | 1. Ristorazione |

| | |
|---|---|
| | 2. Hotel |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Il Novotel ha programmi eco-compatibili e il suo "team green" garantisce servizi eco-compatibili agli ospiti. Rende più ecologiche le camere degli ospiti, la hall dell'hotel, i ristoranti, la cucina, il negozio di souvenir e così via, introducendo nella struttura le migliori pratiche e strategie sostenibili.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Albergatori, ospiti dell'hotel, personale</i> |
| Campo | <i>Ospitalità, turismo</i> |
| Introduzione | <i>Il Novotel Sofia è uno dei primi hotel della capitale bulgara ad aver ottenuto il certificato ALLSafe da un ente di certificazione internazionale indipendente. Il Novotel Sofia soddisfa tutti gli standard ALLSafe, il che dimostra che l'hotel ha messo in atto regole di igiene e pulizia che vanno oltre i requisiti locali e internazionali. La garanzia di servizi ecologici per gli ospiti dipende in gran parte dal "team green" dell'hotel.</i> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <i>Il Novotel Sofia collabora con gli hotel della sua società madre.</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | <i>Questa pratica si svolge presso il Novotel Sofia, in Bulgaria.</i> |
| Contesto | <i>I dipendenti interessati di ogni reparto partecipano a un "team green" per seguire le pratiche ecologiche e prendere l'iniziativa di suggerire le migliori pratiche ecologiche nella loro area. Questo dà a questi dipendenti un senso di appartenenza alle strategie ecologiche e un maggiore impegno nell'adozione a lungo termine.</i> |
| Obiettivo | <i>Politica verde e di responsabilità sociale; benefici ambientali; costi ridotti</i> |
| La descrizione della pratica | <p><i>Il Novotel Sofia sta rinnovando i processi di pulizia per eliminare l'uso di aerosol e introdurre prodotti chimici ecologici. Il "team green" è incoraggiato a:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Monitorare regolarmente la comparsa di nuovi prodotti Eco;</i> <i>• Richiedete campioni di prodotti, testateli e confrontateli con i prodotti attualmente in uso;</i> <i>• Raccogliere e archiviare continuamente informazioni su prodotti innovativi che essi stessi o un collega hanno testato, nonché su prodotti interessanti e potenziali.</i> <i>• Acquistano i prodotti più adatti alle loro esigenze e mantengono un elenco delle azioni intraprese per migliorare continuamente la politica ecologica;</i> <i>• Fornire articoli riutilizzabili, come tovaglioli di stoffa, bicchieri di vetro, piatti d'argento, piatti di ceramica, ecc. con tutti i servizi di ristorazione;</i> <i>• Ridurre al minimo la quantità di carta utilizzata per ogni ospite e in ufficio (ad esempio, ridurre le dimensioni delle fatture, ecc.);</i> <i>• Per i servizi di lavaggio a secco, utilizzare solventi sostitutivi non tossici e biodegradabili;</i> <i>• Privilegiare la produzione locale;</i> <i>• Scegliete prodotti meno confezionati e biologici;</i> |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Limitare e sfruttare al meglio gli avanzi di cibo;</i> |
| Risultati della pratica | <i>Vantaggi ambientali - Riduzione dei rifiuti</i> <i>Vantaggi finanziari: riduzione dei costi e crescita</i> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <i>Tutti quelli sopra citati.</i> |
| Fattori di successo | <i>Coinvolgere i team dell'hotel: workshop di formazione e sensibilizzazione per i dipendenti per garantire uno staff eco-compatibile; fornire incentivi ai "team green".</i> |
| Vincoli | <i>N/D</i> |
| Lezioni apprese | <i>Diventando ecologico, l'hotel danneggia meno l'ambiente, riduce i costi e conquista la benevolenza degli ospiti.</i> |
| Sostenibilità | <i>I consumatori cercano sempre più spesso aziende ecologiche e pagano di più per prodotti e servizi eco-compatibili. Un consumatore su tre preferisce i marchi sostenibili e il settore dei viaggi ne sta prendendo atto.</i> |
| Trasferibilità | <i>La pratica può essere condivisa per ispirare cambiamenti nelle politiche alberghiere in un'ottica di sostenibilità.</i> |
| Conclusione | <i>Esistono numerosi modi per rendere l'hotel più ecologico e l'impegno dei dipendenti dei diversi reparti può contribuire alla sostenibilità della struttura, essenziale per la crescita e la soddisfazione dei clienti.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>Il gruppo alberghiero dispone già di programmi eco-compatibili, ma c'è quasi sempre spazio per i miglioramenti. Il "team green" del Novotel garantisce servizi ecologici agli ospiti. Rende più ecologiche le camere degli ospiti, la hall dell'hotel, i ristoranti, la cucina, il negozio di souvenir e così via, introducendo nella struttura le migliori pratiche sostenibili. Per ridurre i rifiuti è più facile non crearli. Alcune strategie semplici includono:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Cercate di sostituire le confezioni monodose di prodotti igienici e alimentari con dispenser ricaricabili;</i> • <i>Riducete l'uso di bottiglie d'acqua di plastica offrendo ai membri del programma di ricompensa dell'hotel una bottiglia riutilizzabile di marca;</i> • <i>Aggiungere una stazione di rifornimento di bottiglie d'acqua nell'atrio;</i> • <i>Monitorare i livelli delle scorte di prodotti deperibili, per evitare ordini eccessivi;</i> • <i>Scegliete fornitori che non utilizzino imballaggi inutili o che offrano un servizio di restituzione degli imballaggi;</i> • <i>Uso ragionevole dei prodotti, ad esempio ridurre la quantità di sostanze utilizzate eliminando i prodotti non essenziali e utilizzandoli con la frequenza e le concentrazioni corrette.</i> • <i>Sostituite le bottiglie d'acqua di plastica con bottiglie di vetro ricaricabili e acqua di rubinetto o filtrata;</i> |

| | |
|-----------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• <i>Installare ulteriori portasciugamani nei bagni per facilitare il riutilizzo degli asciugamani da parte degli ospiti. Create un cartello che incoraggi il riutilizzo;</i>• <i>Ridurre i rifiuti durante gli eventi;</i> <p><i>Rendere il negozio di souvenir ecologico: rifornitevi di articoli sostenibili.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Christophe Bergeron, direttore dell'hotel |
| Azienda/Istituzione | Novotel Sofia |
| Indirizzo/Sito web | https://www.hotelnovotelsofia.bg/ |
| Telefono | +359 2 904 3000 |
| E-mail | H8468-SL@accor.com |

| 12 O'Clock Box (intervista) | |
|---|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Quale tipo di tecnica o metodo è la vostra migliore pratica?</i> 1. Servizio 2. Preparazione |
| Campo di implementazione | 1. Ristorazione |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Il cibo viene consegnato in contenitori riutilizzabili per evitare l'uso di imballaggi di plastica monouso. Anche il cibo stesso viene preparato senza sprechi.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Clienti che ordinano cibo all'azienda.</i> |
| Campo | |
| Introduzione | <i>È risaputo che l'industria della ristorazione è quella che spreca di più, perché non sa mai di quanta spesa avrà bisogno in un certo periodo di tempo e per questo ne compra molta, tanto che la metà di essa finisce per non essere utilizzata. Il proprietario ha pensato che sarebbe stato fantastico creare un servizio che consegnasse cibo sano in contenitori riutilizzabili alle persone che non hanno tempo di prepararsi il pranzo o che semplicemente non amano farlo, senza sprecare cibo nel processo. La confezione del cibo viene consegnata in scatole riutilizzabili e viene restituita durante la consegna successiva. Anche il cibo è preparato dall'azienda: la proprietaria si rifornisce da agricoltori che coltivano i loro prodotti senza utilizzare sostanze chimiche tossiche, in modo da renderli più sani. Poiché il servizio si basa su un abbonamento, l'azienda sa in anticipo quanti pasti dovrà preparare in un certo lasso di tempo, il che la aiuta a pianificare la spesa e a ordinare solo la quantità necessaria per evitare sprechi di cibo. Anche la consegna dei pasti è programmata, si pianifica dove consegnare il cibo e quando e si fa tutto il possibile per evitare di guidare troppo e inquinare l'aria con il proprio veicolo. Quando le persone ordinano la consegna di cibo, di solito si utilizzano molti imballaggi che vengono gettati via dai clienti. Per risolvere questo problema, l'azienda ha pensato di consegnare il cibo alle persone in contenitori riutilizzabili.</i> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <i>I contadini che forniscono loro prodotti freschi una volta al mese di solito</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <i>Hanno un sito web su internet dove si possono ordinare i pasti. Il servizio è nella città di Vilnius.</i> |
| Contesto | <i>La proprietaria stessa vive con l'idea dello spreco zero, da circa 15 anni, e quando lavorava e portava il cibo al lavoro ha notato che molte persone utilizzano i servizi di consegna del cibo che sono confezionati in imballaggi di plastica monouso, e che dopo aver mangiato le persone buttano via il cibo. La proprietaria ha quindi pensato che non esistesse un altro servizio che fornisce</i> |

| | |
|---|--|
| | <i>cibo sano in contenitori riutilizzabili per le persone che non preparano il pranzo a casa.</i> |
| Obiettivo | <i>L'obiettivo è quello di produrre meno rifiuti possibile e di dare alle persone l'opportunità di mangiare sano anche se non cucinano a casa e la possibilità di farlo in modo sostenibile.</i> |
| La descrizione della pratica | <i>Offrire alle persone la possibilità di mangiare sano e di essere sostenibili.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Gli effetti misurabili sono che l'azienda non butta via il cibo dopo aver preparato i pasti e non usa imballaggi per i pasti, ma solo contenitori riutilizzabili. Gli effetti incommensurabili sono l'impatto che questo modo di mangiare sostenibile ha sulla loro vita quotidiana.</i> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <i>Contenitori riutilizzabili e un'attenta pianificazione per acquistare solo la quantità di generi alimentari di cui si può avere bisogno</i> |
| Fattori di successo | <i>Questa idea di servizio è molto particolare, la proprietaria ci ha pensato e ha deciso di farlo, perché non ha trovato un servizio simile. È molto conveniente per le persone utilizzarlo.</i> |
| Vincoli | <i>I clienti abituali del servizio sono le donne, che acquistano l'abbonamento per sé o si prendono cura dei loro mariti e lo ordinano per loro. Le donne sono più attente all'ambiente rispetto agli uomini.</i> |
| Lezioni apprese | <i>Se si pianifica tutto correttamente, si può mangiare bene e in modo sostenibile.</i> |
| Sostenibilità | <i>Occorre aumentare la consapevolezza generale</i> |
| Trasferibilità | <i>La pratica può essere facilmente trasferita alla consegna di cibo dai ristoranti e alla consegna di bevande.</i> |
| Conclusione | <i>Questa pratica non solo offre alle persone l'opportunità di mangiare sano e di non passare il tempo a prepararlo in cucina, ma aiuta anche le persone a essere più sostenibili.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppato | |
| Lingua/e | <i>Lituano e inglese</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <i>La pratica consiste nel consegnare ai clienti i pasti in contenitori riutilizzabili e sostenibili. I pasti consegnati nei contenitori sono sani e preparati solo con prodotti freschi. I generi alimentari provengono da agricoltori e da altri luoghi che cercano di implementare le idee "Zero-waste" nella loro vita lavorativa quotidiana. La spesa è pianificata in base al numero di pasti che l'azienda deve preparare in base all'abbonamento; la quantità di spesa è pianificata in modo che l'azienda non debba andare a comprare la spesa ogni settimana, ma faccia la spesa una volta al mese o al massimo due volte al mese, inquinando meno l'aria perché guida meno per andare a fare la spesa. Poiché la spesa è pianificata, l'azienda non butta via il cibo perché è scaduto o altro, e sostiene di non produrre rifiuti.</i> |

| | <i>Anche la consegna viene pianificata in base alla distanza da un luogo all'altro, pianificando il viaggio e consegnando tutto uno alla volta, per evitare di guidare troppo con l'auto.</i> |
|----------------------------|---|
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Eglēs Stankevičiūtės |
| Azienda/Istituzione | "12 O'Clock Box" |
| Indirizzo/Sito web | www.12oclockbox.com |
| Telefono | +37065241574 |
| E-mail | info@12oclockbox.com |

| D. Pensare verde - Hotel Hector Container | |
|---|--|
| Elemento | |
| Tipo di azione chiave | <i>Servizio</i> |
| Campo di implementazione | <i>Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>L'utilizzo di materiali naturali nei servizi alberghieri, di vecchi oggetti e la loro nuova destinazione d'uso, nonché di servizi e prodotti eco-compatibili.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Il pubblico di riferimento è costituito dalle persone che utilizzano i servizi dell'hotel.</i> |
| Campo | |
| Introduzione | <i>Il contesto iniziale è cercare di utilizzare al massimo gli ingredienti della cucina del ristorante, sfruttandoli, evitando gli sprechi o non producendoli affatto. Il periodo in cui è stata svolta la pratica è tutta la vita del ristorante, dal 2015. Gaspar's è un piccolo ristorante di Vilnius, con un team di 11 persone e circa 24 posti a sedere. Il ristorante offre un'esperienza gastronomica più esotica rispetto alla maggior parte dei ristoranti di Vilnius, poiché lo chef di Gaspar's ha origini goane e portoghesi, quindi il ristorante ha importato carne e pesce da altri Paesi, ma cerca di ordinare ingredienti locali per quanto possibile per la sua cucina. Ad esempio, tra i tanti, in estate il ristorante collabora con un agricoltore locale che coltiva tutte le verdure nella sua azienda agricola.</i> |
| Stakeholder e partner, finanziatore | <i>I loro partner sono aziende che forniscono loro servizi e prodotti.</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <i>Tallin, Estonia, Europa.</i> |
| Contesto | <i>La sostenibilità ambientale e la mentalità eco-consapevole sono importanti per i fondatori dell'hotel nella loro vita personale ed è qualcosa che tutti loro hanno voluto applicare e incorporare nel loro hotel. Implementano questa pratica nei loro servizi alberghieri e nei loro caffè.</i> |

| | |
|---|---|
| Obiettivo | <i>Hanno fatto scelte ecocompatibili e hanno spinto i limiti dell'ospitalità non solo per fare le cose più ovvie, ma anche per trovare soluzioni a quelle impronte che sembrano inevitabili in hotel.</i> |
| Descrizione della pratica | <p><i>L'obiettivo è ridurre, riutilizzare e riciclare per rendere il domani sempre migliore.</i></p> <p><i>L'hotel segue 10 misure eco-consapevoli</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. L'hotel si trova in un vecchio edificio per "dare una nuova anima a un vecchio edificio". Ciò significa che non hanno sprecato materiali costruendo un nuovo edificio, ma hanno semplicemente utilizzato quello vecchio.</i> <i>2. Hanno riutilizzato vecchi container navali come camere d'albergo.</i> <i>3. Utilizzano biancheria da letto in puro cotone con marchi di qualità Ecolabel e Oeko-Tex e vengono lavati con prodotti ecologici secondo gli standard Greenkey.</i> <i>4. utilizzano il lavaggio corpo all-in-one di Oma Care, prodotto in Estonia con ingredienti naturali, per utilizzare il minor numero possibile di prodotti.</i> <i>5. Gli ospiti possono lavare i propri capi nella lavanderia dell'hotel con un detersivo per bucato vegano e privo di parabeni, prodotto in Estonia da Mulieres, in una confezione ecologica da 15 litri.</i> <i>6. I loro dispenser e la carta igienica nelle camere d'albergo e nei bagni pubblici sono realizzati con cartoni per bevande riciclati da Lucart.</i> <i>7. La caffetteria dell'hotel utilizza imballaggi in vetro riutilizzabili invece di quelli monouso.</i> <i>8. Scelgono con cura i partner che consegnano i prodotti senza imballaggi o in imballaggi riutilizzabili, proprio per non utilizzare troppi materiali che potrebbero essere evitati.</i> <i>9. Hanno un partner per il caffè, "King Coffee Service", che fornisce caffè in grani in confezioni ricaricabili che consegnano in bicicletta se le condizioni meteorologiche lo consentono.</i> <i>10. Selezionano tutta la loro spazzatura per inviare i materiali al riciclaggio. I loro ospiti possono anche riciclare qualsiasi cosa, dalla carta alle bucce di banana, nelle stazioni di smistamento nei corridoi.</i> |
| Risultati della pratica | |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <i>Utilizzare meno imballaggi che possono essere usati, preferendo quelli riutilizzabili. Utilizzare vecchi oggetti e dar loro un nuovo scopo, ad esempio utilizzando vecchi container per le spedizioni come camere d'albergo.</i> |
| Fattori di successo | |
| Vincoli | |
| Lezioni apprese | |
| Sostenibilità | <i>I vecchi contenitori non vengono buttati via, ma possono sempre essere utilizzati per ampliare l'hotel o per creare un altro hotel o ristorante con lo stesso metodo.</i> |
| Trasferibilità | |
| Conclusione | |

| | |
|---|--|
| Risorse correlate che sono state sviluppato | <i>Nessuno</i> |
| Lingua/e | <i>Inglese, estone e finlandese</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <i>Lo staff dell'hotel e i fondatori nella loro vita quotidiana amano utilizzare il maggior numero possibile di prodotti eco-compatibili, gli stessi principi che cercano di implementare nella loro vita lavorativa. Cercano di utilizzare il minor numero possibile di prodotti che necessitano di imballaggi, scegliendo quelli con imballaggi riciclabili o riutilizzabili. Utilizzano prodotti con ingredienti naturali e prodotti localmente, in modo da avere un trasporto più ecologico.</i> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Albergo contenitore Hektor |
| Azienda/Istituzione | |
| Indirizzo/Sito web | Telliskivi 62, 10412 Tallinn, Estija |
| Telefono | +3726350061 |
| E-mail | container@hektorstay.com |

| Fattoria Heart Made | |
|--|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Acquisto Preparazione Produzione Servizio Gestione dei rifiuti</i> |
| Ambito di applicazione | <i>Ristorazione</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Heart Made Farm è una piccola azienda agricola a conduzione familiare. Coltiva vari ortaggi e altri prodotti per nutrire la nostra famiglia e altre persone attraverso il programma Farm Share.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Ristoratori e chef</i> |
| Campo | <i>Utilizzando verdure e ortaggi freschi e biologici.</i> |
| Introduzione | <i>Heart Made Farm coltiva verdure e ortaggi freschi e biologici e li consegna direttamente a casa vostra. Attraverso il "Farm Share Program", i loro membri non solo ricevono una cassetta di verdure settimanale, ma entrano anche a far parte di una comunità di amici appassionati di natura, sostenibilità e buon cibo.</i> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <i>All'inizio, visto che facevano tutto con attrezzi manuali (pala, forcone e rastrello), stavano per dare alla fattoria il nome di "Fattoria fatta a mano". Ben presto, però, hanno capito che a spingerli a creare la fattoria non erano tanto le loro mani, quanto i loro cuori, felici di poter finalmente condividere del buon cibo con buoni amici e ristoranti. Ed è così che abbiamo dato il nome alla loro fattoria: "Heart Made Farm"</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? | <i>Hanno avviato l'azienda agricola nel settembre 2019. Famiglia peruviano-lituana a Vilnius, in Lituania. Coltiviamo diversi ortaggi seguendo principi</i> |

| | |
|---|--|
| Posizione / copertura geografica | <i>ecologici, che poi imballiamo (senza plastica) e consegniamo a diverse persone e famiglie della città.</i> |
| Contesto | <i>Coltivano diversi ortaggi secondo principi ecologici, che poi imballano (senza plastica) e consegnano a diversi ristoranti, persone e famiglie della città.</i> |
| Obiettivo | <i>Il programma Farm Share non consiste solo nel condividere il raccolto della stagione, ma anche nel condividere l'esperienza di avere una fattoria insieme.</i> |
| Descrizione della pratica | <i>L'obiettivo è quello di coltivare cibo sano per le persone di Vilnius, con le quali condividere i benefici e le gioie di avere una fattoria.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Creare una comunità di amici, appassionati di buon cibo, natura e vita semplice</i> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <i>Farm lavora con un modello di abbonamento in cui l'abbonato riceve settimanalmente una cassetta di verdure e ortaggi freschi. Le cassette includono normalmente 7-10 prodotti di stagione, tutti coltivati nella loro azienda agricola. La maggior parte delle settimane comprende un mix di verdure a foglia, radici, verdure a frutto e altro.</i> |
| Fattori di successo | <i>Sempre più persone mangiano al ristorante e a casa sperando non solo di avere un pasto delizioso, ma anche di non danneggiare l'ambiente sprecando inutilmente risorse e di utilizzare prodotti biologici locali.</i> |
| Vincoli | <i>La sfida è coltivare verdure e ortaggi freschi e biologici e consegnarli direttamente a casa vostra.</i> |
| Lezioni apprese | <i>Questa pratica consiste nel costruire una fattoria non con le mani, ma con i cuori che sono felici di condividere finalmente del buon cibo con dei buoni amici.</i> |
| Sostenibilità | <i>L'importanza è quella di unirsi a una comunità di amici appassionati di natura, sostenibilità e buon cibo.</i> |
| Trasferibilità | <i>Stanno creando una comunità di amici, appassionati di buon cibo, natura e vita semplice.</i> |
| Conclusione | <i>I prodotti sono spesso locali e biologici. È più salutare per le persone, migliore per la natura e dinamizza l'economia locale.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Sono molte le linee guida, le schede tecniche, i poster, le immagini, i documenti video e audio e/o i siti web.</i> |
| Lingua/e | <i>Lituano, inglese</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>La fattoria lavora con un modello di abbonamento in cui l'abbonato riceve una scatola settimanale di verdure e ortaggi freschi. Le cassette contengono in genere 7-10 prodotti di stagione, tutti coltivati in azienda. La maggior parte delle settimane comprende un mix di verdure a foglia, radici, frutta, verdura e altro ancora. Durante la stagione vengono organizzati eventi in fattoria, vengono condivise ricette, vengono dati consigli sull'agricoltura urbana e a volte ci sono delle sorprese nelle cassette!</i></p> <p><i>Se non siete sicuri che il programma Farm Share sia adatto a voi, vi consigliamo di ordinare prima una cassetta campione. Avrete la possibilità di vedere come funziona il tutto e se vi piacciono le verdure, il servizio e gli agricoltori sorridenti, potrete ordinare uno degli abbonamenti e risparmiare acquistando le verdure in anticipo. Acquistare a Spreco Zero porta molti altri vantaggi! Il</i></p> |

| | <i>cibo è più economico perché viene venduto sfuso e si paga solo la quantità necessaria.</i> |
|----------------------------|---|
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Fattoria Heart Made |
| Azienda/Istituzione | |
| Indirizzo/Sito web | https://heartmadefarm.wixsite.com |
| Telefono | + 370 699 49667 |
| E-mail | heartmadefarm@gmail.com |

| Hilton Garden Inn Vilnius | |
|---|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Preparazione Produzione Servizio Gestione dei rifiuti</i> |
| Ambito di applicazione | <i>1. Ristorazione 2. Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | Quando nel 1925 Conrad Hilton aprì il primo hotel con il nome di Hilton, il suo obiettivo era quello di gestire il miglior hotel del Texas. Oggi Hilton è uno dei marchi più rispettati al mondo grazie al suo impegno, alla sua leadership e all'innovazione. Hilton aiuta i viaggiatori di tutto il mondo a viaggiare in modo più sostenibile con iniziative ecologiche come l'energia solare e la ricarica delle auto elettriche, dall'inizio alla fine, le camere e le cucine fanno sentire gli ospiti come a casa. L'Hilton si impegna a creare un mondo migliore in cui viaggiare, incidendo positivamente sulle comunità in cui opera, con particolare attenzione all'impatto ambientale e sociale. |
| Pubblico riferimento | <i>Tutti i proprietari di ristoranti o alberghi.</i> |
| Campo | <i>Iniziativa eco-compatibili: la strada verso il Net zero.</i> |
| Introduzione | <i>Riconoscono la loro responsabilità critica nel proteggere il nostro pianeta e preservare le splendide destinazioni in cui operiamo per le generazioni a venire. Dal 2009 utilizza il pluripremiato sistema LightStay per misurare, rendicontare e migliorare l'impatto ambientale del portafoglio globale di hotel gestiti e in franchising. L'azienda ha assunto una posizione di leadership nella lotta al cambiamento climatico, essendo la prima grande azienda alberghiera a stabilire obiettivi basati sulla scienza per ridurre le emissioni di gas serra in linea con l'Accordo di Parigi. Inoltre, sta compiendo passi importanti verso la riduzione dell'impronta ambientale attraverso i nostri programmi Watts, Water e Waste.</i> |
| Stakeholder e partner, agenzia di finanziamento | <i>Un'azienda leader nel settore dell'ospitalità globale, con un portafoglio di 18 marchi di livello mondiale che comprende più di 6.800 proprietà in 122 paesi e territori.</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | Centro di Vilnius, viale di Gedimino |

| | |
|--|---|
| Contesto | <i>Dal momento in cui gli ospiti cercano un hotel fino al check-out, i viaggi ecologici sono ora più accessibili. All'Hilton, un nuovo attributo di ricerca aiuta i proprietari di veicoli elettrici a trovare e prenotare hotel con stazioni di ricarica per alimentare i loro veicoli elettrici, in modo che gli ospiti possano essere certi che la loro auto si ricaricherà mentre lo fanno. Più di 1.400 proprietà Hilton in tutto il mondo offrono stazioni di ricarica per veicoli elettrici, oltre ad altre aggiunte ecologiche che aiutano i viaggiatori a lasciare una minore impronta di carbonio nella loro prossima avventura. Sia che si trovino su una splendida spiaggia o in una vivace grande città, queste proprietà Hilton rendono facile pianificare un viaggio ecologico nel 2022. Hilton si impegna a guidare l'industria dell'ospitalità verso un'economia a zero emissioni e a ridurre le emissioni di gas serra in linea con la scienza del clima. Hilton è orgogliosa di essere stata la prima grande azienda alberghiera a fissare obiettivi di emissione di carbonio basati su dati scientifici, in linea con la scienza del clima e con l'Accordo di Parigi sul clima, e approvati dall'iniziativa Science Based Targets (SBTi).</i> |
| Obiettivo | <i>Affrontare il cambiamento climatico, efficienza energetica, gestione dell'acqua Riduzione dei rifiuti</i> |
| Descrizione della pratica | <i>L'Hilton Garden Inn Vilnius è stato il primo hotel di marca internazionale a debuttare in Lituania, adottando la strategia di turismo sostenibile del paese e dando priorità a un'impronta ambientale minima.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Hilton si impegna a ridurre i rifiuti e a puntare su un'economia circolare. La prevenzione dei rifiuti, il riciclo, l'upcycling e la donazione di cibo sono tutti elementi chiave per creare un'industria dell'ospitalità più verde. L'azienda si è impegnata a ridurre i propri rifiuti, compresi quelli alimentari, del 50% entro il 2030. La strategia di riduzione dei rifiuti di Hilton mira a diminuire la quantità complessiva di rifiuti prodotti negli hotel, adottando al contempo misure per sottrarre i rifiuti rimanenti alle discariche attraverso la donazione, il riciclaggio, il compostaggio, l'incenerimento di energia dai rifiuti e altre opportunità.</i> |
| Quali sono gli elementi che riducono gli sprechi? | <i>Effetti misurabili (risultati misurabili, ad es. numero di partecipanti, nuovo programma di formazione, nuovi metodi, ecc;) Effetti incommensurabili (risultati non calcolabili, ad esempio aumento delle competenze); Impatto delle buone pratiche.</i> |
| Fattori di successo | <i>Si prevede che sarà il primo net- hotel, con una gestione energetica moderna, cucina a zero emissioni, stazioni di ricarica per gli ospiti.</i> |
| Vincoli | <i>Nel nostro sforzo di ridurre la plastica monouso, le proprietà Hilton offrono agli ospiti brocche d'acqua ricaricabili e distributori di acqua filtrata.</i> |
| Lezioni apprese | <i>Attraverso l'azione per il clima e la gestione della destinazione, gli hotel Hilton intendono aprire la strada a un futuro a zero emissioni per l'azienda e per l'industria globale dei viaggi e del turismo.</i> |
| Sostenibilità | <i>La diffusione di questa buona pratica permette di sensibilizzare le aziende e ha successo anche grazie agli incentivi previsti per la sua attuazione.</i> |
| Trasferibilità | <i>Può essere trasferito non solo ai vari Hotel, al settore dei servizi, ma anche ai singoli cittadini o alle strutture che pensano a un futuro a rifiuti zero.</i> |
| Conclusione | <i>La strategia di riduzione dei rifiuti dell'Hilton mira a diminuire la quantità complessiva di rifiuti prodotti negli hotel, adottando al contempo misure per sottrarre i rifiuti rimanenti alle discariche attraverso donazioni, riciclaggio, compostaggio, incenerimento di energia dai rifiuti e altre opportunità. I rifiuti sono più strettamente legati all'occupazione che all'energia o all'acqua e la</i> |

| | |
|--|---|
| | <i>quantità di rifiuti prodotti dagli hotel è diminuita drasticamente a causa della pandemia. Guardando al futuro, gli hotel stanno collaborando con i loro partner, compresi i trasportatori di rifiuti, i fornitori e i partner per le donazioni, per trovare modi innovativi per continuare questa tendenza positiva, anche quando l'occupazione aumenta. Garantire che il cibo non venga sprecato.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppato | <i>Le linee guida sono disponibili sul sito web di Hilton.</i> |
| Lingua/e | <i>Inglese e lituano</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire un'ampia sintesi della tecnica/metodo | <i>La pandemia ha provocato interruzioni dell'approvvigionamento alimentare e un aumento significativo dell'insicurezza alimentare globale, rendendo la lotta allo spreco alimentare un imperativo commerciale e morale ancora più importante. Hilton si è impegnata a ridurre gli sprechi alimentari del 50% entro il 2030. Per raggiungere questo ambizioso obiettivo, sta promuovendo un vero e proprio cambiamento culturale negli hotel. L'inquinamento da plastica minaccia le comunità, gli ambienti e le destinazioni in cui operiamo. Nel 2021, ci siamo concentrati sulla riduzione degli articoli monouso non necessari negli hotel Hilton. In linea con l'obiettivo di Hilton Travel with Purpose 2030 di ridurre la produzione di rifiuti del 50% entro il 2030, stanno sostituendo gli articoli da toilette monouso con flaconi amenity a grandezza naturale. Si prevede che la maggior parte degli hotel sarà priva di miniature entro la fine del 2023. Il programma Digital Key di Hilton, basato su un'app, si è espanso rapidamente nel 2021, poiché un numero sempre maggiore di ospiti ha scelto di evitare la reception e di effettuare il check-in virtualmente. La tecnologia è ora disponibile in oltre l'80% del complesso Hilton, ovvero in più di 5.600 delle oltre 6.800 strutture Hilton nel mondo. È stata utilizzata per aprire più di 168 milioni di porte delle camere e ha ridotto i rifiuti di plastica di circa 125 tonnellate. L'hotel ha implementato soluzioni di idratazione sostenibili come recipienti riutilizzabili, stazioni di ricarica e sistemi di imbottigliamento a ciclo chiuso. È orgoglioso di essere stato il primo marchio alberghiero a fare del riciclo del sapone uno standard del marchio e il primo a impegnarsi a non mandare il sapone in discarica. Hilton ha collaborato a una metodologia di misurazione dei rifiuti per tutto il settore sviluppata dal World Wildlife Fund (WWF) e da Greenview, un gruppo di consulenza globale sulla sostenibilità. La Metodologia di Misurazione dei Rifiuti Alberghieri fornisce un approccio comune, basandosi sulle strategie esistenti per il monitoraggio dei rifiuti e la definizione degli obiettivi, armonizzando i metodi di raccolta dei dati e affrontando le lacune e le sfide comuni. In questo modo, i grandi marchi e le singole proprietà hanno a disposizione un metodo coerente per fissare obiettivi significativi di riduzione dei rifiuti, per evitare che finiscano in discarica e per monitorare nel tempo i progressi rispetto a tali obiettivi.</i> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Hilton Garden Inn Kaunas |
| Azienda/Istituzione | Hilton Worldwide Holdings Inc. (HWHI) |
| Indirizzo/Sito web | Gedimino av. 44b, Vilnius, Lituania |
| Telefono | +370 52299400 |
| E-mail | |

Gestione dei rifiuti

| Vuoto a rendere | |
|---|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Gestione dei rifiuti</i> |
| Campo di implementazione | <i>Ristorazione Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Il termine "vuoto a rendere" significa che un contenitore (tipicamente bottiglie di vetro, ma anche bottiglie di plastica PET) deve essere restituito al fornitore una volta svuotato, in modo da poter essere riutilizzato (fino a 20 riutilizzi per le bottiglie di PET, 40 per quelle di vetro).</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Si rivolge a tutti coloro che hanno un'attività che prevede l'utilizzo di contenitori che possono essere riciclati e riutilizzati.</i> |
| Campo | <i>Ridurre i rifiuti e facilitarne lo smaltimento</i> |
| Introduzione | <i>Fino agli anni '80 eravamo tra i primi in Europa in questa pratica, diffusa anche nei piccoli centri dove il meccanismo del riuso diventa più facile. Poi sciagurate politiche ambientali hanno messo in soffitta il meccanismo del vuoto a rendere, resuscitato in modo caotico, disordinato e poco incentivante nel 2017 dal Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare Gian Luca Galletti. In termini di politiche di Sviluppo Sostenibile, il meccanismo del vuoto a rendere si sposa perfettamente con la normativa europea e nazionale che elimina l'uso di piatti, posate, cotton fioc e bicchieri di plastica.</i> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <i>L'iniziativa del vuoto a rendere è partita in maniera capillare in Campania e in Veneto nel 2018, ma oggi sempre più aziende la stanno adottando.</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | <i>Provincia di Salerno (Camerota, Sapri, Castel Velino, Novi Velia, Poderia, Centola) e Vicenza</i> |
| Contesto | <i>Occorre tenere conto del peso considerevole degli imballaggi raccolti, che richiederà necessariamente dei costi di gestione, legati soprattutto al trasporto dei vuoti e alle pratiche da attuare per limitare il rischio di frantumazione durante il trasporto. Un altro aspetto da valutare riguarda l'igiene: gli imballaggi raccolti in attesa di essere ritirati dalle aziende di imbottigliamento possono essere esposti a contaminanti, polveri e animali. Per questo motivo, è necessario procedere a specifiche pratiche di igienizzazione dei contenitori destinati al riempimento.</i> |
| Obiettivo | <i>Riutilizzare i contenitori di vetro ed evitare inutili sprechi</i> |
| La descrizione della pratica | <i>Il meccanismo del vuoto a rendere è molto semplice: il ristoratore acquista le bevande e paga un deposito di pochi centesimi in base alle dimensioni della bevanda. Una volta svuotato, lo riporta al venditore, che gli restituisce il deposito.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Sono coinvolte diverse aziende come bar, ristoranti e alberghi.</i> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <i>Il riutilizzo di questi materiali correttamente riciclati</i> |
| Fattori di successo | <i>Non smaltite questi materiali nell'ambiente e incoraggiate i ristoratori/albergatori a smaltire correttamente i rifiuti.</i> |

| | |
|---|---|
| Vincoli | <i>La sfida consiste nel raccogliere il maggior numero possibile di contenitori e riutilizzarli finché il materiale lo consente (ad esempio, il vetro è riutilizzabile 40 volte).</i> |
| Lezioni apprese | <i>L'importanza del riciclo per ridurre i rifiuti</i> |
| Sostenibilità | <i>La diffusione di questa buona pratica permette di sensibilizzare le aziende e ha successo anche grazie agli incentivi previsti per la sua attuazione.</i> |
| Trasferibilità | <i>Può essere trasferito non solo alle varie aziende del settore della ristorazione, ma anche ai singoli cittadini o agli esercizi che utilizzano contenitori per bevande in grandi quantità.</i> |
| Conclusione | <i>Il riutilizzo di materiali ancora perfettamente funzionanti presenta vantaggi sia sul piano economico che su quello ambientale. I vantaggi ecologici sono chiaramente legati al riutilizzo dei contenitori senza convertirli in materie prime. Esiste anche un importante vantaggio economico in termini di risparmio di risorse e di manodopera.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppato | <i>Le linee guida sono disponibili sul sito web del governo italiano.</i> |
| Lingua/e | <i>Italiano</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>L'imballaggio a rendere è una pratica nata in Germania, dove porta grandi vantaggi economici, ma anche ambientali. Consiste nel pagare una piccola cauzione per i contenitori, soprattutto di bevande, che verrà restituita una volta restituiti i contenitori. Il vuoto a rendere è molto diffuso. In Italia, infatti, esistono distributori in cui i semplici cittadini possono depositare i contenitori e incassare denaro in proporzione alla quantità depositata. La quantità di imballaggi utilizzati è stata ridotta del 96% nel caso del vetro e dell'80% nel caso della plastica.</i></p> <p><i>Negli anni '80 questa pratica si è diffusa anche in Italia, ma a differenza della Germania, è stata attuata solo con contenitori di vetro. Questa pratica consente anche un grande risparmio in termini di risorse e manodopera. Si tratta di un sistema di recupero efficiente, che è stato reintrodotta nel 2017 e che, se applicato a tutti i livelli della filiera, produrrebbe un significativo sollievo economico incidendo positivamente sul costo degli imballaggi ottenuti dalle attività di recupero.</i></p> <p><i>Induce i consumatori a comportarsi in modo più virtuoso e solleva la comunità e l'ambiente da un'enorme quantità di rifiuti, il che significa meno emissioni, discariche più sgombre e risparmio di materie prime.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | |
| Azienda/Istituzione | |
| Indirizzo/Sito web | https://www.mite.gov.it/pagina/vuoto-rendere |
| Telefono | |
| E-mail | |

| Compostaggio dei rifiuti | |
|---|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Gestione dei rifiuti</i> |
| Campo di implementazione | <i>Ristorazione Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Il compostaggio dei rifiuti nei ristoranti e negli alberghi è una pratica comune nel Nord Italia. Consiste nell'acquisto di una pressa per ridurre il volume dei rifiuti prodotti e gestire meglio la loro raccolta.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Questa tecnica è rivolta a tutte le attività che producono grandi quantità di rifiuti organici e non organici.</i> |
| Campo | <i>Migliorare la raccolta dei rifiuti e quindi ridurre i costi di trasporto.</i> |
| Introduzione | <i>La maggior parte dei rifiuti prodotti nei ristoranti è costituita da scarti alimentari che finiscono nella spazzatura e marciscono nelle discariche. Per quanto sia utile la raccolta differenziata, gli scarti e i residui alimentari, ma anche foglie, piante e altre frazioni organiche che finiscono nei rifiuti urbani, potrebbero essere trasformati in sottoprodotti. Le compostiere per ristoranti consentono di trattare i rifiuti organici in loco, riducendo il volume dei rifiuti alimentari fino al 90% in sole 24 ore.</i> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <i>È una pratica diffusa soprattutto nell'Italia settentrionale</i> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | <i>In Trentino Alto Adige molte strutture utilizzano compostier. Un esempio è l'hotel camping Markushof.</i> |
| Contesto | <i>Le compostiere hanno un impatto molto positivo sull'ambiente, ma per acquistarle è necessario investire una discreta somma di denaro e disporre di uno spazio sufficiente per collocarle.</i> |
| Obiettivo | <i>Ridurre gli sprechi e tagliare i costi di smaltimento dei rifiuti</i> |
| La descrizione della pratica | <i>Non tutti i processi di compostaggio sono uguali. A seconda del macchinario scelto e del tipo di rifiuti organici compostati, si possono ottenere diversi tipi di compost.</i> |
| Risultati della pratica | <i>Secondo uno studio sui rifiuti alimentari nei ristoranti condotto da un importante istituto di ricerca, circa l'84% dei rifiuti alimentari finisce nella spazzatura. Il compostaggio non solo evita che questa percentuale cresca, ma ha anche dei vantaggi ambientali. Il più grande beneficio per l'ambiente è l'assenza di fertilizzanti chimici di sintesi nel compost. I vantaggi dell'utilizzo di compostier "domestici" si ripercuotono non solo sui ristoranti, ma anche sulle aziende che forniscono tali attrezzature.</i> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <i>Ridurre gli sprechi, migliorare la sicurezza, contenere i costi e aumentare le vendite.</i> |
| Fattori di successo | <i>Molte persone attente all'ambiente, sapendo che i loro rifiuti saranno smaltiti correttamente, preferiranno un ristorante/albergo con una compostiera rispetto ad altri.</i> |
| Vincoli | <i>La sfida di questa pratica consiste nel ridurre al minimo il volume dei rifiuti generati.</i> |
| Lezioni apprese | <i>L'importanza del riciclo e del corretto smaltimento dei rifiuti</i> |

| | |
|---|---|
| Sostenibilità | <i>Oltre al corretto smaltimento dei rifiuti, questo riduce anche il numero di viaggi che i veicoli di raccolta devono compiere, riducendo così una notevole quantità di CO₂ nell'atmosfera.</i> |
| Trasferibilità | <i>Questa pratica potrebbe essere trasferita anche alle famiglie (utilizzando macchine più piccole) ma anche a tutte quelle attività che producono ogni giorno una grande quantità di rifiuti.</i> |
| Conclusione | <i>Questa buona pratica non solo fa risparmiare denaro per un lungo periodo di tempo, ma protegge anche l'ambiente.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Le fonti sono poche, ma si possono trovare prove contattando le aziende che hanno beneficiato dell'acquisto di queste macchine.</i> |
| Lingua/e | <i>Italiano, tedesco</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>Ogni anno, più di 5 milioni di tonnellate di prodotti alimentari in eccesso finiscono come rifiuti lungo la filiera alimentare, dalla produzione al settore della ristorazione. L'attuale gestione dei rifiuti alimentari è ancora inefficace, poiché non sempre si basa su approcci che considerano le opportunità offerte dal riciclaggio dei rifiuti umidi organici. Nonostante le normative europee e nazionali possano indirizzare verso l'ottimizzazione dei processi di gestione dei rifiuti, gli sprechi sono ancora troppi. Le risorse economiche sono perse per sempre e i benefici per le aziende e l'ambiente sono nulli. Eppure, l'approccio giusto esiste già, deve solo essere implementato nel modo corretto. Attraverso il processo biologico del compostaggio, i microrganismi scompongono le sostanze organiche complesse in compost: un terreno organico stabile, inodore e ricco di sostanze nutritive che può essere utilizzato per fertilizzare il suolo. Con l'utilizzo delle compostiere negli esercizi di ristorazione, come ristoranti, bar, cucine di alberghi, ecc. è possibile riprodurre il processo che sostiene l'equilibrio dell'ambiente in cui viviamo. Una scelta etica ed economica. Elimina gli sprechi, semplifica il riciclaggio dei rifiuti umidi organici prodotti dal ristorante e, allo stesso tempo, preserva l'ambiente.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | alberghi campeggio Markushof |
| Azienda/Istituzione | |
| Indirizzo/Sito web | https://www.falcorpresse.it/i-settori-della-compattazione-degli-scarti/hotel-e-ristorazione/ |
| Telefono | +30 0471 810 025 |
| E-mail | |

| Alleanza per la riduzione dello spreco alimentare | |
|---|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Gestione dei rifiuti</i> |
| Campo di implementazione | <i>Ristorazione Hotel</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | In questo sforzo collettivo, le autorità pubbliche, gli organismi professionali e scientifici, le aziende alimentari e di ristorazione di tutte le fasi della filiera, le organizzazioni della società civile, i membri della comunità accademica e della ricerca uniscono le forze. |
| Pubblico di riferimento | Consumatori |
| Campo | Industria alimentare e famiglie |
| Introduzione | Attraverso lo sviluppo di sinergie e la cooperazione di tutte le parti interessate. Per ridurre lo spreco alimentare nel nostro Paese, intraprendiamo un'azione coordinata di informazione e sensibilizzazione sull'entità e sugli effetti dello spreco alimentare, sulla prevenzione, sulla riduzione e sulla donazione delle eccedenze a fini di pubblica utilità. |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <p>L'"Alleanza per la riduzione degli sprechi alimentari" è sotto l'egida del Ministero greco dell'Ambiente e dell'Energia. Molte grandi aziende dell'industria alimentare e delle bevande hanno voluto contribuire a questa visione. Alcune delle parti interessate sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • American Farm School Thessaloniki Grecia (un'istituzione innovativa per gli studi in tutti i gradi accademici situata a Salonicco, Grecia) • Gefsinus (una delle più grandi aziende specializzate nella ristorazione sistematica in Grecia) • Università Agraria di Atene • Università tecnica nazionale di Atene • Delta (una delle maggiori aziende che offre prodotti lattiero-caseari sul mercato greco) • Ellinogermanini agogi (un'istituzione con sede ad Atene in Grecia, per l'apprendimento accademico in tutti i gradi, specializzata in studi internazionali) • Mulini Loulis (Loulis Mills occupa attualmente la prima posizione nell'industria greca della farina in termini di macinazione, vendite e tecnologia) • Olympos foods (una grande azienda lattiero-casearia, fedelmente orientata alla produzione di prodotti con materie prime greche, salvaguardando la produzione primaria greca) |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | In Grecia continentale, attraverso i suoi portatori di interesse, raggiungendo finalmente ogni famiglia disposta a farlo. |
| Contesto | <ul style="list-style-type: none"> • Formazione ed educazione per la prevenzione e la riduzione del fenomeno • Scambio di informazioni e conoscenze, nella promozione e nella diffusione delle buone prassi |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Promozione della ricerca e dell'innovazione • Agevolazione, promozione e donazione di eccedenze alimentari a fini di pubblica utilità • Formulazione ed attuazione una politica pubblica per la prevenzione e la riduzione dei rifiuti alimentari in Grecia |
| Obiettivo | <ul style="list-style-type: none"> • Informare e sensibilizzare sulla portata e sugli effetti dello spreco alimentare. • Agevolare e promuovere la donazione di eccedenze alimentari a fini di pubblica utilità. |
| La descrizione della pratica | <p>L'asse prioritario comprende azioni quali l'informazione e la sensibilizzazione dei cittadini sul fenomeno dello spreco alimentare e sui modi per prevenirlo, azioni educative per gli alunni, educazione degli studenti delle scuole professionali e degli studenti, formazione del personale delle strutture ricettive. Le attività principali che daranno vita al processo di programmazione sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • quantificazione - conteggio dei livelli di spreco alimentare nel settore turistico • informare e sensibilizzare il pubblico • promuovere la ricerca e l'innovazione • facilitare e promuovere la donazione di cibo per una buona causa • utilizzo di alimenti non idonei al consumo umano <p>Per attuare questa pratica è stata creata in Grecia l'"Alleanza per la riduzione degli sprechi alimentari", su iniziativa dell'organizzazione "We can" e della catena di supermercati AB Vassilopoulos. Grazie a questo sforzo collettivo, le autorità pubbliche, gli organismi professionali e scientifici, le aziende alimentari e di ristorazione e gli organismi della comunità accademica e di ricerca uniscono le forze.</p> |
| Risultati della pratica | <p>Le azioni seguono la gerarchia della gestione degli alimenti e dei rifiuti alimentari, la cosiddetta "piramide inversa": prevenzione alla fonte, prevenzione attraverso la donazione o altra redistribuzione per il consumo umano, uso come mangime per animali, utilizzo dei rifiuti alimentari e dei rifiuti organici per biofertilizzanti e bioenergia.</p> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <p>Tutte le azioni saranno completate entro il 2025. La ricerca viene condotta per 18 mesi in collaborazione con le università di tutto il Paese per studiare e valutare gli sprechi alimentari nelle rispettive filiere.</p> <p>Tuttavia, istituzioni come l'American Farm School di Salonico seguono un programma di informazione e sensibilizzazione costante e continuo per i propri studenti.</p> <p>Di seguito sono riportate le misurazioni relative ai post sugli account dei social media di AFS con riferimenti a eventi e azioni rilevanti per il periodo 01/2021 - 02/2021.</p> <p>Portata (FB-15 messaggi): 9,609 Raggiungimento (Instagram-10 post): 2,621 Raggiungere Instagram 'quiz sullo spreco alimentare': 775</p> |
| Fattori di successo | <p>Sensibilizzazione di un gran numero di aziende del settore alimentare e della ristorazione, nonché di scuole, istituti e università, attraverso la creazione</p> |

| | |
|--|---|
| | dell'"Alleanza per la riduzione degli sprechi alimentari". Il prossimo passo sarà l'espansione al settore del turismo, tra i più redditizi della Grecia. |
| Vincoli | L'unica sfida che il programma si trova ad affrontare è l'aumento del numero di aziende e alberghi che vi aderiscono. Secondo i responsabili del programma, la crisi socio-economica seguita dalla crisi sanitaria stanno rendendo le cose ancora più difficili per l'espansione. |
| Lezioni apprese | Attraverso lo sforzo collettivo dell'"Alleanza per la riduzione degli sprechi alimentari", le autorità pubbliche, gli organismi professionali e scientifici, le aziende del settore alimentare e della ristorazione, nonché gli organismi della comunità accademica e della ricerca uniscono le forze per diffondere la causa attraverso le loro azioni. Lo spreco alimentare riguarda tutti noi. In ogni fase della filiera, dal campo alla tavola familiare di tutti i giorni. Per affrontare lo spreco, abbiamo bisogno di una mobilitazione dinamica e di un'azione coordinata nel contesto dell'educazione dei consumatori. |
| Sostenibilità | Riciclaggio, riutilizzo, compostaggio, educazione fin dalla più tenera età e informazione continua dei consumatori sono le componenti che costituiscono il successo di questo progetto. |
| Trasferibilità | Nel contesto delle azioni europee FIT4FOOD2030 e FoodSHIFT2030, è più che necessario che tutti i partecipanti lavorino insieme per raggiungere l'obiettivo comune. |
| Conclusione | La continuazione delle applicazioni "buone" nei settori alimentare e alberghiero, che motiverà i dipendenti ad applicare le tattiche corrispondenti nelle proprie case. Inoltre, la riduzione degli sprechi alimentari e la donazione delle eccedenze a fini di pubblica utilità mantengono l'interesse comune di sensibilizzare l'opinione pubblica per motivi sia ecologici che sociali. |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | https://foodsavingalliancegreece.gr/ https://fit4food2030.eu/ https://foodshift2030.eu/ |
| Lingua/e | Greco |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire un'ampia sintesi della tecnica/metodo | <i>Al fine di scambiare conoscenze e informazioni, diffondere buone pratiche ed evidenziare campi di sinergia per massimizzare l'impatto, azioni, programmi e interventi sono stati implementati dai membri dell'Alleanza, di propria iniziativa. La categorizzazione/tipologia delle azioni del progetto segue i "dieci assi prioritari - aree di azione" dell'Alleanza. Questi assi rispondono a un'ampia gamma di questioni legate allo spreco alimentare, quali:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Politiche pubbliche per prevenire e ridurre gli sprechi alimentari</i> • <i>Ridistribuzione per il consumo umano</i> • <i>Quantificazione - conteggio dei livelli di spreco alimentare</i> • <i>Ulteriore utilizzo di alimenti non adatti al consumo umano</i> • <i>Informazione e sensibilizzazione, formazione</i> • <i>Etichettatura con data di scadenza dell'alimento e relativa spiegazione</i> • <i>Promozione della ricerca e dell'innovazione</i> • <i>Facilitare e promuovere la donazione di cibo per scopi di pubblica utilità.</i> • <i>Introduzione di nuove tecnologie nella raccolta di frutta e verdura, per prevenire le perdite (dovute a malattie o a maltrattamenti durante la raccolta)</i> |

| | <ul style="list-style-type: none"> Formazione del personale delle aziende di ristorazione per l'implementazione di soluzioni innovative per la prevenzione alla fonte e la sensibilizzazione al cambiamento delle abitudini dei consumatori |
|----------------------|--|
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Barboka Vicky |
| Azienda/Istituzione | WWF Grecia - Responsabile della programmazione alimentare |
| Indirizzo/Sito web | www.wwf.gr |
| Telefono | 210 3314893 |
| E-mail | v.barboka@wwf.gr |

| FRUTA FEIA / FRUTTO BRUTTO | |
|--|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <u>Gestione dei rifiuti</u> |
| Campo di implementazione | <ol style="list-style-type: none"> Ristorazione Hotel |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <p>La Cooperativa Fruta Feia è una cooperativa di consumatori senza scopo di lucro, nata per ridurre gli sprechi alimentari dovuti all'aspetto, convogliando direttamente dagli agricoltori della regione ai consumatori; parte della produzione di frutta e verdura attualmente scartata per mere ragioni estetiche - forma, dimensione o colore.</p> |
| Pubblico riferimento di | Consumatori |
| Campo | Cibo e bevande - e famiglie |
| Introduzione | <p>Circa la metà del cibo prodotto nel mondo va sprecato ogni anno.</p> <p>Secondo la FAO, i Paesi sviluppati sprecono ogni anno più di 1,3 milioni di tonnellate di cibo, sufficienti a sfamare 925 milioni di persone che muoiono di fame nel mondo. In Portogallo, lo spreco arriva a 1,7 milioni di tonnellate all'anno, secondo PERDA (2002).</p> <p>Questo spreco ha conseguenze non solo etiche ma anche ambientali, poiché comporta l'uso inutile delle risorse impiegate nella sua produzione (come il suolo, l'energia e l'acqua) e l'emissione di diossina di carbonio e metano derivanti dalla decomposizione del cibo che non viene consumato.</p> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <p>Finanziamento:</p> <p>2013 5.363€ il budget iniziale ottenuto in una campagna di crowdfunding - https://ppl.com.pt/prj/fruta-feia</p> <p>Programma Life dell'Unione Europea</p> <p>Grazie a 176 sostenitori, la campagna di crowdfunding (http://ppl.com.pt/pt/prj/fruta-feia) ha avuto un grande successo. Oltre al fondamentale aiuto finanziario che questa campagna rappresenta per la crescita della Cooperativa, è stimolante sentire che ci sono diverse persone che condividono queste convinzioni.</p> <p>2015 Riferimento: LIFE14 ENV/PT/000817</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>Acronimo: <i>FLAW4LIFE</i> Data di inizio: <i>14/09/2015</i> Data di fine: <i>13/09/2018</i> Budget totale: <i>574,396 €</i> Contributo UE: <i>320,600 €</i></p> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | Portogallo |
| Contesto | <p><i>La Cooperativa è stata avviata il 18 novembre 2013, con 1 punto di consegna a Lisbona, 100 consumatori associati e 10 agricoltori partner.</i></p> <p><i>Il programma è stato sviluppato con il supporto di diverse parti interessate, tra cui il Comune di Lisbona e l'Istituto Tecnico Superiore di Lisbona. Ha 800 consumatori associati.</i></p> |
| Obiettivo | <p><i>Circa la metà del cibo prodotto nel mondo va sprecato ogni anno. Secondo la FAO, i Paesi sviluppati sprecano ogni anno più di 1,3 milioni di tonnellate di cibo, sufficienti a sfamare 925 milioni di persone che muoiono di fame nel mondo. In Portogallo, lo spreco arriva a 1,7 milioni di tonnellate all'anno, secondo PERDA (2002).</i></p> <p><i>Il progetto Fruta Feia vuole sensibilizzare la popolazione sul problema dello spreco alimentare e prevenire l'uso inutile di risorse per la loro produzione, come acqua, terra coltivabile, energia e ore di lavoro. Cambiando i modelli di consumo, questo progetto intende far sì che in futuro tutti i frutti e le verdure di qualità siano commercializzati allo stesso modo, indipendentemente dalla loro dimensione, colore e forma.</i></p> <p><i>Oltre a questo impatto locale, sperano di sensibilizzare la popolazione sul fatto che il "cibo brutto" può essere di buona qualità. Ciò consente alle persone di avere accesso a cibi più economici e prodotti localmente.</i></p> |
| La descrizione della pratica | <p><i>La Cooperativa Fruta Feia mira soprattutto a convogliare quella parte di frutta e verdura sprecata verso consumatori che non giudicano la qualità dall'aspetto, combattendo così un'inefficienza del mercato e creando un movimento che possa cambiare i modelli di consumo e che possa creare un mercato per la cosiddetta "frutta brutta". Un mercato che generi valore e che combatta non solo questo spreco ma anche l'inutile spreco di risorse utilizzate nella loro produzione (acqua, energia e suolo).</i></p> |
| Risultati della pratica | <p><i>154 PRODUTTORI 11 PUNTI DI CONSEGNA 4070 CONSUMATORI 1000 tonnellate di rifiuti sono state risparmiate dallo smaltimento</i></p> <p><i>Fruta Feia ha iniziato il 18 novembre 2013 con 1 punto di consegna. Oggi conta 9 punti di consegna (4 a Lisbona, 1 a Parede, 1 ad Almada, 1 a Porto, 1 a Vila Nova de Gaia, 1 a Matosinhos, 1 ad Amadora e 1 a Braga), circa 150 produttori, più di 3700 consumatori associati e risparmia circa 10 tonnellate di frutta e verdura da buttare ogni settimana!</i></p> <p><i>Ogni settimana, nei suoi punti di consegna, 300 consumatori acquistano ed evitano che più di 12 tonnellate di frutta e verdura vadano sprecate.</i></p> <p><i>Altre risorse salvate/puntate ogni settimana:</i></p> |

| | |
|---|--|
| | <p>13.097 m3 di acqua 13 ettari di terreno 17.111 kwh di energia</p> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <p><i>Data la natura ecologicamente responsabile di Fruta Feia, lavorano solo con agricoltori locali le cui pratiche agricole non sono aggressive per l'ambiente.</i></p> <p><i>La Fruta Feia Co-Op non prevede consegne a domicilio, per evitare i costi ambientali ed economici delle consegne porta a porta di migliaia di scatole ogni settimana.</i></p> |
| Fattori di successo | <p>- La campagna di crowdfunding finanziata da 176 sostenitori - Finanziamento ricevuto dal Programma Life dell'Unione Europea - Coinvolgimento di un ampio numero di stakeholder nell'attuazione del progetto</p> <p><i>La pratica ha obiettivi chiaramente definiti e risultati misurabili (vedi sopra).</i></p> |
| Vincoli | <p><i>La riluttanza di alcuni consumatori ad acquistare "cibi brutti" e la mancanza di coinvolgimento di alcune autorità pubbliche nell'estensione del progetto.</i></p> |
| Lezioni apprese | <p><i>Il successo della replica nazionale è essenziale per garantirne l'impatto e, pertanto, l'obiettivo è quello di replicare questo modello di consumo alternativo in altri luoghi attraverso punti di erogazione locali.</i></p> |
| Sostenibilità | <p><i>La pratica continua ad avere effetto e a funzionare anche dopo la fine del finanziamento/supporto organizzativo grazie al sostegno dei consumatori che pagano al momento del ritiro della cassetta Fruta Feia, una quota annuale di 5 euro, ma anche grazie al sostegno degli altri soggetti interessati (volontari, produttori locali, partner di attuazione e promozione).</i></p> |
| Trasferibilità | <p><i>L'iniziativa ha un contesto universale, il che significa che può essere adattata da qualsiasi mercato alimentare in tutto il mondo.</i></p> |
| Conclusione | <p><i>L'obiettivo principale di Fruta Feia è quello di ridurre le tonnellate di cibo di buona qualità che ogni anno vengono rigettate nella terra dagli agricoltori e di evitare l'uso inutile di risorse per la loro produzione, come acqua, terra coltivabile, energia e ore di lavoro. Cambiando i modelli di consumo, questo progetto intende far sì che in futuro tutti i frutti e le verdure di qualità siano commercializzati allo stesso modo, indipendentemente dalla loro dimensione, colore e forma.</i></p> <p><i>Oltre a questo impatto locale, speriamo di sensibilizzare la popolazione al problema dello spreco alimentare e al fatto che il "cibo brutto" può essere di buona qualità. Ciò consente alle persone di avere accesso a cibo più economico e prodotto localmente.</i></p> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <p><i>Quali manuali di formazione, linee guida, schede tecniche, poster, immagini, documenti video e audio e/o siti web sono stati creati e sviluppati come risultato dell'identificazione della buona pratica?</i></p> |
| Lingua/e | <p><i>Inglese e portoghese</i></p> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>Circa la metà del cibo prodotto nel mondo va sprecato ogni anno.</i></p> <p><i>Secondo la FAO, i Paesi sviluppati sprecano ogni anno più di 1,3 milioni di tonnellate di cibo, sufficienti a sfamare 925 milioni di persone che muoiono di</i></p> |

fame nel mondo. In Portogallo, lo spreco arriva a 1,7 milioni di tonnellate all'anno, secondo PERDA (2002).

Questo spreco non ha solo conseguenze etiche ma anche ambientali, poiché comporta l'uso inutile delle risorse impiegate nella sua produzione (come il suolo, l'energia e l'acqua) e l'emissione di diossina di carbonio e metano derivanti dalla decomposizione del cibo che non viene consumato.

Le ragioni di questo spreco sono numerose e si verificano lungo tutti gli anelli della filiera alimentare. Modelli di produzione intensiva, stoccaggio e trasporto inadeguati, date di scadenza troppo ravvicinate, vendite e sconti che incoraggiano i consumatori ad acquistare in modo irragionevole sono alcune delle cause che contribuiscono all'attuale spreco.

Un altro problema è che i grandi distributori hanno una preferenza per frutta e verdura "perfetta" in termini di forma, colore e dimensione, che finisce per limitare il consumo di alimenti che soddisfano determinati standard estetici. Tale richiesta comporta uno spreco di circa il 30% di quanto prodotto dagli agricoltori. Sebbene sia possibile vendere questi prodotti brutti all'industria (succhi, marmellate, salse), questa non è una soluzione economicamente sostenibile per gli agricoltori, poiché il prezzo pagato per i prodotti è così basso che il più delle volte non ripaga i costi di produzione e raccolta.

La Cooperativa Fruta Feia nasce dall'esigenza di ribaltare le tendenze alla standardizzazione del cibo, che non hanno nulla a che vedere con la sua qualità e sicurezza. Questo progetto mira a combattere l'inefficienza del mercato cambiando i modelli di consumo e creando un mercato alternativo alla "brutta" frutta e verdura. Un mercato che dia valore agli agricoltori e ai consumatori, e che possa prevenire lo spreco di cibo e l'uso inutile di risorse per la sua produzione. La Cooperativa Fruta Feia mira principalmente a convogliare quella parte di frutta e verdura sprecata verso consumatori che non giudicano la qualità dall'aspetto, combattendo così un'inefficienza del mercato e creando un movimento che possa cambiare i modelli di consumo e che possa creare un mercato alla cosiddetta "frutta brutta". Un mercato che generi valore e che combatta non solo questo spreco ma anche l'inutile spreco di risorse utilizzate nella loro produzione (acqua, energia e suolo).

Data la natura ecologicamente responsabile di Fruta Feia, lavorano solo con agricoltori locali le cui pratiche agricole non sono aggressive per l'ambiente.

La Fruta Feia Co-Op non prevede consegne a domicilio, per evitare i costi ambientali ed economici delle consegne porta a porta di migliaia di scatole ogni settimana.

Promuovendo un consumo di prossimità che rispetti i valori dell'uomo e della natura, FLAW4LIFE si pone in piena sintonia con l'invito del Parlamento europeo agli Stati membri a incoraggiare e sostenere iniziative volte a stimolare una produzione sostenibile di piccola e media scala legata ai mercati e ai consumi locali e regionali.

Il progetto FLAW4LIFE ha superato le aspettative nel modo in cui ha dimostrato i suoi metodi. Il risultato è stato di 14,6 tonnellate di rifiuti ortofrutticoli in meno a settimana (da un obiettivo di 11,9 tonnellate a settimana), un aumento

| | |
|-----------------------------|---|
| | <p><i>dell'efficienza delle aziende agricole - con un risparmio di 16.054 m³ di acqua a settimana, 20.975 kWh a settimana di energia e 16 ettari di terreno coltivabile - e una riduzione delle emissioni di gas serra dovute al trasporto e alla decomposizione di 13.021 kg di CO₂ eq a settimana. Testate per la prima volta a Lisbona, le consegne sono state estese ad altre città (Porto, Gaia, Matosinhos, Braga, Amadora e Almada) con un numero maggiore di partecipanti e un risparmio di frutta e verdura superiore al previsto:</i></p> <p><i>Sono stati coinvolti 187 agricoltori (obiettivo: 150); 3 410 consumatori associati hanno scelto le scatole (obiettivo: 2 750); 11 posti di lavoro creati appositamente per il progetto, in linea con l'obiettivo del progetto; 767 volontari che hanno aiutato a sistemare le scatole (obiettivo: 280); e sono state inviate 310 scatole per punto di consegna (obiettivo: 250).</i></p> <p><i>Questi risultati dimostrano la rilevanza del progetto per le politiche ambientali a tutti i livelli (regionale/locale, nazionale ed europeo) nella sua capacità di ridurre gli sprechi alimentari e aumentare l'efficienza delle risorse. In particolare, ha già influenzato la Strategia nazionale portoghese per la lotta allo spreco alimentare attraverso le "Linee guida sul consumo sostenibile" prodotte dal progetto. Il progetto ha dimostrato che il modello di consumo proposto è pienamente replicabile in altre regioni del Portogallo che si trovano ad affrontare situazioni simili. Inoltre, il progetto ha ricevuto la visita di diverse associazioni internazionali interessate a replicare l'approccio di Fruta Feia. Tre di esse sono state in grado di implementare efficacemente un progetto simile (negli Stati Uniti, in Brasile e nei Paesi Bassi). È stato creato un logo "Powered by Fruta Feia" da utilizzare da quei progetti e associazioni che hanno replicato con successo la metodologia di Fruta Feia, basandosi sugli stessi principi e motivazioni.</i></p> <p><i>Anche i benefici sociali sono stati un elemento forte. Le associazioni locali che ospitano i punti di consegna sono state rivitalizzate; gruppi di minoranza e vulnerabili (rifugiati, donne e bambini socialmente vulnerabili, famiglie bisognose e persone con problemi psichiatrici) hanno fatto esperienza di volontariato; e alla fine di ogni giornata le scatole e i prodotti avanzati dai punti di consegna sono stati donati a istituzioni sociali.</i></p> <p><i>In termini educativi, il progetto ha organizzato attività di sensibilizzazione nelle scuole comunali di Lisbona per spiegare il problema dello spreco di cibo in base all'apparenza e per incoraggiare il consumo sostenibile attraverso il consumo di frutta e verdura locale, stagionale e brutta. 4 119 alunni - oltre 1 000 in più del previsto - hanno partecipato a gare di insalate, settimane del cibo e giochi, ed è stato pubblicato un libro scritto dagli studenti di 15 scuole. È stato inoltre pubblicato un manuale di buone pratiche.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Isabel Soares (Responsabile di progetto/Coordinatore) |
| Azienda/Istituzione | FRUTA FEIA / FLAW4LIFE |
| Indirizzo/Sito web | https://frutafeia.pt/en |
| Telefono | + 351966177519 |
| E-mail | info@frutafeia.pt |

| Guida alla mappatura dei rifiuti per gli hotel di Cipro: | |
|---|---|
| Risparmiare denaro e migliorare l'ambiente | |
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <u>Gestione dei rifiuti</u> |
| Campo di implementazione | 1. Ristorazione 2. <u>Hotel</u> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <p>L'uso di tecniche di mappatura dei rifiuti consente di identificare e rappresentare visivamente l'uso delle risorse e i tipi e le posizioni dei rifiuti prodotti o "mappati". La mappatura dei rifiuti in questo modo può aiutare a sviluppare una panoramica completa delle attività sul sito e a identificare le aree in cui le risorse vengono sprecate. Inoltre, consente di individuare le opportunità in cui i rifiuti possono essere evitati o separati per essere riutilizzati o riciclati. L'obiettivo principale di questa guida è fornire agli operatori alberghieri e alle organizzazioni del settore turistico di Cipro le competenze pratiche, le conoscenze e gli strumenti necessari per introdurre le tecniche di mappatura dei rifiuti, per identificare le opportunità di implementare misure a basso o nullo costo per prevenire e ridurre i rifiuti e ridurre i costi aziendali.</p> |
| Pubblico riferimento di | Albergatori , Ospiti dell'hotel |
| Campo | Hotel , Ristorazione , Ristoranti |
| Introduzione | <p>Cipro produce circa 570.000 tonnellate di rifiuti all'anno, l'88% dei quali finisce in discarica a causa delle limitate strutture di riciclaggio presenti sull'isola.</p> <p>A livello individuale, 468 kg di rifiuti solidi a persona nelle aree residenziali e 679 kg a persona nelle aree turistiche, indicando che i turisti producono più rifiuti dei residenti di Cipro. Gran parte di questi rifiuti provenienti dal turismo sono generati nel settore alberghiero, dove i turisti trascorrono la maggior parte delle loro vacanze.</p> <p>Nel maggio 2009, la Travel Foundation ha organizzato una conferenza di due giorni con l'industria alberghiera cipriota, in collaborazione con il nostro partner finanziario Thomas Cook. L'obiettivo della conferenza era trovare soluzioni per ridurre i rifiuti solidi nel settore alberghiero. Gli albergatori hanno indicato i rifiuti di plastica come l'area chiave e che erano interessati ad affrontare prima di tutto le preoccupazioni dei turisti. In seguito a questa conferenza, nel 2010 è stato lanciato un progetto pilota. Grazie alla riduzione iniziale ottenuta e all'impegno positivo del gruppo Tsokkos nel portare avanti il lavoro, nel 2011 il progetto è stato esteso a un numero maggiore di hotel.</p> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | La Fondazione Viaggi CSTI (Iniziativa per il turismo sostenibile di Cipro) Gruppo Thomas Cook |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | Ayia Napa (Cipro) Paphos (Cipro) |

| | |
|---|--|
| Contesto | <p>Ogni hotel ha approcci diversi alla gestione dei rifiuti, ad esempio alcuni possono avere solo la raccolta dei rifiuti, mentre altri possono avere raccolte separate aggiuntive di materiali adatti al riutilizzo o al riciclaggio. Che sia grande o piccolo, all inclusive o bed and breakfast, la gestione efficace dell'uso delle risorse e dei rifiuti è una parte fondamentale della riduzione dei costi aziendali.</p> |
| Obiettivo | <p>È un'iniziativa a cui tutto il personale può contribuire. Il miglioramento delle pratiche di gestione dei rifiuti negli hotel può contribuire a proteggere e a salvaguardare l'ambiente socioeconomico locale delle destinazioni turistiche dall'inquinamento e dai rifiuti e migliorare l'esperienza di vacanza dei clienti. La tutela del patrimonio naturale e culturale delle destinazioni da cui l'industria turistica dipende oggi, inoltre, contribuirà a garantire un futuro sostenibile e redditizio.</p> |
| La descrizione della pratica | <ul style="list-style-type: none"> • I manager possono stabilire procedure chiare e promuovere buone pratiche nell'acquisto di prodotti e materiali (acquisti sostenibili), nell'utilizzo e nello smaltimento degli oggetti e nel garantire che i bidoni della spazzatura e del riciclaggio siano utilizzati correttamente dal personale (e dai visitatori). • Gli chef, il personale di sala e il personale del bar possono pensare a come acquistare le materie prime, preparare il cibo ed evitare la creazione di rifiuti, nonché a come smaltire i rifiuti prodotti dagli ospiti. • Il personale addetto alle pulizie può promuovere misure di prevenzione dei rifiuti e utilizzare articoli da toilette ricaricabili quando opportuno (invece di articoli monouso). • Il personale addetto alla manutenzione del verde può prendere in considerazione la possibilità di compostare in loco i "rifiuti verdi" (tagli di giardino) e utilizzare il compost prodotto nelle aiuole e nei vasi invece di acquistare il compost. |
| Risultati della pratica | <p>In genere, i vantaggi più ampi della mappatura dei rifiuti possono includere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riduzione dei costi e miglioramento dell'efficienza; • Riduzione dei rischi e miglioramento della conformità legislativa; • Aumento del coinvolgimento e della soddisfazione dei dipendenti; • Vantaggio competitivo sul mercato derivante da una maggiore immagine del marchio e da credenziali "verdi", ad esempio sistemi internazionali di gestione ambientale (ISO 14001 o Travelife). • Promuovere l'hotel come green/ecologico può aumentare gli affari. |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <p>Riduzione della plastica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli hotel partecipanti hanno ridotto il numero totale di articoli in plastica utilizzati in media del 19%, il che equivale ad una riduzione del 31% della massa (27,5 tonnellate). • Gli hotel hanno utilizzato 793.916 bottiglie d'acqua in meno, pari a una riduzione del 69% del numero di articoli e del 67% in termini di volume. • Una riduzione totale di 1.215.780 cannuce - il 37% in meno in termini di articoli e volume. |

- Una riduzione totale di 451.558 sacchi e sacchetti per la spazzatura, pari al 19% in meno in termini di articoli e al 20% in meno in termini di volume.
- Gli hotel hanno ottenuto risultati variabili, ma l'Ascot Coral Beach è stato quello che ha ottenuto i risultati migliori, riducendo del 68% il numero di articoli in plastica utilizzati. Dato che l'hotel aveva già attuato nella stagione 2010 il progetto pilota, i risultati suggeriscono che ci si può aspettare un risparmio continuo da questo, se l'implementazione delle iniziative dovesse continuare.

Le maggiori riduzioni di plastica sono state ottenute grazie alle seguenti iniziative:

- Sostituzione dell'uso di acqua in bottiglia per gli ospiti dell'All Inclusive con acqua potabile erogata da distributori automatici
- Sostituzione dei bicchieri di plastica monouso con bicchieri durevoli multiuso
- Fornire cannuce solo se richieste dai clienti
- Fornitura di contenitori di plastica solo per il bagno

Risparmi sui costi

Gli hotel hanno ottenuto un risparmio totale di 111.000 euro riducendo il consumo di plastica nel periodo di 4-5 mesi. Questo risparmio è stato distribuito come segue:

- 80.000 euro a Ayia Napa (un risparmio del 38%)
- 31.000 euro a Paphos (con un risparmio del 30%)

Maggiore consapevolezza dei dipendenti

- Sono stati formati 1.250 dipendenti dei 28 hotel registrati, dalle pulizie alla manutenzione, fino al personale del front office ufficio.
- Il progetto ha avuto un effetto molto positivo sul personale, molti dei quali hanno fatto tesoro di quanto appreso dal progetto per ridurre i propri rifiuti di plastica a casa.

Reazione positiva dei clienti

- Sono stati restituiti 641 questionari di clienti.
- Il 77% degli ospiti dell'hotel era a conoscenza del progetto grazie alle attività di comunicazione svolte e gli ospiti hanno espresso un giudizio ampiamente positivo sul progetto.
- Il 50% degli ospiti ha dichiarato che il progetto ha avuto un impatto positivo sulla loro esperienza di vacanza, mentre il 48% ha detto che non ha fatto nessuna differenza. Solo il 2% ha dichiarato che ha avuto un impatto negativo.
- Il 56% ha dichiarato che il progetto li ha fatti sentire più positivi nei confronti di Thomas Cook; il 43% ha detto che non ha fatto alcuna differenza. Solo l'1% si è sentito meno positivo.

| | |
|----------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> Il 98,4% ritiene che il progetto sia una buona idea e il 93% vorrebbe che fosse esteso ad altre destinazioni. |
| Fattori di successo | Nonostante alcune sfide, questo progetto ha avuto un grande successo nel dimostrare che è possibile ridurre in modo significativo lo smaltimento della plastica dagli alberghi con un esborso finanziario minimo e generando notevoli risparmi finanziari per le aziende coinvolte. Ha dimostrato che è possibile ottenere risultati significativi lavorando con le catene alberghiere quando i dirigenti sono pienamente coinvolti e pronti a comunicare l'importanza del progetto dall'alto verso il basso. L'approccio volto a ottenere il consenso dei dirigenti utilizzando un progetto pilota per delineare i risultati aziendali positivi (ad esempio, i risultati in termini di costi e l'impatto positivo sull'esperienza dei clienti) ha fatto sì che l'hotel fosse pronto a sostenere un progetto molto più grande. Questo, a sua volta, ha portato a un progetto di successo che non solo ha raggiunto, ma anche superato gli obiettivi di riduzione della plastica. |
| Vincoli | Come per molti altri progetti simili, si è rivelato estremamente impegnativo ottenere dati di monitoraggio. La presenza di coordinatori del progetto in ogni regione si è rivelata preziosa a questo proposito, così come l'impegno attivo del gruppo di hotel Tsokkos, estremamente desideroso di monitorare i risultati dopo aver visto i risultati ottenuti dall'Ascot Coral Beach Hotel nello studio pilota della stagione precedente. Il forte rapporto tra il personale dei resort Thomas Cook e questo gruppo di alberghi ha contribuito a rafforzare l'importanza del progetto per i gestori degli hotel. Inizialmente si sperava che 50 hotel prendessero parte al progetto, ma si è rivelato difficile reclutarne così tanti, anche con il supporto dei responsabili dell'assicurazione qualità di Thomas Cook. Dei 28 hotel che hanno aderito al progetto, solo 20 hanno fornito dati utilizzabili per l'analisi finale. |
| Lezioni apprese | Uno degli ostacoli più comuni che impediscono agli hotel di impegnarsi in iniziative di riduzione dei rifiuti è dimostrare che le azioni intraprese non avranno un impatto negativo sull'esperienza di vacanza degli ospiti. Ad esempio, si presume che tutti gli ospiti vogliano la loro bottiglia d'acqua o che vogliano avere una cannuccia nelle loro bevande. Questo progetto dimostra che, a condizione che ci sia una buona comunicazione, è possibile apportare modifiche senza impattare negativamente sull'esperienza del cliente. Anzi, tali cambiamenti possono influenzare positivamente la percezione che i clienti hanno di un'azienda. Il progetto ha dimostrato che gli hotel che già attuano iniziative di riduzione della plastica possono continuare a risparmiare nel tempo. |
| Sostenibilità | L'obiettivo di questo progetto, realizzato dalla Cyprus Sustainable Tourism Initiative (CSTI) in collaborazione con Thomas Cook, era quello di ottenere una riduzione del 10-20% dei rifiuti di plastica da parte del pubblico all'interno degli insediamenti partecipanti. Ciò è stato possibile solo grazie al coordinamento e alla collaborazione con la comunità locale e il personale. I coordinatori del progetto hanno effettuato visite in ogni hotel dove hanno spiegato l'ambito del progetto, hanno aiutato a identificare le iniziative di riduzione della plastica rilevanti per ogni singolo hotel, hanno fornito formazione al personale dell'hotel per implementare le iniziative e hanno sviluppato piani di comunicazione e formazione per i clienti da utilizzare e implementare da parte del personale dell'hotel. |

| | |
|--|---|
| Trasferibilità | Gli hotel possono continuare a seguire questa tendenza ed evitare un plateau di risultati (e una corrispondente riduzione della motivazione) aumentando l'attenzione sui diversi flussi di rifiuti nel corso del tempo (ad esempio, cartone/imballaggi, rifiuti alimentari). |
| Conclusione | <p>La mappatura dei rifiuti consente di identificare le fonti, i tipi e le quantità prodotte. L'approccio alla mappatura descritto di seguito consente di indagare dove e come si formano i rifiuti e di presentarli visivamente in modo da individuare i costi nascosti degli stessi (ad esempio, costi di acquisto, tempo del personale). Seguire il processo di mappatura dei rifiuti in quattro fasi, come illustrato di seguito, aiuta a dare priorità alle aree di intervento e a identificare le opportunità di implementare misure a basso o nullo costo per prevenire e ridurre i rifiuti e i costi aziendali.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sviluppare un semplice piano del sito 2. Completare una mappa dei tipi di rifiuti e della loro ubicazione. 3. Creare una mappa delle attività per mostrare i costi delle risorse utilizzate e come/perché si producono rifiuti nelle aree chiave - Calcolare i costi reali 4. Completate un piano d'azione sulle opportunità per il proprio hotel/la propria azienda: date priorità alle azioni, assegnate le responsabilità e iniziate a risparmiare. |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | https://csti-cyprus.org/ http://media.visitcyprus.com/media/b2b_en/News_Releases/Waste Mapping Guidance Hotels.pdf |
| Lingua/e | Greco, inglese |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire un'ampia sintesi della tecnica/metodo | <p><i>Il miglioramento delle pratiche di gestione dei rifiuti negli hotel può contribuire a proteggere e salvaguardare l'ambiente socio-economico locale delle destinazioni turistiche dall'inquinamento e dai rifiuti e a migliorare l'esperienza di vacanza dei clienti.</i></p> <p><i>Proteggere il patrimonio naturale e culturale delle destinazioni da cui l'industria turistica dipende ora contribuirà anche a garantire un futuro sostenibile e redditizio.</i></p> <p><i>La mappatura dei rifiuti vi aiuterà a identificare le opportunità per ridurre l'uso delle risorse e gestire i rifiuti in modo più efficace.</i></p> <p><i>Completare un esercizio di mappatura dei rifiuti per qualsiasi azienda aiuterà a stabilire la quantità di rifiuti generati e il potenziale per identificare e dare priorità alla prevenzione dei rifiuti e al riutilizzo/riciclo secondo la gerarchia degli stessi.</i></p> <p><i>Un esercizio di mappatura dei rifiuti aiuterà anche a quantificare l'impatto potenziale e il risparmio di costi per qualsiasi azienda nel caso in cui i comuni introducano meccanismi di cambiamento come il sistema "paga quanto butti". Più rifiuti si prevengono e meno se ne smaltiscono, maggiori saranno i risparmi!</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Hub Nicosia |
| Azienda/Istituzione | CSTI - Iniziativa per il turismo sostenibile di Cipro |
| Indirizzo/Sito web | Ayios Andreas/Nicosia - https://csti-cyprus.org/ |
| Telefono | (+357) 99800189 |
| E-mail | info@csti-cyprus.org |

| ZERO WASTE di P.A.P hotels | |
|---|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <u>Gestione dei rifiuti</u> |
| Campo di implementazione | <u>Hotel</u> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | Per decenni P.A.P Corp. ha ottenuto i riconoscimenti di Blue Flag e Green Keys by E.U.. Negli ultimi due anni sta cercando di eliminare gli sprechi nelle proprietà dell'hotel. |
| Pubblico di riferimento | I dipendenti, gli ospiti, i partner, la comunità locale |
| Campo | Ospitalità, turismo |
| Introduzione | Zero Waste in P.A.P hotels è una campagna di comunicazione rivolta principalmente ai nostri partner, agli ospiti e alle comunità locali che circondano gli hotel, al fine di mostrare tutti gli sforzi che vengono compiuti nelle operazioni quotidiane, per aumentare la lealtà e il volontariato. |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | -WWF Greece -National Organization for the Protection of Nature -BLUE FLAG -GREEN KEY -ZWITCH |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | In tre località della Calcidica, in Grecia. <ul style="list-style-type: none"> • Kriopigi, hotel sulla spiaggia di Alessandro Magno • Ouranoupoli, hotel Xenia Ouranoupolis • Isola di Amouliani, Villaggio turistico Agionisi |
| Contesto | Ci siamo impegnati a ridurre i rifiuti del 50% entro il 2025. Ci assumiamo anche un altro grande impegno: ridurre la plastica del 75% entro il 2025. |
| Obiettivo | Ridurre i rifiuti alimentari del 50% entro il 2025 attraverso: <ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione e la progettazione dei menù in base alla stagionalità e alla produzione locale. • Il servizio a buffet da parte dei cuochi dell'hotel • L'utilizzo della nostra produzione agricola, concetto di "Farm to Table". • L'utilizzo dei nostri prodotti per il giardino in tutti i modi possibili • La cooperazione con partner responsabili e impegnati in RIFIUTI ZERO. • L'aumento delle donazioni di cibo alle nostre organizzazioni • La creazione di una comunicazione diretta con gli ospiti • L'organizzazione di seminari per tutti i dipendenti • Il riutilizzo della biancheria rimodellandola in altre forme in Houskeeping • La donazione di biancheria alle istituzioni sociali • L'utilizzo di materiali riciclati • Non è più possibile tenere in camera alcun oggetto personale. • L'eliminazione del cambio della biancheria a 3 giorni • La riduzione delle attrezzature in plastica o monouso |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • La digitalizzazione delle operazioni di back office e front office per ridurre ulteriormente la stampa di carta. • La digitalizzazione della comunicazione con i nostri ospiti con l'uso di QRcode, applicazioni e schermi TV. • L'utilizzo degli scarti del caffè nel giardinaggio • I nostri prodotti e giardini sono tutti Bio. Nessun uso di sostanze chimiche • Il materiale per la pulizia della casa è tutto ecologico. • La promozione della nostra dedizione con l'arte riciclatae nei reparti dell'hotel. <p>Ridurre la plastica del 75% entro il 2025 attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la rimozione di materiale monouso • la riduzione del peso della plastica negli imballaggi collaborando con partner che si impegnano a fare altrettanto • la sostituzione degli imballaggi in plastica con altri più ecologici • la sostituzione del 100% degli imballaggi in plastica rimanenti con imballaggi in materiale riciclabile, riciclato o compostabile. |
| La descrizione della pratica | Comunichiamo tutto questo in segni digitali. |
| Risultati della pratica | <p>I risultati selezionati vengono inviati ogni anno alle organizzazioni Blue Flag & Green Key Organisations.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La carta è già stata ridotta all'85% nell'ultimo anno. • Riduzione della plastica del 40%. • Bioprodotti utilizzati al 60%. • Riciclaggio dei prodotti del 40%. |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | La progettazione dei menù, la corretta organizzazione delle forniture di cucina, il servizio nei buffet, la preparazione dei cibi secondo tecniche riutilizzabili, il taglio corretto delle insalate e della frutta, l'utilizzo di tutte le risorse locali, l'interruzione delle porzioni personali, la digitalizzazione delle operazioni quotidiane, la ponderazione giornaliera degli scarti e l'analisi dei dati forniti, i seminari ai dipendenti, la comunicazione con gli ospiti. |
| Fattori di successo | La determinazione del gruppo dirigente e i seminari per i dipendenti. Inoltre, nella valutazione mensile di ogni dipendente, il Dipartimento Risorse Umane ha aggiunto il criterio dell'individuo rispettoso dell'ambiente. |
| Vincoli | Il costo delle attrezzature e dei prodotti, la disinformazione degli ospiti per molte delle azioni citate, il modo problematico in cui i comuni gestiscono i rifiuti e la comunicazione. |
| Lezioni apprese | Rifiuti Zero è un must per l'azienda e una buona lezione per i suoi clienti. |
| Sostenibilità | La digitalizzazione è una tendenza che favorisce l'azzeramento dei rifiuti, ma solleva questioni relative all'impronta di carbonio degli alimenti. È necessario trovare e ottenere un equilibrio. |
| Trasferibilità | Le nostre azioni possono essere implementate in qualsiasi azienda del mondo. |
| Conclusione | Le grandi vacanze nella natura incontaminata possono essere ottenute solo con pratiche quotidiane sia nelle infrastrutture, sia nelle operazioni di back office, sia nella comunicazione con gli ospiti e le comunità locali. |

| | |
|--|--|
| Risorse correlate che sono state sviluppate | https://drive.google.com/drive/folders/135FSWwtkZTanu771X3LVE7U0066VoNUI?usp=sharing , https://drive.google.com/drive/folders/1FNIjUixzK3nStIzqHAK_jZqg254O5ibr?usp=sharing , https://drive.google.com/drive/folders/1MRZnZQGirUNIsDU5o4_iMnREccX4mRsg?usp=sharing , https://drive.google.com/file/d/1dEthIFFVu31PcAmv9moonkfvQWYfV8mx/vi?usp=sharing |
| Lingua/e | Greco |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>Una buona pratica è sempre vantaggiosa per coloro che vi partecipano. Richiede un alto livello di dedizione, porta soddisfazione dai risultati, un legame più forte con il team, una partnership più forte con i partner. È sempre un buon esempio per la comunità e la società in generale. Una buona pratica porta più formazione alle risorse umane coinvolte, una clientela più fedele all'azienda e una migliore comprensione dei risultati del nostro lavoro quotidiano e della vita di tutti.</i></p> <p><i>Poterlo fare sotto la guida dell'Unione Europea dà all'azienda una sicurezza, una forza e una speranza che i risultati siano accessibili e riconosciuti da più persone in un ambiente multinazionale come quello europeo.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | PAPADOPOULOU NONITA |
| Azienda/Istituzione | P.A.P. Corp S.A. |
| Indirizzo/Sito web | https://www.papcorp.com/ |
| Telefono | +30 2310 505 500 |
| E-mail | nonita@papcorp.gr |

| PepsiCo | |
|--|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <u>Gestione dei rifiuti</u> |
| Campo di implementazione | <ol style="list-style-type: none"> <u>Ristorazione</u> <u>Hotel</u> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | La riduzione dei rifiuti, in tutte le sue forme e lungo tutta la nostra catena del valore, è un imperativo strategico per PepsiCo e un principio chiave della sua ambizione. Non solo apporta benefici all'azienda sotto forma di risparmi sui costi e di efficienza, ma è anche un elemento essenziale per essere un buon cittadino delle comunità in cui opera. |
| Pubblico di riferimento | Aziende |
| Campo | Produzione , Distribuzione , Uffici |
| Introduzione | PepsiCo, Inc. è una multinazionale americana di alimenti, snack e bevande. L'attività di PepsiCo comprende tutti gli aspetti del mercato alimentare e delle bevande. Si occupa della produzione, della distribuzione e della commercializzazione dei suoi prodotti. PepsiCo si impegna a raggiungere un livello di rifiuti in discarica praticamente pari a zero nelle sue operazioni dirette. Il loro impegno è globale, ma affrontano ogni sito con un approccio personalizzato che tiene conto delle infrastrutture locali e delle maggiori opportunità di miglioramento. |

| | |
|---|---|
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | PepsiCo , Ufficio sostenibilità di PepsiCo |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | In tutto il mondo |
| Contesto | I rifiuti operativi sono costituiti principalmente dagli imballaggi dei prodotti di produzione e dai resti del loro processo produttivo. Gli uffici generano una percentuale molto minore di rifiuti, principalmente dalla carta e da altre forniture per ufficio. L'azienda incoraggia i collaboratori a ridurre e riutilizzare il più possibile e si sta orientando verso un ambiente privo di carta. I rifiuti rimanenti, come carta e cartucce d'inchiostro, vengono selezionati e riciclati il più possibile, tenendo conto delle infrastrutture di riciclaggio locali. |
| Obiettivo | L'obiettivo principale è quello di ridurre gli sprechi alimentari nell'ambito delle loro attività dirette, a sostegno dell'obiettivo di ridurre virtualmente a zero i rifiuti in discarica e di avere un impatto significativo sulla riduzione delle emissioni di gas serra. Questo lavoro supporta anche direttamente l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite (12.3) che mira a "dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo e a ridurre le perdite di cibo lungo le catene di produzione e di approvvigionamento". |
| La descrizione della pratica | L'idea principale è quella di ridurre gli sprechi alimentari, concentrandosi sull'utilizzo più efficiente possibile degli input agricoli nei processi di produzione e trovando soluzioni innovative per l'utilizzo del materiale organico rimasto. Migliorano continuamente le attrezzature e i processi di produzione per garantire un uso ottimale della materia prima. |
| Risultati della pratica | PepsiCo ha intrapreso questo percorso da molti anni e si sta avvicinando a un livello di rifiuti in discarica praticamente pari a zero. Nel 2020, l'azienda ha generato circa 2,4 milioni di tonnellate di rifiuti nelle sue attività di produzione e magazzino, di cui ha riciclato circa 2,3 milioni di tonnellate, pari a quasi il 98% dei rifiuti totali (rispetto al 97% del 2019). |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <ul style="list-style-type: none"> • <u>Ridurre gli sprechi alimentari</u>: riutilizzare i materiali in modo produttivo. PepsiCo collabora con i suoi partner per identificare usi vantaggiosi per i residui di lavorazione che rimangono dalla produzione. Ad esempio, lo stabilimento di Leicester, nel Regno Unito, sta attuando un piano per convertire le bucce di patate avanzate dalla produzione delle patatine Walkers in un fertilizzante a basse emissioni di carbonio che verrà restituito alle aziende agricole in cui vengono coltivate le patate per le patatine. Una volta fornito su scala, si prevede che questo fertilizzante ridurrà le emissioni di carbonio della Walkers basate sulle patate di circa il 70% a partire dal 2019. • <u>Rifiuti pericolosi</u>: PepsiCo tiene traccia e gestisce i rifiuti pericolosi creati nelle attività produttive e di magazzino di proprietà dell'azienda. La definizione precisa di rifiuti pericolosi varia da regione a regione, ma può includere materiali di laboratorio e residui di manutenzione come olio del cambio, luci e batterie. In totale, i rifiuti pericolosi rappresentano meno dell'1% del nostro flusso totale di rifiuti. I team ambientali, sanitari e di sicurezza globali e regionali controllano questi |

| | |
|---|--|
| | rifiuti per garantire la piena conformità alle politiche locali e governative. |
| Fattori di successo | PepsiCo mantiene partnership con organizzazioni che contribuiscono a ridurre i rifiuti inviati in discarica. Tra queste, le aziende che si occupano di riciclaggio, compostaggio e termovalorizzazione. La creazione di una solida infrastruttura locale per queste attività aiuta l'azienda a rispettare i propri impegni, rafforzando al contempo le economie locali e riducendo i rifiuti al di là delle proprie attività. |
| Vincoli | Sebbene la riduzione dei rifiuti permetta di risparmiare sui costi, la ricerca di nuove soluzioni e modalità per raggiungere questo obiettivo può presentare alcune difficoltà, come la necessità di tenere il passo con il mercato a causa di alterazioni del prezzo o della qualità. |
| Lezioni apprese | Essere una grande azienda di successo come PepsiCo ed essere in grado di ridurre i rifiuti in molte aree non è una cosa facile da fare, ma è fattibile e può anche essere un'azione redditizia, che può incoraggiare le aziende più piccole a importare la gestione dei rifiuti nelle loro agende. |
| Sostenibilità | "Come azienda che si rifornisce di colture da oltre 7 milioni di acri di terreni agricoli in 60 paesi diversi, PepsiCo ha radici profonde nel sistema alimentare globale. Allo stesso tempo, i nostri consumatori chiedono nuovi prodotti più sostenibili e realizzati con un impatto minimo sull'ambiente". |
| Trasferibilità | La riduzione dei rifiuti può essere applicata nelle case, negli uffici e, in generale, in tutti i luoghi in cui si consumano prodotti alimentari e bevande. |
| Conclusione | Il cambiamento climatico può influenzare il futuro del mondo: agire non è un suggerimento, ma una necessità. La chiave del successo della riduzione al minimo dei rifiuti e dell'inquinamento è rappresentata dalle grandi aziende come PepsiCo, che devono intervenire con programmi di gestione dei rifiuti. |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | https://www.pepsico.com/ https://en.wikipedia.org https://www.pepsico.com/docs/album/esg-topics-policies/apex_independent_assurance_statements.pdf?sfvrsn=b129ba58_10 |
| Lingua/e | Inglese |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <i>PepsiCo intrattiene collaborazioni con organizzazioni che la aiutano a ridurre i rifiuti da inviare in discarica. Tra queste, le aziende che si occupano di riciclaggio, compostaggio e termovalorizzazione. La costruzione di una solida infrastruttura locale per queste attività aiuta a rispettare gli impegni assunti, rafforzando al contempo le economie locali e riducendo i rifiuti al di fuori delle proprie attività. Le aziende migliorano continuamente le attrezzature e i processi di produzione per garantire un uso ottimale delle materie prime e nei prossimi anni continueranno a concentrarsi sul raggiungimento di un livello di rifiuti in discarica praticamente pari a zero, in particolare nei mercati in via di sviluppo, dove stanno costruendo infrastrutture di riciclaggio nelle loro attività e stanno radicando una cultura del riciclaggio.</i> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Joe Howell, consulente associato |
| Azienda/Istituzione | WRI |
| Indirizzo/Sito web | https://www.wri.org/ |
| Telefono | |

| | |
|--------|--|
| E-mail | joe.howell@wri.org |
|--------|--|

| Cucina dell'hotel WWF | |
|---|--|
| Gestire le perdite inevitabili attraverso la donazione di pasti. | |
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <u>Gestione dei rifiuti</u> |
| Campo di implementazione | <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Ristorazione</u> 2. <u>Hotel</u> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <i>Ogni hotel, unità di catering o ristorante potrebbe collaborare con un partner sociale donatore di cibo per renderlo disponibile e sicuro per il consumo.</i> |
| Pubblico di riferimento | <i>Hotel / Servizio di catering / Ristorante</i> |
| Campo | <i>Esperti di cibo e bevande</i> |
| Introduzione | <p><i>Ci sono molti modi per utilizzare i nutrienti di valore invece di mandarli a discarica, che è anche la soluzione meno appropriata. Li distinguiamo in tre categorie:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- Donazione: incanalare gli avanzi di cibo sicuro per sfamare le persone bisognose.</i> <i>- Diversione: alimenti che non sono sicuri da mangiare, e altri residui organici vengono utilizzati per la produzione di energia, nutrienti e/o cibo per animali.</i> <i>- Gestione attraverso i Comuni: gli alimenti che non possono essere utilizzati in nessun modo con i passaggi sopra descritti, si possono gestire tramite strutture di pulizia locali dei comuni.</i> <p><i>La pratica su cui ci concentreremo qui è la donazione.</i></p> |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | <p><i>WWF Greece</i> <i>WWF US</i> <i>Unilever Hellas</i> <i>Grecotel Cape Sounio Hotel</i> <i>Aquila Rythimna Beach Hotel</i> <i>Marriott Athens Hotel</i></p> |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione / copertura geografica | <i>Atene, Grecia</i> |
| Contesto | <p><i>Le linee guida dell'Unione Europea sulla donazione di cibo sono riportate nella Comunicazione della Commissione Europea C (2017) 68724 e la Grecia è chiamata ad armonizzarsi. È importante donare cibo attraverso strutture organizzate che conoscono le esigenze delle comunità locali ed è obbligatorio rispettare le regole di sicurezza alimentare basate sui requisiti HACCP.</i></p> <p><i>Le azioni più importanti per prevenire gli sprechi alimentari durante la pianificazione di pasti ed eventi includono l'uso di dati, la progettazione di menù e la collaborazione efficace con enti esterni per la fornitura di materiali e l'organizzazione di eventi.</i></p> <p><i>Se si vogliono ridurre gli sprechi causati dal deperimento degli alimenti, è fondamentale applicare le migliori pratiche di gestione del magazzino.</i></p> |

| | |
|---|--|
| | <i>Le pratiche, se applicate agli alimenti in eccedenza, ne facilitano la donazione o il riutilizzarli sul posto in eventi futuri o tra il personale del ristorante.</i> |
| Obiettivo | <i>Donazione: incanalare gli avanzi di cibo sicuri per sfamare le persone bisognose.</i> |
| La descrizione della pratica | <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Nominare un responsabile della donazione di cibo.</i> 2. <i>Trovare un partner sociale fidato ed esperto per il corretto utilizzo degli avanzi di cibo.</i> 3. <i>Stabilire le procedure di gestione degli alimenti da donare.</i> 4. <i>Informare e formare il personale sulle nuove procedure.</i> 5. <i>Raccogliere dati e scrivere un preventivo per le donazioni.</i> 6. <i>Facoltativo: creare un'alleanza di donazione con altri hotel/ristoranti della vostra zona.</i> |
| Risultati della pratica | <p><i>In Grecia, esiste un banco alimentare che è iscritto nel Registro nazionale degli enti no profit del settore privato per i servizi di assistenza sociale e nel Registro speciale delle organizzazioni non governative di volontariato, mentre allo stesso tempo è controllato dalle autorità competenti.</i></p> <p><i>Particolarmente importante è l'azione dell'organizzazione BOROIME, un'organizzazione no-profit per la riduzione degli sprechi alimentari e la lotta alla malnutrizione in tutta la Grecia.</i></p> <p><i>Infine, varie strutture sociali (come le drogherie sociali, le chiese, i programmi di raccolta di cibo) forniscono una piattaforma di collaborazione per la raccolta e lo smaltimento di alimenti commestibili adatti ai gruppi sociali vulnerabili.</i></p> <p><i>È importante che albergatori e ristoratori individuino tali strutture e organizzino programmi di donazione per consumare cibo adeguato.</i></p> |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | <p><i>Il WWF e l'Associazione Americana degli Alberghi e delle Strutture Ricettive (AHLA), con il supporto della Fondazione Rockefeller, hanno creato questa guida per:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- PREVENZIONE dei rifiuti alimentari,</i> <i>- DONAZIONE del cibo in eccesso che può essere smaltito in modo sicuro per il consume;</i> <i>- UTILIZZO del residuo organico, per evitare che finisca in discarica.</i> <p><i>La guida Hotel Kitchen fornisce il background, gli strumenti e le risorse di cui un'azienda ha bisogno per progettare un programma completo e semplice di riduzione degli sprechi alimentari in un'unità alberghiera. I dati della guida provengono da indagini qualitative condotte con professionisti del settore in Grecia e in America e da un programma pilota di 4 mesi di conteggio e documentazione dei rifiuti alimentari in 3 grandi alberghi greci nel 2019 e in 10 americani nel 2017.</i></p> <p><i>Applicando alcune delle strategie suggerite dalla guida, le unità alberghiere partecipanti hanno visto una riduzione dei rifiuti alimentari dal 10 al 25% semplicemente durante il programma di documentazione. Si prevede che percentuali simili si verifichino in tutte le aziende che utilizzeranno la guida e le sue pratiche.</i></p> |
| Fattori di successo | <i>Pianificazione rigida in anticipo (come analizzato nella sintesi alla fine)</i> |
| Vincoli | <i>Poiché anche i soci donatori hanno le loro esigenze, spesso è bene creare più di una partnership per coprire le diverse necessità dell'azienda.</i> |

| | |
|---|--|
| | <i>Ad esempio, un partner di donazione può preferire ricevute settimanali di pane o di altri alimenti solo di base, mentre un altro essere più flessibile e può venire il giorno degli eventi dell'età adulta a prendere ciò che resta della sovrapproduzione, anche se informato meno in tempo.</i> |
| Lezioni apprese | <i>Quali sono i messaggi chiave e gli insegnamenti da trarre dall'esperienza delle buone pratiche, sia per gli uomini che per le donne?</i> |
| Sostenibilità | <i>Quali sono gli elementi che devono essere messi in atto affinché la buona pratica sia sostenibile dal punto di vista istituzionale, sociale, economico e ambientale?</i> |
| Trasferibilità | <i>Quali sono gli elementi che possono essere trasferiti ad altri contesti?</i> |
| Conclusione | <i>Concludere specificando/spiegando l'impatto e l'utilità della buona pratica.</i> |
| Risorse correlate che sono state sviluppate | <i>Quali manuali di formazione, linee guida, schede tecniche, poster, immagini, documenti video e audio e/o siti web sono stati creati e sviluppati come risultato dell'identificazione della buona pratica?</i> |
| Lingua/e | <i>In quale/i lingua/e è disponibile il documento di buone pratiche?</i> |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p>FASE 1: NOMINARE UNA PERSONA RESPONSABILE DELLE DONAZIONI <i>Designare 1-2 membri del personale (preferibilmente del gruppo di lavoro o del reparto di servizio o della cucina) come donatori principali di cibo. Tra le altre cose, si impegneranno a:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Stabilire un canale di comunicazione con i partner per la donazione di cibo.</i> - <i>Facilitare il personale nell'adozione di nuove procedure e pratiche.</i> - <i>Supervisionare attivamente la gestione e il ricevimento degli alimenti donati.</i> - <i>Raccogliere e promuovere i rapporti sugli alimenti donati e registrare i progressi del programma.</i> <p>FASE 2: INDIVIDUARE I PARTNER/GESTORI E IL DONO ALIMENTARE <i>In diverse grandi città ci sono varie organizzazioni di accoglienza che rendono disponibili gli alimenti per le persone che ne hanno bisogno. Queste organizzazioni vi daranno suggerimenti sui prodotti che possono essere donati per aiutarvi a programmare le ricevute.</i> <i>Quando cercate un partner per le donazioni di cibo, assicuratevi che sia in grado di soddisfare i seguenti criteri:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Creare un programma di ricevute, compatibili con i ritmi e le esigenze dell'unità.</i> - <i>Suggerire, in dettaglio, le pratiche di manipolazione sicura degli alimenti.</i> <p>FASE 3: GESTIONE DEGLI ALIMENTI DA DONARE <i>Ogni organizzazione partner ha i propri requisiti e preferenze in merito alle modalità di ricezione degli stessi ed al tipo di alimenti accettati. Per le donazioni, tuttavia, è necessario rispettare gli standard di sicurezza alimentare locali più eventuali criteri aggiuntivi richiesti dall'organizzazione cooperante per il corretto mantenimento. La sinergia deve essere strutturata attraverso la conclusione degli accordi necessari, in cui saranno descritti tutti i dettagli della distribuzione, in particolare per quanto riguarda le questioni di sicurezza degli alimenti, conservazione, distribuzione, confezionamento, momento del consumo, metodo di raccolta, questioni specialistiche di sicurezza alimentare (come allergeni, ecc.) e il rispetto della tracciabilità.</i></p> |

| | |
|-----------------------------|---|
| | <p>FASE 4: INFORMAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE <i>È necessario formare il personale sulle procedure specifiche dell'organizzazione. Anche se un programma del genere può comportare nuovi ruoli, la maggior parte degli chef è entusiasta dello stesso, poiché pensano che il proprio cibo sosterrà la società locale, accettando il cambiamento con gioia, mentre il personale comprende fortemente l'importanza sociale di qualsiasi iniziativa del genere.</i></p> <p>FASE 5: RACCOLTA DEI DATI <i>Tenete traccia del tipo e della quantità di ogni donazione con un registro o collaborando con i partner che si occupano di donazioni alimentari, che spesso condividono i propri rapporti. In questo modo, la vostra azienda sarà in grado di identificare le tendenze e di procedere a ulteriori modifiche per prevenire la sovralimentazione in occasione di eventi futuri. Inoltre, da volume o di peso, prendere in considerazione anche il monitoraggio dei seguenti indicatori del programma:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Percentuale di cibo donato in rapporto al cibo acquistato.</i> • <i>Valore del cibo donato nella comunità locale.</i> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Vicky Barboka |
| Azienda/Istituzione | WWF GRECIA |
| Indirizzo/Sito web | https://www.wwf.gr/ |
| Telefono | +306978864818 |
| E-mail | v.barboka@wwf.gr |

| Ecologico, riciclabile... | |
|---|---|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | 1. Gestione dei rifiuti |
| Campo di implementazione | Ristorazione Hotel |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | <ul style="list-style-type: none"> • Riduzione degli imballaggi in plastica, ove possibile. Utilizzo di imballaggi, cannucce e bicchieri ecologici e riciclabili nei nostri punti di ristoro e nelle camere d'albergo. • Raccolta differenziata e riciclaggio/Riciclare tutta la carta usata • Ridurre al minimo la quantità di materiale stampato e riutilizzarlo in ogni occasione. Incoraggiamo i nostri ospiti ad avere la loro copia elettronica della fattura invece di quella stampata. • Soluzioni elettroniche e segnaletica digitale implementate per sostituire la carta in tutto l'hotel. |
| Pubblico riferimento | Albergatori, ospiti dell'hotel, personale |
| Campo | Ospitalità, turismo |
| Introduzione | La differenziazione dei rifiuti è essenziale per poterli riciclare o trattare in modo da inquinare il meno possibile. Quest'ultima reduce, in genere, i costi diretti della gestione dei rifiuti, poiché le tariffe per la gestione dei rifiuti raccolti separatamente sono di solito molto più basse rispetto alla gestione dei rifiuti misti. Per molti tipi di rifiuti (ad esempio, rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, imballaggi di cartone, rottami metallici) la tariffa di gestione può essere completamente assente o addirittura positiva (cioè possono essere venduti). |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | Alberghi affiliati, organizzazioni partner che condividono i valori verdi dell'azienda |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | Si tratta di una pratica regolare presso il Grand Hotel Millennium Sofia, Bulgaria |
| Contesto | I rifiuti di carta e cartone (compresi gli imballaggi in cartone) sono presenti in quasi tutti gli ambienti di vita e di lavoro. Ad esempio, l'80% dei rifiuti da ufficio è costituito da carta e cartone. I tipici rifiuti di carta e cartone comprendono la carta da ufficio, il cartone e gli imballaggi in cartone (scatole, ecc.), la carta straccia (giornali/riviste, buste, opuscoli) e la carta velina (tovaglioli, asciugamani di carta, ecc.). |
| Obiettivo | Politica verde e di responsabilità sociale; benefici ambientali; riduzione dei costi |
| La descrizione della pratica | Esistono vari modi per immagazzinare e mettere fuori i rifiuti per la raccolta: <ul style="list-style-type: none"> • sacchi gialli: materiale di imballaggio pulito in cartone e carta; nella maggior parte dei comuni l'uso di una scatola/contenitore di cartone può sostituire il sacco giallo. • sacchi blu (rifiuti riciclabili): bottiglie, flaconi e imballaggi in plastica (indicati con il numero 1, 2 o 3 in un triangolo per la plastica trasparente; i numeri da 4 a 8 non sono per la plastica riciclabile - lattine di birra, scatole, coperchi e tappi metallici di barattoli e |

| | |
|---|---|
| | <p>bottiglie, piatti di alluminio, cartoni e vaschette, aerosol contenenti prodotti cosmetici o alimentari, ecc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • compost: rientrano in questa categoria soprattutto i rifiuti alimentari (bucce, cibo non consumato), i fazzoletti di carta, i fondi e i filtri del caffè, le bustine di tè, la segatura, gli scarti del giardino (attenzione: non devono essere portatori di malattie, germinati o trattati chimicamente), i peli e le pellicce di animali. Assicuratevi di non mettere all'interno grasso, latticini o prodotti chimici. (soluzione "cono verde" o biologicamente attiva) • sacchi bianchi (rifiuti non riciclabili): alcuni imballaggi in plastica, imballaggi inquinati che non possono più essere riciclati. • I rifiuti chimici specifici (oli alimentari, residui di cisterne di grasso, rifiuti pericolosi e relativi imballaggi inquinati) saranno raccolti in "punti verdi" permanenti o mobili messi a disposizione del raccoglitore di rifiuti preferito, oppure potranno essere depositati in un parco container. • I cassonetti per il vetro possono essere utilizzati per depositare gli imballaggi in vetro selezionati (i tappi e i coperchi devono essere rimossi). Tuttavia, alcuni prodotti sono esclusi: cristallo, vetri di finestre e specchi, lampadine e tubi al neon, porcellana, vetro resistente alle alte temperature. <p>Potete optare per un raccoglitore di rifiuti di vostra scelta per portare via i rifiuti di tutti i tipi. Il costo della raccolta varia a seconda della società di raccolta, del tipo e delle quantità di rifiuti di cui si occupa il raccoglitore e della complessità del trattamento.</p> |
| Risultati della pratica | Sensibilizzazione allo sviluppo sostenibile del turismo |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | Le corrette pratiche di gestione dei rifiuti nell'industria dell'ospitalità garantiscono la salute e la sicurezza dei clienti, oltre a ridurre i costi e mantenere l'estetica delle aziende. |
| Fattori di successo | Formazione e supporto del personale. |
| Vincoli | Non sono state riscontrate difficoltà nell'applicazione della buona prassi. |
| Lezioni apprese | La raccolta differenziata dei rifiuti, sia per il personale che per i clienti, dovrebbe essere facilitata. |
| Sostenibilità | Partecipare a iniziative e attività di sensibilizzazione allo sviluppo sostenibile e sostenere i partner che condividono i nostri valori verdi. (Ad esempio: formazione del personale su come essere ecologici; idea verde del mese; iniziative di pulizia - team clean Vitosha mountain). |
| Trasferibilità | L'implementazione di un piano efficace di gestione dei rifiuti e l'impegno a diventare un hotel a rifiuti zero o qualsiasi altra struttura ricettiva possono davvero attirare i clienti e incrementare le vendite. Pertanto, questa pratica ha un grande potenziale di trasferibilità. |
| Conclusione | <p>Vantaggi ambientali: riduzione della produzione di rifiuti, riduzione dell'inquinamento del suolo, dell'aria e dell'acqua.</p> <p>La gestione dei rifiuti di carta e cartone e il loro riciclaggio consentono di risparmiare risorse naturali, come energia, acqua e legno.</p> <p>Riduzione dei costi: i costi di gestione dei rifiuti, compreso il costo della raccolta dei rifiuti, dipendono in larga misura da come viene organizzata (la scelta delle possibilità di raccolta e la condivisione con altre aziende, la frequenza di svuotamento dei contenitori, ecc.)</p> |

| | |
|---|--|
| Risorse correlate che sono state sviluppato | |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>La differenziazione dei rifiuti è essenziale per poterli riciclare o trattare in modo da inquinare il meno possibile. La differenziazione dei rifiuti riduce in genere i costi diretti della gestione dei rifiuti, poiché le tariffe per la gestione dei rifiuti raccolti separatamente sono di solito molto più basse rispetto alla gestione dei rifiuti misti.</i></p> <p><i>I rifiuti di carta e cartone sono generalmente facili da raccogliere separatamente. Se la quantità di rifiuti di carta e cartone generati è piccola, è generalmente utile raccogliarli insieme come rifiuti misti di carta (in un unico contenitore). Se, invece, alcuni rifiuti come gli imballaggi di cartone e cartoncino sono generati in quantità maggiori, è utile raccogliarli in un contenitore separato (il cartone pulito ha un valore maggiore e, quindi, può essere economicamente utile smaltirlo separatamente). Consultare le soluzioni appropriate con l'azienda che si occupa del trattamento dei rifiuti.</i></p> <p><i>La raccolta separata di carta morbida non è solitamente considerata fattibile perché questi rifiuti sono generalmente umidi e sporchi. Sarebbe quindi utile inserirli nel contenitore dei rifiuti misti. Se l'azienda raccoglie separatamente i rifiuti organici, i rifiuti di carta morbida possono essere gettati nel bidone dei rifiuti organici se le quantità non sono troppo elevate.</i></p> <p><i>È utile ridurre il volume della raccolta di carta e cartone (ad esempio, una scatola di cartone dovrebbe essere smontata e compressa). In grandi dimensioni sarebbe possibile acquistare/noleggiare il contenitore della pressa per la raccolta di carta e cartone.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Milcho Blagoev e Nikolai Kozanov |
| Azienda/Istituzione | Grand Hotel Millennium Sofia |
| Indirizzo/Sito web | https://grandhotelmillenniumsafia.bg/ |
| Telefono | +359 2 445 67 89 |
| E-mail | events@ghms.bg |

| Progetto di gestione dei rifiuti presso l'Università di Agraria di Plovdiv | |
|---|--|
| Elemento | Domande guida |
| Tipo di azione chiave | <i>Gestione dei rifiuti</i> |
| Campo di implementazione | <i>Università</i> |
| Breve descrizione della tecnica o del metodo | Ecopack Bulgaria ha posizionato contenitori colorati in 27 punti della sede dell'università. Il conferimento dei rifiuti di imballaggio, carta e cartone, plastica, metallo e vetro, avviene attraverso il sistema comunale di raccolta differenziata. |
| Pubblico di riferimento | Istituti scolastici; comuni; aziende |
| Campo | Istruzione |
| Introduzione | Una quota significativa - il 51% - dei materiali riciclabili presenti nei rifiuti domestici può essere utilizzata dopo la raccolta differenziata e il trasferimento alle aziende in possesso di autorizzazione per le attività di gestione dei rifiuti. Il punto più importante per una corretta gestione dei rifiuti è la loro raccolta differenziata nel luogo di produzione. |
| Stakeholder e partner, ente finanziatore | Istituti scolastici, autorità municipali, aziende titolari di autorizzazioni per lo smaltimento dei Rifiuti. |
| Dove si svolgono le buone pratiche? Posizione/copertura geografica | Università di Agraria - Plovdiv |
| Contesto | Protezione dell'ambiente in linea con le tendenze attuali e le conoscenze accumulate a livello nazionale ed europeo per una gestione dei rifiuti moderna, ecologica, efficiente ed economicamente valida. |
| Obiettivo | L'obiettivo finale è che le attività di insegnamento e di ricerca contribuiscano alla protezione dell'ambiente e allo stesso tempo al miglioramento del nostro stile di vita, all'educazione e alla formazione dei futuri professionisti del Paese. |
| La descrizione della pratica | <p>L'Università Agraria di Plovdiv sta attuando un progetto per la gestione ecologica dei rifiuti. Per la prima volta un'università bulgara ha creato delle regole per lo stoccaggio dei rifiuti e il loro trasporto per un ulteriore trattamento. Sono state studiate la natura e le caratteristiche dei rifiuti generati dalle diverse unità, nel campus e nei campi di formazione e sperimentazione dell'università.</p> <p>Le cartucce di toner vengono raccolte in punti controllati degli edifici universitari. I rifiuti liquidi provenienti dalle attività di laboratorio vengono raccolti in contenitori di plastica, stoccati e consegnati a un'azienda autorizzata allo smaltimento.</p> <p>Lo stesso avviene con gli imballaggi dei prodotti fitosanitari e dei fertilizzanti utilizzati nei campi di formazione e sperimentazione, con i prodotti chimici di laboratorio scaduti, con i computer e le altre apparecchiature elettriche ed elettroniche, con le lampade fluorescenti, che attualmente vengono sostituite dall'illuminazione a LED.</p> |

| | |
|---|---|
| Risultati della pratica | <ul style="list-style-type: none"> Migliore protezione dell'ambiente Miglioramento delle conoscenze di base degli studenti sulla gestione dei rifiuti |
| Quali elementi permettono di ridurre gli sprechi | La raccolta differenziata dei rifiuti nel luogo di produzione è importante per la loro corretta gestione. |
| Fattori di successo | Assistenza da parte del Comune |
| Vincoli | N/D |
| Lezioni apprese | È necessario stabilire regole per lo stoccaggio dei rifiuti nei locali degli istituti scolastici, nei campus universitari, nei laboratori, ecc. in un'ottica di tutela ambientale. |
| Sostenibilità | Il progetto è in linea con le attuali tendenze dell'Unione Europea in termini di Economia Circolare e Materie Prime e Rifiuti Zero. |
| Trasferibilità | Queste pratiche per la gestione dei rifiuti possono essere applicate a livello aziendale, comunale e nazionale. |
| Conclusione | Una quota significativa dei materiali riciclabili presenti nei rifiuti domestici può essere utilizzata dopo la raccolta differenziata e il trasferimento alle aziende in possesso di autorizzazione per le attività di gestione dei rifiuti. |
| Risorse correlate che sono state sviluppato | |
| Sintesi | |
| Si prega di fornire una sintesi esaustiva della tecnica/metodo | <p><i>L'attuazione del progetto nello spirito dell'economia circolare è iniziata due anni fa, quando in concomitanza con la ricerca, con l'assistenza di Ecopack Bulgaria, sono stati posizionati dei contenitori colorati in 27 punti della sede dell'università. Il conferimento dei rifiuti di imballaggio, carta e cartone, plastica, metallo e vetro, avviene attraverso il sistema comunale di raccolta differenziata.</i></p> <p><i>Particolare attenzione viene prestata ai rifiuti pericolosi.</i></p> <p><i>Alcuni dei materiali di consumo più comunemente utilizzati che generano rifiuti, nonostante il loro riciclaggio, sono le cartucce di toner, che vengono raccolte in punti controllati degli edifici universitari. I rifiuti liquidi provenienti dalle attività di laboratorio, compresi quelli delle apparecchiature analitiche, vengono raccolti in contenitori di plastica che, una volta riempiti al 70%, vengono stoccati fino alla consegna a un'azienda autorizzata allo smaltimento. Lo stesso avviene con gli imballaggi dei prodotti fitosanitari e dei fertilizzanti utilizzati nei campi di addestramento e di sperimentazione, con i prodotti chimici di laboratorio scaduti, con i computer e le altre apparecchiature elettriche ed elettroniche, con le lampade fluorescenti, che attualmente vengono sostituite dall'illuminazione a LED. Dopo la messa in funzione del sito di compostaggio del Comune di Plovdiv, vi saranno trasportati i rifiuti biodegradabili provenienti da giardini e parchi - foglie, rami di alberi, erba, ecc.</i></p> |
| Dettagli di contatto | |
| Nome | Assoc. Prof. Dimo Atanasov PhD |
| Azienda/Istituzione | Università di Agraria - Plovdiv |

| | |
|---------------------------|--|
| Indirizzo/Sito web | https://www.au-plovdiv.bg/ |
| Telefono | +359 32 654300; +359 32 654 344; +359 32 654 382 |
| E-mail | d.atanasov@au-plovdiv.bg |