

NULINIŲ ATLIEKŲ MOKYMAI MAITINIMO ĮSTAIGOMS IR VIEŠBUČIAMŠ



GERIAUSIŲ PRAKTIKŲ KATALOGAS

TYRIMO ANALIZĖ - TARPTAUTINIS LYGMUO

Autorius: Osengo (Prancūzija)

Bendraautorius: ITPIO (Bulgarija), Euroform RFS (Italija), EU-Trade (Lietuva), Pap Corp.
(Graikija)

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

INDEKSAS

Europos Komisijos parama šio leidinio leidybai nereiškia, kad pritariama jo turiniui, kuris atspindi tik autorių požiūrį, ir Komisija negali būti laikoma atsakinga už bet kokį jame pateiktos informacijos panaudojimą.....	2
Projekto partneriai	3
Kontekstas	3
Siūlomas projektas	3
Veiklos	4
Tyrimo tikslas.....	5
Metodologija	5
Geriausios praktikos nustatymas ir atranka.....	5
Geros praktikos kriterijai	5
Praktikos duomenų rinkimo būdai	6
Geriausių praktikų rinkimas.....	7
Pirkimas	7
Preparation.....	32
Service	87

Su Europos Sąjungos programos "Erasmus+" parama



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

Europos Komisijos parama šio leidinio leidybai nereiškia, kad pritariama jo turiniui, kuris atspindi tik autorių požiūrį, ir Komisija negali būti laikoma atsakinga už bet kokį jame pateiktos informacijos panaudojimą.

Projekto aprašymas

Projekto pavadinimas: "ZWITCH" - NULINIO atliekų mokymai maitinimo įstaigoms ir viešbučiams

Susitarimo numeris: 2021-1-FR01-KA220-VET-000024799

Programa: Erasmus+

2 pagrindinis veiksmas: Bendradarbiavimas siekiant inovacijų

Sektorius: Strateginės partnerystės profesinio mokymo srityje

Projekto trukmė: 24 mėnesiai

Projekto partneriai

- OSENGO (Pareiškėjas, Prancūzija)
- Euroform RFS (Italija)
- EU-Trade (Lietuva)
- Pap Corp. (Graikija)
- ITPIO (Bulgarija)

Kontekstas

Šiuo metu "nulinių atliekų" sąvoka tapo svarbia tema. Atitinkamose šalyse partnerėse rengiama daug profesinio mokymo programų viešbučių ir viešojo maitinimo sektoriuje, tačiau jose konkrečiai neatsižvelgiama į "nulinių atliekų" koncepciją arba šis klausimas nenagrinėjamas. Šiuos mokymus reikėtų patobulinti, papildant juos žiniomis apie "nulinio atliekų kiekio" koncepciją, apie tai, kaip sumažinti atliekų kiekį arba jų išvengti.

Parengsime mokymo modulį apie "nulines atliekas", kurį galima naudoti kaip atskirą mokymą arba įtraukti į esamus aplinkraščius. Tai padės skleisti teorijas ir mokymus apie nulines atliekas daugelyje mokymo ir švietimo kursų. Programos formatas leis į esamus kursus įtraukti šiuos papildomus modulius nepertvarkant visos mokymo programos. Tai suteiktų mokykloms lankstumo atverti naujus pasirenkamuosius ar privalomuosius modulius savo mokiniams.

Norime imtis veiksmų dėl atliekų mažinimo ir nulinio atliekų susidarymo viešojo maitinimo sektoriuje, pradedant švietimu ir baigiant darbine veikla, pasitelkdami techninių metodų rinkinį, surinktą į platformą ir mokymosi vadovą su gausiais pavyzdžiais.

Siūlomas projektas

Vadovaudamiesi strategija "Europa 2020" ir Jungtinių Tautų 2030 m. darnaus vystymosi tikslais, norime, kad Europa ir toliau tvariai vystytųsi ir tobulėtų. Svarbu mokyti, kaip rūpintis planeta ir kaip išvengti atliekų.

Pasiūlymu siekiama imtis veiksmų dėl atliekų mažinimo (angl. zero waste) svetingumo ugdymo srityje pasitelkiant programą (paremtą 2 MOOCs), techninių metodų ir gerosios patirties rinkinį bei internetinę platformą su gausiais pavyzdžiais.

Nors atliekų mažinimas šiandien tapo neišvengiama tema, švietimo sektoriuje šiuo klausimu nebuvo imtasi jokių konkrečių iniciatyvų. Atitinkamose šalyse partnerėse rengiama daug profesinio mokymo programų, tačiau jose konkrečiai neatsižvelgiama į "nulinių atliekų susidarymo" koncepciją. Šie mokymai daugiausia grindžiami tradiciniais modeliais arba yra skirti individualiai namuose.

Planuojame pasiūlyti naują mokymo programą, pagrįstą konkrečiais veiksmais, kurių reikia imtis siekiant, kad viešbučių ir restoranų sektoriuje nebūtų atliekų. Tai bus vadovo forma parengtas metodų rinkinys, skirtas viešbučių ir viešojo maitinimo sektoriuje taikomiems nulinių atliekų šalinimo veiksams. Šie metodai ir (arba) pavyzdžiai bus parengti remiantis kiekvienoje šalyje partnerėje surinktais pavyzdžiais, taip prisidedant prie mokymosi iš apačios į viršų patirties.

Be to, programos formatas leis į esamas mokymo programas įtraukti šiuos papildomus modulius nepertvarkant visos mokymo programos. Tai suteiks mokykloms galimybę lanksčiai atverti naujus pasirenkamuosius ar privalomuosius modulius savo mokiniams.

Veiklos

V1: Konkrečių "nulinių atliekų" metodų ir gerosios patirties, kaip mažinti atliekų kiekį viešbučių ir viešojo maitinimo sektoriuje, rinkimas ir tyrimas. Šie metodai bus nurodyti, kad galėtume sukurti mokymo programos dalis, atsižvelgdami į šiuos metodus. Metodai ir metodikos kartu su gerosios praktikos tyrimais padės parengti "Nulinių atliekų" viešbučių ir restoranų pramonėje vadovą, kad mokytojams ir mokiniams būtų suteikta teorinių ir praktinių rekomendacijų dėl "Nulinių atliekų" jų praktikoje.

V2: Mokymosi paketas, skirtas "Zero Waste" mokymo programai kurti:

Šis rezultatas padės sukurti mokymosi priemonių paketą, skirtą "nulinių atliekų" mokymo programoms kurti. Siekdami sukurti šį modelį, partneriai nustatys mokymosi tikslus, mokymo programos veiklas, surinks ir (arba) sukurs mokymosi medžiagą veikloms vykdyti ir nustatys vertinimo metodus.

V3: "Zero Waste" mokymo programos modelis:

Partneriai parengs ir išbandys pavyzdinę "nulinių atliekų" mokymo programą. Šis modelis bus atskiras mokymo modulis, kurį bus galima įdiegti į bet kurį kursą kaip priedą, taip užtikrinant didelį pritaikomumą. Sukurto pavyzdinio kurso bendra trukmė bus vieną savaitę, o jo trukmė - 35 valandos.

V4: Mokymosi platforma:

Bus sukurta internetinė platforma, į kurią bus įtraukti 1 rezultato pavyzdžiai ir 2 rezultato "Nulis atliekų" paketas, taip pat pavyzdinė "Nulis atliekų" mokymo programa ir 3 rezultato bandomojo mokymo patirtis.

Tyrimo tikslas

Buvo ištirta geriausia praktika, siekiant apibrėžti "nulinių atliekų" būdus viešbučiuose ir maitinimo įstaigose ir galiausiai surengti šios srities mokymus.

Geriausios praktikos tyrimas atliktas dėl 5 pagrindinių maitinimo veiksmų:

1. Pirkimas
2. Paruošimas
3. Gamyba
4. Paslauga
5. Atliekų tvarkymas

Metodologija

Tiek lyginamųjų standartų sistemą, tiek metodikas ir rezultatus galima perkelti į kitas geografines ir švietimo aplinkas. Siekiant suvienodinti praktikos rinkimą visose šalyse partnerėse, buvo sukurtos nuoseklios priemonės.

Geriausios praktikos nustatymas ir atranka

Gerosios praktikos apibrėžtis

"Gerąją praktiką" galima apibrėžti taip:

Geroji praktika - tai ne tik gera praktika, bet ir praktika, kuri, kaip įrodyta, gerai veikia ir duoda gerų rezultatų, todėl rekomenduojama kaip pavyzdys. Tai sėkminga, išbandyta ir patvirtinta patirtis plačiąja prasme, kuri buvo pakartota ir nusipelno, kad ja būtų dalijamasi, kad kuo daugiau žmonių galėtų ją pritaikyti.

Geros praktikos kriterijai

Toliau pateikti kriterijai padės nustatyti, ar praktika yra "gera praktika":

- **Veiksminga ir sėkminga:**
"Geroji praktika" įrodė savo strateginę svarbą kaip veiksmingiausias būdas konkrečiam tikslui pasiekti; ji buvo sėkmingai pritaikyta ir turėjo teigiamą poveikį asmenims ir (arba) bendruomenėms.
- **Ekologiškai, ekonomiškai ir socialiai tvarus:**
"Geroji praktika" atitinka dabartinius poreikius, ypač esminius skurdžiausių pasaulio gyventojų poreikius, nesumažindama galimybės patenkinti būsimus poreikius.
- **Atsižvelgiama į lyčių aspektą:**
Aprašant praktiką turi būti parodyta, kaip procese dalyvavusios suinteresuotosios šalys, vyrai ir moterys, galėjo pagerinti savo pragyvenimo sąlygas.
- **Techniškai įmanoma:**
Techninis įgyvendinamumas yra "gerosios praktikos" pagrindas. Ją lengva išmokti ir įgyvendinti.

- **Iš prigimties dalyvavimo principas:**
Dalyvaujantieji metodai yra labai svarbūs, nes jie palaiko bendrą atsakomybę už sprendimus ir veiksmus jausmą.
- **Pakartojamas ir pritaikomas:**
"gerąją praktiką" turėtų būti galima atkartoti, todėl ją turėtų būti galima pritaikyti panašioms tikslams įvairiose situacijose.
- **Nelaimių ir (arba) krizių rizikos mažinimas, jei taikoma:**
"Geroji praktika" prisideda prie nelaimių ir (arba) krizių rizikos mažinimo ir atsparumo didinimo.



Praktikos duomenų rinkimo būdai

1. Pirmuoju būdu būtų renkama informacija apie praktiką, remiantis turimais dokumentais ir atliekant dokumentinį tyrimą. Tada kiekvienas partneris savo šalyje atliktų analizę, naudodamasis praktikos aprašymo forma (praktikos šablonas). Informacija gali būti renkama naudojant:
 - Parašytas straipsnis
 - internetas
 - tinklapis
 - telefonas
 - ir t.t.
2. Antrasis būdas, jei reikia, būtų pokalbiai su praktikos organizatoriais. Interviu metu bus patvirtinta anksčiau surinkta informacija ir papildyta ta, kurios trūksta. Interviu skaičius priklausys nuo anksčiau surinktos informacijos išsamumo laipsnio. Interviu tikslas - pateikti išsamų praktikos vaizdą.

Geriausių praktikų rinkimas

- surūšiuoti pagal pagrindinį pagrindinio veiksmo tipą -

Pirkimas

Pirkimas 0 km atstumu	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Pirkimas</i>
Įgyvendinimo sritis	<i>Maitinimas Viešbučiai</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>0 km apsipirkimas - tai trumpos tiekimo grandinės, aplinkos tvarumo, tikro maisto ir taupymo sinonimas. Dėl trumpos tiekimo grandinės atsisakoma tarpininkų, o kainos, susijusios su transportavimu ir dideliu platinimu, yra panaikinamos.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Restoranų, viešbučių savininkai</i>
Sektorius	<i>veikti vietos teritorijoje ir eksploatuoti išteklius ne didesniu kaip 100 km spinduliu.</i>
Įvadas	<i>Apsipirkimas be kilometrų padeda vietos ekonomikai, be to, sutaupoma nemažai transporto išlaidų.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<i>Ši praktika pradėta taikyti Šiaurės Italijoje ir palaipsniui paplito visoje šalyje.</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Šią iniciatyvą 2008 m. pradėjo "Coldiretti Veneto".</i>
Kontekstas	<i>Reikia laikytis sezoniškumo ir savo lėšomis važiuoti į kaimyninius ūkius ieškoti produktų.</i>
Tikslas	<i>Vietos ekonomikos ir smulkiųjų verslininkų auginimas. Turėkite šviežių ir kokybiškų produktų. Apriboti ilgą prekių gabenimą.</i>
Praktikos aprašymas	<i>Pasirinkę "0 km" produktų filosofiją galėsite asmeniškai susitikti su ūkininku, kuris priima žmones, atsakingus už produktų tiekimą restoranams ir viešbučiams, savo ūkio parduotuvėje ir tiesiogiai susipažinti su aplinka, gyvūnais, procesais ir žmonėmis, gaminančiais sūrį, mėsą, vaisius ir daržoves, kurie vėliau bus patiekiami.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Ūkininkų turgelius galima rasti daugelyje Italijos regionų, ypač šiaurėje, kur tipiški produktai parduodami be tarpininkų, be pakuočių ir sandėliavimo išlaidų.</i>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<i>Sumažėja pakavimo išlaidos ir ilgas transportavimo laikas. Regiono ir vietos ekonomikos skatinimas</i>
Sėkmės faktoriai	<i>Grįžimas prie sezoninių ir aukštos kokybės produktų vartojimo.</i>
Apribojimai	<i>Iššūkis - kurti valgiaraščius, kurie būtų keičiami maždaug kas tris mėnesius, neprarandant kūrybiškumo.</i>
Išmoktos pamokos	<i>Regioninių ir vietinių produktų skatinimas</i>

Tvarumas	<i>Šios praktikos sėkmę lėmė didėjantis supratimas, kad reikia naudoti šviežius produktus.</i>
Perkeliamumas	<i>Tai praktika, kurią iš restoranų galima perkelti į individualių namų ūkių įpročius.</i>
Išvada	<i>Pirkti "0 km" reiškia ne tik remti regiono ekonomiką ir augančias mažąsias įmones, bet ir naudoti šviežius, sezoninius produktus, kurie puoselėja konkrečios geografinės vietovės kulinarinį paveldą.</i>
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	<i>Šia tema galite rasti daug straipsnių ir mokslinių tyrimų. Yra teisės aktai, reglamentuojantys nulines ridos pirkimą ir pardavimą.</i>
Kalba (os)	<i>Italų</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<i>Nulinio kilometražo produktai dar vadinami trumposios grandinės produktais. Abiem šiais žodžiais siekiama perteikti artumo jausmą, t. y. kad produktas yra netoli pardavimo vietos. Nulinio atstumo produktus galima įsigyti ir klasikiniuose prekybos centruose, kuriuose kartais siūlomi šios rūšies produktai, ir kai kuriose interneto svetainėse. Trumpos tiekimo grandinės maisto produktų paprastai galima rasti turgavietėse arba įsigyti tiesiogiai iš juos gaminančių ūkių. Taip siekiama sumažinti atstumą tarp gamintojo ir vartotojo, o tai ypač naudinga aplinkai. Maisto produktų gabenimas iš vienos planetos pusės į kitą brangiai kainuoja tiek ekonominiu, tiek ekologiniu požiūriu. Maisto produktai nuo lauko iki stalo gali nukeliauti ilgą kelią, o dėl transportavimo ir pakavimo į aplinką išmetamas didžiulis anglies dioksido kiekis. Be to, pasirinkę "nulinio kilometro" produktų filosofiją, galime asmeniškai susipažinti su ūkininku, kuris mus priima savo ūkio parduotuvėje ir leidžia tiesiogiai susipažinti su aplinka, gyvūnais, procesais ir žmonėmis, gaminančiais sūrį, mėsą, vaisius ir daržoves, kuriuos vėliau suvalgysime. Galima sakyti, kad "nulinio kilometro" ūkininkavimas ir "nulinio kilometro" apsipirkimas yra tvaraus vartojimo filosofija; ūkiai atveria savo ūkių duris vartotojams, suteikdami jiems galimybę įsigyti tikrų, aukščiausios kokybės produktų be tarpininkų.</i>
Kontaktinės detalės	
Vardas	
Įmonė/Institucija	
Adresas/Tinklapis	https://it.wikipedia.org/wiki/Chilometro_zero#Km_0_nei_ristoranti_e_la_spa_a_km_0 https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html
Telefonas	
El.paštas	

PER DIDELĖS VIENKARTINIŲ PLASTIKŲ KAINOS.	
Elementas	Politikos problemos
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Pirkimas</u>
Taikymo sritis	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Restauravimas</i> 2. <u>Viešbutis</u>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>"Best Western Opéra Liège" tikslas - nustatyti įvairias viešbučių sektoriaus veiklas, paslaugas ir patalpas, kuriose naudojamas vienkartinis plastikas, ir pakeisti jį tvaria ir ekologiškesne tara (stiklas, nerūdijantis plienas, augalinės kilmės medžiaga ir t. t.), kad būtų išvengta atliekų ir sutaupyta lėšų.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Visiems viešbučiams.</i>
Laukas	<i>Bendrasis mokymas</i>
Įvadas	<i>"Best Western® Hotels & Resorts" yra nepriklausomų 3-5 žvaigždučių viešbučių grupė. Šiuo metu jai priklauso beveik 4700 viešbučių visame pasaulyje, įskaitant apie 300 viešbučių Prancūzijoje. Žavūs viešbučiai arba boutique viešbučiai - tai viešbučiai, kurie savo architektūra ir apdaila puoselėja išskirtinį charakterį. Juose laikomasi tų pačių grupės nustatytų higienos, svetingumo ir kokybės taisyklių. Grupės filosofija - tai NULINIO PLASTIKOS VIEŠBUČIAI, SKIRTI VIENAM NAUDOJIMUI. Siekdami to, nuo 2020 m. bandomojoje vietoje jie pradeda iš pagrindų pertvarkyti savo praktiką, kad atitiktų šią 100 % be plastiko patirtį.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	<i>"Best Western", "Hôtel Opéra Liège", "Racing For The Oceans Company"</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė apėptis	<i>Visame pasaulyje</i>
Kontekstas	<i>Jei greitai nesiimsime veiksmų dėl plastiko naudojimo, po 30 metų vandenynuose bus daugiau plastiko nei žuvų. Kita vertus, plastikas kelia pavojų mūsų organizmui, nes reguliariai nuryjame plastiko mikrokulky, ir šiuo metu nežinome, ką tai reikš visuomenės sveikatai ateinančiais metais. Bendrovė "Best Western" supranta, kad iššūkis yra pakeisti pirkimo ir (arba) naudojimo įpročius ir integruoti naują elgseną, kad iki 2040 m. būtų apribotas plastiko naudojimas, kaip numatyta teisės aktuose dėl ekologinio perėjimo.</i>
Tikslas	<i>Viešbučio "Best Western Premier Opéra Liège" iniciatyva "Nulis plastiko" atitinka teisės aktus, kuriais numatoma pereiti prie ekologijos ir iki 2040 m. uždrausti visus vienkartinius plastikinius daiktus, kad viešbučių pramonė, ypač Prancūzija, taptų pavyzdžiu, kaip išvengti atliekų. Įsipareigojama, kad kambariuose, registratūroje ir pusryčiuose bus siūlomos konkrečios alternatyvos, kartu išsaugant 4 žvaigždučių viešbučio aptarnavimą ir kokybę.</i>
Praktikos aprašymas	<i>Padedama organizacijos "Racing For The Oceans", bendrovė atliko auditą, kurio tikslas buvo įvertinti viešbučio išlaidas plastikiniams daiktams ir nustatyti, kuriose srityse būtų galima atsisakyti plastiko.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Viešbutis "Opéra Liège" didžiuojasi galėdamas prisidėti prie viešbučių sektoriaus pertvarkos, nes padeda atsisakyti daugiau kaip 100 000 vienkartinių plastikinių pakuočių per metus ir nustato naujas kelionių tendencijas. Būdami pionieriai Prancūzijoje, jie, be kita ko, atsisakė šių produktų: + 24 000 plastikinių butelių, + 55 000 kosmetikos pakuočių, + 16 000 plastikinių maišelių.</i>

<p>Kokie elementai mažina atliekų kiekį?</p>	<p><i>Kalbant apie svetingumą, svarbiausias pokytis - klasikinio plastikinio šampūno buteliuko pakeitimas kietu, nefasuotu šampūnu. Kiti tvarūs sprendimai - drėkinamasis aliejus pakartotinai pripildomuose stikliniuose buteliukuose, bambukiniai dantų šepetėliai ir kiti aksesuarai pagal poreikį (siuvimo rinkinys, medvilnė, dantų pasta) ir ekologiškos versijos. Kambariuose plastikiniai vandens buteliai taip pat pakeisti stikliniais, o viešbutyje įrengtas vandens fontanas, kuriame galima juos papildyti. Projekto metu svečiams taip pat išduodamos magnetinės kortelės, pagamintos iš medžio, popieriniai arba augalinės kilmės šiukšlių maišai ir ekologiškos medvilnės skalbinių maišeliai.</i></p> <p><i>Viešojo maitinimo srityje barų ir pusryčių produktai tiekiami trumpuoju ciklu, kad būtų galima pasiūlyti šviežių ir apsaugotų produktų be vienkartinį plastikinių pakuočių. Daugelis kitų produktų, pavyzdžiui, kavos kapsulės, taip pat tiekiami stiklinėje arba biologiškai skaidžioje taroje.</i></p>
<p>Sėkmės veiksniai</p>	<p><i>Siekdamas užtikrinti tinkamą ir veiksmingą rezultatą, viešbutis "Opéra Liège" kreipėsi į pradedančiąją įmonę "Racing for the Oceans", kuri, siūlydama tiekimo ir konsultavimo sprendimus, padeda įvairių sektorių dalyviams tapti "nulinį atliekų" etalonais.</i></p> <p><i>Tuomet viešbutis pasirinko partnerius, derinančius kokybę ir tvarumą, kad galėtų pasiūlyti gaminių, kuriuose 100 % nėra vienkartinio plastiko, asortimentą.</i></p>
<p>Apribojimai</p>	
<p>Išmoktos pamokos</p>	<p><i>"Racing for The Oceans" bendrąjį kūrėją Marine Pescot, kalbėdama apie pereinamojo laikotarpio sąnaudas, aiškina, kad nors šiuo metu naujų ekologiškų produktų kaina yra didesnė nei tradicinio plastiko, skirtumas išlieka minimalus, o vidutinės trukmės laikotarpiu ir dideliais kiekiais investicijos netgi tampa pelningos.</i></p>
<p>Tvarumas</p>	<p><i>Geriausias būdas įtvirtinti praktiką - ją dubliuoti ir įdiegti visose grupės įstaigose.</i></p>
<p>Perkeliamumas</p>	<p><i>"Nulinis plastikas" gali būti taikomas visur, kur vartojamas plastikas, ne tik įmonėse, bet ir namuose.</i></p>
<p>Išvados</p>	<p><i>Dėl ekologinio ir ekonominio poveikio, kurį daro plastiko nenaudojimas, tai jau nebe pasirinkimas, o būtinybė. Būtina, kad tokie pasaulinio masto veikėjai kaip "Best Western" įsipareigotų nenaudoti plastiko, kad parodytų pavyzdį ir paskatintų kitus ekonomikos sektorius daryti tą patį.</i></p>
<p>Susiję išteklių, kurie buvo sukurti</p>	<p>https://www.hotel-opera-liege-paris.com/ https://hospitality-on.com/fr/rse/le-premier-hotel-zero-plastique-usage-unique-en-france https://fr.racingfortheoceans.com/</p>
<p>Kalba (os)</p>	<p><i>Prancūzų</i></p>
Santrauka	
<p>Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką.</p>	<p><i>Viešbučio "Best Western Premier Opéra Liège" iniciatyva "Nulis plastiko" atitinka teisės aktus, kuriais numatoma pereiti prie ekologijos ir iki 2040 m. uždrausti visus vienkartinius plastikinius daiktus, kad viešbučių pramonė, ypač Prancūzija, taptų pavyzdžiu, kaip išvengti atliekų. Įsipareigojama, kad kambariuose, registratūroje ir pusryčiuose bus siūlomos konkrečios alternatyvos, kartu išsaugant 4 žvaigždžių viešbučio aptarnavimą ir kokybę.</i></p>

	<p>Siekdamas užtikrinti tinkamą ir veiksmingą rezultatą, viešbutis "Opéra Liège" kreipėsi į pradedančiąją įmonę "Racing for the Oceans", kuri, siūlydama tiekimo ir konsultavimo sprendimus, padeda įvairių sektorių dalyviams tapti "nulinio atliekų" etalonais.</p> <p>Tuomet viešbutis pasirinko partnerius, derinančius kokybę ir tvarumą, kad galėtų pasiūlyti gaminių, kuriuose 100 % nėra vienkartinio plastiko, asortimentą.</p> <p>Viešbutis "Opéra Liège" didžiuojasi galėdamas dalyvauti viešbučių sektoriaus pertvarkoje, nes padeda atsisakyti daugiau kaip 100 000 vienkartinio plastikinių pakuočių per metus ir nustato naujas kelionių tendencijas. Būdami pionieriai Prancūzijoje, jie, be kita ko, atsisakė šių produktų: + 24 000 plastikinių butelių, + 55 000 kosmetikos pakuočių, + 16 000 plastikinių maišelių.</p>
Kontaktų detalės	
Vardas	
Įmonė/Institucija	Hotel Opéra Liège
Adresas/Tinklapis	https://www.hotel-opera-liege-paris.com/fr/page/contact-opera-liege-hotel-paris.2541.html
Telefonas	+33 1 53 72 85 00
El.paštas	hotel@operaliege.com

Perdirbimas	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Pirkimas</i>
Įgyvendinimo sritis	<i>Viešbutis</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>"Up-cycling" - tai menas beveik nulinėmis sąnaudomis atkurti atliekas tiesiogine prasme, t. y. paversti atliekas daiktais ir suteikti joms naują paskirtį.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Viešbučių ir restoranų savininkai</i>
Sritis	<i>Seniems daiktams suteikiamas naujas gyvenimas, užuot juos išmetus.</i>
Įvadas	<i>Perdirbimas, dar vadinamas kūrybiniu pakartotiniu naudojimu, - tai atliekų, nenaudingų ar nepageidaujamų produktų transformavimas į naujus objektus, kurie laikomi kokybiškesniais ir kuriems suteikiama meninė ar aplinkosauginė vertė.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<i>Praktika apima įvairias apgyvendinimo įstaigas</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Įvairiuose Italijos regionuose (pvz., Toskanoje ir Lombardijoje) yra įrenginių, naudojančių antrinį perdirbimą.</i>
Kontekstas	<i>Perdirbimas gimsta iš meilės planetai ir jos apsaugai. Gyvendami vartotojiškumo amžiuje dažnai esame įpratę išmesti "senus" daiktus dėl naujų, tačiau ne visi pritaria šiai filosofijai ir vertina tai, kokie gali būti vintažiniai baldai, kuriuos galima gauti pakartotinai panaudojus senas kasetes, padangas ar stiklinius indus, paverstus gražiais baldais.</i>
Tikslas	<i>Suteikite naują gyvybę daiktams, kurie atsidurtų sąvartynuose.</i>
Praktikos aprašymas	<i>Perdirbimas - tai naujo gyvenimo suteikimas daiktams, kurie turėtų būti išmesti. Pavyzdžiui, tinkamai restauruotus senus laiptus galima įvairiai</i>

	<i>panaudoti kambariye (nupjauti, perdažyti ir naudoti kaip naktinį staliuką), vonioje (perdažyti, pritvirtinti prie sienos ir naudoti kaip patalynės kabyklą) ar net prieškambariye (nušlifuoti, pridėti storesnių medinių lentų ir naudoti kaip knygų spintą).</i>
Praktikos rezultatai	<i>Šį kūrybinį pakartotinį panaudojimą paprastai renkasi žmonės (dažniausiai jaunimas), norintys pradėti naują verslą ir neturintys labai didelio finansinio kapitalo.</i>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<i>Pakartotinai panaudojus šias medžiagas dabar, sumažėja atliekų poveikis aplinkai.</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Šiuos iš pakartotinio naudojimo gautus daiktus labai vertina klientai, besirūpinantys tvarumu.</i>
Apribojimai	<i>Iššūkis - iš seno sukurti kažką naujo ir inovatyvaus.</i>
Išmoktos pamokos	<i>Pakartotinai naudokite daiktus, kurie, kaip paprastai manote, nebegali būti naudingi.</i>
Tvarumas	<i>Norint išvengti didelių atliekų sancaupų, naudojamas pakartotinis perdirbimas.</i>
Perkeliamumas	<i>Šis metodas taip pat galėtų būti taikomas šeimose, kad būtų išvengta atliekų.</i>
Išvados	<i>Perdirbimas - tai ekologinė praktika, kurios metu atliekos paverčiamos daiktais, kurie gali būti naujai naudojami ir įgauti didesnę ekonominę, estetinę ar emocinę vertę.</i>
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	<i>Internete galite rasti įvairių straipsnių, susijusių su šia nauja praktika. Labai paplitusios yra vaizdo pamokos, kuriose rodoma, kaip atgaivinti objektą.</i>
Kalba (os)	<i>Italų, Anglų</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<i>Perdirbimas - tai procesas, kurio metu atliekos, nenaudingi ar nereikalingi produktai paverčiami naujais daiktais, kurie laikomi kokybiškesniais ir kuriems suteikiama meninė ar aplinkosauginė vertė. Up-cycling gimsta iš meilės planetai, o jos gynimas taip pat yra daiktų atgavimo menas beveik nulinėmis sąnaudomis. Italijoje jis plinta dėl kelių socialinių tinklų (pvz., Pinterest), kuriuose rodoma, kaip atgaivinti seną daiktą ir juo papuošti: kambarius, vonios kambarius, svetaines ar sodus. Įvairiose apgyvendinimo įstaigose, pavyzdžiui, nakvynės ir pusryčių vis dažniau naudojama rūšis, kuri sumažina dideles išlaidas baldams. Up-cycling - tai klientų labai vertinama ekologinė praktika, kai atliekos paverčiamos daiktais, kurie gali turėti naują paskirtį ir įgyti didesnę ekonominę, estetinę ar emocinę vertę.</i>
Kontaktų detalės	
Vardas	B&B Botton d'Oro B&B Paradiso n°4
Įmonė/Institucija	
Adresas/Tinklapis	https://www.bottondoro-valleimagna.it/chi-siamo/ http://www.paradiso4.com/
Telefonas	
El.paštas	

ATLIEKŲ TVARKYMAS IR PANAUDOJIMAS	
Elementas	Politikos problemos
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Pirkimas</u>
Taikymo sritis	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Restoranas</i> 2. <u>Viešbutis</u>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Mažinant viešbučio poveikį aplinkai pirmiausia reikia mažinti atliekų kiekį, o tai gali būti tikra įpročių ir veiklos metodų "revoliucija", tačiau Paryžiaus viešbutis "Hotel du Louvre" užsibrėžė būtent tokį tikslą - tapti ekologiškesniu.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Visiems viešbučiams</i>
Sritis	<i>Bendrasis mokymas</i>
Įvadas	<i>"Hyatt" grupei priklausantis Paryžiaus viešbutis "Luvras" nusprendė imtis konkrečių veiksmų, kad sumažintų savo poveikį aplinkai. Jie peržiūrėjo savo atliekų tvarkymą ir mažinimą, kad nustatytų diagnozę ir įgyvendintų veiksmingas ir tvarias priemones dviem pagrindiniais klausimais: Atitiktis teisės aktams išmetamo CO2 kiekio mažinimas</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	<i>"Hotel du Louvre", "Hyatt", lenktynės dėl vandenyno</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Visame pasaulyje</i>
Kontekstas	<i>Tikra Paryžiaus įstaiga - "Hyatt du Louvre" - tampa ekologiška. Už atliekų mažinimo projektą atsakingas finansų vadovas Adrienas Dupontas (Adrien Dupont) teigia, kad per metus viešbutyje susidaro 400 tonų atliekų. Todėl tinkamas šių atliekų tvarkymas ir jų perdirbimas yra svarbiausias grupės valdymo elementas.</i>
Tikslas	<p><i>Pagrindinis jų tikslas - kasdien mažinti savo veiklos poveikį aplinkai:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - atitiktis teisės aktų reikalavimams - mažinti išmetamo CO2 kiekį - vykdyti solidarumo veiksmus
Praktikos aprašymas	<i>Viešbutis "Hyatt du Louvre" kreipėsi į bendrovę "Take a waste", prašydamas atlikti išsamią jų įmonės diagnostiką ir nustatyti geriausius rūšiavimo ir panaudojimo būdus, ribojant atliekų kiekį ir padedant labiausiai pažeidžiamoms grupėms.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Įdiegus šią naują praktiką, 2020 m. buvo atsisakyta deginti 3 tonas atliekų, o Sen Ueno Raudonajam kryžiui buvo perduota 85 kg maisto.</i>
Kokie elementai mažina atliekų kiekį?	<p><i>Rūšiavimas ir išieškojimas pagal reikalavimus</i></p> <p><i>Įdiegęs pakuočių ir konfidencialaus popieriaus rūšiavimo ir surinkimo sistemą, viešbutis jau 5 proc. sumažino savo poveikį aplinkai ir kartu laikėsi teisės aktų reikalavimų.</i></p> <p><i>Kartu su šiomis priemonėmis viešbučio personalas buvo apmokytas rūšiavimo metodų ir įdiegta kiekvienam atliekų susidarymo šaltiniui pritaikyta įranga. Rūšiuojant atliekas privaloma atsižvelgti į 5 atliekų srautus: popierių, biologines atliekas, stiklą, pakuotes ir kartoną, tačiau viešbutis atsižvelgė tik į 3.</i></p>

	<p><i>Galiausiai pirmenybė buvo teikiama vietiniams surinkimo paslaugų teikėjams. Viešbučio pakuotėms ir stiklui surinkti buvo pasirinktas Paryžiaus miestas. Visi atrinkti paslaugų teikėjai yra stipriai įsitvirtinę vietos lygmeniu, todėl pavyko sumažinti bendrą atliekų sunkvežimių nuvažiuojamą atstumą iki maždaug 15 km nuo viešbučio iki atliekų surinkimo vietų.</i></p> <p>Aukojimas siekiant sumažinti atliekų kiekį ir padėti skurdžiausiems</p> <p><i>Daug maisto produktų buvo paaukota asociacijai "Restos du Cœur de Saint-Ouen", kuri dalina maistą labiausiai nepasiturintiems žmonėms. Iš viso paaukota 85 kg maisto produktų (gėrimų, užkandžių, maisto produktų, žolelių arbatos). Šiais maisto produktais buvo papildyti krepšeliai, kuriuos asociacija išdalyjo daugiau kaip 1 500 paramos gavėjų. Ši operacija padėjo labiausiai socialiai remtiniems asmenims ir kartu sumažino viešbučio išmetamo maisto kiekį.</i></p> <p><i>Hôtel du Louvre maisto produktų dovana, kurią organizavo organizacija Take a Waste, buvo malonus papildymas prie produktų, kurių Restos du Cœur paprastai nedalija, ir kurių labai įvertino 1 500 paramos gavėjų, kuriems jie kasdien padeda Saint Ouen mieste. Restoranų ir viešbučių solidarumas leido jiems pasiūlyti įvairesnių krepšelių ir šiek tiek paguodos žmonėms, kurių, deja, neaplenkė sveikatos krizė.</i></p>
Sėkmės veiksniai	<p><i>Ekologinio perėjimo procese jums padės įmonė, kuri specializuojasi atliekų diagnozės rengime, kad būtų pasiektas nulinis atliekų kiekis.</i></p> <p><i>Įsteigti "žaliųjų komandą", kuri suburtų po vieną žmogų iš kiekvieno skyriaus, kad būtų galima susidaryti bendrą vaizdą apie įmonę ir taip keistis informacija apie sutrikimus, susijusius su gerosios praktikos įgyvendinimu arba naujų ekologinių projektų pasiūlymais.</i></p> <p><i>Bendradarbiavimas su vietos paslaugų teikėjais siekiant sumažinti poveikį aplinkai</i></p>
Apribojimai	<p><i>Viešbučių savininkai nėra aplinkos ir teisės aktų ekspertai, todėl jiems sunku veikti savarankiškai ir tai daroma žingsnis po žingsnio, todėl jie turi turėti vidutinės trukmės arba ilgalaikę viziją.</i></p>
Išmoktos pamokos	<p><i>Ši geroji praktika leido jiems įsitikinti, kad jie gali įsikišti keliais lygmenimis ir iš tiesų sutaupyti laiko, sutaupyti lėšų, būti solidarūs ir stiprinti ryšius su vietos partneriais.</i></p>
Tvarumas	<p><i>Maisto daaviniai bus aukojami pakartotinai ir dar yra daug tobulintinų sričių, pavyzdžiui, reikia rūšiuoti pakuotes visoje įmonėje ir siekti, kad neliktų jokių atliekų.</i></p>
Perkeliamumas	<p><i>Atliekų tvarkymą, panaudojimą ir donorystę galima perkelti į bet kurią gyvenimo sritį: biurą, namus, mokyklą.</i></p>
Išvados	<p><i>Tokios tarptautinės įtakos turinčios "Hyatt" grupės dalyvavimas suteikia galimybę keisti įpročius ir tapti ekologiškesniems bei labiau kovojantiems su atliekomis. Jų ekonominis svoris - tai galimybė, rodant pavyzdį, paskatinti realius pokyčius atliekų tvarkymo ir panaudojimo srityje viešbučių pasaulyje.</i></p>
Susiję išteklių, kurie buvo sukurti	<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>
Kalba (os)	<p><i>Prancūzų</i></p>

Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką.	<p>"Hyatt" grupei priklausantis Paryžiaus viešbutis "Luvras" nusprendė imtis konkrečių veiksmų, kad sumažintų savo poveikį aplinkai. Siekdama nustatyti diagnozę ir įgyvendinti veiksmingas ir tvarias priemones dviem pagrindiniais klausimais, vadovybė pasikliovė "Take a Waste", pradedančiosios įmonės, padedančios įmonėms tvarkyti ir mažinti atliekas, patirtimi:</p> <p>Atitiktis teisės aktų reikalavimams išmetamo CO2 kiekio mažinimas</p> <p>Rekomenduotos priemonės labai greitai davė rezultatų: per 2 mėnesius buvo atsisakyta deginti 3 tonas atliekų.</p> <p>Įdiegus pakuočių ir konfidencialaus popieriaus rūšiavimą ir surinkimą, viešbutis jau 5 proc. sumažino poveikį aplinkai ir kartu laikėsi teisės aktų reikalavimų.</p> <p>Kartu su šiomis priemonėmis buvo surengti įstaigos komandų mokymai apie rūšiavimo metodus ir įdiegta kiekvienam atliekų susidarymo šaltiniui pritaikyta įranga.</p> <p>Galiausiai pirmenybė buvo teikiama vietiniams atliekų surinkimo paslaugų teikėjams.</p> <p>Atliekų mažinimas ir pagalba skurdžiausiems</p> <p>Daug maisto produktų buvo paaukota asociacijai "Restos du Cœur de Saint-Ouen", kuri skirsto maistą labiausiai nepasiturintiems asmenims. Iš viso paaukota 85 kg maisto produktų (gėrimų, užkandžių, maisto produktų, žolelių arbatos). Šiais maisto produktais buvo papildyti krepšeliai, kuriuos asociacija išdalijo daugiau kaip 1 500 paramos gavėjų. Ši operacija padėjo labiausiai socialiai remtiniams asmenims ir kartu sumažino viešbučio išmetamo maisto kiekį.</p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	
Įmonė/Institucija	Hotel du Louvre / Hyatt
Adresas/Tinklapis	https://www.hyatt.com/en-US/hotel/france/hotel-du-louvre/paraz?src=corp_lclb_gmb_seo_paraz
Telefonas	01 73 11 12 34
El.paštas	parishoteldulouvre@hoteldulouvre.com

"AUPARAGER", atsakingas maistas	
Elementas	Politikos problemos
Pagrindinio veiksmo tipas	1. <u>Pirkimas</u>
Taikymo sritis	1. <u>Restoranas</u> 2. <u>Viešbutis</u>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<p>"Auparager" - tai maisto vežimėlis, kuriuo siekiama didinti informuotumą apie maisto švaistymą. Jie naudoja produktus, kurių išvaizda neatitinka dabartinės paklausos reikalavimų, taip pat produktų dalis, kurios paprastai nenaudojamos."</p> <p>Taigi šio projekto tikslas - sukurti maisto sunkvežimį, kuriame būtų siūlomi gastronomiciniai patiekalai, pagaminti iš prekybos centruose neparduotų maisto produktų</p>
Tikslinė auditorija	Visiems restoranų savininkams
Sritis	Bendrasis mokymasis

<p>Įvadas</p>	<p>Prancūzijos gastronomijos mokyklos "Ferrandi" mokiniai Charlesas, Baptiste'as, Alexandre'as, Maxime'as, Curtisas, Camille'as ir Lise'as nusprendė kovoti su maisto švaistymu, siūlydami gastronominius patiekalus, pagamintus iš maisto produktų, kuriems lemta pasitraukti iš tradicinio pardavimo ciklo. Jie pasirinko originalų formatą (gatvės maistas), kad kuo daugiau žmonių sužinotų apie jų kovos svarbą ir skanius receptus. Senąja prancūzų kalba "Auparager" reiškia "pagražinti". Studentai paima neparduotą maistą ir paverčia jį gastronominiais patiekalais. Auparager - tai perdirbimas, kuris pagražina.</p>
<p>Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra</p>	<p>Auparager asociacija, Ferrandi mokykla, Ernest (tinklas, jungiantis solidarių restoranų savininkus ir jų klientus su asociacijomis, teikiančiomis maitinimo paslaugas labiausiai nepasiturintiems asmenims), Phénix (Paryžiaus asociacija, jungianti pradedančiąsias įmones, kurios naudoja neparduotą ar neparduotą maistą, su prekybos centrais), asociacija EPA</p>
<p>Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis</p>	<p>Prancūzijoje, Paryžiaus mieste</p>
<p>Kontekstas</p>	<p>Perteklinio kiekio skaičiai 9 000 000 000 Europos Komisijos duomenimis, tiek tonų maisto kasmet išmetama Prancūzijoje. Vokietijoje šis skaičius siekia 10,4 mln. tonų, o Jungtinėje Karalystėje - net 14,4 mln. tonų. 200 000 000 000 Tiek žmonių pasaulyje būtų galima pamaitinti iš Europoje išmetamo maisto, teigia JT Maisto ir žemės ūkio organizacija (FAO). 1 300 000 000 000 Tiek, FAO duomenimis, kasmet prarandama arba iššvaistoma žmonėms vartoti skirto maisto. Iš viso pasaulyje išmetamo ir prarandamo maisto kiekis siekia 1,6 mlrd. tonų prekinių ekvivalentų, į kuriuos įeina ir valgoma, ir nevalgoma produkcija. 1 400 000 000 000 MŽŪO duomenimis, kasmet prarandama arba iššvaistoma tiek hektarų žemės, kiek jos naudojama maistui gaminti. Les Dames" yra "Unagi" grupės, kuri yra svarbi žiniasklaidos ("Le Petit Bulletin", "City Crunch" ir kt.), komunikacijos ("Agence Tintamarre") ir renginių ("Peinture Fraîche", "Lyon Bière Festival") dalyvė, maisto produktų padalinys.</p>
<p>Tikslas</p>	<p>Projekto esmė: neparduoto maisto gaminimas ir atliekų šalinimas pasitelkiant sąmoningumą ir švietimą. Kam jis skirtas? Žmonėms, kurie negali sau leisti pavalgyti. Pavasarį "Auparager", padedama "Ernest" (tinklo, jungiančio solidarių restoranų savininkus ir jų klientus su asociacijomis, siūlančiomis maistą labiausiai nepasiturintiems asmenims), pagamino gurmanišką maistą Paryžiaus Emauso namų gyventojams. Be vargingiausiai gyvenančių žmonių, privatūs asmenys taip pat gali mėgautis gastronominiu, bet... ekonomiško valgio malonumais. Kur? Laikinai veikiančiame restorane, kuriame gaminamas kokybiškas maistas už prieinamą kainą.</p>
<p>Praktikos aprašymas</p>	<p>Neparduotų prekių susigrąžinimas Keliaukite į Rungj - didžiausią pasaulyje šviežių produktų turgų, kuris yra dievo dovana tiems, kurie nori nemokamai pasiimti per dieną neparduotų prekių. Nebūtina ten būti auštant, tereikia atvykti apie 11 valandą, kuri "Rungis" kalba reiškia dienos pabaigą. Kadangi anksčiau naktį didmenininkai užsiima verslu, tai ne laikas geriems darbams. Kita vertus, kai pasirodo jaunuoliai iš "Auparager" asociacijos, prekybininkai jiems pasiūlo dėžių daržovių (užtenka, kad viena daržovė iš partijos būtų</p>

	<p>nudažyta) arba visą padėklą, jei klientas atsisakė. Išskirtinė šviežių produktų dovana</p> <p>Vietų, kuriose galima gaminti maistą, paieška</p> <p>Galimybė paruošti gurmanišką patiekalą ir jį patiekti Emauso nakvynės namų, esančių Paryžiaus 10-ajame rajone, rue de Lancry gatvėje, gyventojams. Šia proga savo virtuvę suteikė už 200 m nuo prieglaudos esantis restoranas "Le Réfectoire". Auparager komandai talkino Ernest komanda.</p> <p>Paryžiaus restorano "Zoé Bouillon" (19-ajame rajone) savininkai prisidėjo ir vienai dienai paskolino savo restoraną. Į vakarienę susirinko 40 žmonių, kurie mėgavosi gastronominiiais patiekalais už 25 eurus ir pasirinktinai dar 8 eurus už vyno derinį.</p> <p>Bendradarbiaudami su "Crous", jie vedė maisto gaminimo pamokas Sorbonos studentams, kad išmokytų juos, kaip panaudoti visą produktą (pavyzdžiui, morkas, jų žieves ir viršūnes... niekas neprarandama, viskas suvalgoma).</p> <p>Bendradarbiaudami su "Fenix" (įmone, kuri tvarko visas neparduotas prekes, ypač maistą), jie organizuos "Zero Waste Meals" valgymus įmonėse.</p> <p>Tokiuose festivaliuose kaip "We love Green" Paryžiuje "Auparager" galėjo siūlyti patiekalus prieš atliekas. Buvo sutvarkyta daugiau kaip 400 kg neparduoto maisto ir parduota daugiau kaip 600 patiekalų. Vos per vieną dieną jie pardavė visą savaitgaliui suplanuotą produkciją. Skubant buvo sukurti nauji receptai, kad būtų patenkinti klientai, kuriuos įtikino ši skani virtuvė ir toks požiūris.</p>
Praktikos rezultatai	Prancūzijoje pirmąją vietą laimėjo jų restorano, kuriame kovojama su atliekomis, koncepcija. Atranka į tarptautinį konkursą Lisabonoje 2015 m.
Kokie elementai mažina atliekų kiekį?	Kad pavyktų įveikti tokį iššūkį, reikia įsivaizduoti vienos dienos lenktynes su laiku: vykti į Rungis, parsivežti tai, ko nori atsisakyti didmenininkai, investuoti į naują virtuvę, inventorizuoti laimikį, sudaryti valgiaraštį iš turimų patiekalų ir gaminti, priimti bei patiekti. Taip, kad būtų tobula, karšta ir laiku. Sėkminga antiatliekų restorano veikla
Sėkmės veiksniai	būti grupėje, rasti rimtus partnerius, kurie yra savo srities ekspertai, kad projektai būtų kuo sėkmingesni.
Apribojimai	Ieškokite vietų, kurios norėtų "atiduoti" savo virtuvę vienam vakarui ar pietums, kad būtų galima paruošti neparduotą maistą.
Išmoktos pamokos	Kovoti su atliekomis pasitelkiant sąmoningumą ir švietimą
Tvarumas	Toliau augti ir persikelti į "Darwin" erdvę - alternatyvią Bordo vietą, skirtą atsakingam ekonominiam vystymuisi, socialiniam verslumui, ekologiniam perėjimui ir piliečių aktyvumui. Tai leis jiems iki galo išnaudoti žiedinę ekonomiką. Demonstruodami tai, pietus jie praleis maisto sunkvežimyje, kurį pastatys netoli renginio (konferencijos, parodos ir pan.); vakarą praleis savo gastronomijos restorane, kuriame bus galima papietauti už maždaug 30 eurų. Receptas visada tas pats: gauti neparduotų prekių iš prekybos centrų. O tarp valgymų pasigaminkite likusį neparduotą maistą ir pasigaminkite skanių konservų, kuriuos parduosite jų maisto prekių parduotuvėje. Kaip aiškina Charlesas: "Jei gamintojas mums pasiūlo baklažanų, jei jų lieka, mes juos išverdame į ikrus. <p>Taigi, jokios rutinos, šios maisto prekių parduotuvės produktai skirsis priklausomai nuo aukų. O vėliau, vidutinės trukmės laikotarpiu, nedideliame žemės sklypelyje, kuriame bus daržų, jie augins daržoves maistui gaminti.</p>
Perkeliamumas	Visose kitose veiklos srityse: mokykloje, versle, šeimoje, galime laikytis požiūrio, kad nereikia išmesti atliekų ir kovoti su atliekomis.

Išvados	Šie mokiniai įrodė, kad iš negražių maisto likučių galima sukurti gurmaniškus patiekalus, ir, kaip sakoma: "Jūs sumenkinate, mes išaukštiname, jūs abejojate, mes pagražiname, o tada paragaukite ir nustebsite."
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	
Kalba (os)	Prancūzų
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką.	<p>"Auparager" - tai maisto vežimėlis, kuriuo siekiama didinti informuotumą apie maisto švaistymą. Jie naudoja produktus, kurių išvaizda neatitinka dabartinės paklausos reikalavimų, taip pat produktų dalis, kurios paprastai nenaudojamos."</p> <p>Taigi šio projekto tikslas - sukurti maisto sunkvežimį, kuriame būtų siūlomi gastronominiai patiekalai, pagaminti iš prekybos centruose neparduotų maisto produktų</p> <p>Neparduotų prekių susigrąžinimas</p> <p>Keliaukite į Rungj - didžiausią pasaulyje šviežių produktų turgų, kuris yra dievo dovana tiems, kurie nori nemokamai pasiimti per dieną neparduotų prekių. Nebūtina ten būti auštant, tereikia atvykti apie 11 valandą, kuri "Rungis" kalba reiškia dienos pabaigą. Kadangi anksčiau naktį didmenininkai užsiima verslu, tai ne laikas geriems darbams.</p> <p>Kita vertus, kai pasirodo jaunuoliai iš "Auparager" asociacijos, prekybininkai jiems pasiūlo dėžučių daržovių (pakanka, kad viena daržovė partijoje būtų nudažyta) arba visą paletę, jei klientas atsiėmė. Išskirtinė šviežių produktų dovana</p> <p>Vietų, kuriose galima gaminti maistą, paieška</p> <p>Galimybė paruošti gurmanišką patiekalą ir jį patiekti Emauso nakvynės namų, esančių Paryžiaus 10-ajame rajone, rue de Lancry gatvėje, gyventojams. Šia proga savo virtuvę suteikė už 200 m nuo prieglaudos esantis restoranas "Le Réfectoire". Auparager komandai talkino Ernest komanda.</p> <p>Paryžiaus restorano "Zoé Bouillon" (19-ajame rajone) savininkai prisidėjo ir vienai dienai paskolino savo restoraną. Į vakarienę susirinko 40 žmonių, kurie mėgavosi gastronomiais patiekalais už 25 eurus ir pasirinktinai dar 8 eurai už vyno derinį.</p> <p>Bendradarbiaudami su "Crous", jie vedė maisto gamavimo pamokas Sorbonos studentams, kad išmokyti juos, kaip panaudoti visą produktą (pavyzdžiui, morkas, jų žieves ir viršūnes... niekas neprarandama, viskas suvalgoma).</p> <p>Bendradarbiaudami su "Fenix" (įmone, kuri tvarko visas neparduotas prekes, ypač maistą), jie organizuos "Zero Waste Meals" valgymus įmonėse.</p> <p>Tokiuose festivaliuose kaip "We love Green" Paryžiuje "Auparager" galėjo siūlyti patiekalus prieš atliekas. Buvo sutvarkyta daugiau kaip 400 kg neparduoto maisto ir parduota daugiau kaip 600 patiekalų. Vos per vieną dieną jie pardavė visą savaitgaliui suplanuotą produkciją. Skubant buvo sukurti nauji receptai, kad būtų patenkinti klientai, kuriuos įtikino ši skani virtuvė ir toks požiūris.</p> <p>Sėkminga kovos su atliekomis restorano veikla</p> <p>Kad pavyktų įveikti tokį iššūkį, reikia įsivaizduoti vienos dienos lenktynes su laiku: vykti į Rungis, parsivežti tai, ko nori atsisakyti didmenininkai, investuoti į naują virtuvę, inventorizuoti laimikį, sudaryti valgiaraštį iš turimų patiekalų ir gaminti, priimti bei patiekti. Taip, kad būtų tobula, karšta ir laiku.</p>

Kontaktinės detalės	
Vardas	Lise, Alexandre, Charles ir Maxime,
Įmonė/Institucija	AUPARAGER
Adresas/Tinklapis	https://www.auparager.fr/#contact
Telefonas	06 95 01 82 26
El.paštas	auparager@gmail.com

Žaliojo pirkimo sprendimai	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	1. Pirkimas
Įgyvendinimo sritis	1. Restoranas 2. Viešbutis
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<p>Priimdama sprendimus dėl pirkimų "Gergini" atsižvelgia į aplinkosauginius, socialinius ir etinius aspektus.</p> <p>Pagrindiniai restorano principai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sertifikuotų ekologiškų prietaisų pirkimas; • Vengti pakuočių ir atskirų porcijų ir pakeisti jas nemokamomis pakuotėmis, pvz., nefasuotais produktais.; • Dėmesys šviežiams produktams, vengiant maisto konservavimo priedų.; • Vengti paruoštų produktų; • Biologinių žemės ūkio produktų pirkimas, siekiant skatinti aplinką tausojančius žemės ūkio metodus.; • Vietinių pirkimų skatinimas. <p>Pagrindiniai viešbučio principai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žalioji interjero apdaila; • Biologiškai skaidūs, netoksiški produktai tvarioje pakuotėje.
Tikslinė auditorija	Viešbučių savininkai, darbuotojai
Sritis	Apgyvendinimas, turizmas
Įvadas	<p>Žaliojo pirkimo mano, kad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ar apskritai reikia pirkti; • iš ko pagaminti produktai; • kokiomis sąlygomis jie buvo pagaminti; • kaip toli jie nukeliavo; • jų pakuočių sudedamąsias dalis; • kaip jie bus naudojami; ir • kaip jie bus šalinami.
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	Viešbutis "Gergini", vietiniai žemės ūkio produktų gamintojai

Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Ši praktika vyksta nedideliame viešbutyje "Gergini", esančiame pačioje Stara Planinos (Balkanų kalnų) širdyje, Bulgarijoje.
Kontekstas	Pirkimo politikos įgyvendinimas, leidžiantis užtikrinti aplinkos kokybę, skatinantis sąžiningą prekybą įsigytais produktais ir teikiantis pirmenybę produktams, pažymėtiems nepriklausomų ir patikimų organizacijų suteiktu ekologiniu ženklu. Vis dėlto ekologinių ženklų ne visada pakanka aplinkai draugiškiems produktams identifikuoti, todėl svarbu bendradarbiauti su tiekėjais, kurie skatina socialinę ir aplinkosaugos praktiką, ir motyvuoti juos siūlyti naujus produktus.
Tikslas	Žalioji ir socialinės atsakomybės politika; nauda aplinkai; mažesnės išlaidos
Praktikos aprašymas	"Gergini" viešbutis nustatė tvarių ir (arba) ekologiškų pirkimų politiką, į kurią įtrauktos eilutės: <ul style="list-style-type: none"> • Dažai • Biuro reikmenys, rašymo bloknetai ir rašikliai • Elektros lemputės • Valymo priemonės, dezinfekavimo priemonės ir klijai • Popieriaus produktai • Virtuvės elektriniai prietaisai • Žemės ūkio produktai
Praktikos rezultatai	Nauda aplinkai <ul style="list-style-type: none"> • Su transportu susijusių šiltnamio efektą sukeliančių dujų emisijos mažinimas perkant vietoje • Energijos ir vandens vartojimo efektyvumas Finansinė nauda - mažesnės išlaidos
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	Visi prieš tai paminėti
Sėkmės veiksniai	Vietos ūkininkų įtraukimas, kad jie siūlytų savo produkciją; ekologiškas viešbučio ir restorano darbuotojų mąstymas.
Apribojimai	N/A
Išmoktos pamokos	Ekologiškas viešbutis mažiau kenkia aplinkai, mažina energijos ir vandens suvartojimą, mažina išlaidas.
Tvarumas	Šios žaliosios pirkimo politikos ekonominė logika yra palanki jos tvarumui.
Perkeliamumas	"Gergini" ekologiško pirkimo politika galima pasidalyti su kitais viešbučiais ir paskatinti juos keisti savo politiką.
Išvados	Making green purchasing decisions is profitable and good for the environment.
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	

Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p>"Gergini" perka ekologiškai.</p> <p>Daugumą savo virtuvei reikalingų žemės ūkio produktų, įskaitant mėsą ir mėsos produktus, pieną ir pieno produktus, vaisius ir daržoves, vyną, stipriuosius gėrimus ir kt., ji perka vietoje. Restorane sudaro sezoninius meniu, kuriuose naudojami vietiniai produktai. Aiškiai matomi regioniniai sertifikatai ir logotipai, garantuojantys, kad produktai užauginti ir surinkti daroje su gamta. Restorano lankytojai labai vertina vietinius produktus.</p> <p>Viešbučio vadovų komanda savęs paklausė: "Kiek pinigų mūsų viešbutis iššvaisto neefektyviems prietaisams?" ir nusprendė pakeisti esamą įrangą energiją taupančiais prietaisais, pavyzdžiui, komercinėmis keptuvėmis ir griliais, ledo mašinomis, orkaitėmis, indaplovėmis, šaldikliais ir šaldytuvais. Senesnio modelio skalbyklės buvo pakeistos energiją ir vandenį taupančiais modeliais.</p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Darina Gateva Manager
Įmonė/Institucija	Hotel Gergini, Gergini village, Gabrovo municipality
Adresas/Tinklalapis	https://www.namrb.org/nosrb-hotel
Telefonas	+359 66 988 681; +359 879 277 666
El.paštas	d.gateva@namrb.org

Žalioji pirkimas	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	Pirkimas
Įgyvendinimo sritis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restoranas 2. Viešbutis
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	"Suite Hotel Sofia" renkasi tiekėjus, kurie siūlo gaminius be pavojingų medžiagų ir (arba) pagamintus iš natūralių ingredientų. Pirkimo politika leidžia užtikrinti aplinkos kokybę, skatinančią sąžiningą prekybą įsigytais produktais, ir pirmenybę teikia produktams, pažymėtiems nepriklausomų ir patikimų organizacijų suteiktu ekologiniu ženklu.
Tikslinė auditorija	Viešbučių savininkai, viešbučių svečiai, darbuotojai
Sritis	Apgyvendinimas, turizmas
Įvadas	Viešbutis "Suite Hotel Sofia" yra įsipareigojęs visą gyvenimą laikytis aplinkosaugos principų ir ateityje ir toliau taikys naujas aplinkai draugiškas priemones. Pirkdama ji atsižvelgia į poveikį aplinkai. Viešbučiui, kaip ir restoranui, eiti "nulinį atliekų" keliu gali būti nemenkas iššūkis! Pirmasis žingsnis - pripažinti savo poveikį. Antrasis žingsnis - išdrįsti apklausti darbuotojus, tiekėjus, klientus ir vietos bendruomenę šiuo klausimu, kad būtų paskatintas jų kolektyvinis intelektas ir sukurtas realus veiksmų planas.
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	Viešbutis "Suite Hotel Sofia" bendradarbiauja su organizacijomis partnerėmis, kurios laikosi bendrovės žaliųjų vertybių.

Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Ši praktika vyksta viešbutyje "Suite Hotel Sofia", Bulgarijoje.
Kontekstas	Pirkimo politikos įgyvendinimas, leidžiantis užtikrinti aplinkos kokybę, skatinantis sąžiningą prekybą įsigytais produktais ir teikiantis pirmenybę produktams, pažymėtiems nepriklausomų ir patikimų organizacijų suteiktu ekologiniu ženklu. Vis dėlto ekologinių ženklų ne visada pakanka aplinkai draugiškiems produktams identifikuoti, todėl svarbu bendradarbiauti su tiekėjais, kurie skatina socialinę ir aplinkosaugos praktiką, ir motyvuoti juos siūlyti naujus produktus.
Tikslas	Žalioji ir socialinės atsakomybės politika; nauda aplinkai; mažesnės išlaidos
Praktikos rezultatai	<p>Viešbutis "Suite Hotel Sofia" sukūrė tvaraus ir (arba) ekologiško pirkimo politiką:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valikliai, dezinfekavimo priemonės, dažai, biuro reikmenys ir kt. visame viešbutyje: netoksiški, biologiškai skaidūs valymo, skalbimo ir indų plovimo produktai; • ekologišką popierių (kopijavimo popierių, tualetinį popierių, veido servetėles, popierinius rankšluosčius ir t. t.); • biuro ir svečių patogumų produktai, kurių sudėtyje yra perdirbtų medžiagų; • grindų dangos, kuriose nėra karbamido-formaldehido, kurios pagamintos iš perdirbtų medžiagų, greitai atsinaujinančių medžiagų, išgelbėtos ir (arba) pagamintos vietoje; • ekologiški, biologiškai skaidūs, sąžiningos prekybos, vietinės gamybos, be žiaurais elgesio svečių patogumų produktai (plaukų ir kūno priežiūros priemonės, kava, arbata ir t. t.) su minimaliomis (arba perdirbtomis) plastikinėmis pakuotėmis, kai tik įmanoma; • vengti pakuočių ir atskirų porcijų ir pakeisti jas nemokamomis pakuotėmis, pvz., nefasuotais produktais; • vengti paruoštų (virtuvėje surinktų) produktų, kurių gyvavimo ciklo metu sunaudojama daugiau energijos ir susidaro daug pakuočių; • pirkti ekologiškus žemės ūkio produktus, kad būtų skatinama naudoti aplinką tausojančius žemės ūkio metodus; • daugiausia dėmesio skirkite šviežiams produktams, venkite maisto konservavimo priedų; • vietinių pirkimų skatinimas; • pirmenybę teikiate didmeniniam pirkimui.
Praktikos rezultatai	<p>Nauda aplinkai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Su transportu susijusių šiltnamio efektą sukeliančių dujų emisijos mažinimas perkant vietoje • Atliekų mažinimas perkant nefasuotus, o atskirai supakuotus produktus. <p>Finansinė nauda - mažesnės išlaidos</p>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	Viskas, kas paminėta pirmiau.

Sėkmės veiksniai	Viešbučio komandų įtraukimas - švietimo ir sąmoningumo ugdymo seminarai darbuotojams, siekiant užtikrinti, kad darbuotojai būtų ekologiški.
Apribojimai	N/A
Išmoktos pamokos	Žalioji viešbutis mažiau kenkia aplinkai, mažina energijos ir vandens suvartojimą, mažina išlaidas ir pelno svečių palankumą.
Tvarumas	Dalyvavimas iniciatyvose ir veiklose, kuriomis didinamas informuotumas apie tvarų vystymąsi, ir parama partneriams, kurie pritaria mūsų žaliosioms vertybėms (pvz., darbuotojų mokymai).
Perkeliamumas	Šia praktika galima dalytis ir taip paskatinti keisti viešbučių politiką. Viešbutis "Suite Hotel Sofia" praneša apie veiksmus, kurių ėmėsi, pripažindamas, kad jis nėra 100 % be atliekų, tačiau pasirinko šį kelią. Tvirtus ryšius su vietos iniciatyvomis užmezga rengdamas seminarus, pvz.
Išvados	Protingas pirkimas, dėmesys produktų įsigijimui ar išsaugojimui leidžia sumažinti atliekų kieki.
Susiję išteklių, kurie buvo sukurti	
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p><i>Viešbutis "Suite Hotel Sofia" ėmėsi veiksmų, kad viešbutyje ir restoranuose neliktų jokių atliekų:</i></p> <p><i>"Ne" vienkartiniam plastikui</i></p> <p><i>Plastikiniai vandens buteliai ir stiklinės pakeisti daugkartinio naudojimo ąsočiais ir stiklinėmis ir (arba) padaryti vandens fontanėliai; jokių plastikinių šiaudelių; dušo želės ir šampūno dozatoriai vietoj atskirų daiktų</i></p> <p><i>Vietinė restoranų tiekimo grandinė</i></p> <p><i>Tiekiami kokybiški maisto produktai, kurie ne taip greitai genda, pavyzdžiui, sezoniniai regiono vaisiai ir daržovės</i></p> <p><i>Iš naujo apsvarstyti tekstilės pirkimą</i></p> <p><i>Pirkti audinius, pagamintus iš natūralių ekologiškų medžiagų (patogių patalynę, namų apyvokos reikmenis, staltieses, darbuotojų uniformas ir t. t.). Audinių poveikis aplinkai gali labai skirtis priklausomai nuo to, kaip jie maišomi, dažomi, transportuojami ir apdorojami. Sintetiniai pluoštai, pagaminti iš naftos cheminių medžiagų, yra patys blogiausi. Jie sunaudoja daugiau išteklių ir į gamtą išskiria mikropluoštus.</i></p> <p><i>Cheminių medžiagų ribojimas ir aplinkai nekenksmingų gaminių naudojimas</i></p> <p><i>Viešbučių ir viešojo maitinimo sektoriuje, ypač virtuvėse, atliekų laikymo vietose, kambariuose ir soduose, higiena yra labai svarbi ne tik dėl akivaizdžių higienos ir teisės aktų reikalavimų, bet ir dėl komercinių priežasčių. Vietos patrauklumas ir patogumas yra susijęs su jos švara. Cheminės augalų ir higienos priemonės plačiai naudojamos, tačiau jos gali turėti neigiamą poveikį žmonių sveikatai ir aplinkai.</i></p> <p><i>Daug cheminių medžiagų patenka į aplinką, nes jos tiesiogiai naudojamos soduose arba patenka į nuotekų sistemą. Patekusios į aplinką, jos gali ilgai skaidytis ir tapti neaktyvios. Žinoma, kad kai kurios iš šių cheminių medžiagų kaupiasi augaluose ir gyvūnuose ir sukelia ilgalaikį neigiamą poveikį.</i></p> <p><i>Todėl "Suite Hotel Sofia" renkasi tiekėjus, kurie siūlo produktus, kurių sudėtyje nėra pavojingų medžiagų ir (arba) kurių pagrindą sudaro natūralūs ingredientai.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Alexander Lalkov, Generalinis vadovas

Įmonė/Institucija	Suite Hotel Sofia
Adresas/Tinklalapis	http://www.suitehotelsofia.bg/
Telefonas	+359 884 400 869
El.paštas	a.lalkov@suitehotelsofia.bg

Bioapapa	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Pirkimas Paruošimas Atliekų tvarkymas</i>
Taikymo sritis	<i>Maitinimas</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Ekologiška - be atliekų - veganiška parduotuvė, bendruomenė ir pirmoji Lietuvoje ekologiškai sertifikuota kavinė. Sveikatai ir gamtai palankus asortimentas: ekologiški žali ir sausi nefasuoti produktai, žali + veganiški naminiai desertai, užkandžiai, sūriai, gėrimai, tvarios buitės prekės ir kt.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Klientai, kurie iš įmonės užsako maistą.</i>
Sritis	<i>Ekologiškų, švariai užaugintų ir pagamintų produktų pirkimas</i>
Įvadas	<i>"Biopapa" yra pirmoji sertifikuota ekologiškų produktų parduotuvė Lietuvoje - bendruomenė, sukurta tvaraus gyvenimo būdo principu. Savo veiklą jie pradėjo siekdami skatinti švaresnį, sveikesnį ir sąmoningesnį gyvenimą.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	<i>Įmonė palaiko draugiškus verslo santykius su valdžios ir verslo atstovais, kad galėtų veiksmingai skleisti visiems bendrą ir aktualią tvarumo idėją.</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Lietuva, Vilnius</i>
Kontekstas	<i>Ši praktika yra puikus būdas nešvaistyti maisto, bet kartu ir sumažinti nemažai atliekų.</i>
Tikslas	<i>Vengti maisto atliekų ir mažinti aplinkos taršą nereikalingomis ir neekologiškomis pakuotėmis.</i>
Praktikos aprašymas	<i>Klientams duodama tai, ką jie užsisakė, bet nesuvaržo, kad galėtų suvartoti vėliau.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Ši praktika moko dalytis žiniomis apie tvarų gyvenimo būdą, sveiką maistą, burti panašias vertybes puoselėjančią bendruomenę, tarpusavio santykius grindžiant geranoriško ir visus praturtinančio bendradarbiavimo principais.</i>
Kokie elementai mažina atliekų kiekį?	<i>Nešvaistykite kokybiško maisto</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Jie vengia nereikalingų pakuočių, o jei reikia, naudoja ekologiškas pakuotes; yra sveikesni, nes parduoda ekologiškus, švariai užaugintus ir pagamintus produktus; sąmoningesni, nes prieš imdamiesi veiksmų apsvarsto, kokias pasekmes mūsų veikla turės gamtai ir mūsų visų ateičiai.</i>
Apribojimai	<i>Klientai dažnai nėra suinteresuoti pasiimti likučių namo.</i>
Išmoktos pamokos	<i>Ši praktika mus moko, kaip svarbu nešvaistyti visko, ką užsisakome.</i>

Tvarumas	<i>Kalbant apie tvarumą, reikia pasakyti, kad dėl šios praktikos susidaro daugiau atliekų, tačiau galite rinktis biologiškai skaidžius maišelius, o fiziniėje parduotuvėje apsilankantys klientai kviečiami atsinešti savo indus, kurie daro mažesnį poveikį aplinkai.</i>
Perkeliamumas	<i>"Biopapa" - pirmoji sertifikuota ekologiškų produktų parduotuvė Lietuvoje, sukurta darnaus gyvenimo būdo principu, - bendruomenė yra gerai žinoma ir populiarė Lietuvoje, jos veikla pristatoma spaudoje ir per radiją.</i>
Išvados	<i>Tokia praktika jau įsitvirtino lietuvių šeimos papročiuose, nes dažnai po gausių pietų tai, kas lieka, paliekama kitos dienos maistui.</i>
Susiję išteklių, kurie buvo sukurti	<i>Keletą straipsnių apie šią praktiką galima rasti internete, spaudoje, radijuje, taip pat svetainėje, kurioje aprašoma Biopapa sėkmė ir evoliucija.</i>
Kalba (os)	<i>Lietuvių</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p><i>Įmonė "Biopapa" buvo įkurta siekiant pasiūlyti platų sveikatai ir gamtai palankių produktų pasirinkimą žmonėms, kuriems rūpi sveika mityba, sveika aplinka ir gamta, išlaisvinta nuo nereikalingų pakuočių ir atliekų.</i></p> <p><i>Biopapa yra pirmoji sertifikuota ekologiškų produktų parduotuvė Lietuvoje - bendruomenė, sukurta darnaus gyvenimo būdo principu. Savo veiklą pradėjome siekdami skatinti švaresnį, sveikesnį ir sąmoningesnį gyvenimą*.</i></p> <p><i>Siekdami mažinti aplinkos taršą nereikalingomis ir neekologiškomis pakuotėmis, pvz. pakuojame parduotuvėje įsigytus maisto produktus į popierinius maišelius, o klientus, apsilankiusius fiziniėje parduotuvėje, kviečiame atsinešti savo tarą - už tai tai taikome 5 proc. nuolaidą.</i></p> <p><i>Neturintiems savo taros, siūlome nemokamus daugkartinės taros sprendimus - švairius panaudotus stiklainius, o kai minėti sprendimai netinka - popierinius maišelius. Norinčius išsinešti kavos kviečiame atsinešti savo puodelius. Neturintiems jų siūlome "CupCup" užstatinius puodelius arba įsigyti daugkartinio naudojimo puodelių.</i></p> <p><i>Parduotuvėje siūlome tik augalinės kilmės produktus. Čia rasite įvairių ekologiškų termiškai neapdorotų produktų be pakuočių, raw + veganiškų vietinių desertų, užkandžių, lietuviškų gėlių, gamtai draugiškų namų apyvokos daiktų, vietinių menininkų darbų.</i></p> <p><i>30 proc. uždirbto pelno įsipareigojame skirti "Sengirės fondui", kuris rūpinasi Lietuvos miškų išsaugojimu - www.sengiresfondas.lt - todėl pirkdami siūlomus produktus taip pat prisidėsite prie mūsų šalies miškų apsaugos.</i></p> <p><i>Užmegzti draugiškus verslo santykius su valstybinėmis institucijomis ir verslo atstovais, siekiant efektyviai skleisti tvarumo idėją, kuri, mūsų manymu, yra bendra ir aktuali mums visiems.</i></p> <p><i>"Biopapa" ekologinio ženklo sertifikatus galite peržiūrėti puslapyje "Ekoagros".</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Biopapa- Ekologiška parduotuvė - bendruomenė. Sveikatai ir gamtai draugiškas asortimentas
Įmonė/Institucija	
Adresas/Tinklalapis	Klaipėdos g.3, Vilnius, Lietuva/ https://www.biopapa.lt
Telefonas	+370 69847982
El.paštas	Info@zaliuomene.lt

Grand hotel Kempinski Vilnius	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pirkimas 2. <i>Paruošimas</i> 3. <i>Gamyba</i> 4. <i>Paslauga</i> 5. <i>Atleikų tvarkymas</i>
Taikymo sritis	<ol style="list-style-type: none"> 3. <i>Maitinimas</i> 4. <i>Viešbutis</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<p><i>Būdama pasaulinė bendrovė, "Kempinski" mano, kad jos atsakomybė apima ne tik darbuotojus ir svečius, bet ir bendruomenes, kuriose ji veikia. Be to, kad viešbučiai individualiai dalyvauja socialiai atsakingose iniciatyvose, atitinkančiose konkrečius vietos bendruomenės poreikius, "Kempinski" taip pat vykdo įmonių socialinės atsakomybės programą.</i></p>
Tikslinė auditorija	<i>Viešbučių savininkai</i>
Sritis	<i>Ekologiškas gyvenimo būdas</i>
Įvadas	<p><i>aktyviai įgyvendina apdovanojimus pelnusių "EarthCheck Certified" programą viešbučiams visame pasaulyje. Programoje dalyvaujantys viešbučiai atidžiai stebi ir teikia ataskaitas apie savo veiklos poveikį aplinkai ir socialinį poveikį, įskaitant energijos ir vandens suvartojimą, anglies dvideginio pėdsaką, atliekų susidarymą ir bendruomenės dalyvavimą.</i></p>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	<p><i>"Kempinski Hotels S.A.", paprastai vadinama "Kempinski", yra prabangių viešbučių valdymo bendrovė, kurios pagrindinė būstinė yra Ženevoje, Šveicarijoje. Įkurta 1897 m. Berlyne kaip "Hotelbetriebs-Aktiengesellschaft", šiuo metu grupė valdo 78 penkių žvaigždučių viešbučius ir rezidencijas 34 šalyse.</i></p>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<p><i>"Kempinski Hotels" teigia esanti seniausia prabangių viešbučių grupė Europoje, įsikūrusi pačioje Vilniaus senamiesčio širdyje.</i></p>
Kontekstas	<p><i>Viešbutyje yra atsakomybės programa, kurioje dalyvauja visi darbuotojai - tiek įmonės, tiek regiono, tiek atskiro viešbučio lygmeniu. Bendrovė "Kempinski" veikia trijose pagrindinėse srityse, kuriose, jos nuomone, gali daryti didžiausią poveikį, išlikti ištikima grupės vertybėms ir gerinti viešbučių veiklos rezultatus. Kiekvienoje srityje "Kempinski" taiko savo unikalų požiūrį į įsitraukimą ir veiksmus: - Spręsdama rimtas problemas labai pozityvia koncepcija, "Kempinski" tiki, kad gali prisidėti prie sveikatos sklaidos bendruomenėse, kuriose valdo viešbučius. Sužinokite daugiau apie "Kempinski" įsipareigojimą rūpintis sveikata - "Kempinski" taip pat tiki, kad gyvenimas yra daugiau nei vien tik darbas ir jokių pramogų: menas ir kultūra yra būtini sielai. Vykdydami savo įsipareigojimą kurti aukštos kokybės, saugią ir tvarią prabangią patirtį, viešbučiuose visame pasaulyje aktyviai įgyvendiname apdovanojimus pelnusių "EarthCheck Certified" programą.</i></p>
Tikslas	<i>Viešbučių ir restoranų sektoriaus tapimas tvarumo pavyzdžiu</i>
Praktikos aprašymas	<p><i>Atsižvelgdami į įsipareigojimą kurti aukštos kokybės, saugius ir tvarius prabangius potyrius, jie aktyviai diegia apdovanojimus pelnusių "EarthCheck Certified" programą viešbučiuose visame pasaulyje. Programoje dalyvaujantys viešbučiai atidžiai stebi ir teikia ataskaitas apie savo veiklos poveikį aplinkai ir</i></p>

	<i>socialinį poveikį, įskaitant energijos ir vandens suvartojimą, anglies dvideginio pėdsaką, atliekų susidarymą ir bendruomenės dalyvavimą. "EarthCheck Certified" programoje sprendžiami ekonominiai klausimai: įdarbinimo sąlygos, parama vietos ekonomikai, sąžiningos prekybos prekių ir paslaugų naudojimas, pajamų srautų sezoniškumo pripažinimas - visa tai prisideda prie regiono ekonominės ir socialinės sveikatos. Taikydami mokslu pagrįstą požiūrį, viešbučiai siekia sukurti individualų svečių patyrimą, kartu mažindami savo ekologinį ir socialinį pėdsaką.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Taikydami mokslu pagrįstą požiūrį, viešbučiai siekia sukurti individualiai pritaikytą svečių patirtį, kartu mažindami savo poveikį aplinkai ir socialinį pėdsaką. Šiuo metu devyni viešbučiai turi sidabro sertifikatą, o trys viešbučiai - bronzos. Kempinski tikina suvokiantys savo atsakomybę kurti tvarią, tačiau prabangią ir aplinką tausojančią svečių patirtį.</i>
Kokie elementai mažina atliekų kiekį?	<i>Todėl misija - užtikrinti bekompromisę prabangą ir minimalų poveikį aplinkai bei visuomenei. Būdami tarptautiniai prabangių viešbučių operatoriai, puikiai suvokiame savo atsakomybę už aplinką, ekologinį pėdsaką laikome savo verslo modelio pagrindu ir stengiamės sumažinti gamtos išteklių apkrovą mažindami energijos ir vandens suvartojimą savo viešbučiuose. Nustačiusios viešbučių veiklos sritis, kurios daro didelį poveikį energijos ir vandens suvartojimui bei atliekų tvarkymui, įdiegėme daugybę technologijų šioms sritims optimizuoti. Todėl jie bendradarbiavo su "EarthCheck" - viena iš geriausiai vertinamų tvarumo sertifikavimo programų viešbučių sektoriuje.</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Svarbus šios praktikos sėkmės veiksnys - didėjantis pasaulio gyventojų susidomėjimas tvarumu.</i>
Apribojimai	<i>Jie kruopščiai renkasi dirbti tik su partneriais, kurie turi tvirtą tvarumo viziją ir puoselėja tvirtas etines vertybes, nenusileidami savo produktų ir paslaugų kokybei.</i>
Išmoktos pamokos	<i>Svarbu nieko nešvaistyti veltui ir atsakomybę kurti tvarią, tačiau prabangią ir aplinką tausojančią svečių patirtį.</i>
Tvarumas	<i>Nustačius viešbučio veiklos sritis, kurios daro didelę įtaką energijos ir vandens suvartojimui bei atliekų tvarkymui, šioms sritims optimizuoti diegiamos kelios technologijos. Vadovaudamiesi tikslu padaryti tiekimo grandinę tvaresnę, iki 2021 m. iš visų viešbučio patogumų pašalinome vienkartinį plastiką.</i>
Perkeliamumas	<i>Ši praktika galėtų būti taikoma ir kituose viešbučiuose bei restoranuose, kad aplinka taptų tvaresnė.</i>
Išvados	<i>Būdama tarptautiniu mastu aktyviai veikianti įmonė, "Kempinski" įdiegė savo socialinės atsakomybės programą. Šioje srityje bendrovė pirmiausia yra įsipareigojusi sveikatos ir saugos srityse. Be to, atskiri "Kempinski" viešbučiai remia socialinius projektus konkrečiose vietovėse, kad pagerintų visuomenės gerovę ir teisingumą vietoje.</i>
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	<i>Internete yra daug straipsnių apie šią praktiką, kai kurie susiję su ja pritaikiusiomis struktūromis.</i>
Kalba (os)	<i>Anglų</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<i>"Kempinski" viešbučiuose daugiausia dėmesio skiriama tam, kad plastikas apskritai nebūtų naudojamas, o tais atvejais, kai nėra tvarios alternatyvos, skatiname perdirbimo praktiką. Kadangi žmonės yra verslo pagrindas, "Kempinski" viešbučiams gyvybiškai svarbu stiprinti visų sveikatą ir gerovę. Todėl jie tvirtai įsipareigojo padėti spręsti aktualią užkrečiamųjų ligų problemą</i>

ir taip padėti vietos bendruomenėms tose šalyse, kuriose jie veikia. Bendrovė "Kempinski" yra viena iš BE sveikatos asociacijos, kuri padeda užkirsti kelią šioms ligoms, jas nustatyti ir gydyti, steigėjų. Nuo 1897 m. jie kuria "Beautiful Performances" ir, sustiprinti įsipareigojimu laikytis tvarios praktikos, tikisi ir toliau žavėti svečius dar daugelį metų. Darbuotojai yra jų veiklos ir visko, už ką mes pasisakome, pagrindas. Dėl jų darbo ir atsidavimo viešbutis yra vienas geriausių ir prestižiškiausių prabangių svetingumo paslaugų teikėjų pasaulyje. Kaip ir jie yra pasiryžę suteikti kuo geresnę patirtį svečiams, taip ir bendrovė yra įsipareigojusi visiems darbuotojams ir rangovams užtikrinti saugią ir malonią darbo aplinką. Būtent todėl jie nustatė šias taisykles, kad užtikrintų visiems darbuotojams ir rangovams saugią ir pagarbią darbo aplinką be priekabiavimo ir diskriminacijos. Būdami pasaulinė įmonė, jie tiki, kad jų atsakomybė neapsiriboja vien darbuotojais ir svečiais. Viešbutis "Kempinski" laikosi holistinio požiūrio į tvarumą, kuris apima išsamų visų tiekėjų ir partnerių vertinimą. Jie stengiasi dirbti su produktais ir paslaugų tiekėjais, kurie vadovaujasi panašiomis vertybėmis ir standartais, kai kalbama apie aplinkos apsaugą, nenukenčiant kokybei. Jie džiaugiasi galėdami kurti įsimintinus gastronominius patyrius, kuriuose išryškėja geriausi vietos skoniai ir šviežiausi ingredientai. Tarptautiniu mastu pripažintų virtuvės šefų komanda užtikrina, kad "Kempinski" gastrominis meistriškumas žengtų koją kojon su tvaria produktų pirkimo praktika. Šis principas taikomas ne tik maisto tiekėjams, bet ir visiems pardavėjams. Pavyzdžiui, kaip tvarios tiekimo grandinės dalį jie bendradarbiauja su sertifikuotais skalbimo produktų ir paslaugų teikėjais, kurie atsakingai valdo vandens ir energijos suvartojimą ir mažina cheminių medžiagų naudojimo poveikį aplinkai. Jie yra įsipareigoję užtikrinti gyvūnų gerovę maisto produktų pirkimuose ir iki 2025 m. visame savo portfelyje įsipareigojo tiekti 100 proc. narvuose neaugintų kiaušinių - su lukštais, skystų ir su ingredientais. Kadangi mūsų objektai yra neįprastose ar atokiose kelionių vietose, pripažįstame, kad kai kuriose šalyse tai gali būti pasiekama greičiau nei kitose, tačiau mūsų objektai Vidurio Europos vietovėse yra šio įsipareigojimo lyderiai. Jie tiki, kad jų įsipareigojimas naudoti kiaušinius be narvų turės ilgalaikį teigiamą poveikį gyvūnų gerovei ir tvariai maisto tiekimo praktikai tose vietose, kur jie veikia, ir toliau bendradarbiaus su savo apgyvendinimo įstaigomis ir jų tiekėjais, kad šis tikslas būtų sparčiai tęsiamas.

Kontaktinės detalės

Vardas	Kempinski Hotel Vilnius
Įmonė/Institucija	Global Hotel Alliance
Adresas/Website	Universiteto g. 14, 14, 1122, Vilnius, Lietuva
Telefonas	+370 52201100
El.paštas	

Park INN by Radisson Kaunas	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Pirkimas Paruošimas Gamyba Paslaugos Atliekų tvarkymas</i>
Taikymo sritis	<i>Maitinimas Viešbutis</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Viešbučio "Park Inn" tvarios ir ekologinės strategijos tikslas - kuo labiau sumažinti viešbučiuose susidarančių atliekų kiekį taikant paprastą praktiką, pavyzdžiui, šviečiant darbuotojus tvarumo klausimais, mažinant energijos suvartojimą, perdirbant ir pakartotinai naudojant daiktus, įtraukiant klientus.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Viešbučių savininkams</i>
Sritis	<i>Ekologiškas verslas, paremtas pakaitalais, etika ir ekologija.</i>
Įvadas	<i>Pokyčiai "Radisson Hotel Group" jau seniai tapo atsakinga įmone. Jie aistringai rūpinasi kitais ir tai apima ne tik jų viešbučius. Jie tiki, kad visa, ką daro, turi būti vykdoma etiškai, ir nori būti klestintis, tvarus ir atsakingas žmonėms, bendruomenėms ir planetai verslas.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	<i>Šioje iniciatyvoje dalyvauja kelios apgyvendinimo įstaigos, o savivaldybės turi jas reklamuoti.</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Šis modernus viešbutis įsikūręs Kauno centre.</i>
Kontekstas	<i>Viešbučio darbuotojai atsakingu verslu gyvena kiekvieną dieną: namuose, kartu su kolegomis ir vietinėse bendruomenėse, kur dirba kurdami geresnę ateitį ir geresnę planetą visiems. Įsipareigoję užtikrinti švarią ir saugią aplinką, taikydami sveikatos ir saugos protokolus Vienas svarbiausių mūsų prioritetų - mūsų svečių, komandos narių ir verslo partnerių sveikata, sauga ir saugumas.</i>
Tikslas	<i>Daryti pokyčius "Radisson Hotel Group" jau seniai tapo atsakingu verslu.</i>
Praktikos aprašymas	<i>COVID-19 iš esmės pakeitė mūsų gyvenimo būdą, todėl savo kasdienę veiklą deriname prie naujos normos. Reaguodami į tai, kartu su ekspertų grupe peržiūrėjome esamus sveikatos ir saugos procesus ir parengėme naują saugos protokolą. Šis išsamus švaros ir dezinfekcijos protokolai buvo sukurtas bendradarbiaujant su SGS ir yra skirtas užtikrinti jūsų saugumą ir ramybę nuo pat atvykimo iki išvykimo. Jei norite sužinoti daugiau, žiūrėkite mūsų valymo ir saugos protokolo vaizdo įrašus. Veido apdangalai Siekiant padėti apsaugoti svečių, darbuotojų ir lankytojų sveikatą ir saugą, vidaus viešosiose erdvėse (zonose) reikalaujama naudoti veido apdangalus. Jaunesniems nei dvejų metų vaikams arba asmenims, kuriems sunku kvėpuoti, kurie yra be sąmonės, neveiksnūs arba dėl kitų priežasčių negali be pagalbos nusiimti kaukės, veido apdangalai nėra privalomi.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Žmonės "Radisson Hotel Group" etinė verslo praktika yra jų kultūros pagrindas, o tai matyti iš elgesio su klientais, komandos nariais, tiekėjais ir verslo partneriais. Jie tiki, kad reikia suteikti prasmingą darbą, ugdyti talentus ir didinti jaunų žmonių įsidarbinimo galimybes. Viešbučiuose, verslo tinkle ir tiekimo grandinėje skatina žmogaus teises, verslo etiką ir įvairovę.</i>

Kokie elementai mažina atliekų kiekį?	<i>Viešbučiai naudoja "IHG Green Engage" sistemą - naujovišką internetinę aplinkos tvarumo sistemą, kuri suteikia viešbučiui galimybę įvertinti ir valdyti savo poveikį aplinkai.</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Viešbutis gali rinktis iš daugiau nei 200 "žaliųjų sprendimų", skirtų padėti viešbučiui sumažinti energijos, vandens ir atliekų kiekį bei pagerinti poveikį aplinkai.</i>
Apribojimai	<i>Iššūkis - būti visiškai tvariam ir įtraukti kuo daugiau objektų.</i>
Išmoktos pamokos	<i>Svarbu nieko nešvaistyti</i>
Tvarumas	<i>"IHG Green Engage" sistema turi keturis sertifikavimo lygius, kuriuos gali pasiekti mūsų viešbučiai, o pasiekusieji 3 ar aukštesnį sertifikavimo lygį gali sumažinti energijos suvartojimą iki 25 %.</i>
Perkeliamumas	<i>Ši praktika galėtų būti taikoma ir kituose viešbučiuose bei restoranuose, kad aplinka taptų tvaresnė.</i>
Išvados	<i>1 lygis yra privalomas visiems IHG viešbučiams. ihg-green_engage-body-image-level-one-540x304 1 lygio viešbučiai įgyvendino dešimt geriausių praktikos sprendimų, kurie juos parengia sėkmei ir padeda vykdyti veiklą, kuri iš karto padeda taupyti energiją ir išlaidas. Tai apima tokius veiksmus, kaip vartojimo duomenų stebėjimas, žaliosios komandos sukūrimas ir energijų taupančio apšvietimo įrengimas svečių kambariuose. ihg-green_engage-body-image-level-two-540x304 Antrojo lygio viešbučiai iš tiesų pradėjo suvokti tvarumo naudą ir ėmėsi veiksmų, kurie peržengia pagrindines ribas ir įgyvendina tokius sprendimus, kaip tvarus pirkimas ir tvarumo diegimas viešbučio veikloje. ihg-green_engage-body-image-level-three-540x304 Trečio lygio viešbučiai įsivainavo tvarumo pagrindus ir imasi didelių projektų, pavyzdžiui, diegia energijų taupančius prietaisus ir tvariai tvarko teritoriją. ihg-green_engage-body-image-level-four-540x304 Ketvirtuo lygio viešbučiai pirmauja aplinkos tvarumo srityje. Jie demonstruoja pažangius ir novatoriškus požiūrius į tvarumą. Kiekvienas dalykas, kurį šis viešbutis daro, kad būtų tvarus, pradedant išmaniųjų dizainu ir naujoviškomis sistemomis, gali turėti didelę reikšmę mūsų planetai. Apsistoję šiame viešbutyje reiškia, kad dalyvaujate pasaulinėse pastangose saugoti mūsų aplinką.</i>
Susiję išteklių, kurie buvo sukurti	<i>Internete yra daug straipsnių apie šią praktiką, kai kurie susiję su ją pritaikiusiomis struktūromis.</i>
Kalba (os)	<i>Lietuvių, anglų</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<i>Viešbutis nesitenkina vien rūpinimusi savo darbuotojais, kad būtų ne tik ekonominė, bet ir socialinė įstaiga. Būdama ekonomiškai patikima ir sveika įmonė ir turėdama iš to kylantį lankstumą, ji džiaugiasi galėdama dalytis savo sėkme ir įsitraukti į socialinius įsipareigojimus, kad prisidėtų prie bendruomenės gerovės. Tai jiems buvo ir tebėra labai svarbu. Todėl jie remia švietimo ir mokymo tikslus, kurie gerokai viršija jų pačių poreikius, ir reguliariai remia vietines mokyklas bei sporto asociacijas aukomis. Jų savanoriški socialiniai įsipareigojimai apima ir jų tiekėjus bei rangovus, nes jiems labai svarbu tausojančiai elgtis su gamtos ištekliais. Tai ne tik pelno maksimizavimo klausimas, bet ir etinės bei moralinės atsakomybės prisiėmimas. Todėl jie kuo daugiau maisto produktų įsigyja iš regiono (išvengia CO2 emisijos) ir, kiek gali, iš ekologiškai sertifikuotų įmonių ar ūkių (pvz., "Manos Bio-TransFair" kava, ekologiški kiaušiniai ir t. t.); energiją įsigyja tik iš atsinaujinančių energijos šaltinių.</i>

Kontaktinės detalės	
Vardas	Park INN by Radisson Kaunas
Įmonė/Institucija	Radisson Hotel Group
Adresas/Tiklalapis	Donelaicio g., 27, Kaunas, Lietuva
Telefonas	+370 37306100
El.paštas	

Preparation

Šuns maišelis	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Paruošimas</i>
Igyvendinimo sritis	<i>Maitinimas Viešbučiai</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Tai yra kovos su maisto švaistymu praktika. Restoranai dalina šiuos "šuniškus maišelius", kurie yra ne kas kita, kaip pakuotės su klientų suvalgyto maisto likučiais, duodamos klientams, kad šie jų neišmestų ir galėtų suvartoti vėliau.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Restoranų ir viešbučių savininkams</i>
Sritis	<i>Maisto atliekų mažinimas</i>
Ivadas	<i>Visi restoranų sektoriaus darbuotojai kasdien išmeta didžiulius kiekius maisto, nes beveik nė vienas klientas nesuvalgo viso užsakyto maisto. Siekiant išspręsti šią problemą, Italijoje pradėti naudoti kitose pasaulio šalyse jau plačiai paplitę "Doggy" maišeliai, kad būtų išvengta didelio maisto švaistymo.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<i>Tokia praktika taikoma ne vienai įmonei, o visoms viešojo maitinimo įmonėms.</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Italijoje parodos "Expo 2015" metais pradėtas projektas "Doggy Bag" - "Se avanzo mangiatemi" ("Jei turiu likučių, suvalgyk mane") - sulaukė teigiamos patirties daugiau nei 50 "Slow Food Italy" restoranų ir daugiau nei 200 vietų Milane, Bergame, Varezėje ir Romoje.</i>
Kontekstas	<i>Ši praktika yra puikus būdas nešvaistyti maisto, bet kartu ir gerokai sumažinti atliekų kiekį.</i>
Tikslas	<i>Maisto atliekų vengimas</i>
Praktikos aprašymas	<i>Klientams duodama tai, ką jie užsisakė, bet nesuvalgė, kad jie galėtų tai suvalgyti vėliau.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Iš pradžių ši praktika buvo taikoma tik keliuose miestuose, tačiau, kadangi ji yra labai funkcionali, greitai paplito daugelyje viešojo maitinimo įmonių.</i>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<i>Nešvaistykite kokybiško maisto</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Vienas iš sėkmės veiksnių - FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), kuri sukūrė celiuliozinę pakuotę ir padovanojo ją tūkstančiui Italijos įmonių.</i>
Apribojimai	<i>Klientai dažnai nėra suinteresuoti pasiimti likučių namo.</i>
Išmoktos pamokos	<i>Ši praktika mus moko, kaip svarbu nešvaistyti visko, ką užsisakome.</i>
Tvarumas	<i>Kalbant apie tvarumą, reikia pasakyti, kad dėl šios praktikos susidaro daugiau atliekų, tačiau galite rinktis biologiškai skaidžius maišelius, kurie daro mažesnę poveikį aplinkai.</i>
Perkeliamumas	<i>Tokia praktika jau įsitvirtino italų šeimos papročiuose, nes dažnai po gausių pietų tai, kas lieka, paliekama kitos dienos maistui.</i>

Išvados	<i>Šunų maišelių naudojimas tampa vis populiariesnis, nepaisant to, kad maisto likučių nešimasis namo nėra geras skonis. Tiesa ta, kad 30 proc. kasdien patiekiamo maisto neišmetama.</i>
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	<i>Keletą straipsnių apie šią praktiką galima rasti ne tik internete, bet ir FIPE svetainėje, kurioje aprašoma projekto "Šuns maišelis - jei turiu likučių, suvalgyk mane" sėkmė ir raida.</i>
Kalba (os)	<i>Italų</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p><i>Šuns maišelis yra įprastas daugelyje pasaulio šalių dėl įvairių priežasčių: Prancūzijoje tai yra pareiga, Amerikoje - mada, o Kinijoje - tiesiog geros manieros. Taip kovojama su atliekomis ir mažinamas maisto likučių kiekis restoranuose. Restoranuose retas kuris klientas suvalgo visą užsakytą maistą, o tai, kas lieka, neišvengiamai keliauja į šiukšliadėžę. Restoranuose išmetama labai daug maisto atliekų: daugiau kaip 30 proc. užsakytų patiekalų yra išmetama. Kai ši praktika buvo pradėta taikyti Italijoje, nebuvo labai teigiamo požiūrio į maišelių naudojimą. Užtenka pasakyti, kad 25 proc. italų manė, jog tai "vulgaru, nemandagu ir prasta". Atrodo, kad šiandien į maišelių naudojimą žiūrima kitaip, nors ne visi restoranų savininkai tai taiko ir ne visi klientai to prašo. Remiantis "Fipe" apklausos duomenimis, 43 proc. restoranų vadovų savo iniciatyva siūlo paimti tai, kas nesuvalgyta, 34 proc. tai daro retai, o likę 24 proc. to nedaro niekada. Tačiau 90 proc. restoranų jau yra įrengti bendri aliuminio konteineriai, kad klientai galėtų išsinešti užsakytą ir nesuvalgytą maistą. Labai svarbu, kad restoranų darbuotojai suteiktų šią galimybę savo klientams.</i></p> <p><i>Įdomus yra Romos restorano "Duke's" pasiūlymas pavadinti šunų maišelį "rimpiattino", laimėjęs 2019 m. "Fipe" ir "Comieco" paskelbtą konkursą "Doggy bag all'italiana", skirtą Italijos viešojo maitinimo įstaigoms. Buvo siekiama apibrėžti "Doggy Bag" sklaidos ir populiarinimo projektą, taip pat nustatant itališką posakį, kuris būtų aiškesnis už anglišką versiją ir kuris galėtų paskatinti labiau ir plačiau paskleisti įprotį nešvaistyti maisto likučių valgant pietus ar vakarienę ne namuose.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Duke's Restaurant in Rome.
Įmonė/Institucija	
Adresas/Tinklalapis	https://confcommercioroma.it/dalla-doggy-bag-al-rimpiattino-fipe-comieco-insieme-nuova-cultura-antispreco-al-ristorante/ http://www.dukes.it/
Telefonas	
El.paštas	

Maisto gaminimas iš šiukšlių	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Paruošimas</i>
Įgyvendinimo sritis	<i>Maitinimas Viešbučiai</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Tai restoranų pramonės tendencija, kai virėjai turi kurti patiekalus iš vieno ar kelių maisto produktų likučių, kad produktas būtų visiškai panaudotas.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Restoranai ir virėjai</i>
Sritis	<i>Žaliavų naudojimas visa apimtimi</i>
Įvadas	<i>Reikėtų pabrėžti, kad ši nauja maisto ruošimo šaka remiasi šviežiu maistu ir neturi nieko bendra su kitiems klientams jau paruoštomis produktų atliekomis. Taip pat norima grįžti prie gyvenimo būdo, buvusio prieš kelis dešimtmečius, kai kiekvienuose namuose galiojo pagrindinė taisyklė: "nieko neišmesk".</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<i>Ši tendencija Italijoje pradėjo vystytis 2015 m. Modenoje Massimo Bottura dėka.</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Kai kurie Šiaurės Italijos virtuvės šefai perėmė šią virtuvės rūšį.</i>
Kontekstas	<i>Dar ir šiandien daugelis žmonių mano, kad ši virtuvės rūšis gaminama iš kitų klientų atliekų.</i>
Tikslas	<i>Maisto vartojimas 100 % laiko</i>
Praktikos aprašymas	<i>Ruošiant maistą virtuvėse nieko neišmetama. Pavyzdžiui, sausainiai gali būti gaminami iš kavos tirščių, o ledai - iš bulvių odelių.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Kol kas mažai drąsių virėjų naudoja šį maisto gaminimo būdą.</i>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<i>Nešvaistomos žaliavos</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Vis daugiau žmonių lankosi restoranuose, tikėdamiesi ne tik gerai pavalgyti, bet ir nekenkti aplinkai be reikalo švaistydami išteklius.</i>
Apribojimai	<i>Šios virtuvės iššūkis - kurti naujus patiekalus nieko neiššvaistant. Sunkumai - įveikti nepasitikėjimą, susijusį su kultūriniu veiksniu, kai atliekos laikomos "šiukšlėmis" ir skurdo požymiu.</i>
Išmoktos pamokos	<i>Svarbu nešvaistyti</i>
Tvarumas	<i>Tokia praktika sumažina žaliavų švaistymą</i>
Perkeliamumas	<i>Jei jiems patiks, šiuos receptus šeimos galės naudoti kasdieniame gyvenime.</i>
Išvados	<i>Naudojant šį gaminimo būdą reikia gerai išmanyti ingredientus ir jų derinius, tačiau rezultatai gali nustebinti.</i>
Susiję išteklių, kurie buvo sukurti	<i>Kadangi ši tendencija atsirado JAV ir išplito visame pasaulyje, internete galima rasti daugybę straipsnių apie ją.</i>

Kalba (os)	Italų, Anglų
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p>"Trash Cooking" atsirado Jungtinėse Amerikos Valstijose kaip nauja kulinarinė tendencija. Jos šūkis - "zero waste", nes gaminant iš šiukšlių ieškoma įkvėpimo šiukšlių dėžėje, o ne šaldytuve ar sandėliuke. Reikėtų pabrėžti, kad ši nauja maisto ruošimo tendencija grindžiama šviežiais maisto produktais ir neturi nieko bendra su atliekomis, kurios jau paruoštos kitiems klientams. Šios tendencijos pavadinimas, pažodžiui "šiukšlių gaminimas", turi labai tikslų socialinį ir ekonominį tikslą: kovoti su maisto švaistymu ir vengti išmesti produktus, kuriuos, priešingai, dėl virėjo kūrybiškumo būtų galima lengvai panaudoti. Be to, maisto gaminimas iš šiukšlių gali būti naudingas restoranų savininkams, nes sutaupoma žaliavų. Taip pat norima sugrįžti prie gyvenimo būdo, buvusio prieš kelis dešimtmečius, kai kiekvienuose namuose galiojo pagrindinė taisyklė: "nieko neišmesk". Deja, laikui bėgant šis įprotis išnyko. Tikintis, kad maisto gaminimas iš šiukšlių nėra tik praeinanti mada, teigiamas poveikis sąmoningam vartojimui jautriems klientams yra akivaizdus. Tai šiek tiek panašu į klientams suteiktą galimybę maisto likučius pasiimti į namus, kad jie nebūtų išmesti. Italijoje tai vis dar eksperimentas, o užsienyje tai jau daugiau nei nusistovėjęs paprotys. Vis daugiau žmonių sėda į restoranus tikėdamiesi ne tik gerai pavalgyti, bet ir nekenkti aplinkai be reikalo švaistant išteklius. Kiekvienas, dirbantis restoranų sektoriuje, bent kartą gyvenime apgailestaudamas pastebėjo, kiek daug atliekų susidaro per darbo dieną. Pagalvojus, kad Italijoje kasmet išmetama 230 mln. tonų maisto produktų, mintis apie maisto gaminimą iš šiukšlių nebeatrodo tokia absurdiška.</p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Osteria Francescana in Modena
Įmonės/Institucijos	
Adresas/Tinklalapis	https://osteriafrancescana.it/it/
Telefonas	
El.paštas	

Virtuvės šefai sodininkai	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	Paruošimas
Įgyvendinimo sritis	Maitinimas Viešbučiai
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	Ši praktika skatina italų virtuvės šefus naudotis turimomis žaliomis erdvėmis ir kurti sodus, kuriuose galima tiekti šviežius, tvarius ir 0 km produktus.
Tikslinė auditorija	Restoranų ir viešbučių savininkai
Sritis	Sumažinti žaliavų gabenimo išlaidas ir su jomis susijusių transporto priemonių išmetamo CO2 kiekį.
Įvadas	Ši praktika turi gilią šaknis Italijos kultūroje. Po Covid-19 daugelis žmonių grįžo prie sveiko maisto auginimo, taip pat ir virėjai, kurie, bent jau patys ambicingiausi, visada svajojo auginti tai, kas pateks į jų patiekalus.
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	Šioje praktikoje dalyvauja daug geriausių virtuvės šefų, tokių kaip Carlo Cracco, Moreno Cedroni, Salvatore Bianco, Massimo Spigaroli ir kt.

Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Regionai, kuriuose ši praktika plačiai paplitusi, yra šie: Emilija Romanija, Kampanija, Markė. Tačiau ir kituose regionuose nedideli restoranai dažnai turi savo daržą.
Kontekstas	<i>Svarbu atsižvelgti į tai, kiek pastangų reikia įdėti tvarkant daržą, kuris kasdien reikalauja daug priežiūros ir dėmesio.</i>
Tikslas	<i>Aplinkos tausojimas ir šviežių, kokybiškų produktų tiekimas</i>
Praktikos aprašymas	<i>Šios praktikos esmė - auginti tai, kas vėliau bus patiekta svečiams, išlaikant aukštą žaliavų kokybę ir išvengiant didelių transportavimo išlaidų.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Dalyvauja kelios maitinimo ir viešbučių įmonės, įsikūrusios Italijos teritorijoje.</i>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<i>0 km žaliavų naudojimas</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Didelė ekonomija ir šviežiausi sezoniniai produktai pritraukia išmanančius ir išrankius klientus.</i>
Apribojimai	<i>Šiai praktikai būtina reikia tinkamos vietos šalia įrenginio, todėl ne visi gali tai daryti, ypač miestuose.</i>
Išmoktos pamokos	<i>Šviežiausių žaliavų naudojimo svarba</i>
Tvarumas	<i>Šios praktikos paplitimas užtikrina ekonominę ir socialinę naudą ne tik restoranų savininkams, bet ir tiems, kuriems rūpi mažinti maisto švaistymą ir žaliavų kokybę. Ilgalaikeje perspektyvoje ši praktika taip pat gali būti labai naudinga aplinkai, nes mažėja tarša, susijusi su prekių gabenimu, ir didėja žaliosios erdvės miestuose.</i>
Perkeliamumas	<i>Ši praktika yra stiprios itališkos tradicijos, kuri, deja, bėgant metams buvo prarasta, dalis, todėl ją būtų galima pritaikyti šeimoms, kurios galėtų turėti savo daržą, kaip kad buvo anksčiau.</i>
Išvados	<i>Restoranų ir viešbučių savininkams turėti savo asmeninį daržą - gera praktika, padedanti išvengti perdirbtų prekių arba prekių, kurios ilgai keliauja į virtuves, kur bus perdirbamos.</i>
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	<i>Kai kuriuose straipsniuose kalbama apie šios praktikos suklestėjimą 2019 m.</i>
Kalba (os)	<i>Italų</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p><i>Pasikalbėję su restoranų sektoriuje dirbančiu žmogumi pamatysime, kad maisto gamintojai dažnai svajoja patys pasigaminti žaliavų, kurias galėtų patiekti savo klientams. Ši praktika arba tradicija Italijoje turi senas ištakas, susijusias su teritorijos ir kraštovaizdžiui būdingo žemės dirbimo ypatumais. Ši tradicija išnyko dėl socialinių ir ekonominių veiksnių, taip pat dėl miestų raidos.</i></p> <p><i>Tačiau kovid-19 pandemijos laikotarpiu dėl įvairių priežasčių ši praktika vėl tapo daugelio žmonių kasdienio gyvenimo dalimi. Keturi iš dešimties (įskaitant virėjus) pradėjo auginti vaisius ir daržoves savo soduose, terasose ar daržovių sklypuose. Nesvarbu, ar norėdami išvengti streso, ar norėdami išnaudoti turimus žaliuosius plotus, ši praktika duoda tik vieną teigiamą rezultatą - užtikrina sveiką maistą. Toks "grįžimas į praeitį" iš tikrųjų gali būti žingsnis į priekį, nes taip ne tik sumažėja žaliavų transportavimo išlaidos, bet ir tarša. Vis</i></p>

	<i>daugiau įvairios reputacijos virtuvės šefų ėmė patys gaminti žaliavas, vieni daugiausia dėmesio skiria vaisiams ir daržovėms, kiti - aromatinėms žolelėms.</i>
Kontaktinės detalės	
Vardas	
Įmonė/Institucija	
Adresas/Tinklapis	https://www.italiaatavola.net/check-in/locali-turismo/ristoranti-pizzeria/cosa-cresce-al-ristorante-i-migliori-locali-italiani-con-l-orto/80591/
Telefonas	
El.paštas	

FOOD ZERO WASTE @ FZONE- P.A.P Corp. GREECE	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	pasiruošimas
Įgyvendinimo sritis	<i>Maitinimas Amerikos žemės ūkio mokyklos Salonikų miestelyje</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	Maisto atliekų ir atliekų šalinimas .
Tikslinė auditorija	P.A.P. korporacijos darbuotojai, A.F.S. studentai, dėstytojai ir tėvai
Laukas	Mokymai skirti "P.A.P. Corp." Pirkimų, Virtuvės, Techninės priežiūros, Aptarnavimo ir Komunikacijos departamento darbuotojams.
Įvadas	<p>NULIO ATLIEKŲ akcija prasidėjo nuo mūsų noro ateities kartoms sukurti aplinką be atliekų. A.F.S. aplinka yra tinkama sritis praktikuoti ir sėkmingai įgyvendinti mūsų siekį.</p> <p>Mokiniai žinos, kaip vertinti žemės ūkio produktus ir atsakingai juos naudoti gaminant maistą. Jie žinos, kaip valgyti atsakingai. Kaip būsime tėvai jie žinos, kaip tinkamai pirkti , gaminti ir valgyti.</p> <p>Kad F zona, mūsų maitinimo skyrius, galėtų to pasiekti, kartu su A.F.S fakultetu sukūrėme sinergiją. F zonos komanda kuria atnaujintą meniu, kuriame naudojami ūkio produktai, vietinė produkcija ir visos saugios higienos taisyklės, siekiant optimizuoti atliekas.</p> <p>Sukūrėme kodą savo tiekėjams ir paprašėme, kad jie prisijungtų prie mūsų, naudodami geresnę techniką, kad sumažintų išmetamų pakuočių kiekį. Kartu su "PAP corp" komunikacijos skyriumi sukūrėme lankstinukus mūsų virtuvės ir aptarnavimo darbuotojams.</p> <p>Dabar parengsime komunikacijos kodeksą dėstytojams ir studentams.</p> <p>Techninė priežiūra stebi litrų kiekį nuo pirmos dienos, o mūsų tikslas - kasmet sumažinti litrų kiekį maždaug 30 %. Rezultatus kontroliuoja Pirkimų departamentas ir kasdien juos šalina pagal poreikį.</p>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<p>Naudosime ZWITCH mokymo priemonę kaip vadovą tolesniam švietimui šiuo klausimu, o A.F.School įtrauks šį mokymą į savo tvarumo kursus.</p> <p>Be to, mums padėjo Pasaulio gamtos fondas, organizacijos GREEN KEYS ir BLUE FLAG bei Graikijos atliekų perdirbimo bendrovė.</p> <p>Visas lėšas padengė P.A.P Corp., o "Erasmus+" biudžetas padės padengti ZWITCH projekto administravimo išlaidas.</p>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Praktika vyksta Salonikuose (Graikija) esančioje Amerikos žemės ūkio mokykloje, kuri yra P.A.P korporacija. Praktika. P.A.P Corp. yra nedidelė viešbučių bendrovė, kurios bazė yra Salonikuose ir viešbučiai įsikūrę Salonikuose ir Chalkidikėje.

Kontekstas	Savivaldybės vykdomas literatūros tvarkymas, dalyvaujančios perdirbimo įmonės, higienos taisyklės, kurių reikėtų griežtai laikytis visos operacijos metu, COVID-19 pandemija, kuri riboja kai kuriuos galimus veiksmus.
Tikslas	Mūsų namų, Žemės planetos, gerovė
Praktikos aprašymas	<p>Administracija / bendroji vadyba</p> <p>Jie pristatys projektą kitai komandai, suplanuos tvarkaraštį ir projekto gaires bei prižiūrės tolesnius susitikimus.</p> <p>F-Zone Manager :</p> <p>Jie įgyvendins administracijos strategijas pristatydami veiksmus įvairių viešbučio padalinių vadovams. Jie kasdien rengs 30 minučių trukmės susitikimus su padalinių vadovais, kad galėtų fiksuoti pažangą.</p> <p>Priežiūros vadybininkai ir namų tvarkytojai</p> <p>Jie užtikrins, kad kasdienės pamainos kontroliniai sąrašai ir visi veiksmai, kurių reikia imtis, atitiktų projekto tvarkaraštį, ir surinks visus informaciją, reikalingą kasdieniams susitikimams su vadovais.</p> <p>F&B vadybininkai :</p> <p>Jie pasirūpins, kad kontroliniai sąrašai ir visi veiksmai, kurių reikia imtis, atitiktų projekto tvarkaraštį, ir surinks visus informaciją, reikalingą kasdieniams susitikimams su viešbučio vadovais.</p> <p>Virėjai:</p> <p>Jie turėtų sudaryti valgiaraščius pagal sezoninius vietinius produktus, rasti alternatyvų, kad sumažintų organinių atliekų kiekį, pateikti valgiaraščius viešbučio administracijai ir pirkimo vadybininkams bei užtikrinti kasdienę maisto atliekų ataskaitą. Reikėtų priimti daug įvairių idėjų, susijusių su maisto saugojimu, maisto ir patiekalų pateikimu, vietinių šviežių produktų pirkimu, tinkamu pirkimo prognozavimu ir tinkamu pagaminto maisto, kuris nėra patiekiamas, saugojimu ir perdirbimu. Tai įvertinama kaip mėnesio pasirengimas ir rezultatų pateikimas aukštesnei vadovybei.</p> <p>Po to jie turėtų kasdien atsiskaityti viešbučio vadovui ir kartą per savaitę pirkimų vadybininkui.</p> <p>Pirkimų vadybininkas ir logistikos vadybininkas :</p> <p>Jie turėtų glaudžiai bendradarbiauti su virėjais ieškodami saugiausio bendro produktų kiekio ir ieškodami geriausios kokybės produktų iš vietos platintojų.</p>

	<p>Jie turėtų vengti sandėliuoti didelius kiekius ir sudaryti kiekvieno produkto, naudojamo virtuvėje, Maisto ir gėrimų bei Ūkio ir priežiūros skyriuje, kokybės tikrinimo sąrašą.</p> <p>Jie turėtų surasti ir bendradarbiauti su tais platintojais, kurie yra tos pačios linijos, platintojais ir produktais, kurie turi mažiausią pakuočių, pakuočių ir anglies dioksido atliekų kiekį.</p> <p>Reikėtų ištirti visus viešbučio veikloje naudojamus produktus, kad būtų galima strategiškai bendradarbiauti su partneriais, kurie atitiktų RVASVT ir "Be atliekų" taisykles.</p> <p>Tam reikės ruošti du mėnesius ir kasdien teikti ataskaitas aukštesnei vadovybei. Po to kas savaitę turėtų būti rengiami susitikimai su virėjais, o kas mėnesį - su aukštesniąja vadovybe.</p> <p>Komunikacijos vadybininkas</p> <p>Jie turėtų rasti geriausias komunikacijos priemones, kad galėtų pranešti apie šį projektą svečiams ir paprašyti jų laikytis atliekų tvarkymo priemonių. (plakatai, skaitmeniniai ekranai, pvz.)</p> <p>Jie turėtų įtraukti projektą į bendrą komunikacijos žiniasklaidos priemonių planą, kad juo galėtų pasidalyti su didesne žmonių grupe.</p> <p>Kartą per savaitę būtina susitikti su aukštesniąja vadovybe, kartą per savaitę taip pat būtina susitikti su vadovu.</p>
Praktikos rezultatai	Sumažės atliekų, darbuotojai bus apmokyti ir įgis didesnės vertės įgūdžių, savo praktika prisidėsime prie didesnės pasaulinės tvarumo akcijos, o ateities kartos bus labiau išsilavinusios ir atsakingos šiuo klausimu.
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	Visi mūsų veiksmai iš kiekvieno "P.A.P Corp." skyriaus. yra stebimi, nurodant faktus (kilogramai, vieno kilogramo kaina), kad galėtume įvertinti kiekvieno žingsnio rezultatus.
Sėkmės veiksniai	Tiek maitinimo įstaiga, tiek įstaiga turi siekti bendro tikslo, palaikyti gerus ir sąžiningus santykius ir bendrauti. P.A.P Corp. žmogiškųjų išteklių skyrius. taip pat turėtų rasti būdą, kaip motyvuoti darbuotojus, kad visa tai daroma dėl geresnio tikslo. Valstybė turi padėti teikdama finansinę pagalbą tokioms privačioms iniciatyvoms, pavyzdžiui, mokestines lengvatas. Apie šių veiksmų rezultatus turėtų būti informuojamas galutinis vartotojas, o klientų pasitenkinimas ir dalyvavimas taip pat turėtų būti pradinė bet kokio sprendimo priėmimo dalis.
Apribojimai	Moterims ši praktika yra didesnis iššūkis, nes mūsų visuomenėje joms vis dar tenka daug atsakomybių tiek namų ūkyje, tiek už kasdienę higieną, tiek už vaikų poreikius, tiek už darbą. Kadangi mūsų komandą sudaro daugiausia moterys, manome, kad savo praktikoje skiriame daug dėmesio visiems pirmiau minėtiems klausimams.
Išmoktos pamokos	Visi turime tuos pačius namus - planetą Žemę, todėl turime ją paversti saugesne vieta ateičiai.

Tvarumas	Kiekvienas veiksmas turėtų būti stebimas, vertinamas ir interpretuojamas pagal energijos rodiklius: Vanduo, deguonis, elektra, pvz.
Perkeliamumas	Projektas bus perkeltas su nedideliais pakeitimais visose "P.A.P Corp. P.A.P.A. viešbučiai pradės veikti artimiausiais mėnesiais, kai pradės veikti sezoniniai viešbučiai.
Išvada	Gera praktika visada naudinga tiems, kurie joje dalyvauja. Jai reikia didelio atsidavimo, ji suteikia pasitenkinimą rezultatais, stipresnį ryšį su komanda, stipresnę partnerystę su partneriais. Tai visada yra geras pavyzdys bendruomenei ir visuomenei apskritai.
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	Parengsime 5 vaizdo įrašus pagal skirtingus dalyvaujančius skyrius. Taip pat bus pridėti trumpi kiekvieno skyriaus vaizdo įrašai.
Kalba (os)	Graikų
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<i>Gera praktika suteikia daugiau išsilavinimo su ja susijusiems žmogiškiesiems ištekliams, įmonei lojalesni klientai, o visi geriau supranta mūsų kasdienio darbo ir gyvenimo rezultatus. Galimybė tai daryti po Europos Sąjungos skėčiu ir vadovaujant jai suteikia bendrovei pasitikėjimo savimi, stiprybės ir vilties, kad rezultatai bus prieinami ir pripažįstami daugiau žmonių tokioje tarptautinėje aplinkoje kaip Europa. Skaitmeninimas - tai tendencija, kuri padeda atsisakyti atliekų, tačiau kelia klausimų dėl anglies dioksido pėdsako maiste. Reikia rasti ir pasiekti pusiausvyrą. Korporacija "Zero Waste in P.A.P" - tai komunikacijos kampanija, skirta daugiausia mūsų partneriams, studentams, svečiams ir vietos bendruomenėms, siekiant parodyti visas pastangas, dedamas kasdienėje veikloje, padidinti lojalumą ir savanorystę bei galiausiai paremti panašius veiksmus.</i>
Kontaktinės detalės	
Vardas	IOANNIDOU SOFIA
Įmonė/Institucija	P.A.P. Corp S.A.
Adresas/Tinklalapis	https://www.papcorp.com/
Telefonas	+30 2310 492 863
El.paštas	fzone@papcorp.gr

Rhino Alpine Resort	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Paruošimas</u>
Įgyvendinimo sritis	<ol style="list-style-type: none"> <u>Maitinimas</u> <u>Viešbutis</u>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	Ši gyvenvietė yra įsipareigojusi siekti darnaus vystymosi ir nori, kad pasaulis išliktų žalias. Jie rodo rūpestingą požiūrį į aplinką, ypač atliekų, geriamojo vandens ir pagarbos maistui srityse. 2018 m. jie gavo "Zero Waste Hotel" viešbučio sertifikatą ir tapo pirmuoju šį titulą gavusiu viešbučiu Slovėnijoje. 2021 m. jie taip pat įgijo "Zero Waste Glamping" titulą. Jie yra pirmieji ir vieninteliai Slovėnijoje, turintys šį sertifikatą.
Tikslinė auditorija	Kurorto svečiai, darbuotojai ir suinteresuotosios šalys

Laukas	Svetingumo ir maitinimo paslaugos
Įvadas	Bledas, 2018 m. gegužės 10 d. - Tą dieną viešbučiui "Ribno" oficialiai buvo suteiktas "Zero Waste Hotel" viešbučio titulas, pirmasis Slovėnijoje. Po dvejus metus trukusių intensyvių atliekų mažinimo ir rūšiavimo priemonių pavyko pasiekti 92 % rūšiuojamojo surinkimo rodiklį, taip pat įvykdyti tarptautinį reikalavimą, keliamą "nulinių atliekų" titului gauti.
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<p>Tačiau viešbutis ir jo darbuotojai šioje kelionėje buvo ne vieni - juos konsultavo "Ekologi brez meja", vietos šio titulo saugotojai, ir jų partneris "Hotel Rifiuti Zero", kuris jau daugiau nei 20 Italijos viešbučių įdiegė nulinio atliekų susidarymo priemones. Norint gauti šį titulą, reikėjo ne tik užpildyti formas; tai būtų neįmanoma be tvirto vadovybės ir darbuotojų, kurie kelis kartus svėrė ir tikrino viešbučio atliekas, ryžto. Nors politikos pokyčiai darbo vietoje yra raktas į sėkmę, tačiau labiausiai matomos yra įgyvendintos priemonės, nesvarbu, ar tai būtų specialios koridorių rūšiavimo šiukšliadėžės, ar maisto be pakuočių pasiūla.</p> <p>Ta proga viešbučio "Ribno" direktorius Matija Blažič komentavo: "Po kelerių metų taip pat bus su visomis įmonėmis, kurios nedirbs šiuo klausimu, tik šį kartą jos bus neigiamas pavyzdys." Jie pradėjo eiti "nulinių atliekų" keliu, nes manė, kad tai yra teisinga, ir vis dar ragina kitus turizmo suinteresuotuosius subjektus iš "nulinių atliekų" savivaldybės Bledo prisijungti prie jų, nes turistai ten pagamina net 70 proc. visų atliekų.</p> <p>Ekologi Brez Meja (Ekologai be sienų), Slovėnijos nacionalinė "Zero Waste" organizacija, prieš kelerius metus pradėjusi taikyti šią koncepciją turizmo srityje, nuolat įspėja, kad turizmas taip pat gali turėti neigiamą poveikį aplinkai. Pirmininkas Urša Zgojznik pridūrė: "Nusprendus pradėti atliekų mažinimo kelionę, reikia suvokti jos skubumą ir drąsos atkakliai dirbti. Tokios pastangos įvertinamos motyvuotais kolegomis, aukštesne paslaugų kokybe ir viešbučio ar renginio pripažinimu, kad jis yra atsakingas aplinkai."</p> <p>"Ekologi Brez Meja" nuo pat pradžių glaudžiai bendradarbiavo su Italijos įmone "Hotel Rifiuti Zero" (HRC). HRC pradėjo pokyčius Italijos turizmo srityje, kai kalbama apie atliekų supratimą. Antonino Esposito: "Bendruomenė gali padėti viešbučiui "Ribno" ir žmonėms, kurie nustatė naujus gyvenimo kokybės ir jo ryšio su gamta supratimo etapus. Viešbučiai čia nėra išimtis."</p> <p>Slovėnijos ekonomikos plėtros ir technologijų ministerijos valstybės sekretorė Eva Štravs Podlogar taip pat remia pirmuosius "nulinių atliekų" žingsnius Slovėnijos viešbučiuose: "Slovėnijos turizmo strategijoje teigiama, kad Slovėnija yra ekologiška, aktyvi ir sveika šalis, kurioje galima patirti 5 žvaigždučių patirtį. Šiandien matome, kad tai tampa realybe." Viešbutis "Ribno" tapo pavyzdžiu ir paskata visoms Slovėnijos apgyvendinimo įstaigoms: "Slovėnijos turizmo strategijoje teigiama, kad Slovėnija yra ekologiška, aktyvi ir sveika 5 žvaigždučių šalis. Šiandien mes matome, kaip tai pildosi."</p>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Viešbutis "Ribno" įsikūręs visai netoli Slovėnijos Alpių perlo Bledo ežero, idiliškame miestelyje, nuo kurio kilo jo pavadinimas. Viešbutis įsikūręs eglė miško pakraštyje, kur gausiai čiluba paukščiai, ir džiugina visus, kurie trokšta ramybės ir poilsio artimoje gamtoje. Viešbutis yra puikus atspirties taškas žygiams pėsčiomis ir dviračiais, žvejybai, adrenalino patirtims ir kitiems sporto iššūkiams netoliese esančiose apylinkėse.

<p>Kontekstas</p>	<p>Deja, turizmas - tai komercinė veikla, po kurios lieka ilgas atliekų pėdsakas. Netgi per ilgas. Ekologų be sienų (Ekologi brez meja) interneto svetainėje rašoma, kad savivaldybės iš tikrųjų gauna naudos iš dalyvavimo judėjime "Zero Waste". Jie rašo, kad 2020 m. pabaigoje:</p> <p>Pagrindinė Bledo miesto problema išlieka turistai, kurie atvyksta pasimėgauti žinomiausios Slovėnijos gamtos vertybės grožiu ir taip sukuria daugybę atliekų. Bendradarbiaudama su viešbučiais, kempingais ir kitais apgyvendinimo paslaugų teikėjais, savivaldybė daug dėmesio skiria tikslinės auditorijos informuotumui apie atsakingą atliekų tvarkymą ir išteklių naudojimą didinti, skatina ekologišką praktiką, pavyzdžiui, gerti vandenį iš gertuvių, o ne iš plastikinių butelių. Nuo 2018 m. Bledo savivaldybėje taip pat veikia pakartotinio naudojimo centras "Škart", kuris 2019 m. suteikė naują gyvenimą 3 790 gaminių, iš kurių didžioji dalis buvo dekoratyviniai. Didelio susidomėjimo sulaukė ir Europos atliekų mažinimo savaitės metu surengtos ekologinės dirbtuvės, informuojančios gyventojus, kaip jie gali patys pasigaminti ekologiškų valiklių ir kosmetikos priemonių."</p> <p>Svetainėje "YouTube" galite peržiūrėti filmą apie tai, kaip elgtis Blede, kad smėlyje liktų tik jūsų pėdsakai (vaizdo įrašas: https://www.youtube.com/watch?v=ffnMUBm6rsE&feature=emb_imp_woyt).</p>
<p>Tikslas</p>	<p>Organizacija "Ekologai be sienų" parengė "Zero Waste" viešbučių ir restoranų gaires. Kaip jau ne kartą rašėme šiuose tinklaraščiuose, atliekos yra opi turizmo problema. Bledo miestas šiuo požiūriu nėra kitoks. 2017, 2018 ir 2019 m. lankytojų skaičius gerokai viršijo gyventojų skaičių (1,2 mln. nakvynių 2018 m. ir tik apie 8 000 gyventojų).</p> <p>"Kasdien vartojant įvairius produktus, jų gamybai, perdirbimui ir transportavimui naudojami gamtos išteklių ir energija. Kai jie virsta atliekomis, tai susiję su vandens, oro, dirvožemio tarša ir biologinės įvairovės nykimu", - teigia "Ekologai be sienų" (šaltinis), kurie taip pat parengė koncepciją, pagal kurią viešbučių ir restoranų praktikoje diegiamos nulinio atliekų susidarymo strategijos.</p> <p>"Visos strategijos, įgyvendinamos siekiant praktiškai įgyvendinti "Zero Waste" koncepciją, yra pagrįstos konkrečių duomenų ir situacijos viešbutyje ar restorane tyrimu ir analize. Dėl to jos išlieka pakankamai lanksčios, kad būtų galima įgyvendinti aplinkosaugos tikslus ir mikroekonominius veiklos tikslus įmonės lygmeniu".</p> <p>Įvedant šią koncepciją į turizmo pramonę siekiama trijų rūšių tikslų: ekonominių ir socialinių tikslų ir, trečia, galbūt svarbiausia ateities perspektyvų požiūriu, švietimo ir mokymo. Galutiniame etape žiedinė ekonomika taip pat sukuria galimybes didinti pardavimus ir didinti kainas. Bledas didžiuojasi turėdamas pirmąjį "Zero Waste" viešbutį Slovėnijoje. Ši įkvepianti istorija buvo parašyta viešbutyje Ribno.</p>
<p>Praktikos aprašymas</p>	<p><i>Viešbučio tikslas - teikti aukštos kokybės paslaugas, kad svečiai galėtų mėgautis ir džiaugtis gamta. Viešbutis planuoja išrūšiuoti 90 % visų surenkamų</i></p>

	<p><i>atliekų, 30 % sumažinti metinį atliekų kiekį ir sunaudoti 30 % mažiau vandens bei energijos. To jie sieks įdiegdami šias priemones: Sorting waste for collection</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakartotinis rankšluosčių ir patalynės naudojimas • pakartotinai pripildomi muilo ar šampūno dozatoriai, taip pat daugkartinio naudojimo indai cukrui, uogienei, medui ir kitiems maisto produktams viešbučio restorane ir virtuvėje. • <i>darbas su vietiniais tiekėjais.</i> <p>Keletas patarimų, kaip tapti "Zero Waste" istorijos dalimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rūšiuokite atliekas perdirbimui • Gerkite vandenį iš čiaupo, o ne vandenį iš butelių. • Nepamirškite išjungti šviesos savo kambaryje • Apsipirkdami naudokite daugkartinio naudojimo maišelius • Pakartotinai naudokite rankšluosčius • Vakarieniam pasiiškite tik tiek maisto, kiek planuojate suvalgyti.
<p>Praktikos rezultatai</p>	<p>Po dvejus metus trukusio intensyvaus atliekų mažinimo ir rūšiuojamojo surinkimo priemonių įgyvendinimo viešbučiui pavyko pasiekti 92 proc. rūšiuojamojo surinkimo rodiklį, kuris nebūtų buvęs įmanomas be viešbučio vadovybės ir darbuotojų atsidavimo.</p> <p>Renginių "Jurjevanje in Bela krajina", "Art kamp" ir festivalio "(Z)mešani" organizatoriai ne tik atskirai rinko atliekas, bet ir įgyvendino jų prevencijos priemones. Jie sumažino vienkartinio plastiko naudojimą ir savo renginių vietose įrengė geriamojo vandens fontanelius. Atsakingas požiūris į aplinką pabrėžiamas ir jų programose.</p>
<p>Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį</p>	<p>Viešbutis pastatytas dar 1980-aisiais, tačiau jo chalet stiliaus eksterjeras neseniai buvo atnaujintas, o sena išorės mediena panaudota vestibulio ir restorano baldams gaminti. Viešbutis pradėjo vykdyti intensyvią dvejų metų atliekų mažinimo programą ir užtikrinti, kad visos viešbutyje susidarantios atliekos būtų rūšiuojamos, o jos pabaigoje viešbutis pasiekė 92 proc. rūšiuojamojo surinkimo lygį. Taip pat siekiama sumažinti vandens ir energijos naudojimą.</p> <p>Įžengus į viešbutį, prie registratūros stovi šiukšliadėžės, kuriose galite rūšiuoti atliekas į organines, plastikines, popierines, tekstilės ir kitas kategorijas. Panašūs šiukšliadėžių komplektai yra kiekviename aukšte, tačiau jų nėra svečių kambariuose (išskyrus mažą šiukšliadėžę vonios kambaryje). Mini plastikinių pakuočių nėra nei tualetų reikmenims (muilas tiekiamas pripildomame dozatoriuje), nei restorane, kur daugiausia vietinis maistas išdėliotas dubenėliuose ir lėkštėse. Visame viešbutyje esančiose lentelėse iškabinti užrašai ragina svečius prisidėti neimant iš švediško stalo daugiau nei planuojama suvalgyti, rūšiuojant atliekas perdirbimui, geriant vandenį iš čiaupo, o ne iš butelių, ir apsiperkant naudoti daugkartinio naudojimo maišelius.</p>
<p>Sėkmės veiksniai</p>	<p>Slovėnija nori išlikti ekologiška šalimi, todėl teigiami pokyčiai pastebimi ir turizmo srityje. Restoranuose, viešbučiuose ir kitose turistų apgyvendinimo įstaigose diegiamos "nulinių atliekų" priemonės ir stengiamasi mažinti atliekų</p>

	<p>kiekį jas renkant atskirai. Taip jie taip pat prisideda prie Slovėnijos tvarumo tikslų įgyvendinimo. Kaip pabrėžia viešbučio vadovas, "Slovėnija turi aiškių tikslų ir jau šiandien einame teisingu keliu. Visi turi įsitraukti, kad šalis, kurią jaučiame, išliktų graži ir žalia. Mūsų kasdien daugėja. Būkite žali ir atsakingi. Būkite be atliekų."</p>
<p>Apribojimai</p>	<p>Pasak "Ekologų be sienų", be viešbučių sektoriaus, "be atskiro atliekų surinkimo, renginių "Jurjevanje in Bela krajina", "Art kamp" ir festivalio "Z)mešani" organizatoriai taip pat įdiegė jų prevencijos priemones. Jie sumažino vienkartinio plastiko naudojimą ir savo renginių vietose įrengė geriamojo vandens fontanėlius."</p> <p>Tuo tarpu, kalbant apie paklausą, Nieboer sako: "Vis daugiau turistų ieško viešbučių su kitokia patirtimi. Jie vertina "nulinio atliekų susidarymo" filosofiją ir mūsų sveikos bei ekologiškos aplinkos apsaugą. Todėl viešbučiai, turintys "zero waste" sertifikatus ir ženklus, pritraukia kitokius svečius."</p> <p>Tačiau ne visi tai supranta. Kiti viešbučiai Bledo apylinkėse ir kitur stengiasi mažinti atliekų kiekį ir užtikrinti, kad visos susidariusios atliekos būtų perdirbamos. Tačiau turistai į tai reaguoja nevienareikšmiškai, o kai kurių kurorto viešbučių internetiniuose atsiliepimuose skundžiamasi, pavyzdžiui, kad vonios kambariuose trūksta atskirų tualetų reikmenų. "Tikėjaisi, kad tokio lygio viešbutyje bus geresnis tualetų reikmenų pasirinkimas", - skundžiasi vienas nepatenkintas keliautojas, kurio vonios kambaryje buvo tik vienas pildomas muilo ir šampūno dozatorius.</p> <p>Organizacija "Ekologai be sienų" atkreipia dėmesį į tai, kad šalyje, kurioje jau seniai propaguojamas ekologiškas turizmas ir tvarumas, imtasi veiksmų, kuriais siekiama turizmo be atliekų.</p> <p>"Slovėnija yra viena švariausių ir aplinkai draugiškiausių šalių pasaulyje. Tai vienintelė šalis, kurios sostinėje nėra atliekų, o žaliasis turizmas čia taip pat auga. Slovėnijos tikslas - būti ekologiška šalimi, užtikrinančia savo žmonių sveikatą, saugumą ir tvarumą", - rašoma nevyriausybinės organizacijos interneto svetainėje.</p> <p>Šiuo metu Liubliana perdirba 68 proc. atliekų (2008 m. - 29,3 proc.), todėl pagal perdirbamų atliekų procentą ji yra Europos miestų viršūnėje. Visoje šalyje perdirbama 55 % kietųjų komunalinių atliekų, o kai kuriose bendruomenėse šis rodiklis siekia net 80 %.</p> <p>Tai neįprasta VRE ir (arba) VRE regionui, kuriame, Eurostato duomenimis, atliekų perdirbimas apskritai atsilieka nuo Vakarų ES narių, nors atliekų susidaro mažiau, nes vartojimo lygis ir su juo susijęs pakuočių atliekų didėjimas vis dar nepasiekė vakarinės bloko dalies. Tiesą sakant, Slovėnijoje susidaro daugiau atliekų nei Vidurio ir Pietryčių Europos šalyse, nors lyginant su ES vis dar palyginti nedaug.</p> <p>Slovėnijoje imtasi šių veiksmų atsižvelgiant į didžiųjų tarptautinių viešbučių tinklų pranešimus, kad jie mažina vienkartinio plastikinių gaminių kiekį arba visiškai jų atsisako, reaguodami į didėjantį verslo keliautojų ir turistų ekologinį sąmoningumą.</p>

	Tarp jų - "Marriott" grupė, kuri 2019 m. pranešė, kad šiais metais daugumą savo viešbučių vienkartinį tualetinių reikmenų pakeis didesniais buteliukais, ir tai, pasak jos, padės išvengti maždaug 500 mln. mažų plastikinių buteliukų, kurie kasmet patenka į sąvartynus. Ji taip pat atsisakys plastikinių šiaudelių - šį žingsnį jau žengė "Hilton" tinklas, kuris taip pat sumažino vienkartinį mini tualetinių reikmenų kiekį.
Išmoktos pamokos	Reguliarus mūsų veiklos stebėjimas ir tikrinimas bei rezultatų peržiūra (mėnesinis atliekų svėrimas, vandens, elektros energijos suvartojimas...), kurie turi atitikti reikiamus kriterijus, kad būtų galima gauti sertifikatą "Zero Waste Resort".
Tvarumas	Bledo savivaldybė, kuriai priklauso Ribno Alpių kurortas, taip pat pasirinko "Zero Waste" kelią ir užsibrėžė tikslą iki 2025 m. atskirai surinkti 80 proc. visų atliekų.
Perkeliamumas	Ribno Alpių kurorto pavyzdį galima nesunkiai pritaikyti bet kuriam viešbučiui, norinčiam laikytis "nulinių atliekų" politikos.
Išvados	Kaip sako viešbučio vadovas, "didžiuojamės galėdami prisidėti prie šio tikslo, tvariai elgdamiesi su jumis, savo svečiais".
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	https://www.hotel-ribno.si/zero-waste/
Kalba (os)	Anglų
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p><i>Didžiųjų viešbučių gaminamų plastiko atliekų mastas visame pasaulyje yra stulbinantis. Tvarumo ir plastiko konsultantės Marissos Jablonski skaičiavimais, kuriuos ji atliko "Eco-Business", 200 kambarių keturių žvaigždučių viešbutis, dirbantis visu pajėgumu, per mėnesį gali sunaudoti apie 300 000 vienetų vienkartinio plastiko, įskaitant 49 765 plastikines patogumų ir patogumų pakuotes, 216 693 vienetus plastiko, naudojamo maistui ir gėrimams, ir 20 000 plastikinių vandens butelių. Kampanijos grupė "A Plastic Planet" teigia, kad kasmet sunaudojama 855 mlrd. plastikinių paketėlių, kurių užtektų visam planetos paviršiui padengti, o daugelis jų išmetami neatidaryti.</i></p> <p><i>Slovėnijoje organizacija "Ekologai be sienų" išanalizavo duomenis apie atliekų tvarkymą Blede, nedideliame miestelyje, kuriame gyvena kiek daugiau nei 8 000 žmonių, įsikūrusiame ant Bledo ežero kranto, kuris yra viena populiariausių Slovėnijos turistinių vietų. Tai atskleidė, kad "vasaros mėnesiais komunalinių ir likutinių atliekų susidarymas smarkiai išauga, pradedant birželio pradžia ir tęsiantis iki rugsėjo pabaigos, kai duomenys vėl smarkiai sumažėja. Kai susiejome duomenis su atvykstančių turistų skaičiumi ir nakvynių skaičiumi, jie puikiai sutapo".</i></p> <p><i>NVO paskelbtame straipsnyje nurodoma, kad viešbučiuose ne tik susidaro vienkartinį plastikinių pakuočių atliekos, bet ir turistai keliaudami sunaudoja daugiau vandens ir elektros energijos bei sukuria daugiau atliekų nei kasdieniniame gyvenime.</i></p> <p><i>Nevyriausybėnė organizacija bendradarbiauja su picų kepėju ir verslininku Antonino Esposito, kuris pirmasis pristatė viešbučių ir restoranų be atliekų koncepciją, ir bendradarbiavo su "Hotel Ribno", šeimos valdomu viešbučiu ir</i></p>

	<p><i>glampingo aikštele Ribno kaime, esančiame maždaug už 2 km nuo Bledo, kad šis viešbutis taptų pirmuoju Slovėnijoje viešbučiu be atliekų.</i></p> <p><i>Viešbutis pastatytas dar 1980-aisiais, tačiau jo chalet stiliaus eksterjeras neseniai buvo atnaujintas, o sena išorės mediena vėl panaudota vestibulio ir restorano baldams gaminti. Viešbutis pradėjo vykdyti intensyvią dvejų metų atliekų mažinimo programą ir užtikrinti, kad visos viešbutyje susidarantios atliekos būtų rūšiuojamos, o jos pabaigoje viešbutis pasiekė 92 proc. rūšiuojamojo surinkimo lygį. Taip pat siekiama sumažinti vandens ir energijos naudojimą.</i></p> <p><i>Jvažiuojant į viešbutį, dar prieš atvykstant į registratūrą, čia stovi šiukšliadėžės, kuriose galima rūšiuoti atliekas į organines, plastikines, popierines, tekstilės ir kitas kategorijas. Panašūs šiukšliadėžių komplektai yra kiekviename aukšte, tačiau jų nėra svečių kambariuose (išskyrus mažą šiukšliadėžę vonios kambaryje). Mini plastikinių pakuočių nėra nei tualetų reikmenims (muilas tiekiamas pripildomame dozatoriuje), nei restorane, kur daugiausia vietinis maistas išdėliotas dubenėliuose ir lėkštėse. Visame viešbutyje esančiose lentelėse iškabinti užrašai ragina svečius prisidėti neimant iš švediško stalo daugiau nei planuojama suvalgyti, rūšiuojant atliekas perdirbimui, geriant vandenį iš čiaupo, o ne iš butelių, ir apsiperkant naudoti daugkartinio naudojimo maišelius.</i></p> <p><i>Po dvejus metus trukusio intensyvaus atliekų mažinimo ir jų rūšiuojamojo surinkimo priemonių įgyvendinimo viešbučiui pavyko pasiekti 92 proc. rūšiuojamojo surinkimo rodiklį, o tai nebūtų buvę įmanoma be viešbučio vadovybės ir darbuotojų atsidavimo.</i></p> <p><i>Renginių "Jurjevanje in Bela krajina", "Art kamp" ir festivalio "(Z)mešani" organizatoriai taip pat ėmėsi ne tik atskiro atliekų surinkimo, bet ir jų prevencijos priemonių. Jie sumažino vienkartinio plastiko naudojimą ir savo renginių vietose įrengė geriamojo vandens fontanėlius. Atsakingas požiūris į aplinką pabrėžiamas ir jų programose.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Katarina Strgar, Rinkodaros vadybininkas Hotel Ribno
Įmonės/Institucijos	Ribno Alpine Resort Hotel & Glamping
Adresas/Tinklapis	Izletniška cesta 44 4260 Bled
Telefonas	+386 4 578 31 00
El.paštas	info@hotel-ribno.si
"Allazoume Synithies" AB "Vasilopoulos Super Markets" kampanija	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Paruošimas</u>
Įgyvendinimo sritis	1. Maitinimas

	2. <u>Viešbučiai</u>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>#Allazoumesinithies (t. y. #ChangingHabits) - tai "Alfa Vita Vasilopoulos Super Markets" spausdinta ir skaitmeninė spaudos kampanija. Vienas didžiausių Graikijos supermarketų tinklų, priklausantis "Delhaize" grupei, "Alfa Vita Vasilopoulos" laikosi tvarumo strategijos, kuria siekiama pagerinti Graikijos vartotojų mitybos ir kasdienius įpročius.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Visi</i>
Laukas	<i>Mažmeninė prekyba</i>
Įvadas	<i>#Allazoumesinithies (t. y. #ChangingHabits) - tai "Alfa Vita Vasilopoulos Super Markets" spausdinta ir skaitmeninė spaudos kampanija. Vienas didžiausių Graikijos supermarketų tinklų, priklausantis "Delhaize" grupei, "Alfa Vita Vasilopoulos" laikosi tvarumo strategijos, kuria siekiama pagerinti Graikijos vartotojų mitybos ir kasdienius įpročius. Pradėta įgyvendinti 2018 m. ir nuo to laiko tęsiama bei plėtojama.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<i>- WWF -Atėnų Harokopeiono universitetas, Graikija -Madame Ginger, tinklaraštininkė ir virtuvės šefė -Procter & Gamble Group -Henkel Group</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Graikija</i>
Kontekstas	<i>Kampanija #allazoumesinithies padeda žmonėms mažinti maisto švaistymą, kad niekas nebūtų prarasta. Įmonė yra įsipareigojusi iki 2025 m. 50 proc. sumažinti savo pėdsaką. Jie taip pat prisiima dar vieną didelį įsipareigojimą - iki 2025 m. 50 % sumažinti plastiko kiekį. Problemų ir poreikių, kurie buvo praktikos įgyvendinimo sąlyga, aprašymai;</i>
Tikslas	<i>Iki 2025 m. 50 proc. sumažinti maisto atliekų kiekį:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>didinti maisto produktų aukojimą mūsų organizacijoms ir bičiuliams, kuriems jų tikrai reikia,</i> • <i>bendradarbiaujant su Harokopio universitetu ir WWF Hellas ištirti ir įvertinti maisto atliekų kiekį savo tiekimo grandinėje ir</i> • <i>bendradarbiaujant su nevyriausybine organizacija "WE CAN" įsteigtas 1-asis nacionalinis "Maisto švaistymo mažinimo aljansas"</i> <i>Iki 2025 m. 50 % sumažinti plastiko kiekį:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>atsisakyti vienkartinį plastikinių gaminių, parduodamų jų tinklo parduotuvėse,</i> • <i>sumažinti daugelio pakuočių plastiko svorį</i> • <i>pakeisti plastikines pakuotes kitomis, aplinkai draugiškesnėmis</i> • <i>100 % likusių plastikinių pakuočių pakeisti pakuotėmis iš perdirbamų, perdirbtų ar kompostuojamų medžiagų.</i>
Praktikos aprašymas	<i>Internetiniai įrankiai: Raskite savo asmeninį mitybos planą / Atlikite mitybos ir psichologijos viktoriną / Atraskite mitybos patarimus / Apsipirkite internetu pagal savo rezultatus. Spausdintą žurnalą galima įsigyti parduotuvėje; visos pajamos skiriamos labdarai. Patarimai, kaip į savo kasdienį gyvenimo būdą įtraukti "Zero Waste".</i>

	<p><i>Specialios akcijos veganiškiems ir bio produktams</i></p> <p><i>Atrinktose parduotuvėse veikia Integruoti perdirbimo centrai, kuriuose galima perdirbti iki 6 medžiagų (plastikinius butelius, skardines, stiklinius butelius, plastikinius maišelius, metalinę tarą ir plastikinę tarą), o visose parduotuvėse veikia mažesni perdirbimo centrai, kuriuose galima perdirbti plastikinės ir metalinės skardines bei baterijas.</i></p> <p><i>Alfa Vita Vasilopoulos yra vienintelė bendrovė Graikijoje ir Europoje, kuri leidžia savo klientams patiems, tiesiogiai, nedalyvaujant trečiosioms šalims, perdirbti pakuotes. Tai pirmoji bendrovė Graikijoje, nuo 2003 m. lapkričio mėn. bendradarbiaudama su bendrove TEXAN, įdiegusi sertifikuotą individualių alternatyvių pakuočių tvarkymo sistemą.</i></p>
<p>Praktikos rezultatai</p>	<p>AB, todėl, remiant WWF Hellas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>keičia vidaus procedūras, kad dar labiau sumažintų nuostolius savo parduotuvėse ir sandėliuose.</i> - <i>dar daugiau dėmesio skiria kokybiškų ir visiškai saugių maisto produktų dovanojimui, kaip tai jau daro per trumpalaikę maisto dovanojimo programą "Love Foods".</i> - <i>bendradarbiauja su savo tiekėjais, teikdama jiems praktinę informaciją apie būdus, kaip jie taip pat gali sumažinti nuostolius žemės ūkio produktų gamybos ir perdirbimo metu</i> - <i>atsakingai ir pagarbiai informuoja visus savo klientus, kurdama naudingas priemones, kurios padės gyventojams veiksmingai mažinti maisto švaistymą namų ūkyje</i> <p>Visa tai reiškia, kad: #Allazoumesinithies svetainė https://allazoumesinithies.ab.gr/</p>
<p>Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį</p>	<p>A) <i>Iki 2025 m. 50 % sumažinti maisto atliekų kiekį:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>daugiau aukoti maisto mūšų įstaigoms ir bičiuliams, kuriems jo tikrai reikia,</i> - <i>bendradarbiaujant su Harokopio universitetu ir WWF Hellas ištirti ir įvertinti maisto atliekų kiekį savo tiekimo grandinėje ir</i> - <i>1-ojo nacionalinio "Maisto švaistymo mažinimo aljanso" įkūrimas bendradarbiaujant su "WE CAN".</i> <p>B) <i>Iki 2025 m. 50 % sumažinti plastiko kiekį:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>iki 2020 m. atsakyti vienkartinį plastikinių gaminių, parduodamų jos tinklo parduotuvėse,</i> - <i>sumažinti daugelio pakuočių plastiko svorį ir</i> - <i>100 % likusių plastikinių pakuočių pakeisti pakuotėmis iš perdirbamų, perdirbtų ar kompostuojamų medžiagų.</i>
<p>Sėkmės veiksniai</p>	<p><i>Sukurta svetainė prieinama visiems, ji nemokama ir ja lengva naudotis.</i></p>

Apribojimai	<i>Namų ūkių skatinimas pirkti alternatyvius produktus, pvz., ekologiškus maisto produktus, reiškia, kad jie turės išleisti daugiau pinigų.</i>
Išmoktos pamokos	<i>Kiekvienas gali prisitaikyti prie naujų įpročių ir perimti "Zero Waste" gyvenimo būdą.</i>
Tvarumas	<i>Skaitmeniniai įrenginiai taip pat yra tvarūs. Spausdinamas žurnalas "Allazoume Synithies" yra pagamintas iš perdirbto popieriaus ir skatinamas perdirbti dar kartą.</i>
Perkeliamumas	<i>Kampanijos "Allazoume Synithies" konteksto elementus gali pritaikyti kiekvienas bet kurioje pasaulio vietoje.</i>
Išvada	<i>Tai puiki praktika, skatinanti namų ūkius laikytis aplinkai nekenksmingo gyvenimo būdo.</i>
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	https://allazoumesinithies.ab.gr/
Kalba (os)	<i>Graikų</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p><i>AB "Vassilopoulos" pripažįsta maisto atliekų svarbą ir yra įsipareigojusi iki 2025 m. 50 proc. sumažinti savo veiklos pėdsaką. Atsižvelgdama į tai ir bendradarbiaudama su Harokopeio universitetu atliko 18 mėnesių trukusį tyrimą, kurio tikslas - ištirti ir įvertinti maisto švaistymą visoje tiekimo grandinėje ir kiekviename gamybos etape - nuo ūkio iki mūsų lėkštės. Bendradarbiaudami su Harokopeiono universiteto Geografijos katedros profesore daktare Katia Lazaridi atliko 18 mėnesių trukusį tyrimą, kurio tikslas - ištirti ir įvertinti maisto švaistymą visoje jo tiekimo grandinėje ir kiekviename gamybos etape, nuo ūkio iki mūsų lėkštės.</i></p> <p><i>Tiksliau, Harokopeiono universiteto tyrimas atskleidė, kad kasmet Graikijoje graikų namų ūkiai * išmeta daugiau nei 1 000 000 tonų maisto, iš kurių pusė galėtų būti saugiai suvartota ir neatsidurti šiukšlyne.</i></p> <p><i>Be to, maisto atliekos namų ūkių sektoriuje sudaro daugiau kaip 50 proc. visų atliekų, o kiekvienas Graikijos gyventojas kasmet išmeta 98,2 kg maisto iš savo namų ūkio, o keturių asmenų šeimos šis skaičius siekia 392,8 kg maisto per metus. Kartu dėl maisto švaistymo neišmatuojamai eikvojami gamtiniai ištekliai, kurie gali būti naudojami maisto, kuris galiausiai nesuvartojamas, gamybai.</i></p> <p><i>Tyrimas atliktas visoje AB "Vassilopoulos" tiekimo grandinėje. Namų ūkių lygmeniu tai yra išsamiausias kada nors Graikijoje atliktas tyrimas, kuriuo siekiama įvertinti maisto švaistymą namų ūkių sektoriuje. Tyrime, kuris buvo baigtas 2021 m. rugsėjį, dalyvavo 772 namų ūkiai, kuriuose buvo išsamiai ištirti maisto, kuris baigiasi kaip atliekos, kiekiai.</i></p> <p><i>Pasitelkdama judėjimą #allazoumesinithies ir gausų skaitmeninį turinį, AB imasi veiksmų - idėjų, patarimų ir pasiūlymų, susijusių su mūsų dviem svarbiausiais "namais": mūsų kūnu ir mūsų planeta. Tai dideli ir maži pokyčiai, kuriais siekiama vystyti mūsų sąmonę, plėsti žinias ir atverti protą, kad išmoktume mylėti ir rūpintis tuo, kas akivaizdu ir kuo, deja, beveik visi nepaisome. Lankytojas čia ras daug svarbios informacijos apie perdirbimą, aplinkosaugą, sveiką mitybą jaunam ir senam, taip pat "pasidaryk pats" sprendimų, kad nieko neprarastume.</i></p> <p><i>Tuo pačiu metu AB "Vassilopoulos" sujungė svetainę allazoumesinithies.ab.gr su savo "Youtube" kanalu ir sukūrė novatorišką internetinį serialą</i></p>

	<i>"#allazoumesinithiesby AB" "Youtube", pabrėžiantį sveikesnį ir ekologiškesnį požiūrį. Šioje naujoje serijoje George'as Tsoulis (virtuvės šefas) ir Madame Ginger (maisto tinklaraštininkė) su optimistine nuotaika ir humoru keičia mūsų kasdienio gyvenimo įpročius paprastais ir lengvais būdais, siekdami sveikai maitintis ir saugoti mūsų planetą.</i>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Alexia Macheras AB VASSILOPOULOS tvarumo ir komunikacijos vadovas
Įmonė/Institucijos	Alfa Vita Vassilopoulos Super Markets
Adresas/Tinklapis	https://www.ab.gr/
Telefonas	+30 2106877524
El.paštas	amachera@ab.gr

Maisto atliekų mažinimas	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	Paruošimas
Įgyvendinimo sritis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maitinimas 2. Viešbutis
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<p>Viešbutis "Grand Hotel Sofia" yra įsipareigojęs saugoti aplinką ir vykdo ekologiškas iniciatyvas įmonės lygmeniu, nes ilgalaikis įmonės tikslas - būti "žaliai". Kuo mažiau eikvodami energiją užtikriname, kad nešvaistysime planetos išteklių, kuriuos paimame.</p> <p>Viešbutis išanalizavo savo veiklą, nes maisto atliekos susidaro įvairiais veiklos etapais: pristatant ir sandėliuojant, ruošiant ir vartojant. Todėl buvo įdiegtas geras sandėliavimo procesas ir optimizuotas perkamo maisto kiekis; siekiant sumažinti maisto švaistymą, planuojami menu ir nustatomi tinkami porcijų dydžiai.</p>
Tikslinė auditorija	Viešbučių savininkai, viešbučių svečiai, darbuotojai
Laukas	Svetingumas, turizmas
Įvadas	<p>Vidinis įsitraukimas</p> <p>Maisto švaistymas dažniausiai yra viešbučio maisto ir gėrimų (F&B) veiklos problema, todėl gerai, jei šis skyrius vadovauja jūsų pastangoms. Maisto atliekas taip pat gali tvarkyti ir kitos viešbučio užkampio komandos, pavyzdžiui, atliekų tvarkymo ar valymo, todėl būtų geriausia, jei nuo pat pradžių į šią veiklą įsitrauktų ir šių skyrių atstovai.</p> <p>Viešbutis "Grand Hotel Sofia" pripažino, kad maisto atliekų mažinimas yra finansiškai skatintinas, ir ėmėsi ekologiškai sąmoningų veiksmų, kad sumažintų išlaidas.</p>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	"Grand Hotel Sofia" bendradarbiauja su organizacijomis partnerėmis, kurios laikosi bendrovės žaliųjų vertybių.
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Ši praktika vyksta viešbutyje "Grand Hotel Sofia", Bulgarijoje.
Kontekstas	<p>Vienas iš svetingumo ir mūsų kasdienio gyvenimo aspektų, kuris labai svarbus taupant pinigus ir kartu mažinant poveikį aplinkai, yra maistas, kurį patiekiame ir valgome. Kasmet trečdalis viso pagaminamo maisto išmetama. Šios problemos sprendimas yra ne tik prioritetas tvarumo požiūriu, bet ir naudingas galutiniams rezultatams, nes gerokai sumažėja išlaidos maistui. Galvojant apie maisto švaistymą, verta prisiminti atliekų hierarchiją: mažinti, pakartotinai naudoti, perdirbti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sumažinkite susidarančių atliekų kiekį, jei perkate tik tai, ko jums reikia. • kai kuriuos maisto produktus naudokite pakartotinai, pvz., gaminimo atliekas naudokite kaip pagrindą sriubos sultiniui. • Perdirbimas ir panaudojimas gali padėti išvengti išteklių, kurie buvo panaudoti maisto produktų gamybai, švaistymo ir turėti papildomą

	<p>teigiamą poveikį - maistas gali būti paverčiamas kompostu ir naudojamas kaip dirvožemis.</p> <p>kondicionieriumi arba gali būti naudojamos energijai gaminti anaerobinio skaidymo būdu.</p>
Tikslas	Žalioji ir socialinės atsakomybės politika; nauda aplinkai; mažesnės išlaidos
Praktikos aprašymas	<p>Ką viešbutis "Grand Hotel Sofia" padarė, kad sumažintų maisto atliekų kiekį? Viešbutis išanalizavo savo veiklą, nes maisto atliekos susidaro įvairiais veiklos etapais:</p> <p>Pristatymas ir saugojimas – Maisto produktai gali sugesti pristatymo metu, o tinkamas sandėliavimo procesas ("pirmas jėgės, pirmas išėjęs") gali padėti užtikrinti, kad net sugedę ar sugadinti maisto produktai būtų pakartotinai panaudoti ir nepatektų į šiukšliadėžę. Stebint, kas išmetama sandėliavimo metu, galima nustatyti, ar viešbutis įsigyja daugiau maisto nei sunaudoja.</p> <p>Paruošimas – Tam reikia išnagrinėti, kaip ruošiamas maistas, kaip pakartotinai panaudoti atraižas, planuoti valgiaraščius ir virtuvėse įrengti specialias maisto atliekų dėžes, kad maisto atliekos nepatektų į sąvartynus.</p> <p>Maisto suvartojimas – Analizuodami maisto atliekas virėjai gali nustatyti tinkamus porcijų dydžius ir dar labiau sumažinti atliekų kiekį įdiegdami neprivalomus (geriausia perdirbamus) maišelius išsinešimui.</p> <p>Jame pateiktas valgiaraštis, kuriame nurodytas tikslus patiekalo svoris ir skirtingi kiekvieno patiekalo porcijų dydžiai (maža ir didelė porcija). Tyrimai parodė, kad pagrindinė priežastis, dėl kurios žmonės palieka maistą, yra per didelės porcijos - 41 proc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Per dvi savaites (atsižvelgiant į užimtumo ir ramybės dienas) buvo atliktas tyrimas, kurio metu buvo stebima, kiek maisto atliekų palieka jūsų klientai. Taip pat buvo naudinga išsiaiškinti, kokio tipo maistas paliekamas (daržovės, mėsa ir pan.). • Atradę, kad salotų garnyras dažniausiai lieka, virėjai jį padaro patrauklesnį. • Virtuvė, nustačiusi, kad reguliariai paliekama traškučių, sumažino porcijos dydį ir pasiūlė alternatyvų (pvz., bulvių košę). • Restoranuose buvo siūlomi meniu pasirinkimai - klientai gali keisti bulvių traškučius į bulves, salotas į daržoves ir t. t. - tai padeda jiems gauti norimą maistą. Žinodami, kad žmonės turi jaustis patogiai, kai prašo pakeisti maistą, mes tai aiškiai nurodėme valgiaraščiuose prieš žmonėms užsisakant.
Praktikos rezultatai	Mažindamas maisto atliekų kiekį viešbutis prisideda prie aplinkosaugos, nes padeda mažinti atotrūkį tarp pagaminamo ir suvalgomo maisto kiekio. Maisto atliekų mažinimo sąnaudos yra nedidelės - iš tiesų mes taupome pinigus - tačiau galima nauda yra didelė.
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	Viskas, kas paminėta pirmiau.
Sėkmės veiksniai	Įtraukti viešbučio komandą - rengdami darbuotojams skirtas švietimo ir informavimo kampanijas, galite juos informuoti apie veiksmus, kurių reikia imtis siekiant sumažinti maisto švaistymą restoranų virtuvėse; didinti viešbučio svečių informuotumą.

Apribojimai	N/A
Išmoktos pamokos	Sumažinkite maisto atliekų kiekį ir sutaupykite pinigų
Tvarumas	Dalyvavimas iniciatyvose ir veiklose, kuriomis didinamas informuotumas apie tvarų vystymąsi ir remiami partneriai, kurie pritaria mūsų žaliosioms vertybėms (pvz., darbuotojų mokymai).
Perkeliamumas	Šią praktiką galima labai lengvai pritaikyti, nes maisto atliekos šiuo metu vis dažniau įtraukiamos į svetingumo darbotvarę.
Išvada	Maisto atliekų mažinimas - tai galimybė gerokai sumažinti išlaidas ir kartu prisidėti prie aplinkos tausojimo, o dėmesys maisto atliekų prevencijai ir tvarios praktikos, pavyzdžiui, atliekų perdirbimo, diegimas reiškia, kad savo viešbučius valdome atsakingiau ir galime padėti padidinti jų populiarumą tarp klientų.
Susiję išteklių, kurie buvo sukurti	
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p><i>Maisto švaistymas jau seniai pripažintas pasauline problema. Maistas išmetamas visoje vertės grandinėje: ūkiuose, gamybos procesuose, gaminant maistą ir vartotojams paliekant jį lėkštėse. Maisto gamybai reikia labai daug išteklių (pvz., žemės, vandens ir trąšų) - jei maistas nesuvalgomas, visi šie išteklių iššvaistomi.</i></p> <p><i>Viešbučių virtuvės tradiciškai numato 3-5 proc. maisto pirkimo išlaidų nurašyti kaip neišvengiamas maisto atliekas. Tačiau iš tikrųjų virtuvės išmeta nuo 5 % iki 15 % įsigyto maisto vertės. Du trečdaliai išvengiamų maisto atliekų susidaro prieš patekdamas į kliento lėkštę.</i></p> <p><i>Viešbutis "Grand Hotel Sofia" išanalizavo savo veiklą, nes maisto švaistymas atsiranda įvairiais veiklos etapais:</i></p> <p><i>Maisto produktai gali būti sugadinti pristatymo metu, o geras sandėliavimo procesas (pirmas įėjęs, pirmas išėjęs) gali padėti užtikrinti, kad net sugedę ir (arba) sugadinti maisto produktai gali būti panaudoti ir nepatekti į šiukšliadėžę. Stebint, kas išmetama sandėliavimo metu, galima nustatyti, ar viešbutis įsigyja daugiau maisto nei sunaudoja.</i></p> <p><i>Paruošimas. Tai apima maisto paruošimo būdus, pakartotinį maisto likučių panaudojimą, meniu planavimą ir specialių maisto atliekų konteinerių virtuvėse įdiegimą, siekiant užtikrinti, kad maisto atliekos nepatektų į sąvartyną.</i></p> <p><i>Maisto suvartojimas - maisto atliekų analizė leidžia virėjams nustatyti teisingą porcijų dydį ir dar labiau sumažinti atliekų kiekį įvedant neprivalomus (geriausia perdirbamus) maišelius maistui išsinešti.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Milcho Blagoev & Nikolai Kozanov
Įmonė/Institucija	Grand Hotel Sofia
Adresas/Tinklapis	https://www.grandhotelsofia.bg

Telefonas	+359 2 811 0811
El.paštas	concierge@grandhotelsofia.bg

A. Kiekvienos sudedamosios dalies panaudojimas - Gasparo restorano atvejis (INTERVIU)

Elementas	
Pagrindinio veiksmo tipas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paruošimas 2. Atliekų tvarkymas
Igyvendinimo sritis	Maitinimas - Restoranas
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	Kiekvienos konkretaus ingrediento dalies panaudojimas be jokių atliekų, skirtingiems tikslams ir etapams kuriant patiekalą ir jį patiekiant.
Tikslinė auditorija	Šis metodas skirtas restorano virtuvės komandai ir, kaip atspindys, restorano klientams.
Laukas	Kulinarija, gastronomija
Ivadas	<p>Iš pradžių stengiamasi maksimaliai panaudoti restorano virtuvės ingredientus, juos išnaudoti, vengti atliekų arba visai jų negaminti. Šios praktikos vykdymo laikotarpis - visas restorano gyvavimo laikotarpis, nuo 2015 m.</p> <p>Gaspar's yra nedidelis restoranas Vilniuje, turintis 11 narių komandą ir apie 24 vietas restorane. Šis restoranas Vilniaus gastronomijos scenoje teikia egzotiškesnę gastrominę patirtį nei dauguma restoranų, nes "Gaspar's" šefas turi goaniškų ir portugališkų šaknų, todėl restoranas importuoja mėsą ir žuvį iš kitų šalių, tačiau savo virtuvei stengiasi užsakyti kuo daugiau vietinių ingredientų.</p> <p>Pavyzdžiui, iš daugelio, vasarą restoranas bendradarbiauja su vietine ūkininke, kuri visas daržoves augina savo ūkyje.</p>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	Nėra jokių partnerių ar rėmėjų, nes praktika griežtai susijusi su vidiniu restorano procesu, o finansinė dalis liečia tik patį restoraną.
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Vilniaus senamiestis, Lietuva, Europa.
Kontekstas	<p>Šios gerosios praktikos ištakos siekia pačią "Gaspar" restorano gyvavimo pradžią 2015 m.</p> <p>Restorano darbuotojams nekyla jokių problemų dėl šios praktikos įgyvendinimo restorane, nes gamindami maistą jie vadovaujasi šiuo metodu.</p>
Tikslas	Gasparo metodo tikslas - mažinti atliekų kiekį ir būti kuo tvaresniam, kad būtų užtikrinta planetos gerovė.
Praktikos aprašymas	Šį metodą natūraliai pasiūlė Gasparo virėjas, kuris savo darbe stengiasi kiek įmanoma labiau tausoti aplinką.

	<p>Apskritai restorano komandos nariai siekia tvarumo darbe ir gyvenime apskritai, todėl nuolat ieško naujų būdų, kaip būti darnesniems.</p> <p>Be tokių pagrindinių dalykų, kaip kartono ir stiklo pakuočių perdirbimas jų restorane, jie pakartotinai naudoja plastikinės pakuotes, pavyzdžiui, kai kurioms kanceliarinėms prekėms laikyti arba, kai įmanoma, grąžina jas tiekėjams, molinius vyno butelius, kuriuos, pavyzdžiui, renka ir naudoja kaip vazas gėlėms ir pan.</p> <p><i>Programos srutai ir jų etapai:</i></p> <p>Pavyzdys: krabų sriubos ruošimas. Restoranas iš tiekėjų užsako krabų; virėjai išima krabų mėsą ir ją naudoja krabų sriubos įdarui; krabų kiautus jie naudoja sriubai patiekti, o kiautų likučius - moliuskų sultiniui virti. Galiausiai patiekalas atrodo taip, kaip pavaizduota toliau pateiktoje nuotraukoje, o šio ingrediento (krabų) atliekų nelieka.</p> <p>Žmonės ar grupės, dalyvaujančios įgyvendinant šią praktiką, yra virėjai ir visi virtuvės darbuotojai bei restorano valytojai.</p>
Praktikos rezultatai	<p><i>Išmatuojamas poveikis</i></p> <p>Pagrindinis šio metodo poveikis - mažiau atliekų, o restoranas pranešė, kad jis turi ir ekonominį poveikį, nes padeda sumažinti išlaidas maistui ir išlaidas.</p>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<p>Naudojama visa sudedamosios dalies dalis.</p>
Sėkmės veiksniai	<p>Šiam metodui įgyvendinti reikalingos socialinės ir aplinkosaugos žinios, nes pirmiausia jos turėtų būti svarbios patiemis komandos nariams, o ne tik dar vienas darbdavio nustatytas reikalavimas, kurio reikia laikytis.</p>
Apribojimai	<p>Iš tikrųjų jis gali būti įvertintas tik tuo atveju, jei restoranas nusprendė paruošti arba patiekti lėkštę naudodamas angliavandenio apvalką.</p> <p>Remiantis Gasparo komandos darbuotojų pastebėjimais, moterys labiau nei vyrai siekia būti draugiškos aplinkai.</p> <p>Per pokalbį jie pastebėjo, kad atrodo, jog moterys tarp darbuotojų labiau rūpinasi tvarumu ir ateitimi apskritai, o vyrams mūsų metodas atrodo svarbus, jei dalijamės teigiama ekonomine puse.</p>
Išmoktos pamokos	<p>Lengva elgtis laikantis tvaraus požiūrio.</p>
Tvarumas	<p>Ši nesudėtinga praktika padeda sumažinti atliekų kiekį ir būti draugiškesniems aplinkai, taip pat sumažinti išlaidas maistui ir paties restorano verslo išlaidas.</p>
Perkeliamumas	<p><i>Kokius elementus būtų galima perkelti į kitus kontekstus?</i></p> <p>Iš pokalbio matyti, kad ta pati praktika taikoma ir ruošiant patiekalus iš žuvis.</p>

	<p>Pokalbio metu darbuotojai pasakojo, kad jie naudoja visas žuvis dalis - kuo daugiau filė, o visi likučiai, įskaitant kaulus, naudojami žuvis padažui gaminti.</p> <p>Daržovių atveju jie surenka visas nuopjovas ir naudoja jas virti kreminę daržovių sriubą, kad neliktų daržovių atliekų.</p> <p>Kiaušinių trynius jie naudoja jautienos tartarui patiekti, o baltymus, likusius nuo kiaušinių, naudoja blizgučiams kepti, o lukštus renka jų valytoja, kad vėliau juos panaudotų savo namų kompostui, skirtam sodininkystei.</p> <p>Apskritai jų praktika gali būti taikoma daugelyje kitų kontekstų, jei tik yra idėjų, kaip jas įgyvendinti.</p>
Išvada	Įgyvendinama, padeda mažinti maisto švaistymą ir yra finansiškai naudinga.
Susiję išteklių, kurie buvo sukurti	<i>Niekas</i>
Kalba (os)	Anglų kalba, interviu forma.
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<i>Stenkitės maksimaliai išnaudoti restorano virtuvės sudedamąsias dalis, išnaudokite jas, venkite atliekų arba jų iš viso negaminkite. Pokalbio metu Gasparo komanda pateikia ne vieną pavyzdį apie savo atliekų tvarkymo metodą ir jo etapus.</i>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Krystina
Įmonė/Institucija	Gaspar's Restaurant Vilnius
Adresas/Tinklapis	Pylimo g. 23-3, Vilnius, Lithuania
Telefonas	+370 657 07 050
El.paštas	info@gaspars.lt

D'eco baras ir restoranas	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Pirkimas</i> <i>Paruošimas</i> <i>Paslauga</i> <i>Atliekų tvarkymas</i>
Taikymo sritis	<i>Maitinimas</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Kadangi mėsos pramonė gana smarkiai teršia Žemę, daugelis aplinką tausojančių žmonių renkasi ekologiškai užaugintą mėsą arba renkasi vegetarizmą ar veganizmą.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Ši praktika skirta visiems, turintiems ekologiškų barų ir (arba) restoranų verslą.</i>

Laukas	<i>Veikiame vietinėje vietovėje ir naudojame vietinius ekologiškus ir ekologiškai ūkininkaujančių ūkininkų produktus. Maisto atliekų mažinimas</i>
Įvadas	<i>Esame šeimai priklausantis restoranas, kurio pagrindinis tikslas - kurti originalius receptus, įkvėptus klasikinės Europos virtuvės, naudojant vietinius ekologiškus ir ekologiškus ūkininkų produktus.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	<i>"D'eco Bar&Restaurant" yra šeimai priklausantis restoranas</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Vilnius, Lietuva</i>
Kontekstas	<i>Baras/restoranas tiekia ekologiškus patiekalus ir daug dėmesio skiria bendrų išteklių mažinimui, pakartotiniam naudojimui ir perdirbimui.</i>
Tikslas	<i>Nereikalaujančių atliekų idėjos ir praktika skatina tvarią ir pelną didinančią žiedinę ekonomiką.</i>
Praktikos aprašymas	<i>"D'eco" visus produktus įsigyja iš vietinių natūralių, ekologiškų ir ekologiškų ūkininkų. Daugelyje patiekalų naudojami klasikiniai, lėto gaminimo metodai, o didžioji dalis gėrimų yra sertifikuoti kaip ekologiški.</i>
Praktikos rezultatai	<i>"Bar&Restaurant" daug dėmesio skiria bendrų išteklių mažinimui, pakartotiniam naudojimui ir perdirbimui.</i>
Kokie elementai mažina atliekų kiekį?	<i>Svarbu mažinti dabartinį išteklių vartojimą. Praktikuokite porcijų kontrolę ir reguliariai keiskite atsargas, kad sumažintumėte ingredientų ir maisto produktų švaistymo tikimybę. Užuot patiekę plastikinius vandens butelius, kurie tuoj pat keliauja į šiukšlių dėžę, naudokite stiklinius butelius vandeniui klientams patiekti. Skatinkite svečius, kad jie, nespėję pabaigti valgio, jo likučius pasiimtų namo.</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Daugelyje patiekalų naudojami klasikiniai, lėto gaminimo būdai, o didžioji dalis gėrimų yra sertifikuoti kaip ekologiški.</i>
Apribojimai	<i>Šios praktikos iššūkis - išlaikyti didelį lojalų klientų skaičių.</i>
Išmoktos pamokos	<i>Nereikalaujantys atliekų restoranai - pastaruoju metu šis terminas labai išpopuliarėjo. Ir teisingai, nes jis pabrėžia išteklių tausojimo svarbą, o tai yra šios valandos poreikis. Ypač restoranams "nulinės atliekos" yra labai svarbios siekiant pagerinti jų veiklos rezultatus.</i>
Tvarumas	<i>Kaip "zero waste" restoranas daugiausia dėmesio skiria kolektyvinių išteklių mažinimui, pakartotiniam naudojimui ir perdirbimui.</i>
Perkeliamumas	<i>Ją galima perduoti ne tik įvairioms viešojo maitinimo sektoriaus įmonėms, bet ir pavieniams piliečiams.</i>
Išvada	<i>Virtuvės šefai, virtuvės specialistai ir kitos suinteresuotosios šalys sužinojo apie pasaulines maisto švaistymo problemas, maisto perteklių ir priežastis, kodėl maistas švaistomas tokiu dideliu mastu, taip pat įgijo praktinių įgūdžių ir praktinės patirties, kaip tvariau gaminti maistą. Tikslas buvo dirbti su tvaresniu požiūriu į kasdienes virtuvės metodus, atrasti kūrybiškumą ir džiaugsmą gaminant maistą iš to, kas jau yra.</i>
Susiję ištekliai, kurie buvo developed	<i>Įvairūs straipsniai ir svetainės apie "zero waste" restoranus</i>
Kalba (-os)	<i>Lietuvių kalba, anglų kalba</i>

Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p><i>"D'eco Bar & Restoran" paruošta vakarienė pristato 7 pikantiškus ir saldžius patiekalus, kurie kiekvienas savaip parodys, koks įvairus ir skanus gali būti maistas be atliekų. Naudodami vietinius, sezoninius ir ekologiškus ingredientus ir išnaudodami visas jų galimybes, vakarienautojai galės mėgautis unikalia ir tvaria vakarienės patirtimi. Dalijimasis žiniomis ir patirtimi tarpvalstybiniu mastu ir įrodymas, kad tarp puikių valgių, aukštos kokybės maisto ir nulinių atliekų neturi būti jokio skirtumo. Pradedant nuo 1-ojo R, šis žingsnis apima neigiamą poveikį aplinkai darančių produktų atsisakymą. Siūloma atidžiai įvertinti kiekvieną restoranui perkamą daiktą ir atsisakyti tų, kurių nereikia ir nenorite, kad jie kauptųsi šiukšlių konteineriuose. Kitas dalykas - sumažinti dabartinį išteklių vartojimą. Praktikuokite porcijų kontrolę ir reguliariai keiskite atsargas, kad sumažintumėte ingredientų ir maisto produktų švaistymo tikimybę. Norint tapti "zero waste" restoranu, reikia suprasti, kiek atsargų reikia užsakyti. Daržovių žievės, atliekas ir maisto likučius galima panaudoti kompostui, kuris gali būti naudojamas dirvožemio kokybei gerinti, gaminti. Jei tai, ką valgome, lemia mūsų sveikatą, valgykime tikrą, natūralų, kruopščiai paruoštą maistą ir džiaukimės savo gerove!</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	D'eco Bar&Restaurant
Įmonė/Institucija	
Adresas/Tinklapis	Dominikonu g. 15, Vilnius, Lietuva
Telefonas	+370 65054458
El.paštas	restaurantdeco@gmail.com

Gamyba

NULINIS MAISTO ŠVAISTYMAS IR PARAMA STUDENTAMS.	
Elementas	Politikos klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Gamyba</u>
Taikymo sritis	<ol style="list-style-type: none"> <u>Atkūrimas</u> <u>Viešbutis</u>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	2021 m. kovo 22 d. "Sodexo" įsipareigojo kovoti su maisto švaistymu ir tuo pat metu teikti studentams pagalbą maistu, pristatydama maitinimo krepšelius.
Tikslinė auditorija	Visiems restoranų savininkams
Laukas	Bendrasis mokymas
Įvadas	Sveikatos krizės pasekmės skaudžiai atsiliepia studentams. Labiausiai pažeidžiami studentai, netekę studentų darbų, kurie anksčiau leisdavo jiems sudurti galą su galu, sunkiai tenkina savo poreikius - finansuoti studijas, susirasti būstą ar pavalgyti. Siekdama jiems padėti, "Sodexo" nusprendė suvienyti jėgas su "Phenix" ir "Too Good To Go", dviem pagrindiniais kovos su atliekomis dalyviais, ir keliuose Prancūzijos miestuose teikti jiems pagalbą maistu.
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	"Sodexo" ("Sogeres" dukterinė įmonė), "Too Good To Go", "Phoenix", studentų asociacijos
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Prancūzijoje
Kontekstas	"Sodexo" jau daugelį metų yra įsipareigojusi kovoti su badu ir maisto švaistymu. Nuo 1996 m. "Sodexo" per savo ne pelno organizaciją "Stop badui" kovoja su badu visame pasaulyje. Prancūzijoje ji perskirsto maistą ir neparduotus patiekalus tokioms asociacijoms kaip "Restos du Cœur", Prancūzijos maisto bankų federacija ir vietinės pagalbos maistu asociacijos visoje Prancūzijoje ir ištisus metus. 2019 m. "Sodexo" centrinės virtuvės labiausiai nepasiturintiems asmenims išdalijo 115 tonų maisto pertekliaus, kuris prilygsta daugiau kaip 210 000 patiekalų.
Tikslas	Kadangi studentų nesaugumas labai padidėjo, "Sodexo", kaip aukštojo mokslo sektoriaus dalyvė, yra įsipareigojusi juos remti. Šia iniciatyva kartu su "Phenix" ir "Too Good To Go" jie suteiks studentams galimybę nemokamai arba už mažesnę kainą gauti sveiką ir įvairų maistą, kurį gamina mūsų virėjai. Ši akcija taip pat yra jų įsipareigojimo kovoti su maisto švaistymu dalis.
Praktikos aprašymas	Siekdamos padėti studentams, kuriuos ištiko sveikatos krizė ir kuriems sunku apsirūpinti maistu, "Sodexo" ir jos patronuojamoji įmonė "Sogeres" suvienijo jėgas su "Phenix" ir "Too Good To Go" - dviem kovos su maisto švaistymu dalyviais. Kovo 22 d. pradėta operacija apima aukas asociacijoms, dalijančioms maistą studentams, ir maisto krepšelių pardavimą studentams sumažintomis kainomis.
Results of the practice	Beveik 2 000 patiekalų per savaitę galėtų būti skirti studentams, t. y.: 500-1000 savaitinių patiekalų, siūlomų per vietos asociacijas ir "Phenix", ir 450 krepšelių (lygiaverčių 1100 patiekalų, siūlomų kiekvieną savaitę) už mažesnę kainą per programą "Too Good To Go".

	<p>Nuo 2018 m. "Sodexo" vadovaujama akcija bendradarbiaujant su "Too Good To Go" išgelbėjo nuo šiukšlių dėžės beveik 10 000 krepšelių.</p>
<p>Kokie elementai mažina atliekų kiekį?</p>	<p><i>Du sprendimai, kaip paskirstyti maistą</i></p> <p>Remiant vietos studentų asociacijoms ir Phoenix: <i>Pirmą kartą "Phenix" sujungs "Sodexo" centrinės virtuves su studentų asociacijomis maždaug penkiolikoje Prancūzijos miestų ir paskirstys jų neparduotą maistą studentams. Naudodamasi savo technologine platforma ir 1 500 asociacijų partnerių tinklu, "Phenix" užtikrins logistiką, aukų atsekamumą ir kokybę maždaug 500-1 000 patiekalų, kuriuos "Sodexo" išdalys kiekvieną savaitę. Studentai galės nemokamai gauti užkandžių, pagrindinių patiekalų ir desertų, kuriuos gamins "Sodexo" virėjai ir bent kartą per savaitę dalins vietos studentų asociacijos.</i></p> <p>Per programėlę "Too Good To Go" rinkitės maisto krepšelius tiesiai iš "Sodexo" virtuvių: <i>"Too Good To Go" tris mėnesius siūlys studentams skirtus maitinimo krepšelius pagal savo paraišką. Kiekvieną krepšelį sudarys 2 arba 4 visaverčiai patiekalai, įskaitant užkandį, pagrindinį patiekalą su garnyru ir desertą, o jų kaina bus atitinkamai 2 ir 4 eurai, t. y. 1 euras už vieną patiekalą. Krepšelius studentai gali atsiimti vienoje iš 24 "Sodexo" centrinių virtuvių, dalyvaujančių šioje operacijoje visoje Prancūzijoje, pateikę studento pažymėjimą. Kiekvieną savaitę studentai turėtų sutaupyti 450 krepšelių, kurie prilygsta 1 100 patiekalų.</i></p>
<p>Sėkmės veiksniai</p>	<p><i>Turėti logistikos sistemą, kuri leistų valdyti dalijamų patiekalų srautą, pasikliaujant tokiais partneriais kaip "Too Good To Go" ar "Phenix". Taip pat vietos veikėjais, pavyzdžiui, studentų asociacijomis, kurios gali savanoriškai organizuoti tokią sistemą.</i></p>
<p>Apribojimai</p>	<p><i>Viešojo maitinimo sektoriui taikomi konkretūs ir labai svarbūs higienos, kokybės ir atsekamumo teisės aktai, todėl svarbu, kad net ir dovanojant valdžią ne tik sau, bet ir partneriams būtų užtikrinta tokia pati kokybės garantija.</i></p>
<p>Išmoktos pamokos</p>	<p><i>Ši geroji patirtis leido "Sodexo" tapti tikru ekologiškai atsakingo požiūrio kolektyvinio maitinimo srityje veikėju, solidarizuotis ir stiprinti ryšius su vietos partneriais.</i></p>
<p>Tvarumas</p>	<p><i>Tikrai reikia nustoti išmesti tai, ką galima suvartoti, o "Sodexo" nuo 2018 m. tikrai laikosi šio požiūrio ir neketina keisti savo nusistatymo.</i></p>
<p>Perkeliamumas</p>	<p><i>Maisto aukojimas gali būti perkeltas į bet kurią gyvenimo sritį: darbą, namus, mokyklą.</i></p>
<p>Išvada</p>	<p><i>Tarptautinę įtaką turinčios tokios grupės kaip "Sodexo" dalyvavimas suteikia galimybę keisti įpročius ir tapti ekologiškesniems bei labiau kovojantiems su atliekomis. Jų ekonominis svoris - tai galimybė, rodant pavyzdį, pasiekti realių pokyčių atliekų tvarkymo ir panaudojimo srityje viešojo maitinimo sektoriuje.</i></p>
<p>Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti</p>	<p>https://www.stop-hunger.org/fr/home.html https://fr.sodexo.com/home.html https://www.sogeres.fr/ https://toogoodto.go.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</p>

	https://www.neorestoration.com/article/sodexo-se-mobilise-avec-phenix-et-too-good-to-go-pour-apporter-une-aide-alimentaire-aux-etudiants,56478
Kalba (-os)	Prancūzų kalba
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką.	<p><i>Siekdamos padėti studentams, kuriuos ištiko sveikatos krizė ir kuriems sunku apsirūpinti maistu, "Sodexo" ir jos patronuojamoji įmonė "Sogeres" suvienijo jėgas su "Phenix" ir "Too Good To Go" - dviem kovos su maisto švaistymu dalyviais. Kovo 22 d. pradėta operacija apima aukas asociacijoms, dalijančioms maistą studentams, ir maisto krepšelių pardavimą studentams sumažintomis kainomis.</i></p> <p><i>Per savaitę studentams gali būti skirta beveik 2 000 patiekalų, t. y. 500-1000 savaitinių patiekalų, kuriuos siūlo vietos asociacijos ir "Phenix", ir 450 krepšelių (lygiaverčių 1100 patiekalų, siūlomų kiekvieną savaitę) už mažesnę kainą per "Too Good To Go" programėlę.</i></p> <p><i>Nuo 2018 m. "Sodexo" vadovaujama akcija bendradarbiaujant su "Too Good To Go" išgelbėjo nuo šiukšlių dėžės beveik 10 000 krepšelių.</i></p> <p><i>Du sprendimai, kaip paskirstyti maistą:</i></p> <p>Remiant vietos studentų asociacijoms ir Phoenix:</p> <p><i>"Phenix" pirmą kartą sujungs "Sodexo" centrinės virtuves su studentų asociacijomis maždaug penkiolikoje Prancūzijos miestų ir paskirstys jų neparduotą maistą studentams.</i></p> <p>Per programėlę "Too Good To Go" rinkitės maisto krepšelius tiesiai iš "Sodexo" virtuvių:</p> <p><i>"Too Good To Go" tris mėnesius siūlys studentams skirtus maitinimo krepšelius pagal savo paraišką. Kiekvieną krepšeljį sudarys 2 arba 4 visaverčiai patiekalai, įskaitant užkandį, pagrindinį patiekalą su garnyru ir desertą, o jų kaina bus atitinkamai 2 ir 4 eurai, t. y. 1 euras už vieną patiekalą.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	SODEXO
Įmonė/Institucija	SOGERES
Adresas/Tinklapis	https://www.sogeres.fr/contact/
Telefonas	
El.paštas	

Ekologiškai atsakingas virėjas	
Elementas	Politikos klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Gamyba</u>
Taikymo sritis	<ol style="list-style-type: none"> <u>Atkūrimas</u> <u>Viešbutis</u>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<p>2019 m. "La Botte d'Asperges" suteiktas "Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants" ženklas. Stéphane'as Bureau'as, kuris yra restorano Contres mieste Loir-et-Cher regione šefas, perėmė vadovavimą restoranui ir ėmėsi ekologiškai atsakingų perversmų. Tai reiškia, kad restoranas ne tik daro gerą apyvartą, bet ir prisiima atsakomybę už savo socialinį ir aplinkosauginį poveikį. Šiuo tikslu restoranas taiko priemones, kuriomis mažinamas anglies dioksido pėdsakas ir skatinamas tvarus vartojimas.</p>
Tikslinė auditorija	Visiems restoranų savininkams
Laukas	Bendrasis mokymas
Įvadas	<p>Būti ekologiškai atsakingu restoranu - tai taikyti ekologiją savo restorane! Siekdamas šio tikslo restoranas taiko priemones, kuriomis mažinamas anglies dioksido pėdsakas ir skatinamas tvarus vartojimas. Jame naudojamos tvarios valdymo sistemos ir medžiagos, siūloma gastronomija, pagrįsta gyvūnų gerove ir tvariais žemės ūkio produktais.</p> <p>Akivaizdu, kad tradicinio restorano pertvarkymas į ekologiškai atsakingą restoraną yra didelis pokytis, reikalaujantis permąstyti daugumą dabartinių valdymo metodų ir pakeisti juos kitais. Kita vertus, nauda yra didelė.</p>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	Restorano "La Botte d'Asperges" šefas Stéphane Bureau, partneriai ir vietos gamintojai
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Prancūzijoje
Kontekstas	<p>Restoranų pramonė tampa vis ekologiškesnė - tai faktas! Ekologinė tendencija, dar vadinama "draugiška aplinkai", skinasi kelių į daugelį restoranų. Iš tiesų restoranų savininkai vis labiau rūpinasi savo veiklos poveikiu aplinkai.</p> <p>Vartotojai taip pat atlieka svarbų vaidmenį šioje kaitoje. Dabar jie reikalauja, kad įvairios pramonės šakos daugiau dėmesio skirtų savo poveikiui aplinkai, ir labiau orientuotųsi į ekologiškus restoranus. Kitaip tariant, restoranų savininkai turi visas prielaidas prisitaikyti prie šio naujo poreikio visame pasaulyje.</p>
Tikslas	<p>Yra dvi priežastys, dėl kurių restorano savininkas gali norėti tapti ekologišku: tai yra tendencija, kuri pritraukia daug klientų, o svarbiausia - svarbu prisidėti prie mūsų planetos apsaugos.</p> <p>Taigi tikslai gali būti daug ir įvairūs, tačiau restoranui "La Botte d'Asperges" svarbiausia: rūšiuoti ir utilizuoti šias atliekas, mažinti energijos suvartojimą ir dirbti trumpuoju ciklu.</p>
Praktikos aprašymas	Veikla visuose restorano darbo proceso lygmenyse, pradedant pirkimu ir baigiant atliekų tvarkymu, mažinant nuostolius, susigrąžinant, koreguojant ir ugdant naujus įpročius.
Praktikos rezultatai	Šią praktiką galima įvertinti finansiškai ir kiekybiškai, tačiau ji taip pat yra kokybiška dėl sukurtos vietinio tinklo ir gero prekės ženklo įvaizdžio, kuris leido

	<p>restoranui 2019 m. gauti "Ekologinio iššūkio amatininkams, restoranams ir prekybininkams" ženklą.</p>
<p>Kokie elementai mažina atliekų kiekį?</p>	<p>Atliekų rūšiavimas ir perdirbimas <i>Buvę patalpų savininkai nelabai rūšiuodavo atliekas ir išmesdavo 4 didelių konteinerių ekvivalentą, o šiandien, įdiegus selektyvų rūšiavimą (teisingai atskiriant atliekas, tinkamai organizuojant ir tvarkant jų surinkimą), jų vidutiniškai yra 3 maži konteineriai. Organines atliekas jis patiki savo 3 avims ir vištoms.</i></p> <p>Mažinti plastikinių pakuočių kiekį <i>ryžtingai pakeisti plastikinius maišelius kompostuojamais biologiškai skaidžiais maišeliais.</i></p> <p>Energijos suvartojimo mažinimas <i>Energijos požiūriu jie naudoja labai mažai dujų ir kuo geriau optimizuoja orkaites (taip pat naudoja mažiau energijos naudojančius maisto ruošimo būdus). Visos lemputės yra taupios, o kortelės popierius perdirbamas.</i></p> <p>Darbas esant trumpam jungimui <i>Restoranas bendradarbiauja su vietos gamintojais, siekdamas suteikti pridėtinės vertės produktams, kurių jie negali panaudoti. Pavyzdžiui, jie suprato, kad pyragaičius galima gaminti iš grūdų, gautų gaminant vietinį alų. Todėl restorano savininkas užmezgė partnerystę su alaus gamintoju: jis surenka panaudotus grūdus, išdžiovina juos ir paverčia miltais, iš kurių gaminami pyragai! Virtuvės šefą domina auginamų produktų filosofija. Jis siekia, kad produktai gerai reprezentuotų jo regioną ir būtų neprikaištingos kokybės, kad galėtų juos kuo geriau panaudoti grandinės pabaigoje.</i></p>
<p>Sėkmės veiksniai</p>	<p><i>Rodyti smalsumą, domėtis vienur ar kitur taikoma gerąja praktika ir kūrybiškumą išbandyti naujus būdus, išnaudoti naujas galimybes.</i></p>
<p>Apribojimai</p>	<p><i>Toliau kasdien tobulinti šią gerąją praktiką, neviršijant ekonominių suvaržymų numatytos geros priemonės.</i></p>
<p>Išmoktos pamokos</p>	<p><i>Bendravimas su gamintojais ir klientais sukuria tvirtą socialinę struktūrą ir leidžia panaudoti daugelį regiono produktų, kartu išvengiant maisto švaistymo iš auginamų produktų. Kiekvienas naujas mažas gestas, idėja yra žingsnis į ekologiją, sveikas protas dažnai padeda grįžti prie ekologiško elgesio</i></p>
<p>Tvarumas</p>	<p><i>Šefas ir toliau kasdien daro pažangą ekologijos srityje, nes tai tapo jo darbo metodu ir vizitine kortele, prekės ženklo įvaizdžiu, kurį jis suteikė savo restoranui.</i></p>
<p>Perkeliamumas</p>	<p><i>Ekologiškumą galima perkelti į bet kurią gyvenimo sritį: biurą, namus, mokyklą.</i></p>
<p>Išvada</p>	<p><i>Toliau darykite savo indėlį vis ieškodami alternatyvų plastikui ir siekdami nulinio atliekų susidarymo, augindami kuo daugiau augalų, perdirbdami netoliese užaugintus produktus ir atsižvelgdami į grandinę nuo produkto iki lėkštės, taip pat įtraukdami vietos dalyvius.</i></p>
<p>Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti</p>	<p>https://www.labottedasperges.com/ http://www.valeco41.fr/pdf/guide%202019-2020.pdf https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/restaurant-eco-responsable</p>

	https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/temoignages/parcours-dun-chef-eco-responsable-rencontre-avec-stephane-bureau-chef-du
Kalba (-os)	Prancūzų kalba
Samprata	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką.	<p>2019 m. "La Botte d'Asperges" suteiktas "Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants" ženklas. Stéphane'as Bureau'as, kuris yra restorano Contres mieste Loir-et-Cher regione šefas, perėmė vadovavimą restoranui ir ėmėsi ekologiškai atsakingų permainų. Tai reiškia, kad restoranas ne tik daro gerą apyvartą, bet ir prisiima atsakomybę už savo socialinį ir aplinkosauginį poveikį. Šiuo tikslu restoranas taiko priemones, kuriomis mažinamas anglies dioksido pėdsakas ir skatinamas tvarus vartojimas.</p> <p>Yra dvi priežastys, kodėl restorano savininkas gali norėti tapti ekologišku: todėl, kad tai yra tendencija, pritraukianti daug klientų, ir, svarbiausia, todėl, kad svarbu prisidėti prie mūsų planetos apsaugos.</p> <p>Taigi tikslai gali būti daug ir įvairūs, tačiau restoranui "La Botte d'Asperges" svarbiausia: rūšiuoti ir perdirbti šias atliekas, mažinti energijos suvartojimą ir dirbti trumpomis grandinėmis.</p> <p>Palaidant ryšius ir su gamintojais, ir su klientais, kuriamas tvirtas socialinis audinys ir sudaromos sąlygos išnaudoti daugelį regiono produktų, kartu išvengiant auginamų maisto produktų švaistymo.</p> <p>Kiekvienas naujas nedidelis gestas, idėja yra žingsnis toliau ekologijos link, sveikas protas dažnai sugrąžina prie ekologiško elgesio.</p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Stéphane Bureau, vadovas
Įmonė / institucija	Restaurant La Botte d'Asperges
Adresas/tinklapis	https://www.labottedasperges.com/
Telefonas	02 54 79 50 49
El.paštas	

THE RECYCLER	
Elementas	Politikos klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	1. <u>Gamyba</u>
Taikymo sritis	1. <u>Restoranas</u> 2. <u>Viešbutis</u>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	"Recyclerie", įsikūrusi buvusioje stotyje 18-ojo rajono vidinio žiedo gatvėje, savo kalendoriuje žymi "keturias R": Permąstyti savo gyvenimo būdą, atsodinti mištą, pataisyti tai, ką galima pataisyti, ir perdirbti atliekas. Ši netipinė kavinė-restoranas išskirtinėje aplinkoje turi beveik 1000 m ² miesto ūkį, kuriame auginamos ožkos ir vištos. Visas patiekiamas maistas gaminamas vietoje iš šviežių ir vietinių produktų, be to, šioje draugiškoje vietoje veikia atviros dirbtuvės, kuriose galima išmokti meistrauti, taisyti, kurti, skolinti, perdirbti, susitikti, tobulėti... Tai tikra dalijimosi ir ramybės erdvė viduryje Paryžiaus šurmulio.
Tikslinė auditorija	Visiems restoranų savininkams
Laukas	Bendrasis mokymas
Įvadas	"REcyclerie", įsikūrusi buvusioje geležinkelio stotyje Petite Ceinture rajone, kuri buvo pertvarkyta į gyvenamąją erdvę, siekia linksmai ir pozityviai informuoti visuomenę apie ekologiškai atsakingas vertybes. - 3 R = REDUCE - REUSE - RECYCLE - Bendradarbiavimo iniciatyvos ir "pasidaryk pats yra vertybės, kuriomis vadovaujamesi kuriant šią vietą, jos programomis ir maitinimo pasiūla. Recyclerie tikslas - tausoti aplinką mažinant vartojimą, perdirbant atliekas ir pakartotinai naudojant, o ne išmetant.
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	Asociacija "Les Amis Recycleurs" (už programavimo dalies, ūkio ir René dirbtuvių valdymą), bendrovė (už kavinę ir valgyklą) ir "Veolia" fondas.
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Prancūzijoje, tačiau šis modelis taip pat buvo eksportuotas į Niamejų Nigeryje (L'OASIS DE NIAMEY) ir Durbaną Pietų Afrikoje (LE BAOBAB DE DURBAN).
Kontekstas	Tuo metu, kai ekologija visur skverbiasi į mūsų gyvenimus, Stéphane'as Vatinelis norėjo sukurti trečiąją vietą, į kurią žmonės norėtų eiti dalytis ekologija. Ši vieta dirba kasdien nuo 8 iki 24 val. Pagrindinė veikla - baras-restoranas, tačiau čia taip pat veikia ekologinė biblioteka, seminarai, konferencijos ir "pasidaryk pats" erdvė. Norintiems įsigyti vietinio maisto, arčiau nei čia nepavyks - po restoranu yra sodas, kuriame užauginama daugybė maistui gaminti reikalingų daržovių ir prieskoninių žolelių. Ant stogo įrengti aviliai bitėms, o apačioje likučius ėda vištos.
Tikslas	Bendradarbiavimo iniciatyvų skatinimas, vartotojų informuotumo didinimas, perdirbimo skatinimas... Žiedinės ir jautrios ekonomikos, grindžiamos darnaus vystymosi principais, skatinimas
Praktikos aprašymas	Perdirbimo centras propaguoja atsakingo vartojimo principus, kurie atsispindi tiek baro ir restorano pasiūloje, pagrįstoje šviežiais ir sezoniniais produktais, tiek įvairiuose siūlomuose renginiuose: Įvairiuose renginiuose: "pasidaryk pats" dirbtuvėse, parodose, daržovių soduose ir kt.
Praktikos rezultatai	"Recyclerie" jau

	<p>- Paryžiuje sukūrė 60 darbo vietų - į kompostą perdirbta daugiau kaip 7,2 tonos atliekų.</p>
Kokie elementai mažina atliekų kiekį?	<p>Paryžiaus priemiestyje, viduryje daržo, auginamos kelios vištos. Ši maža žalumos sala - tai ne ūkis, o restoranas: La REcyclerie". Vos už kelių metrų nuo pagrindinių kelių esančiame ūkyje atsakingas Martinas Liotas augina morkas, ridikėlius, braškes ir paprikas. Šiam ekologiniam projektui paremti savo indėlį deda ir rajono gyventojai. Jie meta savo organines atliekas į restorano komposto dėžes mainais už kavą bare.</p> <p>Atsidavusi komanda Kiekvieną dieną ruošiami patiekalai iš darže užaugintų daržovių, o visos prieskoninės žolelės auginamos vietoje. Kai kurie turės galimybę paragauti medaus, paimto tiesiai iš sodo avilių. Ir tai dar ne viskas. Dalis restorano pelno bus skirta subsidijuoti seminarams ir konferencijoms, kurias organizuoja "REcyclerie" komanda, siekdama didinti informuotumą aplinkosaugos klausimais. Paslauga sukurta naudojant burių pakuotę, pvz., vynas patiekiamas iš užpildymo talpyklos. Pateikti vyną iš talpyklos yra ir "ekologiškas", ir smagus gestas. Todėl "Recyclerie" nusprendė įrengti tris statines su mažų Prancūzijos gamintojų vynu: raudonuoju, baltuoju ir rausvuju. Visi baldai yra "Senas yra auksas", todėl naudotas</p>
Sėkmės veiksniai	<p>Rodyti smalsumą, domėtis vienur ar kitur naudojama gerąją praktika ir kūrybiškumą bandant naujus būdus, išnaudoti naujas galimybes ir kartu išlikti žaismingiems, kad išliktų prieinami plačiajai visuomenei.</p>
Apribojimai	<p>Toliau kasdien tobulinti šią gerąją praktiką, tuo pat metu išlaikant gerąją priemonę, kurią lemia tokios vietos ekonominiai ir valdymo apribojimai.</p>
Išmoktos pamokos	<p>Perdirbimo centras tiki, kad ekonomika ir ekologija gali veikti kartu, ir tai daro kasdien.</p>
Tvarumas	<p>Toliau kurti naujus animacinius filmus, įtraukti vietos veikėjus į jų kūrimą ir eksportuoti į kitas vietas</p>
Perkeliamumas	<p>Tapti "žaliuoju" galima bet kurioje gyvenimo srityje: darbe, namuose, mokykloje. Ši vieta yra susitikimų vieta, kurioje galima mokytis ir daugintis kitur.</p>
Išvada	<p>Ši vieta - tai pavyzdys visoms struktūroms, kurios nori pasisemti įkvėpimo ir nori pradėti ar praktikuoti ekologiškesnę veiklą. Joje siūlomi visapusiški procesai, skirti įtraukti aplinką visomis jos formomis kartu su žmogumi</p>
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	<p>https://www.larecyclerie.com/ La REcyclerie LinkedIn La Recyclerie - Environment Green Hotels Paris (greenhotelparis.com) Veolia Foundation - home</p>
Kalba (-os)	<p>Prancūzų kalba</p>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką.	<p>Tuo metu, kai ekologija visur skverbiasi į mūsų gyvenimus, Stéphane'as Vatinelis norėjo sukurti trečiąją vietą, į kurią žmonės norėtų eiti dalytis ekologija. Ši vieta dirba kasdien nuo 8 iki 24 val. Pagrindinė veikla - baras-restoranas, tačiau čia taip pat veikia ekologinė biblioteka, seminarai, konferencijos ir "pasidaryk pats" erdvė. Norintiems įsigyti vietinio maisto, arčiau nei čia nepavyks - po restoranu yra sodas, kuriame užauginama</p>

	<p><i>daugybė maistui gaminti reikalingų daržovių ir prieskoninių žolelių. Ant stogo įrengti aviliai bitėms, o apačioje likučius ėda vištos.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Bendradarbiavimo iniciatyvų skatinimas, vartotojų informuotumo didinimas, perdirbimo skatinimas...</i> <i>Žiedinės ir jautrios ekonomikos, grindžiamos darnaus vystymosi principais, skatinimas.</i> <p><i>"Recyclerie" savo ūkyje, esančiame vos už kelių metrų nuo pagrindinių kelių, augina morkas, ridikėlius, braškes ir paprikas. Šiam ekologiniam projektui paremti savo indėlių įdeda ir kaimynystės gyventojai. Jie meta savo organines atliekas į restorano komposto dėžes mainais už kavą bare.</i></p> <p><i>Kiekvieną dieną ruošiamas patiekalas su daržovėmis iš sodo, o visos prieskoninės žolelės auginamos vietoje. Kai kurie net turės galimybę paragauti medaus, paimto tiesiai iš sode esančių avilių.</i></p> <p><i>Paslauga sukurta naudojant burių pakuotę, o visi baldai yra "Old is Gold", taigi naudoti</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Stéphane Vatinel
Įmonė/Institucija	The Recyclery
Adresas/tinklapis	https://www.larecyclerie.com/
Telefonas	+33 1 42 57 58 49
El.paštas	

A ZERO WASTE RESTAURANT	
Elementas	Politikos klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Gamyba</u>
Taikymo sritis	<ol style="list-style-type: none"> <u>Restoranai</u> <u>Viešbutis</u>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Įgyvendinti tikrą nulinio atliekų susidarymo principą kavinės-restorano aplinkoje, susijusį su visa šio verslo veikla. Mąstykite ir taikykite 3R ir raskite geriausius kompromisus, kad užtikrintumėte patenkinamą nulinio atliekų susidarymo lygį.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Visiems restoranų savininkams</i>
Laukas	<i>Bendrasis mokymas</i>
Įvadas	<p><i>2019 m. rugsėjį Gabrielis Monzerolis ir jo partneriai norėjo sukurti kitokį projektą, kuris būtų artimesnis jų vertybėms. Buvo siekiama kuo labiau sumažinti aplinkosauginį pėdsaką ir medžiagų atliekas.</i></p> <p><i>Nors daugelis maisto prekių parduotuvių jau kelerius metus siekia nulinio atliekų susidarymo, maitinimo įmonėse tokia praktika taikoma daug rečiau, nes šiuo atveju organizacinė našta tenka tik virtuvės ir aptarnavimo metu dirbantiems darbuotojams, o ne galutiniam vartotojui.</i></p>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	<i>Vietos tiekėjai, "zero waste" kavinė Le 5e, Verdunas, savivaldybė, ekologiškų ar perdirbtų atliekų surinkimo įmonės</i>

Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Kanadoje (Monrealyje)
Kontekstas	Į restoranų duris vis dažniau beldžiasi klimato sąmoningumas. Todėl jie stengiasi reaguoti į aplinkosaugos krizę ir bando mažinti maisto švaistymą. Pasak organizacijos "Table québécoise sur la saine alimentation", kasmet pasaulyje išmetama iki 30 proc. produkcijos, iš kurių 9 proc. tenka restoranų ir viešbučių pramonei. Monrealio ir jo apylinkių restoranai nėra išimtis
Tikslas	Pradėkite judėjimą: įrodykite, kad "nulinis atliekų susidarymas" prieinamas ir žmonėms ir kad kiekvienas gali tai daryti savo lygiu: nebūkite vieni, bet dalyvaukite judėjime.
Praktikos aprašymas	<p>Pirkimas dideliais kiekiais (pvz., prieskoniai, daržovės ir kt.) iš vietos partnerių, nurodydami, kad jie nenori naudoti pakuočių, tik dėti augalus tiesiai į dėžes. Žalumynus ir daigus jie įsigyja iš miesto ūkio, kuriame augalai auginami hidroponiniu būdu. Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab) įkūrėjai Guillaume'as Dagheris ir Gabrielis Roy Doyonas sukūrė itin vietinį modelį: jie nuvažiuoja mažiau nei 20 km ir gali pristatyti prekes dviračiu. Jie pristato ūglius žemėje, ant padėklų, kuriuos surenka iš vieno karto į kitą: nieko neprarandama ir viskas surenkama.</p> <p>Dėl aliejaus (kuris naudojamas traškučiams, vienam iš populiariausių patiekalų, gaminti): nereikia pirkti jo skardinėse, brangų skystį į restoraną atgabena autocisterna, kuri krovinį supila tiesiai į restorano 330 litrų talpos rezervuarą. Skirtingai nei 16 litrų talpos skardinės, kurios vėliau išmetamos perdirbti, šios talpyklos tarnauja 20 metų.</p> <p>Atsisakykite ir susikurkite savo</p> <p>Komandai teko kirsti kryžių ant tam tikrų maisto produktų, kurių buvo neįmanoma suderinti su restorano filosofija (pavyzdžiui, vollaile, kuris dažnai būna per daug supakuotas, arba tortilijos, kurių beveik neįmanoma rasti dideliais kiekiais, arba kokteilių ingredientų). Galiausiai viską, kas tiekėjų supakuota po 10 vienetų, jie nusprendė nepirkti ir gaminti patys. Taigi jie nusprendė daug ką gaminti patys: tortilijas, duoną, skrebučius ir džiovėsius... Virėjas taip pat pats gamina dešreles.</p> <p>Bare restorano bendrasavininkis miksologas Luca Langelier kiekvieną sezoną gamina naminius sirupus ir sultis (pavyzdžiui, spanguolių sulčių sezono įkarštyje pagaminama daug, kad jas būtų galima naudoti ištisus metus).</p> <p>Valgomajame klientams duodamos ne popierinės, o rankų darbo medžiaginės servetėlės. O bulvytės krepšelyje patiekiamos be pergamentinio popieriaus. Gabrieliaus nuomone, šių dalykų labai lengva išvengti.</p> <p>Perdirbimas (perdirbimas) :</p> <p>Net baldai ir dekoracijos sukurti iš perdirbtų medžiagų: prekystalis pagamintas iš statybvietėje likusių grindų sijų, suolai - iš perdirbtų medinių padėklų, o šviestuvai - iš panaudotų vamzdžių.</p>
Praktikos rezultatai	<p>Didžiąją dalį jų atliekų sudaro kompostas, stalo atliekos. Kiekvieną savaitę jie užpildo dvi 40 litrų talpos šiukšliadėžes.</p> <p>Jie taip pat rūšiuoja antrines žaliavas, o iš kai kurių siuntų išvežamos kartoninės dėžės.</p> <p>Šiukšlių jie vidutiniškai kas keturias-šešias savaites užpildo po maišą.</p>
Kokie elementai mažina atliekų kiekį?	Kalbant apie biudžetą, jis gana standartinis: darbas yra brangesnis, nes reikia atlikti daugiau darbų. Tačiau sumažinus perdirbtų produktų kiekį ir optimizavus kiekvieną ingredientą, pavyksta sutaupyti.

	<i>Valgiaraštis, kuris keičiasi pagal sezoną, rašomas kreida ant didžiulių lentelių. 2021 m. lapkričio mėn. kainos svyruoja nuo 9 JAV dolerių "poutine" iki 19 JAV dolerių veganiško mėsainio lėkštės su priedais.</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Jau restorano projektavimo etape reikia daug galvoti, nes reikia nustatyti darbuotojams aiškias darbo procedūras, tačiau kai mašina pradeda veikti, viskas tiesiog vyksta. Apsupkite save vietos partneriais, kurie laikosi tų pačių įsitikinimų</i>
Apribojimai	<i>"zero waste" restoranų versle turėtų būti daugiau abipusės paramos. Tai jau gana konkurencinga aplinka. Yra galimybių daugiau bendradarbiauti Šiame sektoriuje trūksta paskatų gaminti mažiau atliekų. Pirma, miestas nesurenka komposto iš įmonių, todėl restoranams tenka kreiptis į privačią paslaugą, kuri surenka organines medžiagas pagal poreikį (o paslaugų teikėjų yra daug ir jų įkainiai labai skirtingi - reikia rinktis!) Komposto laikymas laukiant surinkimo taip pat gali kelti sveikatos problemų</i>
Išmoktos pamokos	<i>Kai kalbama apie atliekų mažinimą, geriau, kad 1000 žmonių tai darytų netobulai, nei kad vienas žmogus tai darytų tobulai.</i>
Tvarumas	<i>Pradėkite judėjimą Paklaustas, ką Gabrielis Monzerolis pasakytų restoranų savininkams, kurie norėtų taikyti "nulinį atliekų" koncepciją, jis atsako vienareikšmiškai: Pirmyn! Nenorime būti vieninteliai. Norime, kad tai taptų judėjimu!</i>
Perkeliamumas	<i>Nereikalaujančių atliekų metodą ir filosofiją galima pritaikyti bet kurioje gyvenimo srityje: biure, namuose, mokykloje.</i>
Išvada	<i>Šio projekto rezultatai rodo, kad tai įmanoma, ir tokia yra "Cale pub" įkūrėjų valia.</i>
Susiję išteklių, kurie buvo sukurti	
Kalba (-os)	<i>Prancūzų kalba</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką.	<p><i>2019 m. rugsėjį Gabrielis Monzerolis ir jo partneriai norėjo sukurti kitokį projektą, kuris būtų artimesnis jų vertybėms. Buvo siekiama kuo labiau sumažinti aplinkosauginį pėdsaką ir medžiagų atliekas.</i></p> <p><i>Nors daugelis maisto prekių parduotuvių jau kelerius metus siekia nulinio atliekų susidarymo, maitinimo įmonėse tokia praktika taikoma daug rečiau, nes šiuo atveju organizacinė našta tenka tik virtuvės ir aptarnavimo metu dirbantiems darbuotojams, o ne galutiniam vartotojui.</i></p> <p><i>Jų tikslas - pradėti judėjimą: įrodyti, kad nulinis atliekų susidarymas prieinamas ir įmonėms ir kad kiekvienas gali tai daryti savo lygiu: ne būti vienas, o tapti judėjimo dalimi.</i></p> <p><i>Pirkimas dideliais kiekiais</i> (pvz., prieskoniai, daržovės ir kt.) iš vietos partnerių, nurodydami, kad jie nenori naudoti pakuočių, tik dėti augalus tiesiai į dėžes.</p> <p><i>Žalumynus ir daigus jie įsigyja iš miesto ūkio, kuriame augalai auginami hidroponiniu būdu. Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab) įkūrėjai Guillaume'as Dagheris ir Gabrielis Roy Doyonas sukūrė itin vietinį modelį: jie nuvažiuoja mažiau nei 20 km ir gali pristatyti prekes dviračiu. Jie pristato ūglius žemėje, ant padėklų, kuriuos surenka iš vieno karto į kitą: nieko neperarandama ir viskas surenkama.</i></p> <p><i>Aliejaus (kuris naudojamas traškučiams, vienam populiariausių patiekalų, kepti): jo nereikia pirkti skardinėse, brangių skystį į restoraną atgabena</i></p>

	<p>autocisterna, kuri jį supila tiesiai į restorano 330 litrų talpos rezervuarą. Skirtingai nei 16 litrų talpos skardinės, kurios vėliau išmetamos perdirbti, šios talpyklos tarnauja 20 metų.</p> <p>Atsisakykite ir susikurkite savo</p> <p>Komandai teko kirsti kryžių ant tam tikrų maisto produktų, kurių buvo neįmanoma suderinti su restorano filosofija (pavyzdžiui, vollaile, kuris dažnai būna per daug supakuotas, arba tortilijos, kurių beveik neįmanoma rasti dideliais kiekiais, arba kokteilių ingredientų). Galiausiai viską, kas tiekėjų supakuota po 10 vienetų, jie nusprendė nepirkti ir gaminti patys. Taigi jie nusprendė daug ką gaminti patys: tortilijas, duoną, skrebučius ir džiovėsius... Šefas taip pat pats gamina dešreles.</p> <p>Bare restorano bendrasavininkis miksologas Luca Langelier kiekvieną sezoną gamina naminius sirupus ir sultis (pavyzdžiui, spanguolių sulčių sezono įkarštyje pagaminamas didelis kiekis, kad jas būtų galima naudoti ištisus metus). Valgomajame klientams duodamos ne popierinės, o rankų darbo medžiaginės servetėlės. O bulvytės krepšelyje patiekiamos be pergamentinio popieriaus. Gabrieliaus nuomone, šių dalykų labai lengva išvengti.</p> <p>Perdirbimas (perdirbimas) :</p> <p>Net baldai ir apdaila sukurti iš perdirbtų medžiagų: prekystalis pagamintas iš grindų sijų, kurios yra statybinių atliekos, suolai - iš perdirbtų medinių padėklų, o šviestuvai - iš panaudotų vamzdžių.</p> <p>Svarbu, kad kiekvienas žmogus veiktų savo lygmeniu ir nepamirštų, kad mažinant atliekų kiekį geriau, kai 1000 žmonių tai daro netobulai, nei vienas žmogus - tobulai.</p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Gabriel Monzerol
Įmonė/Institucija	La Cale - zero waste pub
Adresas/tinklapis	https://www.la-cale.com/presse
Telefonas	514.360.0634
El.paštas	info@la-cale.com

TAPTI "ZERO WASTE" MAITINIMO PASLAUGŲ TEIKĖJU	
Elementas	Politikos klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Gamyba</u>
Taikymo sritis	<u>Atkūrimas</u> Viešbutis
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Kaip tapti maitinimo paslaugų teikėju be atliekų naudojant daugkartinio naudojimo indus: kaip tai padaryti praktiškai, pataria 3 šioje srityje dirbančios įmonės</i>
Tikslinė auditorija	<i>Visiems restoranų savininkams</i>
Laukas	<i>Bendrasis mokymas</i>
Jvadas	<i>Noras pereiti prie daugkartinio naudojimo konteinerių maitinimo įstaigose gali būti vertinamas kaip etikos klausimas arba dėl to, kad žinome, jog atliekos skverbiasi į vandenynus, kad jų tvarkymas ir perdirbimas kainuoja bendruomenėms, taigi ir specialistams bei piliečiams, todėl jų kiekį reikia mažinti. Tačiau visų pirma, jei atidžiau pažvelgsime į šį klausimą, pamatysime, kad dirbti su daugkartinio naudojimo konteineriais nėra taip sudėtinga ir netgi gali duoti daug naudos viešojo maitinimo įstaigai: štai tokius atsiliepimus gavome iš 3 partnerių Les Empotés, Meal Merci ir The Good Place</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	<i>Trys partneriai Les Empotés, Meal Merci ir The Good Place, įmonė RECONCIL</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Prancūzijoje</i>
Kontekstas	<i>Prancūzijoje kasmet susidaro beveik 350 mln. tonų atliekų, t. y. maždaug 11 tonų kas sekundę. Vien tik pristatymo į namus sektoriuje 2019 m. Prancūzijoje susidarė daugiau kaip 600 mln. vienkartinų pakuočių. Todėl "Reconcil" plėtoja pakartotinio naudojimo ciklus, kad būtų galima užtikrinti nulinį atliekų vartojimą už namų ribų ir skatinti daugkartinės pakuotes, kai jos gali pakeisti vienkartinės. Dėl 3 partnerių: "Les Empotés" tiekia įmonių pietų padėklus stikliniuose indeliuose. Nuo pat pradžių, 2019 m., daugkartinio naudojimo taros naudojimas buvo projekto dalis. - Įmonė "Meal Merci" taip pat tiekia įmonėms pietų padėklus stikliniuose indeliuose, taip pat siūlo renginių maitinimo paslaugą. Kaip ir "Les Empotés", daugkartinio naudojimo taros naudojimas yra įmonės DNR dalis ir platesnio ekologiškai atsakingo požiūrio dalis: sezoninių ir vietinių produktų naudojimas, pristatymas dviračiu ir t. t. - Įmonėse "The Good Place" steigia kavines ir dalį patiekalų siūlo daugkartinio naudojimo induose.</i>
Tikslas	<i>Kasmet išvengiama daugiau vienkartinų pakuočių nei ankstesniais metais ir demokratizuojamas pakartotinis maisto pakuočių naudojimas.</i>
Praktikos aprašymas	<u>Organizavimas</u> "zero waste" maitinimo paslaugų teikėjas: raktas į sėkmę Pirmasis pastebėjimas, kuriuo dalijosi trys partneriai, yra tas, kad daugkartinio naudojimo konteineriams reikia daug logistikos. Jei vienkartiniai padėklai visi yra lengvi, sukraunami neužimant jokios vietos ir dingsta iš jūsų gyvenimo tą pačią minutę, kai klientas išeina, tai stikliniai indeliai ar plastikiniai

	<p>daugkartinio naudojimo indai yra sunkesni, užima daugiau vietos, jas reikia pasiimti du kartus (pristatant ir grąžinant) ir plauti. Kitaip tariant, reikia daugiau organizuoti, sandėliuoti, tvarkyti ir galiausiai skirti daugiau darbo laiko.</p> <p>Tačiau visi trys partneriai sutaria dėl vieno dalyko: didžiausias uždavinys - rasti tinkamą organizavimą. O tam ypač svarbu, kai pradėsite juos naudoti kad jums reikia laiko ir apmąstymų, kad atrastumėte naujus procesus ir pakeistumėte savo įpročius.</p> <p>Todėl kiekvienas maitinimo paslaugų teikėjas gali rasti savo darbo su patirtimi būdą, tačiau mūsų partneriai sutaria dėl dviejų būdų, kaip supaprastinti gyvenimą:</p> <p>Paslaugų teikėjų apsuptis, ypač plaunant ir transportuojant tarą. Visi trys yra mūsų daugkartinio naudojimo konteinerių plovimo paslaugos klientai.</p> <p>Mathilde iš "Meal Merci" paslaptis yra ta, kad visas šis tvarkymas yra pelningas, nes vienoje vietoje pristatomi keli patiekalai. Pavyzdžiui, žmonėje!</p>
Praktikos rezultatai	<p>Atgal į virtuvę, tik į virtuvę!</p> <p>Dar vienas aspektas, kuriuo džiaugiasi trys partneriai, yra grįžimas prie pagrindinės veiklos: maisto gamintojų, o ne konteinerių atsargų tvarkymo ar valdymo, nes visa logistika (plovimas, pristatymas) rūpinasi vienas ar keli paslaugų teikėjai.</p> <p>Ir, sezoninė vyšnia ant žalio torto, šie nauji konteineriai leidžia eksperimentuoti su naujais maisto formavimo būdais, suteikdami laisvę kūrybingų virėjų fantazijai: "Naudodami stiklinius indelius galime viską išdėstyti sluoksniais, vertikaliau. Taip lengviau matyti ingredientus, o mūsų patiekalai išsiskiria", - aiškina Franckas.</p>
Kokie elementai mažina atliekų kiekį?	<p>Dėl partnerių ir vartotojų įsipareigojimo "Reconcil" sprendimai jau padėjo išvengti daugiau nei 175 000 vienkartinų pakuočių, o tai, deja, vis dar nedidelis kiekis, palyginti su kalnais kasmet susidarantių atliekų.</p>
Sėkmės veiksniai	<p>Daugkartinės taros naudojimas viešojo maitinimo versle pasiteisina, jei apsupsite save tinkamais žmonėmis ir rasite tinkamą organizaciją.</p>
Apribojimai	<p>Sunki logistika (bet kokių atveju reikia daug krovos darbų), dėl kurios dažnai tenka naudotis paslaugų teikėjų paslaugomis: todėl galiausiai daugkartinio naudojimo produktai nėra pigesni už vienkartinus.</p>
Išmoktos pamokos	<p>Nulis atliekų, kad pritrauktumėte ekologiškai atsakingus klientus</p> <p>Darbas be atliekų - tai argumentas, kuris yra patrauklus kitokiems klientams. Atsižvelgdamas į klientų atsiliepimus, vienas iš "Les Empotés" vadovų Pierre'as apibendrina: "Žmonės ateina pas mus, nes mes tiekiamo maistą be atliekų. Po to, kad jie pasilikty, jūs, žinoma, turite būti geras ir atitikti kokybę... Tačiau akivaizdu, kad "nulinės atliekos" yra priežastis, dėl kurios žmonės ateina pirmiausia. Franckas iš "The Good Place" tai patvirtina: Praėjus šešiams mėnesiams po to, kai pradėjo naudoti "Reconcil" konteinerius, jis pastebi aiškų poveikį klientams ir atsiliepimus.</p>
Tvarumas	<p>Norint žengti dar toliau, informuotumo didinimo seminarai, intensyvesnis informavimas apie "nolinių atliekų" metodų taikymą arba nauji veiksmai (pvz., skaitmeniniai užstatai) leis mums ir toliau eiti "nolinių atliekų" keliu.</p>
Perkeliamumas	<p>Daugkartinio naudojimo konteineriai gali būti naudojami visose kitose veiklos ar gyvenimo srityse: versle, namuose, mokykloje...</p>
Išvada	<p>Taigi, ar turėtume rinktis daugkartinio naudojimo talpyklas? Franckas mano, kad vienkartinės taros naudojimas vis tiek nėra išeitis: "Net jei to nedarome iš įsitikinimo, žinome, kad kažkada turėsime pereiti prie daugkartinio naudojimo</p>

	<p>taros. Todėl galime tai padaryti ir be galutinio apribojimo, išbandydami kelias formules", - apibendrina jis.</p> <p>O Mathildei iš "Meal Merci" ši privaloma ištrauka taip pat yra atsiveriantis naujas perspektyvų kupinas pasaulis: "Dabar tinkamas metas tai daryti. Yra daug veikėjų, kurie juda, kad visa tai palengvintų. Sukurtas tinklas, atsiranda vis daugiau sprendimų. Labai įdomu, formuoja ir praturtina galimybė būti pokyčių dalimi!</p>
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	https://les-empotes.com/ https://www.meal-merci.fr/ http://thegoodplace.fr/
Kalba (-os)	Prancūzų kalba
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką.	<p>Kaip tapti maitinimo paslaugų teikėju be atliekų naudojant daugkartinio naudojimo indus: kaip tai padaryti praktiškai, pataria 3 šioje srityje dirbančios įmonės</p> <p>Organizavimas "zero waste" maitinimo paslaugų teikėjas: raktas į sėkmę Pirmasis pastebėjimas, kuriuo dalijosi trys partneriai, yra tas, kad daugkartinio naudojimo konteineriams reikia daug logistikos. Jei vienkartiniai padėklai visi yra lengvi, sukraunami neužimant vietos ir dingsta iš gyvenimo tą pačią minutę, kai klientas išeina, tai stikliniai indeliai ar plastikiniai daugkartinio naudojimo indai yra sunkesni, užima daugiau vietos, juos reikia du kartus paimti (pristatant ir grąžinant) ir plauti. Kitaip tariant: daugiau organizavimo, daugiau sandėliavimo, daugiau tvarkymo ir galiausiai daugiau darbo laiko.</p> <p>Tačiau visi trys partneriai sutaria dėl vieno dalyko: didžiausia užduotis - rasti veikiančią organizaciją. Ir tai ypač svarbu, kai pradėsite jomis naudotis kad jums reikia laiko ir apmąstymų, kad atrastumėte naujus procesus ir pakeistumėte savo įpročius.</p> <p>Todėl kiekvienas maitinimo paslaugų teikėjas gali rasti savo darbo su patirtimi būdą, tačiau mūsų partneriai sutaria dėl dviejų būdų, kaip supaprastinti gyvenimą:</p> <p>Paslaugų teikėjų apsuptis, ypač plaunant ir transportuojant tarą. Visi trys yra mūsų daugkartinio naudojimo konteinerių plovimo paslaugos klientai.</p> <p>Mathilde iš "Meal Merci" paslaptis yra ta, kad visas šis tvarkymas yra pelningas, nes vienoje vietoje pristatomi keli patiekalai. Pavyzdžiui, įmonėje! Dėl "Reconcil" partnerių ir vartotojų pasiryžimo "Reconcil" pasiūlyti sprendimai jau leido išvengti daugiau kaip 175 000 vienkartinių pakuočių, o tai, deja, vis dar labai mažai, palyginti su kiekvienais metais susidarančiu atliekų kiekiu.</p> <p>Dėl partnerių ir vartotojų įsipareigojimo "Reconcil" sprendimai jau padėjo išvengti daugiau nei 175 000 vienkartinių pakuočių, o tai, deja, vis dar nedidelis kiekis, palyginti su kalnais kasmet susidarančių atliekų.</p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	
Įmonė/Institucija	Reconcil
Adresas/tiklapis	https://www.reconcil.fr/a-propos-reconcil/
Telefonas	06 68 06 54 45
El.paštas	hello (at) reconcil.fr

Natūrali ir populiarai virtuvė: "Zero waste" maitinimas	
Elementas	Politikos klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Gamyba</u>
Taikymo sritis	<ol style="list-style-type: none"> <u>Atkūrimas</u> <i>Viešbutis</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>"Les dames de la cantine" siūlo atsidavusį maisto ruošimą ir "zero waste" požiūrį į visą savo veiklą: nuo pirkimo iki klientų aptarnavimo.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Visiems restoranų savininkams</i>
Laukas	<i>Bendrasis mokymas</i>
Įvadas	<i>"Les Dames de la cantine" gimė ant Paulo Bocuse'o instituto suolų susitikus Juliette Plailly ir Guillaume'ui Wohlbangui. Guillaume'as Wohlbangas nėra svetimas nuolatiniam "Hétéroclite" skaitytojams, nes jau daugelį metų bendradarbiauja su žurnalu. Tai liudija apie tikrą "Dames de la cantine" atsidavimą LGBT+ ir feministinėms problemoms. Jei jų "nulinių atliekų" pasiūlymas greitai suviliojo vietos kultūros veikėjus, tokius kaip "Les Substances", "Villa Gillet" ar asociacija, siekianti lyčių lygybės HF Auvergne-Rhône-Alpes, tai "Les Dames de la cantine" yra ne tik institucinė maitinimo įstaiga, bet ir kreipiasi į pavienius asmenis.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	<i>Valgyklos damos,</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Prancūzijoje, Liono mieste</i>
Kontekstas	<i>Nauji koviniai žirgai: kova su atliekomis ir "zero waste". Ši problema ypač aktuali maisto pristatymo srityje, nes Ekologijos ministerija įpareigojo didžiuosius šio sektoriaus dalyvius atkreipti dėmesį į savo atliekas. Tačiau taip pat ir aukštoji virtuvė: pavyzdžiui, Mauro Colagreco įsipareigojo savo trijų žvaigždučių restorane Žydrąjame krante atsisakyti plastiko. Teigiama, kad apie šią problemą jis sužinojo pamatęs užterštus paplūdimius Meksikoje. Tarp pramonininkų ir žvaigždutėmis įvertintų restoranų yra ir nedidelių struktūrų, kurios imasi spręsti šią problemą, pavyzdžiui, "Des Dames de la Cantine". Juliette ir Guillaume'as yra vadovai ir virėjai. Jie susipažino 2018 m. Paulio Bocuse'o institute ir nusprendė sukurti projektą, susijusį su jų aistromis: populiariąja virtuve, kultūra ir ekologija. Les Dames" yra "Unagi" grupės, kuri yra svarbi žiniasklaidos ("Le Petit Bulletin", "City Crunch" ir kt.), komunikacijos ("Agence Tintamarre") ir renginių ("Peinture Fraîche", "Lyon Bière Festival") dalyvė, maisto produktų padalinys.</i>
Tikslas	<i>Dirbkite trijose nišose: renginių, maitinimo ir viešojo maitinimo, teikdami populiarią ir natūralią virtuvę.</i>
Praktikos aprašymas	<i>"Les dames de la cantine" siūlo atsidavusią virtuvę ir "zero waste" požiūrį:</i> <ul style="list-style-type: none"> - gerbia sezoninius produktus - siūlydama ekologiškus arba tvaraus žemės ūkio produktus - dirba su vietos gamintojais ir yra įsipareigojusi laikytis aplinkai nekenksmingo požiūrio ir užtikrinti produktų kokybę - naudoja senovinius ir daugkartinio naudojimo indus

	<ul style="list-style-type: none"> - skatina pirkti dideliais kiekiais, kad būtų išvengta pakuočių naudojimo - rinkitės tuos tiekėjus, kurie taip pat yra prisiėmę įsipareigojimus, kad nesukeltų atliekų - stenkitės kovoti su atliekomis, ypač virtuvėje, maksimaliai panaudodami produktus (žieves, lupenas ir pan.)
Praktikos rezultatai	"Ecotable" sąraše pateikiami restoranai ir maitinimo įstaigos, kurios laikosi ekologiškai atsakingo požiūrio. Remiantis tiksliais kriterijais (ekologiškų produktų procentinė dalis, biologinių atliekų rūšavimas ir perdirbimas, ...) ir išsamia analize (sąskaitų faktūrų, tiekėjų, ...), suteikiamas vienas, du arba trys "Ecotable" ženklai. "Dames de la Cantines" didžiuojasi gavusi 3 ekologiškus ženklus.
Kokie elementai mažina atliekų kiekį?	Prisitaikyti ir atsigauti, pavyzdžiui, dėl sveikatos apribojimų "Dames de la Cantine" siūlo kartą per savaitę, trečiadieniais, užsisakyti damų pagamintus patiekalus, patiekiamus stikliniame inde ir gabenamus japonišku furoshiki būdu surištame audekle, kuriuos galima atsiimti "Vins Nature", rue du Plat, Lione. Vėliau indus galima grąžinti į artimiausią "La Gamelle Consignée" partnerių vietą.
Sėkmės veiksniai	Atkreipkite dėmesį į tiekėjų aprūpinimą ir stenkitės pakeisti blogus įpročius. Be ekologinės atsakomybės aspekto, jie pasižymi ryžtingu integraciniu požiūriu, kuris paprastai pritraukia platesnę visuomenę. Dames de la cantine jau seniai yra įsipareigojusios LGBT+ ir feministinėms kovoms. Todėl galima kreiptis į jas su prašymu organizuoti furšetus tos pačios lyties asmenų vestuvėms, PACS ir kitoms ceremonijoms.
Apribojimai	Daugkartinio naudojimo indai yra brangūs ir logistiškai ne tokie patogūs. Be to, klientai turi būti supažindinti su šiuo požiūriu: jie turi būti šviečiami, kad būtų skatinami vartoti kitaip arba net patys tai daryti
Išmoktos pamokos	Visada kelkite sau iššūkius, kad ir toliau judėtumėte į priekį šioje srityje.
Tvarumas	Su įsipareigojimu susijusi komunikacija, pavyzdžiui, dalijimasis gerais patarimais, kaip persvarstyti gastronominius patiekalus, kad būtų išvengta atliekų, arba maisto gaminimo iš likučių menas, kuriuo jie dalijasi savo "Instagram" paskyroje.
Perkeliamumas	Visose kitose veiklos srityse: mokykloje, versle, šeimoje, galime laikytis požiūrio, kad nereikia išmesti atliekų ir kovoti su atliekomis.
Išvada	Be abejo, maitinimo įstaigose diegti "zero waste" metodą yra apribojimas, tačiau tai suteikia jums kūrybiškumo, dorybės... Tai ateitis, turime pradėti, o rinkoje atsiranda vis daugiau dalyvių, kurie siūlo sprendimus.
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	https://ecotable.fr/fr https://www.cma-lyonrhone.fr/actualites/portrait-dartisan-semaine-europeenne-de-reduction-des-dechets
Kalba (-os)	Prancūzų kalba
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką.	"Les Dames de la cantine" gimė ant Paulo Bocuse'o instituto suolų susitikus Juliette Plailly ir Guillaume'ui Wohlbangui. Guillaume'as Wohlbangas nėra svetimas nuolatiniams "Hétéroclite" skaitytojams, nes jau daugelį metų bendradarbiauja su žurnalu. Tai liudija apie tikrą "Dames de la cantine" atsidavimą LGBT+ ir feministinėms problemoms. Jei jų "nulinių atliekų" pasiūlymas greitai suviliojo vietos kultūros veikėjus, tokius kaip "Les Subsistances", "Villa Gillet" ar asociacija, siekianti lyčių lygybės HF Auvergne-Rhône-Alpes, tai "Les Dames de la cantine" yra ne tik institucinė maitinimo įstaiga, bet ir kreipiasi į pavienius asmenis.

	<p><i>Les dames de la cantine" siūlo atsidavusių virtuvę ir požiūrį, pagal kurį atliekų nesusidaro :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>atsižvelgia į sezoninius produktus</i> - <i>siūlydama ekologiškus arba tvaraus žemės ūkio produktus</i> - <i>bendradarbiauja su vietiniais gamintojais ir yra įsipareigojusi laikytis aplinkai nekenksmingo požiūrio ir produktų kokybės</i> - <i>naudoja senovinius ir daugkartinio naudojimo indus</i> - <i>skatina pirkti dideliais kiekiais, kad būtų išvengta pakuočių naudojimo</i> - <i>rinkitės tuos tiekėjus, kurie taip pat yra prisirięję įsipareigojimams, kad atliekų nesusidarys</i> - <i>stenkitės kovoti su atliekomis, ypač virtuvėje, maksimaliai panaudodami produktus (žieves, lupenas ir pan.)</i> <p><i>Atkreipkite dėmesį į tiekėjų apsirūpinimą ir būkite atidūs, kad pakeistumėte blogus įpročius. Be ekologiškai atsakingo aspekto, jie pasižymi ryžtingai įtraukiančiu požiūriu, kuris paprastai pritraukia platesnę visuomenę. Dames de la cantine jau seniai yra įsipareigojusios LGBT+ ir feministinėms kovoms. Todėl jas galima kviesti organizuoti bufetus tos pačios lyties asmenų vestuvėms, PACS ir kitoms ceremonijoms.</i></p> <p><i>Be abejo, maitinimo įstaigose plėtoti "nulinio atliekų susidarymo" požiūrį yra suvaržymas, tačiau tai leidžia būti kūrybingiems, doriems... Tai ateitis, turime pradėti, o rinkoje atsiranda vis daugiau dalyvių, kurie siūlo sprendimus.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Juliette and Guillaume
Įmonė/Institucija	The Ladies of the Canteen
Adresas/tinklapis	https://lesdamesdelacantine.fr/index.html
Telefonas	06 58 83 03 94
El.paštas	contact@lesdamesdelacantine.fr

Staramaki - kviečių šiaudai	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Gamyba</u>
Įgyvendinimo sritis	<ol style="list-style-type: none"> <u>Maitinimas</u> <u>Viešbutis</u>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<p>Staramaki - alternatyvi geriamųjų šiaudų forma, gaminama iš kviečių, auginama ir gaminama Kilkyje (Graikija).</p> <p>Jį gamina kaimo vietovėje įsikūrusi socialinė kooperatinė įmonė, kuri remia aplinką, vietos kaimo ekonomiką ir suteikia galimybę įsidarbinti pažeidžiamoms socialinėms grupėms.</p>
Tikslinė auditorija	<i>Vartotojai</i>
Laukas	<i>Maistas ir gėrimai</i>
Įvadas	<p><i>Pirmą kartą "Staramaki" buvo pagamintas 2019 m., naudojant nuosavus išteklius, labai mažoje gamybos bazėje už Kilkio. Pradinė idėja ir visas procesas - nuo gamybos iki pakavimo - išliko toks pat. Tikslas - pateikti rinkai ir atskiriems vartotojams labai dažnai naudojamą daiktą, kuris yra 100 % ekologiškas ir kartu remia vietos ekonomiką ir visuomenę.</i></p>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<p>- EKETA (Nacionalinis mokslinių tyrimų ir technologijų plėtros centras) https://www.certh.gr/root.en.aspx</p> <p>-AMDeLAB (Salonikų Aristotelio universiteto mokslinių tyrimų laboratorijos) http://amdela.physics.auth.gr/index-en.htm</p> <p>-ALIMENT LAB (Maisto ir vandens mikrobiologijos ir chemijos laboratorija) https://www.alimentlab.gr/en/</p> <p>-IEYP (Dirvožemio ir vandens išteklių institutas) https://www.swri.gr/index.php/en/</p> <p>Remia:</p> <p>-Beneficial Returns (JAV)</p> <p>-Global Whole Being Fund (JAV)</p>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<p>gamyba: Kilkis, Graikija</p> <p>Apimtis: Graikija</p>
Kontekstas	<p><i>Graikijoje kasmet sunaudojama daugiau kaip 1 mlrd. plastikinių šiaudelių. "Staramaki" yra sukurti iš natūralių grūdų ir geriausiai pakeičia vienkartinius plastikinius šiaudelius.</i></p> <p><i>Kilkio regione žemių, kurioms gresia didelis dykumėjimo pavojus, procentas siekia 72 proc. Kai kuriuos atkuriamojoje žemdirbystėje taikomus žemės ūkio metodus, kurie prisideda prie dirvožemio apsaugos, nagrinėja ir įgyvendina socialinė kooperatinė įmonė. Graikijoje kraštutinio skurdo lygis siekia 15 %. Pagaminta socialinėje kooperatinėje įmonėje, kuri priklauso visiems, kurie prisideda prie jos plėtros, ir suteikia darbo žmonėms, kuriems jo labiausiai reikia. Ne mažiau svarbu ir tai, kad šis gaminytis pagamintas laikantis griežtų Europos taisyklių, taikomų su maistu besiliečiančioms medžiagoms.</i></p>
Tikslas	<i>pristatyti ekologišką, tvarų, veganišką ir etišką gaminį.</i>
Praktikos aprašymas	<p>A) <i>Derliaus nuėmimas: Stiebai nuimami mechaniškai ir renkami rankomis, pašalinus maistui skirtus žiedynus. Kilkio, Gorgopi ir Archangelos Pella auginimo laukai</i>Storage: The stems are stored</p>

	<p><i>based on origin and date of harvest in designated, large bags that allow them to be aerated. The room is equipped with industrial dehumidifiers that control humidity levels</i></p> <p><i>B) Atranka: Ne visi stiebai gali tapti šiaudeliais. Rūšiavimas, mazgų paieška ir pjaustymas iki reikiamo dydžio - tai procedūros, kurios šiuo metu atliekamos rankomis. Cutting: The stems are cut by hand, using specially shaped stainless steel scissors</i></p> <p><i>C) Išankstinis skalbimas: Nupjauti stiebai panardinami į iš anksto įkaitintas nerūdijančio plieno talpyklas, specialiai suprojektuotas staramakiui.</i></p> <p><i>D) Virkite: Tada skysti stiebai dedami į virimo talpyklas</i></p> <p><i>E) Apipurškimas: stiebai apipurškiami po kiekvieno etapo</i></p> <p><i>F) Skalbkite: Pramoninė maisto plovimo mašina užbaigia plovimo procesą</i></p> <p><i>G) Sausas: Stiebai dedami į karšto oro džiovavimo kameras</i></p> <p><i>H) Patikrinkite: Prieš galutinį pakavimo etapą kiekviena padermė tikrinama atskirai.</i></p> <p><i>I) Po to stiebai supakuojami pagal užsakymą.</i></p> <p><i>Dalyvaujantys asmenys: Vykdantysis direktorius Gamybos vadovas Kokybės vadovas Pardavimų vadybininkas Personalo vadovas Sterilizacijos vadovas Pjaustymo vadovas</i></p>
<p>Praktikos rezultatai</p>	<p><i>2021 m. kooperatinė įmonė sugebėjo pagaminti ir pasiūlyti 8 % visos Graikijos šiaudų rinkos. Jie tikisi, kad kasmet šį procentą pavyks padidinti.</i></p>
<p>Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį</p>	<p><i>Pats procesas, kaip analizuota pirmiau. Gaminant kilogramą bioplastiko šiaudelių, išsiskiria 247 gramai anglies dioksido. Tuo tarpu kiekvienas kviečių augalas augdamas sugeria 11 gramų anglies dioksido. Be to, staramaki yra natūralus produktas, kuris visiškai suyra natūraliomis sąlygomis.</i></p>
<p>Sėkmės veiksniai</p>	<p><i>A) Kviečių stiebų sterilizacijos procedūros be šiluminio apdorojimo</i></p> <p><i>B) Įvairių naujų tvarių technologijų, artimos ultravioletinių spindulių šviesos (NUS-Vis), nuolatinės ultravioletinių spindulių šviesos (UV 254 nm), didelio intensyvumo šviesos impulsų (HILP), ultragarso (US), rezultatų tyrimas</i></p> <p><i>C) Salonikų Aristotelio universiteto mokslinių tyrimų laboratorijoje atliekami tyrimai ir tolesnė analizė, kurie praturtina mūsų duomenų bazę.</i></p> <p><i>D) Biomasės pavertimas energija</i> <i>Bandomosios apimties deginimo katilas, kuriame kaip kuras bus naudojama žemės ūkio ir miesto biomasė. Efektyvus mūsų gamybos atliekų tvarkymas deginant biomasę suteikia galimybę pasiekti ekologiškesnę gamybos liniją, sumažinti gamybos sąnaudas</i></p> <p><i>E) Kviečių genotipų morfologinės savybės</i> <i>Įvairių veislių tuščiavidurių stiebų grūdų anatominių ir cheminių savybių matavimas. Kviečių rūšių iš skirtingų Graikijos regionų fizikinių</i></p>

	<p>ir cheminių savybių vertinimas, siekiant gaminti aukštos kokybės šiaudelius. Bus įvertintas atrinktų veislių tinkamumas ir jos bus išbandytos gamyboje.</p> <p>F) Regeneracinė žemdirbystė prisideda prie anglies dioksido sulaikymo dirvožemyje ir viršnormatyvinėje biomasėje, taip keičiant dabartines pasaulines anglies dioksido koncentracijos atmosferoje tendencijas. Įprastiniu javų auginimo būdu daugiausia siekiama kuo didesnio vienos rūšies produktyvumo. Staramaki taikoma auginimo principų ir praktikos sistema, dėl kurios didėja biologinė įvairovė, turtėja dirvožemis ir gerėja vandeningojo sluoksnio būklė (pvz., sėjomaina su ankštiniais augalais).</p> <p>G) Eksperimentinis kavos likučių panaudojimas žemės ūkyje kaip dirvožemio kondicionieriaus</p> <p>Padedami nevyriausybinės organizacijos Incommon (https://incommon.gr/) renkame panaudotą kavą iš Kilkio ir Salonikų kavinių, mainais į ją duodami naujų Staramaki šiaudelių. Panaudota kava kompostuojama ir paverčiama organinėmis medžiagomis, kurios grąžinamos į eksperimentinius Staramaki laukus kaip dirvožemio kondicionierius, didinantis organinių medžiagų kiekį dirvožemyje.</p>
Apribojimai	"Rinka dar nepasirengusi pripažinti, kad už 3-4 centais didesnę kainą galima gauti naudos aplinkai, ir nori mokymų. Tačiau bendradarbiaujame su įvairiomis įmonėmis, kurios nori paremti projektą ir jį populiarinti, todėl struktūrizuosime ir pateiksime tam tikrą sinergiją, kai, turėdamos laisvą ekonomiką ir socialinį ženklą, jos aprūpins savo kavines lašais. Taigi akcijos leis pasauliui jį pažinti, neišleidžiant pinigų jam įsigyti." -Stefanos Kamperis, generalinis direktorius
Išmoktos pamokos	"Staramaki" - tai ne tik šiaudai, bet ir vietinės gamybos produktas, galintis patenkinti dalį Graikijos paklausos, suteikiantis darbo vietų Kilyje ir dalyvaujantis žiedinės ekonomikos judėjime.
Tvarumas	"Jau dabar laikomės tvaraus gamybos proceso, tačiau galutinis tikslas - įdiegti tvarią logistiką. Žinome, kad Graikijos standartams tai toli gražu nėra neįmanoma, tačiau nėra neįmanoma".
Perkeliamumas	Kasdieniam gyvenime vietoj plastiko rinktis natūralias medžiagas.
Išvada	"Staramaki" - puiki alternatyva tradiciniams šiaudams, kuri yra ekologiška, tvari, veganiška ir etiškai pagaminta.
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	https://www.staramaki.gr/
Kalba (-os)	Graikų kalba
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	"Staramaki" yra Graikijos Kilkio kaimo regione įsikūrusi socialinė kooperatinė įmonė, kuri naudoja šalutinį vietos kviečių auginimo produktą, kad sukurtų gyvybingą, ekologišką vienkartinį plastikinių šiaudelių alternatyvą. Ji teikia naudos aplinkai ir vietos žemės ūkio ekonomikai bei suteikia darbo galimybių pažeidžiamoms žmonių grupėms, pavyzdžiui, buvusiems

	<p>bedarbiams graikams ir pabėgėliams. <i>Neseniai kilusi covid-19 pandemija ir su ja susijusi socialinė ir ekonominė krizė išryškino poreikį diegti naujoves ir spręsti socialines problemas. Staramaki pasiūlė ekonomikos augimo, socialinės sanglaudos ir vietos bei regionų plėtros idėjas. Todėl ji parodė, kad Graikijoje yra erdvės socialinėms inovacijoms ir kad žiedinė ekonomika gali tapti palankiu lauku tokiems novatoriškiems veiksams. Pirmą kartą "Staramaki" buvo pagaminta 2019 m., naudojant nuosavus išteklius, labai mažoje gamybos bazėje už Kilkio. Jos pradinė idėja ir visas procesas - nuo gamybos iki pakavimo - išliko toks pat. Tikslas - pateikti rinkai ir atskiriems vartotojams labai dažnai naudojamą daiktą, kuris yra 100 % ekologiškas ir kartu remia vietos ekonomiką ir visuomenę. Idėjos autorius Stefanos Kamperis, pats propaguojantis aplinkai draugišką gyvenimą ir tikintis "Zero Waste", tikisi, kad "Staramaki" įkvėps ir kitus gaminti ekologines ir socialines naujoves.</i></p> <p><i>Žiūrėkite šį vaizdo įrašą ir sužinokite daugiau apie projektą čia.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Stefanos Kamperis
Įmonė/Institucija	Staramaki
Adresas/Tinklapis	https://www.staramaki.gr/
Telefonas	+30 2341023699
El.paštas	info@staramaki.gr

Projektas "Jaunimo dalyvavimo ir tvarios žemdirbystės mokymo ir gamybos centro įkūrimas"	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Gamyba</i>
Įgyvendinimo sritis	<i>Žemės ūkis</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	Projektas suteikė galimybę jaunimui sužinoti apie tvarų žemės ūkį ir įgyti įgūdžių, kad galėtų įsidarbinti arba pradėti savo verslą šioje srityje. Nadarevo kaime (Bulgarija) buvo įkurtas mokymo ir gamybos centras, skirtas jaunimo dalyvavimui ir tvariam žemės ūkiui, kuriame buvo įrengtos mokymosi ir mokymo patalpos, bendrabutis, gamybinis laukas praktikoms ir žemės ūkio įranga daržams prižiūrėti. Centras organizavo Žaliąją mokyklą ir Žaliąją akademiją įvairioms vaikų ir jaunimo grupėms. Mokymo centras buvo įregistruotas kaip profesinio mokymo centras ir sukūrė socialinę įmonę.
Tikslinė auditorija	Pagrindinė projekto tikslinė grupė buvo nesimokantys, nedirbantys ir mokymuose nedalyvaujantys jaunuoliai.
Laukas	Žemės ūkis; švietimas;
Įvadas	Tvarioji žemdirbystė Bulgarijoje yra naujai besiformuojanti sritis, turinti didžiulį ekologiškos maisto gamybos ir ekonominės plėtros potencialą.
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	Ekologinė ir kultūrinė asociacija ZIARNO; JA Bulgarija; Express Print Projektą finansiškai remia Velux fondai, Danija.
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Nadarevo kaimas, Targovište regionas
Kontekstas	Tvarus žemės ūkis Bulgarijoje yra nauja sritis, kurioje slypi didžiulis ekologiškos maisto gamybos ir ekonominės plėtros potencialas. Kartu ji suteikia galimybių asmeniškai ir profesiskai tobulėti socialiai remtiniams vaikams ir jaunimui, kad jie įgytų įgūdžių, reikalingų darbui Bulgarijos žemės ūkio sektoriuje.
Tikslas	Įsteigęs socialinę įmonę, fondas "Botanica Life" remia daugiausia nesimokančius ir nedirbančius jaunuolius, kurie turės galimybę įgyti darbo įgūdžių ir patirties fondo gamybos srityje.
Praktikos aprašymas	Jaunimas, užsiimantis vaisių ir daržovių auginimu, sodų priežiūra, žemės dirbimu, užsiėmimų ir mokymų organizavimu ir kt.
Praktikos rezultatai	Socialinė įmonė skatins jaunimo užimtumą darbo rinkoje ir finansiškai remia mokymo centrą realizuodama produkciją.
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	

Sėkmės veiksniai	Galimybė gyventi, mokytis ir atlikti praktiką toje pačioje vietoje.
Apribojimai	N/A
Išmoktos pamokos	Jaunimas ir vaikai mielai mokosi ekologinio ūkininkavimo ir tvarios žemdirbystės įgūdžių ir įgyja patirties.
Tvarumas	Profesinio mokymo centro sukurta socialinė įmonė gali tęsti savo veiklą.
Perkeliamumas	Šią praktiką galima taikyti ir kituose regionuose.
Išvada	Projektas suteikė jauniems žmonėms galimybę sužinoti apie tvarų žemės ūkį ir įgyti įgūdžių, reikalingų įsidarbinti arba pradėti verslą šioje srityje.
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p><i>Projektu siekiama skatinti jaunus žmones mokytis ir tobulėti tvarios žemdirbystės srityje bei parengti juos sėkmingam darbui. Buvo įrengtas gamybinis laukas ir mini ekologinis sodas.</i></p> <p><i>Vaikams nuo 5 iki 15 metų buvo organizuota Žalioji mokykla, kurioje jie užsiėmė smagia interaktyvia veikla, ugdančia jų santykį su gamta, o jaunimui iki 29 metų - Žalioji akademija, kurioje organizuojami profesiniai mokymai, praktinė veikla, teikiama parama įsidarbinant ar steigiant savo žemės ūkio įmonę.</i></p> <p><i>Projekto veiklai vadovavo fondo pasitelkta švietimo ir žemės ūkio ekspertų, universitetų ir mokyklų dėstytojų ir kt. komanda. Užsiėmimus vedė vietos gyventojai, kurie kaip mentoriai dalijosi asmenine patirtimi žemės ūkio ir sodininkystės srityje.</i></p> <p><i>Buvo įrengtas nedidelis ekologinis sodas, kuriame buvo auginami vaisiai ir daržovės. Ekologiniame sode buvo derinami dekoratyviniai augalai, vaismedžiai ir daržovės, auginami pagal permakultūros principus. Visi auginimo procesai vyko aktyviai dalyvaujant vaikams ir jaunimui.</i></p> <p><i>Gamybos laukas apėmė 30 hektarų žemės plotą Nadarevo kaime, kuriame vaisiai ir daržovės buvo auginami pagal tvarios žemdirbystės metodus, o jų produkcija buvo remiama socialinė įmonė.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Dr Apostol Apostolov
Įmonė/Institucija	Botanica Life Foundation
Adresas/Tinklapis	https://botanicalife.wixsite.com/botanica-eng
Telefonas	+359 894 412 349; +359 894 412 349
El.paštas	info@botanicalife.org
Maisto atliekų mažinimas	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	Gamyba
Įgyvendinimo sritis	Švietimas

Trumpas technikos ar metodo aprašymas	Mokykla turi savo sodą, kuriame mokiniai augina daržoves, naudojamas praktinėse pamokose. Mokykla taip pat kompostuoja organines šiukšles.
Tikslinė auditorija	Švietimo įstaigos; Viešbučių savininkai
Laukas	Švietimas
Įvadas	Organinės šiukšlės yra labai vertingos gamtai, jei jos tinkamai tvarkomos. Kompostas - tai organinės medžiagos, kurių galima dėti į dirvožemį ir taip padėti augalams augti.
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	Mokiniai, mokytojai, vietos bendruomenė
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Ši praktika vyksta Gabrovo miesto turizmo profesinėje mokykloje "Pencho Semov".
Kontekstas	Maisto likučiai ir kiemo atliekos šiuo metu sudaro daugiau kaip 30 % visų išmetamų atliekų, o jas būtų galima kompostuoti. Gaminant kompostą šios medžiagos nepatenka į sąvartynus, kur užima daug vietos ir išskiria metaną - stiprias šiltnamio efektą sukeliančias dujas.
Tikslas	Žalioji ir socialinės atsakomybės politika; nauda aplinkai
Praktikos aprašymas	Moksleiviams tereikia tinkamo konteinerio, kad organines šiukšles paverstų humusu - derlingu dirvožemiu.
Praktikos rezultatai	<ul style="list-style-type: none"> • Šiukšlių kiekio mažinimas
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	
Sėkmės veiksniai	Aktyvus mokinių dalyvavimas kompostavimo ir sodininkystės veikloje.
Apribojimai	N/A
Išmoktos pamokos	Mokiniai sužino apie kompostavimo naudą
Tvarumas	Ši praktika yra tvari.
Perkeliamumas	Šią praktiką galima perkelti į kitas mokyklas ir mokinių namus.
Išvada	<ul style="list-style-type: none"> • Kompostavimo nauda: • Kompostavimas: praturtina dirvožemį, padeda sulaukyti drėgmę ir slopina augalų ligas bei kenkėjus. • Sumažina cheminių trąšų poreikį. • Skatina naudingųjų bakterijų ir grybų, kurie skaido organines medžiagas ir sukuria humusą - daug maistingųjų medžiagų turinčią medžiagą, gamybą. • Mažina sąvartynuose išmetamo metano kiekį ir mažina anglies dioksido pėdsaką.
Susiję ištekliai, kurie buvo developed	

Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p>Mokiniai sužino kompostavimo pagrindus, ką kompostuoti, ko nekompostuoti ir kodėl. Visam kompostavimui reikia trijų pagrindinių sudedamųjų dalių:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tai - negyvi lapai, šakos ir šakelės. <p>Naudinga nuoroda</p> <ul style="list-style-type: none"> - Žalia - tai tokios medžiagos kaip nupjauta žolė, daržovių atliekos, vaisių atliekos ir kavos tirščiai. - Vanduo - kompostui vystytis svarbu turėti tinkamą vandens, žalumynų ir rudųjų medžiagų kiekį. <p>Komposto krūvoje turėtų būti vienodas rudų ir žalių medžiagų kiekis, taip pat turėtų kaitaliotis skirtingo dydžio organinių medžiagų dalelių sluoksniai. Rudosios medžiagos kompostui suteikia anglies, žaliosios - azoto, o vanduo - drėgmės, padedančios skaidyti organines medžiagas.</p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Radoslav Stoyanov
Įmonė/Institucija	Vocational School of Tourism "Pencho Semov"
Adresas/Tinklapis	http://pgtgabrovo.globcom.net
Telefonas	+359 66 801 093
El.paštas	pgtgabrovo@globcom.net

B. Konferencija "Puikus skonis be atliekų"	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<p>Kokio tipo technika ar metodas yra jūsų geriausia praktika Purchase</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Paruošimas 2. Gamyba 3. Paslauga 4. Atliekų tvarkymas
Įgyvendinimo sritis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maitinimas 2. Viešbutis
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<p>Vienos dienos konferencijos "Great Taste - Zero Waste" tikslas - skatinti tvarią maisto kultūrą ir pateikti sprendimus, kaip sumažinti maisto atliekų kiekį.</p>
Tikslinė auditorija	Vartotojai, restoranai, maisto pramonės įmonės ir įstaigos
Laukas	Pilietybė ir maisto pramonė
Įvadas	<p>Konferencijoje žiniomis ir patirtimi dalijosi Šiaurės, Baltijos ir Lenkijos šalys, turinčios skirtingą istorinę praeitį ir patirtį mažinant maisto švaistymą ir optimaliai naudojant išteklius.</p> <p>Renginyje dalyvavo gastronomijos, maisto ir atliekų mažinimo srityse dirbantys ekspertai ir suinteresuotosios šalys. Žymiausi Baltijos jūros regiono mokslininkai ir aplinkosaugos NVO atstovai dalyvis naujaisiais</p>

	<p>duomenimis apie maisto vartojimą ir maisto švaistymą. Galimus sprendimus pristatė EIT maisto bendruomenė ir kiti ekspertai. Renginį užbaigs Lenkijos, Baltijos ir Šiaurės šalių geriausių virtuvės šefų kulinariniai pokalbiai. Daugiausia dėmesio skirta konkrečioms maisto švaistymo mažinimo metodams, kuriuos dalyviai galės pritaikyti savo būsimame kasdieniame darbe</p>
<p>Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga</p>	<p>Šiaurės ministrų tarybos biuras Latvijoje, EIT Food, Danijos kultūros institutas Estijoje, Latvijoje ir Lietuvoje, taip pat Danijos ambasada Latvijoje.</p>
<p>Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis</p>	<p>Projekto "Ateities maisto tendencijos Šiaurės ir Baltijos šalių regione" internetinė konferencija - Geografinė aprėptis: visos Baltijos šalys ir Lenkija.</p>
<p>Kontekstas</p>	<p>Renginys yra didesnio projekto, kuriuo siekiama užpildyti žinių ir sąmoningumo spragas regione maisto, mitybos, sveikatos ir tvarumo srityse, dalis.</p>
<p>Tikslas</p>	<p>Padidinti dalyvių informuotumą apie geriausią "nulinio atliekų susidarymo" praktiką, padedant jiems naudotis tam tikromis priemonėmis.</p>
<p>Praktikos aprašymas</p>	
<p>Praktikos rezultatai</p>	<p>Ambicingas ilgalaikis tikslas - pakeisti dabartinę maisto gamybą ir faktines preferencijas bei vartojimą regione į sveikesnę, pažangesnę ir skaitmeniniu būdu apmokytą sistemą, o konferencija turėtų tapti aukšto lygio informacijos sklaidos akimirka.</p>
<p>Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį</p>	
<p>Sėkmės veiksniai</p>	<p>Geras pradinis partnerių bendradarbiavimas.</p>
<p>Apribojimai</p>	<p>Galimi sunkumai pasiekti kiekvieną partnerį, jei jis yra skirtingose šalyse, ir kultūriniai skirtumai tarp partnerių.</p>
<p>Išmoktos pamokos</p>	
<p>Tvarumas</p>	
<p>Perkeliamumas</p>	
<p>Išvada</p>	

Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	Priemonių rinkinys: https://drive.google.com/file/d/1YqDpHgh34J1igTRdhYRFz5-Pi-iTF1Nr/view
Kalba (-os)	Anglų kalba
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p><i>Šioje konferencijoje Šiaurės, Baltijos ir Lenkijos šalys, turinčios skirtingą istorinę patirtį ir patirtį mažinant maisto švaistymą ir optimaliai naudojant išteklius, dalijosi žiniomis ir patirtimi.</i></p> <p><i>Renginyje dalyvavo gastronomijos, maisto ir atliekų mažinimo srityse dirbantys ekspertai ir suinteresuotosios šalys. Pirmaujantys Baltijos jūros regiono mokslininkai ir aplinkosaugos NVO atstovai aptarė galimus sprendimus, kuriuos pristatė EIT maisto bendruomenė ir kiti ekspertai. Į šį renginį taip pat buvo pakviesti geriausi virtuvės šefai. Daugiausia dėmesio buvo skiriama konkreitiems maisto atliekų mažinimo metodams, kuriuos dalyviai galės pritaikyti savo būsimame kasdiniame darbe. Kad tai būtų užtikrinta, 2021 m. buvo parengta skrajutė, kurioje buvo pateikta visa geriausių virėjų informacija ir patarimai.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Maija Kāle
Įmonė/Institucija	Nordic Council of Minister's Office in Latvia
Adresas/Tinklapis	https://norden.lv/en/
Telefonas	+371 26 114 496
El.paštas	maija@norden.lv

Service

Vienkartinio naudojimo ribojimas	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Paslauga</i>
Įgyvendinimo sritis	<i>Maitinimas</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Vienkartinių gaminių ribojimas yra labai svarbus mūsų planetos išsaugojimui. Pastaraisiais metais plastikiniai vienkartiniai gaminiai (kurie labai teršia aplinką) buvo pakeisti biologiškai skaidžiais, tačiau to nepakanka, nes ir toliau susidaro daug atliekų. Idealiu atveju turėtume apriboti vienkartinių gaminių naudojimą plačiu mastu, pirkdami daugkartinio naudojimo gaminius.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Ši praktika skirta visiems, kurie turi greito maisto restoranų verslą.</i>
Laukas	<i>mažinti atliekų šalinimą ir informuoti žmones apie vienkartinių atliekų problemą.</i>
Įvadas	<i>Vienkartinis vartojimas apima visus kultūrinio, ekonominio ir socialinio modelio, kuris nebėra tvarus, iškreipimus. Per pastaruosius 60 metų dėl nežaboto vartojimo susidarė milžiniški kiekiai atliekų, kurių gyvavimo laikas buvo trumpas, labai trumpas: vienkartinio naudojimo laikas, kurį išmetus jos patenka į mūsų upes ir jūras, amžiams užteršdamos planetą.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<i>Gerą "vienkartinio naudojimo ribojimo" pavyzdį pateikia tarptautinė "Starbucks" kompanija. Kitas pavyzdys - pardavinėti vandenį mažuose stikliniuose buteliukuose, kuriuos pirkėjas gali naudoti pakartotinai.</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta ir geografinė aprėptis	<i>Milano aglomeracija, Turino ir Serravalės miesteliai (Starbucks). Dauguma barų ir restoranų visoje teritorijoje.</i>
Kontekstas	<i>Šiuolaikinėje visuomenėje dėl vartotojų įpročių labai sunku apriboti vienkartinio naudojimo galimybes. Be to, naudojant daugkartinio naudojimo gaminius, reikėtų daugiau laiko plovimui.</i>
Tikslas	<i>Šių produktų ribojimo tikslas - sumažinti atliekų kiekį</i>
Praktikos aprašymas	<i>"Starbucks" parduotuvėje pakartotinai naudojant anksčiau pirktą puodelį suteikiama 30% nuolaida kitiems gėrimams. Stiklinių butelių naudojimas gali būti palankus įmonėms, naudojančioms grąžinamąjį vakuumą.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Dalyvauja greitojo maisto įmonės arba įvairūs restoranai ir užėigos visoje Italijoje.</i>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<i>Mažiau vienkartinių gaminių atliekų ir teigiamas poveikis atliekų susidarymui</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Įpratinti vartotojus atsisakyti vienkartinių medžiagų, neatsižvelgiant į tai, ar jos yra biologiškai skaidžios, ar ne.</i>
Apribojimai	<i>Šios praktikos iššūkis - išlaikyti didelį lojalių klientų skaičių.</i>
Išmoktos pamokos	<i>Ši praktika svarbi siekiant sumažinti didelį išmetamų atliekų kiekį.</i>
Tvarumas	<i>Poveikio aplinkai mažinimas</i>

Perkeliamumas	<i>Šį metodą galėtų pritaikyti daugelis greito maisto restoranų ir ne tik.</i>
Išvada	<i>Visiškai pašalinti vienkartinį naudojimą iš vartotojų ir restoranų savininkų įpročių yra labai sunku. Šią problemą galima spręsti naudojant biologiškai skaidžias medžiagas, o kai kuriems indams (stiklinėms ir (arba) stalo įrankiams) perkant daugkartinio naudojimo gaminius.</i>
Susiję išteklių, kurie buvo sukurti	<i>Galite rasti įvairių straipsnių apie per didelį vienkartinio gaminių naudojimą ir vaizdo įrašų, kuriuose parodoma, kokie žalingi yra šie gaminiai.</i>
Kalba (-os)	<i>italų kalba, anglų kalba</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	Vienkartinų priemonių, net ir pagamintų iš biologiškai suyrančių medžiagų, visada reikėtų vengti: jų gamybai reikalingi išteklių yra neproporcingi jų panaudojimo mastui. Visų šių produktų, naudojamų aptarnavimo metu, daugiausia greito maisto restoranuose, problema yra ta, kad dėl jų susidaro daug atliekų, kurias vėliau reikia tinkamai pašalinti. Daugelis įmonių dabar stengiasi mažinti vienkartinio atliekų kiekį, galbūt naudodamos stiklinius puodelius gėrimams arba net paprasčiausiuose restoranuose vietoj klasikinių popierinių staltiesių rinkdamosi medžiagines staltieses. Kai kurios didelės tarptautinės bendrovės pasirinko labai skirtingus šios problemos sprendimo būdus. Be abejo, visos jos laikosi nuostatos naudoti biologiškai skaidžius gaminius, tačiau "Starbucks", kurią galima vadinti šios iniciatyvos propaguotoja, pradėjo siūlyti nuolaidas gėrimams tiems, kurie naudoja jos asmeninį puodelį. Ši iniciatyva turi labai svarbią vertę ir socialiniu lygmeniu, nes tai nauja klientų, kurie įgis sveiką įprotį, skatinamą nedidelių nuolaidų, švietimo ir lojalumo forma.
Kontaktinės detalės	
Vardas	Starbucks
Įmonė/Institucija	
Adresas/Tinklapis	https://stories.starbucks.com/planetpositive/?utm_source=stripe&utm_medium=homepage&utm_campaign=earthmonth&utm_content=spot2
Telefonas	
El.paštas	

Per daug gerai, kad išvyktumėte	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Paslauga</i>
Įgyvendinimo sritis	<i>Maitinimas Viešbučiai</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Tai programa, kuria galima vykdyti kovos su atliekomis kampaniją. Žmonės gali nusipirkti dėžutes (kurių viduje yra įvairių maisto produktų) už mažesnę kainą nei tikėtasi.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Visi restoranų ir viešbučių savininkai.</i>
Laukas	<i>Sumažinkite maisto švaistymą arba jo atsisakykite.</i>

Įvadas	<i>"Too Good To Go" yra mobilioji programėlė, skirta "iOS" ir "Android" įrenginiams, kuri sujungia vartotoją su restoranais ir parduotuvėmis, turinčiomis neparduoto maisto perteklių. Restoranai parduoda maisto perteklių už mažesnę kainą, kad jis nebūtų švaistomas.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<i>Programėle naudojasi 21 623 barai, restoranai, prekybos centrai, kepyklos, viešbučiai.</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta ir geografinė aprėptis	<i>Jis plačiai paplitęs visoje Italijoje, bet ypač tankiausiai apgyvendintuose miestų centruose.</i>
Kontekstas	<i>Naudojant šį metodą kyla rizika sutikti žmonių, nepatenkintų į dėžutę įdėtais produktais.</i>
Tikslas	<i>Maisto atliekų mažinimas</i>
Praktikos aprašymas	<i>Patalpose paruošiamos dėžės su maisto pertekliumi, kuriose gali būti žaliavos ir (arba) gatavi patiekalai, nustatomas laikas, kada klientas gali juos pasiimti, ir pristatomos klientui. Apmokėjimas ir dėžutės pasirinkimas atliekamas tik per programėlę.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Italijoje 5,7 mln. žmonių jau taupo maistą naudodamiesi šia programėle. Programėlėje yra 21 655 barai, restoranai, prekybos centrai, kepyklos, viešbučiai (ir daugelis kitų). Italijoje iki šiol sutaupyta 7 mln. patiekalų</i>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<i>Šia programėle restoranų savininkai gali naudotis savo išmaniaisiais telefonais, todėl potencialių naudotojų, kuriuos galima pasiekti ir valdyti, skaičius ir tipas yra labai didelis.</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Patogu dėl paprasto valdymo ir saugaus mokėjimo</i>
Apribojimai	<i>Sunku įtikinti vyresnio amžiaus šeimininkus ir žmones, gyvenančius mažuose kaimuose, kur, deja, dažnai pasitaiko atliekų, kreiptis į šią sistemą.</i>
Išmoktos pamokos	<i>Maisto nešvaistymo svarba</i>
Tvarumas	<i>Naudojant šią programėlę per vieną dieną pavyko sutaupyti iki 7 mln. patiekalų</i>
Perkeliamumas	<i>Ji taip pat galėtų būti taikoma ūkininkams, parduodantiems žaliavas, kurių, deja, negalima ilgai sandėliuoti.</i>
Išvada	<i>Tai geras būdas kovoti su atliekų švaistymu tiek restoranų savininkams, tiek bendruomenei.</i>
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	<i>Oficialioje svetainėje išsamiai paaiškinta, kaip veikia programėlė ir kokie jos privalumai.</i>
Kalba (-os)	<i>italų kalba, anglų kalba</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<i>"Too good to go" - tai mobiliesiems įrenginiams skirta programėlė, kurią gali naudoti bet kuris pilietis, norėdamas nusipirkti arba restorane išsaugoti dienos maisto perteklių. Italijoje ji veikia nuo 2019 m. kovo mėn. ir yra daugiausiai italų parsisiunčiama "Maisto ir gėrimų" sesijoje.</i>

	<p><i>Ji gimė iš kelių jaunų žmonių, kurie įsivaizduoja pasaulį be maisto švaistymo, svajonės. Nepaisant to, kad žmonijos išlikimas priklauso nuo maisto, kasdien visuose pasaulio kampeliuose iššvaistomas stulbinantis maisto kiekis. Išsivysčiusiose šalyse maisto švaistymas labiausiai pasireiškia galutiniuose maisto tiekimo grandinės etapuose: maisto vis daugėja, o vartotojai tampa vis išrankesni. Italijoje kasmet išmetama 7,8 mln. tonų maisto. Naudotis šia priemone paprasta: klientai tiesiog pasirenka juos dominančią dėžutę ir įsigyja ją tiesiogiai naudodamiesi programėle. Kai dėžutė bus pristatyta, klientas gali pasiimti jos turinį namo ir jį suvartoti.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Per daug gerai, kad išvyktumėte
Įmonė/Institucija	Per daug gerai, kad išvyktumėte
Adresas/Tinklapis	https://toogoodtogo.it/it/
Telefonas	
El.paštas	

"Zero waste" viešbučiai	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Paslauga</u>
Įgyvendinimo sritis	<i>Viešbučiai</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<p><i>"Viešbučio be atliekų" strategija siekiama kuo labiau sumažinti viešbučiuose susidarančių atliekų kiekį taikant paprastus metodus, pvz:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. darbuotojų švietimas tvarumo klausimais</i> <i>2. mažinti energijos suvartojimą</i> <i>3. daiktų perdirbimas ir pakartotinis naudojimas</i> <i>4. klientų įtraukimas</i>
Tikslinė auditorija	<i>Viešbučių savininkai</i>
Laukas	<i>Ekologiškas gyvenimo būdas</i>
Įvadas	<i>Viešbučio "Hotel Rifiuti Zero" projekto plėtra per pastaruosius kelerius metus akivaizdžiai įrodo epochinius pokyčius, kurie tvarųjį turizmą paverčia realybe, kuria domisi vis daugiau žmonių, nors dar prieš kelerius metus tai buvo tik nišinis reiškinys, šandien jam nelemta likti praeinančia tendencija.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<i>Šioje iniciatyvoje dalyvauja kelios apgyvendinimo įstaigos, o savivaldybės turi jas reklamuoti.</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta ir geografinė aprėptis	<i>Sorento mieste atidarytas pirmasis "zero waste" viešbutis ("Conca Park Hotel")</i>
Kontekstas	<p><i>Tapdami viešbučiu, kuriame nėra atliekų, galite išsiskirti iš savo konkurentų, o viešbučio pertvarkymas, siekiant, kad jame nebūtų atliekų, yra lojalumo stiprinimo strategija, nes klientai vis dažniau atkreipia dėmesį į aplinkos tvarumą.</i></p> <p><i>Nulinių atliekų koncepcija - tai strategijų ir priemonių kūrimas ne tik siekiant tvarkyti atliekas, bet visų pirma siekiant kuo labiau išvengti atliekų susidarymo. Didžiausias poveikis bus pasiektas mažinant sąvartynuose šalinamų atliekų kiekį, o galutinis tikslas - visiškai atsisakyti atliekų.</i></p>
Tikslas	<i>Tvarumo pavyzdys svetingumo sektoriuje</i>

Praktikos aprašymas	<p><i>Norint, kad viešbutyje neliktų jokių atliekų, svarbu įvairiose viešbučio vietose įgyvendinti keletą nedidelių veiksmų. Kambariuose galima įrengti muilo dozatorius ir naudoti ekologiškus bei natūralius produktus. Pusryčiams vietoj supakuotų produktų galima naudoti ekologiškas uogienes ir naminius pyragus. Siekiant įtraukti svečius, reikėtų įrengti antrinių žaliavų perdirbimo dėžes. Viešbučio restoranuose įrengti vandens valytuvus, kad svečiams būtų galima pateikti stiklinį vandenį, arba personalo patalpose pastatyti vandens dalytuvus.</i></p> <p><i>Viešbutis "Conca Park Hotel" Sorrento mieste nuo 2014 m. yra pirmasis "zero waste" viešbutis Italijoje. Jis 40 % sumažino atliekų kiekį, pusryčių likučius ir vaisių bei daržovių atliekas paversdamas kompostu viešbučio sodams; jie šlifuoja stiklą ir atiduoda jį įmonėms, kurios jį paverčia baseinų filtrais. Jie vengia švaistyti maistą, vandenį ir energiją. Padedami savo svečių, jie pasiekė 95 proc. rūšiuojamo atliekų surinkimo lygį. Jie nenaudoja vienkartinį ir vienkartinį daiktų, vengia mandagumo rinkinių ir nepardavinėja plastikinių gėrimų, o naudoja visame viešbutyje esančius automatų ir stiklinius butelius. Žaliuosius plotus jie laisto tik lietaus vandeniu, kuris išgaunamas ir saugomas artezinio gręžinio dėka. Galima nusipirkti perdirbtų ir perdirbamų vandens butelių ir juos pripildyti kada panorėjus iš automatų. Pastato apšvietimas reguliuojamas pagal laiką, o oro kondicionierius sustoja, kai atidaromos durys ir langai.</i></p>
Praktikos rezultatai	<i>Šioje iniciatyvoje dalyvauja daug Sorrento viešbučių, įskaitant penkių žvaigždučių viešbutį "Bellevue Syrene".</i>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<i>Beveik visiškai sumažinamas atliekų kiekis, nes net ir organinės atliekos gali būti pakartotinai panaudotos objekto sode kaip kompostas.</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Svarbus šios praktikos sėkmės veiksnys - didėjantis pasaulio gyventojų susidomėjimas tvarumu.</i>
Apribojimai	<i>Iššūkis - būti visiškai tvariam ir įtraukti kuo daugiau objektų.</i>
Išmoktos pamokos	<i>Svarbu nieko nešvaistyti</i>
Tvarumas	<i>Ši praktika taip pat gali būti sėkminga dėl to, kad sumažėja nedaug susidariusių atliekų šalinimo sąnaudos.</i>
Perkeliamumas	<i>Ši praktika taip pat galėtų būti taikoma restoranuose, kad aplinka taptų tvaresnė.</i>
Išvada	<i>Tvaraus viešbučio kūrimas yra sudėtingas procesas, kuris prasideda nuo mažų dalykų, bet daro labai didelį poveikį aplinkai.</i>
Susiję išteklių, kurie buvo sukurti	<i>Internete yra nemažai straipsnių apie šią praktiką, kai kurie susiję su ja pritaikiusiomis struktūromis.</i>
Kalba (-os)	<i>italų kalba, anglų kalba</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<i>"Hotel zero waste" - tai projektas, vykdomas Sorrento regione Kampanijoje ir apimantis daugybę gerosios praktikos pavyzdžių, kad viešbutis taptų visiškai ekologiškai tvarus. Taikydamas šią gerąją praktiką vienas viešbutis gali</i>

	<p>sumažinti susidarančių atliekų kiekį nuo 1 tonos iki 350 kg. Italų dėmesys atliekomis labai padidėjo ir 65 iš 100 žmonių mano, kad labai svarbu, jog jstaiga, kurioje jie ketina apsistoti, darytų mažą poveikį aplinkai.</p> <p>Norint, kad viešbutyje nebūtų atliekų, svarbu įvairiose viešbučio vietose įgyvendinti keletą nedidelių praktikų:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kambariuose galima įrengti muilo dozatorius ir rinktis ekologiškus bei natūralius produktus. - Pusryčiams, užuot naudoję supakuotus produktus, galite naudoti ekologišką uogienę ir naminius pyragaičius. - Įtraukite antrinių žaliavų surinkimo dėžes, kad svečiai būtų įtraukti į šį procesą. - Viešbučio restoranuose įrengti vandens valytuvus, kad jį klientams būtų galima pateikti stikliniame inde. - Pastatykite personalo zonose vandens dalytuvus. <p>Viešbutį paversti "zero waste" viešbutiu yra sudėtinga, tačiau neabejotinai svarbu judėti šia tvarumo kryptimi.</p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Conca Park Hotel in Sorrento
Įmonė/Institucija	
Adresas/Tinklapis	https://www.concapark.com/en/eco-friendly-hotel
Telefonas	
El.paštas	

Kolektyvinis maitinimas ir nulinis atliekų susidarymas	
Elementas	Politikos klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	1. <u>Paslauga</u>
Taikymo sritis	1. <u>Restoranas</u> 2. <u>Viešbutis</u>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Ligné (Loire-Atlantique) mokyklos restorane laikomasi principo, pagal kurį atliekų nesusidaro. Vaikas renkasi, ko nori, bet valgo ir aptarnauja pats.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Visiems restoranų savininkams</i>
Laukas	<i>Bendrasis mokymas</i>
Įvadas	<i>"Misija nulis" - tai maitinimo įmonės RESTORIA kovos su atliekomis koncepcija. Nuo 2019 m. lapkričio 4 d. Ligné mokiniai dalyvauja kovoje su maisto švaistymu, grįžta prie naujo mąstymo apie valgyklą.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	<i>Įmonė "Restoria", Ligné savivaldybė, pradinių klasių mokiniai</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Prancūzijoje, Atlanto Luaros regione, Ligné komunoje</i>
Kontekstas	<i>Nuo 2014 m. rugpjūčio 1 d. dviejų pradinių mokyklų mokiniams savivaldybė teikia mokinių maitinimo paslaugą lengvatinėmis sąlygomis. Nuo 2015 m. rugpjūčio mėn. maitinimo įmonė RESTORIA maistą gamina vietoje. Šiuo metu tai</i>

	<p>sudaro 78 500 patiekalų per metus, vidutiniškai 530 svečių per dieną, ir tai susiję su 450 šeimų.</p> <p>Jau kelerius metus įsipareigojusi laikytis darnaus vystymosi požiūrio, Lignés savivaldybė kovą su atliekomis paskelbė vienu iš savo 3 prioritetų. Padidinę informuotumą ir suteikę informacijos... išrinkti savivaldybės atstovai ir skyriai imasi veiksmų ir 2019 m. lapkričio mėn. atidaro pirmąjį mokyklinį restoraną "Misija 0 atliekų" Luaros Atlantikinėje regione!</p>
Tikslas	<p>360 "Jules Verne" ir "Notre Dame" pradinėjų mokyklų mokinių atrado visiškai naują savitarnos restorano organizavimo būdą ir jiems patikėtą misiją: pasibaigus pietums nelikti jokių atliekų!</p>
Praktikos aprašymas	<p>Principas paprastas: siekiant išvengti šiukšliadėžių užpildymo paslaugos teikimo pabaigoje, paskirstymo sistema buvo visiškai pertvarkyta. Stalo servravimas išnyko, o vietoje jo atsirado maršrutas, kuriuo jaunas svečias eis žingsnis po žingsnio per visus pietus:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Įėjęs į restoraną mokinys pasiima padėklą, stalo įrankius ir stiklinę. Jie eina tiesiai į desertų zoną, kad galėtų pasitarnauti patys. - Jis atsisėda prie stalo. - Tada jis eina į salotų barą, kuriame yra užkandžių skyrius (hors d'oeuvre skyrius), kur pasiima lėkštę ir pagal savo apetitą pasisvečiuoja. - Baigęs užkandį, su ta pačia lėkšte eina į karštąją vietą, kad gautų patiekalą, kurį virėjas patiekia pagal jo apetitą. Jis patiekia sau garnyrą ir grįžta į savo vietą. - Pasibaigus valgymui, jaunuolis išvalo savo lėkštę ir išrūšiuoja atliekas (organines ar kitas atliekas). Lėkštės turi būti tuščios.
Praktikos rezultatai	<p>Mokinių įgalinimas dalyvauti "nulinio atliekų susidarymo" procese Lengvesnis judėjimas valgykloje, mažiau triukšmo ir laukimo</p>
Kokie elementai mažina atliekų kiekį?	<p>Vos per vieną mėnesį "Zero Waste" koncepcija buvo sėkminga, kaip rodo kasdienis svėrimas, vienam svečiui teko ne mažiau kaip 6 gramai organinių atliekų (rūšiuojant padėklus). Nacionalinis vidurkis pagal ADEME duomenis tebėra 120 gramų (gamybos atliekos, rūšiavimo padėklas ir perteklinės gamybos atliekos).</p> <p>5 000 investicijų savitarnos restoranui atnaujinti Iš 3000 patiekalų išmestos tik dvi duonos riekės. Triukšmo lygis restorane taip pat sumažėjo nuo 90 iki 70 decibelų</p>
Sėkmės veiksniai	<p>Dėl šio užmojo reikėjo nuodugniai peržiūrėti platinimo metodą ir savitarnos restorano organizavimą. Keletą mėnesių trukęs glaudus išrinktų atstovų, savivaldybės tarnybų ir "RESTORIA" vadovų bendradarbiavimas leido įgyvendinti šį projektą ir 2019 m. lapkričio 4 d. pradėti vykdyti misiją "Nulis atliekų".</p>
Apribojimai	<p>visų šalių pritarimas ir bendros pastangos dėl "nulinio atliekų kiekio" projekto, taip pat projektui įgyvendinti pritaikytas biudžetas.</p>
Išmoktos pamokos	<p>Mokyklos restoranas tampa tikra vaikų, darbuotojų ir darbuotojų bendravimo vieta. Pasikalbėjus su kai kuriais jauniaisiais valgytojais, jie sako, kad vertina šią naują koncepciją, kai jie gali laisvai rinktis ir valgyti pagal savo skonį.</p>
Tvarumas	<p>Sutaupytos lėšos leidžia mums toliau tiekti maistą. Pavyzdžiui, duona dabar perkama kepykloje. Egalim įstatymas reikalauja vieno ekologiško maisto per mėnesį ir vieno vegetariško maisto per savaitę.</p>
Perkeliamumas	<p>"Nulinio atliekų kiekio" principas gali būti taikomas bet kurioje gyvenimo srityje: biure, namuose, asociacijose, įmonėse, viešosiose tarnybose ir t. t.</p>

Išvada	"Misija nulis" - tai kovos su maisto švaistymu koncepcija, padedanti kovoti su maisto švaistymu, nes vaikai tampa atsakingi už savo patiekalų turinį ir skatina juos keisti pietų valgymo įpročius. Pagal šią koncepciją vaikai tampa savo valgio dalyviais
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	https://www.ligne.fr/ https://www.restoria.fr/
Kalba (-os)	Prancūzų kalba
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką.	<p>"Misija nulis" - tai maitinimo įmonės RESTORIA kovos su atliekomis koncepcija. Nuo 2019 m. lapkričio 4 d. Ligné mokiniai dalyvauja kovoje su maisto švaistymu, grįžta prie naujo mąstymo apie valgyklą.</p> <p>360 Jules Verne ir Notre Dame pradinė mokyklų mokinių atrado visiškai naują savitarnos restorano organizavimą, jiems patikėtą misiją: pasibaigus pietums - nulinis atliekų kiekis!</p> <p>Principas paprastas: siekiant išvengti šiukšliadėžių užpildymo baigiantis maitinimui, visiškai pertvarkyta paskirstymo sistema. Stalo aptarnavimas išnyksta, o vietoj jo atsiranda maršrutas, kuriuo jaunasis svečias eina žingsnis po žingsnio per visus pietus:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Įėjęs į restoraną mokinys pasiima padėklą, stalo įrankius ir stiklinę. Jie eina tiesiai į desertų zoną, kad galėtų pasitarnauti patys. - Jis atsisėda prie stalo. - Tada jis eina į salotų barą, kuriame yra užkandžių skyrius (hors d'oeuvre skyrius), kur pasiima lėkštę ir pagal savo apetitą pasisvečiuoja. - Baigęs užkandį, su ta pačia lėkšte eina į karštąją vietą, kad gautų patiekalą, kurį virėjas patiekia pagal jo apetitą. Jis pasitarnauja sau kaip garnyrą ir grįžta į savo vietą. - Pasibaigus valgymui, jaunuolis išvalo savo lėkštę ir išrūšiuoja atliekas (organines ar kitas atliekas). Lėkštės turi būti tuščios. <p>Mokyklos restoranas tampa tikra vaikų, taip pat darbuotojų ir personalo bendravimo vieta. Pasikalbėjęs su kai kuriais jaunaisiais valgytojais, jie sako, kad vertina šią naują koncepciją, kai jie gali laisvai rinktis ir valgyti pagal savo skonį.</p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Sonia Feuillâtre, elected restaurant manager
Įmonė/Institucija	Restoria and the school restaurant in Ligné (Loire-Atlantique)
Adresas/tinklapis	https://www.ligne.fr/
Telefonas	02 40 77 00 08
El.paštas	
Pakartotinio skalbinių naudojimo programos ir skalbinių kiekio mažinimas	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	1. Paslauga
Įgyvendinimo sritis	1. Maitinimas 2. Viešbutis
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	Pokyčiai vyksta mažais žingsneliais. Lankytojų pageidavimu kambariuose pakeiskite patalynę ir rankšluosčius, o lankytojams pateikite ženklus, kad tokia galimybė yra. Svečių dalyvavimas: Svečių prašoma palikti rankšluosčius,

	<i>kuriuos jie nori pakeisti, ant grindų - priešingu atveju jie bus naudojami dar vieną dieną. Šis metodas taupo energiją.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Viešbučių savininkai, viešbučių svečiai, darbuotojai</i>
Laukas	<i>Svetingumas, turizmas</i>
Įvadas	<i>Jei esate skatinami, 70 % klientų teigiamai vertina šį požiūrį. Keisdami rankšluosčius, patalynę ir čiužinių užvalkalus rinkitės ekologiškus rankšluosčius, patalynę ir čiužinių užvalkalus, pažymėtus ekologiniu ženklu, arba kreipkitės į aptarnaujančią įmonę, kuri laikosi aplinkosaugos principo. Patalynė, kurią reikia lyginti, reikalauja daug darbo, todėl palankiau rinktis nesiraukšlėjančius audinius. Jei įmanoma, vonios kambariuose pastatykite skalbinių krepšį (pageidautina iš natūralios medžiagos), kad palengvintumėte namų tvarkymą. Namų tvarkytojų mokymas ir parama, pavyzdžiui, aiškios rašytinės instrukcijos (kaip pakeisti patalynę, kurios nereikėtų keisti, ką daryti, jei rankšluostis nešvarus, ir t. t.), leidžia jiems aktyviai dalyvauti ir užtikrina dialogą su darbuotojais, kad būtų patenkinti jų poreikiai ir lūkesčiai.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<i>Įvairios kultūros įstaigos ir įmonės</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė apėrtis	<i>Ši praktika buvo taikoma viešbutyje "Chateau Montagne", verslo viešbutyje, esančiame centrinėje Trojano dalyje, Bulgarijoje.</i>
Kontekstas	<i>Patalynės ir rankšluosčių skalbimui sunaudojama daug energijos ir vandens. Įprastam kambariui, kuriame skalbiama 4 kg skalbinių, reikia iki 60 litrų vandens. Įprastai patalynė ir rankšluosčiai keičiami kasdien, jei klientas apsistoja kelias dienas, tačiau tokią praktiką galima sumažinti iki 1-2 kartų per savaitę arba kliento pageidavimu. Tokia galimybė leidžia klientams apriboti netiesioginį vandens suvartojimą, jei jie to pageidauja. Tokiai praktikai būtinas rašytinis bendravimas.</i>
Tikslas	<i>Tiek nauda aplinkai, tiek sumažintos išlaidos - sutaupoma vandens ir energijos, taip pat sumažinamas cheminių medžiagų naudojimas.</i>
Praktikos aprašymas	<i>Paprastai svečių prašoma nurodyti, kad rankšluosčiai naudojami pakartotinai, pakabinti juos ant rankšluosčių pakabos vonios kambariulyje, o apie pakartotinį patalynės naudojimą galima pranešti neprašant pakeisti patalynės (Alliance for Water Efficiency, 2009). Vienas iš svarbiausių sėkmės veiksnių yra tinkamų ir lengvai naudojamų rankšluosčių laikiklių, skirtų rankšluosčiams laikyti ir džiovinti tarp pakartotinio naudojimo (Alliance for Water Efficiency, 2009). Jie turėtų būti tokio dydžio, kad į juos tilptų sulankstyti rankšluosčiai, ir išdėstyti taip, kad svečiai juos lengvai pasiektų (vidutiniškai juosmens ir pečių aukštyje, jei leidžia erdvė). Rankšluosčių ir patalynės pakartotinio naudojimo sistemos yra veiksmingos tik tiek, kiek veiksmingi jas įgyvendinantys namų tvarkytojai. Labai svarbu, kad personalas būtų apmokytas laikytis nustatytos tvarkos, kad svečiui pakabintam rankšluosčiui ant pakabos pakartotinai naudoti, jis nebūtų pakeistas nauju. Labai svarbu gerai vesti apskaitą, o į kasdienes kiekvieno kambario patikros sąrašus turėtų būti įtrauktos patalynės keitimo datos. Galiausiai, svečiai yra labiau linkę dalyvauti pakartotinio naudojimo schemose, jei mano, kad tai daroma dėl aplinkosaugos, o ne dėl viešbučio išlaidų taupymo. Nuoroda į vandens, cheminių medžiagų ir energijos taupymą padeda, tačiau geriausiose programose sutaupyto skalbinių skalbimo išlaidos investuojamos į aplinkosaugos programas ir apie tai aiškiai informuojami svečiai.</i>

	<p>- Įgyvendinkite grafiką, pagal kurį tam pačiam svečiui patalynė būtų keičiama kartą per tam tikrą dienų skaičių, nebent prašoma keisti dažniau.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Įgyvendinkite rankšluosčių keitimo pagal pageidavimą tvarką, aiškiai informuodami svečius apie rankšluosčių plovimo tvarką.
Praktikos rezultatai	<ul style="list-style-type: none"> • Skalbinių kiekis viename kambaryje priklauso nuo lovos dydžio, rankšluosčių dydžio, tekstilės tankumo ir viename kambaryje esančių skalbinių skaičiaus - dažnai atsižvelgiant į apgyvendinimo vietos kategoriją. Nauda aplinkai: Sumažėja patalynės ir rankšluosčių keitimas 25 % - sumažėja vandens, ploviklių ir energijos, reikalingos rankšluosčiams ir paklodėms skalbti. • Gerai apmokyti namų tvarkytojai
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	Svečiai yra linkę dalyvauti pakartotinio naudojimo programose, nes mano, kad taip saugo aplinką.
Sėkmės veiksniai	<p>Sėkmingam rankšluosčių ir patalynės pakartotinio naudojimo sistemų įgyvendinimui svarbūs trys pagrindiniai dalykai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • svečiams suteikiama aiški informacija ir instrukcijos • įrengiami tinkamo dydžio ir lengvai naudojami rankšluosčių džiovintuvai • darbuotojų mokymas ir parama
Apribojimai	Taikant gerąją praktiką su sunkumais nesusidurta.
Išmoktos pamokos	Svečiai yra labiau linkę dalyvauti pakartotinio naudojimo schemose, jei mano, kad tai daroma dėl aplinkosaugos, o ne dėl viešbučio išlaidų taupymo.
Tvarumas	Jokių specialių papildomų reikalavimų laikytis šios gerosios praktikos nereikia.
Perkeliamumas	Kambarių tvarkytojų dalyvavimas: darbuotojų mokymas ir pagalba, pavyzdžiui, aiškios rašytinės instrukcijos (kaip pakeisti nekeičiamą patalynę, ką daryti, jei rankšluostis nešvarus ir pan.) Svečių dalyvavimas: svečių prašoma palikti rankšluosčius, kuriuos jie nori pakeisti, ant grindų - priešingu atveju jie bus naudojami dar vieną dieną. Šis metodas taupo energiją.
Išvada	Jei kambaryje, kuriame yra 75 proc. žmonių, skalbiama 4 kg skalbinių per naktį ištisus metus, o skalbimo paslaugos kaina yra 0,50 EUR už kg, metinės skalbimo išlaidos sudarytų 479 EUR. Taigi 100 kambarių viešbučio skalbimo išlaidos galėtų siekti 47 900 EUR per metus, o pakartotinio tekstilės panaudojimo lygis, siekiantis vos 5 %, leistų sutaupyti beveik 2 400 EUR per metus.
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	Vaizdo įrašas: Vaizdo įrašas: "YouTube": (anglų kalba): Vandens ir energijos taupymas viešbučiuose - pakartotinis rankšluosčių naudojimas
Kalba (-os)	Anglų kalba
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	Rankšluosčių ir patalynės pakartotinio naudojimo sistemos yra veiksmingos tik tiek, kiek veiksmingi jas įgyvendinantys kambarinių darbuotojai. Labai svarbu, kad personalas būtų apmokytas laikytis nustatytos tvarkos, kad jei svečias pakabina rankšluostį ant pakabos pakartotiniam naudojimui, jis nebūtų pakeistas nauju. Labai svarbu gerai vesti apskaitą, o į kasdienes kiekvieno kambario patikros sąrašus turėtų būti įtrauktos patalynės keitimo datos.

	<p><i>Svečiai yra labiau linkę dalyvauti pakartotinio naudojimo schemose, jei mano, kad tai daroma dėl aplinkosaugos, o ne dėl viešbučio išlaidų taupymo. Nuoroda į vandens, cheminių medžiagų ir energijos taupymą padeda, tačiau geriausiose programose sutaupytos skalbimo išlaidos investuojamos į aplinkosaugos programas ir apie tai aiškiai informuojami svečiai.</i></p> <p><i>- Įgyvendinkite grafiką, pagal kurį tam pačiam svečiui patalynė būtų keičiama kartą per tam tikrą dienų skaičių, nebent prašoma keisti dažniau.</i></p> <p><i>- Įgyvendinkite rankšluosčių keitimo pagal pageidavimą tvarką, aiškiai informuodami svečius apie rankšluosčių plovimo tvarką.</i></p> <p><i>Kortelės ar užrašai, skatinantys svečius pakartotinai naudoti patalynę ir rankšluosčius, turėtų būti patalpinti matomose vietose kambaryje / vonios kambaryje ir viešbučio informaciniuose bukletuose. Tokiose kortelėse ar skelbimuose reikėtų pateikti tokią svarbią informaciją:</i></p> <p><i>- vandens vertė ir būtinybė jį tausoti</i></p> <p><i>- pakartotinai naudojant vandenį galima sumažinti jo suvartojimą</i></p> <p><i>- prašymas svečiams padėti įmonei taupyti vandenį pakartotinai naudojant paklodes ir rankšluosčius</i></p> <p><i>- trumpas, bet aiškus procedūros aprašymas pakartotinio patalynės ir rankšluosčių naudojimo</i></p> <p><i>- informacija apie visas aplinkosaugos programas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • finansuojamą iš sutaupyty skalbinių lėšų
Kontaktinės detalės	
Vardas	
Įmonė/Institucija	Hotel Chateau Montagne
Adresas/Tinklapis	http://hotel-cm.com/
Telefonas	+359 878 407751
El.paštas	chateau@hotel-cm.com

Žalioji komanda	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	Paslauga
Įgyvendinimo sritis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maitinimas 2. Viešbutis
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	"Novotel" vykdo ekologiškas programas, o "žalioji komanda" užtikrina ekologiškas svečių aptarnavimo paslaugas. Ji rūpinasi, kad svečių kambariai, viešbučio vestibulius, restoranai, virtuvė, suvenyrų parduotuvė ir t. t. būtų ekologiškesni, diegdama geriausių tvarių praktiką ir strategijas.
Tikslinė auditorija	Viešbučių savininkai, viešbučių svečiai, darbuotojai
Laukas	Svetingumas, turizmas
Įvadas	"Novotel Sofia" yra vienas pirmųjų Bulgarijos sostinės viešbučių, gavusių nepriklausomos tarptautinės sertifikavimo įstaigos išduotą "ALLSafe" sertifikatą. "Novotel Sofia" atitinka visus ALLSafe standartus, o tai rodo, kad viešbutyje įdiegtos higienos ir valymo taisyklės, kurios viršija vietos ir tarptautinius reikalavimus. Ekologiškų svečių aptarnavimo paslaugų užtikrinimas labai priklauso nuo viešbučio "žaliosios komandos".

Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	"Novotel Sofia" dirba su patronuojančios bendrovės viešbučiais.
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Ši praktika vyksta viešbutyje "Novotel Sofia", Bulgarijoje.
Kontekstas	Kiekvieno skyriaus suinteresuoti darbuotojai dalyvauja "žaliųjų komandų" veikloje, kad laikytųsi ekologiškos praktikos ir imtųsi iniciatyvos siūlyti geriausią ekologišką praktiką savo srityje. Tai suteikia šiems darbuotojams atsakomybės už ekologiškas strategijas jausmą ir didesnį įsipareigojimą jas priimti ilgam laikui.
Tikslas	Žalioji ir socialinės atsakomybės politika; nauda aplinkai; mažesnės išlaidos
Praktikos aprašymas	"Novotel Sofia" atnaujina valymo procesus, kad būtų atsisakyta aerosolių naudojimo ir įdiegtos ekologiškos valymo cheminės medžiagos. Žalioji komanda skatinama: <ul style="list-style-type: none"> - reguliariai stebėti naujų ekologiškų produktų atsiradimą; - prašyti produktų pavyzdžių, juos išbandyti ir palyginti su šiuo metu naudojamais produktais; - nuolat rinkti ir kaupti informaciją apie naujoviškus gaminius, kuriuos jie ar jų kolegos išbandė, taip pat apie įdomius ir potencialius gaminius. - Pirkti produktus, kurie geriausiai atitinka jų poreikius, ir tvarkyti veiksmų, kurių jie ėmėsi, kad nuolat tobulintų ekologišką politiką, sąrašą; - Teikti daugkartinio naudojimo daiktus, pavyzdžiui, medžiagines servetėles, stiklinius puodelius, sidabrinčius drabužius, keraminius indus ir kt. su visomis maisto ir gėrimų paslaugomis; - Sumažinti kiekvienam svečiui ir biure sunaudojamo popieriaus kiekį (t. y. sumažinti sąskaitų faktūrų popieriaus dydį ir pan.); - Teikiant cheminio valymo paslaugas naudoti netoksiškus, biologiškai skaidžius cheminio valymo tirpiklių pakaitalus; - Skatinkite vietinę gamybą; - Rinkitės mažiau supakuotus ir ekologiškus produktus; <ul style="list-style-type: none"> • - Riboti maisto likučių naudojimą ir kuo geriau juos panaudoti;
Praktikos rezultatai	Nauda aplinkai - atliekų mažinimas Finansinė nauda - mažesnės sąnaudos ir augimas
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	Viskas, kas paminėta pirmiau.
Sėkmės veiksniai	Viešbučio komandų įtraukimas - švietimo ir sąmoningumo ugdymo seminarai darbuotojams, siekiant užtikrinti, kad darbuotojai būtų draugiški aplinkai; "žaliųjų komandų" skatinimas.
Apribojimai	N/A
Išmoktos pamokos	Žalioji viešbutis mažiau kenkia aplinkai, mažina išlaidas ir pelno svečių palankumą.
Tvarumas	Vartotojai vis dažniau ieško ekologiškų įmonių ir moka daugiau už ekologiškus produktus ir paslaugas. Kas trečias vartotojas teikia pirmenybę tvariems prekių ženklams, o kelionių pramonė į tai atsižvelgia.

Perkeliamumas	<i>Praktika gali būti dalijamasi siekiant paskatinti viešbučių politikos pokyčius siekiant tvarumo.</i>
Išvada	<i>Yra daugybė būdų, kaip viešbutis gali tapti ekologiškas, o įvairių skyrių darbuotojų įsipareigojimas šiam tikslui gali padėti užtikrinti įstaigos tvarumą, kuris yra labai svarbus siekiant augimo ir tenkinant klientų poreikius.</i>
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p><i>Viešbučių grupė jau vykdo ekologiškas programas, tačiau beveik visada yra kur tobulėti. "Novotel" žalią komanda užtikrina ekologiškas svečių aptarnavimo paslaugas. Ji rūpinasi, kad svečių kambariai, viešbučio vestibulius, restoranai, virtuvė, suvenyrų parduotuvė ir t. t. būtų ekologiškesni, diegdama geriausių tvarią praktiką. Lengviausia mažinti atliekų kiekį jų nesukuriant. Keletas paprastų strategijų:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- Vienkartines tualetų reikmenų ir maisto pakuotes pakeiskite pakartotinai pripildomais dozatoriais;</i> <i>- Sumažinkite plastikinių vandens butelių naudojimą siūlydami viešbučio apdovanojimų programos nariams daugkartinio naudojimo firminius butelius;</i> <i>- Viešbučio vestibulyje įrengti vandens butelių pildymo stotelę;</i> <i>- Stebėkite greitai gendančių produktų atsargų lygį, kad išvengtumėte perteklinių užsakymų;</i> <i>- Pasirinkite tiekėjus, kurie nenaudoja nereikalingų pakuočių arba teikia pakuočių grąžinimo paslaugą;</i> <i>- Sumažinkite naudojamų medžiagų kiekį atsisakydami nebūtinų produktų ir naudodami juos tinkamu dažnumu bei koncentracija.</i> <i>- Plastikinius vandens butelius pakeiskite pakartotinai pripildomais stikliniais ir vandentiekio arba filtruotu vandeniu;</i> <i>- Vonios kambariuose įrengti papildomus rankšluosčių laikiklius, kad svečiams būtų lengviau pakartotinai naudoti rankšluosčius. Sukurkite ženklą, skatinantį pakartotinai naudoti rankšluosčius;</i> <i>- Mažinkite atliekų kiekį renginių metu;</i> <p><i>Padarykite suvenyrų parduotuvę ekologišką - apsirūpinkite tvariais daiktais.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Christophe Bergeron, Hotel Manager
Įmonė/Institucija	Novotel Sofia
Adresas/Tinklapis	https://www.hotelnovotelsofia.bg/
Telefonas	+359 2 904 3000
El.paštas	H8468-SL@accor.com

12 O'Clock Box (interviu)	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Kokio tipo technika ar metodas yra jūsų geriausia praktika</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Paslauga 2. Paruošimas
Igyvendinimo sritis	<i>1. Maitinimas</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Maistas tiekiamas daugkartinio naudojimo induose, kad būtų išvengta plastikinių vienkartinų pakuočių naudojimo. Pats maistas taip pat ruošiamas be atliekų.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Klientai, kurie iš įmonės užsisako maisto produktų.</i>
Laukas	
Išvadas	<p><i>Plačiai žinoma, kad restoranų pramonė yra labiausiai išlaidi, nes jie niekada nežino, kiek maisto produktų reikės per tam tikrą laiką, todėl jų perka labai daug, tiek daug, kad pusė iš jų baigiasi nepanaudoti. Savininkas pagalvoja, kad būtų puiku sukurti paslaugą, kuri pristatytų sveiką maistą daugkartinio naudojimo induose žmonėms, neturintiems laiko ruošti pietus arba tiesiog nemėgstantiems to daryti, ir kartu nešvaistyti maisto. Pakuotė, kurioje maistas pristatomas daugkartinio naudojimo dėžutėse, gražinama kito pristatymo metu. Patį maistą taip pat ruošia įmonė, savininkė maisto produktus gauna iš ūkininkų, kurie augina produktus nenaudodami jokių toksiškų cheminių medžiagų, todėl jie yra sveikesni.</i></p> <p><i>Kadangi jų paslauga grindžiama prenumerata, įmonė iš anksto žino, kiek patiekalų turės paruošti per tam tikrą laiką, tai padeda planuoti maisto produktų kiekį ir užsakyti tik tiek, kiek reikia, kad nebūtų švaistomas maistas, jie teigia, kad ruošdami maistą nesukuria maisto atliekų. Maisto pristatymas taip pat planuojamas, jie sudaro planą, kur ir kada pristatys maistą, ir daro viską, kad nevažiuotų per daug ir neterštų oro savo automobiliu.</i></p> <p><i>Kai žmonės užsisako maisto pristatymą, paprastai naudojama daug pakuočių, kurias klientai tiesiog išmeta. Įprastos vienkartinės pakuotės yra pagamintos iš plastiko, todėl, norėdama išspręsti šią problemą, bendrovė sumanė maistą žmonėms pristatyti daugkartinio naudojimo pakuotėse.</i></p>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<i>Ūkininkai, kurie kartą per mėnesį jiems tiekia šviežių produkciją, paprastai</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė apėptis	<i>Jie turi interneto svetainę, kurioje žmonės gali užsakyti maistą. paslauga teikiama Vilniaus mieste.</i>
Kontekstas	<i>Pati savininkė gyvena vadovaudamasi "nulinių atliekų" idėjomis, taip gyvena jau apie 15 metų, kai pati dirbo ir nešėsi maistą į darbą, pastebėjo, kad daug žmonių naudojami maisto pristatymo paslaugomis, kurios supakuotos į plastikines pakuotes, skirtas tik vienkartiniam naudojimui, o suvalgę maistą žmonės jį tiesiog išmeta. Taigi savininkė</i>

	<i>pagalvojo, kad nėra kitos jai žinomos paslaugos, kuri teiktų sveiką maistą daugkartinio naudojimo pakuotėse žmonėms, kurie neruošia pietų namuose.</i>
Tikslas	<i>Siekiama, kad susidarytų kuo mažiau atliekų ir kad žmonės turėtų galimybę sveikai maitintis, nors ir negamina maisto namuose, taip pat galėtų tai daryti tvariai.</i>
Praktikos aprašymas	<i>Suteikti žmonėms galimybę maitintis sveikai ir tvariai.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Išmatuojamas poveikis yra tai, kad įmonė neišmeta jokio maisto po patiekalų gaminimo, taip pat nenaudoja jokių patiekalų pakuočių, tik daugkartinio naudojimo indus. Neišmatuojamas poveikis - tai poveikis, kurį šis tvaraus maitinimosi būdas daro jų kasdieniam gyvenimui.</i>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<i>daugkartinio naudojimo indai ir kruopštus planavimas, kad nusipirktumėte tik tiek maisto produktų, kiek jums gali prireikti.</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Ši paslaugos idėja yra labai unikali, savininkė ją sugalvojo ir nusprendė tai padaryti, nes nerado panašios paslaugos. Žmonėms naudotis šia paslauga yra sveika ir labai patogiu</i>
Apribojimai	<i>Įprasti paslaugos klientai yra moterys, kurios prenumeratą perka sau arba rūpinasi savo vyrais ir užsako ją jiems. Moterys paprastai labiau rūpinasi aplinka nei vyrai</i>
Išmoktos pamokos	<i>Jei viską tinkamai suplanuosite, galėsite maitintis tvariai ir gerai.</i>
Tvarumas	<i>Reikia didinti bendrą informuotumą</i>
Perkeliamumas	<i>Šią praktiką galima lengvai pritaikyti pristatant maistą iš restoranų ir pristatant gėrimus.</i>
Išvada	<i>Tokia praktika ne tik suteikia žmonėms galimybę valgyti sveikai ir negaišti laiko ruošiant maistą virtuvėje, bet ir padeda žmonėms būti tvaresniems.</i>
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	
Kalba (-os)	<i>Lietuvių ir anglų kalbomis</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<i>Pagal šią praktiką pietų patiekalai klientams pristatomi daugkartinio naudojimo tvariuose induose. Kontaineriuose tiekiami sveiki, tik iš šviežių produktų pagaminti patiekalai. Patys maisto produktai yra iš ūkininkų ir kitų vietų, kurie taip pat stengiasi įgyvendinti "Zero waste" idėjas savo darbo kasdienybėje. Maisto produktai planuojami atsižvelgiant į patiekalų, kuriuos įmonė turi paruošti pagal prenumeratą, skaičių, maisto produktų kiekis</i>

	<p><i>planuojamas taip, kad jmonei nereikėtų važiuoti pirkti maisto produktų kiekvieną savaitę, jie apsiperka kartą per mėnesį arba daugiausia 2 kartus per mėnesį, mažiau teršia orą, nes mažiau važiuoja pirkti maisto produktų. Kadangi maisto produktai planuojami, bendrovė neišmeta maisto produktų, nes jų galiojimo laikas pasibaigęs ar pan. Pats pristatymas taip pat planuojamas atsižvelgiant į atstumą nuo vienos vietos iki kitos, jie planuoja savo kelionę ir pristato viską po vieng, kad nereikėtų per daug važinėti su automobiliu.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Eglės Stankevičiūtės
Įmonė/Institucija	„12 O’Clock Box“
Adresas/Tinklas	www.12oclockbox.com
Telefonas	+37065241574
El.paštas	info@12oclockbox.com

D. Mąstykite ekologiškai - Hector Container viešbutis	
Elementas	
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>4. Paslauga</i>
Įgyvendinimo sritis	<i>Viešbutis</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Viešbučio paslaugose naudojamos tik natūralios medžiagos, taip pat seni daiktai, kuriems suteikiama nauja paskirtis, ir pagal galimybes naudojamos ekologiškos paslaugos bei produktai.</i>
Tikslinė auditorija	<i>tikslinė auditorija - tai žmonės, kurie naudojasi viešbučio paslaugomis.</i>
Laukas	
Įvadas	<p><i>Iš pradžių stengiamasi maksimaliai panaudoti restorano virtuvės ingredientus, juos išnaudoti, vengti atliekų arba visai jų negaminti. Šios praktikos vykdymo laikotarpis - visas restorano gyvavimo laikotarpis, nuo 2015 m.</i></p> <p><i>Gaspar's yra nedidelis restoranas Vilniuje, turintis 11 narių komandą ir apie 24 vietas restorane. Šis restoranas Vilniaus gastronomijos scenoje teikia egzotiškesnę gastrominę patirtį nei dauguma restoranų, nes "Gaspar's" šefas turi goaniškų ir portugališkų šaknų, todėl restoranas importuoja mėsą ir žuvį iš kitų šalių, tačiau savo virtuvei stengiasi užsakyti kuo daugiau vietinių ingredientų.</i></p> <p><i>Pavyzdžiui, iš daugelio, vasarą restoranas bendradarbiauja su vietine ūkininke, kuri visas daržoves augina savo ūkyje.</i></p>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<i>Jų partneriai - tai įmonės, kurios jiems teikia paslaugas ir gaminius.</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Talinas, Estija, Europa.</i>

<p>Kontekstas</p>	<p><i>Aplinkos tvarumas ir ekologinis mąstymas viešbučio įkūrėjams yra svarbūs asmeniniame gyvenime, todėl jie visi norėjo tai pritaikyti ir įdiegti savo viešbutyje. Šią praktiką jie įgyvendina savo viešbučio paslaugose ir kavinėje.</i></p>
<p>Tikslas</p>	<p><i>Jie priėmė aplinkai draugiškus sprendimus ir peržengė svetingumo ribas, kad ne tik padarytų tai, kas akivaizdžiausia, bet ir rastų sprendimus tiems pėdsakams, kurie viešbutyje atrodo neišvengiami.</i></p>
<p>Praktikos aprašymas</p>	<p><i>Tikslas - mažinti, pakartotinai naudoti ir perdirbti, kad rytoj visada būtų šiek tiek geresnis. Viešbutyje laikomasi 10 ekologiškai sąmoningų žingsnių</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. Viešbutis įsikūręs sename pastate, kad, kaip sakoma, "senam pastatui suteiktų naują sielą". Tai reiškia, kad statydami naują pastatą jie neieško jokių medžiagų, o tiesiog panaudojo senąjį.</i> <i>2. Jie pakartotinai panaudojo senus jūrinius konteinerius kaip viešbučio kambarius.</i> <i>3. Jie naudoja gryną medvilnės patalynę, pažymėtą ekologinio ženklo ir Oeko-Tex kokybės ženklu, skalbia ekologiškais produktais pagal "Greenkey" standartus.</i> <i>4. Jie naudoja "Oma Care" "viskas viename" kūno prausiklį, kuris gaminamas Estijoje iš natūralių ingredientų, kad sunaudotų kuo mažiau produktų.</i> <i>5. Svečiai gali skalbti drabužius viešbučio skalbykloje su veganišku ir iš 99,97 % natūralių ingredientų, be parabenų, Estijoje gaminamu "Mulieres" skalbikliu, supakuotu į ekologišką 15 l pakuotę.</i> <i>6. Viešbučio kambariuose ir viešuosiuose tualetų kambariuose jų dozatoriai ir tualetinis popierius gaminami iš perdirbtų "Lucart" gėrimų dėžučių</i> <i>7. Viešbučio kavinėje vietoj vienkartinų pakuočių naudojamos daugkartinio naudojimo stiklinės pakuotės</i> <i>8. Jie kruopščiai renkasi partnerius, kurie tiekia produktus be pakuočių arba daugkartinėse pakuotėse, kad tik nenaudotų per daug medžiagų, kurių būtų galima išvengti</i> <i>9. Jie turi kavos partnerių "King Coffee Service", kurie tiekia kavos pupeles pakartotinai pripildomose pakuotėse, kurias pristato dviračiu, jei oro sąlygos leidžia.</i> <i>10. Jie rūšiuoja visas savo šiukšles, kad medžiagas perduotų perdirbti. Jų svečiai taip pat gali perdirbti viską - nuo popieriaus iki bananų žievelių - koridoriuose esančiose rūšiavimo stotelėse.</i>
<p>Praktikos rezultatai</p>	

Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<i>Naudoti mažiau pakuočių, kurias galima naudoti tik vieną kartą, ir naudoti daugkartines pakuotes. senų daiktų naudojimas ir naujos paskirties suteikimas, pavyzdžiui, senų jūrinių konteinerių naudojimas viešbučio kambariams.</i>
Sėkmės veiksniai	
Apribojimai	
Išmoktos pamokos	
Sustainability	<i>Seni konteineriai nėra išmetami, juos visada galima panaudoti plečiant viešbutį arba kuriant kitą viešbutį ar restoraną tuo pačiu metodu.</i>
Perkeliamumas	
Išvada	
Susiję išteklių, kurie buvo sukurti	<i>Niekas</i>
Language(s)	<i>Angly, estų ir suomių kalbomis</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<i>Viešbučio darbuotojai ir įkūrėjai kasdieniame gyvenime mėgsta naudoti kuo daugiau ekologiškų produktų - tuos pačius principus jie stengiasi įgyvendinti ir savo darbe. Jie stengiasi naudoti kuo mažiau produktų, kuriems reikėtų pakuočių, renkasi tuos, kurie turi perdirbamas arba daugkartinio naudojimo pakuotes. Jie naudoja gaminius, kurie yra iš natūralių ingredientų ir gaminami vietoje, kad jų transportavimas būtų ekologiškesnis.</i>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Hektor Container hotel
Įmonė/Institucija	
Adresas/Tinklapis	Telliskivi 62, 10412 Tallinn, Estija
Telefonas	+3726350061
El.paštas	container@hektorstay.com

Heart Made Farm	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Pirkimas Pasirengimas Gamyba Paslaugos Atliekų tvarkymas</i>
Taikymo sritis	<i>Maitinimas</i>

Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>"Heart Made Farm" yra nedidelis šeimos ūkis. Jie augina įvairias daržoves ir kitus produktus, kuriais maitina mūsų šeimą ir kitus žmones pagal ūkio dalijimosi programą.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Restoranai ir virėjai</i>
Laukas	<i>Naudojamos šviežios, ekologiškos daržovės ir žalumynai.</i>
Įvadas	<i>"Heart Made Farm" augina šviežias ekologiškas daržoves ir žalumynus ir pristato juos tiesiai į namus. Per "Farm Share Program" jų nariai ne tik gauna kasavaitinę daržovių dėžutę, bet ir prisijungia prie draugų bendruomenės, besidominčios gamta, tvarumu ir geru maistu.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	<i>Iš pradžių jie viską darė rankiniais įrankiais (kastuvu, šakėmis ir grėbliais), todėl buvo arti to, kad ūkį pavadintų "Rankų darbo ūkiu". Tačiau netrukus jie suprato, kad kurti ūkį juos paskatino ne tiek rankos, kiek širdis, kuri džiaugėsi, kad pagaliau gali dalytis geru maistu su gerais draugais ir restoranais. Taip ir pavadino jų ūkį: "Heart Made Farm".</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Jie pradėjo ūkininkauti 2019 m. rugsėjį. Peru ir Lietuvos šeima Vilniuje, Lietuvoje. Laikydami ekologiškus principus auginame įvairias daržoves, kurias vėliau pakuojame (be plastiko) ir pristatome įvairiems žmonėms ir šeimoms mieste.</i>
Kontekstas	<i>Jie augina įvairias daržoves, laikydami ekologiškus principus, kurias vėliau pakuoja (be plastiko) ir pristato įvairius miesto restoranus, žmonėms ir šeimoms.</i>
Tikslas	<i>Dalijimosi ūkiu programa skirta ne tik dalytis sezono derliumi, bet ir dalytis bendro ūkio patirtimi.</i>
Praktikos aprašymas	<i>Tikslas - auginti sveiką maistą Vilniaus gyventojams, su kuriais jie galėtų dalytis ūkio nauda ir džiaugsmais.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Kurti draugų bendruomenę, aistringai besidominčių geru maistu, gamta ir paprastu gyvenimu</i>
Kokie elementai mažina atliekų kiekį?	<i>"Farm" veikia pagal prenumeratos modelį, pagal kurį prenumeratorius kas savaitę gauna šviežių daržovių ir žalumynų dėžutę. Dėžutėse paprastai būna 7-10 sezoninių produktų, užaugintų jų ūkyje. Dažniausiai dėžutėse būna lapinių žalumynų, šakniavaisių, vaisinių daržovių ir kitų daržovių mišinys.</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Vis daugiau žmonių valgo restoranuose ir namuose, tikėdamiesi ne tik skaniai pavalgyti, bet ir nekenkti aplinkai be reikalo eikvojant išteklius bei naudoti vietinius ekologiškus produktus.</i>
Apribojimai	<i>Iššūkis - auginti šviežias, ekologiškas daržoves ir žalumynus ir pristatyti juos tiesiai į namus.</i>
Išmoktos pamokos	<i>Ši praktika skirta kurti ūkį ne rankomis, o širdimis, kurios džiaugiasi galėdamos pagaliau dalytis geru maistu su gerais draugais.</i>
Tvarumas	<i>Svarbu prisijungti prie draugų bendruomenės, aistringai besidominčios gamta, tvarumu ir geru maistu.</i>
Perkeliamumas	<i>Jie kuria draugų bendruomenę, aistringai besidominčių geru maistu, gamta ir paprastu gyvenimu.</i>
Išvada	<i>Produktai dažnai yra vietiniai ir ekologiški. Tai sveikiau žmonėms, geriau gamtai ir skatina vietos ekonomiką.</i>
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	<i>Yra daug gairių, techninių informacinių lapų, plakatu, nuotraukų, vaizdo ir garso dokumentų ir (arba) interneto svetainių.</i>
Kalba (-os)	<i>Lietuvių kalba, anglų kalba</i>

Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p><i>Ūkis veikia pagal prenumeratos modelį, pagal kurį prenumeratorius kas savaitę gauna šviežių daržovių ir žalumynų dėžutę. Dėžutėse paprastai būna 7-10 sezoninių daržovių, kurios visos užaugintos ūkyje. Dažniausiai dėžutėse būna lapinių žalumynų, šakniavaisių, vaisių, daržovių ir kt. Sezono metu taip pat vyksta ūkio renginiai, dalijamasi receptais, dalijami miesto ūkininkavimo patarimai, o kartais dėžutėse būna siurprizų!</i></p> <p><i>Jei žmonės nėra tikri, ar dalijimosi ūkiu programa jiems tinka, rekomenduojame pirmiausia užsisakyti pavyzdinę dėžutę. Turėsite galimybę pamatyti, kaip visa tai veikia, o jei patiks daržovės, paslauga ir besišypsantys ūkininkai, galėsite užsisakyti vieną iš abonementų ir sutaupyti pinigų pirkdami daržoves iš anksto. Pirkdami "Zero Waste" gausite daug daugiau naudos! Maistas yra pigesnis, nes parduodamas urmu, o mokate tik už reikiamą kiekį.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Heart Made Farm
Įmonė/Institucija	
Adresas/Tinklapis	https://heartmadefarm.wixsite.com
Telefonas	+ 370 699 49667
El.paštas	heartmadefarm@gmail.com

Hilton Garden Inn Vilnius	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<p><i>Paruošimas</i></p> <p><i>Gamyba</i></p> <p><i>Paslaugos</i></p> <p><i>Atliekų tvarkymas</i></p>
Taikymo sritis	<ol style="list-style-type: none"> <i>Maitinimas</i> <i>Viešbutis</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<p>Kai 1925 m. Conradas Hiltonas atidarė pirmąjį Hiltono vardu pavadintą viešbutį, jis siekė turėti geriausią viešbutį Teksase. Šiandien "Hilton" yra vienas labiausiai gerbiamų prekės ženklų pasaulyje dėl savo atsidavimo, lyderystės ir naujovių. Hilton padeda keliautojams visame pasaulyje keliauti tvariau, įgyvendindamas ekologiškas iniciatyvas, tokias kaip saulės energija ir elektromobilių įkrovimas nuo pradžios iki galo, kambariuose ir virtuvėse svečiai jaučiasi kaip namie. Hilton" yra įsipareigojusi kurti geresnį pasaulį, kuriame būtų galima keliauti, darant teigiamą poveikį bendruomenėms, kurioms "Hilton" tarnauja, daugiausia dėmesio skiriant aplinkosauginiam ir socialiniam poveikiui.</p>
Tikslinė auditorija	<i>Visi restoranų ir viešbučių savininkai.</i>
Laukas	<i>Ekologiškos iniciatyvos - kelias į grynąjį nulį.</i>
Įvadas	<p><i>Jie supranta, kad yra labai atsakingi už mūsų planetos apsaugą ir gražių vietų, kuriose dirbame, išsaugojimą ateities kartoms. Nuo 2009 m. jie naudoja apdovanojimus pelniusią "LightStay" sistemą, kad galėtų matuoti, teikti ataskaitas ir gerinti poveikį aplinkai visame valdomų ir franšizės pagrindu veikiančių viešbučių portfelyje. Jie užima lyderio poziciją kovoje su klimato kaita, nes yra pirmoji iš didžiųjų viešbučių bendrovių, nustačiusi moksliskai</i></p>

	<i>pagrįstus tikslus mažinti šiltnamio efektą sukeliančių dujų išmetimą pagal Paryžiaus susitarimą. Be to, jie imasi svarbių žingsnių mažindami savo poveikį aplinkai pagal programas "Watts", "Water" ir "Waste".</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo agentūra	<i>Pirmaujanti pasaulinė svetingumo bendrovė, turinti 18 pasaulinio lygio prekės ženklų, kuriuos sudaro daugiau nei 6800 objektų 122 šalyse ir teritorijose.</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<i>Vilniaus centras, Gedimino prospektas</i>
Kontekstas	<i>Nuo pat viešbučio paieškos iki išsiregistravimo iš jo, ekologiškos kelionės dabar yra lengviau pasiekiamos. Nauja "Hilton" paieškos funkcija padeda elektromobilių savininkams surasti ir rezervuoti viešbučius, kuriuose yra įkrovimo stotelės, skirtos elektromobiliams įkrauti, todėl svečiai gali būti tikri, kad jų automobilis bus įkrautas. Daugiau nei 1 400 "Hilton" viešbučių visame pasaulyje siūlo elektromobilių įkrovimo stoteles ir kitus ekologiškus priedus, kurie padeda keliautojams kito nuotykiu metu palikti mažesnę anglies dioksido pėdsaką. Nesvarbu, ar įsikūrusios gražiame paplūdimyje, ar šurmuliuojančiame didmiestyje, šios "Hilton" apgyvendinimo įstaigos leidžia lengvai suplanuoti ekologišką kelionę 2022 m. "Hilton" yra įsipareigojusi vadovauti svetingumo pramonei siekiant nulinės ekonomikos ir mažinti šiltnamio efektą sukeliančių dujų išmetimą, atsižvelgiant į klimato mokslą. Hilton didžiuojasi, kad yra pirmoji didelė viešbučių bendrovė, nustačiusi moksliskai pagrįstus anglies dioksido išmetimo tikslus, suderintus su klimato mokslu ir Paryžiaus klimato susitarimu bei patvirtintus Mokslu pagrįstų tikslų iniciatyvos (SBTi).</i>
Tikslas	<i>Klimato kaitos problemos sprendimas, energijos vartojimo efektyvumas, vandens tvarkymas Atliekų mažinimas</i>
Praktikos aprašymas	<i>"Hilton Garden Inn Vilnius" tapo pirmuoju Lietuvoje debiutavusiu tarptautinio prekės ženklo viešbučiu, priėmusiu šalies tvaraus turizmo strategiją ir teikiančiu pirmenybę kuo mažesniai poveikiui aplinkai.</i>
Praktikos rezultatai	<i>"Hilton" yra įsipareigojusi mažinti atliekų kiekį ir siekti žiedinės ekonomikos. Atliekų prevencija, perdirbimas, maisto perdirbimas ir dovanojimas - tai pagrindiniai ekologiškesnės svetingumo pramonės kūrimo elementai. Ji įsipareigojo iki 2030 m. 50 proc. sumažinti atliekų, įskaitant maisto atliekas, kiekį. Hilton" atliekų mažinimo strategija siekiama sumažinti bendrą viešbučiuose susidarančių atliekų kiekį, kartu imantis veiksmų, kad likusios atliekos nebūtų šalinamos sąvartynuose, jas aukojant, perdirbant, kompostuojant, naudojant energiją iš atliekų deginimo ir kitas galimybes.</i>
Kokie elementai mažina atliekų kiekį?	<i>Išmatuojamas poveikis (suskaiciuojami rezultatai, pvz., dalyvių skaičius, nauja mokymo programa, nauji metodai ir t. t.); neišmatuojamas poveikis (neapskaiciuojami rezultatai, pvz., įgūdžių tobulinimas); Gerosios praktikos poveikis.</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Tikimasi, kad tai bus pirmasis grynasis viešbutis, modernus energijos valdymas, nulinės emisijos virtuvė, EV įkrovimo stotelės svečiams.</i>
Apribojimai	<i>Siekdami sumažinti vienkartinio plastiko naudojimą, "Hilton" viešbučiuose svečiams siūlome pakartotinai pripildomus vandens ąsočius ir filtruoto vandens dozatorius.</i>

Išmoktos pamokos	"Hilton" viešbutis "Hilton", imdamasis veiksmų klimato kaitos srityje ir tvarkydamas paskirties vietą, ketina nutiesti kelią į bendrovės ir pasaulinės kelionių ir turizmo pramonės nulinę ateitį.
Tvarumas	Šios gerosios praktikos sklaida padeda didinti įmonių informuotumą, be to, ji yra sėkminga dėl paskatų, kurios teikiamos už jos įgyvendinimą.
Perkeliamumas	Ją galima perduoti ne tik įvairiems viešbučiams, paslaugų sektoriui, bet ir atskiriems piliečiams ar įstaigoms, kurios galvoja apie ateitį be atliekų.
Išvada	"Hilton" atliekų mažinimo strategija siekiama sumažinti bendrą viešbučiuose susidarančių atliekų kiekį, o likusias atliekas nukreipti nuo sąvartynų dovanojant, perdirbant, kompostuojant, deginant energiją iš atliekų ir kitais būdais. Atliekos yra glaudžiau susijusios su užimtumu nei energija ar vanduo, o dėl pandemijos viešbučiuose susidarančių atliekų kiekis smarkiai sumažėjo. Žvelgdami į ateitį, jie bendradarbiauja su savo partneriais, įskaitant atliekų vežėjus, tiekėjus ir donorystės partnerius, ieškodami naujoviškų būdų, kaip tęsti šią teigiamą tendenciją, net ir didėjant užimtumui. Užtikrinti, kad maistas nebūtų švaistomas.
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	Gaires galima rasti "Hilton" interneto svetainėje.
Kalba (-os)	Anglų ir lietuvių kalba
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p>Dėl pandemijos sutriko maisto tiekimas ir smarkiai išaugo pasaulinis aprūpinimo maistu pavojus, todėl kova su maisto švaistymu tapo dar svarbesne verslo ir moraline būtinybe. "Hilton" yra įsipareigojusi iki 2030 m. 50 proc. sumažinti maisto atliekų kiekį. Kad pasiektų šį plataus užmojo tikslą, viešbučiuose skatina tikrus kultūros pokyčius. Plastiko tarša kelia grėsmę bendruomenėms, aplinkai ir vietovėms, kuriose vykdoma veikla. 2021 m. liko sutelktas dėmesys į nereikalingų vienkartinį daiktų mažinimą "Hilton" viešbučiuose. Laikydami "Hilton" tikslo "Travel with Purpose 2030", kuriuo siekiama iki 2030 m. 50 proc. sumažinti susidarančių atliekų kiekį, visame pasauliniame viešbučių portfelyje vienkartinis tualetų reikmenis keičia pilno dydžio patogumų buteliukais. Jie tikisi, kad iki 2023 m. pabaigos dauguma viešbučių bus be miniatiūrinių buteliukų. 2021 m. sparčiai plėtėsi "Hilton" programėle pagrįsta skaitmeninio rakto programa, nes vis daugiau svečių nusprendė apeiti registratūrą ir užsiregistruoti virtualiai. Dabar ši technologija prieinama daugiau kaip 80 % "Hilton" portfelio, arba daugiau kaip 5 600 iš daugiau kaip 6 800 "Hilton" viešbučių visame pasaulyje. Ji buvo panaudota atidarant daugiau kaip 168 mln. svečių kambarių durų ir sumažino plastiko atliekų kiekį maždaug 125 tonomis. Viešbutyje įdiegti tvarūs drėkinimo sprendimai, pavyzdžiui, daugkartinio naudojimo geriamieji indai, papildymo stotelės ir uždaro ciklo pilstymo į butelius sistemos. Jie didžiuojasi, kad buvo pirmasis viešbučių prekės ženklas, muilo perdirbimą paskelbęs prekės ženklo standartu, ir pirmasis, prisiėmęs įsipareigojimą į sąvartynus nevežti jokio muilo. Hilton" bendradarbiavo su Pasaulio laukinės gamtos fondo (WWF) ir pasaulinės tvarumo konsultacijų grupės "Greenview" sukurta atliekų matavimo metodika, taikoma visoje pramonėje. Viešbučių atliekų matavimo metodika numato bendrą požiūrį, grindžiamą patikimomis esamomis atliekų stebėjimo ir tikslų nustatymo strategijomis, suderina duomenų rinkimo metodus ir sprendžia bendrus duomenų trūkumus bei problemas. Tai suteikia pagrindiniams prekių ženkams ir atskiroms viešbučiams nuoseklų būdą</p>

	<i>nustatyti prasmingus atliekų mažinimo tikslus, neleisti joms patekti į sąvartynus ir stebėti, kaip laikui bėgant siekiama šių tikslų. Translated with www.DeepL.com/Translator (free version)</i>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Hilton Garden Inn Kaunas
Įmonė/Institucija	Hilton Worldwide Holdings Inc. (HWHI)
Adresas/Tinklas	Gedimino av. 44b, Vilnius, Lithuania
Telefonas	+370 52299400
El.paštas	

Atliekų tvarkymas

Gražintinas vakuumas	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Atliekų tvarkymas</i>
Įgyvendinimo sritis	<i>Maitinimas Viešbučiai</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Terminas "gražintinas vakuumas" reiškia, kad talpyklą (paprastai stiklinius butelius, bet taip pat PET plastikinius butelius) reikia grąžinti tiekėjui, kai ji ištuštinama, kad ją būtų galima naudoti pakartotinai (PET buteliai gali būti naudojami iki 20 kartų, stikliniai buteliai - iki 40 kartų).</i>
Tikslinė auditorija	<i>Ji skirta visiems, kurie vykdo veiklą, susijusią su konteinerių, kuriuos galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti, naudojimu.</i>
Laukas	<i>Atliekų mažinimas ir atliekų šalinimo palengvinimas</i>
Įvadas	<i>Iki XX a. aštuntojo dešimtmečio buvome vieni pirmųjų Europoje, kur ši praktika buvo plačiai paplitusi net ir mažuose miestuose, kur pakartotinio panaudojimo mechanizmas tampa paprastesnis. Vėliau dėl apgailėtinos aplinkosaugos politikos grįžtamojo tuštinimo mechanizmas buvo nustumtas į šalį. 2017 m. ji chaotiškai, netvarkingai ir nelabai skatinamai prikėlė aplinkos ir žemės bei jūros apsaugos ministras Gian Luca Galletti. Kalbant apie darnaus vystymosi politiką, grąžintinių tualetų mechanizmas puikiai dera su Europos ir nacionaliniais teisės aktais, kuriais atsakoma naudoti plastikinės lėkštes, stalo įrankius, vatos lazdeles ir stiklines.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<i>2018 m. Kampanijos regione ir Veneto regione pradėta plačiai taikyti grąžintinių tuščių pakuočių iniciatyva, tačiau šiandien ją taiko vis daugiau įmonių.</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė apėptis	<i>Salerno provincija (Camerota, Sapri, Castel Velino, Novi Velia, Poderia, Centola) ir Vicenza</i>
Kontekstas	<i>Reikia atsižvelgti į didelį surinktų pakuočių svorį, todėl neišvengiamai reikės valdymo išlaidų, daugiausia susijusių su tuščių pakuočių gabenimu ir veiksmis, kuriuos reikia atlikti, kad būtų sumažinta jų sudužimo vežant rizika. Kitas aspektas, kurį reikia įvertinti, yra susijęs su higiena: surinktos pakuotės, kol išpilstymo įmonės jas surinks, gali būti veikiamos teršalų, dulkių ir gyvūnų. Dėl šios priežasties būtina taikyti specialią pakartotinai pripildyti skirtų talpyklų higienizavimo praktiką.</i>
Tikslas	<i>Pakartotinis stiklo taros naudojimas ir nereikalingų atliekų vengimas</i>
Praktikos aprašymas	<i>Grįžtamojo vakuumo mechanizmas labai paprastas: restorano savininkas perka gėrimus ir sumoka kelių centų užstatą, priklausomai nuo gėrimo dydžio. Kai jis ištuštėja, nuneša jį atgal pardavėjui, kuris grąžina užstatą.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Dalyvauja kelios įmonės, pavyzdžiui, barai, restoranai ir viešbučiai.</i>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<i>Pakartotinis šių tinkamai perdirbtų medžiagų naudojimas</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Neišmeskite šių medžiagų į aplinką ir skatinkite restoranų ir (arba) viešbučių savininkus tinkamai šalinti atliekas.</i>
Apribojimai	<i>Iššūkis - surinkti kuo daugiau konteinerių ir naudoti juos tiek kartų, kiek leidžia medžiaga (pvz., stiklą galima naudoti 40 kartų).</i>

Išmoktos pamokos	<i>Perdirbimo svarba mažinant atliekų kiekį</i>
Tvarumas	<i>Šios gerosios praktikos sklaida padeda didinti įmonių informuotumą, be to, ji yra sėkminga dėl paskatų, kurios teikiamos už jos įgyvendinimą.</i>
Perkeliamumas	<i>Ją galima perduoti ne tik įvairioms viešojo maitinimo sektoriaus įmonėms, bet ir pavieniams piliečiams ar įstaigoms, kurios dideliais kiekiais naudoja gėrimų tarą.</i>
Išvada	<i>Pakartotinis vis dar veikiančių medžiagų panaudojimas turi pranašumų tiek ekonominiu, tiek aplinkosauginiu požiūriu. Ekologinė nauda akivaizdžiai susijusi su pakartotiniu konteinerių naudojimu, neperdirbant jų į žaliavas. Taip pat yra svarbus ekonominis pranašumas, nes sutaupoma išteklių ir darbo jėgos.</i>
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	<i>Gaires galima rasti Italijos vyriausybės interneto svetainėje.</i>
Kalba (-os)	<i>Italų kalba</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p><i>Grąžintinos pakuotės - tai Vokietijoje atsiradusi praktika, kuri duoda ne tik didelę ekonominę, bet ir aplinkosauginę naudą. Taikant šią praktiką už pakuotes, daugiausia gėrimų, mokamas nedidelis užstatas, kuris grąžinamas, kai pakuotės grąžinamos. Grąžinamoji vakuuminė pakuotė yra labai populiari. Tiesą sakant, Italijoje yra platintojų, kuriuose paprasti piliečiai gali atiduoti tarą ir atsiimti pinigus proporcingai atiduotam kiekiui. Pakuočių naudojimas buvo sumažintas 96 proc. stiklo ir 80 proc. plastiko atveju.</i></p> <p><i>Devintajame dešimtmetyje ši praktika paplito Italijoje, tačiau, skirtingai nei Vokietijoje, ji buvo taikoma tik stiklinei tarai. Ši praktika taip pat leidžia sutaupyti daug išteklių ir darbo jėgos. Tai veiksminga panaudojimo sistema, kuri buvo vėl įvesta 2017 m. ir, jei būtų taikoma visuose tiekimo grandinės lygmenyse, duotų didelę ekonominę naudą, nes turėtų teigiamą poveikį pakuočių, gautų vykdant panaudojimo veiklą, kainai.</i></p> <p><i>Ji skatina vartotojus elgtis dorybingiau, o bendruomenę ir aplinką išlaisvina nuo didžiulio kiekio atliekų, o tai reikštų mažesnę išmetamų teršalų kiekį, švaresnius sąvartynus ir sutaupyta žaliavas.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	
Įmonė/Institucija	
Adresas/Tinklapis	https://www.mite.gov.it/pagina/vuoto-rendere
Telefonas	
El.paštas	

Atliekų kompostavimas	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Atliekų tvarkymas</i>
Įgyvendinimo sritis	<i>Maitinimas Viešbučiai</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Atliekų kompostavimas restoranuose ir viešbučiuose yra įprasta praktika Šiaurės Italijoje. Ją sudaro preso įsigijimas, kad būtų galima sumažinti susidarančių atliekų kiekį ir geriau tvarkyti jų surinkimą.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Šis metodas skirtas visai veiklai, kurios metu susidaro daug organinių ir neorganinių atliekų.</i>
Laukas	<i>geresnis atliekų surinkimas, o kartu ir mažesnės transportavimo išlaidos.</i>
Įvadas	<i>Didžiąją dalį restoranuose susidarančių atliekų sudaro maisto atliekos, kurios patenka į šiukšlynus ir pūva sąvartynuose. Kad ir koks naudingas būtų rūšiuojamasis surinkimas, maisto atliekos ir likučiai, taip pat lapai, augalai ir kitos organinės frakcijos, kurios patenka į komunalines atliekas, galėtų būti paverstos šalutiniais produktais. Restoranų kompostavimo įrenginiuose organines atliekas galima apdoroti vietoje ir vos per 24 valandas sumažinti maisto atliekų kiekį iki 90 %.</i>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	<i>Tai plačiai paplitusi praktika, daugiausia Šiaurės Italijoje</i>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta ir geografinė aprėptis	<i>Trentino Alto Adidžės regione daugelyje įmonių naudojami komposteriai. Pavyzdys - viešbučio kempingas "Markushof".</i>
Kontekstas	<i>Kompostuotojai daro labai teigiamą poveikį aplinkai, tačiau norint juos įsigyti, reikia investuoti nemažai pinigų ir turėti pakankamai vietos jiems pastatyti.</i>
Tikslas	<i>Atliekų mažinimas ir atliekų šalinimo išlaidų mažinimas</i>
Praktikos aprašymas	<i>Ne visi kompostavimo procesai yra vienodi. Priklausomai nuo pasirinktos technikos ir kompostuojamų organinių atliekų rūšies, galima gauti skirtingų rūšių komposto.</i>
Praktikos rezultatai	<i>Remiantis vieno svarbiausių tyrimų instituto atliktu maisto atliekų restoranuose tyrimu, apie 84 proc. maisto atliekų patenka į šiukšlių dėžę. Kompostavimas ne tik užkerta kelią šiam procentui didėti, bet ir yra naudingas aplinkai. Didžiausią naudą aplinkai teikia tai, kad komposte nenaudojamos sintetinės cheminės trąšos. "Buitinių" kompostavimo įrenginių naudojimo privalumai daro įtaką ne tik restoranams, bet ir tokių įrangą tiekiančioms įmonėms.</i>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<i>Sumažinkite atliekų kiekį, pagerinkite saugą, sumažinkite išlaidas ir padidinkite pardavimus.</i>
Sėkmės veiksniai	<i>Daugelis aplinką tausojančių žmonių, žinodami, kad jų atliekos bus tinkamai pašalintos, mieliau renkasi restoranus ir (arba) viešbučius su kompostavimo įrenginiais nei kitus.</i>
Apribojimai	<i>Šios praktikos uždavinys - kuo labiau sumažinti susidarančių atliekų kiekį</i>
Išmoktos pamokos	<i>Perdirbimo ir tinkamo atliekų šalinimo svarba</i>

Tvarumas	<i>Taip ne tik teisingai šalinamos atliekos, bet ir sumažėja kelionių, kurias turi atlikti atliekų surinkimo transporto priemonės, skaičius, todėl į atmosferą išmetama gerokai mažiau CO2.</i>
Perkeliamumas	<i>Ši praktika taip pat galėtų būti taikoma ne tik namų ūkiuose (naudojant mažesnes mašinas), bet ir visoje veikloje, kurioje kasdien susidaro daug atliekų.</i>
Išvada	<i>Tokia gera praktika ne tik padeda sutaupyti pinigų per ilgą laiką, bet ir saugo aplinką.</i>
Susiję išteklių, kurie buvo sukurti	<i>Šaltinių yra nedaug, tačiau įrodymų galite rasti kreipdamiesi į įmones, kurios pasinaudojo šių mašinų įsigijimu.</i>
Kalba (-os)	<i>italų, vokiečių</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p><i>Kasmet daugiau kaip 5 mln. tonų maisto produktų pertekliaus maisto tiekimo grandinėje - nuo gamybos iki viešojo maitinimo sektoriaus - atsiduria kaip atliekos. Dabartinis maisto atliekų tvarkymas vis dar neveiksmingas, nes ne visada grindžiamas metodais, kuriais atsižvelgiama į organinių drėgnų atliekų perdirbimo galimybes. Nepaisant to, kad Europos ir nacionaliniai teisės aktai gali padėti optimizuoti atliekų tvarkymo procesus, atliekų vis dar susidaro per daug. Ekonominiai išteklių prarandami visam laikui, o nauda įmonėms ir aplinkai yra nulinė. Ir vis dėlto tinkamas metodas jau egzistuoja, tik reikia jį tinkamai įgyvendinti. Vykstant biologiniam kompostavimo procesui, mikroorganizmai suskaido sudėtingas organines medžiagas į kompostą - stabilų, bekvapį, maistingųjų medžiagų turtingą organinį dirvožemį, kuris gali būti naudojamas dirvožemiui tręšti.</i></p> <p><i>Naudojant komposto dėžes viešojo maitinimo įstaigose, pavyzdžiui, restoranuose, baruose, viešbučių virtuvėse ir t. t., galima atkurti procesą, kuris palaiko aplinkos, kurioje gyvename, pusiausvyrą. Etiškas ir ekonomišką pasirinkimą.</i></p> <p><i>Jis pašalina atliekas, supaprastina restorane susidarančių organinių drėgnų atliekų perdirbimą ir kartu tausoja aplinką.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	hotels camping Markushof
Įmonė/Institucija	
Adresas/Tinklapis	https://www.falcorpresse.it/i-settori-della-compattazione-degli-scarti/hotel-e-ristorazione/
Telefonas	+30 0471 810 025
El.paštas	

Maisto atliekų mažinimo aljansas	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	Atliekų tvarkymas
Įgyvendinimo sritis	Maitinimas Viešbutis
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	Šiose kolektyvinėse pastangose jėgas sutelkia valdžios institucijos, profesinės ir mokslo įstaigos, visų tiekimo grandinės etapų maisto ir viešojo maitinimo įmonės, pilietinės visuomenės organizacijos, akademinės ir mokslinių tyrimų bendruomenės nariai.
Tikslinė auditorija	Vartotojai
Laukas	Maisto pramonė ir namų ūkiai
Įvadas	plėtojant sinergiją ir bendradarbiaujant visoms suinteresuotosioms šalims. Siekdami sumažinti maisto švaistymą mūsų šalyje, imamės koordinuotų veiksmų informuodami ir didindami informuotumą apie maisto švaistymo mastą ir poveikį, prevenciją, mažinimą ir pertekliaus paaukojimą visuomenės labui
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	"Maisto atliekų mažinimo aljansą" globoja Graikijos aplinkos ir energetikos ministerija. Prie šios vizijos įgyvendinimo noriai prisidėjo daug didelių maisto ir gėrimų pramonės įmonių. Kai kurios iš suinteresuotųjų šalių yra šios: <ul style="list-style-type: none"> • American Farm School Thessaloniki Greece (novatoriška visų akademinių laipsnių studijų institucija, įsikūrusi Salonikuose, Graikijoje) • Gefsinus (viena didžiausių bendrovių, besispecializuojančių sisteminio maitinimo srityje Graikijoje) • Atėnų žemės ūkio universitetas • Atėnų nacionalinis technikos universitetas • Delta (viena didžiausių pieno produktus Graikijos rinkoje siūlančių bendrovių) • Ellinogermanini agogi (Atėnuose, Graikijoje, įsikūrusi visų pakopų akademinio mokymo įstaiga, besispecializuojanti tarptautinėse studijose) • Loulis mills (Loulis Mills šiuo metu užima pirmąją vietą Graikijos miltų pramonėje pagal malimo, pardavimo ir technologijų apimtį) • - "Olympos foods" (didelė pieno produktų bendrovė, ištikimai orientuota į produktų gamybą iš graikiškų žaliavų, sauganti Graikijos pirminę gamybą)
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Graikijos žemyne, per suinteresuotąsias šalis galiausiai pasiekia visus norinčius namų ūkius.
Kontekstas	<ul style="list-style-type: none"> • mokymas ir švietimas, siekiant užkirsti kelią ir mažinti jos mastą. • keičiantis informacija ir žiniomis, skatinant ir skleidžiant gerą patirtį. • skatinant mokslinius tyrimus ir inovacijas • palengvinti ir skatinti maisto pertekliaus auokojimą visuomenės labui.

	<ul style="list-style-type: none"> formuoti ir įgyvendinti viešąją politiką, skirtą maisto atliekų prevencijai ir mažinimui Graikijoje
Tikslas	<ul style="list-style-type: none"> informuoti ir didinti informuotumą apie maisto atliekų mastą ir poveikį. palengvinti ir skatinti maisto pertekliaus aukojimą visuomenės labui.
Praktikos aprašymas	<p>Prioritetinė kryptis apima tokius veiksmus, kaip piliečių informavimas ir supažindinimas su maisto švaistymo reiškiniu ir jo prevencijos būdais, mokinių, profesinių mokyklų mokinių ir studentų švietimas, apgyvendinimo įstaigų darbuotojų mokymas. Pagrindiniai veiksmai, kuriais bus kuriamas programos srauto procesas, yra šie:</p> <ul style="list-style-type: none"> kiekybinis įvertinimas - maisto švaistymo lygio turizmo sektoriuje apskaičiavimas visuomenės informavimas ir sąmoningumo didinimas mokslių tyrimų ir inovacijų skatinimas maisto aukojimo geram tikslui palengvinimas ir skatinimas netinkamo vartoti maisto panaudojimas <p>Siekiant įgyvendinti šią praktiką, Graikijoje organizacijos "We can" ir prekybos centrų tinklo AB "Vassilopoulos" iniciatyva buvo sukurtas "Maisto atliekų mažinimo aljansas". Šiomis bendromis pastangomis suvienija jėgas valdžios institucijos, profesinės ir mokslo įstaigos, maisto ir viešojo maitinimo įmonės, taip pat akademinės ir mokslinių tyrimų bendruomenės įstaigos.</p>
Praktikos rezultatai	<p>Veiksmai vykdomi pagal maisto ir maisto atliekų tvarkymo hierarchiją, vadinamąją „atvirkštinę piramidę“ – prevenciją prie jų atsiradimo, prevenciją dovanojant ar kitaip persikrstant žmonėms vartoti, naudoti gyvūnų pašarams, maisto atliekų ir biologinių atliekų panaudojimą biologinėms trąšoms ir bioenergijai.</p>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<p>Visi veiksmai bus baigti iki 2025 m. Tyrimai atliekami 18 mėnesių bendradarbiaujant su universitetais visoje šalyje, siekiant ištirti ir įvertinti maisto švaistymą atitinkamose tiekimo grandinėse.</p> <p>Nepaisant to, tokios institucijos kaip Amerikos ūkio mokykla Salonikuose vykdo nuolatinę ir nuolatinę savo mokinių informavimo ir informavimo programą.</p> <p>Toliau pateikiami įrašai AFS socialinės žiniasklaidos paskyrose nuo nuorodų į atitinkamus įvykius ir veiksmus 2021-01-2021 laikotarpiu.</p> <p>Pasiekiamumas (FB-15 įrašai): 9 609 Pasiekiamumas (Instagram-10 įrašų): 2 621 Pasiekite „Instagram“ „maisto atliekų viktoriną“: 775</p>
Sėkmės veiksniai	<p>Didinti daugelio įmonių, susijusių su maisto ir maitinimo sektoriumi, taip pat mokyklų, kolegijų ir universitetų informuotumą, sukuriant „Maisto švaistymo mažinimo aljansą“. Kitas žingsnis bus išplėsti turizmo skyrių pelningiausiose Graikijos atkarpose.</p>
Apribojimai	<p>Vienintelis iššūkis, su kuriuo susiduria ši programa, yra didėjantis įmonių ir viešbučių skaičius joje. Anot už programą atsakingų asmenų, socialinė ir ekonominė krizė, po kurios seka sveikatos krizė, dar labiau apsunkina plėtrą.</p>
Išmoktos pamokos	<p>Bendromis „Maisto švaistymo mažinimo aljanso“ pastangomis valdžios institucijos, profesinės ir mokslo įstaigos, maisto ir maitinimo įmonės bei akademinės ir mokslo bendruomenės organai vienija jėgas, kad savo veiksmais skleistų žinių apie reikalą.</p>

	Maisto švaistymas veikia mus visus. Kiekviename grandinės etape – nuo lauko iki kasdienio šeimos stalo. Siekiant kovoti su švaistymu, mums reikia dinamiško mobilizavimo ir koordinuotų veiksmų vartotojų švietimo srityje.
Tvarumas	Perdirbimas, pakartotinis naudojimas, kompostavimas, švietimas nuo mažens ir nuolatinis vartotojų informavimas yra šio projekto sėkmės komponentai.
Perkeliamumas	Atsižvelgiant į Europos veiksmus FIT4FOOD2030 ir FoodSHIFT2030, visų dalyvių poreikis dirbti kartu siekiant bendro tikslo yra daugiau nei būtina.
Išvada	„Gerų“ pritaikymų maisto ir viešbučių sektoriuose tęsinys, kuris motyvuos darbuotojus taikyti atitinkamą taktiką savo namų ūkyje. Be to, mažinant maisto švaistymą ir aukojimo perteklių visuomenės labai išlaikomas bendras interesas didinti informuotumą tiek dėl ekologinių, tiek dėl socialinių priežasčių.
Susiję ištekliai, kurie buvo išvystyta	https://foodsavingalliancegreece.gr/ https://fit4food2030.eu/ https://foodshift2030.eu/
Kalba (-os)	graikų
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos / metodo santrauką	<p><i>Siekdami keisti žinomis ir informacija, skleisti gerą praktiką ir išryškinti sinergijos sritis, kad būtų kuo didesnis poveikis, aljanso nariai savo iniciatyva įgyvendino veiksmus, programas ir veiksmus. Projekto veiksmų kategorizavimas / tipologija vadovaujasi Aljanso „dešimties prioritetinių krypčių – veiksmų sritimis“. Šios ašys atsako į daugybę problemų, susijusių su maisto atliekomis, pavyzdžiui:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Maisto švaistymo prevencijos ir mažinimo viešoji politika</i> • <i>Perskirstymas žmonių maistui</i> • <i>Kiekybinis įvertinimas – maisto atliekų lygių skaičiavimas</i> • <i>Tolesnis žmonių maistui netinkamų maisto produktų panaudojimas</i> • <i>Informavimas ir sąmoningumo ugdymas, mokymai</i> • <i>Ženklinimas su galiojimo data ant maisto ir jo paaiškinimas</i> • <i>Mokslinių tyrimų ir inovacijų skatinimas</i> • <i>Maisto donorystės visuomenei naudingais tikslais palengvinimas ir skatinimas</i> • <i>Naujų vaisių ir daržovių derliaus nuėmimo technologijų diegimas, siekiant išvengti nuostolių (dėl ligų arba netinkamo elgesio nuimant derlių)</i> • <i>Maitinimo įmonių darbuotojų mokymas diegti naujoviškus sprendimus, siekiant užkirsti kelią jų atsiradimo vietoje ir didinti informuotumą apie besikeičiančius vartotojų įpročius.</i>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Barboka Vicky
Įmonė/Institucija	WWF Greece – Maisto programos pareigūnas
Adresas/Tinklapis	www.wwf.gr
Telefonas	210 3314893
El.paštas	v.barboka@wwf.gr

FRUTA FEIA / UGLY FRUIT	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Atliekų tvarkymas</u>
Įgyvendinimo laukas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maitinimas 2. Viešbutis
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<i>Fruta Feia kooperatyvas yra ne pelno siekiantis vartotojų kooperatyvas, įsteigtas siekiant sumažinti maisto švaistymą dėl savo išvaizdos, tiesiogiai nukreipiant iš regiono ūkininkų į vartotojus; dalis vaisių ir daržovių produkcijos, šiuo metu atmeta vien dėl estetinių priežasčių – formos, dydžio ar spalvos.</i>
Tikslinė auditorija	<i>Vartotojai</i>
Laukas	<i>Maistas ir gėrimai – ir namų ūkiai</i>
Įvadas	<p><i>Maždaug pusė pasaulyje pagaminamo maisto kasmet išmetama.</i></p> <p><i>FAO duomenimis, išsivysčiusios šalys kasmet iššvaisto daugiau nei 1,3 tūkst. Remiantis PERDA (2002) duomenimis, Portugalijoje per metus išmeta iki 1,7 mln. tonų atliekų.</i></p> <p><i>Šios atliekos turi ne tik etinių, bet ir aplinkosaugos pasekmių, nes jos yra susijusios su nereikalingu jų gamyboje naudojamų išteklių (pvz., dirvožemio, energijos ir vandens) naudojimu ir anglies dioksido bei metano išmetimu, atsirandančiu dėl nesuvalgomos maisto irimo.</i></p>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo šaltiniai	<p><i>Finansavimas:</i></p> <p><i>2013</i></p> <p><i>5.363€ pradinis biudžetas, gautas sutelktinio finansavimo kampanijoje – https://ppl.com.pt/prj/fruta-feia</i></p> <p><i>Europos Sąjungos gyvenimo programa</i></p> <p><i>176 rėmėjų dėka sutelktinio finansavimo kampanija (http://ppl.com.pt/pt/prj/fruta-feia) buvo labai sėkmingas. Be esminės finansinės pagalbos, kurią ši kampanija reiškia kooperatyvo augimui, įkvepia jausti, kad yra keletas žmonių, kurie dalijasi šiais įsitikinimais.</i></p> <p><i>2015</i></p> <p><i>Nuoroda: LIFE14 ENV/PT/000817</i></p> <p><i>Akronimas: FLAW4LIFE</i></p> <p><i>Pradžios data: 14/09/2015</i></p> <p><i>Pabaigos data: 13/09/2018</i></p> <p><i>Bendras biudžetas: 574,396 €</i></p> <p><i>ES įnašas: 320,600 €</i></p>
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė apėptis	<i>Portugalija</i>
Kontekstas	<p><i>Kooperatyvas prasidėjo lapkričio 18 d. 2013 m., 1 pristatymo vieta Lisabonoje, 10 asocijuotų vartotojų ir 10 ūkininkų partnerių.</i></p> <p><i>Programa buvo parengta remiant keletui suinteresuotųjų šalių, įskaitant Lisabonos miesto tarybą ir Lisabonos aukštąjį technikos institutą. Joje dalyvauja 800 asocijuotų vartotojų.</i></p>

<p>Tikslas</p>	<p><i>Kasmet apie pusė pasaulyje pagaminamo maisto patenka į atliekas. FAO duomenimis, išsivysčiusios šalys kasmet iššvaisto daugiau kaip 1,3 tūkst. milijono tonų maisto, kurio užtektų pamaitinti 925 milijonus badaujančių žmonių visame pasaulyje. PERDA (2002) duomenimis, Portugalijoje per metus išmetama iki 1,7 mln. tonų maisto.</i></p> <p><i>Projektu Fruta Feia siekiama didinti gyventojų informuotumą apie maisto atliekų problemą, taip pat užkirsti kelią nereikalingam išteklių, tokių kaip vanduo, dirbama žemė, energija ir darbo valandos, naudojimui jų gamybai. Keičiant vartojimo įpročius, šiuo projektu siekiama, kad ateityje visi kokybiški vaisiai ir daržovės būtų parduodami vienodai, nepriklausomai nuo jų dydžio, spalvos ir formos.</i></p> <p><i>Kartu su šiuo poveikiu vietos lygmeniu jie tikisi didinti gyventojų informuotumą ir apie tai, kad "negražus maistas" gali būti kokybiškas. Tai suteikia žmonėms galimybę įsigyti pigesnio ir vietoje pagaminto maisto.</i></p>
<p>Praktikos aprašymas</p>	<p><i>Kooperatyvo "Fruta Feia" pagrindinis tikslas - nukreipti dalį išmestų vaisių ir daržovių vartotojams, kurie nevertina jų kokybės pagal išvaizdą, taip kovojant su rinkos neefektyvumu ir kuriant judėjimą, kuris gali pakeisti vartojimo įpročius ir sukurti rinką vadinamiesiems "negražiams vaisiams". Rinką, kuri kuria vertę ir kovoja ne tik su šiomis atliekomis, bet ir su nereikalingu jų gamybai naudojamų išteklių (vandens, energijos ir dirvožemio) švaistymu.</i></p>
<p>Praktikos rezultatai</p>	<p><i>154 GAMINTOJAI 11 PRISTATYMO PUNKTŲ 4070 VARTOTOJŲ Išspręsta 1000 tonų atliekų</i></p> <p><i>"Fruta Feia" pradėjo veikti 2013 m. lapkričio 18 d., turėdama 1 pristatymo vietą. Šiandien ji turi 9 pristatymo punktus (4 Lisabonoje, 1 Parede, 1 Almada, 1 Porto, 1 Vila Nova de Gaia, 1 Matosinhoos, 1 Amadora ir 1 Braga), apie 150 gamintojų, daugiau nei 3700 asocijuotų vartotojų ir kiekvieną savaitę išgelbsti nuo išmestų vaisių ir daržovių apie 10 tonų!</i></p> <p><i>Kiekvieną savaitę jos pristatymo vietose 300 vartotojų nuperka daugiau nei 12 tonų vaisių ir daržovių ir užkerta kelią jų švaistymui.</i></p> <p><i>Kiti išsaugoti ištekliai / taškas kiekvieną savaitę:</i></p> <p><i>13,097 m³ Vandens 13 ha žemės 17,111 kwh energijos</i></p>
<p>Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį</p>	<p><i>Atsižvelgdami į tai, kad "Fruta Feia" yra atsakinga už aplinką, jie dirba tik su vietos ūkininkais, kurių ūkininkavimo praktika nėra agresyvi aplinkai.</i></p> <p><i>Fruta Feia Co-Op nenumato pristatymo į namus, kad būtų išvengta aplinkosaugos ir ekonominių išlaidų, susijusių su tūkstančių dėžučių pristatymu nuo durų iki durų kiekvieną savaitę.</i></p>
<p>Sėkmės veiksniai</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sutelktinio finansavimo kampaniją finansavo 176 rėmėjai • Finansavimas gautas iš Europos Sąjungos programos "Life

	<ul style="list-style-type: none"> Daugelio suinteresuotųjų šalių dalyvavimas įgyvendinant projektą <p>Praktika turi aiškiai apibrėžtus tikslus ir išmatuojamus rezultatus (žr. pirmiau).</p>
Apribojimai	Kai kurių vartotojų nenoras pirkti "negražų maistą" ir kai kurių valdžios institucijų neįsitraukimas į projekto plėtrą.
Išmoktos pamokos	Šią praktiką gali lengvai pakartoti (vietos) valdžios institucijos ir ji yra tinkama kitiems Europos regionams. Sėkmingas pakartojimas nacionaliniu mastu yra labai svarbus, kad būtų užtikrintas jos poveikis, todėl jų tikslas yra pakartoti šį alternatyvaus vartojimo modelį kitose vietovėse, pasitelkiant vietos pristatymo punktus.
Tvarumas	Pasibaigus finansavimui ir (arba) organizacinei paramai, ši praktika ir toliau veikia, nes ją remia vartotojai, kurie, atsiimdami "Fruta Feia" dėžutę, moka metinį 5 eurų mokestį, taip pat kitos suinteresuotosios šalys (savanoriai, vietos gamintojai, įgyvendinimo ir reklamos partneriai).
Perkeliamumas	Iniciatyva yra universalioji, t. y. ją gali pritaikyti bet kuri maisto produktų rinka bet kurioje pasaulio vietoje.
Išvada	<p>Pagrindinis "Fruta Feia" tikslas - sumažinti tonas geros kokybės maisto produktų, kuriuos ūkininkai kasmet išmeta atgal į žemę, taip pat užkirsti kelią nereikalingam išteklių, tokių kaip vanduo, ariama žemė, energija ir darbo valandos, naudojimui jų gamybai. Keičiant vartojimo įpročius šiuo projektu siekiama, kad ateityje visi kokybiški vaisiai ir daržovės būtų parduodami vienodai, nepriklausomai nuo jų dydžio, spalvos ir formos.</p> <p>Kartu su šiuo vietiniu poveikiu tikimės atkreipti gyventojų dėmesį į maisto atliekų problemą ir į tai, kad "negražus maistas" gali būti kokybiškas. Taip žmonės galės įsigyti pigesnio ir vietoje pagaminto maisto.</p>
Susiję ištekliai, kurie buvo sukurti	Kokie mokymo vadovai, gairės, techniniai informaciniai lapai, plakatai, paveikslai, vaizdo ir garso dokumentai ir (arba) interneto svetainės buvo sukurti ir patobulinti nustačius gerą praktiką?
Kalba (-os)	Anglų ir portugalų kalbos
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos ir (arba) metodo santrauką	<p>Kasmet apie pusę pasaulyje pagaminamo maisto patenka į atliekas.</p> <p>FAO duomenimis, išsivysčiusios šalys kasmet iššvaisto daugiau kaip 1,3 tūkst. milijono tonų maisto, kurio užtektų pamaitinti 925 milijonus badaujančių žmonių visame pasaulyje. PERDA (2002) duomenimis, Portugalijoje per metus išmetama iki 1,7 mln. tonų maisto.</p> <p>Šios atliekos turi ne tik etinių, bet ir aplinkosauginių pasekmių, nes jų gamybai nereikalingai naudojami ištekliai (pvz., dirvožemis, energija ir vanduo), taip pat išmetamas anglies dioksidas ir metanas, atsirandantis dėl nesuvalgyto maisto skilimo.</p> <p>Tokio švaistymo priežasčių yra daug ir jos atsiranda visose maisto tiekimo grandinės grandyse. Intensyvios gamybos modeliai, netinkamas sandėliavimas ir transportavimas, per trumpi galiojimo terminai, išpardavimai ir nuolaidos, skatinančios vartotojus nepagrįstai pirkti, - tai tik kelios priežastys, dėl kurių susidaro dabartinės atliekos.</p>

Dar viena problema yra ta, kad pagrindiniai platintojai pirmenybę teikia "tobulos" formos, spalvos ir dydžio vaisiams ir daržovėms, o tai galiausiai apriboja tam tikrus estetinius standartus atitinkančių maisto produktų vartojimą. Dėl tokios paklausos iššvaistoma apie 30 proc. to, ką užaugina ūkininkai. Nors šiuos negražius produktus galima parduoti pramonei (sultis, uogienes, padažus), ūkininkams tai nėra ekonomiškai naudingas sprendimas, nes už produktus mokama kaina yra tokia maža, kad dažniausiai neatsiperka gamybos ir derliaus nuėmimo išlaidos.

Kooperatyvas "Fruta Feia" atsirado dėl poreikio pakeisti maisto produktų standartizavimo tendencijas, kurios neturi nieko bendro su jų kokybe ir sauga. Šiuo projektu siekiama kovoti su rinkos neefektyvumu keičiant vartojimo įpročius ir kuriant alternatyvią rinką "negražiems" vaisiams ir daržovėms. Fruta Feia kooperatyvo pagrindinis tikslas - nukreipti dalį iššvaistomų vaisių ir daržovių vartotojams, kurie nevertina jų kokybės pagal išvaizdą, taip kovojant su rinkos neefektyvumu ir kuriant judėjimą, galintį pakeisti vartojimo įpročius ir sukurti rinką vadinamiesiems "negražiems vaisiams". Rinką, kuri kuria vertę ir kovoja ne tik su šiomis atliekomis, bet ir su nereikalingu jų gamybai naudojamų išteklių (vandens, energijos ir dirvožemio) švaistymu.

Atsižvelgdami į tai, kad "Fruta Feia" yra atsakinga už aplinką, jie dirba tik su vietos ūkininkais, kurių ūkininkavimo praktika nėra agresyvi aplinkai.

Fruta Feia Co-Op nenumato pristatymo į namus, kad būtų išvengta aplinkosaugos ir ekonominių išlaidų, susijusių su tūkstančių dėžučių pristatymu nuo durų iki durų kiekvieną savaitę.

Skatindama artimą vartojimą, kuriame gerbiamos ir žmogaus, ir gamtos vertybės, FLAW4LIFE visiškai atitinka Europos Parlamento raginimą valstybėms narėms skatinti ir remti iniciatyvas, kuriomis siekiama skatinti tvarią smulkiają ir vidutinę gamybą, susietą su vietos ir regioninėmis rinkomis ir vartojimu.

FLAW4LIFE projektas pranoko lūkesčius, nes pademonstravo savo metodus. Jo metu per savaitę susidarė 14,6 tonos mažiau vaisių ir daržovių atliekų (tikslas buvo 11,9 tonos per savaitę), padidėjo ūkio efektyvumas - sutaupyta 16 054 m³ vandens per savaitę, 20 975 kWh energijos per savaitę ir 16 ha ariamos dirvos - ir 13 021 kg CO₂ ekvivalentu per savaitę sumažėjo dėl transportavimo ir skaidymo išmetamų šiltnamio efektą sukeliančių dujų kiekis. Iš pradžių išbandytas Lisabonoje, vėliau pristatymas buvo išplėstas į kitus miestus (Porto, Gaia, Matosinhos, Braga, Amadora ir Almada), kuriuose dalyvavo daugiau dalyvių ir buvo sutaupyta daugiau vaisių ir daržovių, nei tikėtasi:

Dalyvavo 187 ūkininkai (tikslas - 150);

dėžutes pasirinko 3 410 asocijuotų vartotojų (tikslas - 2 750);

specialiai projektui sukurta 11 darbo vietų, atitinkančių projekto tikslą;

	<p>767 savanoriai padėjo įrengti dėžes (tikslas - 280); ir</p> <p>į kiekvieną pristatymo vietą išsiųsta 310 dėžučių (tikslas: 250).</p> <p>Šie rezultatai rodo, kad projektas yra svarbus visų lygmenų (regioninio / vietos, nacionalinio ir Europos) aplinkosaugos politikai, nes padeda mažinti maisto atliekų kiekį ir efektyviau naudoti išteklius. Visų pirma, projektas jau padarė įtaką Portugalijos nacionalinei kovos su maisto švaistymu strategijai, nes buvo parengtos "Tvaraus vartojimo gairės". Projektas įrodė, kad pasiūlytą vartojimo modelį galima visiškai pritaikyti kituose Portugalijos regionuose, susiduriančiuose su panašia situacija. Be to, projektą aplankė kelios tarptautinės asociacijos, suinteresuotos pakartoti Fruta Feia metodą. Trys iš jų sugebėjo veiksmingai įgyvendinti panašų projektą (JAV, Brazilijoje ir Nyderlanduose). Buvo sukurtas logotipas "Powered by Fruta Feia" ("Powered by Fruta Feia"), kurį galės naudoti tie projektai ir asociacijos, sėkmingai atkartojančios Fruta Feia metodiką, pagrįstą tais pačiais principais ir motyvais.</p> <p>Socialinės išmokos taip pat buvo svarbus elementas. Buvo atgaivintos vietos asociacijos, kuriose veikė pristatymo punktai; mažumų ir pažeidžiamos grupės (pabėgėliai, socialiai pažeidžiamos moterys ir vaikai, nepasiturinčios šeimos ir psichikos sutrikimų turintys asmenys) įgijo savanoriškos veiklos patirties; kiekvienos dienos pabaigoje pristatymo punktuose likusios dėžės ir produktai buvo perduodami socialinėms įstaigoms.</p> <p>Kalbant apie švietimą, įgyvendinant projektą Lisabonos savivaldybės mokyklose buvo organizuojami informuotumo didinimo renginiai, kurių metu buvo aiškinama maisto švaistymo dėl išvaizdos problema ir skatinama vartoti tvariai - valgyti vietinius, sezoninius ir negražius vaisius ir daržoves. Salotų konkursuose, maisto savaitėse ir žaidimuose dalyvavo 4 119 mokinių - daugiau nei 1 000 daugiau nei planuota, taip pat buvo išleista 15 mokyklų mokinių parašyta knyga. Taip pat buvo išleistas gerosios patirties vadovas.</p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Isabel Soares (Projektų vadovas / koordinatorius)
Įmonė/Institucija	FRUTA FEIA / FLAW4LIFE
Adresas/Tinklapis	https://frutafeia.pt/en
Telefonas	+ 351966177519
El.paštas	info@frutafeia.pt

Atliekų kartografavimo gairės viešbučiams Kipre: Kipro viešbučių rekomendacijos: taupyti pinigus ir gerinti aplinką	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Atliekų tvarkymas</u>
Įgyvendinimo sritis	1. Maitinimas 2. <u>Viešbutis</u>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	Naudojant atliekų kartografavimo metodus galima nustatyti ir vizualiai pavaizduoti išteklių naudojimą, susidarantių atliekų tipus ir vietas, arba "sudaryti žemėlapi". Atliekų kartografavimas tokiu būdu gali padėti susidaryti išsamią veiklos jūsų teritorijoje apžvalgą ir nustatyti sritis, kuriose išteklių švaistomi. Taip pat galima nustatyti galimybes, kur būtų galima išvengti atliekų susidarymo arba jas atskirti pakartotiniam naudojimui ar perdirbimui. Pagrindinis šio vadovo tikslas - suteikti viešbučių operatoriams ir Kipro turizmo sektoriaus organizacijoms praktinių įgūdžių, žinių ir priemonių, reikalingų atliekų kartografavimo metodams įdiegti, nustatyti galimybes įgyvendinti mažai kainuojančias arba visai nekainuojančias priemones, kad būtų išvengta atliekų susidarymo ir sumažintos verslo sąnaudų.
Tikslinė auditorija	Viešbučių savininkai , viešbučių svečiai
Laukas	Viešbutis , Maitinimas , Restoranai
Introduction	<p>Kipre kasmet susidaro apie 570 000 tonų atliekų, iš kurių 88 proc. patenka į sąvartynus, nes saloje nėra daug perdirbimo įrenginių. Individualiu lygmeniu, 468 kg kietųjų atliekų vienam asmeniui gyvenamuosiuose rajonuose ir 679 kg vienam gyventojui gyvenamuosiuose rajonuose.</p> <p>turistinėse vietovėse, o tai rodo, kad turistai pagamina daugiau atliekų nei gyventojai.</p> <p>nei Kipro gyventojai. Didžioji dalis šių turizmo atliekų susidaro viešbučių sektoriuje, kur turistai praleidžia didžiąją dalį savo atostogų laiko. 2009 m. gegužės mėn. Kelionių fondas surengė dviejų dienų konferenciją su Kipro viešbučių sektoriaus atstovais, bendradarbiaujant su mūsų finansavimo partneriu "Thomas Cook". Konferencijoje konferencijos tikslas buvo rasti sprendimus, kaip sumažinti kietųjų atliekų kiekį viešbučių sektoriuje. Viešbučių savininkai pabrėžė, kad plastikų atliekos yra pagrindinė sritis, kurioje jie dėl nuolatinio turistų susirūpinimo, susijusio su išmetamų atliekų kiekiu. papildimų šiukšlių. Po šios konferencijos 2010 m. pradėtas bandomasis projektas</p> <p>Kadangi iš pradžių pavyko sumažinti plastiko atliekų kiekį ir "Tsokkos group" teigiamai įvertino, kad viešbutis ir penki savitarnos objektai Kipro Pafoso rajone nori tęsti darbą, 2011 m. projektas buvo išplėstas, įtraukiant daugiau viešbučių.</p>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansuojanti įstaiga	Kelionių fondas CSTI (Kipro tvaraus turizmo iniciatyva) Thomas Cook Group
Kur taikoma geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Ayia Napa (Kipras) Paphos (Kipras)

Kontekstas	Kiekviename viešbutyje taikomi skirtingi atliekų tvarkymo būdai, pvz., kai kuriuose viešbučiuose gali būti renkamos tik šiukšlės, o kituose gali būti papildomai atskirai renkamos medžiagos, tinkamos pakartotiniam naudojimui ar perdirbimui. Nesvarbu, ar viešbutis didelis, ar mažas, ar "viskas įskaičiuota", ar "nakvynė ir pusryčiai", efektyvus išteklių naudojimo ir atliekų valdymas yra pagrindinė verslo sąnaudų mažinimo dalis.
Tikslas	Prie to gali prisidėti visi darbuotojai. Geresnė atliekų tvarkymo praktika viešbučiuose gali padėti apsaugoti ir išsaugoti vietos socialinę ir ekonominę aplinką. turizmo vietovių aplinką nuo taršos ir šiukšlių ir pagerinti klientų atostogų patirtį. Vietovių, nuo kurių dabar priklauso turizmo pramonė, gamtinių vertybių ir kultūros apsauga taip pat padės užtikrinti tvarią ir pelningą ateitį.
Praktikos aprašymas	<ul style="list-style-type: none"> • Vadovai gali nustatyti aiškias procedūras ir skatinti gerąją praktiką perkant produktus ir medžiagas (tvarus viešieji pirkimai), naudojant ir išmetant daiktus, užtikrinant, kad darbuotojai (ir lankytojai) tinkamai naudotųsi šiukšlių ir antrinių žaliavų konteneriais. • virėjai, padavėjai ir barų darbuotojai gali apgalvoti, kaip jie perka žaliavas, ruošia maistą ir vengia atliekų susidarymo, taip pat kaip šalinamos svečių susidariusios atliekos. • Namų tvarkytojai gali propaguoti atliekų prevencijos priemones ir prireikus naudoti daugkartinio naudojimo tualetų reikmenis (vietoje vienkartinį). • Teritorijos priežiūros darbuotojai gali apsvaistinti galimybę vietoje kompostuoti "žaliąsias atliekas" (nupjautą sodo žolę) ir naudoti gautą kompostą gėlynams ir vazonom, užuot pirktą kompostą.
Praktikos rezultatai	<p>Paprastai platesnė atliekų kartografavimo nauda gali būti tokia.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sumažintos išlaidos ir padidintas efektyvumas; • mažesnė rizika ir geresnė atitiktis teisės aktų reikalavimams; • didesnis darbuotojų įsitraukimas ir pasitenkinimas; • konkurencinis pranašumas rinkoje, atsirandantis dėl geresnio prekės ženklo įvaizdžio ir "žaliųjų" savybių, pvz., tarptautinių aplinkosaugos vadybos sistemų - ISO 14001 arba Travelife; ir • Viešbučio, kaip ekologiško / ekologiško viešbučio, reklamavimas gali padidinti verslo apimtį.
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<p>Plastiko kiekio mažinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dalyvaujantys viešbučiai sumažino bendrą naudojamų plastikinių daiktų skaičių vidutiniškai 19 proc. tai reiškia, kad masė sumažėjo 31 % (27,5 tonos). • Viešbučiai sunaudojo 793 916 butelių vandens mažiau, t. y. 69 proc. mažiau vienetų ir 67 proc. mažiau tūrio. • Iš viso sumažinta 1 215 780 šiaudelių - 37 % mažiau vienetų ir tūrio. • Iš viso sumažėjo 451 558 šiukšlių dėžių ir maišelių - 19 % mažiau vienetų ir 20 % mažiau maišelių kiekį. • Viešbučių rezultatai buvo skirtingi, tačiau geriausiai sekėsi viešbučiui "Ascot Coral Beach", kuris panaudotų plastikinių daiktų skaičių sumažino 68 %. Atsižvelgiant į tai, kad jie jau buvo įgyvendinę

	<p>plastiko taupymo priemonės 2010 m. sezoną kaip bandomojo projekto dalį, rezultatai rodo, kad galima tikėtis nuolatinio tokio projekto taupymo, jei iniciatyvos bus įgyvendinamos ir toliau.</p> <p>Labiausiai plastiko kiekį pavyko sumažinti įgyvendinant šias iniciatyvas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Viskas įskaičiuota" svečiams išpilstytą vandenį pakeisti geriamuoju vandeniu, tiekiamu iš automatų. • Vienkartinių plastikinių puodelių keitimas daugkartiniais patvariais puodeliais • Pateikiame tik šiaudelius klientams paprašius • Plastikinių šiukšliadėžių įdėklai tik vonios kambaryje <p>Išlaidų taupymas</p> <p>Sumažinę plastiko suvartojimą per 4–5 mėnesius viešbučiai iš viso sutaupė 111 000 EUR. Sutaupytos išlaidos buvo paskirstytos taip:</p> <ul style="list-style-type: none"> • €80,000 Ayia Napa (38% kaštų taupymas) • €31,000 Paphos (30% kaštų taupymas) <p>Padidėjęs darbuotojų sąmoningumas</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,250 Viešbučių darbuotojai 28 registruotuose viešbučiuose buvo apmokyti nuo namų tvarkymo iki techninės priežiūros Biuro darbuotojai. • Projektas turėjo labai teigiamą poveikį daugeliui darbuotojų, kurie perėmė tai, ko išmoko projektą, kuriuo siekiama sumažinti savo pačių plastiko atliekas namuose. <p>Teigiama klientų reakcija</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buvo grąžinta 641 klientų anketa. • 77% viešbučio svečių žinojo apie projektą dėl vykdomos komunikacijos veiklos ir svečių iš esmės teigiamai vertino projektą. • 50 % svečių teigė, kad projektas turėjo teigiamos įtakos jų atostogų patirčiai, 48 % – ne skiriasi nuo jų atostogų patirties. Tik 2% teigė, kad tai turėjo neigiamos įtakos jų atostogų patirčiai. • 56 % teigė, kad projektas paskatino juos pozityviau pajusti Thomasą Cooką; 43% teigė, kad tai neturi jokios įtakos. Tik 1% jautėsi mažiau teigiamai. • 98,4 % mano, kad projektas yra gera idėja, o 93 % norėtų, kad jis būtų įgyvendintas kitose vietose.
<p>Sėkmės veiksniai</p>	<p>Nepaisant kai kurių iššūkių, šis projektas labai sėkmingai parodė, kad galima žymiai sumažinti plastiko iš viešbučių išmetimą išleidžiant labai mažai finansinių išlaidų ir sutaupant daug finansinių lėšų dalyvaujančioms įmonėms. Įrodyta, kad dirbant su viešbučių tinklais galima pasiekti reikšmingų rezultatų, kai vyresnieji vadovai yra visapusiškai įsitraukę ir pasirengę pranešti apie projekto svarbą iš viršaus į apačią. Požiūris į vyresniojo vadovo įpirką naudojant bandomąjį projektą, siekiant nubrėžti teigiamus verslo rezultatus (t. y. sąnaudų rezultatus ir teigiamą poveikį klientų patirčiai), lėmė, kad viešbutis</p>

	<p>buvo pasirengęs įgyvendinti daug didesnį projektą. Tai savo ruožtu lėmė sėkmingą projektą, kuris ne tik pasiekė, bet ir viršijo plastiko mažinimo tikslus.</p>
Apribojimai	<p>Kaip ir daugelio kitų panašių projektų atveju, gauti stebėjimo duomenis pasirodė labai sudėtinga. Šiuo atžvilgiu neįkainojama buvo turėti projektų koordinatorius kiekviename regione, kaip ir aktyvus „Tsokkos“ viešbučių grupės įsitraukimas, kuris labai norėjo stebėti rezultatus, matydamas, ką „Ascot Coral Beach Hotel“ pasiekė bandomajame tyrime praėjusį sezoną. Stiprūs Thomas Cook kurorto personalo ir šios viešbučių grupės santykiai padėjo sustiprinti projekto svarbą viešbučių vadovams.</p> <p>Iš pradžių buvo tikimasi, kad projekte dalyvaus 50 viešbučių, tačiau buvo sunku įdarbinti tiek daug net padedant Thomas Cook kokybės užtikrinimo vadovams. Iš 28 užsiregistravusių viešbučių tik 20 pateikė duomenis, kuriuos būtų galima panaudoti galutinėje analizėje.</p>
Išmoktos pamokos	<p>Viena iš dažniausiai pasitaikančių kliūčių, trukdančių viešbučius įtraukti į atliekų mažinimo iniciatyvas, yra įrodyti, kad veiksmai neturės neigiamos įtakos svečių atostogų patirčiai. Pavyzdžiui, daroma prielaida, kad visi svečiai norės turėti savo vandens buteliuką arba gėrime norės turėti šiaudelių. Šis projektas parodo, kad su sąlyga, kad bus palaikoma gera komunikacija, galima atlikti pakeitimus, nedarant neigiamo poveikio klientų patirčiai. Tiesą sakant, tokie pokyčiai gali teigiamai paveikti klientų suvokimą apie verslą.</p> <p>Projektas parodė, kad viešbučiai, jau įgyvendinantys plastiko mažinimo iniciatyvas, laikui bėgant gali ir toliau daug sutaupyti.</p>
Tvarumas	<p>Šio projekto, kurį įgyvendino Kipro tvaraus turizmo iniciatyva (CSTI), bendradarbiaujant su Thomasu Cooku, tikslas buvo pasiekti, kad dalyvaujančiose gyvenvietėse visuomenė 10–20 % sumažintų plastiko atliekų kiekį. Tai tapo įmanoma tik tol, kol vyko koordinavimas ir bendradarbiavimas su vietos bendruomene ir darbuotojais. Projekto koordinatoriai lankėsi kiekviename iš viešbučių, kur paaiškino projekto apimtį, padėjo nustatyti kiekvienam viešbučiui aktualias plastiko mažinimo iniciatyvas, apmokė viešbučio personalą, kaip įgyvendinti iniciatyvas, plėtojo komunikaciją ir mokymus su klientais, viešbučio darbuotojų naudojimo ir įgyvendinimo planai.</p>
Perkeliamumas	<p>Viešbučiai gali tęsti šią tendenciją ir išvengti rezultatų plynaukštės (ir atitinkamai sumažėjusios motyvacijos), laikui bėgant sutelkdami dėmesį į skirtingus atliekų srautus (pvz., kartoną / pakuotes, maisto atliekas).</p>
Išvada	<p>Atliekų žemėlapis leidžia nustatyti susidarančių atliekų šaltinius, rūšis ir kiekius. Žemėlapyje aprašytas metodas leidžia ištirti, kur ir kaip susidaro atliekos, ir tai vaizdžiai pateikti taip, kad būtų galima nustatyti paslėptas atliekų sąnaudas (pvz., pirkimo išlaidas, darbuotojų darbo laiką). Vykdydami keturių etapų atliekų žemėlapių sudarymo procesą, kaip parodyta toliau, galite nustatyti prioritetines veiklos sritis ir nustatyti galimybes įgyvendinti nebrangias arba nekainuojančias priemones, kad būtų išvengta atliekų, jas sumažintumėte ir sumažintumėte verslo išlaidas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sukurkite paprastą svetainės planą 2. Užpildykite apvalų atliekų tipų ir vietų žemėlapi 3. Sukurkite veiklos žemėlapi, kuriame būtų parodytos naudojamų išteklių sąnaudos ir kaip/kodėl atliekos susidaro pagrindinėse srityse – Apskaičiuokite tikrąsias išlaidas 4. Užpildykite savo viešbučio / verslo galimybių veiksmų planą – nustatykite veiksmų prioritetus, paskirkite atsakomybę ir pradėkite taupyti

Susiję ištekliai, kurie buvo išvystyta	https://csti-cyprus.org/ http://media.visitcyprus.com/media/b2b_en/News_Releases/Waste_Mapping_Guidance_Hotels.pdf
Kalba (-os)	graikų, anglų
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos / metodo santrauką	<p><i>Patobulinta atliekų tvarkymo praktika viešbučiuose gali padėti apsaugoti ir apsaugoti turistų lankomų vietų socialinę ir ekonominę aplinką nuo taršos ir šiukšlių bei pagerinti klientų atostogų patirtį.</i></p> <p><i>Turizmo pramonei dabar priklausomų gamtos turtų ir kultūrų apsauga taip pat padės užtikrinti tvarią ir pelningą ateitį.</i></p> <p><i>Atliekų žemėlapis padės nustatyti galimybes sumažinti išteklių naudojimą ir efektyviau tvarkyti atliekas.</i></p> <p><i>Atlikus bet kurios įmonės atliekų kartografavimo pratimą, bus lengviau nustatyti susidarančių atliekų kiekį ir potencialą nustatyti atliekų prevenciją ir teikti pirmenybę jų pakartotiniam naudojimui / perdirbimui pagal atliekų hierarchiją.</i></p> <p><i>Atliekų kartografavimo pratimas taip pat padės kiekybiškai įvertinti galimą poveikį ir sutaupyti bet kurios įmonės išlaidas, jei savivaldybės pakeistų besikeičiančius mechanizmus, pvz., „mokėkite, kaip išmesti“ sistemą.</i></p> <p><i>Kuo daugiau atliekų išvengsite ir kuo mažiau atliekų išmėsite, tuo daugiau sutaupysite!</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Hub Nicosia
Įmonė/Institucija	CSTI – Kipro tvaraus turizmo iniciatyva
Adresas/Tinklapis	Ayios Andreas/Nicosia - https://csti-cyprus.org/
Telefonas	(+357) 99800189
El.paštas	info@csti-cyprus.org

ZERO WASTE by P.A.P hotels	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	Atliekų tvarkymas
Įgyvendinimo laukas	Viešbutis
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	Dešimtmečius P.A.P Corp. pelnė E.U. apdovanojimus Blue Flag & Green Keys. Pastaruosius dvejus metus jie bando panaikinti atliekas viešbučio nuosavybėse
Tikslinė auditorija	Darbuotojai, svečiai, partneriai, vietos bendruomenė
Laukas	Svetingumas, turizmas
Įvadas	„Zero Waste in P.A.P“ viešbutiai yra komunikacijos kampanija, skirta daugiausia mūsų partneriams, svečiams ir vietinėms bendruomenėms aplink viešbučius, siekiant parodyti visas pastangas, kurios dedamos kasdienėje veikloje, didinant lojalumą ir savanorystę.
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo įstaiga	-WWF Graikija -Nacionalinė gamtos apsaugos organizacija - MÉLYNOJI VĒLIABA - ŽALIAS RAKTAS -CVITA
Kur vyksta geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	<p>Trijose vietose Halkidikėje, Graikijoje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kriopigi, Aleksandro Didžiojo paplūdimio viešbutis • Ouranopoli, Xenia Ouranopolis viešbutis

	<ul style="list-style-type: none"> Amouliani sala, Agionisi kurortas
Kontekstas	Esame įsipareigoję iki 2025 m. sumažinti atliekas 50 %. Taip pat prisiimame dar vieną puikų įsipareigojimą iki 2025 m. sumažinti plastiko kiekį 75 %.
Tikslas	<p>Iki 2025 m. sumažinti maisto švaistymą 50 proc:</p> <ul style="list-style-type: none"> Menu organizavimas ir sudarymas pagal sezoniškumą ir vietinę produkciją Aptarnauja viešbučio Cooks bufetuose Naudokite savo ūkio produkciją, koncepciją nuo ūkio iki stalo Naudokite mūsų sodo produktus visais įmanomais būdais Bendradarbiavimas su partneriais, kurie yra atsakingi ir įsipareigoję ZERO WASTE didinti maisto aukas mūsų organizacijoms Tiesioginio bendravimo su svečiais kūrimas Seminarų organizavimas visiems darbuotojams Pakartotinis skalbinių naudojimas, pertvarkant kitomis formomis namų ūkyje Patalynės dovanojimas socialinėms institucijoms Naudojant perdirbtas medžiagas Sustabdykite bet kokius asmeninius patogumus kambariuose Patalynės keitimo panaikinimas iki 3 dienų Sumažinkite bet kokią plastikinę ar vienkartinę įrangą Skaitmeninis biuro ir biuro operacijų skaitmenizavimas, siekiant dar labiau sumažinti popieriaus spausdinimą Skaitmeninis bendravimas su svečiais naudojant QR kodus, programas ir TV ekranus. Kavos atliekų naudojimas sode Mūsų produktai ir sodai yra visi bio. Jokio cheminių medžiagų naudojimo Visa buitinė valymo medžiaga yra ekologiška. Skatiname mūsų atsidavimą naudojant perdirbtą meną. Viešbučio skyriuose. <p>Iki 2025 m. sumažinti plastiko kiekį 75 proc:</p> <ul style="list-style-type: none"> vienkartinį pašalinimas sumažinti plastiko svorį pakuotėse bendradarbiaujant su partneriais, kurie įsipareigoja daryti tą patį pakeisti plastikines pakuotes kitomis ekologiškesnėmis 100 % likusios plastikinės pakuotės pakeitimas į pakuotę iš perdirbamos, perdirbtos ar kompostuojamos medžiagos.
Praktikos aprašymas	Visa tai, kas išdėstyta pirmiau, perduodame skaitmeniniais ženklais.
Praktikos rezultatai	<p>Atrinkti rezultatai kasmet siunčiami Mėlynosios vėliavos ir žaliojo rakto organizacijoms.</p> <ul style="list-style-type: none"> Per pastaruosius metus popieriaus jau sumažėjo iki 85 %.

	<ul style="list-style-type: none"> • Plastikinis sumažinimas 40%. • Bioproductus naudoja 60 proc. • Gaminių perdirbimas 40 proc..
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	Valgiaraščių sudarymas, tinkamas virtuvės reikmenų organizavimas, patiekimas bufetuose, maisto ruošimas pagal daugkartinio naudojimo techniką, tinkamas salotų ir vaisių pjaustymas, visų vietinių išteklių panaudojimas, asmeninių patiekimų nutraukimas, kasdienės veiklos skaitmeninimas, kasdienis atliekų svėrimas ir teikiamų duomenų analizė, seminarai darbuotojams, bendravimas su svečiais.
Sėkmės veiksniai	Vadovybės komandos nustatymas ir seminarai darbuotojams. Be to, kiekvieną mėnesį vertindamas kiekvieną darbuotoją, Žmogiškųjų išteklių departamentas įtraukė aplinkai nekenksmingo asmens kriterijus.
Apribojimai	Įrangos ir gaminių kaina, svečių klaidinga informacija dėl daugelio minėtų veiksmy, problematiškas savivaldybių atliekų tvarkymo ir komunikacijos būdas.
Išmoktos pamokos	„Zero Waste“ – tai, ką įmonė privalo padaryti, ir gera pamoka jos klientams
Tvarumas	Skaitmeninimas yra tendencija, kuri padeda neleisti atliekų, tačiau kelia klausimų dėl anglies atspaudu. Reikia rasti ir pasiekti pusiausvyrą.
Perkeliamumas	Mūsų veiksmai gali būti įgyvendinami bet kurioje įmonėje visame pasaulyje.
Išvada	Puikias atostogas nepaliojusi gamtoje galima pasiekti tik kasdien praktikuojant tiek infrastruktūrą, tiek biuro veiklą, tiek bendravimą su svečiais ir vietos bendruomenėmis.
Susiję ištekliai, kurie buvo išvystyta	https://drive.google.com/drive/folders/135FSWwKZTanu771X3LVE7U0066VoNUI?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/view?usp=sharing
Kalba (-os)	graikų
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos / metodo santrauką	<p><i>Gera praktika visada naudinga tiems, kurie yra įsitraukę. Tam reikia didelio atsidavimo elemento, jis grąžina jums pasitenkinimą rezultatais, stipresnį ryšį su komanda, stipresnę partnerystę su partneriais. Tai visada geras pavyzdys bendruomenei ir visuomenei apskritai. Gera praktika suteikia daugiau išsilavinimo įtrauktiems žmogiškiesiems ištekliams, lojalesnių klientų įmonei ir geresnio mūsų kasdienio darbo ir gyvenimo rezultatų supratimo visiems.</i></p> <p><i>Galimybė tai padaryti vadovaujant Europos Sąjungai, tai suteikia įmonei pasitikėjimo savimi ir stiprybės bei vilties, kad rezultatai bus prieinami ir pripažinti daugiau žmonių tokioje tarptautinėje aplinkoje kaip Europa.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	PAPADOPOULOU NONITA
Įmonė/Institucija	P.A.P. Corp S.A.
Adresas/Tinklapis	https://www.papcorp.com/
Telefonas	+30 2310 505 500
El.paštas	nonita@papcorp.gr

Pepsico	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Atliekų tvarkymas</u>
Įgyvendinimo laukas	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Maitinimas</u> 2. <u>Viešbutis</u>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	Atliekų mažinimas visomis formomis ir visoje mūsų vertės grandinėje yra strateginė PepsiCo būtinybė ir pagrindinis PepsiCo siekių principas. Tai ne tik suteikia naudos jų verslui, nes sutaupo išlaidas ir padidina efektyvumą, bet ir yra būdinga būti gerais bendruomenių, kuriose jie veikia, piliečiais.
Tikslinė auditorija	Įmonės
Laukas	Gamyba, platinimas, biurai
Įvadas	PepsiCo, Inc. yra Amerikos tarptautinė maisto, užkandžių ir gėrimų korporacija. „PepsiCo“ veikla apima visus maisto ir gėrimų rinkos aspektus. Ji prižiūri savo produktų gamybą, platinimą ir rinkodarą. „PepsiCo“ yra pasiryžusi pasiekti, kad tiesioginėje veikloje praktiškai nebūtų atliekų, kurios būtų šalinamos sąvartynuose. Jų įsipareigojimas yra pasaulinis, tačiau jie kreipiasi į kiekvieną svetainę pagal pritaikytą požiūrį, kuriame atsižvelgiama į vietos infrastruktūrą ir didžiausias tobulėjimo galimybes.
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo šaltiniai	PepsiCo, PepsiCo tvarumo biuras
Kur vyksta geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Visame pasaulyje
Kontekstas	Ekspluatacines atliekas daugiausia sudaro gamybos sąnaudų pakuotės ir jų gamybos proceso likučiai. Biurai sukuria daug mažesnę atliekų dalį, visų pirma iš popieriaus ir kitų biuro reikmenų. Jie skatina partnerius kiek įmanoma sumažinti ir pakartotinai naudoti bei pereiti prie kompiuterinės aplinkos. Visos likusios atliekos, tokios kaip popierius ir rašalo kasetės, kiek įmanoma rūšiuojamos ir perdirbamos atsižvelgiant į vietinę perdirbimo infrastruktūrą.
Tikslas	Pagrindinis jų tikslas yra sumažinti maisto švaistymą vykdant tiesiogines operacijas, kad būtų galima beveik visiškai išmesti atliekų į sąvartyną, kartu darant reikšmingą poveikį mažinant šiltnamio efektą sukeliančių dujų išmetimą. Šiuo darbu taip pat tiesiogiai remiamas Jungtinių Tautų tvaraus vystymosi tikslas (12.3), kuriuo siekiama „perpus sumažinti vienam gyventojui tenkantį pasaulinį maisto švaistymą mažmeninės prekybos ir vartotojų lygiu bei sumažinti maisto nuostolius gamybos ir tiekimo grandinėse“.
Praktikos aprašymas	Pagrindinė idėja – sumažinti maisto švaistymą, kuo veiksmingiau panaudoti žemės ūkio žaliavas gamybos procesuose ir rasti novatoriškų sprendimų, kaip panaudoti likusias organines medžiagas. Jie nuolat tobulina įrangą ir gamybos procesus, siekdami užtikrinti optimalų žaliavos panaudojimą.
Praktikos rezultatai	„PepsiCo“ šioje kelionėje vyksta jau daug metų ir beveik nebelieka atliekų, kurios bus išmetamos į sąvartynus. 2020 m. gamybos ir sandėliavimo operacijose jie susidarė apie 2,4 milijono metrinių tonų atliekų, iš kurių perdirbo maždaug 2,3 milijono metrinių tonų arba beveik 98 procentus visų atliekų (2019 m. – 97 procentai).

<p>Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Sumažinkite maisto švaistymą</u>: Pakartotinai naudokite medžiagas produktyviai. „PepsiCo“ bendradarbiauja su savo partneriais, kad nustatytų naudingus gamybos likučių panaudojimo būdus. Pavyzdžiui, Lesterio gamykla JK įgyvendina planą, kaip bulvių lupenų likučius iš Walkers Crisps gamybos paversti mažai anglies išskiriančiomis trašomis, kurios bus gražintos į ūkius, kuriuose auginamos bulvės traškučiams. Tikimasi, kad šios trašos, tiekiamos dideliu mastu, sumažins Walkers bulvių anglies emisiją maždaug 70 procentų nuo 2019 m. • <u>Pavojingos atliekos</u>: „PepsiCo“ seka ir tvarko pavojingas atliekas, susidarančias jų įmonei priklausančiose gamybos ir sandėliavimo operacijose. Tikslus pavojingų atliekų apibrėžimas regionuose skiriasi, tačiau gali apimti laboratorines medžiagas ir priežiūros likučius, pvz., pavarų dėžės alyvą, žibintus ir akumulatorius. Iš viso pavojingos atliekos sudaro mažiau nei 1 procentą viso mūsų atliekų srauto. Jų pasaulinės ir regioninės aplinkos, sveikatos ir saugos komandos prižiūri šias atliekas, siekdamos užtikrinti, kad jos visiškai atitiktų vietos ir vyriausybės politiką.
<p>Sėkmės veiksniai</p>	<p>„PepsiCo“ palaiko partnerystę su organizacijomis, kurios padeda sumažinti į sąvartyną siunčiamų atliekų kiekį. Tai apima perdirbimo, kompostavimo ir atliekų perdirbimo į energiją įmones. Sukūrus stiprią vietinę infrastruktūrą, skirtą šiai veiklai, jie gali vykdyti savo įsipareigojimus, taip pat stiprinti vietos ekonomiką ir mažinti atliekų kiekį, ne tik vykdant savo veiklą.</p>
<p>Apribojimai</p>	<p>Nors atliekų mažinimas leidžia sutaupyti, ieškant naujų sprendimų ir būdų šiam tikslui pasiekti, gali kilti tam tikrų sunkumų, pavyzdžiui, neatsilikti nuo rinkos dėl kainų ar kokybės pokyčių.</p>
<p>Išmoktos pamokos</p>	<p>Būti didele ir sėkminga įmone, tokia kaip „PepsiCo“ ir sugebėti sumažinti atliekų kiekį daugelyje sričių, nėra lengva padaryti, bet tai įmanoma ir taip pat gali būti pelningas veiksmas, galintis paskatinti mažesnes įmones įtraukti atliekų tvarkymo klausimus į savo darbotvarkes.</p>
<p>Tvarumas</p>	<p>„Kaip įmonė, tiekianti derlių iš daugiau nei 7 mln. akrų dirbamos žemės 60 skirtingų šalių, „PepsiCo“ turi gilią šaknis pasaulinėje maisto sistemoje. Tuo pačiu metu mūsų vartotojai reikalauja naujų produktų, kurie būtų tvaresni ir pagaminti kuo mažiau aplinkai.</p>
<p>Perkeliamumas</p>	<p>Atliekų mažinimas gali būti taikomas namuose, biuruose ir paprastai bet kurioje vietoje, kur galite vartoti maisto ir gėrimų produktus.</p>
<p>Išvada</p>	<p>Klimato kaita gali turėti įtakos pasaulio ateičiai, todėl imtis veiksmų yra ne pasiūlymas, o būtinybė. Atliekų ir taršos mažinimo sėkmės raktas yra tai, kad didelės įmonės, tokios kaip PepsiCo, turi sustiprinti ir vykdyti atliekų tvarkymo programas.</p>
<p>Susiję ištekliai, kurie buvo išvystyta</p>	<p>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</p>
<p>Kalba (-os)</p>	<p>Anglų</p>
<p>Santrauka</p>	

Pateikite išsamią technikos / metodo santrauką	„PepsiCo“ palaiko partnerystę su organizacijomis, kurios padeda joms sumažinti į sąvartyną siunčiamų atliekų kiekį. Tai apima perdirbimo, kompostavimo ir atliekų perdirbimo į energiją įmones. Sukūrus stiprią vietinę infrastruktūrą, skirtą šiai veiklai, jie gali vykdyti savo įsipareigojimus, taip pat stiprinti vietos ekonomiką ir mažinti atliekų kiekį, ne tik vykdant savo veiklą. Jie nuolat tobulina įrangą ir gamybos procesus, siekdami užtikrinti optimalų žaliavos panaudojimą, ir ateinančiais metais daugiausia dėmesio skirs tam, kad sąvartynuose iš esmės nebūtų išmetamų atliekų, ypač besivystančiose rinkose, kur savo veikloje kuria perdirbimo infrastruktūrą ir perdirbimo kultūros įtvirtinimas.
Kontaktinės detalės	
Vardas	Joe Howell, Asocijuotas konsultantas
Įmonė/Institucija	WRI
Adresas/Tinklapis	https://www.wri.org/
Telefonas	
El.paštas	joe.howell@wri.org

WWF Viešbučio virtuvė	
Neišvengiamų nuostolių valdymas dovanojant maistą	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<u>Atliekų tvarkymas</u>
Įgyvendinimo laukas	<ol style="list-style-type: none"> <u>Maitinimas</u> <u>Viešbutis</u>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	Kiekvienas viešbutis, maitinimo padalinys ar restoranas galėtų dirbti su maisto donoru socialiniu partneriu, kad maistas būtų saugus vartoti žmonėms.
Tikslinė auditorija	Viešbutis / Maitinimo paslaugos / Restoranas
Laukas	Maisto ir gėrimų ekspertai
Įvadas	<p>Yra daug būdų, kaip panaudoti vertingas maistines medžiagas, o ne jas siųsti sąvartyną, kuris taip pat yra mažiausiai tinkamas sprendimas. Mes juos skirstome į tris kategorijas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aukojimas; saugaus maisto likučių nukreipimas žmonėms, kuriems jos reikia, pamaitinti. • Nukreipimas; Maisto produktai, kurie nėra saugūs valgyti, ir kiti organiniai likučiai naudojami energijos, maistinių medžiagų ir (arba) gyvūninio maisto gamybai. • Valdymas per savivaldybes; maisto produktų, kurių visiškai negalima naudoti atlikus aukščiau nurodytus veiksmus, tvarkykite savivaldybių vietinės valymo struktūros. <p>Čia daugiausia dėmesio skirsime donorystei.</p>
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo įstaiga	WWF Graikija WWF JAV Unilever Hellas Grecotel Cape Sounio viešbutis „Aquila Rythimna Beach“ viešbutis „Marriott Athens“ viešbutis

Kur vyksta geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Atėnai, Graikija
Kontekstas	<p><i>Europos Sąjungos maisto donorystės gairės pateiktos Europos Komisijos komunikate C (2017) 68724, o Graikija raginama suderinti. Maistą svarbu aukoti per organizuotas struktūras, išmanančias vietas bendruomenių poreikius ir privaloma laikytis maisto saugos taisyklių, pagrįstų RVASVT reikalavimais.</i></p> <p><i>Svarbiausi maisto švaistymo prevencijos veiksmai planuojant maitinimą ir renginius yra duomenų naudojimas, valgiaraščių kūrimas ir efektyvus bendradarbiavimas su išorės institucijomis tiekiant medžiagas ir organizuojant renginius.</i></p> <p><i>Jei norite sumažinti atliekų kiekį, atsirandantį dėl maisto gedimo, tai yra labai svarbu taikyti geriausią sandėlio valdymo praktiką. Tas pats praktika, taikoma maisto produktams, kurių perteklius palengvina jų donorystę arba pakartotinai panaudoti juos vietoje būsimuose renginiuose arba restorano personale.</i></p>
Tikslas	<p><i>Aukojimas; saugaus maisto likučių nukreipimas žmonėms, kuriems jos reikia, pamaitinti.</i></p>
Praktikos aprašymas	<ol style="list-style-type: none"> <i>1 Paskirti maisto donorystės vadovą. (atsakingas asmuo)</i> <i>2 Susiraskite patikimą ir patyrusį socialinį partnerį, kuris tinkamai panaudotų maisto likučius.</i> <i>3 Nustatyti dovanojamo maisto tvarkymo procedūras.</i> <i>4 Informuokite ir apmokykite darbuotojus naujoms procedūroms.</i> <i>5 Surinkite duomenis ir parašykite aukojimo pasiūlymą.</i> <i>6 Neprivaloma: sukurkite aukų aljansą su kitais viešbučiais / restoranais jūsų vietovėje.</i>
Praktikos rezultatai	<p><i>Graikijoje yra maisto bankas, kuris yra registruotas Nacionaliniame privačių ne pelno organizacijų, teikiančių socialinės globos paslaugas, registre ir Specialiajame savanoriškų nevyriausybių organizacijų registre, o tuo pat metu yra kontroliuojamas kompetentingų institucijų. .</i></p> <p><i>Ypač svarbūs yra organizacijos BOROIME – ne pelno organizacijos, kurios tikslas – mažinti maisto švaistymą ir kovoti su netinkama mityba visoje Graikijoje, veiksmai.</i></p> <p><i>Galiausiai, įvairios socialinės struktūros (pavyzdžiui, socialinės bakalėjos, bažnyčios, maisto rinkimo programos) yra bendradarbiavimo platforma renkanti ir šalinanti pažeidžiamoms socialinėms grupėms tinkamą valgomą maistą.</i></p> <p><i>Viešbučių savininkams, maitinimo ir restoranų savininkams svarbu surasti tokias struktūras ir organizuoti aukojimo programas tinkamam maistui valgyti.</i></p>
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	<p><i>WWF ir Amerikos viešbučių ir apgyvendinimo asociacija (AHLA), remiami Rokfelerio fondo, sukūrė šį vadovą:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Maisto atliekų prevencija,</i> <i>• AUKOKITE maisto perteklių, kurį galima saugiai išmesti vartojimui ir</i> <i>• Organinių likučių PANAUDOJIMAS, kad nepatektų į švartynus.</i> <p><i>„Hotel Kitchen“ vadove pateikiama informacija, įrankiai ir išteklių, kurių reikia verslui, kad galėtų sukurti išsamią ir lengvą maisto atliekų mažinimo programą viešbučio padalinyje. Vadovo duomenys gauti iš kokybės tyrimų su pramonės profesionalais Graikijoje ir Amerikoje bei iš 4 mėnesių trukmės bandomosios</i></p>

	<p>programos, skirtos skaičiuoti ir dokumentuoti maisto atliekas 3 didžiuosiuose Graikijos viešbučiuose 2019 m. ir 10 Amerikos viešbučių 2017 m.</p> <p>Taikydami kai kurias vadovo siūlomas strategijas, dalyvaujantys viešbučių padaliniai pastebėjo, kad maisto švaistymas sumažėjo nuo 10 iki 25 % tiesiog dokumentacijos programos metu. Panašūs procentai turėtų būti kiekvienoje įmonėje, kuri naudosis vadovu ir jo praktika.</p>
Sėkmės veiksniai	<i>Griežtas planavimas iš anksto (kaip analizuojama santraukoje pabaigoje)</i>
Apribojimai	<p>Kadangi donorystės partneriai taip pat turi savų poreikių, dažnai naudinga sukurti daugiau nei vieną partnerystę, kad būtų patenkinti skirtingi jūsų verslo poreikiai.</p> <p>Pavyzdžiui, donorystės partneris gali teikti pirmenybę savaitiniams duonos ar kito pagrindinio maisto kvitams, o kitam – lankstesniam ir gali atvykti suaugusiųjų įvykių dieną, kad gautų tai, kas liko nuo perprodukcijos, net jei būtų informuotas mažiau laiku.</p>
Išmoktos pamokos	<i>Kokios pagrindinės žinutės ir pamokos, kurias išmoko pasisemti iš gerosios praktikos, tiek vyrams, tiek moterims?</i>
Tvarumas	<i>Kokius elementus reikia įdiegti, kad geroji praktika būtų tvari instituciniu, socialiniu, ekonominiu ir aplinkosaugos požiūriu?</i>
Perkeliamumas	<i>Kokie elementai gali būti perkelti į kitus kontekstus?</i>
Išvada	<i>Baigdami patikslinkite / paaiškinkite geros praktikos poveikį ir naudingumą.</i>
Susiję išteklių, kurie buvo išvystyta	<i>Kokie mokymo vadovai, gairės, techninių duomenų lapeliai, plakatai, paveikslėliai, vaizdo ir garso dokumentai ir (arba) interneto svetainės buvo sukurti ir išplėtoti nustačius gerą praktiką?</i>
Kalba (-os)	<i>Kokia (-iomis) kalba (-omis) yra geros praktikos dokumentas?</i>
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos / metodo santrauką	<p>1 ŽINGSNIS: PASKIRTI UŽ AUKOS ATSAKINGĄ ASMENĮ Paskirti 1–2 darbuotojus (geriausia iš darbo grupės, aptarnavimo skyriaus ar virtuvės) kaip pagrindinį maisto donorą. Be kita ko, jie įsipareigos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sukurkite bendravimo kanalą su partneriu / partneriais maisto aukojimui. • Padėkite darbuotojams priimti naujas procedūras ir praktiką. • Aktyviai prižiūrėti dovanojamo maisto tvarkymą ir gavimą. • Surinkite ir reklamuokite ataskaitas apie paaukotą maistą ir fiksuokite programos eigą. <p>2 ŽINGSNIS: SURASKITE PARTNERĮ / VALDYMO PARTNERIUS IR MAISTO DOVANA Keliuose dideliuose miestuose yra kelios priimančiosios organizacijos ir kad maistas būtų prieinamas žmonėms, kuriems jo reikia. Šios organizacijos pateiks patarimų apie produktus, kuriuos galite paaukoti, kad galėtumėte planuoti kvitus maistą iš savo padalinio ir sudaryti atsakomybės apribojimus. Kai ieškote maisto aukojimo partnerio, įsitinkinkite, kad atitinkate šiuos kriterijus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sukurkite taktikos programą kvitai, suderinami su ritmais ir jūsų padalinio poreikius. • Norėdami pasiūlyti jums išsamią praktiką saugus maisto tvarkymas.

	<p>3 ŽINGSNIS: MAISTO VALDYMAS AUKOJANT <i>Kiekviena organizacija partnerė turi savo reikalavimus ir pageidavimus, kaip ji gaus maistą ir kokį maistą priima. Tačiau aukodami turite laikytis vietinių maisto saugos standartų ir bet kokie papildomi kriterijai, kurių reikalauja bendradarbiaujanti organizacija, kad būtų galima tinkamai prižiūrėti maistą. Sinergija turi būti struktūrizuota sudarant reikiamus susitarimus, kuriuose bus aprašyta visa informacija apie paskirstymą, ypač saugumo klausimais maistas, sandėliavimas, paskirstymas, pakavimas, vartojimo laikas, surinkimo būdas, maisto saugos klausimai (pvz., alergenai) ir pan.) ir atsekamumo laikymasis.</i></p> <p>4 ŽINGSNIS: PERSONALO INFORMACIJA IR MOKYMAS <i>Jūs turite apmokyti savo darbuotojus apie konkrečias organizacijos procedūras kas gaus dovanotiną maistą. Norėdami tai pasiekti, su atitinkamais savo darbuotojais galite atlikti keletą praktinių pratimų. Nors tokia programa gali reikšti naujus vaidmenis darbuotojams, dauguma virėjų džiaugiasi, kad jų maistas palaiko vietos visuomenę ir su džiaugsmu priima pokyčius, o darbuotojai puikiai supranta bet kokios tokios iniciatyvos socialinę svarbą.</i></p> <p>5 ŽINGSNIS: DUOMENŲ RINKIMAS <i>Stebėkite bet kokios aukos rūšį ir kiekį, registruodami arba bendradarbiaudami su maisto aukojimo partneriais, kurie dažnai dalijasi savo ataskaitomis. Tokiu būdu jūsų verslas galės nustatyti tendencijas ir imtis tolesnių pokyčių, kad ateityje išvengtų persivalgymo. Be to, nuo tūrio ar svorio matavimus, taip pat apsvarstykite galimybę stebėti šiuos sėkmės programos rodiklius:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaukoto maisto procentas, susijęs su įsigytu maistu. • Vietos bendruomenėje paaukoto maisto vertė.
Kontaktinės detalės	
Vardas	Vicky Barboka
Įmonė/Institucija	WWF GRAIKIJA
Adresas/Tinklapis	https://www.wwf.gr/
Telefonas	+306978864818
El.paštas	v.barboka@wwf.gr

Ekologiškas, perdirbamas...	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	1. Atliekų tvarkymas
Įgyvendinimo laukas	Maitinimas Viešbutis
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	<ul style="list-style-type: none"> • Jei reikia, sumažinkite plastikinių pakuočių skaičių. Ekologiškų, perdirbamų pakuočių, šiaudelių ir puodelių naudojimas mūsų maitinimo įstaigose ir viešbučio kambariuose. • Atliekų rūšiavimas ir perdirbimas / Viso panaudoto popieriaus perdirbimas • Sumažinkite spausdinamos medžiagos kiekį ir pakartotinai jas naudodami kiekviena proga. Svečius raginame turėti ne spausdintą, o elektroninę sąskaitos faktūros kopiją. • Elektroniniai sprendimai ir skaitmeniniai ženklai, kurie pakeis popierių visame viešbutyje.
Tikslinė auditorija	Viešbučių savininkai, viešbučio svečiai, darbuotojai
Laukas	Svetingumas, turizmas
Įvadas	Rūšiuoti atliekas būtina, kad jos būtų perdirbamos arba apdorojamos taip, kad jos terštų kuo mažiau. Atliekų rūšiavimas paprastai sumažina tiesiogines atliekų tvarkymo sąnaudas, nes atskirai renkamų atliekų tvarkymo mokesčiai dažniausiai yra daug mažesni nei mišrių atliekų tvarkymas. Daugelio rūšių atliekoms (pvz., elektros ir elektroninės įrangos atliekoms, kartoninėms pakuotėms, metalo laužui) tvarkymo mokestis gali būti visai nebūtas arba netgi teigiamas (t. y. jas galima parduoti).
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo įstaiga	Susiję viešbučiai, partnerių organizacijos, dalijančios įmonės žaliąsias vertybes
Kur vyksta geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Tai yra įprasta praktika Grand Hotel Millennium Sofia, Bulgarijoje
Kontekstas	Popieriaus ir kartono atliekų (įskaitant kartonines pakuotes) atsiranda beveik visose gyvenamosiose ir verslo patalpose. Pavyzdžiui, 80 % biuro atliekų sudaro popierius ir kartonas. Tipiškos popieriaus ir kartono atliekos yra biuro popierius, kartonas ir kartoninės pakuotės (dėžės ir kt.), makulatūra (laikraščiai / žurnalai, vokai, brošiūros) ir minkštas popierius (servetėlės, popieriniai rankšluosčiai ir kt.).
Tikslas	Žaliosios ir socialinės atsakomybės politika; Nauda aplinkai; Sumažėjusios išlaidos
Praktikos aprašymas	Yra įvairių būdų, kaip saugoti ir atiduoti atliekas surinkimui: <ul style="list-style-type: none"> • geltoni maišai: švari atliekų kartoninė ir popierinė pakavimo medžiaga; daugumoje komunų geltoną maišą galima pakeisti kartonine dėžute / konteineriu. • mėlyni maišai (perdirbamos atliekos): plastikiniai buteliai, kolbos ir pakuotės (skaičiai 1, 2 arba 3 pažymėti trikampyje skaidriam plastikui; skaičiai nuo 4 iki 8 neskirti perdirbamam plastikui – alaus skardinėms, skardinėms, metaliniams dangčiams). ir stiklainių bei butelių dangteliai, aliuminio lėkštės, dėžutės ir padėklai, aerosoliai su kosmetikos ar maisto produktais ir kt.

	<ul style="list-style-type: none"> kompostas: dažniausiai šioje kategorijoje yra maisto atliekos (lupai, nesuvalgytas maistas), popieriniai servetėlės, kavos tirščiai ir filtrai, arbatos maišeliai, pjuvenos, sodo atliekos (dėmesio: jos neturi būti ligų nešiotojai, daigintos ar chemiškai apdorotos), plaukai ir gyvūnų kailis. Įsitinkite, kad nedėkite riebalų, pieno produktų ar cheminių medžiagų. („žaliojo kūgio“ tirpalas arba biologiškai aktyvus) balti maišai (neperdirbamos atliekos): tam tikros plastikinės pakuotės, užterštos pakuotės, kurių nebegalima perdirbti. specifinės cheminės atliekos (maisto alyvos, riebalų rezervuarų likučiai, pavojingos atliekos ir jų užterštos pakuotės) bus surenkamos nuolatiniuose arba mobiliuosiuose „žaliuosiuose taškuose“, skirtuose jūsų pageidaujama atliekų surinkėjui, arba gali būti dedamos į konteinerių parką. stiklines dėžes galima panaudoti išrūšiuotų stiklo pakuočių deponavimui (nuimti kamščius ir dangtelius). Tačiau kai kurie gaminiai nejtraukiami: krištolas, langų stiklai ir veidrodžiai, lemputės ir neoniniai vamzdžiai, porcelianas, aukštai temperatūrai atsparus stiklas. <p>Galite pasirinkti savo pasirinktą atliekų surinkėją, kad išvežtumėte visas atliekas. Surinkimo kaina skirsis priklausomai nuo atliekų surinkimo įmonės, atliekų, už kurias bus atsakingas surinkėjas, rūšies ir kiekio bei apdorojimo sudėtingumo.</p>
Praktikos rezultatai	Informuotumo apie darnią turizmo plėtrą didinimas
Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	Tinkama atliekų tvarkymo praktika svetingumo pramonėje užtikrins klientų sveikatą ir saugumą, taip pat sumažins išlaidas ir išlaikys verslo estetiką.
Sėkmės veiksniai	Personalo mokymas ir pagalba
Apribojimai	Taikant gerąją praktiką nebuvo jokių sunkumų.
Išmoktos pamokos	Reikėtų palengvinti atliekų rūšiavimą tiek darbuotojams, tiek klientams.
Tvarumas	Dalyvavimas iniciatyvose ir veiklose, kurios didina supratimą apie darnų vystymąsi ir remia partnerius, kurie dalijasi mūsų žaliosiomis vertybėmis. (Pvz.: darbuotojų mokymas, kaip būti žaliai; žalioji mėnesio idėja; valymo iniciatyvos – švaraus Vitošo kalno komanda).
Perkeliamumas	Veiksmingo atliekų tvarkymo plano įgyvendinimas ir siekis būti be atliekų viešbučiu ar bet koku kitu svetingumo subjektu gali tikrai patikti klientams ir padidinti pardavimus. Todėl praktika turi didelį perkeliamaumo potencialą.
Išvada	<p>Nauda aplinkai: sumažėja atliekų susidarymas, sumažėja dirvožemio, oro ir vandens tarša.</p> <p>Popieriaus ir kartono atliekų tvarkymas/perdirbimas leidžia taupyti gamtos išteklius, tokius kaip energija, vanduo, mediena.</p> <p>Sumažėjusios sąnaudos: Atliekų tvarkymo sąnaudos, įskaitant atliekų surinkimo kainą, labai priklauso nuo to, kaip tai organizuojama (surinkimo galimybių pasirinkimas ir dalijimasis su kitomis įmonėmis, konteinerių ištuštinimo dažnumas ir kt.).</p>
Susiję ištekliai, kurie buvo išvystyta	

Santrauka	
Pateikite išsamią technikos / metodo santrauką	<p><i>Rūšiuoti atliekas būtina, kad jos būtų perdirbamos arba apdorojamos taip, kad jos terštų kuo mažiau. Atliekų rūšiavimas paprastai sumažina tiesiogines atliekų tvarkymo sąnaudas, nes atskirai renkamų atliekų tvarkymo mokesčiai dažniausiai yra daug mažesni nei mišrių atliekų tvarkymas.</i></p> <p><i>Popieriaus ir kartono atliekas paprastai lengva surinkti atskirai. Jei susidaro nedidelis popieriaus ir kartono atliekų kiekis, paprastai naudinga jas surinkti kaip mišrias popieriaus atliekas (į vieną konteinerį). Tačiau jei kai kurių atliekų, tokių kaip kartonas ir kartoninės pakuotės, susidaro didesni kiekiai, jas naudinga surinkti į atskirą konteinerį (švarus kartonas turi didesnę vertę, todėl gali būti ekonomiškai naudinga jas išmesti atskirai). Dėl tinkamų sprendimų pasitarkite su atliekų tvarkymo įmone.</i></p> <p><i>Atskirai rinkti minkštą popierių paprastai nėra įmanoma, nes tokios atliekos paprastai būna šlapios ir nešvarios. Todėl būtų naudinga per juos supilti į mišrių atliekų konteinerį. Jei įmonė biologines atliekas surenka atskirai, minkšto popieriaus atliekas galima mesti į bioatliekų konteinerį, jei jų kiekis nėra per didelis.</i></p> <p><i>Naudinga sumažinti popieriaus ir kartono atliekų surinkimo apimtį (pavyzdžiui, kartoninę dėžę reikia išardyti ir suspausti). Didesniuose būtų galima įsigyti/išsinuomoti spaudos konteinerį popieriui ir kartonui surinkti.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Milcho Blagoev & Nikolai Kozanov
Įmonė/Institucija	Grand Hotel Millennium Sofia
Adresas/Tinklapis	https://grandhotelmilenniumsofia.bg/
Telefonas	+359 2 445 67 89
El.paštas	events@ghms.bg

Atliekų tvarkymo projektas Žemės ūkio universitete – Plovdive	
Elementas	Orientaciniai klausimai
Pagrindinio veiksmo tipas	<i>Atliekų tvarkymas</i>
Įgyvendinimo laukas	<i>Universitetas</i>
Trumpas technikos ar metodo aprašymas	„Ecopack Bulgaria“ universiteto patalpose 27 taškuose išdėstė spalvotus konteinerius. Pakuočių atliekos, popierius ir kartonas, plastikas, metalas ir stiklas, pervežamos per savivaldybės atskiro surinkimo sistemą.
Tikslinė auditorija	Švietimo įstaigos; savivaldybės; įmonių
Laukas	Išsilavinimas
Įvadas	Nemaža dalis – 51% antriniam naudojimui tinkamų medžiagų buitinėse atliekose gali būti sunaudota atskirai surinkus ir perdavus įmonėms, turinčioms leidimus vykdyti atliekų tvarkymo veiklą. Svarbiausias tinkamo atliekų tvarkymo momentas yra atskiras jų surinkimas jų susidarymo vietoje.
Suinteresuotosios šalys ir partneriai, finansavimo įstaiga	Švietimo įstaigos, savivaldybių institucijos, įmonės, turinčios leidimus atliekų išvežimui
Kur vyksta geroji praktika? Vieta / geografinė aprėptis	Žemės ūkio universitetas – Plovdivas
Kontekstas	Aplinkos apsauga, atitinkanti dabartines tendencijas ir sukauptas žinias nacionaliniu ir Europos lygiu, siekiant šiuolaikiško, draugiško aplinkai, efektyvaus ir ekonomiško atliekų tvarkymo.
Tikslas	Galutinis tikslas – kad mokymo ir mokslo veikla prisidėtų prie aplinkos apsaugos ir kartu padėtų gerinti mūsų gyvenimo būdą, ugdytų ir ruoštų būsimus šalies specialistus.
Praktikos aprašymas	<p>Plovdivo žemės ūkio universitetas įgyvendina aplinkai draugiško atliekų tvarkymo projektą. Pirmą kartą Bulgarijos universitetas sukūrė atliekų saugojimo ir transportavimo tolesniam perdirbimui taisykles. Buvo ištirtas skirtinguose padaliniuose, universiteto miestelyje, mokymo ir eksperimentinėse srityse susidarančių atliekų pobūdis ir savybės.</p> <p>Tonerio kasetės surenkamos kontroliuojamose universiteto pastatų vietose. Skystos laboratorinės veiklos atliekos surenkamos į plastikinius konteinerius, sandėliuojamos ir pristatomos į įmonę, turinčią leidimą jas sutvarkyti.</p> <p>Lygiai taip pat elgiamasi su augalų apsaugos produktų ir trąšų, naudojamų mokomuosiuose ir eksperimentiniuose laukuose, pakuotėmis, su pasibaigusiomis laboratorinėmis cheminėmis medžiagomis, su kompiuteriais ir kita elektros bei elektronine įranga, su liuminescencinėmis lempomis, kurias šiuo metu keičia LED apšvietimas.</p>
Praktikos rezultatai	<ul style="list-style-type: none"> • Patobulinta aplinkos apsauga • Patobulintos pagrindinės studentų žinios apie atliekų tvarkymą

Kokie elementai leidžia sumažinti atliekų kiekį	Atskiras atliekų surinkimas jų susidarymo vietoje yra svarbus tinkamam jų tvarkymui.
Sėkmės veiksniai	Savivaldybės pagalba
Apribojimai	N/A
Išmoktos pamokos	Siekiant tausoti aplinką, turėtų būti nustatytos atliekų laikymo mokymo įstaigų patalpose, universitetų miesteliuose, laboratorijose ir kt. taisyklės.
Tvarumas	Projektas atitinka dabartinės Europos Sąjungos tendencijas žiedinės ekonomikos ir žaliavų bei nulinės atliekų srityse.
Perkeliamumas	Ši atliekų tvarkymo praktika gali būti taikoma įmonės, savivaldybės ir nacionaliniu lygiu.
Išvada	Nemaža dalis buitinių atliekų perdirbamų medžiagų gali būti sunaudojama juos atskirai surinkus ir perdavus įmonėms, turinčioms leidimus vykdyti atliekų tvarkymo veiklą.
Susiję išteklių, kurie buvo išvystyta	
Santrauka	
Pateikite išsamią technikos / metodo santrauką	<p><i>Projektas žiedinės ekonomikos dvasia pradėtas įgyvendinti prieš dvejus metus, kai kartu su tyrimu, padedant Ecopack Bulgaria, universiteto patalpose 27 taškuose buvo išdėlioti spalvoti konteineriai. Pakuočių atliekos, popierius ir kartonas, plastikas, metalas ir stiklas, pervežamos per savivaldybės atskiro surinkimo sistemą.</i></p> <p><i>Ypatingas dėmesys skiriamas pavojingoms atliekoms.</i></p> <p><i>Kai kurios dažniausiai naudojamos eksploatacinės medžiagos, iš kurių susidaro atliekų, nepaisant jų perdirbimo, yra dažų kasetės, kurios surenkamos kontroliuojamose universiteto pastatų vietose. Skystos laboratorinės veiklos atliekos, tarp jų ir analitinės įrangos, surenkamos į plastikinius konteinerius, o jas užpildžius 70 proc., saugomos iki pristatymo leidimų jas sutvarkyti turinčiai įmonei.</i></p> <p><i>Lygiai taip pat elgiamasi su augalų apsaugos produktų ir trąšų, naudojamų mokomuosiuose ir eksperimentiniuose laukuose, pakuotėmis, su pasibaigusiomis laboratorinėmis cheminėmis medžiagomis, su kompiuteriais ir kita elektros bei elektronine įranga, su liuminescencinėmis lempomis, kurias šiuo metu keičia LED apšvietimas.</i></p> <p><i>Pradėjus eksploatuoti Plovdivo savivaldybės kompostavimo aikštelę, į ją bus vežamos biologiškai skaidžios atliekos iš sodų ir parkų – lapai, medžių šakos, žolė ir kt.</i></p>
Kontaktinės detalės	
Vardas	Assoc. Prof. Dimo Atanasov PhD
Įmonė/Institucija	Agricultural University – Plovdiv
Adresas/Tinklapis	https://www.au-plovdiv.bg/
Telefonas	+359 32 654300; +359 32 654 344; +359 32 654 382

El.paštas

d.atanasov@au-plovdiv.bg