

## НУЛЕВИ ОТПАДЪЦИ В ОБУЧЕНИЕ ЗА КЕТЪРИНГ И ХОТЕЛИ



### КАТАЛОГ НА ДОБРИ ПРАКТИКИ

---

## АНАЛИЗ НА ПРОУЧВАНЕТО – ТРАНСНАЦИОНАЛНО НИВО

Финансирано от Европейския съюз. Изразените възгледи и мнения обаче принадлежат изцяло на техния(ите) автор(и) и не отразяват непременно възгледите и мненията на Европейския съюз или на Европейската изпълнителна агенция за образование и култура (EACEA). За тях не носи отговорност нито Европейският съюз, нито EACEA.

Автор: Osengo (Франция)

Съавтори: ИТPIO (България), Euroform RFS (Италия), EU-Trade (Литва), Pap Corp. (Гърция)

## Съдържание

Описание на проекта.....	3
Партньори по проекта.....	3
Контекстът.....	3
Предложеният проект.....	4
Дейности.....	4
Цел на проучването.....	5
Методология.....	5
Идентифициране и избор на добри практики.....	5
Събрани добри практики.....	8
Покупки.....	8
Подготовка.....	40
Производство.....	72
Обслужване.....	105
Управление на отпадъци.....	133

## Описание на проекта

**Име на проекта:** ZWITCH – НУЛЕВИ ОТПАДЪЦИ в ОБУЧЕНИЕ за КЕТЪРИНГ И ХОТЕЛИ

**Номер на договора:** 2021-1-FR01-KA220-VET-000024799

**Програма:** Еразъм+

**Ключова дейност 2:** Сътрудничество за иновации

**Област:** Стратегически партньорства в областта на професионалното образование и обучение

**Продължителност:** 24 месеца

## Партньори по проекта

- OSENGO (кандидат, Франция);
- Euroform RFS (Италия)
- EU-Trade (Литва)
- Pap Corp. (Гърция)
- ИТРИО (България)

## Контекстът

Концепцията за нулеви отпадъци се превърна в основна тема в наши дни. Има много професионални обучения в държавите партньори по проекта в сектора на хотелиерството и кетъринга, но те не вземат конкретно предвид концепцията за нулеви отпадъци или не разглеждат този проблем. Тези обучения трябва да бъдат подобрени чрез добавяне на информираност относно концепцията за нулеви отпадъци, как да се намалят или избегнат отпадъците.

Ние ще създадем обучителен модул за нулеви отпадъци, който може да се използва като самостоятелно обучение или да бъде включен в съществуващи циркуляри. Това ще помогне за разпространението на теории за нулеви отпадъци в много курсове за обучение и образование. Форматът на програмата ще позволи на съществуващите курсове да включват тези допълнителни модули, без да се налага да преработват цялата си учебна програма. Това ще даде на училищата гъвкавостта да прилагат нови избираеми или задължителни модули за обучаемите си.

Искаме да предприемем действия за намаляване на отпадъците, за нулеви отпадъци в сектора на общественото хранене, от образованието до професионалния живот, чрез набор от технически методи, събрани в платформа и ръководство за обучение с богати примери.

## Предложеният проект

В съответствие със стратегията „Европа 2020“ и Целите на ООН за устойчиво развитие 2030, ние искаме Европа да продължи да се развива и подобрява по устойчив начин. Важно е да учим как да се грижим за планетата и как да избягваме отпадъците.

Предложението има за цел да предприеме действия за намаляване на отпадъците и за нулеви отпадъци в образованието по хотелиерство чрез програма (базирана на 2 МООС), събрани технически методи и добри практики и онлайн платформа с богати примери.

Въпреки че намаляването на отпадъците се е превърнало в неизбежна тема в наши дни, в образователния сектор не са предприети конкретни инициативи по тази тема. Има много професионални обучения в съответните страни партньори по проекта, но те не вземат предвид конкретно концепцията за нулеви отпадъци. Тези обучения се основават предимно на конвенционални модели или са насочени за индивидуални действия у дома.

Ние планираме да предложим нова програма за обучение, базирана на конкретни действия, които трябва да се предприемат за постигане на нулеви отпадъци в хотелиерството. Това ще бъдат събрани методи за действия целящи нулеви отпадъци в хотелиерството и кетъринга под формата на ръководство. Тези методи ще бъдат разработени от събрани примери във всяка партньорска държава, като по този начин ще допринесат за обучението отдолу-нагоре.

В допълнение, форматът на програмата ще позволи съществуващите учебни програми да включват тези допълнителни модули, без да се налага да преработват цялата си учебна програма. Това ще даде на училищата гъвкавостта да въведат нови избираеми или задължителни модули за своите ученици.

## Дейности

A1: Събиране и проучване на конкретни методи и добри практики за „Нулеви отпадъци“ в хотелиерството и кетъринг индустрията. Тези методи ще бъдат уточнени, за да можем да създадем части от учебната програма, имайки предвид тези методи. Методите и методологиите, съчетани с проучването на най-добрите практики, ще доведат до ръководство за „Нулеви отпадъци“ в хотелиерството и кетъринга, за да се предоставят на учителите и стажантите теоретични и практически насоки за „Нулеви отпадъци“ в тяхната практика.

A2: Учебен пакет за създаване на учебна програма за „Нулеви отпадъци“:  
Този резултат ще доведе до създаването на учебен пакет за създаване на учебни програми за нулеви отпадъци. За да създадат този модел, партньорите ще определят учебни цели, учебни дейности, ще съберат и/или създадат учебни материали за провеждане на дейностите и ще определят методи за оценяване.

A3: Модел на учебната програма с нулеви отпадъци:

Партньорите ще разработят и тестват модел на програма за обучение за нулеви отпадъци. Моделът ще бъде самостоятелен обучителен модул, който може да бъде внедрен във всеки курс като „допълнение“, осигурявайки голям потенциал за преносимост. Разработеният модел на курса ще бъде с обща продължителност от една седмица и ще включва 35 часа.

**A4: Платформа за обучение:**

Това ще доведе до създаването на онлайн платформа, която ще включва примерите от резултат 1 и пакета „Нулеви отпадъци“ от резултат 2, както и модела на програмата за обучение по „Нулеви отпадъци“ и опита от пилотното обучение от резултат 3.

## Цел на проучването

Проучването на най-добрите практики е направено, за да се определят модалностите на „Нулевите отпадъци“ в хотелиерството и кетъринга и евентуално съществуващи обучения в тази област.

Проучването на най-добрите практики е направено по 5 ключови дейности в сектора:

- 1. Покупки**
- 2. Подготовка**
- 3. Производство**
- 4. Обслужване**
- 5. Управление на отпадъци**

## Методология

И методологиите и резултатите, могат да бъдат пренесени в друг географски и образователен контекст. За да се обединят събраните практики във всички страни партньори, бяха разработени съгласувани инструменти.

## Идентифициране и избор на добри практики

Определение за „добра практика“

„Добра практика“ може да бъде дефинирана като:

*Добрата практика е не само практика, която е добра, но и практика, за която е доказано, че работи добре и дава добри резултати, и затова се препоръчва като модел. Това е един успешен опит, който е изпробван и утвърден в най-широк смисъл, който е повторен и заслужава да бъде споделен, за да го възприемат повече хора.*

Критерии за добра практика

Следният набор от критерии ще Ви помогне да определите дали дадена практика е „добра практика“:

- **Ефективна и успешна:**  
„Добрата практика“ е доказала своето стратегическо значение като най-ефективен начин за постигане на конкретна цел; тя е успешно приета и има положително въздействие върху отделни лица и/или общности.
- **Екологична, икономически и социално устойчива:**  
„Добрата практика“ отговаря на настоящите нужди, по-специално на основните нужди на най-бедните в света, без да компрометира способността за посрещане на бъдещи нужди.
- **Чувствителна към пола:**  
Описанието на практиката трябва да показва как заинтересованите страни, мъже и жени, участващи в процеса, са успели да подобрят битието си.
- **Технически осъществима:**  
Техническата осъществимост е в основата на „добрата практика“. Тя трябва да е лесна за научаване и прилагане.
- **Да ѝ е присъщо активно участие:**  
Участието е от съществено значение, тъй като поддържа споделено чувство за решенията и действията.
- **Възпроизводима и адаптивна:**  
„Добрата практика“ трябва да има потенциал за възпроизвеждане и следователно трябва да може да се адаптира към подобни цели в различни ситуации.
- **Да намалява рисковете от бедствия/кризи, ако се прилага:**  
„Добрата практика“ допринася за намаляване на риска от бедствия/кризи и за изграждане на устойчивост.



## Начини за събиране на практики

1. Първият начин може да включва събиране на информация за практиката чрез документация въз основа на проучване. След това ще бъде извършен анализ от всеки партньор в съответната страна, като се използва формуляр за описание на практиката (Образец на практиката). Информацията може да се събира с помощта на:
  - публикувана статия
  - интернет
  - уебсайт
  - телефон
  - и др.
2. Вторият начин, ако е необходимо, може да включва провеждане на интервюта с организатори на практиката. Интервютата ще потвърдят събраната информация и ще я допълнят с липсващата. Броят на интервютата ще зависи от степента на пълнота на предварително събраната информация. Целта на интервюто е да представи пълна картина на практиката.

## Събрани добри практики

- сортирани по основен вид ключова дейност

### Покупки

Покупки на 0 км	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<i>Покупки</i>
Сфера на приложение	<i>Кетъринг Хотели</i>
Кратко описание на техниката или метода	<i>Пазаруването от 0 км е синоним на къса верига на доставки, екологична устойчивост, истинска храна и икономии. Благодарение на късата верига на доставки, посредниците са отстранени и цените, свързани с транспорта и широкомащабната дистрибуция, са елиминирани.</i>
Целева аудитория	<i>Ресторантьори, хотелиери</i>
Област	<i>Действа се в местната зона и се експлоатират ресурси в радиус, който не надвишава 100 км.</i>
Въведение	<i>Пазаруването на нула километри помага на местната икономика и има за резултат значителни спестявания от транспортни разходи.</i>
Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган	<i>Тази практика е започнала в Северна Италия и постепенно се разпространява в цялата страна.</i>
Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие	<i>Това е инициатива, стартирана от Колдирети Венето през 2008 година.</i>
Контекст	<i>Трябва да се спазва сезонността и да се пътува до съседни ферми за собствена сметка, за да се намерят продукти.</i>
Цел	<i>Разрастване на местната икономика и малките предприемачи. Имате пресни, качествени продукти. Ограничавате дългия транспорт на стоки.</i>
Описание на практиката	<i>Прегръщането на философията за закупуване на продукти от 0 километра Ви позволява да се срещнете лично с фермера, който</i>



	<i>посреща хората, отговорни за снабдяването с продукти за ресторанти и хотели, в своя фермерски магазин и позволява директен контакт с околната среда, животните, процесите и хората зад сиренето, месото, плодовете и зеленчуците, които ще бъдат сервирани по-късно.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Фермерски пазари могат да бъдат намерени в много италиански региони, особено на север, където типичните продукти се продават без посредници, без да са опаковани и без разходи за съхранение.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>Намаляване на разходите за опаковане и дълго време за транспорт. Улесняване на регионалната и местната икономика.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Връщане към потреблението на сезонни и висококачествени продукти.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Предизвикателството е да създадете менюта, които се променят приблизително на всеки три месеца, без да губите креативност.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Популяризиране на регионални и местни продукти.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Успехът на тази практика се дължи на нарастващата информираност за използването на пресни продукти.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Това е практика, която може да се внедри от ресторантите в навиците на отделните домакинства.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Пазаруването на 0 км означава не само подкрепа на регионалната икономика и разрастване на малкия бизнес, но и използване на пресни, сезонни продукти, които подобряват кулинарното наследство на дадена географска област.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>Можете да намерите много статии и научни проучвания по темата. Има закони, които регулират покупко-продажбата на нула километра.</i>
<b>Език</b>	<i>Италиански</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<i>Продуктите, закупвани от нула километра разстояние се наричат още продукти с „къса верига“. И двата израза имат за цел да предадат усещане за близост, за близостта на продукта до мястото на продажба. Покупката на 0 км е избор, който може да се направи и в класическите супермаркети, които понякога предлагат този тип продукти, както и чрез някои онлайн сайтове. Храната с къса верига на доставки обикновено се намира на пазарите или се купува директно от фермите, които я произвеждат. Целта е да се намали разстоянието между производител и потребител, което е от полза най-вече за околната среда. Транспортирането на храна от единия край на планетата до другия е скъпо както от икономическа гледна точка, така и от екологична гледна точка. Пренасянето на продуктите от полето до масата може да бъде дълго пътуване с огромни емисии на</i>

	<p>въглероден диоксид от транспорта и опаковането. Прегръщането на философията на продуктите от 0 км ни позволява и да опознаем фермера лично. Той ни приветства в своя селскостопански магазин и ни позволява директен контакт с околната среда, животните, процесите и хората зад сиренето, месото, плодовете и зеленчуците, които след това ще консумираме. Можем да кажем, че земеделието на 0 км и пазаруването на 0 км са философия за устойчиво потребление; фермерите отварят вратите на своите ферми за потребителите, като им дават възможност да закупят истински, първокачествени продукти, без да се налага да минават през посредници.</p>
Контакти	
Име	
Фирма/ Институция	
Адрес/Уебсайт	<p><a href="https://it.wikipedia.org/wiki/Chilometro_zero#Km_0_nei_ristoranti_e_la_spe_sa_a_km_0">https://it.wikipedia.org/wiki/Chilometro_zero#Km_0_nei_ristoranti_e_la_spe_sa_a_km_0</a></p> <p><a href="https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-leqge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html">https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-leqge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html</a></p>
Телефон	
Имейл	

Надценка на пластмасата за еднократна употреба	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<b>Покупки</b>
Сфера на приложение	<b>Възстановяване Хотели</b>
Кратко описание на техниката или метода	Целта на Best Western Opéra Liège's е да се идентифицират различните дейности, услуги и апаратура ръжения в хотелиерската индустрия, където се използва пластмаса за еднократна употреба и да се заменят с устойчиви и по-екологични контейнери (стъкло, неръждаема стомана, растителна материя и др.), за да се избегнат отпадъци и генерират спестявания.
Целева аудитория	Всички хотели
Област	Обучение

<b>Въведение</b>	<i>Best Western® Hotels &amp; Resorts е група от независими хотели с 3 до 5 звезди. В момента има близо 4700 хотела по целия свят, включително около 300 във Франция. Очарователни хотели или бутикови хотели, чиито заведения култивират своя уникален характер чрез своята архитектура и декорация. Те спазват правилата за хигиена, посрещане на гостите и качеството, създадени от групата. Философията на групата да бъдат хотели с НУЛА ПЛАСТМАСА ЗА ЕДНОКРАТНА УПОТРЕБА. За да направят това, от 2020 г. на пилотен сайт те стартират основно преразглеждане на практиките си, за да спазват практиката за 100% нулева пластмаса.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Best Western, Hôtel Opéra Liège, Racing For The Oceans Company</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>По цял свят</i>
<b>Контекст</b>	<i>Днес сме на етап, при който, ако не се намесим бързо по отношение на употребата на пластмаса, след 30 години в океаните ще има повече пластмаса, отколкото риба. От друга страна, пластмасата представлява опасност за нашите тела, защото редовно поглъщаме пластмасови микрочастички и в момента не знаем какво ще означава това за общественото здраве през следващите години. Best Western разбира, че предизвикателството е да се променят навиците за пазаруване/използване и да се интегрира ново поведение, за да се ограничи употребата на пластмаса, както е предвидено в законодателството за екологичен преход до 2040 година.</i>
<b>Цел</b>	<i>Инициативата за нулева пластмаса на Best Western Premier Opéra Liège е в съответствие със законодателството, което предвижда екологичния преход с цел забрана на всички пластмасови предмети за еднократна употреба до 2040 г. и по този начин да се превърне в еталон за нулеви отпадъци в хотелиерската индустрия и по-специално във Франция. Ангажиментът е стаите, рецепцията и закуската да предлагат конкретни алтернативи при запазване на обслужването и качеството на 4-звезден хотел.</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>С подкрепата на Racing For The Oceans, компанията проведе одити, за да направи равностойна на разходите на хотела за пластмасови артикули и да определи къде би било възможно да се премахне пластмасата.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Хотелът Opéra Liège се гордее с участието си в трансформацията на хотелския сектор, тъй като помага за премахването на повече от 100 000 пластмасови опаковки за еднократна употреба годишно и налага нови тенденции при пътуването. Той е пионер във Франция, който</i>

	<p>позволи да се премахнат следните продукти повече от 24 000 пластмасови бутилки, над 55 000 козметични опаковки, над 16 000 найлонови торбички.</p>
<p><b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b></p>	<p>Най-забележителната промяна в хотелиерската част е замената на класическата пластмасова опаковка за шампоан с твърди, неопаковани сапунени шампоани. Други устойчиви решения включват овлажняващо масло в стъклени бутилки за многократно пълнене, бамбукови четки за зъби и други аксесоари при поискване (комплект за шиене, памук, паста за зъби) и в екологични версии. Пластмасовите бутилки за вода в стаите също са заменени със стъклени, а в хотела е поставен резервоар за пълненето им с вода. Проектът също така предоставя на гостите магнитни карти, изработени от дървени, хартиени или растителни торби за боклук и торби за прането от органичен памук.</p> <p>При кетъринга, продуктите за бара и закуска се доставят от близко, за да се предлагат пресни и защитени продукти, без пластмасови опаковки за еднократна употреба. Много други продукти също се доставят в стъклени или биоразградими контейнери, като кафето в капсули например.</p>
<p><b>Фактори за успех</b></p>	<p>За да осигури ефективен резултат, хотелът Opéra Liège се обърна към стартопа Racing for the Oceans, който помага на играчи в различни сектори да се превърнат в такива с нулеви отпадъци, като им предлага решения за доставка и консултации.</p> <p>Тогава хотелът реши да избере партньори, съчетаващи качество и устойчивост, за да предложи гама от продукти, които са 100% без пластмаса за еднократна употреба.</p>
<p><b>Ограничения</b></p>	
<p><b>Научени уроци</b></p>	<p>Що се отнася до разходите за този преход, Марин Пескот, съосновател на Racing for The Oceans, обяснява, че въпреки че цената на новите екологични продукти в момента е по-висока от тази на традиционните пластмаси, разликата остава минимална и в средносрочен план, и като цяло обема, инвестицията дори става печеливша.</p>
<p><b>Устойчивост</b></p>	<p>Най-добрият начин за внедряване на практиките е да бъдат дублирани и приложени в заведенията на групата.</p>
<p><b>Преносимост</b></p>	<p>Нулевата пластмаса може да се прилага навсякъде, където тя се употребява, не само във фирми, но и у дома.</p>
<p><b>Заклучение</b></p>	<p>Освобождаването от пластмаса вече не е опция, а необходимост поради екологичното и икономическо въздействие, което има. И е необходимо глобални играчи като Best Western да се ангажират с нулева пластмаса, за да дадат пример и да насърчат други икономически сектори да направят същото.</p>
<p><b>Свързани източници</b></p>	<p><a href="https://www.hotel-opera-liege-paris.com/">https://www.hotel-opera-liege-paris.com/</a> <a href="https://hospitality-on.com/fr/rse/le-premier-hotel-zero-plastique-usage-unique-en-france">https://hospitality-on.com/fr/rse/le-premier-hotel-zero-plastique-usage-unique-en-france</a></p>

	<a href="https://fr.racingfortheoceans.com/">https://fr.racingfortheoceans.com/</a>
Език	Френски
<b>Резюме</b>	
Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода	<p>Инициативата за нулева пластмаса на Best Western Premier Opéra Liège е в съответствие със законодателството, което предвижда екологичния преход с цел забрана на всички пластмасови предмети за еднократна употреба до 2040 г. и по този начин да се превърне в еталон за нулеви отпадъци в хотелиерската индустрия и по-специално във Франция. Ангажиментът е стаите, рецепцията и закуската да предлагат конкретни алтернативи при запазване на обслужването и качеството на 4-звезден хотел.</p> <p>За да осигури ефективен резултат, хотелът Opéra Liège призова стартъпа Racing for the Oceans, който помага на играчи от различни сектори да се превърнат в такива с нулеви отпадъци, предлагайки им решения за доставки и консултации.</p> <p>След това, хотелът реши да избере партньори, съчетаващи качество и устойчивост, за да предложи гама от продукти, 100% без пластмаса за еднократна употреба.</p> <p>Хотелът Opéra Liège се гордее с участието си в трансформацията на хотелския сектор, тъй като помага за премахването на повече от 100 000 пластмасови опаковки за еднократна употреба годишно и налага нови тенденции при пътуването. Той е пионер във Франция, който позволи да се премахнат следните продукти повече от 24 000 пластмасови бутилки, над 55 000 козметични опаковки, над 16 000 найлонови торбички.</p>
<b>Контакти</b>	
Име	
Фирма/ институция	Hotel Opéra Liège
Адрес/Уебсайт	<a href="https://www.hotel-opera-liege-paris.com/fr/page/contact-opera-liege-hotel-paris.2541.html">https://www.hotel-opera-liege-paris.com/fr/page/contact-opera-liege-hotel-paris.2541.html</a>
Телефон	+33 1 53 72 85 00
Имейл	<a href="mailto:hotel@operaliege.com">hotel@operaliege.com</a>

<b>Творческо рециклиране</b>	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	Покупки
Сфера на приложение	Хотели

<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Творческото рециклиране е изкуството на възстановяване, с почти нулеви разходи, и означава буквално творческа повторна употреба, тоест да се трансформират отпадъците в предмети и да им се даде нова употреба.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Хотелиери и ресторантьори</i>
<b>Област</b>	<i>Да дадете нов живот на старите предмети, вместо да ги изхвърлите</i>
<b>Въведение</b>	<i>Творческото рециклиране, известно още като творческа повторна употреба, е процесът на трансформиране на отпадъчни материали, безполезни или нежелани продукти в нови предмети, възприемани като такива с по-високо качество, на които се приписва художествена или екологична стойност.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Практиката включва различни места за настаняване.</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Практиката се прилага в различни италиански региони (напр. Тоскана/Ломбардия).</i>
<b>Контекст</b>	<i>Творческото рециклиране се ражда от любовта към планетата и нейната защита. Живеейки в епохата на консуматорското общество, ние често сме свикнали да изхвърляме „стари“ неща и да ги заменяме с нови, но не всеки е съгласен с тази философия и оценява красивите винтидж мебели, които могат да бъдат получени от повторната употреба на стари касети, гуми или обърнати стъклени буркани.</i>
<b>Цел</b>	<i>Да се даде нов живот на предмети, които иначе биха били отишли на сметището.</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>Творческото рециклиране се състои в даване на нов живот на предметите, вместо да бъдат изхвърлени. Например, едно старо стълбище след подходяща реставрация може да има различни приложения в стаята (пребоядисано да се използва като нощно шкафче), в банята (пребоядисано да се закрепи към стената и да се използва като закачалка за спално бельо) или даже в хола (изшлайфано и с добавени по-дебели дървени дъски да се използва като бшкаф за книги).</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Тази творческа повторна употреба обикновено се избира от хора (в повечето случаи – млади хора), които искат да започнат нов бизнес и не разполагат с голям финансов капитал.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>Повторното използване на тези материали вместо да бъдат изхвърлени намалява въздействието на отпадъците върху околната среда.</i>

<b>Фактори за успех</b>	<i>Тези предмети, получени за повторна, са високо оценени от клиенти, които обръщат внимание на устойчивостта.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Предизвикателството е да се постигне нещо ново и иновативно от старото.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Повторно използване на предмети, които смятате, че вече не могат да бъдат полезни.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Творческото рециклиране се използва, за да се избегне образуването на големи депа за отпадъци.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Тази техника може да бъде възприета и в семействата, за да се избегнат отпадъците.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Творческото рециклиране е екологична практика, която превръща отпадъците в предмети, които могат да имат нова употреба и да придобият по-голяма икономическа, естетическа или емоционална стойност.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>Можете да намерите различни статии в мрежата, свързани с тази нова практика. Много често срещани са видео уроците, които показват как да съживите предметите.</i>
<b>Езици</b>	<i>Италиански, английски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<i>Рециклирането и производството на по-стойностни продукти е процес на трансформиране на отпадъчни материали, безполезни или нежелани продукти в нови, възприемани като такива с по-високо качество, на които се приписва художествена или екологична стойност. Този процес се заражда от любовта към планетата и нейната защита и също така представлява изкуство за възстановяване на предмети с почти нулеви разходи. Разпространява се в Италия благодарение на няколко социални мрежи (напр. Pinterest), които показват как да съживите стар предмет чрез декориране: стаи, бани, всекидневни или градини. В различни места за настаняване за нощувка и закуска, все по-често срещано е използването на мебели, намаляващи високите разходи за обзавеждане. Тава е екологична практика, много ценена от клиентите, която превръща отпадъците в предмети, които могат да имат нова употреба и да придобият по-голяма икономическа, естетическа или емоционална стойност.</i>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	<i>B&amp;B Botton d'Oro B&amp;B Paradiso n°4</i>
<b>Фирма/ институция</b>	<i><a href="https://www.bottondoro-valleimagna.it/chi-siamo/">https://www.bottondoro-valleimagna.it/chi-siamo/</a> <a href="http://www.paradiso4.com/">http://www.paradiso4.com/</a></i>
<b>Адрес/Уебсайт</b>	
<b>Телефон</b>	

Управление и рециклиране на отпадъци	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<i>Покупки</i>
Сфера на приложение	<i>Възстановяване Хотели</i>
Кратко описание на техниката или метода	<i>Намаляването на въздействието на хотела върху околната среда на първо място включва намаляване на отпадъците, което може да бъде истинска „революция“ в навиците и методите на работа, но това е целта, която хотел „Лувър“ в Париж си е поставил – да стане по-екологичен.</i>
Целева аудитория	<i>Всички хотели</i>
Област	<i>Обучение</i>
Въведение	<i>Хотел „Лувър“ в Париж, част от групата Hyatt, реши да предприеме конкретни действия, за да намали въздействието си върху околната среда. Мениджърският екип разчита на опита на Take a Waste, стартър, който подпомага компаниите в управлението и намаляването на отпадъците им, за да прилагат ефективни и устойчиви мерки по два основни проблема:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Спазване на нормативните уредби</i></li> <li>• <i>Намаляване на емисиите на CO2</i></li> </ul>
Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган	<i>Хотел „Лувър“, Hyatt, Racing for the ocean</i>
Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие	<i>По цял свят</i>
Контекст	<i>Истинска парижка институция, Hyatt du Louvre става зелен. Адриен Дюпон, финансов мениджър и отговарящ за проекта за намаляване на отпадъците, казва, че хотелът генерира 400 тона отпадъци за една година. Следователно, правилното управление на тези отпадъци и тяхното рециклиране са в основата на управлението на групата.</i>
Цел	<i>Тяхната основна цел е ежедневно да намаляват въздействието на своята дейност върху околната среда:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Спазване на нормативните уредби</i></li> <li>• <i>Намаляване на емисиите на CO2</i></li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Солидарни действия</i></li> </ul>
<b>Описание на практиката</b>	<i>Хотел Hyatt du Louvre се обърна към компанията Take a Waste (Вземи боклук) да извърши пълна диагностика на тяхното заведение и да определи най-добрите методи за сортиране и възстановяване, като същевременно ограничава отпадъците и помага на хората в най-неравностойно положение.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>След прилагането на тези нови практики, 3 тона отпадъци бяха отклонени от изгаряне и 85 кг храна бяха раздадени на Червения кръст през 2020 г.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<p><b>Сортиране и възстановяване</b></p> <p><i>Чрез прилагането на сортирането и събирането на опаковки и поверителна хартия, хотелът вече е намалил въздействието си върху околната среда с 5%, като същевременно спазва нормативните уредби.</i></p> <p><i>Тези мерки бяха придружени от обучение на персонала на хотела в техники за сортиране и инсталиране на оборудване, адаптирано към всеки източник на генериране на отпадъци. Има 5 задължителни потока от отпадъци, които трябва да се вземат предвид при сортирането на отпадъци: хартия, биоотпадъци, стъкло, опаковки и картон, но хотелът взе предвид само 3.</i></p> <p><i>И накрая, местните доставчици на услуги за събиране получиха приоритет. Община Париж беше избрана да събира опаковките и стъклото от хотела. Всички избрани доставчици на услуги имат силно местно присъствие, което направи възможно намаляването на общото разстояние, покривано от камионите за отпадъци, до около 15 км между хотела и пунктовете за отпадъци.</i></p> <p><b>Даряване за ограничаване на отпадъците и подпомагане на най-бедните</b></p> <p><i>Голямо количество храна беше дарено на Restos du Cœur de Saint-Ouen, асоциация, която раздава храна на хората в най-неравностойно положение. Бяха дарени общо 85 кг хранителни продукти (напитки, закуски, хранителни стоки, билков чай). Тези хранителни продукти бяха използвани за окомплектоване на кошниците, раздадени на над 1500 бенефициенти от сдружението. Тази операция помогна на хората в най-неравностойно положение, като същевременно намали хранителните отпадъци на хотела.</i></p> <p><i>Дарението на хранителни продукти от хотел „Лувър“, организирано от Take a Waste, беше хубаво допълнение към продуктите, които Restos du Cœur обикновено не разпространява, и което беше високо оценено от 1500-те бенефициенти, на които те помагат ежедневно в град Сент Уен. Солидарността на ресторантите и хотелите им позволи да предложат по-разнообразни кошници и малко комфорт на хората, които за съжаление не бяха пощадени от здравната криза.</i></p>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Да бъдете подкрепени във Вашия екологичен преход от компания, специализирана в диагностика на отпадъците до нулеви отпадъци</i>

<b>Ограничения</b>	Създаване на „зелен екип“ от по един човек от всеки отдел, за да има глобален поглед върху компанията и по този начин да обменя информация за дисфункции, свързани с прилагането на добри практики или нови предложения за еко-жестове.
<b>Научени уроци</b>	Работа с местни доставчици за намаляване на въздействието върху околната среда.
<b>Устойчивост</b>	Хотелиерите не са експерти в областта на околната среда и регулациите, така че е трудно да работят сами и го правят постепенно, така че трябва да имат средносрочна или дългосрочна визия.
<b>Преносимост</b>	Тази добра практика им позволи да видят, че могат да се намесят на няколко нива и наистина да спестят време, да направят икономии, да предприемат солидарни действия и да укрепят връзките с местни партньори.
<b>Заклучение</b>	Даренията на храна ще бъдат повтаряни все още има много области за подобрене, като сортиране на опаковки в цялото заведение и работа за нулеви отпадъци.
<b>Свързани източници</b>	<a href="https://www.tendancehotellerie.fr/articles-brevs/communiqu-de-presse/15568-article/l-hotel-hyatt-du-louvre-met-au-vert-ses-dechets-avec-take-a-waste">https://www.tendancehotellerie.fr/articles-brevs/communiqu-de-presse/15568-article/l-hotel-hyatt-du-louvre-met-au-vert-ses-dechets-avec-take-a-waste</a> <a href="https://about.hyatt.com/fr.html">https://about.hyatt.com/fr.html</a> <a href="https://takeawaste.fr/">https://takeawaste.fr/</a>
<b>Езици</b>	Френски
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p>Хотел „Лувър“ в Париж, част от групата Hyatt, реши да предприеме конкретни действия, за да намали въздействието си върху околната среда. Мениджърският екип разчита на опита на Take a Waste, стартъп, който подпомага компаниите в управлението и намаляването на отпадъците им, за да прилагат ефективни и устойчиви мерки по два основни проблема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Спазване на нормативните уредби</li> <li>• Намаляване на емисиите на CO2</li> </ul> <p>Препоръчаните мерки много бързо станаха окончателни: в рамките на 2 месеца 3 тона отпадъци бяха отклонени от изгаряне. Чрез прилагането на сортирането и събирането на опаковки и поверителна хартия, хотелът вече е намалил въздействието си върху околната среда с 5%, като същевременно спазва нормативните разпоредби.</p> <p>Тези мерки бяха придружени от обучение на екипите на хотела в техники за сортиране и инсталиране на оборудване, адаптирано към всеки източник на генериране на отпадъци.</p> <p>Местните доставчици на събиране на отпадъци бяха предпочетени. Даряване за ограничаване на отпадъците и подпомагане на най-бедните.</p> <p>Голямо количество храна беше дарено на Restos du Cœur de Saint-Ouen, асоциация, която раздава храна на хората в най-неравностойно положение. Бяха дарени общо 85 кг хранителни продукти (напитки,</p>

	<i>закуски, хранителни стоки, билков чай). Тези хранителни продукти бяха използвани за окомплектоване на кошниците, раздадени на над 1500 бенефициенти от сдружението. Тази операция помогна на хората в най-неравностойно положение, като същевременно намали хранителните отпадъци на хотела.</i>
Контакти	
<b>Име</b>	
<b>Фирма/ институция</b>	<i>Hotel du Louvre / Hyatt</i>
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://www.hyatt.com/en-US/hotel/france/hotel-du-louvre/paraz?src=corp_lclb_qmb_seo_paraz">https://www.hyatt.com/en-US/hotel/france/hotel-du-louvre/paraz?src=corp_lclb_qmb_seo_paraz</a>
<b>Телефон</b>	<i>01 73 11 12 34</i>
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:parishoteldulouvre@hoteldulouvre.com">parishoteldulouvre@hoteldulouvre.com</a>

AUPARAGER, отговорна храна	
Елемент	Политика
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Покупки</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Възстановяване Хотели</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Auparager е камион за храна, който има за цел да повиши осведомеността за хранителните отпадъци. Продуктите, които използват, са такива, чийто външен вид не отговаря на изискванията на настоящото търсене, но също така и части от продукти, които обикновено не се използват. Следователно целта на този проект е да се създаде камион за храна, който предлага гастрономически ястия, направени от непродадена храна от супермаркети.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Всички собственици на ресторанти</i>
<b>Област</b>	<i>Обучение</i>
<b>Въведение</b>	<i>Студентите от френската кулинарна школа „Феранди“ – Чарлз, Баптист, Александър, Максим, Къртис, Камил и Лиз решиха да се борят срещу разхищаването на храна, като предложат гастрономически ястия, направени от храна, предназначена да напусне традиционния цикъл на продажби. Те са избрали оригинален формат (улична храна), за да позволят на възможно най-много хора да открият важността на тяхната борба и техните вкусни рецепти.</i>

	<i>На старофренски Auparager означава „облагородявам“. Студентите вземат непродадена храна и я преработват в гастрономически ястия. Auparager е рециклиране, което украсява.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Асоциацията Auparager, школата „Феранди“, „Ернест“ (мрежа, свързваща солидарни собственици на ресторанти и техните клиенти с асоциации, предлагащи храна на хората в най-неравностойно положение), „Феникс“ (парижка асоциация, която свързва стартиращи предприятия, които използват непродадена храна със супермаркети), асоциация ЕПА</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Париж, Франция</i>
<b>Контекст</b>	<i><b>Числата</b> 9 000 000 тона храна се губят всяка година във Франция според Европейската комисия. Това число нараства до 10,4 милиона тона в Германия и до 14,4 милиона тона в Обединеното кралство. 200 000 000 хора по света биха могли да бъдат нахранени с храната, изхабена в Европа, според Организацията на ООН за прехрана и земеделие (FAO). 1 300 000 000 тона е храната, годна за консумация от човека, която се губи всяка година, според ФАО. Общо глобалният обем на хранителни отпадъци и загуби възлиза на 1,6 милиарда тона стокови еквиваленти, което включва както ядлива, така и негодна продукция. Според ФАО 1 400 000 000 хектара земя, използвани всяка година за производство на храна, се губят или пропиляват. Les Dames е хранителният клон на Unagi Group, основен играч в областта на медиите (Le Petit Bulletin, City Crunch и др.), комуникацията (Agence Tintamarre) и събитията (Peinture Fraîche, Lyon Bière Festival)..</i>
<b>Цел</b>	<i>Душата на проекта: готвене на непродадена храна и избягване на отпадъците чрез информираност и образование. За кого? За хора, които не могат да си позволят да се хранят. През пролетта Auparager, с помощта на Ernest (мрежа, свързваща собствениците на солидарни ресторанти и техните клиенти с асоциации, предлагащи храна на хората в най-неравностойно положение), сготви гурме ястие за живеещите в един дом в Емаус в Париж. Освен най-бедните, частните лица също могат да се насладят на прелестите на едно гастрономическо, но... икономично ястие. Къде? Във временен ресторант, приготвящ качествена храна на достъпна цена</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i><b>Използване на непродадени продукти</b> Да се насочим към Rungis, най-големият пазар за пресни продукти в света, е божи дар за тези, които искат да вземат безплатно непродадените през деня стоки. Няма нужда да сте там призори, просто трябва да пристигнете около 11:00 часа, което е краят на деня</i>

	<p>на езика на Rungis, тъй като търговците на едро правят бизнес по-рано през нощта.</p> <p>От друга страна, когато се появят младежите от сдружение Airarager, търговците им предлагат кашони със зеленчуци (достатъчно е един зеленчук от партидата да е на петна), или цял палет, ако клиентът се е отказал да го купи.</p> <p><b>Намиране на места за готвене</b></p> <p>Можете да пригответе гурме ястие и да го сервирате на обитателите на хостела Emmaus на улица „дьо Ланкри“ в Париж. За случая ресторантът Le Réfectoire, който се намира на 200 м от заслона, предостави своята кухня. Екипът на Airarager беше подпомогнат от екипа на Ernest. Собствениците на парижкия ресторант Zoé Bouillon им предоставиха ресторанта си за един ден. Вечерята събра 40 души, които се насладиха на гастрономически ястия за сумата от 25 евро и по желание в комбинация с вино за още 8 евро.</p> <p>В партньорство с Crous те дадоха уроци по готвене на студенти в Сорбоната, за да ги научат как да използват целия продукт (пример: моркови, техните обелки и върхове... нищо не се губи, всичко се изяжда).</p> <p>В партньорство с Phenix (компания, която управлява всички непродадени стоки, особено храни), те ще организират „Храни с нулеви отпадъци“ във фирми.</p> <p>На фестивали като „Обичаме зелено“ в Париж, Airarager успя да предложи ястия с нулеви отпадъци. Обработени бяха над 400 килограма непродадена храна и бяха продадени над 600 ястия. Само за един ден те продадоха цялата планирана за уикенда продукция. Бяха създадени нови рецепти, които да задоволят клиентите и да ги убедят, че този подход може да предложи и вкусна храна.</p>
<b>Резултати от практиката</b>	Във Франция тяхната концепция за ресторант против отпадъците спечели първа награда. Квалификация за международното състезание в Лисабон през 2015 година.
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	За да успеете в подобно предизвикателство, трябва да си представите състезание с часовника за един ден: да се отправите към Rungis, да вземете това, от което търговците на едро са готови да се откажат, да инвестирате в нова кухня, да направите равностметка на „улова“, да съставите менюто с наличните продукти и да сгответе, посрещанете хората и да сервирате, за да бъде устието перфектно, горещо и навреме. Това е успешна работа на ресторант, който се бори с отпадъците.
<b>Фактори за успех</b>	Да бъдеш в група, да намериш сериозни партньори, които са експерти в своята област, за да постигнеш максимален успех на проектите.
<b>Ограничения</b>	Намиране на места, които са готови да се „откажат“ от кухнята си за една вечер или обяд, за да сготвят непродадената храна.
<b>Научени уроци</b>	Преодоляване на отпадъците чрез информираност и образование.
<b>Устойчивост</b>	Да продължат растежа си, като се преместят в пространството на Дарвин, алтернативно място в Бордо, посветено на отговорното икономическо развитие, социалното предприемачество, екологичния преход и гражданския активизъм. Това ще им позволи да играят в кръговата икономика докрай. Като демонстрация те ще прекарат

	<p>един обяд в камион за храна, който ще паркират близо до място, където се провежда събитие (конференция, изложба и т.н.); вечерта ще прекарате в техния гастрономически ресторант, където можете да вечеряте за около 30 евро. Рецептата винаги е една и съща: вземат се непродадените стоки от супермаркетите. А между часовете за хранене се готвя останалата част от непродадената храна и се правят вкусни ястия, които да бъдат продадени в техния хранителен магазин. Като обяснява Чарлз: „Ако някой производител ни предложи патладжани, ако ни останат, ще приготвим хайвер от тях.</p> <p>По този начин, без рутина, продуктите на този хранителен магазин ще варират в зависимост от даренията. А после, в средносрочен план, ще имат малък парцел земя със зеленчукова градина, която ще обработват, за да готвят с продуктите от нея.</p>
<b>Преносимост</b>	<p>Можем да имаме подход за нулеви отпадъци и анти-отпадъци във всички други области на дейност: училище, бизнес, семейство.</p>
<b>Заклучение</b>	<p>Тези студенти демонстрираха, че е възможно да се използват грозни остатъци за създаване на гурме ястия и както казват: „Вие очерняте, ние облагородяваме, вие се колебаете, ние украсяваме и след това опитайте, ще бъдете изненадани.</p>
<b>Свързани източници</b>	
<b>Езици</b>	Френски
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>Auragager</i> е камион за храна, който има за цел да повиши осведомеността за хранителните отпадъци. Продуктите, които използват, са такива, чийто външен вид не отговаря на изискванията на настоящото търсене, но също така и части от продукти, които обикновено не се използват.</p> <p>Следователно целта на този проект е да се създаде камион за храна, който предлага гастрономически ястия, направени от непродадена храна от супермаркети.</p> <p><b>Използване на непродадени продукти</b></p> <p>Да се насочим към <i>Rungis</i>, най-големият пазар за пресни продукти в света. Той е божи дар за тези, които искат да вземат безплатно непродадените през деня стоки. Няма нужда да сте там призори, просто трябва да пристигнете около 11:00 часа, което е краят на деня на езика на <i>Rungis</i>, тъй като търговците на едро правят бизнес по-рано през нощта.</p> <p>От друга страна, когато се появят младежите от сдружение <i>Auragager</i>, търговците им предлагат кашони със зеленчуци (достатъчно е един зеленчук от партидата да е на петна), или цял палет, ако клиентът се е отказал да го купи.</p> <p><b>Намиране на места за готвене</b></p> <p>Можете да пригответе гурме ястие и да го сервирате на обитателите на хостела <i>Emmaus</i> на улица „дьо Ланкри“ в Париж. За случая ресторантът <i>Le Réfectoire</i>, който се намира на 200 м от заслона,</p>

	<p>предостави своята кухня. Екипът на Auparager беше подпомогнат от екипа на Ernest. Собствениците на парижкия ресторант Zoé Bouillon им предоставиха ресторанта си за един ден. Вечерята събра 40 души, които се насладиха на гастрономически ястия за сумата от 25 евро и по желание в комбинация с вино за още 8 евро.</p> <p>В партньорство с Crous те дадоха уроци по готвене на студенти в Сорбоната, за да ги научат как да използват целия продукт (пример: моркови, техните обелки и върхове... нищо не се губи, всичко се изяжда). В партньорство с Rhenix (компания, която управлява всички непродадени стоки, особено храни), те ще организират „Храни с нулеви отпадъци“ във фирми.</p> <p>На фестивали като „Обичаме зелено“ в Париж, Auparager успя да предложи ястия с нулеви отпадъци. Обработени бяха над 400 килограма непродадена храна и бяха продадени над 600 ястия. Само за един ден те продадоха цялата планирана за уикенда продукция. Бяха създадени нови рецепти, които да задоволят клиентите и да ги убедят, че този подход може да предложи и вкусна храна. В партньорство с Crous те дадоха уроци по готвене на студенти в Сорбоната, за да ги научат как да използват целия продукт (пример: моркови, техните обелки и върхове... нищо не се губи, всичко се изяжда). В партньорство с Rhenix (компания, която управлява всички непродадени стоки, особено храни), те ще организират Zero Waste Meals в компаниите.</p> <p>На фестивали като We love Green в Париж Auparager успя да предложи ястия против отпадъци. Обработени са над 400 килограма непродадена храна и са продадени над 600 ястия. Само за ден те продадоха цялата планирана за уикенда продукция. Бяха създадени нови рецепти, които бързаха да задоволят клиентите, убедени в тази вкусна кухня и в този подход.</p> <p><b>Успешна работа на ресторант борец се с отпадъците</b></p> <p>За да успеете в подобно предизвикателство, трябва да си представите състезание с часовника за един ден: да се отправите към Rungis, да върнете това, от което търговците на едро са готови да се откажат, да инвестирате в нова кухня, да направите равносметка на „улова“, да съставите менюто с наличните ястия и готвене, да посрещнете клиентите и да им сервирате навреме перфектно и горещо ястие.</p>
<b>Контакти</b>	
Име	Lise, Alexandre, Charles and Maxime,
Фирма/ институция	AUPARAGER
Адрес/Уебсайт	<a href="https://www.auparager.fr/#contact">https://www.auparager.fr/#contact</a>
Телефон	06 95 01 82 26
Имейл	<a href="mailto:auparager@gmail.com">auparager@gmail.com</a>

Решения за екологични покупки	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<i>Покупки</i>
Сфера на приложение	<i>Кетъринг Хотели</i>
Кратко описание на техниката или метода	<p><i>При вземането на решения за закупуване „Гергини“ взема предвид екологични, социални и етични съображения.</i></p> <p><i>Основни принципи на ресторанта:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Закупуване на сертифицирани зелени уреди;</i></li> <li>• <i>Избягване на опаковки и отделни порции и замяната им с безплатни опаковъчни продукти, например в насипно състояние;</i></li> <li>• <i>Съсредоточаване върху пресните продукти, като се избягват добавките за консервиране на храната;</i></li> <li>• <i>Избягване на готови продукти;</i></li> <li>• <i>Закупуване на био-земеделски продукти за насърчаване на земеделски техники, които са по-щадящи за околната среда;</i></li> <li>• <i>Насърчаване на местните покупки.</i></li> </ul> <p><i>Основни принципи за хотела:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Зелени интериорни покрития;</i></li> <li>• <i>Биоразградими, нетоксични продукти в устойчиви опаковки.</i></li> </ul>
Целева аудитория	<i>Хотелиери, персонал</i>
Област	<i>Хотелиерство, туризъм</i>
Въведение	<p><i>Зеленото пазаруване взема предвид следното:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>необходима ли е изобщо покупка;</i></li> <li>• <i>от какво се произвеждат продуктите;</i></li> <li>• <i>при какви условия са направени;</i></li> <li>• <i>какво разстояние са изминали;</i></li> <li>• <i>техните опаковъчни компоненти;</i></li> <li>• <i>как ще бъдат използвани; и</i></li> <li>• <i>как ще бъдат изхвърлени.</i></li> </ul>
Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган	<i>Хотел „Гергини“, местни земеделски производители</i>
Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие	<i>Тази практика е в „Гергини“, малък хотел в сърцето на Стара планина (Балкан), България.</i>



<b>Контекст</b>	<i>Прилагането на „зелена“ политика за закупуване позволява екологично качество, което насърчава справедливата търговия за закупените продукти и предпочита продукти, носещи екоетикет, издаден от независими и надеждни организации. Въпреки това, екоетикетите не винаги са достатъчни за идентифициране на екологично чисти продукти, поради което е важно да се работи с доставчици, които насърчават социални и екологични практики и ги мотивират да предлагат нови продукти.</i>
<b>Цел</b>	<i>Политика за зелена и социална отговорност; Ползи за околната среда; По-ниски разходи</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>Хотел „Гергини“ следва устойчива/екологична политика за закупуване, която включва следните артикули:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Бои</i></li> <li>• <i>Офис консумативи, тефтери и химикалки</i></li> <li>• <i>Ел. крушки</i></li> <li>• <i>Почистващи материали, дезинфектанти и лепила</i></li> <li>• <i>Хартиени изделия</i></li> <li>• <i>Кухненски електроуреди</i></li> <li>• <i>Фермерски продукти</i></li> </ul>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Ползи за околната среда</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Намаляване на свързаните с транспорта парникови газове при покупките от региона</i></li> <li>• <i>Енергийна и водна ефективност</i></li> </ul> <i>Финансови ползи – по-ниски разходи</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>Всичко по-горе споменато</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Ангажиране на фермери в местния район да предлагат своята продукция; екологично мислене на персонала на хотела и ресторанта.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Няма</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Ставайки „зелен“, хотелът нанася по-малко щети на околната среда, намалява консумацията на енергия и вода, както и разходите си.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Икономическата логика в тази зелена политика за покупки е в полза на нейната устойчивост.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Зелената политика на „Гергини“ за покупки може да бъде споделена с други хотели, за да вдъхнови промяна на техните политики.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Вземането на екологични решения за покупка е доходно и полезно за околната среда.</i>
<b>Свързани източници</b>	
<b>Езици</b>	<i>Български</i>
<b>Резюме</b>	

<p><b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b></p>	<p>„Гергини“ започва да пазарува екологично. Комплекс „Гергини“ купува от местно производство голяма част от селскостопанските продукти, необходими за кухнята, включително месо и месни продукти, мляко и млечни продукти, плодове и зеленчуци, вино и алкохолни напитки и др. Ресторантът предлага сезонни менюта с местни продукти. Регионалните сертификати и лога, гарантиращи, че продукцията е отгледана и събрана в хармония с природата, са ясно показани. Посетителите ценят много местните продукти в ресторанта.</p> <p>Същевременно, мениджърският екип на хотела си зададе въпроса: „Колко пари хотелът ни за неефективни уреди?“ и впоследствие реши да замени съществуващата си гама с енергоспестяващи уреди като търговски фритюрници и скари, машини за лед, фурни, съдомиялни машини, фризери и хладилници. По-старите модели перални машини са заменени с модели, които пестят енергия и вода.</p>
<b>Контакти</b>	
Име	Дарина Гатева – Управител
Фирма/ институция	Х-л „Гергини“ – с. Гергини, община Габрово
Адрес/Уебсайт	<a href="https://www.namrb.org/nosrb-hotel">https://www.namrb.org/nosrb-hotel</a>
Телефон	+359 66 988 681; +359 879 277 666
Имейл	<a href="mailto:d.gateva@namrb.org">d.gateva@namrb.org</a>

<b>Зелено пазаруване</b>	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<b>Покупки</b>
Сфера на приложение	<b>Кетъринг Хотели</b>
Кратко описание на техниката или метода	„Суит Хотел София“ избира доставчици, които предлагат продукти без опасни вещества и/или базирани на естествени съставки. Неговата политика за закупуване позволява екологично качество, което насърчава справедливата търговия за закупените продукти и предпочита продукти, носещи екоетикет, издаден от независими и надеждни организации.
Целева аудитория	Хотелиери, гости на хотела, персонал
Област	Хотелиерство, туризъм
Въведение	„Суит Хотел София“ се е посветил на отговорността за околната среда през целия живот и ще продължи да възприема нови екосъобразни политики в бъдеще. Той взема предвид въздействието върху околната среда при покупките си. Като за хотела, така и за

	<i>ресторанта, поемането по пътя към „нулеви отпадъци“ може да бъде голямо предизвикателство!</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Първата стъпка е да се признае въздействието на тази практика. Втората стъпка е да се осмелите да разпитате служители, доставчици, клиенти и местната общност по темата, така че да насърчите колективния им интелект с цел създаване на реалистичен план за действие.</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>„Суит Хотел София“ работи с партньорски организации, които споделят екологичните ценности на компанията.</i>
<b>Контекст</b>	<i>Прилагането на политика за зелени покупки закупуване позволява екологично качество, което насърчава справедливата търговия за закупените продукти и предпочита продукти, носещи екоетикет, издаден от независими и надеждни организации. Въпреки това, екоетикетите не винаги са достатъчни за идентифициране на екологично чисти продукти, поради което е важно да се работи с доставчици, които насърчават социални и екологични практики и ги мотивират да предлагат нови продукти.</i>
<b>Цел</b>	<i>Политика за зелена и социална отговорност; Ползи за околната среда; По-ниски разходи</i>
<b>Описание на практиката</b>	<p><i>„Суит Хотел София“ възприе устойчива/екологична политика за закупуване на:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>• почистващи препарати, дезинфектанти, бои, офис консумативи и др. в целия хотел: нетоксични, биоразградими почистващи, перилни и миялни продукти;</i></li> <li><i>• екологично чиста хартия (копирна хартия, тоалетна хартия, кърпички за лице, хартиени кърпи и др.);</i></li> <li><i>• продукти за офис и удобства за гости, които съдържат рециклирани материали;</i></li> <li><i>• подова настилка без съдържание на урея-формалдехид, рециклирано съдържание, бързо възобновяеми материали, спасени и/или местно производство;</i></li> <li><i>• органични, биоразградими, справедлива търговия, местно произведени продукти за гости (грижи за косата и тялото, кафе и чай и др.) с минимални (или рециклирани) опаковки без пластмаса, когато е възможно;</i></li> <li><i>• избягване на опаковки и отделни порции и замената им с безплатни опаковъчни продукти, напр. в насипно състояние;</i></li> <li><i>• избягване на готови продукти (сглобени в кухнята), което изисква по-голяма консумация на енергия през целия им жизнен цикъл и генерира много опаковки;</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• закупуване на биоземеделски продукти за насърчаване на земеделски техники, които са по-щадящи околната среда;</li> <li>• фокусиране върху пресни продукти, избягване на добавки за консервиране на храни;</li> <li>• насърчаване на местното пазаруване;</li> <li>• предпочитане към покупки на едро.</li> </ul>
Резултати от практиката	<p>Ползи за околната среда</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Намаление на свързаните с транспорта емисии на парникови газове при покупките на местно ниво</li> <li>• Намаление на отпадъците при закупуване на продукти, опаковани на едро, а не поотделно</li> </ul> <p>Финансови ползи – по-ниски разходи</p>
Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците	Всичко споменато по-горе.
Фактори за успех	Ангажиране на екипите на хотела – образователни и осведомителни семинари за служителите, за да се осигури персонал, ангажиран с екологично чисти продукти
Ограничения	Няма
Научени уроци	Преминавайки към зелено, хотелът нанася по-малко щети на околната среда, намалява консумацията на енергия и вода, намалява разходите и печели одобрението на гостите.
Устойчивост	Участие в инициативи и дейности, които повишават осведомеността за устойчивото развитие и подкрепят партньори, които споделят зелените ценности (напр. обучения на персонала).
Преносимост	Практиката може да бъде споделена, за да вдъхнови промяна на хотелските политики. „Суит Хотел София“ съобщава за действията, които е предприел, като признава, че не е с 100% нулеви отпадъци, а че е избрал да поеме по този път. Създаване на силни връзки с местни инициативи чрез организиране на семинари например.
Заклучение	Интелигентната покупка, обръщането на внимание на закупуването или запазването на продуктите правят възможно намаляването на отпадъците.
Свързани източници	
Езици	Български
<b>Резюме</b>	
Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода	<p>„Суит Хотел София“ е предприел действия насочени към нулеви отпадъци в хотела и ресторантите си:</p> <p><b>Без пластмаса за еднократна употреба</b></p> <p>Пластмасовите бутилки и чаши за вода са заменени с кани и чаши за многократна употреба и/или с фонтани за вода; без пластмасови сламки; дозатори за душ гел и шампоан вместо отделни артикули</p> <p><b>Местна верига за доставки за ресторантите</b></p>

	<p><i>Доставяне на качествени хранителни продукти, които не се развалят бързо, като сезонни плодове и зеленчуци от региона.</i></p> <p><b>Преосмисляне на покупките на текстил</b></p> <p><i>Закупуване на текстилни изделия от естествени органични материали (удобно спално бельо, покривки за маса, униформи на служители и др.). Въздействието на тъканите върху околната среда може да варира значително в зависимост от това как са смесени, боядисани, транспортирани и обработени. Синтетичните влакна, направени от нефтохимикали, са най-лошите от всички. Те консумират повече ресурси и освобождават микрофибри в дивата природа.</i></p> <p><b>Ограничаване на химикалите и използване на екологично чисти продукти</b></p> <p><i>Хигиената е ключова в хотелиерството и кетъринг индустрията, особено в кухни, зони за съхранение на отпадъци, стаи и градини, не само поради очевидни хигиенни и регулаторни причини, но и поради търговски причини. Привлекателността и комфортът на едно място са свързани с неговата чистота. Растителни и санитарни продукти на химическа основа се използват широко, но те могат да имат неблагоприятни ефекти върху човешкото здраве и околната среда. Много химикали ще попаднат в околната среда или защото се използват директно в градините, или защото се изпускат в системата за отпадни води. Веднъж попаднали в околната среда, може да им отнеме значително време, за да се разпаднат и да станат неактивни. Известно е, че някои от тези химикали се натрупват в растенията и животните и имат дългосрочни неблагоприятни ефекти.</i></p> <p><i>Затова „Сюит Хотел София“ избира доставчици, които предлагат продукти без опасни вещества и/или базирани на естествени съставки.</i></p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	Александър Лалков – Генерален мениджър
<b>Фирма/ институция</b>	„Сюит Хотел София“
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="http://www.suitehotelsofia.bg/">http://www.suitehotelsofia.bg/</a>
<b>Телефон</b>	+359 884 400 869
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:a.lalkov@suitehotelsofia.bg">a.lalkov@suitehotelsofia.bg</a>

<b>Віорара</b>	
<b>Елемент</b>	<b>Политика</b>
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Покупки Подготовка Управление на отпадъци</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Кетъринг</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Екологичен – без отпадъци – веган магазин, общност и първото еко-сертифицирано кафене в Литва. Здравословна и природосъобразна гама от продукти: органични сурови и сухи неупаковани продукти, сурови + вегански домашно приготвени десерти, закуски, сирена, напитки, устойчиви домакински стоки и др.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Клиенти, които поръчват храна от компанията</i>
<b>Област</b>	<i>Закупуване на екологични, чисто отгледани и произведени продукти</i>
<b>Въведение</b>	<i>Віорара е първият сертифициран органичен магазин в Литва – общност, създадена на принципа на устойчивия начин на живот. Те започнаха своята дейност с цел насърчаване на по-чист, по-здравословен и по-съзнателен живот.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Компанията поддържа приятелски бизнес отношения с правителството и представителите на бизнеса, за да може ефективно да разпространява идеята за устойчивост, която е обща и актуална за всички.</i>
<b>Контекст</b>	<i>Тази практика е отличен начин да не се хаби храна, акто в същото време да се намали значително количеството отпадъци.</i>
<b>Цел</b>	<i>Избягване на хранителни отпадъци и намаляване на замърсяването на околната среда с ненужни и неекологични опаковки.</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>Практиката е да се дава на клиентите това, което са поръчали и не са консумирали, за да го консумират после.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Тази практика учи да се споделят знания за устойчив начин на живот, здравословно хранене и да се събере общност, насърчаваща подобни ценности, базирайки взаимните отношения на принципите на добронамереното сътрудничество, което обогатява всички.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>Да не се пилее качествена храна.</i>

<b>Фактори за успех</b>	<i>Избягват се ненужните опаковки, а при необходимост се използват био опаковки; по-здравословно – защото се продават органични, чисто отгледани и произведени продукти; по-осъзнати – защото преди да действат, те обмислят какви последици ще имат дейностите върху природата и бъдещето на всички ни.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Клиентите често не са заинтересовани да носят останалата им храна вкъщи.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Тази практика ни учи колко е важно да не похабяваме нищо, което поръчваме.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>По отношение на устойчивостта е добре да се каже, че практиката произвежда повече отпадъци, но може да се изберат биоразградими торбички и клиентите, посещаващи физическия магазин, са поканени да носят свои собствени контейнери, които имат по-малко въздействие върху околната среда.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Виорара е първият сертифициран органичен магазин в Литва, създаден на принципа на устойчивия начин на живот – общността е добре известна и популярна в Литва, нейните дейности се представят в пресата и по радиото.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Тази практика вече присъства в семейните навици на литовците, тъй като често след обилния обяд това, което е останало, се запазва за ядене на следващия ден.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>Няколко статии за тази практика могат да бъдат намерени в мрежата, пресата, радиото, но също и на уебсайта с успеха и еволюцията на Виорара.</i>
<b>Езици</b>	<i>Литовски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>Виорара е основана, за да предложи богат избор от здравословни и природосъобразни продукти на хора, които се грижат за здравословната си диета и здравословна околна среда и природа, освободени от ненужни опаковки/отпадъци.</i></p> <p><i>Виорара е първият сертифициран органичен магазин в Литва – общност, създадена на принципа на устойчивия начин на живот. Започнахме нашата дейност с цел насърчаване на по-чист, по-здравословен и по-съзнателен живот.</i></p> <p><i>За да намалим замърсяването на околната среда с ненужни и неекологични опаковки, т.е. опаковане на хранителни продукти, закупени в магазина в хартиени торби, клиентите, посещаващи физическия магазин, са приканвани да си носят собствени контейнери – за това прилагаме 5% ценова отстъпка. За тези, които нямат собствени контейнери, предлагаме безплатни контейнери за многократна употреба – чисти използвани буркани, а когато горните решения не са подходящи – хартиени торби. Тези, които искат да си вземат кафе, са добре дошли да носят собствени чаши. За тези, които нямат, предлагаме чаши СирСир срещу депозит или да си купят чаши за многократна употреба.</i></p> <p><i>В магазина се предлагат само продукти от растителен произход. Тук ще намерите различни органични термично необработени продукти без опаковка, сурови + вегански местни десерти, закуски, литовски</i></p>

	<p>цветя, щадящи природата предмети за бита, произведения на местни художници.</p> <p>30 процента се ангажират да дадат спечелената печалба на фондация „Sengirės“, която се грижи за опазването на литовските гори – <a href="http://www.sengiresfondas.lt">www.sengiresfondas.lt</a> – следователно, закупувайки предлаганите продукти, клиентите също ще допринасят за защитата на горите в нашата страна.</p> <p>Биорара е в приятелски бизнес отношения с държавни институции и представители на бизнеса, за да разпространява ефективно идеята за устойчивост, която вярваме, че е обща и актуална за всички нас.</p> <p>Можете да видите сертификатите за екомаркировка на Биорара на страницата "Ekoagros".</p>
Контакти	
Име	<p>Биорара- Organic store – community. A range that is friendly to health and nature</p>
Фирма/ институция	
Адрес/Уебсайт	Klaipėdos str.3, Vilnius, Lithuania/ <a href="https://www.biopapa.lt">https://www.biopapa.lt</a>
Телефон	+370 69847982
Имейл	<a href="mailto:Info@zaliuomene.lt">Info@zaliuomene.lt</a>

Гранд Хотел Кемпински – Вилнюс	
Елемент	Политики
Вид ключова дейност	Покупки
Сфера на приложение	Кетъринг Хотели
Кратко описание на техниката или метода	Като глобална компания „Кемпински“ вярва, че отговорността ѝ се простира отвъд нейните служители и гости, в общностите, в които оперира. В допълнение към индивидуалното ангажиране на своите хотели в социално отговорни инициативи, които отговарят на специфичните нужди на тяхната местна общност; Кемпински има и програма за корпоративна социална отговорност.
Целева аудитория	Хотелиери
Област	Възприемане на екологичен начин на живот
Въведение	Активно прилагане на наградената програма EarthCheck Certified за хотели по целия свят. Участващите хотели наблюдават отблизо и отчитат екологичните и социалните въздействия на своите операции, включително потребление на енергия и вода, въглероден отпечатък, генериране на отпадъци и ангажираност на общността.



<p><b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b></p>	<p><i>Kempinski Hotels S.A., по-известна като Kempinski, е компания за управление на луксозни хотели със седалище в Женева, Швейцария. Основана в Берлин през 1897 г. като Hotelbetriebs-Aktiengesellschaft, групата в момента управлява 78 петзвездни хотела и резиденции в 34 държави</i></p>
<p><b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b></p>	<p><i>Kempinski Hotels твърди, че е най-старата група луксозни хотели в Европа, разположена в сърцето на Стария град на Вилнюс.</i></p>
<p><b>Контекст</b></p>	<p><i>Хотелът има програма за отговорност и всички служители участват в тази програма, както на ниво компания, на регионално ниво, така и в отделния хотел. „Кемпински“ оперира в три ключови области, в които вярва, че може да има най-голямо въздействие, като остава верен на ценностите на групата и подобрява представянето на хотела. Във всяка област „Кемпински“ има свой собствен уникален подход към ангажираност и действие:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>• Като се справя със сериозни проблеми с много положителна концепция, „Кемпински“ вярва, че може да допринесе за разпространението на здравето в общностите, където управлява хотели.</i></li> <li><i>• „Кемпински“ също вярва, че в живота има нещо повече от всяка работа и никаква игра: изкуството и кулне всичко е работа, а са необходими и удоволствия. Изкуствана и културата са необходимост за душата. Като част от нашия ангажимент за създаване на висококачествени, безопасни и устойчиви луксозни изживявания, ние активно прилагаме наградната програма EarthCheck Certified в хотели по целия свят.</i></li> </ul>
<p><b>Цел</b></p>	<p><i>Превръщане на хотелиерския сектор в модел на устойчивост.</i></p>
<p><b>Описание на практиката</b></p>	<p><i>В съответствие с ангажимента си да създават висококачествени, безопасни и устойчиви луксозни изживявания, те активно прилагат наградната програма EarthCheck Certified в хотели по целия свят. Участващите хотели наблюдават отблизо и отчитат екологичното и социалното въздействие на своите операции, включително потреблението на енергия и вода, въглеродния отпечатък, генерирането на отпадъци и ангажираността на общността. Икономическите проблеми, разгледани в програмата EarthCheck Certified, включват условия на заетост, подкрепа на местната икономика, използване на стоки и услуги на справедлива търговия и признаване на сезонността на потоците от приходи – всички те допринасят за икономическото и социално здраве на региона. Използвайки научно обоснован подход, хотелите се стремят да създадат индивидуални изживявания на гостите, като същевременно минимизират техния екологичен и социален отпечатък.</i></p>

<b>Резултати от практиката</b>	<i>Използвайки научно обоснован подход, хотелите се стремят да създадат индивидуални изживявания на гостите, като същевременно минимизират техния екологичен и социален отпечатък. В момента девет от хотелите притежават Сребърен сертификата, а три хотела са с Бронзов стандарт. В „Кемпински“ вярват, че осъзнават отговорността си да създадат устойчиво, но същевременно луксозно изживяване за гостите, което уважава околната среда.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците?</b>	<i>Следователно мисията е да предоставим безкомпромисен лукс, като същевременно гарантираме минимално екологично и социално въздействие. Като международни оператори на луксозни хотели, сме напълно наясно с нашата отговорност към околната среда, поставяме екологичния отпечатък в основата на нашия бизнес модел и се стремим да облекчим натиска върху природните ресурси чрез намаляване на потреблението на енергия и вода в нашите хотели. Идентифицирайки зоните на работа на хотела със силно въздействие по отношение на потреблението на енергия и вода, както и управлението на отпадъците, внедрихме множество технологии за оптимизиране на тези зони. В този контекст те си партнираха с EarthCheck, една от най-реномираните програми за сертифициране на устойчивост в индустрията на хотелиерството.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Важен фактор за успех на тази практика е нарастващият интерес на световното население към устойчивостта.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Внимателно да се избират партньорите и да се работи само с такива, които имат силна визия за устойчивост и силни етични ценности, без да правят компромис с качеството на продукти и услуги.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Важно е до не се губи нищо и отговорността за създаване на устойчиво, но луксозно изживяване за гостите, което уважава околната среда.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>След идентифициране на области от дейността на хотела, които имат значително влияние върху потреблението на енергия и вода и управление на отпадъците, се внедряват няколко технологии за оптимизиране на тези области. В съответствие с целта да направят веригата за доставки по-устойчива, заеха позиция за премахване на пластмасата за еднократна употреба в хотела до 2021 г.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Тази практика може да се пренесе и в други хотели и ресторанти, за да се направи средата по-устойчива.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Като международна компания, „Кемпински“ въведе своя собствена програма за корпоративна социална отговорност. В това отношение компанията е ангажирана основно в областта на здравето и безопасността. В допълнение, отделни хотели „Кемпински“ подкрепят социални проекти на определени места за подобряване на общественото благосъстояние и справедливост на местно ниво.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>В мрежата има много статии за тази практика, някои свързани със структурите, които са я възприели.</i>
<b>Езици</b>	<i>Английски</i>
<b>Резюме</b>	

**Моля, дайте  
подробно резюме  
на  
техниката/метода**

*Усилията на хотел „Кемпински“ са съсредоточени на първо място върху предотвратяването на употребата на пластмаса, а когато не е налична устойчива алтернатива, ние засилваме практиките за рециклиране. С хората в самото сърце на бизнеса, подобряването на здравето и благополучието за всички е жизнено важно за „Кемпински“. Ето защо те са поели твърд ангажимент да помогнат за справяне с неотложния проблем с инфекциозните болести в полза на местните общности в страните, където имат присъствие. „Кемпински“ е един от основателите на BE Health Association, която улеснява превенцията, откриването и лечението на заболяванията. Служителите са в основата на всичко, което се прави и защитава. Тяхната работа и отдаденост са това, което прави хотела един от най-добрите и престижни доставчици на луксозни хотели в света. Точно както те са посветени на осигуряването на възможно най-доброто изживяване за гостите, като компания се ангажират да предоставят на всички служители и изпълнители безопасна и приятна работна среда. Ето защо те са създали следните политики, за да осигурят безопасна и уважаваща работна среда за всички служители и изпълнители, без тормоз и дискриминация. Като глобална компания, те вярват, че тяхната отговорност се простира отвъд техните служители и гости. Хотел „Кемпински“ е възприел холистичен подход към устойчивостта, който включва задълбочена оценка на всички доставчици и партньори. Те се стремят да работят с доставчици на продукти и услуги, които споделят сходни ценности и стандарти, когато става въпрос за опазване на околната среда, без да правят компромис с качеството. Те се наслаждават на създаването на запомнящи се гастрономически изживявания, които подчертават най-доброто от местните вкусове и най-пресните съставки. Екипът от международно известни шеф-готвачи гарантира, че гастрономическите постижения на „Кемпински“ вървят ръка за ръка с устойчивите практики при снабдяването с продукти. Този принцип не се ограничава до доставчиците на храни и се прилага за всички доставчици. Като част от устойчивата верига за доставки, например, те работят със сертифицирани доставчици на перилни продукти и услуги, които отговорно управляват потреблението на вода и енергия и минимизират въздействието върху околната среда от използването на химикали. Те се ангажират да спазват хуманно отношение към животните при снабдяването с храни и са обещали да доставят 100% яйца от свободно отглеждани кокошки до 2025 година. С имоти, разположени в необичайни или отдалечени туристически дестинации, осъзнаме, че това може да бъде постижимо по-рано в някои страни, отколкото в други, но нашите имоти в централноевропейски местоположения са водещи в този ангажимент. Те вярват, че ангажимента им за използване на яйца от без клетки ще има трайно положително въздействие върху хуманното отношение към животните и практиките за устойчиво снабдяване с храни, където работят, и ще продължат да работят със своите имоти и доставчиците си, за да продължат бързо тази кауза.*

Контакти	
Име	Хотел „Кемпински“ Вилнюс
Фирма/ институция	Global Hotel Alliance
Адрес/Уебсайт	Universiteto str 14, 14, 1122, Vilnius, Lithuania
Телефон	+370 52201100
Имейл	

„Парк Инн“ от Радъсън Каунас	
Елемент	Политики
Вид ключова дейност	Покупки
Сфера на приложение	Кетъринг Хотели
Кратко описание на техниката или метода	Хотел „Парк Ин“ има устойчивата екологична стратегия, която служи за минимизиране на отпадъците в хотелите чрез прилагане на прости практики като: обучение на персонала в устойчивост, намаляване на потреблението на енергия, рециклиране и повторна употреба на предмети, ангажиране на клиентите.
Целева аудитория	Хотелиери
Област	Възприемане на устойчив, етичен екологичен бизнес.
Въведение	Хотелската група „Радъсън“ има дълга история на отговорен бизнес. Те са страстни в грижата за другите и това се простира отвъд техните хотели. Те вярват в етичното управление на бизнеса във всичко, което правят, и искат да бъдат процъфтяващ, устойчив и отговорен бизнес за хората, общностите и планетата.
Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган	Няколко места за настаняване са включени в тази инициатива и общините трябва да ги насърчават.
Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие	Този модерен хотел се намира в центъра на град Каунас.
Контекст	Служителите на хотела прилагат отговорен бизнес всеки ден: у дома, заедно с колегите си от хотела и в местните общности, където работят за изграждането на по-добро бъдеще и по-добра планета за всички. Ангажирани са предоставят чиста и безопасна среда чрез

	<i>протоколи за здраве и безопасност Един от най-високите им приоритети е здравето, безопасността и сигурността на гостите, членовете на екипа и бизнес партньорите.</i>
<b>Цел</b>	<i>Хотелската група „Радисън“ има дълга история на отговорен бизнес.</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>COVID-19 фундаментално промени начина, по който живеем, и ние коригираме ежедневните си операции, за да се вметим в новото нормално. В отговор на това ние и екип от експерти прегледахме нашите съществуващи процеси за здраве и безопасност и разработихме нов протокол за безопасност. Този протокол за задълбочена чистота и дезинфекция е създаден в партньорство със SGS и е предназначен да гарантира Вашата безопасност и спокойствие от настаняването до напускането. За да научите повече, гледайте нашите видеоклипове за почистване и протокола за безопасност. Маски за лице, за да се защити здравето и безопасността на гостите, служителите и посетителите – изисква си ползването на маски за лице в закрити обществени пространства (зони). За деца под две години или за хора, които имат проблеми с дишането, са в безсъзнание, недееспособен или не могат да свалят маската без чужда помощ, маските за лице не са задължителни..</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>За хората в хотелската група „Радисън“ етичните бизнес практики са в основата на тяхната култура, което е очевидно в начина, по който се отнасят към своите клиенти, членове на екипа, доставчици и бизнес партньори. Те вярват в осигуряването на смислена заетост, развиване на таланти и увеличаване на пригодността за заетост на младите хора. Насърчава се спазването на човешките права, бизнес етиката и многообразието в хотелите, бизнес мрежата и веригата за доставки.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците?</b>	<i>Хотелите използват системата IHG Green Engage, иновативна онлайн система за устойчивост на околната среда, която дава на хотелите средства за измерване и управление на тяхното въздействие върху околната среда.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Хотелът може да избира от над 200 „зелени решения“, които са предназначени да им помогнат да намалят своята енергия, вода и отпадъци и да подобрят въздействието си върху околната среда.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Предизвикателството е да бъде напълно устойчив и да включва възможно най-много съоръжения.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Важността да не се похабява нищо</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Системата IHG Green Engage има четири нива на сертифициране, които нашите хотели могат да постигнат, а тези, постигнали сертификация от ниво 3 или по-високо, могат да намалят потреблението на енергия с до 25%.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Тази практика може да се пренесе и в други хотели и ресторанти, за да се направи средата по-устойчива.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Ниво 1 е изискване за всички хотели на IHG. <a href="https://www.ihg.com/ihg-green-engage/body-image-level-one-540x304">ihg-green_engage-body-image-level-one-540x304</a> Хотелите от ниво 1 завършиха десет най-добри практически решения, които ги настройват за успех и ги подкрепят чрез дейности, които осигуряват незабавно спестяване на</i>

	<p>енергия и разходи. Това включва действия като проследяване на данните за потреблението, създаване на екологичен екип на имота и инсталиране на енергийно ефективно осветление в стаите за гости. <i>ihg-green_engage-body-image-level-two-540x304</i>. Хотелите от ниво 2 наистина започнаха да виждат ползите от устойчивостта на имота и предприеха стъпки, за да внедрят решения като устойчиво закупуване и вграждане на устойчивостта в операциите на хотела. <i>ihg-green_engage-body-image-level-three-540x304</i>. Хотелите от ниво 3 са усвоили основите на устойчивостта и се захващат с големи проекти, като инсталиране на енергийно ефективни уреди и устойчиво управление на обекти. <i>ihg-green_engage-body-image-level-four-540x304</i>. Хотелите от ниво 4 са водещи хотели в областта на екологичната устойчивост. Те демонстрират водещи и иновативни подходи за устойчивост. Чрез използването на интелигентен дизайн и иновативни системи, всяко едно нещо, което този хотел прави, за да бъде устойчив, може да направи голяма разлика за нашата планета. Отсядайки в хотела, това означава, че сте част от световните усилия за опазване на околната среда.</p>
<b>Свързани източници</b>	В мрежата има много статии за тази практика, някои свързани със структурите, които са я възприели.
<b>Езици</b>	Литовски, английски
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p>Хотелът се грижи не само за служителите си, за да бъде не само икономическа организация, а и социална институция. Като икономически стабилно и здраво предприятие, с гъвкавостта, която произтича от това, те са щастливи да могат да споделят своя успех и да се включат със социални ангажименти, за да дадат принос към общността. Това беше и все още е много важно за тях. По този начин те подкрепят целите на образованието и обучението, които далеч надхвърлят собствените им нужди, и редовно спонсорират училища и спортни асоциации в района с дарения. Техният доброволен социален ангажимент се разпростира и върху техните доставчици и изпълнители, тъй като уважителното боравене с природните ресурси е изключително важно за тях. Не става въпрос само за максимизиране на печалбите, но и за поемане на етична и морална отговорност. Те получават храната си от региона във възможно най-голяма степен (избягват емисиите на CO<sub>2</sub>) и доколкото могат, от органично сертифицирани компании или ферми (напр. Manos Bio-TransFair кафе, екологични яйца и др.); набавят енергията си изключително от възобновяеми енергийни източници.</p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	Park INN by Radisson Kaunas
<b>Фирма/ институция</b>	Radisson Hotel Group
<b>Адрес/Уебсайт</b>	Donelaicio str., 27, Kaunas, Lithuania
<b>Телефон</b>	+370 37306100
<b>Имейл</b>	



## Подготовка

Торбичка за кучето	
Елемент	Политики
Вид ключова дейност	<i>Подготовка</i>
Сфера на приложение	<i>Кетъринг Хотели</i>
Кратко описание на техниката или метода	<i>Това е практика за намаляване на хранителните отпадъци. Ресторантьорите раздават тези торбички за кучето, които не са нищо повече от опаковки с остатъците от храната, изядена от клиентите, които им се дават, за да не бъдат изхвърлени, за да могат да ги консумират по-късно.</i>
Целева аудитория	<i>Ресторантьори и хотелиери</i>
Област	<i>Намаляване на хранителните отпадъци</i>
Въведение	<i>Всички, които работят в ресторантьорството, изхвърлят огромни количества храна всеки ден, защото почти никой клиент не успява да изконсумира цялата храна, която е поръчал. За да се реши този проблем, така наречените „торбички за кучето“, които вече са широко разпространени в останалия свят, бяха въведени и в Италия, за да се избегне голямото разхищаване на храна.</i>
Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган	<i>Това не е практика, която се прилага само от една фирма, а всички кетъринг компании.</i>
Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие	<i>В Италия проектът „Торбичка за кучето“ (ако нещо ми е останало, изяж го) – стартирал през годината на Експо 2015, беше посрещнат позитивно от над 50 ресторанта и повече от 200 места за хранене в Милано, Бергамо, Варезе и Рим.</i>
Контекст	<i>Този практика е отличен начин да не се похабява храна, но в същото време да намалите значително количество отпадъци.</i>
Цел	<i>Избягване на хранителни отпадъци.</i>
Описание на практиката	<i>Практиката е да се дава на клиентите това, което са поръчали и не са консумирали, за да го консумират после.</i>
Резултати от практиката	<i>Този практика първоначално присъстваше само в няколко града, но тъй като е много функционална, бързо се разпространи в голям брой заведения за обществено хранене.</i>
Кои елементи позволяват да се	<i>Да не се пропилява качествена храна.</i>



<b>намалят отпадъците?</b>	
<b>Фактори за успех</b>	<i>Един фактор за успех е подкрепата, предоставена от FIFE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, която създаде целулозни опаковки и ги дари на хиляди италиански фирми.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Клиентите често не са заинтересовани да носят поръчаната и недоядена храна вкъщи.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Тази практика ни учи колко е важно да не хабим нищо, което поръчваме.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>По отношение на устойчивостта е добре да се каже, че практиката произвежда повече отпадъци, но можете да изберете биоразградими торбички, които имат по-малко въздействие върху околната среда.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Тази практика вече присъства в семейните навици на италианците, тъй като често след обилен обяд това, което е останало, се запазва за ядене на следващия ден.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Практиката на торбичките за кучето става все по-популярна въпреки идеята, че носенето на остатъци вкъщи не е добър вкус. Истината е, че 30% от храната, сервирана всеки ден, не се изхвърля.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>Няколко статии за тази практика могат да бъдат намерени в мрежата, но също и на уебсайта на FIFE с успеха и еволюцията на проекта „Торбичка за кучето“ (ако нещо ми е останало, изяж го)</i>
<b>Езици</b>	<i>Италиански</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<i>Торбичката за кучето е често срещана практика в много страни по света по различни причини: във Франция това е задължение, в Америка е мода, а в Китай – просто добри маниери. Това е борба срещу отпадъците и за намаляване на остатъците от храна в ресторантите. В ресторантите почти няма клиенти, които успяват да изконсумират цялата храна, която си поръчват, а останалото неминуемо отива в кофата за боклук. Хранителните отпадъци в ресторантите са много големи: повече от 30% от поръчаните ястия се похабяват. Когато практиката беше въведена в Италия, нямаше много положително отношение към използването на торбичките за кучето. Достатъчно е да се каже, че 25% от италианците са смятали, че това е „вулгарно, грубо и лошо“. Използването на торбичката за кучето днес се разглежда в различна светлина, дори не всички ресторантьори да прилагат практиката и не всички клиенти да искат това. Според проучването на Fife, 43% от ресторантьорите сами предлагат клиентите да си вземат това, което не са изяли, 34%, правят това рядко, а останалите 24% никога не го правят. Въпреки това, 90% от ресторантите вече са оборудвани с обикновени алуминиеви контейнери, за да могат клиентите да вземат поръчана и неизядена храна. От съществено значение е персоналът на ресторанта да предлага тази възможност на своите клиенти Интересно е предложението на ресторант в Рим Duke's да нарече кучешката торбичка „rimpiattino“, победител в конкурс, стартиран през 2019 г. от Fife и Comieco „Doggy bag all'italiana“, насочен към</i>

	<i>италианския свят на кетъринга. Целта беше да се определи проект за разпространение и популяризиране на кучешката торбичка чрез идентифициране на италиански израз, който би могъл да бъде обяснителен от английския и би могъл да насърчи по-голямо и по-широко разпространение на навика да не хабим остатъците от храна, когато обядваме или вечеряме извън дома.</i>
Контакти	
Име	<i>Ресторант Duke's в Рим.</i>
Фирма/ институция	
Адрес/Уебсайт	<a href="https://confcommercioroma.it/dalla-doggy-bag-al-rimpiattino-fipe-comieco-insieme-nuova-cultura-antispreco-al-ristorante/">https://confcommercioroma.it/dalla-doggy-bag-al-rimpiattino-fipe-comieco-insieme-nuova-cultura-antispreco-al-ristorante/</a>  <a href="http://www.dukes.it/">http://www.dukes.it/</a>
Телефон	
Имейл	

Готвене с остатъчни храни	
Елемент	Политики
Вид ключова дейност	<i>Подготовка</i>
Сфера на приложение	<i>Кетъринг Хотели</i>
Кратко описание на техниката или метода	<i>Това е тенденция в ресторантьорската индустрия, при която готвачите трябва да създават ястия от остатъците от една или повече храни, за да използват пълноценно продукта.</i>
Целева аудитория	<i>Ресторантьори и готвачи</i>
Област	<i>Цялостно използване на суровините.</i>
Въведение	<i>Трябва да се отбележи, че този нов клон на приготвяне на храна се основава на пресни храни и няма нищо общо с вече приготвените за други клиенти отпадъчни продукти. Идеята е и връщане към начина на живот отпреди няколко десетилетия, когато във всяко домакинство имаше основно правило: „нищо не изхвърляйте“.</i>
Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган	<i>Това е тенденция, която започна да се развива в Италия в Модена през 2015 г. благодарение на Масимо Ботура.</i>
Къде се прилага тази добра	<i>Някои готвачи в Северна Италия са възприели този тип кухня.</i>

<b>практика?</b> <b>Местоположение/ географско покритие</b>	
<b>Контекст</b>	<i>И днес много хора вярват, че този тип кухня се прави от отпадъци на други клиенти.</i>
<b>Цел</b>	<i>Използване на храна 100% от времето</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>В кухните нищо не се изхвърля, когато се приготвят ястия. Например, бисквити могат да бъдат направени от утайка от кафе, или сладолед от картофени кори.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Засега малко шеф-готвачи се осмеляват да използват този вид готвене.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците?</b>	<i>Без загуба на суровини.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Все повече и повече хора сядат в ресторантите, очаквайки не само да се нахранят добре, но и да не вредят на околната среда с ненужно пилеене на ресурси.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Предизвикателството на този тип кухня е да създава нови ястия, без да похабява нищо. Ограничението е да се преодолее недоверието, свързано с културния фактор да се гледа на отпадъците като на „боклук“ и индикация за бедност.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Важността да не се хаби храна.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Тази практика намалява загубата на суровини.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Ако им харесва, семействата могат да използват тези рецепти в ежедневието си.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Използването на този тип готвене изисква добро познаване на съставките и комбинациите, но резултатите могат да бъдат изненадващо добри.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>Тъй като тази тенденция произхожда от САЩ и се разпространи в останалия свят, можете да намерите много статии за нея в мрежата.</i>
<b>Езици</b>	<i>Италиански, английски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<i>Готвенето с остатъчни храни се заражда в САЩ като нова кулинарна тенденция. Девизът е нулеви отпадъци, защото при „готвенето с остатъчни храни“ търсите вдъхновение в кофата за боклук, а не в хладилника или килера. Трябва да се отбележи, че тази нова тенденция в приготвянето на храна се базира на пресни храни и няма нищо общо</i>

	<p>с вече приготвените за други клиенти отпадъчни продукти. Името на тази тенденция, която буквално означава „готвене с остатъци“, има много точна социална и икономическа цел: борба с хранителните отпадъци и избягване на изхвърлянето на продукти, които, напротив, биха могли лесно да бъдат използвани благодарение на креативността на главния готвач. Нещо повече, готвенето с остатъци може само да облагодетелства „джобовите“ на ресторантьорите, с чисто спестяване на суровини. Идеята е също така да се върнем към начина на живот от преди няколко десетилетия, когато във всеки дом имаше основно правило: „нищо не изхвърляйте“ – навик, който за съжаление изчезна с времето. С надеждата, че готвенето с остатъчни храни не е само мимолетна мода, положителното въздействие върху клиентите, чувствителни към съзнателна консумация, е очевидно. Това е подобно на възможността, която се дава на клиентите да носят вкъщи останалото им от обяда или вечерята в ресторанта, вместо да бъде изхвърлена неизядената храна. В Италия това все още е експеримент, докато в САЩ вече е повече от установен обичай. Все повече и повече хора сядат в ресторантите, очаквайки не само да се нахранят добре, но и да не навредят на околната среда с ненужна загуба на ресурси. Всеки, който работи в ресторантьорството, поне веднъж в живота си със съжаление е забелязал колко отпадъци се произвеждат за един работен ден. Ако си помислим, че 230 милиона тона хранителни продукти се изхвърлят всяка година в Италия, идеята за готвене с остатъчни храни вече не изглежда толкова абсурдна.</p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	<i>Osteria Francescana in Modena</i>
<b>Фирма/ институция</b>	
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://osteriafrancescana.it/it/">https://osteriafrancescana.it/it/</a>
<b>Телефон</b>	
<b>Имейл</b>	

Главни готвачи градинари	
Елемент	Политики
Вид ключова дейност	<i>Подготовка</i>
Сфера на приложение	<i>Кетъринг Хотели</i>
Кратко описание на техниката или метода	<i>Тази практика насърчава италианските готвачи да използват зелените площи, с които разполагат, като създават градини, които им позволяват да сервират пресни продукти, дошли от 0 км разстояние.</i>
Целева аудитория	<i>Ресторантьори и хотелиери</i>
Област	<i>Намаляване на разходите за транспортиране на суровини и произтичащите от това емисии на CO2 от превозните средства, които ги транспортират.</i>
Въведение	<i>Тази практика има дълбоки корени в италианската култура. След Covid-19 много хора се върнаха към отглеждането на здравословна храна и това се случи и с готвачи, които, поне най-амбициозните, винаги са мечтали да култивират това, което ще се окаже в ястията им.</i>
Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган	<i>Тази практика включва много топ главни готвачи като Карло Крако, Морено Чедрони, Салваторе Бианко, Масимо Спигароли и др.</i>
Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие	<i>Регионите, в които тази практика е разпространена са: Емилия Романя, Кампания, Марке. Но дори малките ресторантьори в други региони често имат собствена зеленчукова градина.</i>
Контекст	<i>Важно е да се вземат предвид усилията, необходими за управление на зеленчукова градина, която се нуждае от много грижи и внимание всеки ден.</i>
Цел	<i>Устойчивост на околната среда и сервиране на свежи, качествени продукти.</i>
Описание на практиката	<i>Идеята на тази практика е да се отглежда това, което след това ще се сервира на гостите, като същевременно се поддържа високо качество на суровината и се избягват големи транспортни разходи.</i>
Резултати от практиката	<i>Замесени са няколко предприятия за кетъринг и хотелиерство, които се намират на италианска територия.</i>
Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците?	<i>Използване на суровини, които идват от 0 км разстояние.</i>

<b>Фактори за успех</b>	<i>Големите спестявания на разходи и най-пресните сезонни продукти привличат информирана и взискателна клиентела.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Тази практика задължително се нуждае от подходящо пространство в близост до обекта, така че не всеки може да го направи, особено в градовете.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Важността да се използват най-пресните суровини.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Разпространението на тази практика гарантира икономически и социални предимства за ресторантьорите, но и за тези, които се грижат за намаляване на хранителните отпадъци и качеството на суровините. В дългосрочен план приложението може да има и важни ползи за околната среда по отношение на намаляване на замърсяването, свързано с транспорта на стоки и увеличаване на зелените площи в градовете.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Тази практика е част от силна италианска традиция, която, за съжаление, е изгубена през годините, така че би могла да се прнесе в семейства, които биха могли да имат собствена зеленчукова градина, както е било в миналото.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>За ресторантьорите и хотелиерите да имат собствена зеленчукова градина е добра практика, за да избегнат закупуването на преработени стоки или стоки, които са преминали дълъг път до кухните, където ще бъдат преработени.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>Някои статии говорят за бума на тази практика през 2019 г</i>
<b>Езици</b>	<i>Италиански</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>Ако говорим с някой, който работи в ресторантьорската индустрия, можем да видим, че готвачите ентусиасти често мечтаят сами да произвеждат суровините, които да сервират на своите клиенти чрез своите творения. Тази практика или традиция в Италия има древен произход, свързан с територията и култивирането на селските райони, които характеризират пейзажа. Традицията се е загубила поради социални и икономически фактори, но също и поради еволюцията на градовете.</i></p> <p><i>В периода на пандемията от COVID-19 обаче, поради различни причини, тази практика отново стана част от ежедневието на много хора. Четирима от десет (включително готвачи) са започнали да отглеждат плодове и зеленчуци в своите градини, на терасите си или в зеленчукови парцели. Независимо дали става въпрос за избягване на стреса или за използване на зелените площи, с които разполагат, тази практика има положителен резултат и това е осигуряването на здравословна храна. Това „връщане назад в миналото“ всъщност може да бъде стъпка напред, тъй като практиката не само намалява разходите за транспортиране на суровини, но и произвежданото замърсяване. Все повече и повече готвачи с различна репутация са започнали да произвеждат свои собствени суровини, като някои се концентрират върху плодове и зеленчуци, други включват и ароматни билки.</i></p>

Контакти	
Име	
Фирма/ институция	
Адрес/Уебсайт	<a href="https://www.italiaatavola.net/check-in/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/cosa-cresce-al-ristorante-i-migliori-locali-italiani-con-l-orto/80591/">https://www.italiaatavola.net/check-in/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/cosa-cresce-al-ristorante-i-migliori-locali-italiani-con-l-orto/80591/</a>
Телефон	
Имейл	

Храна без отпадъци@FZONE - P.A.P Corp. Гърция	
Елемент	Политики
Вид ключова дейност	<i>Подготовка</i>
Сфера на приложение	<i>Кетъринг в Американско фермерско училище в Солун</i>
Кратко описание на техниката или метода	<i>Елиминиране на отпадъци от храна и изхвърляне на храна.</i>
Целева аудитория	<i>Персоналът на P.A.P Corp, преподавателите, учениците и родителите на A.F.S</i>
Област	<i>Обучението е за служители в отдела за закупуване, кухня, поддръжка, обслужване и комуникация на P.A.P Corp.</i>
Въведение	<p><i>Дейността по ZERO WASTE започна от желанието ни да имаме среда БЕЗ ОТПАДЪЦИ за бъдещото поколение. Околностите на Американското фермерско училище са подходящи за практикуване и успех в нашата мисия.</i></p> <p><i>Учениците ще знаят как да оценят земеделските продукти и тяхната отговорна употреба при приготвянето на храна. Те ще знаят как да се хранят отговорно. Като бъдещи родители те ще знаят как да купуват, готвят и се хранят правилно.</i></p> <p><i>За да постигнем това, нашият отдел за кетъринг, заедно с факултета A.F.S, разработихме синергия. Екипът на Fzone разработва актуализирано меню, използвайки продуктите от фермата, местното производство и спазва всички правила за безопасна хигиена, за да оптимизира отпадъците.</i></p> <p><i>Разработихме код за нашите доставчици и ги помолихме да се присъединят към нас с по-добри техники за минимизиране на изхвърлянето на опаковки.</i></p> <p><i>Разработихме заедно с комуникационния отдел на P.A.P corp. листовки за нашия персонал в кухнята и обслужването.</i></p>

	<p>Сега ще разработим комуникационен код за преподавателите и учениците.</p> <p>Поддръжката следи боклука и нашата цел е да го минимизираме всяка година с около 30% съответно. Резултатите се управляват от отдела за покупки и се предоставят ежедневно при поискване.</p>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<p>Ние ще използваме инструмента за обучение на ZWITCH като наш наръчник за по-нататъшно обучение, а A.F. School ще добави обучението към своите курсове по устойчивост. Освен това получихме помощ от WWF, организацията GREEN KEYS &amp; BLUE FLAG и от Гръцката компания за рециклиране. Всички средства се покриват от P.A.P Corp., бюджетът на Еразъм+ ще помогне за административните разходи на проекта ZWITCH.</p>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<p>Практиката се провежда в кампуса на American Farm School в Солун, Гърция и е практика на P.A.P Corp. P.A.P Corp. е малка хотелска компания със седалище в Солун и хотели в Солун и Халкидики.</p>
<b>Контекст</b>	<p>Обработката на боклука от общината, участващите компании за рециклиране, правилата за хигиена, които трябва да се спазват стриктно по време на дейността, пандемията от COVID-19, която ограничава някои възможни действия.</p>
<b>Цел</b>	<p>Благосъстоянието на нашия дом, планетата Земя</p>
<b>Описание на практиката</b>	<p><b>Администрация/Общо управление</b> Те ще представят проекта на екипа, ще планират график и насоки на проекта и ще наблюдават срещите, които ще последват.</p> <p><b>Мениджър на F-зона</b> Те ще изпълняват стратегиите на администрацията, като представят действията на различните мениджъри на отдела на хотела. Те ще имат ежедневни 30-минутни срещи с мениджърите на отдела, за да водят записки за напредъка.</p> <p><b>Мениджъри по поддръжката и икономи</b> Те трябва да се уверят, че контролните списъци за ежедневните смени и всяка дейност, която трябва да се извършва, са в съответствие с графика на проекта и ще съберат цялата необходима информация за ежедневните срещи с мениджърите.</p> <p><b>Шеф готвачи</b> Те трябва да подготвят своите менюта според сезонните местни продукти, да намерят алтернативи, за да намалят органичните отпадъци, да представят менютата на мениджмънта на хотела и мениджърите по закупуване и да правят ежедневен отчет за хранителните отпадъци. Трябва да се възприемат много различни идеи относно съхранението на храната, представянето на храната и сервирането, закупуването на местни пресни продукти, правилното</p>



	<p>прогнозиране на покупките и правилното съхранение и рециклиране на сготвената храна, която не е сервирана. Това се оценява като едномесечна подготовка и представяне на резултатите пред висшето ръководство. След това те трябва да докладват ежедневно на управителя на хотела и веднъж седмично на мениджъра по покупките.</p> <p><b>Мениджър покупки и мениджър логистика</b></p> <p>Те трябва да работят в тясно сътрудничество с главните готвачи, за да определят най-безопасните общи количества продукти и да намерят най-доброто качество от местните дистрибутори.</p> <p>Те трябва да избягват съхранението на големи количества и трябва да имат списък за проверка на качеството за всеки продукт, който се използва в кухнята, отдела за храни и напитки и отдела за домакинство и поддръжка.</p> <p>Те трябва да намерят подходящите дистрибутори и продукти с най-ниско опаковане и отпадъци без въглерод.</p> <p>Трябва да се направи проучване за всички продукти, които се използват в работата на хотела, за да се направи стратегическо сътрудничество с партньори, които ще отговарят както на правилата HACCP, така и на правилата за без отпадъци.</p> <p>Това ще отнеме два месеца подготовка и ежедневни отчети пред висшето ръководство. След това трябва да се провежда ежеседмична среща с главните готвачи и ежемесечна среща с висшето ръководство.</p> <p><b>Мениджър комуникации</b></p> <p>Те трябва да намерят най-добрите инструменти за комуникация, за да уведомят гостите за проект, като ги помолят да следват мерките за управление на отпадъците (напр. постери, цифрови екрани,).</p> <p>Трябва да добавят проекта към общия комуникационен медиен план, за да го споделят с по-голяма група хора.</p> <p>Веднъж седмично среща с висшето ръководство е от съществено значение, веднъж седмично среща с мениджъра също е от съществено значение.</p>
<p><b>Резултати от практиката</b></p>	<p>Ще намалим отпадъците, персоналът ще бъде обучен и ще получи повече умения, ще добавим нашата практика към по-големите глобални действия за устойчивост, бъдещите поколения ще бъдат по-образовани и отговорни по темата.</p>
<p><b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците?</b></p>	<p>Всички наши действия от всеки отдел в P.A.P Corp. се наблюдават с факти (килограми, цена на килограм, така че да можем да измерваме нашите резултати във всяка стъпка.</p>
<p><b>Фактори за успех</b></p>	<p>Трябва да има обща цел както от страна на кетъринга, така и от институцията, добри и честни отношения и комуникация. Отделът за човешки ресурси на P.A.P Corp. също трябва да намери начин да мотивира служителите, че всичко това е по-добра кауза.</p>

	<i>Държавата трябва да помогне, като предостави финансова помощ в частни инициативи като тази, като данъчни облекчения. Тъй като резултатът от тази дейност трябва да бъде съобщен на крайния потребител, удовлетворението и участието на клиентите също трябва да бъдат първоначална част от всяко вземане на решение.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Жените са по-голямо предизвикателства в тази практика, тъй като в нашите общества те все още носят много отговорности както в домакинството, ежедневната хигиена, грижата за децата, а също и в работата си.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Тъй като екипът ни се състои основно от жени, ние вярваме, че в нашата практика сме обърнали внимание на всички горепосочени въпроси.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Всички имаме един и същи дом, който е планетата Земя и трябва да я направим по-безопасно място за бъдещето.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Проектът ще бъде пренесен с малки промени във всички хотели на P.A.P Corp. през следващите месеци, когато сезонните хотели ще започнат да работят.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Добрата практика винаги е от полза за тези, които са включени. Нуждаем се от по-голяма отдаденост, връща ни се удовлетворение от резултатите, по-силен контакт с екипа, по-силно партньорство с партньорите. Това винаги е добър пример за общността и обществото като цяло.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>Ще разработим 5 видеоклипа според различните отдели, които участват. Ще бъдат добавени и кратки видеоклипове във всеки отдел.</i>
<b>Езици</b>	<i>Гръцки</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<i>Добрата практика носи повече образование за ангажираните човешки ресурси, по-лоялна клиентела за компанията, и по-добро разбиране на резултатите от ежедневната ни работа. Възможността да се прави това под егидата и ръководството на Европейския съюз дава на компанията самоувереност и сила, както и надежда, че резултатите ще бъдат достъпни и признати от повече хора в една многонационална среда като Европа. Дигитализацията е тенденция, която помага за нулеви отпадъци, но повдига въпроси относно въглеродния отпечатък. Трябва да се намери и да се постигне баланс. Zero Waste в корпорация P.A.P е комуникационна кампания, насочена главно към нашите партньори, обучаеми, гости и местните общности, за да покаже всички усилия, които се полагат в ежедневната работа, да повиши лоялността и доброволчеството, и в крайна сметка – да подкрепи такива действия.</i>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	<i>IOANNIDOU SOFIA</i>
<b>Фирма/</b>	<i>P.A.P. Corp S.A.</i>

институция	
Адрес/Уебсайт	<a href="https://www.papcorp.com/">https://www.papcorp.com/</a>
Телефон	+30 2310 492 863
Имейл	<a href="mailto:fzone@papcorp.gr">fzone@papcorp.gr</a>

Алпийски курорт „Рибно“	
Елемент	Политики
Вид ключова дейност	<i>Подготовка</i>
Сфера на приложение	<i>Кетъринг Хотели</i>
Кратко описание на техниката или метода	<i>Това е селище, ангажирано с устойчивото развитие и те искат да запазят света екологичен. Те показват грижовно отношение към околната среда, особено в областта на отпадъците, питейната вода и уважение към храната. През 2018 г. те получиха сертификата „Хотел с нулеви отпадъци“ и станаха първият хотел в Словения с тази титла. През 2021 г. придобиха титлата „Глемпинг с нулеви отпадъци“. Те са първите и единствени в Словения с този сертификат.</i>
Целева аудитория	<i>Гости на курорта, персонал и заинтересовани страни</i>
Област	<i>Хотелиерство и кетъринг услуги</i>
Въведение	<i>Блед, 10 май 2018 г. – на този ден хотел „Рибно“ официално получи сертификата „Хотел с нулеви отпадъци“ и стана първият в Словения с тази титла. След две интензивни години на мерки за намаляване и разделяне на отпадъците, те успяха да достигнат ниво на разделно събиране от 92%, отговаряйки също на международното изискване за тази титла.</i>
Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган	<i>Хотелът и неговите служители обаче не бяха сами в това пътуване, а бяха обучавани от „Еколози без граници“, местните пазители на титлата, и техният партньор хотел Rifiuti Zero, който вече е въвел мерки за нулеви отпадъци в повече от 20 италиански хотела. Получаването на титлата изискваше повече от просто попълване на формуляри; би било невъзможно без силната решимост на ръководството и служителите, които претегляха и инспектираха хотелските отпадъци по няколко пъти. Въпреки че промените в политиката на работното място са ключът към успеха, предприетите мерки са най-видими, независимо дали става въпрос за кошчета за разделно събиране на отпадъци в коридора или за предлагане на храна без опаковки. Директорът на хотел „Рибно“ Матия Блажич коментира: „Точно както днес ние сме първите, след няколко години всяка компания ще прави това, а ако не работи по този начин ще бъде отрицателен пример.“ Те</i>

	<p>започнаха по пътя на нулевите отпадъци, защото смятаха, че това е правилното нещо и насърчават и други заинтересовани страни в туризма от община Блед с нулеви отпадъци да се присъединят към тях, тъй като туристите произвеждат до 70% от всички отпадъци там.</p> <p>„Еколози без граници“ – националната организация за нулеви отпадъци в Словения, която започна да въвежда концепцията в туризма преди няколко години, редовно предупреждава, че туризмът може да има и отрицателни ефекти върху околната среда. Президентът Урша Згойзник добави: „Решението да започнем пътуването към намаляване на отпадъците изисква разбиране на неговата спешност и смелост да продължим. Такива усилия се възнаграждават с мотивирани колеги, по-високо качество на обслужването и признаването на хотела или събитието за екологично отговорни.“</p> <p>„Еколози без граници“ работи в тясно сътрудничество с италианската компания хотел Rifiuti Zero от самото начало на процеса, който въведе промяна в италианския туризъм, когато става дума за разбиране на отпадъците. Антонино Еспозито казва: „Обществото може да благодари на хотел „Рибно“ и хората, които поставиха нови етапи в разбирането на качеството на живот и връзката му с природата. Хотелите не са изключение тук.“</p> <p>Словенският държавен секретар Ева Щравс Подлогар от Министерството на икономическото развитие и технологиите също подкрепя първите стъпки за нулеви отпадъци в словенските хотели: „Стратегията за словенския туризъм казва, че Словения е зелена, активна и здравословна страна за 5-звездни изживявания. Днес сме свидетели на съдването на това.“ Така хотел „Рибно“ се превърна в модел и насърчение за всички словенски места за настаняване.</p>
<p><b>Къде се прилага тази добра практика?</b> <b>Местоположение/ географско покритие</b></p>	<p>Хотел „Рибно“ е много близо до словенската алпийска перла на езерото Блед, в идиличния град, от който носи името си. Местоположението му – в покрайнините на смърчова гора с обилна птича песен – радва всички, които копнеят за спокойствие и релакс в близък контакт с природата. Хотелът е отлична отправна точка за пешеходен туризъм и колоездене, риболов, адреналинови изживявания и други спортни предизвикателства в близкия район.</p>
<p><b>Контекст</b></p>	<p>За съжаление туризмът е търговска дейност, която оставя след себе си дълга следа от отпадъци. Дори твърде дълга. Според уебсайта на „Еколози без граници“ общините всъщност печелят от участието си в движението „Нулеви отпадъци“. В края на 2020 г. те написаха:</p> <p>„Основното предизвикателство пред Блед остават туристите, които посещават дестинацията, за да се насладят на красотите на най-известната природна забележителност на Словения и по този начин произвеждат много отпадъци. Чрез сътрудничество с хотели, къмпинги и други доставчици на места за настаняване, общината обръща голямо внимание на повишаването на осведомеността на целевите си аудитории относно отговорното управление на отпадъците и използването на ресурсите, насърчавайки екологични практики като пиене на вода от фонтани, а не от пластмасови бутилки. От 2018 г. община Блед управлява и Центъра за повторно</p>

	<p>използване на Škart, който даде нов живот на 3790 продукта през 2019 г., повечето от които декоративни. Проведеният в рамките на Европейската седмица за намаляване на отпадъците екологичен уъркшоп, който информира жителите как могат да си направят сами органични почистващи препарати и козметика, също беше много добре приет.“</p> <p>В YouTube можете да видите филм за това как да се държите в Блед, за да не оставяте нищо след себе си освен стъпките си в пясъка. (Видео: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ffnMUBm6rsE&amp;feature=emb_imp_woyt">https://www.youtube.com/watch?v=ffnMUBm6rsE&amp;feature=emb_imp_woyt</a> ).</p>
<p><b>Цел</b></p>	<p>„Еколози без граници“ съставиха насоки за „Нулеви отпадъци“ в хотели и ресторанти. Както сме казвали многократно в тези блогове, отпадъците са належащ проблем в туризма. Блед не е по-различен в това отношение. През 2017, 2018 и 2019 г. броят на посетителите далеч надхвърля броя на жителите (1,2 милиона нощувки през 2018 г. и едва около 8000 жители).</p> <p>„Ежедневното потребление на различни продукти използва природни ресурси и енергия за производство или преработка и транспорт. Когато се превърнат в отпадък, те са свързани със замърсяването на водата, въздуха, почвата и загубата на биоразнообразие“, казват от „Еколози без граници“, които също изготвят концепцията за въвеждане на стратегии за нулеви отпадъци в практиките на хотелите и ресторанти.</p> <p>„Всички стратегии, с цел прилагане на практика на концепцията за нулеви отпадъци, се основават на проучване и анализ на конкретни данни и ситуацията в хотел или ресторант. Това ги прави достатъчно гъвкави, за да постигат екологичните цели, както и целите за микроикономическа ефективност на ниво компания“.</p> <p>Въвеждането на концепцията в туристическата индустрия е предназначено да отговори на три вида цели: икономически и социални цели и трето, и може би най-важното по отношение на бъдещи перспективи, образование и обучение. В крайната си фаза кръговата икономика също създава възможности за увеличаване на продажбите и по-високи цени. Блед се гордее с първия си хотел с „Нулеви отпадъци“ в Словения. Тази вдъхновяваща история е написана в хотел „Рибно“.</p>
<p><b>Описание на практиката</b></p>	<p>Хотелът има за цел да предостави висококачествени услуги, за да могат гостите да им се наслаждат, и в полза на природата. Хотелът планира да сортира 90% от всички събрани отпадъци, да намали годишните отпадъци с 30% и да използва 30% по-малко вода и енергия. Те ще направят това, като въведат следното:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Сортиране на отпадъци за събиране</b></li> <li>• <b>Повторно използване на кърпи и спално бельо</b></li> <li>• <b>Дозатори за сапун или шампоан за многократна употреба, както и контейнери за многократна употреба за захар, конфитюр, мед и други храни в ресторанта и кухнята на хотела</b></li> <li>• <b>работа с местни доставчици</b></li> </ul>

	<p>Няколко съвета как човек да стане част от историята на Zero Waste:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Сортирайте отпадъците за рециклиране</b></li> <li>• <b>Пийте чешмяна вода вместо бутилирана</b></li> <li>• <b>Не забравяйте да изключите осветлението в стаята си</b></li> <li>• <b>Използвайте торбички за многократна употреба, когато пазарувате</b></li> <li>• <b>Използвайте повторно кърпите си</b></li> <li>• <b>Когато вечеряте, вземайте само толкова храна, колкото планирате да изядете</b></li> </ul>
<p><b>Резултати от практиката</b></p>	<p>След интензивно двегодишно прилагане на мерки за намаляване на отпадъците и разделното им събиране, хотелът успя да достигне 92% разделно събиране, което не би било възможно без ангажираността на ръководството и персонала.</p> <p>В допълнение към разделното събиране на отпадъците, организаторите на събитието Jurjevanje в Бела Краина, Art kamp и фестивала (Z)mešani също въведоха мерки за тяхното предотвратяване. Те намалиха използването на пластмаси за еднократна употреба и инсталираха фонтани за пиене на местата на провеждане на събитията. Отговорното им отношение към околната среда е изтъкнато и в програмите им.</p>
<p><b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците?</b></p>	<p>Хотелът датира от 80-те години на миналия век, но екстериорът в стил хижа наскоро е реновиран, а старото външно дърво е използвано повторно за направата на мебели за фойето и ресторанта. Той започна интензивна двегодишна програма за намаляване на отпадъците и гарантиране, че всички отпадъци от хотела се разделят, което завърши с постигане на ниво на разделно събиране от 92%. Освен това има за цел да намали потреблението на вода и енергия. Влизайки в хотела, има набор от кошчета за рециклиране, където можете да разделите отпадъците си на органични, пластмасови, хартиени, текстилни и други категории, преди дори да стигнете до рецепцията. Има подобни комплекти кошчета на всеки етаж, но нито един в стаите за гости (с изключение на малък кош в банята). Няма мини пластмасови опаковки нито за тоалетни принадлежности (сапунът се предлага в дозатор за многократно пълнене), нито в ресторанта, където в купички и чинии са подредени предимно местни храни. Надписи на табла около хотела призовават гостите да дадат своя принос, като не вземат повече, отколкото планират да ядат от бюфета, сортират отпадъците за рециклиране, пият чешмяна вода вместо бутилирана и използват торбички за многократна употреба, когато пазаруват.</p>
<p><b>Фактори за успех</b></p>	<p>Словения желае да остане зелена дестинация и положителни промени се забелязват и в туризма. Ресторанти, хотели и други места за туристическо настаняване въвеждат мерки за нулеви отпадъци и се стремят да намалят отпадъците, като ги събират разделно. По този начин те също допринасят за целите на Словения за устойчивост. Както посочва управителят на хотела, „Словения има ясна цел и днес</p>

	<p>вече сме на прав път. Всеки трябва да се включи, за да остане страната, която обичаме красива и зелена. Броят ни расте всеки ден. Бъдете зелени и отговорни. Бъдете с нулеви отпадъци.“</p>
<p><b>Ограничения</b></p>	<p><i>Отвъд хотелиерския сектор, според „Еколози без граници“, „в допълнение към разделното събиране на отпадъците, организаторите на събитието Jurjevanje в Бела Краина, Art kamp и фестивала (Z)težani също въведоха мерки за тяхното предотвратяване. Те намалиха употребата на пластмаса за еднократна употреба и инсталираха фонтани за пиене на техните места.“</i></p> <p><i>Междувременно, от страна на търсенето, казва Ниебоер, „Все повече и повече туристи търсят хотели с различно преживяване. Те ценят философията за нулеви отпадъци и защитата на нашата здравословна и зелена околна среда. Следователно хотелите със сертификати и етикети за нулеви отпадъци привличат различен тип гости.“</i></p> <p><i>Но не всеки го разбира. Други хотели в района на Блед и на други места също се стремят да намалят отпадъците и да гарантират, че всички произведени отпадъци се рециклират. Но това имаше смесен отзвук сред туристите, като в онлайн ревюта на някои хотели в курорта се оплакват, например от липсата на индивидуални тоалетни принадлежности в баните. „Бих очаквал хотел от такъв калибър да има по-добра селекция от тоалетни принадлежности“, оплаква се един недоволен пътник, изправен пред един-единствен дозатор за сапун/шампоан в банята си.</i></p> <p><i>„Еколози без граници“ посочват, че стъпките към туризъм с нулеви отпадъци се предприемат в страна, в която зеленият туризъм и устойчивостта отдавна се насърчават. „Словения е една от най-чистите и екологично чисти страни в света. Това е единствената страна със столица с нулеви отпадъци, където зеленият туризъм също се развива. Целта на Словения е да бъде зелена страна, гарантираща здравето, безопасността и устойчивостта на своите хора“, се казва в уебсайта на неправителствената организация.</i></p> <p><i>Понастоящем Любляна рециклира 68% от отпадъците си спрямо 29,3% през 2008 г., което я поставя на челно място сред европейските градове по отношение на процента на рециклирани отпадъци. В цялата страна има 55% рециклиране на твърди битови отпадъци, който достига до 80% в някои общности.</i></p> <p><i>Това е необичайно в региона на ЦИЕ/ЮИЕ, където данните на Евростат показват, че рециклирането като цяло изостава от това в западните членки на ЕС, въпреки че генерирането на отпадъци също е по-ниско, тъй като нивата на потребление и свързаният с тях взрив на отпадъци от опаковки все още не са достигнали западната част на блока. Всъщност Словения произвежда по-големи количества отпадъци от своите връстници в Централна и Югоизточна Европа, макар и все още сравнително малки количества в сравнение в целия ЕС.</i></p> <p><i>Стъпките, които се предприемат в Словения, идват в контекста на съобщенията, направени от големи международни хотелски вериги, че намаляват пластмасите за еднократна употреба или ги премахват</i></p>

	<p>напълно, в отговор на нарастващото екологично съзнание на пътуващите по работа и туристите.</p> <p>Те включват групата Marriott, която през 2019 г. заяви, че тази година ще замени повечето от тоалетните принадлежности за еднократна употреба на своите хотели с по-големи бутилки, което, според нея, ще предотврати изпращането на около 500 милиона малки пластмасови бутилки всяка година на депото. Освен това елиминира пластмасовите сламки – стъпка, която вече е предприета от веригата Hilton, която също намали минитоалетните принадлежности за еднократна употреба.</p>
<b>Научени уроци</b>	<p>Редовен мониторинг и проверка на нашите дейности и преглед на резултатите (месечно претегляне на отпадъците, потребление на вода, електроенергия...), които трябва да отговарят на необходимите критерии за получаване на сертификат „Курорт с нулеви отпадъци“.</p>
<b>Устойчивост</b>	<p>Община Блед, част от която е Алпийски курорт „Рибно“, също е поела по маршрута за „Нулеви отпадъци“ и си е поставила за цел да събира 80% от всички отпадъци разделно до 2025 година.</p>
<b>Преносимост</b>	<p>Примерът на Алпийски курорт „Рибно“ може лесно да се пренесе във всеки хотел, който желае да следва политиката за „Нулеви отпадъци“.</p>
<b>Заклучение</b>	<p>Както казва мениджърът на хотела, „Горди сме да допринесем за важни стъпки към тази цел чрез нашето устойчиво поведение заедно с Вас, нашите гости“.</p>
<b>Свързани източници</b>	<p><a href="https://www.hotel-ribno.si/zero-waste/">https://www.hotel-ribno.si/zero-waste/</a></p>
<b>Езици</b>	<p>Английски</p>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p>Мащабът на пластмасовите отпадъци, произведени от големите хотели в световен мащаб, е изумителен. Според изчисленията на консултанта по устойчиво развитие и пластмаси Мариса Яблонски за Еко-бизнес, един четиризвезден хотел с 200 стаи и пълен капацитет може да използва около 300 000 броя пластмасови продукта за еднократна употреба на месец, включително 49 765 пластмасови артикули за баня 216 693 броя пластмасови изделия за храни и напитки и 20 000 пластмасови бутилки за вода. А според групата „Пластмасова планета“, всяка година се използват 855 милиарда пластмасови сашета – достатъчно, за да покрият цялата повърхност на планетата, като много от които се изхвърлят, без да даде да са били отворени.</p> <p>В Словения, „Еколози без граници“ анализираха данни за управлението на отпадъците от Блед – малък град с малко над 8000 души население, намиращ се на брега на езерото Блед, една от най-добрите туристически дестинации в Словения. Данните разкриха „рязко увеличение на генерираните битови отпадъци и остатъчни отпадъци през летните месеци, започвайки от началото на юни и продължавайки до края на септември. Свързването на данните с пристигащите туристи и нощувките, показаха пълно съвпадение.“</p>



	<p>Статия, публикувана от неправителствената организация, посочва, че не само хотелите създават отпадъци под формата на пластмасови опаковки за еднократна употреба, но и че туристите са склонни да използват повече вода и електричество и да създават повече отпадъци, когато пътуват, отколкото в ежедневието си.</p> <p>НПО-то работи с готвача на пици и предприемач Антонино Еспозито, който пръв въведе концепцията за хотели и ресторанти с нулеви отпадъци и си сътрудничи със семейния хотел „Рибно“ в едноименното село, на около 2 км от Блед, за да го превърне в първия хотел в Словения с нулеви отпадъци. Хотелът датира от 80-те години на миналия век, но екстериорът в стил хижа наскоро е реновиран, а старият дървен материал от външната му част е използван повторно за направата на мебели за фойето и ресторанта. Антонино Еспозито започна интензивна двугодишна програма за намаляване на отпадъците и гарантиране, че всички отпадъци от хотела се събират разделно, постигайки 92% ниво на разделно събиране. Освен това, той има за цел да намали потреблението на вода и енергия.</p> <p>Още с влизането си в хотела, преди дори да стигнете на рецепцията, можете да разделите отпадъците си на органични, пластмасови, хартиени, текстилни и други категории, в специално поставените кошчета за рециклиране. Подобни комплекти кошчета има на всеки етаж, но не и в стаите за гости (с изключение на малко кошче в банята). Няма малки пластмасови опаковки нито за тоалетни принадлежности (сапунът се предлага в дозатор за многократно пълнене), нито в ресторанта, където в купички и чинии са подредени предимно местни храни. Надписи на черни дъски около хотела призовават гостите да дадат своя принос, като не вземат от бюфета повече, отколкото планират да изядат, да сортират отпадъците за рециклиране, да пият чешмяна вода вместо бутилирана и да използват торбички за многократна употреба, когато пазаруват.</p> <p>След интензивно двегодишно прилагане на мерки за намаляване на отпадъците и тяхното разделно събиране, хотелът успя да достигне 92% разделно събиране, което не би било възможно без ангажираността на ръководството и персонала.</p>
<b>Контакти</b>	
Име	Katarina Strgar, Marketing Manager Hotel Ribno
Фирма/ институция	Ribno Alpine Resort Hotel & Glamping
Адрес/Уебсайт	Izletniška cesta 44, 4260 Bled
Телефон	+386 4 578 31 00
Имейл	<a href="mailto:info@hotel-ribno.si">info@hotel-ribno.si</a>
<b>Кампания „Промяна на навиците“ от супермаркети „AB Vasilopoulos“</b>	
Елемент	Политики

<b>Вид ключова дейност</b>	<b>Подготовка</b>
<b>Сфера на приложение</b>	<b>Кетъринг</b>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>#Allazoumesinithies (т.е. #Промяна на навиците) е кампания за печатна и дигитална преса от супирморкити „Алфа Вита Василопулос - една от най-големите вериги супермаркети в Гърция, част от групата Delhaiz. Тя следва стратегия за устойчивост, насочена към подобряване на хранителните и ежедневните навици на гръцките потребители.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Всички</i>
<b>Област</b>	<i>Трговия на дребно</i>
<b>Въведение</b>	<i>#Allazoumesinithies (т.е. #Промяна на навиците) е кампания за печатна и дигитална преса от супирморкити „Алфа Вита Василопулос - една от най-големите вериги супермаркети в Гърция, част от групата Delhaiz. Тя следва стратегия за устойчивост, насочена към подобряване на хранителните и ежедневните навици на гръцките потребители. Започнала е през 2018 г. и продължава и се развива от тогава до сега.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>-WWF - Университет Harokoreion – Атина, Гърция - Мадам Джинджър – блогър &amp; главен готвач - Група Procter &amp; Gamble - Група Henkel</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Гърция</i>
<b>Контекст</b>	<i>Кампанията #allazoumesinithies помага на хората да намалят хранителните отпадъци, така че нищо да не се губи. Кампанията се ангажира да намали собствения си отпечатък с 50% до 2025 година. Те поеха и друг голям ангажимент – да намалят пластмасата с 50% до 2025 година.</i>
<b>Цел</b>	<i>Намаляване на хранителните отпадъци с 50% до 2025 г. чрез:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• увеличаване на даренията на храни за нашите организации и хората, които наистина са в нужда,</li> <li>• проучването и оценката на хранителните отпадъци в собствената верига за доставки в сътрудничество с университета Harokoreion и WWF Hellas</li> <li>• създаването на 1-ви Национален "Алианс за намаляване на хранителните отпадъци" в сътрудничество с НПО „НИЕ МОЖЕМ“</li> </ul> <i>Намаляване на пластмасата с 50% до 2025 г. чрез:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• премахване на пластмасата за еднократна употреба, продавани в техните мрежови магазини,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• намаляване на теглото на пластмасата в много опаковки</li> <li>• замяна на пластмасовите опаковки с други, по-екологични</li> <li>• подмяната на 100% от останалите пластмасови опаковки с опаковки от рециклируем, рециклиран или компостируем материал.</li> </ul>
<p><b>Описание на практиката</b></p>	<p>Онлайн инструменти: Намерете своя личен диетичен план / Участвайте в тест за хранене и психология / Открийте хранителни съвети / Пазарувайте онлайн според Вашите резултати</p> <p>Печатно списание, достъпно за закупуване в магазина; всички приходи са дарени за благотворителност.</p> <p>Съвети за прилагане на „Нулеви отпадъци“ в ежедневиия начин на живот.</p> <p>Специални промоции на веган и био продукти.</p> <p>Избрани магазини предлагат интегрирани центрове за рециклиране, в които можете да рециклирате до 6 материала (пластмасови бутилки, кутии, стъклени бутилки, найлонови торбички, метални контейнери и пластмасови контейнери), докато във всички магазини има по-малки центрове за рециклиране, където можете да рециклирате пластмасови и метални кутии и батерии.</p> <p>Alfa Vita Vasilopoulos е единствената компания в Гърция и Европа, която позволява на своите клиенти сами да рециклират своите опаковки, директно, без участието на трети страни. Те са първата компания в Гърция, която внедри сертифицираната индивидуална алтернативна система за управление на опаковките от ноември 2003 г., в сътрудничество с компанията TEXAN.</p>
<p><b>Резултати от практиката</b></p>	<p>Така, АВ с подкрепата на WWF Hellas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- променя вътрешните си процедури, за да намали допълнително загубите в своите магазини и складове</li> <li>- поставя още по-голям акцент върху даряването на качествени и напълно безопасни храни, както вече прави чрез Програмата за даряване на кратки спакаву ня гаднаст „Love Foods“</li> <li>- сътрудничи на своите доставчици, като им предоставя практическа информация за начините, по които те също могат да намалят загубите в земеделското производство и преработка</li> <li>- информира отговорно и с уважение всички свои клиенти, като разработва полезни инструменти, които ще помогнат на гражданите ефективно да намалят хранителните отпадъци в домашния сектор</li> </ul> <p>Резултатът от всичко това е:</p> <p>Сайт #Allazoumesinithies   <a href="https://allazoumesinithies.ab.gr/">https://allazoumesinithies.ab.gr/</a></p>
<p><b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците?</b></p>	<p>Намаляване на хранителните отпадъци с 50% до 2025 г. чрез:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• увеличаване на даренията на храни за нашите организации и хората, които наистина са в нужда,</li> <li>• проучването и оценката на хранителните отпадъци в собствената верига за доставки в сътрудничество с университета Harokoreion и WWF Hellas</li> <li>• създаването на 1-ви Национален "Алианс за намаляване на хранителните отпадъци" в сътрудничество с НПО „НИЕ МОЖЕМ“</li> </ul>

	<p>Намаляване на пластмасата с 50% до 2025 г. чрез:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• премахване на пластмасата за еднократна употреба, продавани в техните мрежови магазини през 2020 година,</li> <li>• намаляване на теглото на пластмасата в много опаковки</li> <li>• замяна на пластмасовите опаковки с други, по-екологични</li> <li>• подмяната на 100% от останалите пластмасови опаковки с опаковки от рециклируем, рециклиран или компостируем материал.</li> </ul>
<b>Фактори за успех</b>	Създаденият уебсайт е достъпен за всеки, безплатен е и лесен за проследяване
<b>Ограничения</b>	Насърчаване на домакинствата да купуват продукти, алтернативни на това, което обикновено са правилни, напр. органични храни, означава, че ще трябва да харчат повече пари
<b>Научени уроци</b>	Всеки може да се адаптира към новите навици и да прегърне начин на живот без отпадъци
<b>Устойчивост</b>	Всичко дигитално също е устойчиво. Печатното списание „Промяна на навиците“ използва рециклирана хартия и читателите са насърчавани да го рециклират отново.
<b>Преносимост</b>	Елементите от контекста на кампанията „Промяна на навиците“ могат да бъдат адаптирани от всеки, навсякъде по света.
<b>Заклучение</b>	Страхотна практика за насърчаване на домакинствата да следват природосъобразен начин на живот.
<b>Свързани източници</b>	<a href="https://allazoumesinithies.ab.gr/">https://allazoumesinithies.ab.gr/</a>
<b>Езици</b>	Гръцки
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p>„AB Vassilopoulos“ признава значението на хранителните отпадъци и се ангажира да намали собствения си отпечатък с 50% до 2025 година. В този контекст и в сътрудничество с д-р Катя Лазариди, професор от катедрата по география на университета Нагореион, се проведе 18-месечно изследване с цел да проучат и оценят хранителните отпадъци по цялата верига на доставки и на всеки етап от производството, от фермата до нашата чиния. По-конкретно, изследването на университета Нагореио разкри, че всяка година в Гърция гръцките домакинства изхвърлят повече от 1 000 000 тона храна, половината от която биха могли да се консумират безопасно и да не попадне в боклука.</p> <p>Освен това, хранителните отпадъци в домакинския сектор надхвърлят 50% от общите отпадъци и всеки гражданин на Гърция изхвърля всяка година 98,2 кг храна от домакинството си, докато за четиричленно семейство това количество достига 392,8 кг храна годишно. В същото време, разхищението на храна води до неизчислима загуба на природни ресурси за производството на храна, която в крайна сметка не се консумира.</p> <p>Изследването е проведено по цялата верига на доставки на AB Vassilopoulos. На ниво домакинство това е най-обширното проучване, провеждано някога в Гърция за оценка на хранителните отпадъци в</p>

	<p>сектора на домакинствата. Проучването, което приключи през септември 2021 г., включваше 772 домакинства, в които бяха изчерпателно проучени количествата храни, които завършват като отпадъци.</p> <p>Чрез движението #allazoumesinithies и богатото дигитално съдържание АВ предприема действия с идеи, съвети и предложения относно нашите два най-важни „дома“: нашето тяло и нашата планета. Това са големи и малки промени, насочени към развитие на нашето съзнание, разширяване на знанията и отваряне на умовете ни, за да се научим да обичаме и да се грижим за очевидното, което, за съжаление, почти всички пренебрегваме. Посетителят може да намери много важна информация за рециклирането, опазването на околната среда, здравословното хранене за малки и големи, както и решения „Направи си сам“, така че нищо да не се губи.</p> <p>В същото време, АВ Vassilopoulos свързва allazoumesinithies.ab.gr със своя Youtube канал и създаде пионерска уеб поредица, „#allazoumesinithiesby АВ“, в Youtube за един по-здравословен и по-екологичен подход. В тази нова поредица Джордж Цулис (Готвач) и Мадам Джинджър блогър по храните), с оптимистично настроение и хумор променят ежедневните ни навици по прости и лесни начини и с цел здравословно хранене и защита на нашата планета.</p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	Alexia Macheras Sustainability & Communication Manager at AB VASSILOPOULOS
<b>Фирма/ институция</b>	Alfa Vita Vassilopoulos Super Markets
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://www.ab.gr/">https://www.ab.gr/</a>
<b>Телефон</b>	+30 2106877524
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:amachera@ab.gr">amachera@ab.gr</a>

Намаляване на хранителните отпадъци	
Елемент	Политика
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Подготовка</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Кетъринг Хотели</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Гранд Хотел София се ангажира да работи за опазване на околната среда, с екологични инициативи на корпоративно ниво, тъй като дългосрочният фокус на компанията е да бъде „зелена“. Прахосването на възможно най-малко гарантира, че не прахосваме ресурсите, които вземаме от планетата. Хотелът е анализирал дейността си, тъй като хранителните отпадъци възникват на различни етапи от операциите: доставка и съхранение, подготовка и консумация. Поради това е въведен добър процес на съхранение и е оптимизиран обемът на закупената храна; планирането на менюто и определянето на правилните размери на порциите е налице за намаляване на хранителните отпадъци.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Хотелиери, гостите и персонала на хотела</i>
<b>Област</b>	<i>Хотелиерство, туризъм</i>
<b>Въведение</b>	<i><b>Вътрешна ангажираност</b> Хранителните отпадъци са основно проблем в рамките на операциите за храна и напитки (F&amp;B) на хотела, така че е добре този отдел да ръководи вашите усилия. Хранителните отпадъци могат също да бъдат обработвани от други екипи от задната част на къщата, като например управление на отпадъци или почистване, и би било най-добра практика да включите и някой от тези отдели от самото начало. Гранд Хотел София разпозна финансовите стимули зад намаляването на хранителните отпадъци и предприе екологични стъпки напред, за да намали разходите.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Гранд Хотел София работи с партньорски организации, които споделят зелените ценности на компанията.</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Тази практика се прилага в Гранд Хотел София, България.</i>
<b>Контекст</b>	<i>Един аспект на гостоприемството и нашия ежедневен живот, който е от решаващо значение за спестяване на пари и същевременно намаляване на нашия отпечатък върху околната среда, е храната, която сервираме и ядем. Една трета от цялата произведена храна се губи всяка година. Решаването на този проблем не е само приоритет</i>

	<p>по отношение на устойчивостта, но също така е от полза за крайния резултат чрез значително намаляване на разходите за храна. Когато мислим за хранителните отпадъци, струва си да си припомним йерархията: намаляване, повторна употреба, рециклиране:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Намалете количеството отпадъци, които създавате, като се уверите, че купувате само това, от което се нуждаете.</li> <li>• Използвайте повторно някои храни, напр. използване на отпадъци от приготвянето като основа за супен бульон.</li> <li>• Рециклирането и възстановяването могат да предотвратят загубата на ресурси, използвани за производството на храната, и да имат допълнителни положителни ефекти – храната може да се превърне в компост и да се използва като подобрител на почвата или може да се използва за създаване на енергия чрез анаеробно смилање.</li> </ul>
<p><b>Цел</b></p>	<p>Политика за зелена и социална отговорност; Ползи за околната среда; Намалени разходи</p>
<p><b>Описание на практиката</b></p>	<p>Какво прави Гранд Хотел София за намаляване на хранителните отпадъци?</p> <p>Хотелът е анализирал операциите си, тъй като хранителните отпадъци се появяват на различни етапи от операциите:</p> <p><b>Доставка и съхранение</b> – Храната може да се развали по време на процеса на доставка и добрият процес на съхранение (първи влязъл, първи излязъл) може да помогне да се гарантира, че дори развалени/повредени хранителни продукти могат да бъдат ползвани за други цели и да се избегне попадането им в кошчето за боклук. Проследяването на това, което се губи на етапа на съхранение, ще помогне да се види дали хотелът купува повече храна, отколкото използва.</p> <p><b>Подготовка</b> – Това включва разглеждане на процеса на приготвяне на храната, как да се използват повторно остатъците, планиране на менюто и въвеждане на специални контейнери за хранителни отпадъци в кухните, за да се гарантира, че хранителните отпадъци не се отзовават на депото.</p> <p><b>Консумация на храна</b> – Анализирането на хранителните отпадъци позволява на главните готвачи да определят правилните размери на порциите и допълнително да намалят отпадъците чрез въвеждане на опционални (и в идеалния случай рециклируеми) торбички за храна за вкъщи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Осигурено е меню, което показва точното тегло на храната и различни размери на порциите (малка и голяма опция) за всяко хранене. Проучванията показват, че основната причина, поради която хората се отказват от храната, е твърде голямата порция – 41%.</li> <li>• Проведено е проучване за период от две седмици (като се вземат предвид натоварените и ненатоварените дни), за да се следи колко хранителни отпадъци оставят Вашите клиенти.</li> </ul>

	<p>Също така беше полезно да се види какъв тип храна е останала (зеленчуци, месо и т.н.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Откривайки, че гарнитурата на салатата обикновено остава, готвачите я правят по-привлекателна.</li> <li>• Откривайки, че чипсът се оставя редовно, кухнята намали размера на порциите и предложи алтернативи (напр. картофено пюре).</li> <li>• Ресторантите предоставят избор на меню – клиентите могат да разменят чипс за картофи, салатата за зеленчуци и т.н., което им помага да получат храната, която искат. Знаейки, че хората трябва да се чувстват комфортно, когато искат да бъдат направени промени, ние сме обяснили това в менютата, преди хората да поръчат.</li> </ul>
<b>Резултати от практиката</b>	Като просто намалява хранителните отпадъци, хотелът допринася за околната среда, спомагайки за намаляване на разликата между количеството храна, което произвеждаме, и това колко всъщност ядем. Разходите за намаляване на хранителните отпадъци са ниски – всъщност спестяваме пари – но потенциалните ползи са значителни.
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците?</b>	Всички гореспоменати.
<b>Фактори за успех</b>	Ангажиране на екипите на хотела – провеждането на образователни и осведомителни кампании за служителите може да ги информира за стъпките, които трябва да предприемат за намаляване на хранителните отпадъци в кухните на ресторантите; повишаване на информираността на гостите на хотела.
<b>Ограничения</b>	Няма
<b>Научени уроци</b>	Намалете хранителните отпадъци и спестете пари
<b>Устойчивост</b>	Участие в инициативи и дейности, които повишават осведомеността за устойчивото развитие и подкрепят партньори, които споделят нашите зелени ценности (напр. обучения на персонала)
<b>Преносимост</b>	Практиката има огромна възможност за преносимост, тъй като хранителните отпадъци сега стават все по-важни в дневния ред на хотелиерството.
<b>Заклучение</b>	Минимизирането на хранителните отпадъци е възможност за значително намаляване на разходите, като същевременно допринасяме за околната среда. Фокусирайки се върху предотвратяването на хранителни отпадъци и въвеждането на устойчиви практики като рециклиране на отпадъци означава, че управляваме нашите хотели по-отговорно и можем да помогнем за увеличаване на тяхната популярност сред клиентите.
<b>Свързани източници</b>	
<b>Резюме</b>	



<p><b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b></p>	<p><i>Хранителните отпадъци отдавна са признати за глобален проблем. Храната се губи по цялата верига: във фермите, в производствените процеси, в процесите на готвене и от потребителите, които я оставят в чиниите си. Производството на храна се нуждае от огромно количество ресурси (земя, вода, торове и др.) и ако храната не се изяде, всички тези ресурси са били пропилены.</i></p> <p><i>Хотелските кухни традиционно предвиждат 3-5% от разходите за закупуване на храна, да се отписват като неизбежни хранителни отпадъци. Но кухните всъщност губят между 5% и 15% от стойността на храната, която са закупили. Две трети от хранителните отпадъци, които могат да бъдат избегнати, се случват преди да стигнат до чинията на клиента.</i></p> <p><i>„Гранд Хотел София“ е анализирал дейността си, тъй като хранителните отпадъци се случват на различни етапи от дейността: Доставка и съхранение – Храната може да се развали по време на процеса на доставка и един добър процес на съхранение (първо влязлата храна да се използва първо) може да помогне да се гарантира, че дори развалени/повредени хранителни продукти могат да бъдат използвани за други цели и да не свършат в кошчето за отпадъци. Проследяването на това, което се губи на етапа на съхранение, ще помогне да се види дали хотелът купува повече храна, отколкото използва.</i></p> <p><i>Подготовка – Това включва разглеждане на приготвянето на храната, как да се използват повторно остатъците, планиране на менюто и въвеждане на специални контейнери за хранителни отпадъци в кухните, за да се гарантира, че хранителните отпадъци не се озовават на депото.</i></p> <p><i>Консумация на храна – Анализирането на хранителните отпадъци позволява на главните готвачи да определят правилните размери на порциите и допълнително да ги намалят чрез въвеждане на опционални (и в идеалния случай рециклируеми) торбички за храна за вкъщи.</i></p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	Милчо Благоев & Николай Козанов
<b>Фирма/ институция</b>	Гранд Хотел София
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://www.grandhotelsofia.bg">https://www.grandhotelsofia.bg</a>
<b>Телефон</b>	+359 2 811 0811
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:concierge@grandhotelsofia.bg">concierge@grandhotelsofia.bg</a>

<b>Използване на всяка съставка – ресторантът на Гаспар (интервю)</b>	
<b>Елемент</b>	<b>Политика</b>
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Подготовка Управление на отпадъци</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Кетъринг Ресторанти</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Използване на всяка част от определена съставка без никакви отпадъци и за различни цели и етапи от създаването на храната и нейното сервиране.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Този метод е насочен към екипа на кухнята на ресторанта и като отражение – към клиентите на ресторанта.</i>
<b>Област</b>	<i>Кулинария, гастрономия</i>
<b>Въведение</b>	<i>Опит да се използват максимално съставки в кухнята на ресторанта, избягвайки отпадъците или изобщо не произвеждайки такива. Периодът, през който се осъществява практиката е целият живот на ресторанта от 2015 година. Gaspar's е малък ресторант във Вилнюс, с екип от 11 члена и около 24 места в заведението. Ресторантът предлага по-екзотично гастрономическо изживяване на гастрономическата сцена във Вилнюс, отколкото по-голямата част от ресторантите, тъй като готвачът на „Гаспар“ има гоански и португалски корени, следователно ресторантът внася месо и риба от други страни, но се опитва да поръчва колкото се може повече местни съставки за кухнята си. През лятото например, ресторантът си сътрудничи с местен фермер, който отглежда всякакви зеленчуци във фермата си.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Няма намесени партньори и донори, тъй като практиката е тясно свързана с вътрешноресторантския процес и финансовата част засяга само самия ресторант.</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Старият гряд на Вилнюс, Литва.</i>
<b>Контекст</b>	<i>Генезисът на тази добра практика идва от самото отваряне на ресторанта през 2015 година. Персоналът на ресторанта няма проблеми с прилагането на тази практика в ресторанта, тъй като спазва метода по време на готвене.</i>
<b>Цел</b>	<i>Целта на метода е да намали отпадъците и да бъде възможно най-устойчив за благосъстоянието на планетата.</i>

<p><b>Описание на практиката</b></p>	<p>Методът идва естествено от главния готвач на „Гаспар“, който се опитва да бъде екологичен в работата си, доколкото може.</p> <p>Като цяло членовете на екипа на ресторанта се стремят да бъдат устойчиви в своята работа и живот като цяло и непрекъснато търсят нови начини как да бъдат по-устойчиви.</p> <p>Освен такива основни неща като рециклиране на картонени и стъклени опаковки в техния ресторант, те използват повторно пластмасовите опаковки за съхранение на някои канцеларски материали или ги връщат обратно на доставчиците си, когато е възможно, глинени бутилки за вино, които събират и използват като вази за цветя и др.</p> <p><b>Програмни потоци и техните етапи:</b></p> <p>Пример: приготвяне на супа от раци. Ресторантът поръчва раци от доставчици; готвачите изваждат месото от раците и го използват за пълнежа на супата от раци. Черупките от раците използват, за да сервират супата, и остатъците от черупките използват, за да приготвят бульона за от морски дарове.</p> <p>Хора или групи, които участват в изпълнението на практиката са шеф-готвачите и целия кухненски персонал, включително и чистачките в ресторанта.</p>
<p><b>Резултати от практиката</b></p>	<p>Измерими ефекти</p> <p>Основният ефект от този метод е по-малко отпадъци, а ресторантът съобщава, че има и икономически ефект, намалява цената на храната и разходите за храна.</p>
<p><b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците?</b></p>	<p>Използване на цялата част от самата съставка.</p>
<p><b>Фактори за успех</b></p>	<p>За прилагането на този метод са необходими социални и екологични познания, като преди всичко те трябва да са важни за самите членове на екипа, а не да бъдат само още едно изискване, което се поставя от работодателя и трябва да се спазва.</p>
<p><b>Ограничения</b></p>	<p>Всъщност може да се приложи само ако ресторант избере да приготви или сервира чинията, използвайки черупката на рака.</p> <p>Въз основа на наблюденията на служителите в екипа на Гаспар, жените са по-екологично настроени отколкото мъжете.</p> <p>По време на интервюто направи впечатление, че жените сред персонала се грижат повече за устойчивостта и бъдещето като цяло, а мъжете намират метода за важен, ако има положителна икономическа страна.</p>
<p><b>Научени уроци</b></p>	<p>Колко е лесно да имаш поведение с устойчив подход.</p>
<p><b>Устойчивост</b></p>	<p>Това е лесна практика, която помага да се намалят отпадъците и да щадим околната среда, както и да се намалят разходите за храна и разходите на самия ресторантьорски бизнес.</p>
<p><b>Преносимост</b></p>	<p>Кои са елементите, които могат да бъдат пренесени в друг контекст?</p>

	<p>Същата практика като примера в интервюто, се прилага и при приготвянето на ястия на базата на риба.</p> <p>По време на интервюто персоналът каза, че използва всички части на рибата – филето и доколкото е възможно – всички остатъци, включително кости, се използват за приготвяне на рибен сос.</p> <p>При зеленчуците се събират всички остатъци и ги използват за приготвяне на кремообразна зеленчукова супа, така че да не им остават отпадъци от зеленчуците.</p> <p>При яйцата се използват яйчни жълтъци, с които да сервират ястието си с говеждо тартар, остатъците от белтъци използват, за да приготвят меренги, а черупките се събират от тяхната чистачка, за да ги използва по-късно за собствен компост за гряденята се у дома. Като цяло, тяхната практика може да се прилага в друг контексти, стига да има идеи как да се прилага.</p>
<b>Заклучение</b>	Устойчив метод, който помага за намаляване на хранителните отпадъци и има положителен финансов резултат.
<b>Свързани източници</b>	Няма
<b>Езици</b>	Английски, във формат на интервю
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p>Опит да се използват максимално съставки в кухнята на ресторанта, избягвайки отпадъците или изобщо не произвеждайки такива.</p> <p>По време на интервюто, екипът на „Гаспар“ даде примери за техния метод на обработка на отпадъците и неговите етапи.</p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	Krystina
<b>Фирма/ институция</b>	Gaspar's Restaurant Vilnius
<b>Адрес/Уебсайт</b>	Pylimo g. 23-3, Vilnius, Lithuania
<b>Телефон</b>	+370 657 07 050
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:info@gaspars.lt">info@gaspars.lt</a>

<b>Бар &amp; ресторант D'есо</b>	
Елемент	Политика
<b>Вид ключова дейност</b>	<b>Подготовка</b>
<b>Сфера на приложение</b>	<b>Кетъринг</b>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	Тъй като месната промишленост е склонна да замърсява доста много Земята, много екологично осъзнати хора или избират да имат

	<i>екологично отгледано месо, или се обръщат към вегетарианството или веганството.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Тази практика е насочена към всички, които имат еко бар/ ресторант.</i>
<b>Област</b>	<i>Действа в местния район и използва местни екологични и органични фермерски продукти. Намалява на хранителните отпадъци</i>
<b>Въведение</b>	<i>От фермата до масата, ние сме семеен ресторант, който се фокусира върху създаването на оригинални рецепти, силно вдъхновени от класическата европейска кухня, използвайки местни екологични и органични фермерски продукти.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Семеен ресторант D'eco Bar&amp;Restaurant</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Вилнюс, Литва</i>
<b>Контекст</b>	<i>Барът/ресторантът предлага храна от екологични продукти и се фокусира върху намаляването, повторното използване и рециклирането на ресурсите.</i>
<b>Цел</b>	<i>Идеите и практиките за нулеви отпадъци насърчават кръговата икономика, която е устойчива и подобрява печалбите.</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>В D'eco всички продукти са от местни производители – екологични и органични фермери. Много от ястията използват класически, бавни методи за готвене, а голям брой напитки са сертифицирани като органични.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Заведението се фокусира върху намаляването, повторното използване и рециклирането на ресурсите.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>Важно е да се намали текущото потребление на ресурси. Контролирайте порциите и редовно подновявайте запасите си, за да намалите шансовете за загуба на съставки и храна. Вместо да сервираме пластмасови бутилки за вода, които веднага отиват в кофата за боклук, използвайте стъклени бутилки, за да сервираме вода на клиентите. Насърчавайте гостите да вземат останалата им храна за вкъщи, когато не могат да довършат яденето си.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Много от ястията използват класически, бавни методи за готвене, а голям брой напитки са сертифицирани като органични.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Предизвикателството за тази практика е да поддържа голям брой лоялни клиенти.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Терминът „ресторанти с нулеви отпадъци“ набира голяма популярност напоследък. И с право, като се има предвид, че подчертава значението на опазването на ресурсите, което е необходимостта на момента. За ресторантите преминаването към „нулеви отпадъци“ е от жизненоважно значение, за да подобрят крайния си баланс.</i>

<b>Устойчивост</b>	<i>Ресторантът с нулеви отпадъци се фокусира върху намаляването, повторното използване и рециклирането на ресурсите си.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Може да се пренесе не само на различните фирми от кетъринг сектора, но и на граждани.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Главни готвачи, професионалисти в кухнята и други заинтересовани страни научиха за глобалните проблеми с хранителните отпадъци, излишната храна и причините, поради които храната се разхищава в такъв голям мащаб и изградиха практически умения и придобиха практически опит с по-устойчивото готвене. Целта беше да се работи с по-устойчив подход към ежедневните кухненски методи, намирайки креативност и радост в готвенето с това, което вече е налице.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>Различни статии и уебсайтове за ресторанти с нулеви отпадъци.</i>
<b>Езици</b>	<i>Литовски, английски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<i>Подготвена от D'eco Bar &amp; Restaurant вечеря, представяща 7 както пикантни, така и сладки ястия, които всяко по свой начин показват колко разнообразна и вкусна може да бъде храната с нулеви отпадъци. Използвайки местни, сезонни и органични съставки и оползотворявайки ги в най-пълния им потенциал, посетителите могат да се насладят на уникално и устойчиво изживяване за хранене. Споделянето на знания и опит през границите доказва, че не е задължително да има несъответствие между изисканата кухня, висококачествената храна и нулевите отпадъци. Започвайки с отказа от продукти с отрицателно въздействие върху околната среда, предложението е внимателно да се преценява всяка покупка за ресторанта, за да бъдат елиминирани продукти, които не са необходими и ще свършат в кофите за боклук. Следващото нещо е да се намали текущото потребление на ресурси чрез контрол на порциите и често подновяване на запасите, за да се ограничи възможната загуба на съставки и храна. За да станете ресторант с нулеви отпадъци, трябва да разберете колко запаси трябва да поръчвате. Обелки от зеленчуци и остатъци от храна могат да се използват за създаване на компост, който да се използва за подобряване на качеството на почвата. Ако това, което ядем, определя нашето здраве, нека ядем истинска, натурална, внимателно приготвена храна и да се радваме на благополучие!</i>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	<i>D'eco Bar&amp;Restaurant</i>
<b>Фирма/ институция</b>	
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<i>Dominikonu str. 15, Vilnius, Lithuania</i>
<b>Телефон</b>	<i>+370 65054458</i>

Имейл

[restaurantdeco@gmail.com](mailto:restaurantdeco@gmail.com)

## Производство

Нулево разхищение на храна и подкрепа за студенти	
Елемент	Политика
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Производство</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Възстановяване Хотели</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Ангажиментът на Sodexo да се бори с хранителните отпадъци, като същевременно предоставя хранителна помощ на студенти, беше поет на 22 март 2021 г. с въвеждането на кошници с храна.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Всички собственици на ресторанти</i>
<b>Област</b>	<i>Обучение</i>
<b>Въведение</b>	<i>Студентите са силно засегнати от последиците от здравната криза. Най-несигурните студенти, лишени от студентската работа, която им позволяваше да свързват двата края, срещат трудности да задоволят нуждите си, независимо дали става дума за финансиране на обучението, намиране на квартира или прехрана. За да им помогне, Sodexo реши да обедини усилията си с Phenix и Too Good To Go (Прекалено добро, за да бъде изхвърлено), два основни играча в борбата с отпадъците, за да им предостави хранителна помощ в няколко френски града.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Sodexo (дъщерно дружество на Sogeres), Too Good To Go, Phenix, студентски асоциации</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Франция</i>
<b>Контекст</b>	<i>В продължение на много години Sodexo е много отдаден на борбата срещу глада и хранителните отпадъци. От 1996 г. Sodexo, чрез своята организация с нестопанска цел Stop Hunger (Спри глада), се бори с глада по света. Във Франция Sodexo преразпределя храни и непродадени ястия на асоциации като Restos du Cœur, френската федерация на хранителните банки и местни асоциации за хранителна помощ във Франция през цялата година. През 2019 г. централните кухни на Sodexo раздадоха 115 тона излишна храна, което се равнява на повече от 210 000 хранения, на хората в най-неравностойно положение.</i>
<b>Цел</b>	<i>В контекст, в който несигурността на студентите се е увеличила значително, Sodexo, като играч в сектора на висшето образование, се</i>



	<p>ангажира да ги подкрепя. Чрез тази инициатива, заедно с Phenix и Too Good To Go, те ще позволят на студентите да имат достъп до здравословни и разнообразни ястия, приготвени от нашите готвачи, безплатно или на намалена цена. Това действие е и част от техния ангажимент за борба с хранителните отпадъци.</p>
<p><b>Описание на практиката</b></p>	<p>За да подкрепи студенти, засегнати от здравната криза и борещи се за прехраната си, Sodexo и дъщерната му дружество Sogeres обединиха усилията си с Phenix и Too Good To Go, двама играчи в борбата с хранителните отпадъци. Стартирала на 22 март, операцията включва дарения за асоциации, които раздават храна на студентите и продажба на кошници с храна на намалени цени за студентите.</p>
<p><b>Резултати от практиката</b></p>	<p>Близо 2000 хранения на седмица могат да бъдат насочени към студентите, т.е.: 500 до 1000 седмични хранения, предлагани чрез местни асоциации и Phenix, и 450 кошници (еквивалента на 1100 хранения, предлагани всяка седмица) на намалена цена чрез приложението Too Good To Go.</p> <p>От 2018 г. насам действието, водено от Sodexo в сътрудничество с Too Good To Go, е спасило близо 10 000 кошници с храна от кошчето за боклук.</p>
<p><b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b></p>	<p>Две решения за разпределение на ястията:</p> <p><b>С подкрепата на местни студентски асоциации и Phenix:</b></p> <p>За първи път Phenix ще свърже централните кухни на Sodexo със студентски асоциации в около петнадесет града във Франция, за да разпредели непродадената им храна на студентите. Благодарение на своята технологична платформа и мрежата си от 1500 партньорски асоциации, Phenix ще осигури логистиката, проследимостта и качеството на даренията на приблизително 500 до 1000 ястия, които Sodexo ще раздава всяка седмица. Студентите ще имат достъп до безплатни предястия, основни ястия и десерти, приготвени от готвачи на Sodexo и разпространявани поне веднъж седмично от местни студентски асоциации.</p> <p><b>Чрез приложението Too Good To Go могат да се вземат кошници с храна директно от кухните на Sodexo:</b></p> <p>Приложението Too Good To Go ще предлага кошници с храна, предназначени за студентите в продължение на три месеца. Всяка кошница ще се състои от 2 или 4 пълни ястия, включително предястие, основно ястие с гарнитура и десерт, и ще се предлага съответно за 2 и 4 евро, т.е. 1 евро на едно ястие. Кошниците могат да се вземат от студентите от една от 24-те централни кухни на Sodexo, участващи в операцията в цяла Франция, срещу представяне на студентска карта. 450 кошници, еквивалента на 1100 хранения, ще се спестяват всяка седмица.</p>
<p><b>Фактори за успех</b></p>	<p>Да има система за логистика, позволяваща управлението на потока от ястия, които да се разпределят, като се разчита на партньори като Too Good To Go или Phenix. Както и местни участници като студентски асоциации, които могат да организират такава схема на доброволческа основа.</p>

<b>Ограничения</b>	<i>Секторът на кетъринга е обект на специфично и много важно законодателство по отношение на хигиената, качеството и проследимостта, така че е важно дори в контекста на дарението висчки партньори да носят същата гаранция за качество.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Тази добра практика позволи на Sodexo да стане истински играч в еко-отговорните нагласи в сферата на колективното хранене, да бъде солидарен играч и да заздравя връзките си с местните партньори.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Има реална нужда да спрем да изхвърляме това, което може да се консумира. Sodexo наистина се ангажира с този подход от 2018 г. и няма намерение да променя пристрастията си.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Даряването на храна може да се пренесе във всяка сфера на живота: на работа, у дома, в училище.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Участието на група като Sodexo, която има международно влияние, е възможност да променим навиците си и да станем по-екологични и анти-отпадъчни. Тяхната икономическа тежест е възможност да доведат до реална промяна в областта на управлението на отпадъците и оползотворяването им в кетъринг индустрията, за което дават пример.</i>
<b>Свързани източници</b>	<p><a href="https://www.stop-hunger.org/fr/home.html">https://www.stop-hunger.org/fr/home.html</a></p> <p><a href="https://fr.sodexo.com/home.html">https://fr.sodexo.com/home.html</a></p> <p><a href="https://www.sogeres.fr/">https://www.sogeres.fr/</a></p> <p><a href="https://toogoodtogo.fr/fr">https://toogoodtogo.fr/fr</a></p> <p><a href="https://www.restauration21.fr/restauration21/2021/03/sodexo-se-mobilise-avec-phenix-et-too-good-to-go-pour-apporter-une-aide-alimentaire-aux-%C3%A9tudiants.html">https://www.restauration21.fr/restauration21/2021/03/sodexo-se-mobilise-avec-phenix-et-too-good-to-go-pour-apporter-une-aide-alimentaire-aux-%C3%A9tudiants.html</a></p> <p><a href="https://www.neorestauration.com/article/sodexo-se-mobilise-avec-phenix-et-too-good-to-go-pour-apporter-une-aide-alimentaire-aux-etudiants,56478">https://www.neorestauration.com/article/sodexo-se-mobilise-avec-phenix-et-too-good-to-go-pour-apporter-une-aide-alimentaire-aux-etudiants,56478</a></p>
<b>Езици</b>	Френски
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>За да подкрепи студенти, засегнати от здравната криза и борещи се да се изхранват, Sodexo и дъщерното му дружество Sogeres обединиха усилията си с Phenix и приложението Too Good To Go (Прекалено добро, за да бъде изхвърлено), двама играчи в борбата с хранителните отпадъци. Стартирала на 22 март, операцията включва дарения на асоциации, които раздават храна на студенти и им продават кошници с храна на намалени цени.</i></p> <p><i>Близо 2000 хранения на седмица могат да бъдат насочени към студенти, т.е.: 500 до 1000 седмични хранения, предлагани чрез местни асоциации и Phenix, и 450 кошници (еквивалента на 1100 хранения, предлагани всяка седмица) на намалена цена чрез приложението Too Good To Go.</i></p> <p><i>От 2018 г. насам дейността, ръководена от Sodexo в сътрудничество с Too Good To Go, е спасило близо 10 000 кошници от кошчето.</i></p> <p><i>Две решения за разпределение на храната:</i></p> <p><b><i>С подкрепата на местни студентски асоциации и Phenix:</i></b></p>

	<p>За първи път Phenix ще свърже централните кухни на Sodexo със студентски асоциации в около петнадесет града във Франция, за да разпредели непродадената им храна на студентите.</p> <p><b>Чрез приложението Too Good To Go, могат да се вземат кошници с храна директно от кухните на Sodexo:</b></p> <p>Too Good To Go ще предлага кошници с храна, предназначени за студентите чрез своето приложение в продължение на три месеца. Всяка кошница ще се състои от 2 или 4 пълни ястия, включително предястие, основно ястие с гарнитура и десерт, и ще се предлага съответно за 2 и 4 евро, т.е. 1 евро на едно ястие.</p>
Контакти	
Име	SODEXO
Фирма/ институция	SOGERES
Адрес/Уебсайт	<a href="https://www.sogeres.fr/contact/">https://www.sogeres.fr/contact/</a>
Телефон	
Имейл	

Екологично отговорен главен готвач	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<b>Производство</b>
Сфера на приложение	<b>Възстановяване Хотели</b>
Кратко описание на техниката или метода	През 2019 г. La Botte d'Asperges получи етикета „Eco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants“ („Еко предизвикателство за занаятчии, ресторантиери и търговци). Стефан Бюро, който е главният готвач на ресторанта в Контрес в региона „Лоар и Шер“, поема управлението на ресторанта и предприе екологично отговорен преход. Това означава реализиране на добър оборот, но и поемане на отговорност за неговото социално и екологично въздействие. За да направи това, ресторантът прилага мерки за намаляване на въглеродния си отпечатък и насърчаване на устойчивото потребление.
Целева аудитория	Всички собственици на ресторанти
Област	Обучение
Въведение	Да бъдеш еко-отговорен ресторант означава да възприемеш екологията в заведението си! За да постигне това, ресторантът прилага мерки за намаляване на въглеродния си отпечатък и насърчаване на устойчивото потребление. Той използва системи за устойчиво управление и

	<p>материали и предлага гастрономия, основана на хуманно отношение към животните и устойчиви селскостопански продукти.</p> <p>Ясно е, че трансформирането на традиционен ресторант в еко-отговорен е голяма промяна, включваща преосмисляне на повечето от настоящите управленски практики и замяната им с други. От друга страна, ползите са значителни.</p>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<p>Stéphane Bureau, главен готвач на ресторанта La Botte d'Asperges, партньори и местни производители</p>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<p>Франция</p>
<b>Контекст</b>	<p>Ресторантската индустрия става все по-екологична, това е факт! Екологичната тенденция си проправя път в много ресторанти. Всъщност собствениците на ресторанти са все по-загрижени за въздействието на тяхната дейност върху околната среда.</p> <p>Потребителите също играят важна роля в тази промяна. Сега те настояват различните индустрии да обърнат повече внимание на въздействието си върху околната среда и да се ориентират повече към зелени ресторанти. С други думи, има всички основания ресторантьорите да се адаптират към това ново търсене по света.</p>
<b>Цел</b>	<p>Има две причини, поради които собственикът на ресторант може да иска да бъде екологично ориентиран: защото това е тенденция, която привлича много клиенти и най-вече – защото е важно да допринесем за опазването на нашата планета.</p> <p>По този начин целите могат да бъдат многобройни и разнообразни, но за ресторант La Botte d'Asperges е основно да: сортира и оползотворява тези отпадъци, да намали консумацията на енергия и да го направи по-бързо.</p>
<b>Описание на практиката</b>	<p>Действа се на всички нива на работния процес в ресторанта, от покупките до третиране на отпадъците, с минимизиране на загубите, възстановяване, адаптиране и развиване на нови навици.</p>
<b>Резултати от практиката</b>	<p>Практиката е качествена по отношение на мрежата, създадена на местно ниво и добрия имидж на марката, който генерира. Това позволи на ресторанта да получи етикета „Еко-предизвикателство за занаятчии, ресторантьори и търговци“ през 2019 година.</p>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<p><b>Сортиране и рециклиране на отпадъци</b></p> <p>Бившите собственици на помещенията не сортираха много отпадъците си и изхвърлиха еквивалента на 4 големи контейнера, днес с прилагането на селективно сортиране (чрез правилно разделяне на остатъците, чрез организиране и управление на събирането им по подходящ начин) те са средно по 3 малки кошчета.</p>

	<p>А органичните отпадъци отиват за храна на 3-те им овце и кокошките.</p> <p><b>Намаляване на пластмасовите опаковки</b> Решително заменете употребата на пластмаса с компостируеми биоразградими торбички.</p> <p><b>Намаляване на консумацията на енергия</b> Използва се много малко газ и фурните са оптимизирани доколкото е възможно (използват също по-малко енергоемки методи за готвене). Всичките им крушки са с ниска консумация и хартията на картата е рециклирана.</p> <p><b>Работа с къси вериги за доставки</b> Ресторантът има партньорства с местни производители, за да се опита да добави стойност към продуктите, които те не могат да използват. Например, те установиха, че могат да се правят сладкиши с отработеното зърно, генерирано от производството на местни бири. Собственикът на ресторанта създаде партньорство с производителя на бира: той събира отработеното зърно, изсушава го и след това го превръща в брашно за създаване на сладкиши! Това, което интересува готвача, е философията на продуктите, които се отглеждат. За него целта е да има продукти, които представят добре неговия регион и са с безупречно качество, така че да може да се възползва максимално от тях в края на веригата.</p>
<b>Фактори за успех</b>	Покажете любопитство, интерес към добрите практики, използвани тук и там, и креативност, за да тествате нови режими, да използвате нови възможности.
<b>Ограничения</b>	Продължавайте да напредвате всеки ден в тези добри практики, като същевременно оставате в рамките на добрата мярка, разбираеща се от икономическите ограничения.
<b>Научени уроци</b>	Поддържането на контакт както с производителите, така и с клиентите създава солидна социална тъкан и позволява използването на много продукти от региона, като същевременно се избягва разхищаването на храни от култивирани продукти. Всеки нов малък жест, всяка идея е стъпка напред към екологията, здравият разум често е връщане към екологично поведение.
<b>Устойчивост</b>	Главният готвач продължава да напредва в областта на екологията ежедневно, тъй като това се е превърнало в начин на работа и е визитната картичка, имиджа на марката, който е дал на своя ресторант.
<b>Преносимост</b>	Да станеш „зелен“ може да се пренесе във всяка сфера на живота: в офиса, у дома, в училище.
<b>Заклучение</b>	Продължавайте да изпълнявате своята част, като намирате алтернативи на пластмасата отново и отново и постигате нулеви отпадъци чрез култивирате възможно най-близко, като обработвате продукти, отгледани в близост, и като вземете предвид веригата от продукта до чиния, включително и местните участници.

<b>Свързани източници</b>	<a href="https://www.labottedasperges.com/">https://www.labottedasperges.com/</a> <a href="http://www.valeco41.fr/pdf/guide%202019-2020.pdf">http://www.valeco41.fr/pdf/guide%202019-2020.pdf</a> <a href="https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/restaurant-eco-responsable">https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/restaurant-eco-responsable</a> <a href="https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/temoignages/parcours-dun-chef-eco-responsable-rencontre-avec-stephane-bureau-chef-du">https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/temoignages/parcours-dun-chef-eco-responsable-rencontre-avec-stephane-bureau-chef-du</a>
<b>Езици</b>	Френски
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p>През 2019 г. La Botte d'Asperges получи етикета „Eco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants“ („Еко предизвикателство за занаятчии, ресторатори и търговци). Стефан Бюро, който е главният готвач на ресторанта в Контрес в региона „Лоар и Шер“, поема управлението на ресторанта и предприе екологично отговорен преход. Това означава реализиране на добър оборот, но и поемане на отговорност за неговото социално и екологично въздействие. За да направи това, ресторантът прилага мерки за намаляване на въглеродния си отпечатък и насърчаване на устойчивото потребление.</p> <p>Има две причини, поради които собственикът на ресторант може да иска да бъде екологично ориентиран: защото това е тенденция, която привлича много клиенти и най-вече – защото е важно да допринесем за опазването на нашата планета.</p> <p>Целите могат да бъдат многобройни и разнообразни, но за ресторант La Botte d'Asperges основното е: да сортира и рециклира тези отпадъци, да намали консумацията на енергия и да работи с къси вериги за доставки.</p> <p>Поддържането на контакт както с производителите, така и с клиентите създава солидна социална тъкан и позволява експлоатацията на много продукти от региона, като същевременно се избягва разхищаването на храни от култивирани продукти.</p> <p>Всеки нов малък жест и идея е стъпка напред към екологията, здравият разум често означава връщане към екологичното поведение.</p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	Stéphane Bureau, Head
<b>Фирма/ институция</b>	Restaurant La Botte d'Asperges
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://www.labottedasperges.com/">https://www.labottedasperges.com/</a>
<b>Телефон</b>	02 54 79 50 49
<b>Имейл</b>	

Ресторант La REcyclerie	
Елемент	Политика
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Производство</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Възстановяване Хотели</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Разположен в бивша гара на вътрешния околоръстен път в 18-ти арондисман, календарът на ресторант La REcyclerie е белязан от „четирите R“: Преосмисляне на начина ни на живот, Презасаждане на града, Поправяне на това, което може да се поправи, и Рециклиране на нашите отпадъци. Това нетипично кафене-ресторант в изключителна обстановка разполага с градска ферма от почти 1000 м<sup>2</sup> с кози и пилета. Всичката храна, която се сервира, се приготвя на място с пресни и местни продукти и това приятно място предлага и открита работилница, където можете да се научите да калайдисвате, ремонтирате, създавате, рециклирате... Истинско пространство за споделяне и мир, сред на парижката суматоха.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Всички собственици на ресторанти</i>
<b>Област</b>	<i>Обучение</i>
<b>Въведение</b>	<i>Разположен в бивша жп гара на Petite Ceinture, която е рехабилитирана в жилищно пространство, La REcyclerie има за цел да повиши обществената осведоменост за еко-отговорните ценности по забавен и положителен начин. - 3-те R = НАМАЛЯВАНЕ - ПОВТОРНО ИЗПОЛЗВАНЕ - РЕЦИКЛИРАНЕ Съвместни инициативи и „Направи си сам“ са ценности, от които произтича дизайна на мястото, неговото програмно и кетъринг предлагане. Целта на Recyclerie е да се отнася с внимание към околната среда чрез намаляване на потреблението, рециклиране на отпадъците и повторна употреба, вместо да ги изхвърля.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Асоциацията Les Amis Recycleurs (за цялото управление на програмната част на мястото, фермата и работилницата на Рене), компанията (за кафенето и столовата) и фондация Veolia.</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Във Франция, но моделът е изнесен и в Ниамей в Нигер (L'OASIS DE NIAMEY) и в Дърбан в Южна Африка (LE BAOBAB DE DURBAN).</i>
<b>Контекст</b>	<i>Във време, когато екологията нахлува в живота ни навсякъде, Стефан Ватинел искаше да създаде трето място, където хората искат да отидат, за да споделят екология. Мястото работи всеки ден от 08:00</i>

	<p>сутринта до полунощ. Основната дейност е бар-ресторантът, но има и екологична библиотека, работилници, конференции и място за „Направи си сам“. Тук клиентите са съвсем близо до местната храна: в градината под ресторанта се отглеждат много от зеленчуците и билките, необходими за готвене. На покрива има кошери за пчелите, а долу пилетата ядат остатъците от храната.</p>
<b>Цел</b>	<p>Насърчаване на инициативи за сътрудничество, повишаване на осведомеността сред „потребителите“, насърчаване на рециклирането... Насърчаване на кръговата и чувствителна икономика около принципите на устойчивото развитие</p>
<b>Описание на практиката</b>	<p>Центърът за рециклиране популяризира принципите на отговорното потребление, които са отразени както в предлагането на бар-ресторанта, базирано на пресни и сезонни продукти, така и в предлаганите различни събития: работилници „Направи си сам“, изложби, зеленчукови градини и др.</p>
<b>Резултати от практиката</b>	<p>Центърът за рециклиране вече е създал 60 работни места в Париж и е превърнал повече от 7.2 тона боклук в компост.</p>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<p>В средата на парижките предградия няколко кокошки се отглеждат наред зеленчукова градина. Този малък остров от зеленина не е ферма, а ресторант: La REcyclerie. Там отговорникът Мартин Лиот отглежда моркови, репички, ягоди и чушки само на няколко метра от главните пътища. Жителите на квартала дават своя принос в подкрепа на този екологичен проект. Те изхвърлят органичните си отпадъци в кофите за компостиране на ресторанта и в замяна получават кафе в бара.</p> <p><b>Отдаден екип</b></p> <p>Всеки ден се приготвя ястие със зеленчуци от градината, а всички подправки се отглеждат на място. Някои дори имат възможност да опитат меда, извлечен директно от пчелните кошери в градината. И това не е всичко. Част от печалбите на ресторанта ще отидат за субсидиране на семинарите и конференциите, които екипът на La REcyclerie организира за повишаване на осведомеността по проблемите на околната среда.</p> <p>Не се използват индивидуални опаковки, виното например се налива направо от бъчва, което е едновременно "екологично" и забавно. Затова La REcyclerie е избрал да инсталира три бъчви с вино: червено, бяло и розе, от малки френски производители.</p> <p>Всички мебели са подчинени на принципа „Старото е златно“ и са втора употреба.</p>
<b>Фактори за успех</b>	<p>Покажете любопитство, интерес към добрите практики, използвани тук и там, и креативност, за да тествате нови режими, да използвате нови възможности, като на игра, за да останете достъпни за широката публика.</p>
<b>Ограничения</b>	<p>Да продължим да напредваме всеки ден с тези добри практики, като същевременно оставаме в рамките на добрата мярка, която предполага икономическите и управленски ограничения на такова място.</p>



<b>Научени уроци</b>	<i>Центърът за рециклиране вярва, че икономиката и екологията могат да работят заедно и това те правят ежедневно.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Продължавайт да създавате нови дейности, да включвате местни актьори в тяхното изпълнение и да ги изнасяте на други места.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Да станеш „зелен“ може да се пренесе във всяка сфера на живота: в офиса, у дома, в училище. А това е място, където може да се научи нещо, което да се въпроизведе другаде.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Това място е модел за всички структури, които искат да бъдат вдъхновени и да създадат/практикуват по-екологична дейност. То предлага процеси от край до край, предназначени да включат околната среда във всичките ѝ форми в човешката дейност.</i>
<b>Свързани източници</b>	<a href="https://www.larecyclerie.com/">https://www.larecyclerie.com/</a> <a href="#">La REcyclerie   LinkedIn</a> <a href="#">La Recyclerie - Environment   Green Hotels Paris (greenhotelparis.com)</a> <a href="#">Veolia Foundation - home</a>
<b>Езици</b>	Френски
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>Във време, когато екологията нахлува в живота ни навсякъде, Стефан Ватинел искаше да създаде трето място, където хората искат да отидат, за да споделят екологията. Мястото работи всеки ден от 08:00 сутринта до полунощ. Основната дейност е бар-ресторантът, но има и екологична библиотека, работилници, конференции и място за „Направи си сам“. Тук клиентите са съвсем близо до местната храна: в градината под ресторанта се отглеждат много от зеленчуците и билките, необходими за готвене. На покрива има кошери за пчелите, а долу пилетата ядат остатъците от храната.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Насърчаване на инициативи за сътрудничество, повишаване на осведомеността сред „потребителите“, насърчаване на рециклирането...</i></li> <li><i>Насърчаване на кръговата и чувствителна икономика около принципите на устойчивото развитие</i></li> </ul> <p><i>Ресторант La REcyclerie отглежда моркови, репички, ягоди и чушки във фермата си само на няколко метра от главните пътища. Жителите на квартала също дават своя принос в подкрепа на този екологичен проект. Те изхвърлят органичните си отпадъци в кофите за компостиране на ресторанта и в замяна получават кафе в бара на ресторанта.</i></p> <p><i>Всеки ден се приготвя ястие със зеленчуци от градината, а всички подправки се отглеждат на място. Някои дори имат възможност да опитат меда, извлечен директно от пчелните кошери в градината. Продуктите се доставят на едро, а всички мебели са подчинени на принципа „Старото е златно“ и са втора употреба.</i></p>

Контакти	
Име	<i>Stéphane Vatinel</i>
Фирма/ институция	<i>The Recyclery</i>
Адрес/Уебсайт	<a href="https://www.larecyclerie.com/">https://www.larecyclerie.com/</a>
Телефон	<i>+33 1 42 57 58 49</i>
Имейл	

Ресторант с нулеви отпадъци	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<i>Производство</i>
Сфера на приложение	<i>Възстановяване Хотели</i>
Кратко описание на техниката или метода	<i>Прилагане на истински подход за нулеви отпадъци в кафе-ресторанта за всички дейности, които съставляват този бизнес. Намиране на най-добрите компромиси, за да се гарантира задоволително ниво на производство без отпадъци.</i>
Целева аудитория	<i>Всички собственици на ресторанти</i>
Област	<i>Обучение</i>
Въведение	<i>През септември 2019 г. Габриел Монцерол и неговите партньори искаха да създадат различен проект, който да е по-близо до техните ценности. Целта беше да се сведе до минимум отпечатъкът върху околната среда и отпадъчните материали. Докато много магазини за хранителни стоки работят за нулеви отпадъци от няколко години, практиката е много по-рядко срещана в компаниите за кетъринг, тъй като в този случай организационната тежест пада единствено върху персонала в кухнята и по време на обслужване, а не върху крайния потребител.</i>
Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган	<i>Местни доставчици, кафене с нулеви отпадъци Le 5e, Verdun, общината, компании за събиране на органични или рециклирани отпадъци.</i>
Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие	<i>Монреал, Канада</i>

<p><b>Контекст</b></p>	<p>Заинтересоваността за климата все по-често чука на вратите на ресторантите. Ето защо те се стремят да отговорят на екологичната криза, като се опитват да намалят хранителните отпадъци.</p> <p>До 30% от световното производство се губи всяка година, 9% от тези загуби идват от ресторантьорската и хотелиерската индустрия, според <i>Table québécoise sur la saine alimentation</i>. Ресторантите в и около Монреал не са изключение.</p>
<p><b>Цел</b></p>	<p>Цел: да положат началото на движение, да докажат, че нулевите отпадъци са достъпни и за бизнеса и че всеки може да го направи на собственото си ниво, да не бъде сам, а да е част от движение.</p>
<p><b>Описание на практиката</b></p>	<p><b>Закупуване на едро</b> (напр. подправки, зеленчуци и др.) от местни партньори, като се уточнява, че не желаят да се използват опаковки, а продуктите само да се поставят директно в кутии.</p> <p>Билките и кълновете идват от градска ферма, която отглежда растения чрез хидропоника. Съоснователите на <i>Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab)</i>, Гийом Дагер и Габриел Рой Дойон, създадоха ултра-местен модел: те пътуват на по-малко от 20 километра и могат да извършват доставки с велосипед. Те поставят издънките на тави в земята, които събират от време на време: нищо не се губи и всичко се събира.</p> <p>За олиото (което се използва за приготвяне на чипс, едно от най-популярните ястия): не е необходимо да го купувате в кутии, ценната течност се транспортира до ресторанта с камион цистерна, която изсипва товара си директно в 330-литровия резервоар на ресторанта. Тези резервоари имат 20 години живот, за разлика от 16-литровите кутии, които след това се изхвърлят за рециклиране.</p> <p><b>Откажете и направете сами</b></p> <p>Екипът трябваше да се откаже от определени храни, които не можеха да се съчетаят с философията на ресторанта (като тортили, които е почти невъзможно да се намерят в насипно състояние, или съставки за коктейли). В края на краищата, те се отказват от всичко, опаковано по 10 от доставчиците и решават да си приготвят много неща сами: тортили, хляб, крутони и галета... Главният готвач също прави свои собствени колбаси.</p> <p>В бара, миксологът Лука Ланжелиер, съсобственик на ресторанта, приготвя домашни сиропи и сокове всеки сезон (например те произвеждат големи количества сок с боровинки в разгара на сезона, за да могат да го използват през цялата година).</p> <p>В трапезарията, на клиентите се раздават ръчно изработени платнени салфетки вместо хартиени. Пържените картофи се сервират без хартия за печене в кошницата им. Според Габриел, това са неща, които много лесно може да се избегнат.</p> <p><b>Рециклиране</b></p> <p>Дори мебелите и декорацията са проектирани с рециклирани материали: плотът е направен от подови греди, които са останали от строителен обект, пейките са рециклирани дървени палети, а осветителните тела са направени от използвани тръби.</p>

<b>Резултати от практиката</b>	<i>Повечето от техните отпадъци са компост, остатъци от масите. Те пълнят две 40-литрови кофи всяка седмица. Рециклират кашони от някои доставки. Що се отнася до боклука, те пълнят средно една торба на всеки четири до шест седмици.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>По отношение на бюджета е доста стандартно: трудът е по-скъп, защото има повече неща за вършене. Но чрез намаляване на преработените продукти и оптимизиране на всяка съставка, те успяват да спестят пари. Менюто, което се променя сезонно, е написано върху огромни плочи. През ноември 2021 г. цените варират от \$9 за путин (ястие от пържени картопки и извара, гарнирани с кафяв сос) до \$19 за веган бургер.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Иска се да вложите много мисъл още от етапа на проектиране на ресторанта, защото трябва да се определят оперативни процедури, които са ясни на служителите. Но след като процедурата е готова и работи, това просто се случва. Обградете се с местни партньори, които споделят същите убеждения.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Трябва да има повече взаимна подкрепа в ресторантьорския бизнес с нулеви отпадъци. Това вече е доста конкурентна среда. Има място за повече сътрудничество. Липсват стимули за производство на по-малко отпадъци в индустрията. Първо, градът не събира компост от предприятията, така че ресторантите трябва да се обърнат към частна услуга, която събира органичния материал при поискване (и има много доставчици на услуги с много различни тарифи – трябва да изберете!) Съхранението на компост, докато се чака да го вземат може да създаде здравословни проблеми.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Когато става дума за намаляване на отпадъците, по-добре е 1000 души да го правят несъвършено, отколкото един човек да го прави перфектно.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Даден е старт на движение На въпрос какво би казал Габриел Монцерол на собствениците на ресторанти, които биха искали да възприемат концепцията за нулеви отпадъци, той отговаря недвусмислен: Напред! Не искаме да сме единствените. Искаме това да е движение!</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Подходът и философията на нулеви отпадъци могат да бъдат пренесени във всяка сфера на живота: в офиса, у дома, в училище.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Резултатът от този проект показва, че това е възможно и това е волята на основателите на кръчмата Sale</i>
<b>Свързани източници</b>	
<b>Езици</b>	<i>Френски</i>

Резюме	
<p><b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b></p>	<p>През септември 2019 г. Габриел Монцерол и неговите партньори искаха да създадат различен проект, който да е по-близо до техните ценности. Целта беше да се сведе до минимум отпечатъкът върху околната среда и отпадъчните материали.</p> <p>Докато много магазини за хранителни стоки работят за нулеви отпадъци от няколко години, практиката е много по-рядко срещана в компаниите за кетъринг, тъй като в този случай организационната тежест пада единствено върху персонала в кухнята и по време на обслужване, а не върху крайния потребител.</p> <p>Цел: да положат началото на движение, да докажат, че нулевите отпадъци са достъпни и за бизнеса и че всеки може да го направи на собственото си ниво, да не бъде сам, а да е част от движение.</p> <p><b>Закупуване на едро</b> (напр. подправки, зеленчуци и др.) от местни партньори, като се уточнява, че не желаят да се използват опаковки, а продуктите само да се поставят директно в кутии.</p> <p>Билките и кълновете идват от градска ферма, която отглежда растения чрез хидропоника. Съоснователите на <i>Laboratoire grenouille rouge</i> (Redfroglab), Гийом Дагер и Габриел Рой Дойон, създадоха ултра-местен модел: те пътуват на по-малко от 20 километра и могат да извършват доставки с велосипед. Те поставят издънките на тави в земята, които събират от време на време: нищо не се губи и всичко се събира.</p> <p>За олиото (което се използва за приготвяне на чипс, едно от най-популярните ястия): не е необходимо да го купувате в кутии, ценната течност се транспортира до ресторанта с камион цистерна, която изсипва товара си директно в 330-литровия резервоар на ресторанта. Тези резервоари имат 20 години живот, за разлика от 16-литровите кутии, които след това се изхвърлят за рециклиране.</p> <p><b>Откажете и направете сами</b></p> <p>Екипът трябваше да се откаже от определени храни, които не можеха да се съчетаят с философията на ресторанта (като тортили, които е почти невъзможно да се намерят в насипно състояние, или съставки за коктейли). В края на краищата, те се отказват от всичко, опаковано по 10 от доставчиците и решават да си приготвят много неща сами: тортили, хляб, крутони и галета... Главният готвач също прави свои собствени колбаси.</p> <p>В бара, миксологът Лука Ланжелиер, съсобственик на ресторанта, приготвя домашни сиропи и сокове всеки сезон (например те произвеждат големи количества сок с боровинки в разгара на сезона, за да могат да го използват през цялата година).</p> <p>В трапезарията, на клиентите се раздават ръчно изработени платнени салфетки вместо хартиени. Пържените картофи се сервират без хартия за печене в кошницата им. Според Габриел, това са неща, които много лесно може да се избегнат.</p> <p><b>Рециклиране</b></p> <p>Дори мебелите и декорацията са проектирани с рециклирани материали: плотът е направен от подови греди, които са останали</p>

	<p>от строителен обект, пейките са рециклирани дървени палети, а осветителните тела са направени от използвани тръби. Когато става дума за намаляване на отпадъците, по-добре е 1000 души да го правят несъвършено, отколкото един човек да го прави перфектно.</p>
Контакти	
Име	Gabriel Monzerol
Фирма/ институция	La Cale - zero waste pub
Адрес/Уебсайт	<a href="https://www.la-cale.com/presse">https://www.la-cale.com/presse</a>
Телефон	514.360.0634
Имейл	<a href="mailto:info@la-cale.com">info@la-cale.com</a>

Кетъринг без отпадъци	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<i>Производство</i>
Сфера на приложение	<i>Възстановяване Хотели</i>
Кратко описание на техниката или метода	<i>Да станете кетъринг с нулеви отпадъци, като използвате контейнери за многократна употреба: как да го направите на практика със съветите на 3 компании в областта</i>
Целева аудитория	<i>Всички собственици на ресторанти</i>
Област	<i>Обучение</i>
Въведение	<i>Желанието за преминаване към контейнери за многократна употреба за кетъринг може да се разглежда като въпрос на етика или защото знаем, че отпадъците нахлуват в океаните и че тяхното управление и рециклиране струва пари на общностите, а следователно и на професионалистите и гражданите и това следователно трябва да се намали. Но преди всичко, ако погледнем отблизо въпроса, можем да видим, че работата с контейнери за многократна употреба не е толкова сложна и дори може да донесе много предимства на предоставящи кетъринг услуги: това научихме от 3-мата партньори: Les Empotés, Meal Merci и The Good Place</i>
Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган	<i>Тримата партньори: Les Empotés, Meal Merci и The Good Place, компания RECONCIL</i>

<p><b>Къде се прилага тази добра практика?</b> <b>Местоположение/ географско покритие</b></p>	<p>Франция</p>
<p><b>Контекст</b></p>	<p>Във Франция всяка година се произвеждат близо 350 милиона тона отпадъци, или около 11 тона всяка секунда. Само секторът за доставка по домовете генерира повече от 600 милиона броя опаковки за еднократна употреба във Франция през 2019 година.</p> <p>Ето защо Resoncil разработва вериги за повторна употреба, за да направи възможна консумация с нулеви отпадъци извън дома и да популяризира контейнерите за многократна употреба, когато могат да заменят тези за еднократна употреба.</p> <p>Относно 3-мата партньори:</p> <p>Les Empotés доставя корпоративни обяди в стъклени буркани. От самото начало, през 2019 г., използването на контейнери за многократна употреба беше част от проекта.</p> <p>- Meal Mercі също доставя храна на компании в стъклени буркани, а предлага и кетъринг услуга за събития. Подобно на Les Empotés, използването на контейнери за многократна употреба е част от ДНК-то на компанията и от един по-широк еко-отговорен подход: използване на сезонни и местни продукти, доставка с велосипед и т.н.</p> <p>- The Good Place създава кафетерии във фирми и предлага част от ястията в контейнери за многократна употреба.</p>
<p><b>Цел</b></p>	<p>Всяка година да се избягват повече опаковки за еднократна употреба, отколкото през предходната година, а повторната употреба при опаковките на храни се демократизира.</p>
<p><b>Описание на практиката</b></p>	<p><b>Организирането на кетъринг с нулеви отпадъци</b> е ключът към успеха</p> <p>Първото наблюдение, споделено от тримата партньори, е, че контейнерите за многократна употреба изискват много логистика. Докато тавите за еднократна употреба са леки, подреждат се без да заемат място и изчезват от живота Ви в момента, в който клиентът си тръгне, стъклените буркани или пластмасовите контейнери за многократна употреба са по-тежки, заемат повече място, трябва да се вземат два пъти (при доставка и да се върнат) и да се измити. С други думи: повече организация, повече съхранение, повече манипулации и в крайна сметка повече работно време.</p> <p>Тримата партньори обаче са единодушни в едно: най-голямата задача е да се намери такава организация, която работи. Но <b>имате нужда от време и размисъл, за да намерите нови процеси и да промените навиците си.</b></p> <p>Следователно, с опита всеки кетъринг може да намери свой собствен начин на работа, но нашите партньори са единодушни по два начина за опростяване на живота:</p> <p><b>Обграждаме се с доставчици на услуги</b>, особено за измиване и транспортиране на контейнери. И тримата са клиенти на нашата услуга за измиване на контейнери за многократна употреба.</p>

	<i>За Матилде от Meal Merci тайната е да направи процеса печеливш, като се доставят няколко ястия на едно място, например в една фирма.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Обратно към кухнята, нищо друго освен кухнята! Друг аспект, който тримата партньори приветстват, е връщането към основния им бизнес: готвене, а не обработка или управление на контейнерни запаси, тъй като цялата логистика (измиване, доставка) се управлява от един или повече доставчици на услуги. И сезонната черешка на върха на зелената торта – тези нови контейнери ни позволяват да експериментираме с нови начини за оформяне на храната, давайки воля на въображението на креативните готвачи: „Със стъклени буркани можем да поддреждаме нещата на слоеве, в по-вертикален начин. Улеснява се виждането на съставките и кара нашите ястия да се открояват“, обяснява Франк.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>Благодарение на ангажираността на техните партньори и потребители, решенията, предложени от Reconcil, вече направиха възможно избягването на повече от 175 000 опаковки за еднократна употреба, което за съжаление все още е много малко в сравнение с планината от отпадъци, произвеждани всяка година.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Използването на контейнери за многократна употреба в кетъринг бизнеса работи, ако се обградите с правилните хора и намерите правилната организация.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Тежка логистика (във всеки случай включваща много работа), която често изисква използването на доставчици на услуги: следователно в крайна сметка продуктите за многократна употреба не са по-евтини от тези за еднократна употреба.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i><b>Нулеви отпадъци за привличане на еко-отговорни клиенти</b> Работата с нулеви отпадъци е аргумент, който се харесва на различна клиентела. В светлината на отзивите на клиентите си, Пиер, съуправител на Les Empotés, обобщава: „Хората идват при нас, защото ние сме кетъринг с нулеви отпадъци. След това, за да останат, трябва да сте добри, разбира се, и да предлагате съответното качество... Но нулевият отпадък очевидно е на първо място причината хората да идват при нас. Франк от The Good Place потвърждава това: 6 месеца след като е започнал да използва контейнерите Reconcil, той вижда ясно въздействие върху клиентите и обратна връзка.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>За да отидем по-далеч, семинарите за повишаване на осведомеността, засилената комуникация относно използването на методи с нулеви отпадъци или нови действия (като цифрови депозити) ще ни позволят да продължим по този път към нулеви отпадъци.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Контейнерите за многократна употреба могат да се използват във всички други области на дейност или живот: в бизнеса, у дома, в училище...</i>
<b>Заклучение</b>	<i>A network has been set up, and there are more and more solutions. It's very interesting, formative and enriching to be able to be part of the change!</i>



	<p>И така, трябва ли да използваме контейнери за многократна употреба? За Franck контейнерите за еднократна употреба така или иначе не са опция: „Дори и да не го правим поради убежденията си, знаем, че в даден момент ще трябва да преминем към контейнери за многократна употреба. Така че можем да го правим без да имаме крайното ограничение, като тестваме на няколко формули“, обобщава той.</p> <p>А за Матилде от Meal Mercі този задължителен преход е и един нов свят, пълен с обещания, който се отваря: „Сега е точният момент да го направим. Има много актьори, които се движат, за да улеснят всичко това. Създадена е мрежа и има все повече решения. Много е интересно, формиращо и обогатяващо да бъдеш част от промяната!</p>
<p><b>Свързани източници</b></p>	<p><a href="https://les-empotes.com/">https://les-empotes.com/</a>  <a href="https://www.meal-mercі.fr/">https://www.meal-mercі.fr/</a>  <a href="http://thegoodplace.fr/">http://thegoodplace.fr/</a></p>
<p><b>Езици</b></p>	<p>Френски</p>
<p><b>Резюме</b></p>	
<p><b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b></p>	<p>Кетъринг с нулеви отпадъци чрез използване на контейнери за многократна употреба: практически съвети от 3 компании в областта.</p> <p><b>Организирането на кетъринг с нулеви отпадъци</b> е ключът към успеха</p> <p>Първото наблюдение, споделено от тримата партньори, е, че контейнерите за многократна употреба изискват много логистика. Докато тавите за еднократна употреба са леки, подреждат се без да заемат място и изчезват от живота Ви в момента, в който клиентът си тръгне, стъклени бургани или пластмасовите контейнери за многократна употреба са по-тежки, заемат повече място, трябва да се вземат два пъти (при доставка и да се върнат) и да се измити. С други думи: повече организация, повече съхранение, повече манипулации и в крайна сметка повече работно време.</p> <p>Тримата партньори обаче са единодушни в едно: най-голямата задача е да се намери такава организация, която работи. Но <b>имате нужда от време и размисъл, за да намерите нови процеси и да промените навиците си.</b></p> <p>Следователно, с опита всеки кетъринг може да намери свой собствен начин на работа, но нашите партньори са единодушни по два начина за опростяване на живота:</p> <p><b>Обграждаме се с доставчици на услуги</b>, особено за измиване и транспортиране на контейнери. И тримата са клиенти на нашата услуга за измиване на контейнери за многократна употреба.</p> <p>За Матилде от Meal Mercі тайната е да направи процесът печеливш, като се доставят няколко ястия на едно място, например в една фирма.</p> <p>Благодарение на ангажираността на техните партньори и потребители, решенията, предложени от Resonciі, вече направиха възможно избягването на повече от 175 000 опаковки за еднократна употреба, което за съжаление все още е много малко в сравнение с планината от отпадъци, произвеждани всяка година.</p>

Контакти	
Име	
Фирма/ институция	<i>Reconcil</i>
Адрес/Уебсайт	<a href="https://www.reconcil.fr/a-propos-reconcil/">https://www.reconcil.fr/a-propos-reconcil/</a>
Телефон	<i>06 68 06 54 45</i>
Имейл	<i>hello (at) reconcil.fr</i>

Натурална и популярна кухня: Кетъринг без отпадъци	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<i>Производство</i>
Сфера на приложение	<i>Възстановяване Хотели</i>
Кратко описание на техниката или метода	<i>Les dames de la cantine предлага ангажирана кухня и подход за нулеви отпадъци към всички техни дейности: от закупуването до обслужването на клиенти.</i>
Целева аудитория	<i>Всички собственици на ресторанти</i>
Област	<i>Обучение</i>
Въведение	<i>Les Dames de la cantine се ражда на пейките на Institut Paul Bocuse от срещата между Жулиет Плайли и Гийом Волбанг. Гийом Волбанг не е непознат за редовните читатели на Hétéroclite, тъй като той е сътрудник на списанието от много години. Това е доказателство за истинския ангажимент на Dames de la cantine към ЛГБТ+ и феминистките въпроси. Ако тяхното предложение за „нулеви отпадъци“ бързо съблазни местни културни актьори като Les Subsistances, Villa Gillet или асоциацията, работеща за равенство между половете HF Auvergne-Rhône-Alpes, Les Dames de la cantine не е само институционален, но и индивидуален кетъринг.</i>
Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган	<i>Дамите от Столовата</i>
Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/	<i>Гр. Лион, Франция</i>

<b>географско покритие</b>	
<b>Контекст</b>	<p>Нови бойни коне: анти-отпадъци и нулеви отпадъци. Това е проблем, който засяга най-вече доставката на храна, тъй като на големите играчи в сектора е разпоредено от екоминистерството да проверяват отпадъците си. Но също така и висша кухня: например Мауро Колагреко е посветил своя тризвезден ресторант на Лазурния бряг на пътя без пластмаса. Твърди се, че гледката на замърсените плажове в Мексико го е накарала да осъзнае този проблем. Между индустриалците и ресторантите със звезди има малки структури, които се заемат с темата, като <i>Des Dames de la Cantine</i>.</p> <p>Жулиет и Гийом са управители и готвачи. Те се срещнаха в <i>Institut Paul Bocuse</i> през 2018 г. и решават да създадат проект около своите страсти: популярна кухня, култура и екология. <i>Les Dames</i> е хранителният клон на <i>Unagi Group</i>, основен играч в областта на медиите (<i>Le Petit Bulletin</i>, <i>City Crunch</i> и др.), комуникацията (<i>Agence Tintamarre</i>) и събитията (<i>Peinture Fraîche</i>, <i>Lyon Bière Festival</i>).</p>
<b>Цел</b>	Работа в три ниши: събития, кетъринг и кетъринг чрез предоставяне на популярна и натурална кухня
<b>Описание на практиката</b>	<p><i>Les dames de la cantine</i> предлага ангажирана кухня и подход за нулеви отпадъци чрез:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• използване на сезонните продукти</li> <li>• предлагане на продукти от биологично или устойчиво земеделие</li> <li>• работа с местни производители и ангажираност към природосъобразен подход и качество на продуктите</li> <li>• използване на винтидж съдове и съдове за многократна употреба</li> <li>• насърчаване на покупките на едро, за да избегне използването на опаковки</li> <li>• Избиране на доставчици, които имат ангажимент за нулеви отпадъци</li> <li>• работа за анти-отпадъци, особено в кухнята, като се използват максимално продуктите (обелки, кори и т.н.)</li> </ul>
<b>Резултати от практиката</b>	<p><i>Ecotable</i> („Еко маса“) е списък с ресторанти и заведения за обществено хранене, които имат екологично отговорен подход. Благодарение на точни критерии (процент продукти от биологично земеделие, сортиране и рециклиране на биоотпадъци...) и задълбочен анализ (на фактури, доставчици ...) се присъждат една, две или три еко маси. <i>Dames de la Cantine</i> се гордеят, че са получили 3 еко маси.</p>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	Адаптиране и възстановяване, като например: по време на здравните ограничения <i>Dames de la Cantine</i> предлагат веднъж седмично, в сряда, да поръчат храна, приготвена от <i>Dames</i> , сервирана в стъклена чиния и транспортируема в плат, вързан по японски фуруошики начин, които да се вземат от <i>Vins Nature, rue du Plat</i> в Лион. След това съдовете могат да бъдат върнати на най-близкия партньор – в <i>La Gamelle Consignée</i> .
<b>Фактори за успех</b>	Специално внимание на снабдяването от доставчици и промяна на лошите навици.

	<i>В допълнение към своята еко-отговорност, те имат решителен приобщаващ подход, който привлича по-широка публика. Dames de la cantine имат дългогодишен ангажимент към ЛГБТ+ и феминистките борби. Затова е възможно да се обърнете към тях, за да организират бюфети за сватби между хора от един и същи пол и други церемонии.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Съдовете за многократна употреба са скъпи за работа и не са лесни за логистика. Клиентите трябва да бъдат запознати с подхода: те трябва да бъдат обучени и насърчавани да консумират по различен начин.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Винаги предизвиквайте себе си, за да продължите напред в тази посока.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Имайте комуникация, свързана с ангажимента, като например споделяне на добри съвети за преразглеждане на гастрономически ястия във версия против отпадъци или изкуството на готвене с остатъци, които те споделят в своя акаунт в Instagram.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Можем да имаме подход с нулеви отпадъци и анти-отпадъци във всички други области на дейност: училище, бизнес, семейство.</i>
<b>Заключение</b>	<i>Разработването на подход за нулеви отпадъци в кетъринг сектора има ограничения, разбира се, но ви прави креативни, добродетелни... Това е бъдещето, трябва да започнем и все повече и повече играчи са на пазара, за да предоставят решения.</i>
<b>Свързани източници</b>	<a href="https://ecotable.fr/fr">https://ecotable.fr/fr</a> <a href="https://www.cma-lyonrhone.fr/actualites/portrait-dartisan-semaine-europeenne-de-reduction-des-dechets">https://www.cma-lyonrhone.fr/actualites/portrait-dartisan-semaine-europeenne-de-reduction-des-dechets</a>
<b>Езици</b>	Френски
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>Les Dames de la cantine се ражда на пейките на Institut Paul Bocuse от срещата между Жулиет Плайли и Гийом Волбанг. Гийом Волбанг не е непознат за редовните читатели на Hétéroclite, тъй като той е сътрудник на списанието от много години. Това е доказателство за истинския ангажимент на Dames de la cantine към ЛГБТ+ и феминистките въпроси. Ако тяхното предложение за „нулеви отпадъци“ бързо съблазни местни културни актьори като Les Subsistances, Villa Gillet или асоциацията, работеща за равенство между половете HF Auvergne-Rhône-Alpes, Les Dames de la cantine не е само институционален, но и индивидуален кетъринг.</i></p> <p><i>Les dames de la cantine предлага ангажирана кухня и подход за нулеви отпадъци чрез:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• използване на сезонните продукти</li> <li>• предлагане на продукти от биологично или устойчиво земеделие</li> <li>• работа с местни производители и ангажираност към природосъобразен подход и качество на продуктите</li> <li>• използване на винтидж съдове и съдове за многократна употреба</li> <li>• насърчаване на покупките на едро, за да избегне използването на опаковки</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Избиране на доставчици, които имат ангажимент за нулеви отпадъци</li> <li>• работа за анти-отпадъци, особено в кухнята, като се използват максимално продуктите (обелки, кори и т.н.)</li> </ul> <p>Специално внимание на снабдяването от доставчици и промяна на лошите навици.</p> <p>В допълнение към своята еко-отговорност, те имат решителен приобщаващ подход, който привлича по-широка публика. Dames de la cantine имат дългогодишен ангажимент към ЛГБТ+ и феминистките борби. Затова е възможно да се обърнете към тях, за да организират бюфети за сватби между хора от един и същи пол и други церемонии. Разработването на подход с нулеви отпадъци като кетъринг е ограничение, разбира се, но ви прави креативни, добродетелни... Това е бъдещето, трябва да започнем и все повече и повече играчи са на пазара, за да предоставят решения.</p> <p>Разработването на подход за нулеви отпадъци в кетъринг сектора има ограничения, разбира се, но ви прави креативни, добродетелни... Това е бъдещето, трябва да започнем и все повече и повече играчи са на пазара, за да предоставят решения.</p>
Контакти	
Име	Juliette and Guillaume
Фирма/ институция	The Ladies of the Canteen
Адрес/Уебсайт	<a href="https://lesdamesdelacantine.fr/index.html">https://lesdamesdelacantine.fr/index.html</a>
Телефон	06 58 83 03 94
Имейл	<a href="mailto:contact@lesdamesdelacantine.fr">contact@lesdamesdelacantine.fr</a>

„Старамаки“ – житната сламка	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	Производство
Сфера на приложение	Кетъринг Хотели
Кратко описание на техниката или метода	„Старамаки“ – алтернативна форма на сламка за пиене, направена от зърно, се култивира и произвежда в Килкис, Гърция. Създадена е от социално кооперативно предприятие, базирано в селски район, подпомага околната среда, местната селска икономика и предлага възможност за заетост в уязвими социални групи.
Целева аудитория	Потребители
Област	Храни и напитки

<b>Въведение</b>	„Старамаки“ е произведена за първи път през 2019 г. със собствени ресурси в много малка производствена база извън Кукуш. Първоначалната идея и целият процес от производството до опаковането остават същите. Целта е да се предостави на пазара и отделните потребители един много често използван артикул, който е 100% екологичен и в същото време подкрепя местната икономика и общество.
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ЕКЕТА (Националният център за изследвания и технологично развитие) <a href="https://www.certh.gr/root.en.aspx">https://www.certh.gr/root.en.aspx</a></li> <li>- AMDeLAB (Изследователските лаборатории на университета „Аристотел“ в Солун) <a href="http://amdelab.physics.auth.gr/index-en.htm">http://amdelab.physics.auth.gr/index-en.htm</a></li> <li>- ALIMENT LAB (Микробиологичната и химическа лаборатория за храни и вода) <a href="https://www.alimentlab.gr/en/">https://www.alimentlab.gr/en/</a></li> <li>- IEYP (Институт за почвени и водни ресурси) <a href="https://www.swri.gr/index.php/en/">https://www.swri.gr/index.php/en/</a></li> </ul> <p>С подкрепата на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beneficial Returns (САЩ)</li> <li>- Global Whole Being Fund (САЩ)</li> </ul>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<p>Производство: Килкис, Гърция</p> <p>Покритие: Гърция</p>
<b>Контекст</b>	<p>Всяка година в Гърция се използват над 1 милиард пластмасови сламки. „Старамаки“ е създадена от самото естествено зърно, заменяйки по най-добрия начин пластмасовите сламки за еднократна употреба. В Кукуш процентът на земите, които представляват висок риск от опустиняване, достига 72%. Някои от селскостопанските практики, използвани в регенеративното земеделие, които допринасят за опазването на почвата, се изследват и прилагат от социалното кооперативно предприятие. В Гърция процентът хората, живеещи в крайна бедност достига 15%. „Старамаки“ е произведена от социално кооперативно предприятие, което принадлежи на всички, които допринасят за неговото развитие и осигурява работа на хора, които имат най-голяма нужда от нея. Не на последно място, този продукт е произведен в съответствие със строгите европейски разпоредби за материали, влизащи в контакт с храни.</p>
<b>Цел</b>	Да бъде представен екологичен, устойчив, веган и етичен продукт.
<b>Описание на практиката</b>	<p>А) Прибиране на реколтата: Стъблата се прибират механично и се събират на ръка, след отстраняване на съцветието, предназначено за храна. Култивационните полета са в Килкис, Горгопи и Архангелос Пела.</p> <p>Б) Съхранение: Стъблата се съхраняват въз основа на произхода и датата на прибиране на реколтата в определени големи торби,</p>

	<p>които им позволяват да бъдат аерирани. Помещението е оборудвано с промишлени влагоуловители, които контролират нивата на влажност.</p> <p>В) Избор: Не от всички стъбла могат да станат сламки. Сортирането, намирането на възли и изрязването до правилния размер са процедури, които в момента се извършват на ръка.</p> <p>Г) Рязане: Стъблата се изрязват на ръка, като се използват ножици от неръждаема стомана със специална форма.</p> <p>Д) Предварително измиване: Нарязаните стъбла се потапят в предварително загрети резервоари от неръждаема стомана, специално предназначени за сламките.</p> <p>Е) Сваряване: Течните стъбла след това се поставят в резервоарите за кипене.</p> <p>Ж) Поръсване: Стъблата се поръсват след всеки етап</p> <p>З) Измиване: Процесът на измиване завършва в индустриалната пералня за храни.</p> <p>И) Сушене: Стъблата се поставят в камери за сушене с горещ въздух.</p> <p>Й) Проверка: Всяка сламка се проверява отделно преди последния етап на опаковане.</p> <p>К) След това стъблата се пакетират според поръчката.</p> <p>Участващи хора: Управляващ директор Мениджър производство Мениджър по качеството Мениджър продажби Мениджър човешки ресурси Супервайзер стерилизация Супервайзер Рязане</p>
<p><b>Резултати от практиката</b></p>	<p>През 2021 г. кооперативното предприятие успя да произведе и предложи 8% от общия пазар на сламки в Гърция. Те се надяват да повишават този процент всяка година.</p>
<p><b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b></p>	<p>Самият процес, както е анализирано по-горе. При производството на един килограм биопластмасови сламки се отделят 247 грама въглероден диоксид. За разлика от това, всяко пшенично растение улавя 11 грама въглероден диоксид по време на растежа си. В допълнение, „Старамаки“ е натурален продукт, който ще се разгради напълно, в естествени условия.</p>
<p><b>Фактори за успех</b></p>	<p>А) Процедури за нетермична стерилизация на пшенични стъбла Проучване на резултатите от различни нововъзникващи устойчиви технологии, близка UV-видима светлина (NUS-Vis), непрекъснатата UV светлина (UV 254nm), светлинни импулси с висок интензитет (NILP), ултразвук (САЩ)</p> <p>Б) Изследователските лаборатории на университета „Аристотел“ в Солун извършват тестове и допълнителни анализи, които ще обогатят нашата база данни.</p> <p>В) Преобразуване на биомаса в енергия</p>

	<p>Пилотен горивен котел, който ще използва селскостопанска и градска биомаса като гориво. Ефективното управление на нашите производствени остатъци като изгаряне на биомаса, предлага възможност за постигане на по-екологична производствена линия, намалявайки производствените разходи</p> <p>Г) Морфологична характеристика на генотипове пшеница Измерване на набор от анатомични и химични характеристики на различни сортове зърна с кухи стъбла. Оценка на видовете пшеница от различни региони на Гърция по отношение на техните физикохимични характеристики за производството на висококачествени сламки. Избраните сортове ще бъдат оценени за тяхната годност и ще бъдат тествани в производството.</p> <p>Д) Регенеративното земеделие допринася за задържането на въглерод в почвата и в супернатантната биомаса, обръщайки настоящите глобални тенденции в концентрацията на въглерод в атмосферата. Конвенционалният начин на отглеждане на зърнени култури има за цел да увеличи максимално продуктивността на един вид. „Старамаки“ възприема система от принципи и практики на култивиране, което води до увеличаване на биоразнообразието, обогатяване на почвите и подобряване на водоносния хоризонт (напр. сеитбообращение с бобови растения)</p> <p>Е) Експериментално приложение на остатъци от кафе за незабавна употреба в селското стопанство като подобрител на почвата С помощта на неправителствената организация Incommon (<a href="https://incommon.gr/">https://incommon.gr/</a>) ние събираме използвано кафе от кафенетата в Кукуш и Солун, като в замяна им даваме нови сламки „Старамаки“. Използваното кафе се компостира и се превръща в органична материя, която се връща в опитните полета на „Старамаки“ като подобрител на почвата, увеличавайки количеството органична материя в почвата.</p>
<p><b>Ограничения</b></p>	<p>„Пазарът все още не е готов да признае екологичната полза за 3-4 цента повече и изисква обучение. Имаме обаче сътрудничество с различни компании, които желаят да подкрепят проекта и да го популяризират, така че ще структурираме и представим някои синергии за снабдяване на кафенетата с продукта. Промоциите ще позволят на света да го опознае, без да се налага да се харчат пари за закупуване.“</p> <p style="text-align: right;">Стефанос Камперис, управляващ директор</p>
<p><b>Научени уроци</b></p>	<p>„Старамаки“ не е просто сламка, това е продукт, който идва от местно производство, който може да отговори на част от търсенето в Гърция, който дава работни места в Кукуш и е част от движението на кръговата икономика.</p>
<p><b>Устойчивост</b></p>	<p>„Ние вече следваме устойчив производствен процес, но крайната цел би била прилагането на устойчива логистика. Знаем, че е пресилено за гръцките стандарти, но не и невъзможно“.</p>



<b>Преносимост</b>	<i>Избор на естествени материали вместо пластмаса в нашето ежедневие.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>„Старамаки“ е отлична алтернатива на традиционната слама, която е екологично чиста, устойчива, веган и етично произведена.</i>
<b>Свързани източници</b>	<a href="https://www.staramaki.gr/">https://www.staramaki.gr/</a>
<b>Езици</b>	Гръцки
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>„Старамаки“ е социално кооперативно предприятие, базирано в Килкис, селски регион в Гърция, което използва страничния продукт от местното отглеждане на пшеница, за да създаде екологична алтернатива на пластмасовите сламки за еднократна употреба. Това е от полза за околната среда и за местната селскостопанска икономика и предлага възможности за работа на уязвими групи хора като бивши безработни гърци и бежанци.</i></p> <p><i>Неотдавнашната пандемия от COVID-19 и свързаната с нея социално-икономическа криза подчертаха необходимостта от иновации и справяне със социалните предизвикателства. „Старамаки“ предложи решения за икономически растеж, социално сближаване и местно и регионално развитие и показва, че има място за социални иновации в Гърция и че кръговата икономика може да се превърне в плодородно поле за такива иновативни действия. „Старамаки“ стартира през 2019 г. със собствени ресурси в много малка производствена база извън Килкис. Първоначалната идея и целият процес от производството до опаковането остават същите. Целта е да се предостави на пазара и отделните потребители много често използван артикул, който е 100% екологичен и в същото време подкрепя местната икономика и общество. Човекът зад идеята, Стефанос Камперис, защитник на природосъобразния начин на живот и самият вярващ в Нулевите отпадъци, се надява, че „Старамаки“ ще вдъхнови други да създават екологични и социални иновации.</i></p> <p><i><a href="#">Гледайте това видео</a> и научете повече за проекта <a href="#">тук</a>.</i></p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	<i>Stefanos Kamperis</i>
<b>Фирма/ институция</b>	<i>Staramaki</i>
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://www.staramaki.gr/">https://www.staramaki.gr/</a>
<b>Телефон</b>	<i>+30 2341023699</i>
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:info@staramaki.gr">info@staramaki.gr</a>

<b>Проект „Създаване на обучителен и производствен център за младежко участие и устойчиво земеделие“</b>	
<b>Елемент</b>	<b>Политика</b>
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Производство</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Земеделие</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Проектът даде възможност на младите хора да научат за устойчивото земеделие и да придобият умения, за да намерят работа или да започнат свой бизнес в тази сфера. Обучителен и производствен център за младежко участие и устойчиво земеделие беше създаден в село Надарево, България, за да предлага учебни и обучителни съоръжения, общезитие, производствени полета за практики и селскостопанска техника за поддържане на зеленчуковите градини. Центърът организира Зелено училище и Зелена академия за различни групи деца и младежи. Учебният център е регистриран като Център за професионално обучение и развива социално предприятие.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Основната целева група на проекта бяха млади хора, които не учат, не работят и не се обучават.</i>
<b>Област</b>	<i>Земеделие, Образование</i>
<b>Въведение</b>	<i>Устойчивото земеделие е нововъзникваща област в България и има огромен потенциал за екологично производство на храни и икономическо развитие.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Екологично-културно сдружение ЗЯРНО; JA България; Express Print Проектът е с финансовата подкрепа на Velux Foundations, Дания.</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>с. Надарево, област Търговище</i>
<b>Контекст</b>	<i>Устойчивото земеделие е нововъзникваща област в България и има огромен потенциал за екологично производство на храни и икономическо развитие. Същевременно дава възможност за личностно и професионално развитие на деца и младежи в неравностойно положение за придобиване на умения за работа в земеделския сектор в България.</i>
<b>Цел</b>	<i>Създаденото социално предприятие Фондация „Ботаника Лайф“ ще подпомага предимно млади хора, които не учат и не работят, които ще имат възможност да придобият трудови умения и опит в производственото поле на фондацията.</i>

<b>Описание на практиката</b>	<i>Младеж се занимават с отглеждане на плодове и зеленчуци, поддържане на градини, обработване на земята, организиране на уроци и обучителни дейности и др.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Социалното предприятие ще насърчава трудова заетост сред младежите и ще подпомага финансово обучителния център чрез реализация на продукцията.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	
<b>Фактори за успех</b>	<i>Възможността да живеят, да се обучават и да практикуват на едно и също място.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Няма</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Младежите и децата са щастливи да усвояват умения и да трупат опит в областта на биологичното и устойчивото земеделие.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Социалното предприятие, разработено от Центъра за професионално обучение, може да продължи дейността си.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Практиката може да се прилага и в други региони.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Проектът даде възможност на младите хора да научат за устойчивото земеделие и да придобият умения, за да намерят работа или да започнат свой бизнес в тази сфера.</i>
<b>Свързани източници</b>	
<b>Език</b>	<i>Английски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>Проектът се фокусира върху насърчаването на младите хора да учат и да се развиват в областта на устойчивото земеделие и да ги подготви за успешна заетост. Разработено е производствено поле и мини биоградина. Беше организирано Зелено училище за деца от 5 до 15 години, където те се занимаваха със забавни интерактивни дейности, развиващи връзката им с природата, както и Зелена академия за младежи до 29 години, осигуряваща професионално обучение, практически дейности, подкрепа на намиране на работа или създаване на собствено земеделско предприятие.</i></p> <p><i>Екип от образователни и селскостопански експерти, преподаватели от университети, училища и др., ангажирани от фондацията, изпълняваха дейностите по проекта. Обучителните занимания бяха подкрепени от местни хора като ментори, които споделяха личния си опит в земеделието и градинарството.</i></p> <p><i>Имаше малка био градина за производство на плодове и зеленчуци, съчетаваща декоративни растения, овощни дървета и зеленчуци, култивирани по пермакултурни принципи. Всички процеси на отглеждане се провеждаха с активното участие на деца и младежи.</i></p> <p><i>Производственото поле обхваща площ от 30 дка земя в село Надарево, където се отглеждат плодове и зеленчуци по методите</i></p>

	<i>на устойчивото земеделие и чиято продукция подпомага социалното предприятие.</i>
Контакти	
<b>Име</b>	<i>Д-р Апостол Апостолов</i>
<b>Фирма/ институция</b>	<i>Фондация „Ботаника Лайф“</i>
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://botanicalife.wixsite.com/botanica-eng">https://botanicalife.wixsite.com/botanica-eng</a>
<b>Телефон</b>	<i>+359 894 412 349; +359 894 412 349</i>
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:info@botanicalife.org">info@botanicalife.org</a>

Компостиране на отпадъци	
Елемент	Политика
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Производство</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Образование</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Училището разполага със собствена градина, в която учениците отглеждат зеленчуците, които използват в практическите си занятия. Училището компостира и органичните си отпадъци.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Образователни институции, хотелиери</i>
<b>Област</b>	<i>Образование</i>
<b>Въведение</b>	<i>Органичните отпадъци са много ценни за природата, ако се третират по правилния начин. Компостът е органичен материал, който може да се добави към почвата, за да помогне на растенията да растат.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Ученици, учители, местна общност</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Тази практика се провежда в Професионална гимназия по туризъм „Пенчо Семов“ гр. Габрово.</i>
<b>Контекст</b>	<i>Остатъците от храна и отпадъците от двора заедно в момента съставляват повече от 30% от това, което изхвърляме, и вместо това биха могли да бъдат компостирани. Правенето на компост</i>

	<i>предотвратява отиването на тези материали в сметищата, където те заемат място и отделят метан – мощен парников газ.</i>
<b>Цел</b>	<i>Политика за зелена и социална отговорност; Ползи за околната среда</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>Всичко, от което се нуждаят учениците е подходящ контейнер, за да превърнат органичните отпадъци в хумус – плодородната почва.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Намаляване на боклука</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	
<b>Фактори за успех</b>	<i>Активно участие на учениците в дейностите по компостиране и градинарство</i>
<b>Ограничения</b>	<i>няма</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Учениците се запознават с ползите от компостирането.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Практиката е устойчива.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Практиката може да се пренесе в други училища и в домовете на учениците.</i>
<b>Заклучение</b>	<p><i>Ползи от компостирането:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Обогатява почвата, като помага за задържане на влагата и потиска болестите и неприятелите по растенията.</i></li> <li>• <i>Намалява необходимостта от химически торове.</i></li> <li>• <i>Насърчава производството на полезни бактерии и гъбички, които разграждат органичната материя, за да създадат хумус, богат на хранителни вещества материал.</i></li> <li>• <i>Намалява емисиите на метан от сметищата и намалява Вашия въглероден отпечатък.</i></li> </ul>
<b>Свързани източници</b>	
<b>Език</b>	<i>Английски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>Учениците научават основите на компостирането, какво да компостират, какво да не компостират и защо. Всяко компостиране изисква три основни съставки:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Кафяви – Това включва материали като мъртви листа, клони и по-малки клонки.</i></li> <li>• <i>Зелени – Това включва материали като окосена трева, растителни отпадъци, остатъци от плодове и утайка от кафе.</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Вода – Наличието на правилното количество вода, зелени и кафяви е важно за развитието на компоста. Компостната купчина трябва да има еднакво количество кафяви и зелени съставки, както и редуващи се слоеве от органични материали с различни по размер частици. Кафявите материали осигуряват въглерод за компоста, зелените материали осигуряват азот, а водата осигурява влага, за да помогне разграждането на органичната материя.</i></li> </ul>
Контакти	
<b>Име</b>	<i>Радослав Стоянов</i>
<b>Фирма/ институция</b>	<i>Професионална гимназия по туризъм "Пенчо Семов"</i>
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="http://pqtqabrovo.globcom.net">http://pqtqabrovo.globcom.net</a>
<b>Телефон</b>	<i>+359 66 801 093</i>
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:pqtqabrovo@globcom.net">pqtqabrovo@globcom.net</a>

Конференция „Страхотен вкус и нулеви отпадъци“	
Елемент	Политика
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Производство Управление на отпадъци</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Кетъринг Хотели</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Еднодневната конференция „Страхотен вкус и нулеви отпадъци“ има за цел да популяризира устойчива хранителна култура и да предостави решения за минимизиране на хранителните отпадъци.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Потребители, ресторанти, хранителни компании и институции</i>
<b>Област</b>	<i>Гражданство и хранително-вкусова промишленост</i>
<b>Въведение</b>	<i>Тази конференция между скандинавските, балтийските страни и Полша — страни с различен исторически произход и опит, когато става въпрос за намаляване на хранителните отпадъци и оптимално използване на ресурсите — послужи за обмен на знания и опит. Събитието събра експерти и заинтересовани страни, работещи в областта на гастрономията, храните и намаляването на отпадъците. Водещи изследователи и представители на екологични НПО от региона на Балтийско море обсъдиха възможни решения, които бяха представени от хранителната общност на Европейски институт за иновации и технологии (EIT) и други експерти. Събитието завърши с кулинарни разговори между полски, балтийски и северни топ готвачи. Фокусът беше върху конкретни методи за намаляване на хранителните отпадъци, които участниците ще могат да прилагат в бъдещата си ежедневна работа.</i>

<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Севернен съвет на министрите в Латвия, Европейски институт за иновации в храните (EIT Food), Датският културен институт в Естония, Латвия и Литва, както и Датското посолство в Латвия</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Онлайн конференция, организирана в рамките на проекта „Бъдещи тенденции в храните в скандинавско-балтийския регион“ – Географско покритие: всички балтийски страни и Полша.</i>
<b>Контекст</b>	<i>Събитието е част от по-голям проект, който има за цел да запълни пропуските в знанията и осведомеността в региона, когато става дума за храна, хранене, здраве и устойчивост.</i>
<b>Цел</b>	<i>Повишаване информираността сред участниците за най-добрите практики за нулеви отпадъци и оказване на помощ с някои инструменти.</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>Обмен на знания и опит между експерти и заинтересовани страни, работещи в областта на гастрономията, храните и намаляването на отпадъците.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Амбициозната дългосрочна цел е да се промени настоящото производство на храни и действителните предпочитания и потребление в региона към по-здравословна, по-интелигентна и дигитално обучена система и конференцията да бъде момент за разпространение на високо ниво.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	
<b>Фактори за успех</b>	<i>Добро първоначално сътрудничество между партньорите.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Възможните трудности за достигане до всеки партньор, ако са в различни страни и културните различия между тях.</i>
<b>Научени уроци</b>	
<b>Устойчивост</b>	
<b>Преносимост</b>	
<b>Заклучение</b>	
<b>Свързани източници</b>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1YqDpHqh34J1iqTRdhYRFz5-Pi-iTF1Nr/view">https://drive.google.com/file/d/1YqDpHqh34J1iqTRdhYRFz5-Pi-iTF1Nr/view</a>
<b>Език</b>	<i>Английски</i>
<b>Резюме</b>	

<p><b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b></p>	<p><i>Тази конференция между скандинавските, балтийските страни и Полша — страни с различен исторически произход и опит, когато става въпрос за намаляване на хранителните отпадъци и оптимално използване на ресурсите — послужи за обмен на знания и опит. Събитието събра експерти и заинтересовани страни, работещи в областта на гастрономията, храните и намаляването на отпадъците. Водещи изследователи и представители на екологични НПО от региона на Балтийско море обсъдиха възможни решения, които бяха представени от хранителната общност на Европейски институт за иновации и технологии (EIT) и други експерти. На събитието бяха поканени и топ готвачи. Фокусът беше върху конкретни методи за намаляване на хранителните отпадъци, които участниците ще могат да прилагат в бъдещата си ежедневна работа. За да се гарантира това, през 2021 г. беше направена брошура с информация и съвети от най-добрите готвачи.</i></p>
<b>Контакти</b>	
Име	<i>Maija Kāle</i>
Фирма/ институция	<i>Nordic Council of Minister's Office in Latvia</i>
Адрес/Уебсайт	<a href="https://norden.lv/en/">https://norden.lv/en/</a>
Телефон	+371 26 114 496
Имейл	<a href="mailto:majja@norden.lv">majja@norden.lv</a>



## Обслужване

Ограничаване на еднократната употреба	
Елемент	Политика
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Обслужване</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Кетъринг</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Ограничаването на продуктите за еднократна употреба е много важно за опазването на нашата планета. През последните години пластмасовите продукти за еднократна употреба (които са много замърсяващи) бяха заменени с биоразградими, но това не е достатъчно, защото продължават да се произвеждат големи количества отпадъци. В идеалния случай трябва да ограничим продуктите за еднократна употреба в голям мащаб, като закупуваме продукти за многократна употреба.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Тази практика е насочена към всички, които имат ресторанти за бързо хранене.</i>
<b>Област</b>	<i>Намаляване на изхвърлянето на отпадъци и запознаване на хората с проблема с отпадъците от продуктите за еднократна употреба.</i>
<b>Въведение</b>	<i>Потреблението за продукти за еднократна употреба капсулира всички изкривявания на един културен, икономически и социален модел, който вече не е устойчив. Необузданото консуматорство през последните 60 години произведе гигантски количества отпадъци, които след като бъдат изхвърлени завършват в нашите реки и морета, замърсявайки планетата в продължение на векове.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Добър пример за „ограничаване на еднократната употреба“ ни предоставя международната компания Starbucks. Друг пример е да се продава вода в малки стъклени бутилки, които след това могат да бъдат използвани повторно от купувача.</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Милано, Торино и Серавале Скривия (Starbucks). Повечето барове и ресторанти на цялата територия на страната.</i>
<b>Контекст</b>	<i>Ограничаването на еднократната употреба е много трудно в днешното общество поради потребителските навици. Освен това при продукти за многократна употреба ще е необходимо повече време за пране.</i>
<b>Цел</b>	<i>Целта на ограничаването на тези продукти е да се намали количеството на отпадъците.</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>В Starbucks повторното използване на чаша, закупена преди това в магазина, дава 30% отстъпка за други напитки.</i>

<b>Резултати от практиката</b>	<i>Включени са компании за бързо хранене или различни ресторанти и пъбове в цяла Италия.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>По-малко отпадъци от продукти за еднократна употреба с положително въздействие върху производството на отпадъци.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Създаване на навици у потребителите да не предпочитат материали за еднократна употреба, независимо дали са двойно разградими или не.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Предизвикателството на тази практика е да поддържа голям брой лоялни клиенти.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Важността на тази практика е да се намали голямото количество отпадъци, които се изхвърлят.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Намаляване на въздействието върху околната среда</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Много заведения за бързо хранене и други могат да възприемат тази техника.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Пълното премахване на продуктите за еднократна употреба от навиците както на потребителите, така и на ресторантьорите е много трудно. Този проблем може да бъде решен чрез използване на биоразградим материал и за някои прибори (чаши/прибори), инвестиране в закупуване на продукти за многократна употреба.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>Можете да намерите различни статии за проникването на прекомерната употреба на продукти за еднократна употреба, както и видеоклипове, показващи колко вредни са тези продукти.</i>
<b>Език</b>	<i>Италиансик, английски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<i>Продуктите за еднократна употреба, дори и тези, направени от биоразградим материал, винаги трябва да се избягват: така или иначе ресурсите, необходими за производството им, са непропорционални на тяхната употреба. Проблемът с всички тези продукти, използвани по време на обслужване, предимно в ресторантите за бързо хранене, е че произвеждат много отпадъци, които след това трябва да се изхвърлят правилно. Сега много компании се опитват да намалят отпадъците от продукти за еднократна употреба, например като използват стъклени чаши за напитки или като дори по-обикновените ресторанти избират покривки от плат вместо характерните за тях хартиени покривки. Някои големи международни компании са избрали много различни подходи към този проблем. Със сигурност всички те се придържат към използването на биоразградими продукти, но Starbucks, която може да се определи като организатор на тази инициатива, започна да предлага отстъпки за напитки за хората, които използват личната си чаша. Тази инициатива е много важна и като стойност на социално ниво, защото е нова форма на обучение и лоялност към клиентите, които ще придобият един здравословен</i>

	<i>навик, насърчавани от малките отстъпки, които компанията предлага.</i>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	Starbucks
<b>Фирма/ институция</b>	
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://stories.starbucks.com/planetpositive/?utm_source=stripe&amp;utm_medium=homepage&amp;utm_campaign=earthmonth&amp;utm_content=spot2">https://stories.starbucks.com/planetpositive/?utm_source=stripe&amp;utm_medium=homepage&amp;utm_campaign=earthmonth&amp;utm_content=spot2</a>
<b>Телефон</b>	
<b>Имейл</b>	

<b>Too good to go – Твърде добро, за да бъде изхвърлено</b>	
<b>Елемент</b>	<b>Политика</b>
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Обслужване</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Кетъринг Хотели</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Това е приложение, чрез което може да се проведе кампания срещу отпадъците. Хората могат да купуват кутиите (които имат различна храна вътре) на по-ниска стойност от очакваната.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Всички собственици на ресторанти или хотели.</i>
<b>Област</b>	<i>Намаляване или премахване на хранителните отпадъци.</i>
<b>Въведение</b>	<i>Too Good To Go е мобилно приложение за iOS и Android устройства, което свързва потребителя с ресторанти и магазини с непродадени излишни храни. Ресторантите продават излишната храна на по-ниска цена, за да не се похабява.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Приложението се използва от 21 623 бара, ресторанти, супермаркети, пекарни, хотели.</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Използването му е широко разпространено в цяла Италия, но особено в най-гъсто населените градски центрове.</i>

<b>Контекст</b>	<i>Рискът от използването на този метод е да срещнете хора, които са недоволни от продуктите, които са поставени в кутията.</i>
<b>Цел</b>	<i>Намаляване на хранителните отпадъци</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>Помещенията подготвят кутии с излишната храна, която може да съдържа суровини и/или готови ястия, определя времето, когато клиентът може да я вземе и достави на клиента. Плащането и избора на кутия става изцяло през приложението.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>5,7 милиона души в Италия вече спестяват храна с приложението. 21 655 бара, ресторанти, супермаркети, пекарни, хотели (и много други) са в приложението. 7 милиона ястия са закупени по този начин до момента в Италия.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>Приложението може да се използва от ресторантьори чрез техните смартфони, така че броят и типът на потенциалните потребители, които могат да бъдат достигнати е много голям.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Удобен благодарение на лесната работа и сигурното плащане.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Трудно е да накараме по-възрастните собственици и хората, живеещи в малки села, където за съжаление често има отпадъци, да се доближат до тази система.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Важността да не се разхищава храна</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Използването на това приложение помогна да се спестят до 7 милиона хранения за един ден.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Може да се разшири и за ползване от фермери, продаващи суровини, които за съжаление не могат да се съхраняват дълго време.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Това е добър начин за борба с разхищението както от страна на ресторантьорите, така и от страна на общността.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>Официалният уебсайт обяснява подробно как работи приложението и неговите предимства.</i>
<b>Езици</b>	<i>Италиански, английски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<i>Too good to go е приложение за мобилни устройства, което всеки гражданин може да използва, за да пазарува или от ресторант, за да използва излишната храна за деня. То присъства в Италия от март 2019 г. и е най-изтегляното от италианците от сектора "Храна и напитки". Родено е от мечтата на някои млади хора, които си представят свят без хранителни отпадъци. Въпреки факта, че оцеляването на човечеството зависи от храната, изумително количество храна се похабява всеки ден във всяко кътче на света. В развитите страни хранителните отпадъци са концентрирани в крайните етапи на веригата за доставка на храни: количествата налична храна стават все по-обилни, докато потребителите стават все по-селективни. В</i>

	<i>Италия всяка година се похабяват 7,8 милиона тона храна. Използването на този инструмент е лесно: клиентите просто избират кутията, която ги интересува и я купуват директно през приложението. След като кутията бъде доставена, клиентът може да вземе съдържанието вкъщи и да го консумира.</i>
Контакти	
Име	<i>To good to go</i>
Фирма/ институция	<i>To good to go</i>
Адрес/Уебсайт	<a href="https://toogoodtogo.it/it/">https://toogoodtogo.it/it/</a>
Телефон	
Имейл	

Хотели с нулеви отпадъци	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<i>Обслужване</i>
Сфера на приложение	<i>Хотели</i>
Кратко описание на техниката или метода	<i>Стратегията „Хотели с нулеви отпадъци“ служи за минимизиране на отпадъците в хотелите чрез прилагане на прости практики като:</i> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>1. обучение на персонала по отношение на устойчивостта</i></li> <li><i>2. намаляване на потреблението на енергия</i></li> <li><i>3. рециклиране и повторна употреба на предмети</i></li> <li><i>4. ангажираност на клиента</i></li> </ol>
Целева аудитория	<i>Хотелиери</i>
Област	<i>Възприемане на екологичен начин на живот</i>
Въведение	<i>Разширяването на проекта „Хотели с нулеви отпадъци“ през последните няколко години е осезаемо доказателство за епохалната промяна, която превръща устойчивия туризъм в реалност, която представлява интерес за все по-голям брой хора. Въпреки факта, че до преди няколко години беше само нишов феномен, днес се оказва, че няма да остане мимолетна тенденция.</i>
Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган	<i>Няколко места за настаняване са включени в тази инициатива и общините трябва да ги насърчават.</i>
Къде се прилага тази добра	<i>Първият хотел с нулеви отпадъци отвори врати в Соренто (Conca Park Hotel).</i>

<p><b>практика?</b> <b>Местоположение/ географско покрите</b></p>	
<p><b>Контекст</b></p>	<p><i>Превръщането Ви в хотел с нулеви отпадъци е начин да се разграничите от конкурентите си, а трансформирането на Вашия хотел с цел нулеви отпадъци е стратегия за изграждане на лоялност сред клиентите, които все повече осъзнават екологичната устойчивост.</i></p> <p><i>Концепцията за нулеви отпадъци е разработването на стратегии и инструменти не само за управление на отпадъците, но преди всичко за избягване на генерирането на отпадъци, доколкото е възможно. Най-значително въздействие ще бъде постигнато чрез намаляване на количеството отпадъци в депата, с крайна цел пълното премахване на отпадъците.</i></p>
<p><b>Цел</b></p>	<p><i>Превръщане на сектора на хотелиерството в модел на устойчивост.</i></p>
<p><b>Описание на практиката</b></p>	<p><i>За да се превърнете в хотел с нулеви отпадъци, е важно да приложите някои малки практики в различните части на хотела. В стаите могат да се монтират сапунерки и да се използват екологични и натурални продукти. Вместо пакетирани продукти за закуска могат да се използват био конфитюри и домашно приготвени сладкиши. Кофите за рециклиране трябва да бъдат интегрирани, за да се включат гостите. Инсталирайте пречистватели на вода в хотелските ресторанти, така че водата да може да се сервира в чаша на гостите или поставете диспенсери в зоните за персонала.</i></p> <p><i>Sopca Park Hotel в Соренто е първият хотел с нулеви отпадъци в Италия от 2014 г. насам. Той е намалил отпадъците си с 40%, превръщайки остатъците от закуска и остатъците от плодове и зеленчуци в компост за градините на хотела; там мелят стъклото и го даряват на компании, които го превръщат във филтри за басейни. Избягва се пилеенето на храна, вода и енергия. С помощта на своите гости са постигнали 95% разделно събиране на отпадъците. Не се използват артикули за еднократна употреба и за еднократна порция, избягват се подаръчни комплекти и не се продават напитки в пластмасови опаковки, а се използват диспенсъри, разположени в целия хотел, както и стъклени бутилки.</i></p> <p><i>Зелените площи се поливат само с дъждовна вода, съхранявана благодарение на артезиански кладенец. Възможно е да се закупят рециклирани и рециклируеми бутилки за вода и да се пълнят когато пожелаете, от диспенсъри. Светлините в сградата се регулират, а климатикът спира да работи при отваряне на вратите и прозорците..</i></p>
<p><b>Резултати от практиката</b></p>	<p><i>Много хотели в Соренто са се включили в инициативата, както 5-звездният „Bellevue Syrene“.</i></p>
<p><b>Кои елементи позволяват да се</b></p>	<p><i>Почти пълното намаляване на отпадъците, тъй като дори органичните отпадъци могат да се използват повторно в градината на хотела като компост.</i></p>

<b>намалят отпадъците</b>	
<b>Фактори за успех</b>	<i>Важен фактор за успех на тази практика е нарастващият интерес на населението в света към устойчивостта.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Предизвикателството е да бъдете напълно устойчив и да включвате възможно най-много съоръжения.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Важността нищо да не се похабява.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Тази практика може да бъде успешна и поради намаляване на разходите за обезвреждане на малкото произведени отпадъци.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Тази практика може да се пренесе и в ресторантите, за да се направи средата по-устойчива.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Да се направи един хотел устойчив е сложен процес, който започва с малките неща, но има много силно въздействие върху околната среда.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>В интернет има редица статии за тази практика, някои свързани със структурите, които са я възприели.</i>
<b>Езици</b>	<i>Италиансик, английски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>„Хотели с нулеви отпадъци“ е проект в района на Соренто в Кампания, който включва поредица от добри практики, за да направи хотела напълно екологично устойчив. Чрез прилагането на тези добри практики един хотел може да намали количеството на произведените отпадъци от 1 тон на 350 кг. Вниманието към отпадъците от страна на италианците се е увеличило значително и 65 от 100 души смятат, че е много важно заведението, в което ще отседнат, да има ниско въздействие върху околната среда. За да превърнете хотела в такъв с нулеви отпадъци, е важно да приложите някои малки практики в различните части на хотела:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>• В стаите могат да се монтират диспенсери за сапун и да се избират екологични и натурални продукти</i></li> <li><i>• За закуска, вместо пакетирани продукти, можете да използвате био сладка и домашно приготвени сладкиши.</i></li> <li><i>• Поставете кошчета за рециклиране, за да привлечете гостите към каузата си.</i></li> <li><i>• Инсталирайте пречистватели на вода в хотелските ресторанти, за да може водата да се сервира на клиентите в чаша.</i></li> <li><i>• Поставете диспенсери в зоните за персонала.</i></li> </ul> <p><i>Да се направи хотел с нулеви отпадъци е трудно, но със сигурност е важно да се върви в тази посока на устойчивост.</i></p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	<i>Conca Park Hotel в Соренто</i>
<b>Фирма/ институция</b>	

Адрес/Уебсайт	<a href="https://www.concapark.com/en/eco-friendly-hotel">https://www.concapark.com/en/eco-friendly-hotel</a>
Телефон	
Имейл	

Колективен кетъринг и нулеви отпадъци	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<i>Обслужване</i>
Сфера на приложение	<i>Възстановяване Хотели</i>
Кратко описание на техниката или метода	<i>Училищният ресторант в Лигне (Лоара-Атлантик) се ангажира с подхода на нулеви отпадъци. Детето избира каквото иска, но си сервира само.</i>
Целева аудитория	<i>Всички собственици на хотели</i>
Област	<i>Обучение</i>
Въведение	<i>„Мисия 0 отпадъци“ е антиотпадъчната концепция на кетъринг компанията „Рестория“. От 4 ноември 2019 г. учениците на Лигне участват в борбата срещу хранителните отпадъци и нов начин на мислене за училищната столова.</i>
Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган	<i>Фирма „Рестория“, община Ligné, ученици от началното училище</i>
Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие	<i>Франция, Лоара-Атлантик в община Лигне</i>
Контекст	<i>От 1 август 2014 г. общината предоставя услугата училищно хранене на концесионер за учениците от двете основни училища. От август 2015 г. кетъринг фирма „Рестория“ приготвя ястията на място. Днес това представлява 78 500 хранения годишно със средно 530 гости на ден и се отнася за 450 семейства. Отдадена на подхода за устойчиво развитие от няколко години, община Лигне превърна борбата с отпадъците в един от своите 3 приоритета. След повишаване на осведомеността и предоставяне на информация избраните представители и отделите на общината предприемат</i>



	<i>действия, като отварят първия училищен ресторант „Мисия 0 отпадъци“ в Лоара-Атлантик през ноември 2019 година!</i>
<b>Цел</b>	<i>360-те ученици от началните училища „Жул Верн“ и „Нотр Дам“ откриха чисто нова организация на ресторанта на самообслужване, мисията, която им е поверена: нулеви отпадъци в края на обяда!</i>
<b>Описание на практиката</b>	<p><i>Принципът е прост: за да се избегне пълненето на контейнерите в края на услугата, разпределителната система е напълно преработена. Обслужването на масата изчезва в полза на маршрут, който младият гост ще следва стъпка по стъпка през целия си обяд:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>• При влизане в ресторанта ученикът взема поднос, прибори и чаша. Те отиват директно в зоната за десерти, за да се обслужат.</i></li> <li><i>• Той сяда на масата.</i></li> <li><i>• След това отива в бара за салати за предястие (секция за ордъовър), където взема чиния и си сервира според апетита си.</i></li> <li><i>• След като приключи с предястието си, със същата чиния, той отива до зоната за топлите ястия, сервирани от главния готвач според апетита на младежа.</i></li> <li><i>• В края на храненето младият човек почиства чинията си и сортира отпадъците (органични или други отпадъци). Чиниите трябва да са празни.</i></li> </ul>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Овластяване на учениците в процеса на нулеви отпадъци По-лесна циркулация в столовата, по-малко шум и чакане</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>Само за един месец концепцията „Мисия 0 отпадъци“ постигна успех, с минимум 6 грама органични отпадъци на гост. Средната стойност за нацията е 120 грама. 5000 инвестиция за обновяване на ресторанта на самообслужване От 3000 хранения са изхвърлени само две филийки хляб. Нивото на шума в заведението също падна от 90 на 70 децибела.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Тази амбиция изискваше задълбочен преглед на начина на разпространение и организацията на ресторанта на самообслужване. Няколкомесечно тясно сътрудничество между избраните представители, общинските служби и управителите на „Рестория“, позволи проектът да се превърне в реалност и стартирането на „Мисия 0 отпадъци“ на 4 ноември 2019 година.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Получаване на одобрението на всички страни и полагане на общи усилия по проекта за нулеви отпадъци, както и бюджет, адаптиран към проекта за неговото изпълнение.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Училищният ресторант се превръща в истинско място за веселба както на децата, така и на персонала и служителите. След като разговаряха с някои от младите посетители, те казаха, че оценяват тази нова концепция, при която са свободни да избират и да ядат до насита.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>След това спестяванията ни позволяват да продължим с храната. Например хлябът сега се купува в пекарна. Законът Egalim изисква едно органично хранене на месец и едно вегетарианско хранене на седмица.</i>

<b>Преносимост</b>	<i>Подходът за нулеви отпадъци може да се пренесе във всяка сфера на живота: в офиса, у дома, в асоциации, компании, обществени услуги и др.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>„Мисия 0 отпадъци“ е концепция за борба с отпадъците, която помага в борбата с хранителните отпадъци, като прави децата отговорни за съдържанието на техните ястия и ги ангажира да променят навиците си за обяд. Тази концепция прави децата актьори на тяхното хранене.</i>
<b>Свързани източници</b>	<a href="https://www.ligne.fr/">https://www.ligne.fr/</a> <a href="https://www.restoria.fr/">https://www.restoria.fr/</a>
<b>Език</b>	Френски
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>„Мисия 0 отпадъци“ е антиотпадъчната концепция на кетъринг компанията „Рестория“. От 4 ноември 2019 г. учениците на Лигне участват в борбата срещу хранителните отпадъци и нов начин на мислене за училищната столова.</i></p> <p><i>360-те ученици от началните училища „Жул Верн“ и „Нотр Дам“ откриха чисто нова организация на ресторанта на самообслужване, мисията, която им е поверена: нулеви отпадъци в края на обяда!</i></p> <p><i>Принципът е прост: за да се избегне пълненето на контейнерите в края на обяда, разпределителната система е напълно преработена. По време на обяда си младият гост следва една по една следните стъпки:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>• При влизане в ресторанта ученикът взема поднос, прибори и чаша. Те отиват директно в зоната за десерти, за да се обслужат.</i></li> <li><i>• Той сяда на масата.</i></li> <li><i>• След това отива в бара за салати за предястие (секция за ордъвър), където взема чиния и си сервира според собствения си апетит.</i></li> <li><i>• След като приключи с предястието си, със същата чиния, той отива до зоната за топлите ястия, сервирани от главния готвач според апетита на младежа.</i></li> <li><i>• В края на храненето младият човек почиства чинията си и сортира отпадъците (органични или други отпадъци). Чиниите трябва да са празни.</i></li> </ul> <p><i>Училищният ресторант се превръща в истинско място за веселба както на децата, така и на персонала и служителите. След като разговаряха с някои от младите посетители, те казаха, че оценяват тази нова концепция, при която са свободни да избират и да ядат до насита.</i></p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	<i>Sonia Feuillâtre, elected restaurant manager</i>
<b>Фирма/ институция</b>	<i>Restoria and the school restaurant in Ligné (Loire-Atlantique)</i>
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://www.ligne.fr/">https://www.ligne.fr/</a>

Телефон	02 40 77 00 08
Имейл	

Програми за повторно използване на сполното бельо и хавлиените кърпи и минимизиране на прането	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<i>Обслужване</i>
Сфера на приложение	<i>Кетъринг Хотели</i>
Кратко описание на техниката или метода	<i>Малките стъпки правят промяната. Система за смяна на спално бельо и хавлии в стаите по желание на посетителите и поставяне на табели за посетителите за наличието на такава възможност. Участие на гостите: Гостите биват помолени да оставят кърпите, които искат да бъдат сменени на пода – в противен случай те ще бъдат използвани още един ден. Този метод спестява енергия.</i>
Целева аудитория	<i>Хотелиери, гостите и персонала на хотела</i>
Област	<i>Хотелиерство, Туризм</i>
Въведение	<i>Когато са насърчени, 70% от клиентите се придържат към този подход и се отнасят положително към него. Изберете устойчиви кърпи, спално бельо и калъфи за матраци с екоетикет, когато ги сменяте, или използвайте обслужваща компания с екологичен подход. Бельото, което изисква гладене, изисква много работа и е по-благоприятно да изберете немачкаеми материали. Ако е възможно, поставете кош за пране в баните (за предпочитане от естествен материал), за да улесните почистването. Обучението и подкрепата на домакинския персонал, като например ясни писмени инструкции (как да сменят бельото, кое не трябва да се сменя, какво да направите, ако кърпата е мръсна и т.н.) позволява тяхното активно участие и осигурява диалог с персонала, така че техните нужди и очакванията се оправдават.</i>
Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган	<i>Различни културни институции и фирми</i>
Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/	<i>Тази практика се прилага в Хотел Шато Монтан, бизнес хотел, разположен в централната част на град Троян, България.</i>

<b>географско покритие</b>	
<b>Контекст</b>	<p><i>Прането на спално бельо и кърпи в банята води до значителна консумация на енергия и вода. Типична стая с 4 кг пране ще изисква до 60 литра вода. Обикновено спалното бельо и хавлиите се сменят ежедневно за клиент, който остава няколко дни, но е възможно да се намали тази практика до 1 до 2 пъти седмично или да става по желание на клиента. Подобна опция позволява на клиентите да ограничат индиректната си консумация на вода, ако желаят. Писмената комуникация е от съществено значение за този вид практика.</i></p>
<b>Цел</b>	<p><i>Както ползи за околната среда, така и намалени разходи – спестяване на вода и енергия, намалена употреба на химикали.</i></p>
<b>Описание на практиката</b>	<p><i>Обикновено от гостите се иска да посочат повторната употреба на хавлии, като ги окачат на релса в банята, докато повторната употреба на чаршафите може да бъде указана, като не се иска изрично смяната им (Алианс за водна ефективност, 2009 г.).</i></p> <p><i>Един от най-важните фактори за успех е осигуряването на адекватни и лесни за използване държачи за кърпи за съхранение и сушене на кърпи между повторната употреба (Алианс за водна ефективност, 2009 г.).</i></p> <p><i>Те трябва да са с такива размери, че да побират хавлиите веднъж сгънати, и да са разположени лесно за гостите (средна височина от кръста до раменете, където пространството позволява).</i></p> <p><i>Схемите за повторна употреба на хавлиени кърпи и спално бельо са толкова ефективни, ако поддържащият домакинството на хотела персонал ги прилага. От съществено значение е персоналът да е обучен да следва установените процедури, така че ако гостът окачи кърпа на релсата за повторна употреба, тя да не бъде заменена с нова. Доброто водене на записи е от съществено значение и ежедневните контролни списъци за всяка стая трябва да включват дати за смяна на спалното бельо.</i></p> <p><i>Гостите са по-склонни да участват в схеми за повторно използване, когато смятат, че това е мотивирано от опазването на околната среда, а не от спестяването на разходи от страна на хотела. Споменаването на пестенето на вода, химикали и енергия помага, но най-добрите схеми инвестират спестяванията на разходи за пране в екологични програми и това хотелиерите трябва да обяснят на гостите.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>• Въведете график за смяна на спалното бельо за един и същи гост веднъж на определен брой дни, освен ако тоъ изрично не е поискал по-честа смяна</i></li> <li><i>• Сменяйте кърпата само при поискване, след като процедурата е разяснена на гостите</i></li> </ul>
<b>Резултати от практиката</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>• Обемът пране за стая варира в зависимост от размера на леглото, размера на кърпата, плътността на текстила и броя на артикулите, предоставени за стая – често във връзка с рейтинга на настаняването. Ползи за околната среда: 25% намаление на смяната на чаршафи и кърпи – намаляване на</i></li> </ul>

	<p>водата, препаратите и енергията за пране на кърпите и чаршафа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Добре обучен домакински персонал</li> </ul>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	Гостите са склонни да участват в схеми за повторна употреба, вярвайки, че опазват околната среда.
<b>Фактори за успех</b>	<p>Има три ключови точки за успешното прилагане на схеми за повторна употреба на хавлии и спално бельо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• на гостите да се предоставя ясна информация и инструкции</li> <li>• да са инсталирани са подходящо оразмерени и лесни за използване закачалки за кърпи</li> <li>• обучение и подкрепа на персонала</li> </ul>
<b>Ограничения</b>	Няма предизвикателства при прилагането на добрата практика.
<b>Научени уроци</b>	Гостите са по-склонни да участват в схеми за повторно използване, когато вярват, че това е мотивирано от опазването на околната среда, а не от спестяването на разходи от хотела.
<b>Устойчивост</b>	Не са необходими специални допълнителни изисквания за спазване на тази добра практика.
<b>Преносимост</b>	Участие на домакинския персонал: обучение и подкрепа на персонала, като например ясни писмени инструкции (как да сменат бельото, какво да правят, ако кърпата е мръсна и т.н.) Участие на гостите: гостите са помолени да оставят кърпите, които искат да бъдат сменени на пода – в противен случай ще бъдат използвани още един ден. Този метод спестява енергия.
<b>Заклучение</b>	За стая със 75% заетост и 4 кг пране на стая за нощувка, отворена през цялата година, и при цена на услугата за пране от 0,50 евро на кг, годишните разходи за пране биха се равнявали на 479 евро. По този начин разходите за пране за хотел със 100 стаи биха могли да бъде 47 900 EUR годишно, а степента на повторна употреба на текстил от само 5 % може да спести почти 2 400 евро годишно.
<b>Свързани източници</b>	Видео: YouTube: Пестене на вода и енергия в хотели – повторна употреба на кърпи (на английски)
<b>Език</b>	Английски
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p>Схемите за повторна употреба на хавлиени кърпи и спално бельо са толкова ефективни, ако поддържащият домакинството на хотела персонал ги прилага. От съществено значение е персоналет да е обучен да следва установените процедури, така че ако гостът окачи кърпа на релсата за повторна употреба, тя да не бъде заменена с нова. Доброто водене на записи е от съществено значение и ежедневните контролни списъци за всяка стая трябва да включват дати за смяна на спалното бельо.</p> <p>Гостите са по-склонни да участват в схеми за повторно използване, когато смятат, че това е мотивирано от опазването на околната</p>

	<p><i>среда, а не от спестяването на разходи от страна на хотела. Споменаването на пестенето на вода, химикали и енергия помага, но най-добрите схеми инвестират спестяванията на разходи за пране в екологични програми и това хотелиерите трябва да обяснят на гостите.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Въведете график за смяна на спалното бельо за един и същи гост веднъж на определен брой дни, освен ако тоъ изрично не е поискал по-честа смяна</i></li> <li>• <i>Сменяйте кърпата само при поискване, след като процедурата е разяснена на гостите</i></li> </ul> <p><i>Карти или бележки, насърчаващи гостите да използват повторно чаршафите и кърпите, трябва да бъдат поставени на видни места в стаята/банята и в информационните книжки на хотела. Важната информация, която трябва да се представи на такива карти или известия, включва:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Стойността на водата и необходимостта от нейното опазване</i></li> <li>• <i>Намаляване на използването на вода, постижимо чрез повторно използване</i></li> <li>• <i>Молба гостите да помогнат за това на заведението да пести вода, като използва повторно чаршафи и кърпи</i></li> <li>• <i>Кратко, но ясно описание на процедурата за повторно използване на чаршафи и кърпи</i></li> <li>• <i>Информация за всякакви екологични програми, финансирани чрез спестявания от пране</i></li> </ul>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	
<b>Фирма/ институция</b>	<i>Хотел Шато Монтан</i>
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="http://hotel-cm.com/">http://hotel-cm.com/</a>
<b>Телефон</b>	+359 878 407751
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:chateau@hotel-cm.com">chateau@hotel-cm.com</a>

<b>Зелен екип</b>	
<b>Елемент</b>	<b>Политика</b>
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Обслужване</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Кетъринг Хотели</i>

<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Новотел София има екологични програми, а неговият „зелен екип“ осигурява екологични услуги за гостите. Той прави стаите за гости, лобито на хотела, ресторантите, кухнята, магазина за подаръци и т.н. по-екологични, като внася устойчиви добри практики и стратегии.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Хотелиери, гостите и персонала на хотела</i>
<b>Област</b>	<i>Хотелиерство, Туризм</i>
<b>Въведение</b>	<i>Новотел София е един от първите хотели в българската столица със сертификат ALLSafe от независим международен сертифициращ орган. Новотел София отговаря на всички стандарти на ALLSafe, което показва, че хотелът е въвел правила за хигиена и почистване, които надхвърлят местните и международни изисквания. Осигуряването на екологични услуги за гости до голяма степен зависи от „зеления екип“ на хотела.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Новотел София работи с хотелите от своята компания майка.</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Тази практика се провежда в Новотел София, България.</i>
<b>Контекст</b>	<i>Заинтересованите служители във всеки отдел участват в „зелен екип“, за да следват екологични практики и да поемат водеща роля в предлагането на екологични най-добри практики в своя район. Това дава на тези служители чувство за собственост върху зелените стратегии и по-голям ангажимент за дългосрочно приемане.</i>
<b>Цел</b>	<i>Политика за зелена и социална отговорност; Ползи за околната среда; По-ниски разходи</i>
<b>Описание на практиката</b>	<p><i>Новотел София обновява процесите на почистване, за да премахне използването на аерозоли и да въведе екологични почистващи химикали. „Зеленият екип“ се насърчава:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>• Следят редовно за появата на нови еко продукти;</i></li> <li><i>• Искат мостри от продукти, тествайте ги и ги сравнете с използваните в момента;</i></li> <li><i>• Непрекъснато събират и съхраняват информация за иновативни продукти, коитотехни колеги са тествали, както и за интересни и потенциални такива.</i></li> <li><i>• Купуват продукти, които най-добре отговарят на техните нужди и поддържат списък с действията, които са предприели за непрекъснато подобряване на екологичната политика;</i></li> <li><i>• Осигуряват предмети за многократна употреба като платнени салфетки, стъклени чаши, сребърни предмети, керамични съдове и т.н. с всички услуги за храна и напитки;</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Минимизират количеството хартия, използвано за всеки гост и в офиса (т.е. намаляват размера на хартията на фактурите и т.н.);</li> <li>• Използват нетоксични, биоразградими заместители на разтворители за химическо чистене за услугите на химическо чистене;</li> <li>• Дават предпочитание на местното производство;</li> <li>• Избират по-малко опаковани и органични продукти;</li> <li>• Ограничават и използват максимално остатъците от храна</li> </ul>
<b>Резултати от практиката</b>	<p>Ползи за околната среда – Намаляване на отпадъците</p> <p>Финансови ползи – по-ниски разходи и постигане на растеж</p>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	Всички гореспоменати.
<b>Фактори за успех</b>	Ангажиране на екипите на хотела – семинари за обучение и осведомяване на служителите за осигуряване на екологично чист персонал; предоставяне на стимули за „зелени екипи“.
<b>Ограничения</b>	Няма
<b>Научени уроци</b>	Ставайки „зелен“ хотелът нанася по-малко щети на околната среда, намалява разходите и печели добрата воля на гостите.
<b>Устойчивост</b>	Все по-често потребителите търсят зелен бизнес и плащат повече за екологични продукти и услуги. Един от всеки трима потребители предпочитат устойчиви марки и туристическата индустрия взема това под внимание.
<b>Преносимост</b>	Практиката може да бъде споделена, за да вдъхнови промени в хотелските политики с оглед на устойчивостта.
<b>Заклучение</b>	Има много начини хотелът да стане зелен и ангажираността на служителите в различни отдели за тази цел може да доведе до устойчивостта на заведението, което е от съществено значение за постигане на растеж и задоволяване на клиентите.
<b>Свързани източници</b>	
<b>Език</b>	Английски
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p>Хотелската група вече има екологични програми, но почти винаги има място за подобрение. „Зеленият екип“ на Novotel гарантира екологични услуги за гостите. Той прави стаите за гости, лобито на хотела, ресторантите, кухнята, магазина за подаръци и т.н. по-екологични, като внася най-добрите устойчиви практики в обектите си. Намаляването на отпадъците се постига най-лесно, като не ги създавате на първо място. Някои лесни стратегии включват:</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Помислете за замяна на тоалетните принадлежности в еднократни опаковки и опаковките за храни с презареждащи се дозатори;</li> <li>• Намалете употребата на пластмасови бутилки за вода, като предложите на членовете на програмата на хотела за награда маркова бутилка за многократна употреба;</li> <li>• Добавете станция за зареждане на бутилки с вода във фоайето;</li> <li>• Наблюдавайте нивата на запаси от нетрайни артикули, за да предотвратите свръхпоръчки;</li> <li>• Изберете доставчици, които не използват ненужни опаковки или предоставят услуга за връщане на опаковки;</li> <li>• Разумна употреба на продуктите, например намалете количеството на използваните вещества, като елиминирате несъществените продукти и ги използвате с правилна честота и концентрация.</li> <li>• Заменете пластмасовите бутилки за вода със стъклени за многократно пълнене и чешмяна или филтрирана вода;</li> <li>• Инсталирайте допълнителни закачалки за хавлиени кърпи в баните, за да улесните гостите да използват повторно кърпите. Създайте знак, насърчаващ повторната употреба;</li> <li>• Намалете отпадъците по време на събития;</li> <li>• Направете магазина за подаръци зелен – запасете се с устойчиви артикули.</li> </ul>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	Кристоф Бергерон, Миниджър на хотела
<b>Фирма/ институция</b>	Новотел София
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://www.hotelnovotelsofia.bg/">https://www.hotelnovotelsofia.bg/</a>
<b>Телефон</b>	+359 2 904 3000
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:H8468-SL@accor.com">H8468-SL@accor.com</a>

Кутия с храна за 12:00 часа (интервю)	
Елемент	Политика
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Обслужване Подготовка</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Кетъринг</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Храната се доставя в контейнери за многократна употреба, за да се избегне използването на пластмасови опаковки за еднократна употреба. Самата храна също се приготвя без никакви отпадъци.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Клиенти, които поръчват храна от фирмата.</i>
<b>Област</b>	
<b>Въведение</b>	<p><i>Известно е, че ресторантьорството е най-разточителното, тъй като никога не знае колко хранителни продукти ще им трябва за определено време, затова купуват много от тях, толкова много, че срокът на годност на половината изтича, без да са използвани. Собственичката смята, че би било страхотно да се създаде услуга, която доставя здравословна храна в контейнери за многократна употреба на хора, които нямат време да приготвят обяда си или просто не обичат да го правят и да не се губи никаква храна в процеса. Опаковката, в която храната се доставя са кутии за многократна употреба, които се връщат при следваща доставка. Самата храна също се приготвя от фирмата, собственичката получава хранителните си продукти от фермери, които отглеждат продукцията си без да използват никакви токсични химикали и затова са по-здравословни.</i></p> <p><i>Тъй като услугата им е абонаментна, компанията знае предварително колко ястия ще трябва да приготвят за определено време, това им помага да планират количеството си хранителни стоки и да поръчат само необходимото количество, за да избегнат похабяването на храна. Твърдят, че не произвеждат хранителни отпадъци, докато приготвят храната си. Доставката на храната също е планирана, правят план къде и кога да доставят храната и правят всичко, за да не карат прекалено много и да замърсяват въздуха с автомобила си.</i></p> <p><i>Когато хората поръчват доставка на храна, те обикновено използват много опаковки, които клиентите просто изхвърлят. Обичайната опаковка за еднократна употреба е направена от пластмаса. За да реши този проблем, компанията се е сетила да доставя храна на хората в контейнери за многократна употреба.</i></p>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Фермери, които им осигуряват прясна продукция обикновено веднъж месечно.</i>

<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Имат уебсайт в интернет, където хората могат да поръчат храна. Услугата е в град Вилнюс.</i>
<b>Контекст</b>	<i>Самата собственичка живее с идеите за нулеви отпадъци, тя живее по този начин от около 15 години. Когато самата тя работела и си носела храна за обяд на работа, забелязала, че много хора използват услуги за доставка на храна. Обядът обаче бил опакован в пластмасови опаковки, само за еднократна употреба и след изяждане хората просто изхвърляли кутиите. И така, собственичката си помислила, че не знае за услуга, предлагаща здравословна храна в контейнери за многократна употреба за хора, които не приготвят обяда си у дома и не го носят на работното място.</i>
<b>Цел</b>	<i>Целта е да се произвеждат възможно най-малко отпадъци и да се даде възможност на хората да се хранят здравословно, въпреки че не готвят у дома, както и възможността да го правят по устойчив начин.</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>Осигуряване на хората на здравословна храна и възможност да бъдат устойчиви.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Измерими ефекти са, че компанията не изхвърля никаква храна след приготвяне на ястията и също така не използва никакви опаковки за ястията, а само контейнери за многократна употреба. Неизмерим ефект е въздействието, което този начин на устойчиво хранене им оказва в ежедневието им.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>Контейнери за многократна употреба и внимателно планиране, за да закупите само количеството хранителни стоки, които може да са Ви необходими.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Идеята за тази услуга е уникална, собственичката се е сетила и решила да я направи, защото не намерила подобна услуга. Здравословно е и е много удобно за хората да използват тази услуга.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Обичайният клиент на услугата са жени, които сами купуват абонамента или се грижат за съпрузите си и го поръчват вместо тях. Обикновено жените се грижат повече за околната среда, отколкото мъжете.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Ако планирате всичко правилно, можете да се храните устойчиво и добре.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Трябва да се повиши общата информираност.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Практиката може лесно да се пренесе и за доставките на храна от ресторанти, както и за доставките на напитки.</i>

<b>Заклучение</b>	<i>Тази практика не само дава възможност на хората да се хранят здравословно и да не прекарват време в приготвянето на храна в кухнята, но също така помага на хората да бъдат по-устойчиви.</i>
<b>Свързани източници</b>	
<b>Езици</b>	<i>Литовски, английски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>Практиката е ястията за обяд да се доставят на клиентите в устойчиви контейнери за многократна употреба, а самите ястия са здравословни, приготвени само от пресни продукти.</i></p> <p><i>Самите хранителни стоки са от фермери и други места, които също се опитват да приложат идеите за нулеви отпадъци в ежедневието си на работа. Хранителните стоки се планират според броя на храненията, които компанията трябва да приготви съгласно абонамента, количеството на хранителните стоки е планирано, така че компанията не трябва да ходи да купува хранителни стоки всяка седмица, пазарува веднъж или 2 пъти най-много на месец, замърсяват по-малко въздуха, защото шофират по-малко, за да отидат да вземат хранителни стоки. Тъй като хранителните стоки са планирани, компанията не изхвърля никаква храна поради изтекъл срок на годност или т.н. Твърдят, че не произвеждат никакви отпадъци.</i></p> <p><i>Самата доставка също е планирана в зависимост от разстоянието от едно място до друго, планират си пътуването и скъсяват пътя за транспортиране.</i></p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	<i>Eglės Stankevičiūtės</i>
<b>Фирма/ институция</b>	<i>„12 O’Clock Box“</i>
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="http://www.12oclockbox.com">www.12oclockbox.com</a>
<b>Телефон</b>	<i>+37065241574</i>
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:info@12oclockbox.com">info@12oclockbox.com</a>

<b>Зелено мислене – хотел Hektor Container</b>	
<b>Element</b>	<b>Политика</b>
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Обслужване</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Хотели</i>

<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Използване само на естествени материали в хотелските услуги, както и вземане на стари вещи и използването им за нова цел и използване на екологични услуги и продукти, доколкото е възможно.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Хората, които ползват услугите на хотела</i>
<b>Област</b>	
<b>Въведение</b>	<i>Първоначалният контекст е да максимално използване на хранителните съставки в ресторанта, избягвайки отпадъците.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Техни партньори са компании, които им предоставят услуги и продукти.</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Талин, Естония, Европа.</i>
<b>Контекст</b>	<i>Устойчивостта на околната среда и екологичното мислене са важни за основателите на хотела в личния им живот и това е нещо, което всички те искаха да приложат и включат в своя хотел. Те прилагат тази практика в своите хотелски услуги и кафенета.</i>
<b>Цел</b>	<i>Направили са екологичен избор и са разширили границите на гостоприемството, за да направят не само най-очевидното, но и да намерят решения за тези отпечатъци, които изглеждат неизбежни в хотела.</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>Целта е намаляване, повторна употреба и рециклиране, така че утрешният ден винаги да бъде малко по-добър. Хотелът има 10 екологични стъпки, които следват:</i> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>1. Хотелът е в стара сграда, за която се казва, „даде нова душа на стара сграда“. Това означава, че не са хабили никакви материали, строейки нова сграда, просто са използвали старата.</i></li> <li><i>2. Използвали повторно стари контейнери за превоз като хотелски стаи.</i></li> <li><i>3. Използват спално бельо от чист памук с етикети за качество Ecolabel и Oeko-Tex, перат с екологично чисти продукти съгласно стандартите на Greenkey.</i></li> <li><i>4. Използват Ota Care's all-in-one гел за тяло на Ota Care, произведен в Естония от естествени съставки, за да използват възможно най-малко продукти.</i></li> <li><i>5. Гостите могат да перат дрехите си в пералното помещение на хотела с вегански и 99,97% натурални съставки, перилни препарати без парабени, произведени в Естония от Mulieres в екологично чисти опаковки от 15L.</i></li> </ol>

	<p>6. <i>Техните дозатори и тоалетна хартия в хотелските стаи и обществените бани са направени от рециклирани картонени опаковки за напитки от Lucart.</i></p> <p>7. <i>Кафенето на хотела използва стъклени опаковки за многократна употреба вместо такива за еднократна употреба.</i></p> <p>8. <i>Внимателно избират партньорите си които доставят продукти пакетирани безплатно или в опаковки за многократна употреба, просто за да не използват много материали, които могат да бъдат избегнати.</i></p> <p>9. <i>Партньори съим King Coffee Service, които предоставят кафе на зърна в многократно зареждащи се опаковки, които те доставят с велосипед, ако метеорологичните условия го позволяват.</i></p> <p>10. <i>Сортират целия си боклук, за да изпратят материалите за рециклиране. Техните гости също могат да рециклират всичко – от хартия до бананови кори в станции за сортиране в коридорите.</i></p>
<b>Резултати от практиката</b>	
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>Използване на по-малко опаковки да еднократна употреба и използване на опаковки за многократна употреба. Вземане на стари неща и използването им за нова цел, например използване на стари транспортни контейнери като хотелски стаи.</i>
<b>Фактори за успех</b>	
<b>Ограничения</b>	
<b>Научени уроци</b>	
<b>Устойчивост</b>	<i>Старите контейнери не се изхвърлят, те винаги могат да се използват за разширяване на хотела или за създаване на друг хотел или ресторант по същия метод.</i>
<b>Преносимост</b>	
<b>Заклучение</b>	
<b>Свързани източници</b>	<i>Няма</i>
<b>Езици</b>	<i>Английски, естонски, финландски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<i>Персоналът и основателите на хотела в ежедневието си обичат да използват колкото се може повече екологични продукти, същите принципи, които се опитват да внедрят и в работния си живот. Те се опитват да използват колкото по-малко продукти, които се нуждаят от опаковка, избират тези, които имат рециклируема опаковка или опаковка за многократна употреба. Използват продукти с</i>

	<i>естествени съставки и са произведени на местно ниво, така че да имат по-екологичен транспорт.</i>
Контакти	
<b>Име</b>	<i>Hektor Container hotel</i>
<b>Фирма/ институция</b>	
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<i>Telliskivi 62, 10412 Tallinn, Estija</i>
<b>Телефон</b>	<i>+3726350061</i>
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:container@hektorstay.com"><i>container@hektorstay.com</i></a>

Ферма, направена със сърце	
Елемент	Политика
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Обслужване</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Кетъринг</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>„Ферма, направена със сърце“ е малка семейна ферма, в която се отглеждат различни зеленчуци и други продукти, за да изхранват нашето семейство и други хора чрез програмата за споделяне на ферми.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Ресторантьори и готвачи</i>
<b>Област</b>	<i>Използване на пресни, органични зеленчуци и подправки.</i>
<b>Въведение</b>	<i>„Ферма, направена със сърце“ отглежда свежи, органични зеленчуци и зподправки и ги доставя директно до прага Ви. Чрез програмата за споделяне на фермерски продукти техните членове не само получават седмична кутия със зеленчуци, но също така се присъединяват към общност от приятели, запалени по природата, устойчивостта и добрата храна.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>В началото, тъй като правели всичко с ръчни инструменти (лопата, вила и гребло), били близо до това да кръстят фермата „Ферма, направена с ръце“. Скоро обаче разбират, че това, което ги тласка да създадат фермата, са не толкова ръцете им, а сърцата им, които са щастливи, че най-накрая могат да споделят добра храна с добри приятели и ресторанти. И така кръстили фермата си: „Ферма, направена със сърце“.</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Те стартират фермата през септември 2019 година. Перуанско-литовско семейство във Вилнюс, Литва. Отглеждат различни зеленчуци по екологични принципи, които след това опаковат (без пластмаса) и доставят на различни хора и семейства в града.</i>

<b>Контекст</b>	<i>Те отглеждат различни зеленчуци, следвайки екологични принципи, които след това опаковат (без пластмаса) и доставят до различни ресторанти, хора и семейства в града.</i>
<b>Цел</b>	<i>Програмата за споделяне на фермерски продукти не е само за споделяне на реколтата от сезона, но и за споделяне на опита от съвместната ферма.</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>Целта е да се отглежда здравословна храна за хората във Вилнюс, с които да споделят ползите и радостите от това да имат ферма.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Създаване на общност от приятели, запалени по добрата храна, природата и простия живот.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>Фемата работи с абонаментен модел, при който абонатът получава ежеседмично кутия пресни зеленчуци и зеленчуци. Кутииите обикновено включват 7-10 сезонни артикула, всички отгледани във фермата им. Повечето седмици те включват смесица от листни и други зеленчуци, корени, плодове и други.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Все повече хора се хранят в ресторанти и къщи, надявайки се не само да се нахранят вкусно, но и да не вредят на околната среда с ненужно хабене на ресурси и да използват местни био продукти.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Предизвикателството е да отглеждате свежи, органични зеленчуци и плодове и да ги доставяте директно до прага на потребителите.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Тази практика е за изграждане на ферма не с ръце, а със сърце, които са щастливи най-накрая да споделят добра храна с добри приятели.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Важното е да се присъедините към общност от приятели, запалени по природата, устойчивостта и добрата храна.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Те създават общност от приятели, запалени по добрата храна, природата и простия живот.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Продуктите често са местни и органични. Това е по-здравословно за хората, по-добро за природата и динамизира местната икономика.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>Има много насоки, листове с технически факти, плакати, снимки, видеа и аудио документи и/или уеб сайтове.</i>
<b>Езици</b>	<i>Литовски, английски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>Фермата работи с абонаментен модел, при който абонираните получава седмична кутия пресни зеленчуци и зеленчуци. Кутииите обикновено съдържат 7-10 сезонни артикула, всички отгледани във фермата. Повечето седмици включват смесица от листни зеленчуци, корени, плодове и др. Има и фермерски събития през сезона, споделят се рецепти, дават се съвети за градско земеделие, а понякога има и изненади в кутииите!</i></p> <p><i>Ако хората не са сигурни дали програмата за споделяне на фермерски продукти е подходяща за тях, препоръчваме първо да поръчат кутия за проба. Ще имате възможност да видите как работи всичко и ако харесвате зеленчуците, обслужването и усмихнатите фермери, можете да поръчат един от абонаментите и да спестите пари, като закупите зеленчуците си предварително. Купуването на</i></p>



	<i>продукти с нулеви отпадъци носи много повече ползи! Храната е по-евтина, защото се продава на едро и се плаща само за необходимото Ви количество.</i>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	<i>„Ферма, направена със сърце“</i>
<b>Фирма/ институция</b>	
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://heartmadefarm.wixsite.com">https://heartmadefarm.wixsite.com</a>
<b>Телефон</b>	+ 370 699 49667
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:heartmadefarm@gmail.com">heartmadefarm@gmail.com</a>

<b>Hilton Garden Inn Vilnius</b>	
<b>Елемент</b>	<b>Политика</b>
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Обслужване</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Кетъринг Хотели</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Когато през 1925 г. Конрад Хилтън откри първия хотел, кръстен на него, той имаше за цел да управлява най-добрия хотел в Тексас. Днес Hilton е една от най-уважаваните марки в света благодарение на своята ангажираност, лидерство и иновации. Hilton помага на пътниците по света да пътуват по-устойчиво със зелени инициативи като слънчева енергия и зареждане на електрически автомобили от началото до края, стаите и кухните карат гостите да се чувстват като у дома си. Hilton се ангажира да създаде по-добър свят за пътуване чрез положително въздействие върху общностите, които Hilton обслужва, с акцент върху околната среда и социалното въздействие.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Всички собственици на ресторанти или хотели.</i>
<b>Област</b>	<i>Екологични инициативи – проправят пътя към нетната нула.</i>
<b>Въведение</b>	<i>Те признават критичната си отговорност да защитават нашата планета и да запазят красивите дестинации, в които работим, за поколения напред. От 2009 г. те използват наградната система LightStay за измерване, докладване и подобряване на въздействието върху околната среда в глобалното портфолио от управлявани и франчайзирани хотели. Те заемат лидерска позиция в борбата с изменението на климата, като първата голяма хотелска компания, установила научно обосновани цели за намаляване на емисиите на парникови газове в съответствие с Парижкото споразумение. Те също предприемат големи стъпки към намаляване на техния отпечатък</i>

	<i>върху околната среда чрез нашите програми за електричество, вода и отпадъци.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Водеща глобална компания за хотелиерство, с портфолио от 18 марки от световна класа, включващо повече от 6800 обекта в 122 държави и територии.</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Центъра на Вилнюс, булевард „Гедимино“</i>
<b>Контекст</b>	<i>От момента, в който гостите търсят хотел за отсядане, екологичните пътувания вече са по-постижими. В Hilton нов атрибут за търсене помага на собствениците на електромобили да намерят и резервират хотели със станции за зареждане, за да заредят електрическите си превозни средства, така че гостите да са сигурни, че колата им ще се презареди. Повече от 1400 обекта на Hilton по света предлагат станции за зареждане на електромобили, както и други екологични добавки, които помагат на пътниците да оставят по-малък въглероден отпечатък при следващото си приключение. Независимо дали са разположени на красив плаж или в оживен голям град, тези имоти на Hilton улесняват планирането на екологично пътуване през 2022 година. Hilton се ангажира с редуциране на емисиите на парникови газове и грижа за климата. Hilton се гордее, че е първата голяма хотелска компания, която е поставила научно обосновани въглеродни цели, съобразени с науката за климата и Парижкото споразумение за климата и одобрени от инициативата Инициатива за научнообосновани цели.</i>
<b>Цел</b>	<i>Справяне с изменението на климата, енергийна ефективност, управление на водата.</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>Намаляване на отпадъците</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Hilton се ангажира с намаляването на отпадъците и движението към кръгова икономика. Предотвратяването на образуването на отпадъци, рециклирането и преработването и даряването на храни са ключови компоненти за създаването на по-екологична хотелиерска индустрия. Те са обещали да намалят своите отпадъци, включително хранителни отпадъци, с 50% до 2030 година. Стратегията за намаляване на отпадъците на Hilton се стреми да намали общото количество отпадъци, произведени в хотелите, като същевременно предприема стъпки за отклоняване на останалите отпадъци от депата чрез дарения, рециклиране, компостиране, енергия от изгаряне на отпадъци и други възможности.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се</b>	<i>Измерими ефекти (изброими резултати, например брой участници, нова програма за обучение, нови методи и др.);</i>

<b>намалят отпадъците</b>	
<b>Фактори за успех</b>	<i>Очаква се да бъде първият мрежов хотел, с модерно управление на енергията, кухня с нулеви емисии, станции за зареждане на електромобилите на гостите.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>В усилията си да намалят пластмасите за еднократна употреба, хотелите на Hilton предлагат на гостите кани за вода за многократно пълнене и дозатори за филтрирана вода.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Чрез действия в областта на климата Hilton възнамерява да проправи пътя към въглеродно неутрално бъдеще за компанията и глобалната индустрия за пътувания и туризъм.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Разпространението на тази добра практика позволява да се повиши осведомеността сред компаниите и също така е успешно благодарение на стимулите, които се предоставят за нейното прилагане.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Може да се пренесе не само към различните хотели, към сектора на услугите, но и към отделни граждани или предприятия, които мислят за бъдеще с нулеви отпадъци.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Стратегията за намаляване на отпадъците на Hilton се стреми да намали общото количество отпадъци, произведени в хотелите, като същевременно предприема стъпки за отклоняване на останалите отпадъци от депата чрез дарения, рециклиране, компостиране, енергия от изгаряне на отпадъци и други възможности. Отпадъците са по-тясно свързани със заетостта, отколкото енергията или водата, а количеството отпадъци, произведени от хотелите, намаля драстично поради пандемията. Докато гледат към бъдещето, те работят със своите партньори, включително превозвачи на отпадъци, доставчици и партньори за дарения, за да намерят иновативни начини да продължат тази положителна тенденция, дори когато заетостта нараства. Гарантиране, че храната не се губи.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>Насоките могат да бъдат намерени на уебсайта на Hilton.</i>
<b>Езици</b>	<i>Английски, Литовски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<i>Пандемията доведе до прекъсване на доставките на храни и значително увеличаване на глобалната продоволствена несигурност, превръщайки борбата с хранителните отпадъци още повече в бизнес и морален императив. Hilton се ангажира да намали хранителните отпадъци с 50% до 2030 година. За да постигнат тази амбициозна цел, те стимулират истинска културна промяна в хотелите. Замърсяването с пластмаса застрашава общностите, околната среда и дестинациите, в които работим. През 2021 г. остана фокусиран върху намаляването на ненужните артикули за еднократна употреба в хотелите на Hilton. В съответствие с целта на Hilton Travel with Purpose 2030 за намаляване на отпадъците с 50% до 2030 г., те заменят тоалетните принадлежности за еднократна употреба с бутилки за удобства в пълен размер в цялото глобално портфолио.</i>

	<p>Програмата „Дигитален ключ“ на Hilton, базирана на приложение, се разшири бързо през 2021 г., тъй като повече гости избраха да заобиколят рецепцията и да се настанят виртуално. Технологията вече е достъпна в повече от 80% от портфолиото на Hilton или в повече от 5600 от над 6800 обекта на Hilton по целия свят. Той е бил използван за отваряне на повече от 168 милиона врати на стаи за гости и е намалил пластмасовите отпадъци с около 125 тона. Хотелът е внедрил решения като съдове за пиене за многократна употреба, станции за презареждане и системи за бутилиране със затворен цикъл. Те се гордеят, че са първата хотелска марка, превърнала рециклирането на сапун в стандарт на марката, и първата, която пое ангажимента да не изпраща сапун на депото. Hilton си сътрудничи по методология за измерване на отпадъците в цялата индустрия, разработена от Световния фонд за дивата природа (WWF) и Greenview, глобална консултантска група за устойчивост. Методологията за измерване на хотелските отпадъци предоставя общ подход, надграждащ стабилни съществуващи стратегии за проследяване на отпадъците и определяне на цели, хармонизиране на методите за събиране на данни и справяне с често срещаните пропуски и предизвикателства в данните. Това дава на основните марки и отделни имоти последователен начин да си поставят смислени цели за намаляване на отпадъците и да проследяват напредъка спрямо тези цели във времето.</p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	Hilton Garden Inn Kaunas
<b>Фирма/ институция</b>	Hilton Worldwide Holdings Inc. (HWHI)
<b>Адрес/Уебсайт</b>	Gedimino av. 44b, Vilnius, Lithuania
<b>Телефон</b>	+370 52299400
<b>Имейл</b>	

## Управление на отпадъци

Връщане на амбалаж	
Елемент	Политика
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Управление на отпадъци</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Кетъринг Хотели</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Връщането на амбалаж означава, че контейнер (обикновено стъкло, но също и PET пластмасови бутилки) трябва да се върнат на доставчика след като са изпразнени, така че да могат да се използват отново (до 20 използвания за PET бутилки и 40 – за стъклени бутилки).</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Насочена е към всички, които имат дейност, свързана с използване на контейнери, които могат да бъдат рециклирани и повторно използвани.</i>
<b>Област</b>	<i>Намаляване на отпадъците и улесняване на изхвърлянето на отпадъци.</i>
<b>Въведение</b>	<i>До 80-те години бяхме сред първите в Европа в тази практика, която беше широко разпространена дори в малките градове, където механизмът за повторно използване се прилага по-лесно. След това, нищожните политики в областта на околната среда поставиха механизма за връщане на амбалаж на тавана. Той беше възкресен по хаотичен, разхвърлян и не особено стимулиращ начин през 2017 г. от министъра на околната среда и опазването на сушата и морето Джан Лука Галети. От гледна точка на политиките за устойчиво развитие, механизмът за връщане на амбалаж се вписва идеално в европейското и националното законодателство, което елиминира използването на пластмасови чинии, прибори за хранене, памучни пръчици и чаши.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Инициативата „Амбалаж за връщане“ започна широко в региона Кампания и Венето през 2018 г., но днес все повече компании я възприемат.</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Провинция Салерно (Камерота, Сапри, Кастел Велино, Нови Велия, Подериа, Чентола) и Виченца</i>
<b>Контекст</b>	<i>Трябва да се вземе предвид значителното тегло на събраните опаковки, което непременно ще изисква разходи за управление, свързани главно с транспортирането им и практиките, които трябва да се прилагат, за да се ограничи рискът от счупване по време на транспортиране. Друг аспект, който трябва да се оцени, се отнася до</i>

	<i>хигиената: опаковките, събрани в очакване на събиране от бутилиращи компании, могат да бъдат изложени на замърсители, прах и животни. Поради тази причина е необходимо да се продължи със специфични практики за хигиенизиране на контейнерите, предназначени за повторно пълнене.</i>
<b>Цел</b>	<i>Повторно използване на стъклени съдове и избягване на ненужни отпадъци.</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>Механизмът на връщащия се амбалаж е много прост: ресторантьорът купува напитки и плаща депозит от няколко цента според размера на напитката. Когато се изпразни, той го връща на продавача, който връща депозита.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Участват няколко компании като барове, ресторанти и хотели.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>Повторната употреба на тези правилно рециклирани материали.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Не изхвърляйте тези материали в околната среда и насърчавайте ресторантьорите/хотелиерите да изхвърлят правилно отпадъците.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Предизвикателството е да бъдат събрани възможно най-много контейнери и да бъдат използвани повторно, стига материалът да позволява (напр. стъклото, което може да се използва повторно 40 пъти).</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Значението на рециклирането за намаляване на отпадъците.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Разпространението на тази добра практика позволява да се повиши осведомеността сред компаниите и също така е успешна благодарение на стимулите, които се предоставят за нейното прилагане.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Може да се пренесе не само към различните фирми в кетъринг сектора, но и към отделни граждани или заведения, които използват големи количества опаковки за напитки.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Повторното използване на материали, които все още са напълно функционални, има своите предимства както на икономическия, така и на екологичния фронт. Екологичните ползи са ясно свързани с повторната употреба на контейнерите, без да се превръщат в суровини. Съществува и важно икономическо предимство по отношение на спестяването на ресурси и труд.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>Насоките могат да бъдат намерени на уебсайта на италианското правителство.</i>
<b>Език</b>	<i>Италиански</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<i>Връщането на амбалаж е практика, която произхожда от Германия, където носи големи не само икономически, но и екологични ползи. Практиката се състои в заплащане на малък депозит за контейнери, предимно за напитки, които се възстановява след връщането им. Това е много популярна практика. Всъщност в Италия има дистрибутори,</i>

	<p>при които обикновените граждани могат да депозират амбалаж и да събират пари пропорционално на депозираното количество. Използваните опаковки са намалени с 96% за стъклото и с 80% за пластмасата.</p> <p>През 80-те години тази практика се разпространява в Италия, но за разлика от Германия, тя се прилага само за стъклени съдове. Тази практика позволява големи икономии и от гледна точка на ресурси и труд. Това е ефективна система за оползотворяване, която беше въведена отново през 2017 г. и ако се приложи на всички нива по веригата за доставки, би довела до значително икономическо облекчение, като ще има положително въздействие върху цената на опаковките, получени от дейностите по оползотворяване.</p> <p>Тя кара потребителите да се държат по-добросъвестно и освобождава общността и околната среда от огромно количество отпадъци, което би означавало по-малко емисии, по-чисти сметища и спестяване на суровини.</p>
<b>Контакти</b>	
Име	
Фирма/ институция	
Адрес/Уебсайт	<a href="https://www.mite.gov.it/pagina/vuoto-rendere">https://www.mite.gov.it/pagina/vuoto-rendere</a>
Телефон	
Имейл	

<b>Компостиране на отпадъци</b>	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<b>Управление на отпадъци</b>
Сфера на приложение	<b>Кетъринг Хотели</b>
Кратко описание на техниката или метода	Компостирането на отпадъци в ресторанти и хотели е обичайна практика в Северна Италия. Състои се в закупуване на преса за намаляване на обема на произведените отпадъци и по-добро управление на тяхното събиране.
Целева аудитория	Тази техника е насочена към всички дейности, които произвеждат големи количества органични и неорганични отпадъци.
Област	Подобряване на събирането на отпадъци и по този начин намаляване и на транспортните разходи.
Въведение	Повечето от отпадъците, произведени в ресторантите, са хранителни, които се озовават в боклука и гният на сметищата. Колкото и полезно да е разделното събиране, хранителните отпадъци

	<i>и остатъците, но също и листата, растенията и други органични фракции, които попадат в битовите отпадъци, могат да бъдат превърнати в странични продукти. Ресторантските компостери позволяват органичните отпадъци да бъдат третирани на място, намалявайки обема на хранителните отпадъци с до 90% само за 24 часа.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Това е широко разпространена практика предимно в Северна Италия.</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>В Трентино Алто Адидже много съоръжения използват компостери. Такъв пример е хотелският къмпинг Маркусоф.</i>
<b>Контекст</b>	<i>Компостерите имат много положително въздействие върху околната среда, но за да ги купите, трябва да инвестирате доста пари и също така да имате достатъчно място, за да ги поставите.</i>
<b>Цел</b>	<i>Намаляване на отпадъците и намаляване на разходите за изхвърляне на отпадъци.</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>Не всички процеси на компостиране са еднакви. В зависимост от избраната машина и вида на компостираните органични отпадъци могат да се получат различни видове компост.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Според проучване за хранителните отпадъци в ресторантите, проведено от водещ изследователски институт, около 84% от хранителните отпадъци се озовават в боклука. Компостирането не само предотвратява нарастването на този процент, но има и ползи за околната среда. Най-голямата полза за околната среда е липсата на синтетични химически торове в компоста. Предимствата на използването на "домакински" компостери се отразяват не само на ресторантите, но и на фирмите, които доставят такова оборудване.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>Намаляване на отпадъците, подобряване на безопасността, ограничаване на разходите и увеличаване на продажбите.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Много природосъобразно живеещи хора, знаейки, че отпадъците им ще бъдат правилно изхвърлени, ще предпочетат ресторант/хотел с компостер пред други.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Предизвикателството на тази практика е да се сведе до минимум обемът на генерираните отпадъци.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Значението на рециклирането и правилното изхвърляне на отпадъци.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>В допълнение към правилното изхвърляне на отпадъци, това също така намалява броя на пътуванията, които събиращите превозни средства трябва да направят, като по този начин намалява значително количество CO<sub>2</sub> в атмосферата.</i>



<b>Преносимост</b>	<i>Тази практика може да се пренесе и в домакинствата (използващи по-малки машини), но и във всички онези дейности, които произвеждат голямо количество отпадъци всеки ден.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Тази добра практика не само спестява пари за дълъг период от време, но и защитава околната среда.</i>
<b>Свързани източници</b>	<i>Източниците са малко и далеч, но можете да намерите доказателства, като се свържете с компании, които са се възползвали от покупката на тези машини.</i>
<b>Езици</b>	<i>Италиански, немски</i>

### Резюме

<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>Всяка година повече от 5 милиона тона излишни хранителни продукти завършват като отпадъци по веригата за доставка на храни, от производството до сектора на общественото хранене. Сегашното управление на хранителните отпадъци все още е неефективно, тъй като не винаги се основава на подходи, които отчитат възможностите, предлагани от рециклирането на органични мокри отпадъци. Въпреки факта, че европейските и националните разпоредби могат да насочат към оптимизиране на процесите на управление на отпадъците, все още има твърде много отпадъци. Икономическите ресурси се губят винаги и има нулеви ползи за компанията и околната среда. И все пак правилният подход вече съществува, просто трябва да се приложи по правилния начин. Чрез биологичния процес на компостиране микроорганизмите разграждат сложни органични вещества в компост: стабилна, без мирис, богата на хранителни вещества органична почва, която може да се използва за наторяване на почвата.</i></p> <p><i>С използването на контейнери за компост в заведения за обществено хранене, като ресторанти, барове, хотелски кухни и др., е възможно да се възпроизведе процесът, който поддържа баланса на средата, в която живеем. Това е етичен и икономически изгоден избор. Той елиминира отпадъците, опростява рециклирането на органични мокри отпадъци, произведени от ресторантите, и в същото време опазва околната среда.</i></p>
--	--

### Контакти

<b>Име</b>	<i>hotels camping Markushof</i>
<b>Фирма/ институция</b>	
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://www.falcorpresse.it/i-settori-della-compattazione-degli-scarti/hotel-e-ristorazione/">https://www.falcorpresse.it/i-settori-della-compattazione-degli-scarti/hotel-e-ristorazione/</a>
<b>Телефон</b>	<i>+30 0471 810 025</i>
<b>Имейл</b>	

## Алианс за намаляване на хранителните отпадъци

Елемент	Политика
---------	----------

<b>Вид ключова дейност</b>	<b>Управление на отпадъци</b>
<b>Сфера на приложение</b>	<b>Кетъринг Хотели</b>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>В това колективно усилие публичните власти, професионалните и научни организации, компаниите за храни и кетъринг от всички етапи на веригата за доставки, организации на гражданското общество, членове на академичната и изследователската общност обединяват усилията си.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Потребители</i>
<b>Област</b>	<i>Хранителна индустрия и домакинства</i>
<b>Въведение</b>	<i>Чрез развитие на синергии и сътрудничество на всички заинтересовани страни, за да намалим разхищаването на храни в нашата страна, ние предприемаме координирани действия за информиране и повишаване на осведомеността относно степента и ефектите от разхищаването на храни, превенцията, намаляването и даряването на излишъка в обществена полза.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<p><i>„Алиансът за намаляване на хранителните отпадъци“ е под егидата на гръцкото министерство на околната среда и енергетиката. Много големи компании от индустрията за храни и напитки бяха готови да допринесат за това. Някои от заинтересованите страни са:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>• Американско земеделско училище в Солун, Гърция (иновативна институция за обучение във всички академични степени)</i></li> <li><i>• Gefsinus (една от най-големите компании, специализирана в системно хранене в Гърция)</i></li> <li><i>• Аграрен университет в Атина</i></li> <li><i>• Национален технически университет в Атина</i></li> <li><i>• Delta (една от най-големите компании, предлагащи млечни продукти на гръцкия пазар)</i></li> <li><i>• Ellinogermanini agogi (институция в Атина, Гърция, за академично обучение във всички степени, специализирана в международни изследвания)</i></li> <li><i>• Loulis Mills в момента заема 1-ва позиция в гръцката брашнена индустрия по отношение на смилане, продажби и технология)</i></li> <li><i>• Olympos foods (голяма млечна компания, предано ориентирана към производството на продукти от гръцки суровини, запазвайки гръцкото първично производство)</i></li> </ul>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Континентална Гърция чрез своите заинтересовани страни най-накрая достига до всяко заинтересовано домакинство.</i>

<p><b>Контекст</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обучение и възпитание за превенцията и намаляването на отпадъците</li> <li>• обмена на информация и знания, насърчаване и разпространение на добри практики</li> <li>• насърчаване на научните изследвания и иновациите</li> <li>• улеснява и популяризира даряването на хранителни излишъци в обществена полза</li> <li>• формулиране и прилагане на публична политика за предотвратяване и намаляване на хранителните отпадъци в Гърция</li> </ul>
<p><b>Цел</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Информирание и повишаване на осведомеността относно степента и ефектите от разхищаването на храни</li> <li>• Да улеснява и популяризира даряването на хранителни излишъци в обществена полза</li> </ul>
<p><b>Описание на практиката</b></p>	<p>Приоритетната ос включва дейности като информирание и сенсibiliзиране на гражданите срещу явлението хранителни отпадъци и начините за предотвратяването им, образователни дейности за ученици, обучение на ученици от професионални училища и студенти, обучение на персонала, работещ в сферата на настаняването. Основните дейности, които ще създадат процеса на програмния поток, са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• количествено определяне – преброяване на нивата на хранителни отпадъци в туристическия сектор</li> <li>• информирание и повишаване на осведомеността на обществеността</li> <li>• насърчаване на научните изследвания и иновациите</li> <li>• улесняване и насърчаване на даряването на храни за добра кауза</li> <li>• оползотворяване на негодни храни за човешка консумация</li> </ul> <p>За прилагане на практиката в Гърция е създаден "Алианс за намаляване на хранителните отпадъци" по инициатива на организацията "Ние можем" и веригата супермаркети AV Vassilopoulos. Чрез това колективно усилие публичните власти, професионалните и научни организации, компаниите за храни и кетъринг, както и организациите на академичната и изследователската общност обединяват усилията си.</p>
<p><b>Резултати от практиката</b></p>	<p>Дейностите следват йерархията на управлението на храните и хранителните отпадъци, така наречената „обратна пирамида“ – предотвратяване при източника, предотвратяване чрез даряване или друго преразпределение за консумация от човека, използване като храна за животни, оползотворяване на хранителни отпадъци и биоотпадъци за биоторове и биоенергия.</p>
<p><b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b></p>	<p>Всички дейности ще бъдат завършени до 2025 година. Изследванията се провеждат на 18-месечна база в сътрудничество с университети в цялата страна, за да се изследват и оценят хранителните отпадъци в съответните вериги на доставки.</p>

	<p>Независимо от това, институции като Американското земеделско училище в Солун, следват постоянна и текуща програма за информация и осведоменост за своите ученици.</p> <p>Следват измервания относно публикации в акаунтите на Американското земеделско училище в социалните медии от препратки към подходящи събития и действия за периода 01/2021 - 02/2021.</p> <p>Обхват (FB-15 публикации): 9609</p> <p>Обхват (Instagram-10 публикации): 2621</p> <p>Достигнете в Instagram „тест за хранителни отпадъци“: 775</p>
<b>Фактори за успех</b>	<p>Повишаване на информираността за голям брой компании, участващи в сектора на храните и кетъринга, както и училища, колежи и университети чрез създаването на „Алианс за намаляване на хранителните отпадъци“. Следващата стъпка ще бъде разширяването към туристическия сектор, един от най-печелившите сектори в Гърция.</p>
<b>Ограничения</b>	<p>Единственото предизвикателство пред тази програма е увеличаването на броя на компаниите и хотелите в нея. Според отговорниците по програмата, социално-икономическата криза, последвана от здравната, затрудняват още повече разширяването.</p>
<b>Научени уроци</b>	<p>Чрез колективните усилия на „Алианса за намаляване на хранителните отпадъци“, публичните органи, професионалните и научни организации, компаниите за храни и кетъринг, както и организациите на академичната и изследователската общност обединяват усилия за разпространение на каузата чрез своите действия.</p>
<b>Устойчивост</b>	<p>Рециклирането, повторната употреба, компостирането, образованието от ранна възраст и непрекъснатото информиране на потребителите са компонентите, които съставляват успеха на този проект.</p>
<b>Преносимост</b>	<p>В контекста на европейските действия FIT4FOOD2030 &amp; FoodSHIFT2030, необходимостта всички участници да работят заедно за постигане на общата цел е повече от необходима.</p>
<b>Заклучение</b>	<p>Продължаването на "добрите" приложения в хранителния и хотелиерския сектор, което ще мотивира служителите да прилагат съответните тактики в собствените си домакинства. Освен това намаляването на хранителните отпадъци и даряването на излишъка в обществена полза поддържа общия интерес за повишаване на осведомеността както по екологични, така и по социални причини.</p>
<b>Свързани източници</b>	<p><a href="https://foodsavingalliancegreece.gr/">https://foodsavingalliancegreece.gr/</a></p> <p><a href="https://fit4food2030.eu/">https://fit4food2030.eu/</a></p> <p><a href="https://foodshift2030.eu/">https://foodshift2030.eu/</a></p>
<b>Език</b>	Гръцки
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p>С цел обмен на знания и информация, разпространение на добри практики и подчертаване на полетата на взаимодействие за максимизиране на въздействието, бяха изпълнени действия и програми от членовете на Алианса по тяхна собствена инициатива.</p>

	<p>Категоризацията/типологията на действията по проекта следва „десетте приоритетни оси – области на действие“ на Алианса. Тези оси отговарят на широк кръг от проблеми, свързани с хранителните отпадъци, като например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обществена политика за предотвратяване и намаляване на хранителните отпадъци</li> <li>• Преразпределение за човешката консумация</li> <li>• Количествено определяне – преброяване на нивата на хранителни отпадъци</li> <li>• По-нататъшно използване на храни, които не са подходящи за човешка консумация</li> <li>• Информирание и повишаване на осведомеността, обучение</li> <li>• Етикетирание със срок на годност върху храната и обяснение към него</li> <li>• Насърчаване на научните изследвания и иновациите</li> <li>• Улесняване и насърчаване на даряването на храни за обществено полезни цели</li> <li>• Въвеждане на нови технологии при прибирането на реколтата от плодове и зеленчуци, за предотвратяване на загуби (поради заболяване или поради неправилно третиране по време на прибиране на реколтата)</li> <li>• Обучение на персонала в компаниите за кетъринг за прилагане на иновативни решения за предотвратяване при източника и повишаване на осведомеността за промяна на потребителските навици</li> </ul>
--	--

Контакти	
<b>Име</b>	<i>Barboka Vicky</i>
<b>Фирма/ институция</b>	<i>WWF Greece – Food programm officer</i>
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="http://www.wwf.gr">www.wwf.gr</a>
<b>Телефон</b>	210 3314893
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:v.barboka@wwf.gr">v.barboka@wwf.gr</a>

FRUTA FEIA / „Грозният плод“	
Елемент	Политика
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Управление на отпадъци</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Кетъринг Хотели</i>

<p><b>Кратко описание на техниката или метода</b></p>	<p><i>Fruta Feia Cooperative е потребителска кооперация с нестопанска цел, създадена, за да намалява хранителните отпадъци поради външния им вид, насочвайки ги директно от фермерите в региона към потребителите; част от производството на плодове и зеленчуци, които в момента са отхвърлени само поради естетически причини – форма, размер или цвят.</i></p>
<p><b>Целева аудитория</b></p>	<p><i>Потребители</i></p>
<p><b>Област</b></p>	<p><i>Храна и напитки, домакинства</i></p>
<p><b>Въведение</b></p>	<p><i>Около половината храна, произведена в света, се изхвърля всяка година. Според ФАО, развитите страни губят повече от 1,3 хиляди милиона тона храна всяка година, достатъчно, за да изхранят 925 милиона души, които гладуват по света. В Португалия отпадъците достигат до 1,7 милиона тона годишно, според PERDA (2002). Тези отпадъци имат не само етични, но и екологични последици, тъй като включват ненужно използване на ресурси, използвани в тяхното производство (като почва, енергия и вода) и емисии на въглероден диоксид и метан в резултат на разлагането на храна, която не е изядена.</i></p> <p><i>Причините за това разхищаване са многобройни и възникват във всички звена на веригата за доставка на храни. Интензивни производствени модели, неадекватно съхранение и транспортиране, твърде кратки срокове на годност и разпродажби и отстъпки, които насърчават потребителите да купуват неразумно, са някои от причините, които допринасят за настоящото разхищение.</i></p>
<p><b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b></p>	<p><i>Финансиране:</i></p> <p><i>2013 г.</i></p> <p><i>5.363€ първоначален бюджет, получен в кампания за групово финансиране – <a href="https://ppl.com.pt/prj/fruta-feia">https://ppl.com.pt/prj/fruta-feia</a></i></p> <p><i>Програма Life на Европейския съюз</i></p> <p><i>Благодарение на 176 поддръжници, кампанията за групово финансиране (<a href="http://ppl.com.pt/pt/prj/fruta-feia">http://ppl.com.pt/pt/prj/fruta-feia</a> ) беше много успешна. Освен съществената финансова помощ, която тази кампания означава за растежа на кооперацията, е вдъхновяващо да се усети, че има няколко души, които споделят тези вярвания.</i></p> <p><i>2015 г.</i></p> <p><i>Справка: LIFE14 ENV/PT/000817</i></p> <p><i>Акроним: FLAW4LIFE</i></p> <p><i>Начална дата: 14.09.2015 г.</i></p> <p><i>Крайна дата: 13.09.2018 г.</i></p> <p><i>Общ бюджет: 574 396 €</i></p> <p><i>Принос на ЕС: 320 600 €</i></p>
<p><b>Къде се прилага тази добра практика?</b> <b>Местоположение/</b></p>	<p><i>Португалия</i></p>

<b>географско покритие</b>	
<b>Контекст</b>	<p><i>Кооперацията стартира на 18 ноември 2013 г. с 1 пункт за доставка в Лисабон, 100 асоциирани потребители и 10 партньори-фермери. Програмата е разработена с подкрепата на няколко заинтересовани страни, включително Общинския съвет на Лисабон и Висшия технически институт на Лисабон. Има 800 свързани потребители.</i></p>
<b>Цел</b>	<p><i>Около половината храна, произведена в света, се изхвърля всяка година. Според ФАО развитите страни губят повече от 1,3 хиляди милиона тона храна всяка година, достатъчно, за да изхранят 925 милиона души, които гладуват по света. В Португалия отпадъците достигат до 1,7 милиона тона годишно, според PERDA (2002). Проектът Fruta Feia иска да повиши информираността сред населението по отношение на проблема с хранителните отпадъци, както и да предотврати ненужното използване на ресурси за тяхното производство, като вода, обработваема земя, енергия и работно време. Чрез промяна на моделите на потребление този проект възнамерява в бъдеще всички качествени плодове и зеленчуци да се продават еднакво, независимо от техния размер, цвят и форма. Наред с това местно въздействие, те се надяват да повишат осведомеността сред населението, както и факта, че „грозната храна“ може да бъде с добро качество. Това позволява на хората да имат достъп до храна, която е по-евтина и произведена на местно ниво.</i></p>
<b>Описание на практиката</b>	<p><i>Fruta Feia Cooperative има за цел главно да насочи тази част от пропилените плодове и зеленчуци към потребителите, които не оценяват качеството по външния му вид, като по този начин се бори с неефективността на пазара и създава движение, което може да промени моделите на потребление и което може да създаде пазар за т.н. наречения „грозен плод“. Пазар, който генерира стойност и се бори не само с тези отпадъци, но и с ненужната загуба на ресурси, използвани в тяхното производство (вода, енергия и почва).</i></p>
<b>Резултати от практиката</b>	<p><i>154 ПРОИЗВОДИТЕЛИ 11 ПУНКТА ЗА ДОСТАВКА 4070 ПОТРЕБИТЕЛИ 1000 тона отпадъци са спасени са от депониране</i></p> <p><i>Fruta Feia стартира на 18 ноември 2013 г. с 1 пункт доставка. Днес той разчита на 9 пункта за доставка (4 в Лисабон, 1 в Пареде, 1 в Алмада, 1 в Порто, 1 във Вила Нова де Гая, 1 в Матозиньос, 1 в Амадора и 1 в Брага), около 150 производители повече от 3700 свързани потребители и спестява около 10 тона плодове и зеленчуци от изхвърляне всяка седмица! Всяка седмица в пунктовете за доставка 300 потребители купуват и предотвратяват изхвърлянето на повече от 12 тона плодове и зеленчуци.</i></p> <p><i>Други спестени ресурси всяка седмица:</i></p>

	<p>13 097 м3 вода 13 ха почва 17 111 kwh енергия</p>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<p>Предвид екологично отговорния характер на Fruta Feia, те работят само с местни фермери, чиито земеделски практики не са агресивни към околната среда.</p> <p>Fruta Feia не предвижда доставки по домовете, за да се избегнат екологичните и икономическите разходи за доставки от врата до врата на хиляди кутии всяка седмица.</p>
<b>Фактори за успех</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кампанията за групово финансиране, финансирана от 176 поддръжници</li> <li>• Получено финансиране от програма Life на Европейския съюз</li> <li>• Включване на голям брой заинтересовани страни в изпълнението на проекта</li> </ul> <p>Практиката има ясно определени цели и измерими резултати (виж по-горе).</p>
<b>Ограничения</b>	<p>Нежеланието на някои потребители да купуват „грозна храна“ и липсата на участие на някои публични органи в разширяването на проекта.</p>
<b>Научени уроци</b>	<p>Практиката може лесно да бъде възпроизведена от (местните) публични органи и е подходяща и за други региони в Европа. Успехът на националното възпроизвеждане е от съществено значение за гарантиране на въздействието му и следователно тяхната цел е да възпроизведат този алтернативен модел на потребление на други места чрез местни пунктове за доставка.</p>
<b>Устойчивост</b>	<p>Практиката продължава да има ефект и да функционира, след като финансирането/организационната подкрепа приключи с подкрепата на потребителите, които плащат, когато вземат кутия Fruta Feia, като годишна такса е 5 евро. Има подкрепа и от другите заинтересовани страни (доброволци, местни производители, партньори за изпълнение и реклама).</p>
<b>Преносимост</b>	<p>Инициативата има универсален контекст, което означава, че може да бъде адаптирана към всеки хранителен пазар навсякъде по света.</p>
<b>Заклучение</b>	<p>Основната цел на Fruta Feia е да намали тоновете качествена храна, които се изхвърлят обратно в земята от фермерите всяка година, както и да предотврати ненужното използване на ресурси за тяхното производство, като вода, обработваема земя, енергия и работно време. Чрез промяна на моделите на потребление този проект възнамерява в бъдеще всички качествени плодове и зеленчуци да се продават, независимо от техния размер, цвят и форма.</p> <p>Наред с това местно въздействие, ние се надяваме да повишим информираността на населението за проблема с хранителните отпадъци, както и за факта, че „грозната храна“ може да бъде с добро качество. Това позволява на хората да имат достъп до храна, която е по-евтина и произведена на местно ниво.</p>



<b>Свързани източници</b>	
<b>Езици</b>	<i>Английски, португалски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>Около половината храна, произведена в света, се изхвърля всяка година.</i></p> <p><i>Според ФАО развитите страни губят повече от 1,3 хиляди милиона тона храна всяка година, достатъчно, за да изхраният 925 милиона души, които гладуват по света. В Португалия отпадъците достигат до 1,7 милиона тона годишно, според PERDA (2002).</i></p> <p><i>Тези отпадъци имат не само етични, но и екологични последици, тъй като включват ненужни ресурси, използвани в тяхното производство (като почва, енергия и вода) и емисии на въглероден диоксид и метан в резултат на разлагането на храна, която не е изядена.</i></p> <p><i>Причините за това разхищение са многобройни и възникват във всички звена на веригата за доставка на храни. Интензивни производствени модели, неадекватно съхранение и транспортиране, твърде кратки срокове на годност и разпродажби и отстъпки, които насърчават потребителите да купуват неразумно, са някои от причините, които допринасят за настоящото разхищение.</i></p> <p><i>Друг проблем е, че големите дистрибутори предпочитат плодове и зеленчуци, които са „перфектни“ по отношение на форма, цвят и размер, което в крайна сметка ограничава консумацията на храни, които отговарят на определени естетически стандарти. Подобно търсене води до загуба на около 30% от произведеното от фермерите. Въпреки че е възможно тези грозни продукти да се продават на индустрията (сокове, конфитюри, сосове), това не е икономически изгодно решение за фермерите, тъй като цената, плащана за продуктите, е толкова ниска, че в повечето случаи не се изплаща разходите за производство и реколта.</i></p> <p><i>Fruta Feia възниква от необходимостта да се преобърнат тенденциите за стандартизация на храните, които нямат нищо общо с тяхното качество и безопасност. Този проект има за цел да се бори с неефективността на пазара чрез промяна на моделите на потребление и създаване на алтернативен пазар за „грозните“ плодове и зеленчуци. Пазар, който цени фермерите и потребителите и който може да предотврати разхищението на храна, както и ненужното използване на ресурси за тяхното производство. Fruta Feia има за цел главно да насочи тази част от изхабените плодове и зеленчуци към потребителите, които не оценяват качеството по външния вид, като по този начин се бори с пазарната неефективност и създава движение, което може да промени моделите на потребление и което може да създаде пазар за така наречения „грозен плод“. Пазар, който генерира стойност и се бори не само с тези отпадъци, но и с</i></p>

*ненужната загуба на ресурси, използвани в тяхното производство (вода, енергия и почва).*

*Предвид екологично отговорния характер на Fruta Feia, те работят само с местни фермери, чиито земеделски практики не са агресивни към околната среда.*

*Fruta Feia Co-Op не предвижда доставки по домовете, за да се избегнат екологичните и икономическите разходи за доставки от врата до врата на хиляди кутии всяка седмица.*

*Чрез насърчаване на близко потребление, което зачита ценностите както на човека, така и на природата, FLAW4LIFE се съгласява напълно с призива на Европейския парламент към държавите-членки да насърчават и подкрепят инициативи, насочени към стимулиране на устойчиво производство в малък и среден мащаб, свързано с местни и регионални пазари и потребление.*

*Проектът FLAW4LIFE надмина очакванията по начина, по който демонстрира своите методи. Това доведе до 14,6 тона по-малко отпадъци от плодове и зеленчуци на седмица (от цел от 11,9 тона на седмица), повишена ефективност на фермите – спестяване на 16 054 м<sup>3</sup> вода/седмица, 20 975 kWh/седмица енергия и 16 ха обработваема почва – и намалени емисии на парникови газове от транспортиране и разлагане с 13 021 kg CO<sub>2</sub> eq/седмица. Тествани за първи път в Лисабон, доставките бяха въведени в други градове (Порто, Гая, Матозиньос, Брага, Амадора и Алмада) с по-голям брой участници и повече спестени плодове и зеленчуци от очакваното:*

*Включени са 187 фермери (цел: 150);*

*3 410 асоциирани потребители избраха кутии (цел: 2 750);*

*11 работни места, създадени специално за проекта, отговарящи на целта на проекта;*

*767 доброволци, които помагат при поставянето на кутии (цел: 280);*

*Изпратени са 310 кутии на точка на доставка (цел: 250).*

*Тези резултати показват значението на проекта за екологичните политики на всички нива (регионално/местно, национално и европейско) в способността му да намалява хранителните отпадъци и да повишава ефективността на ресурсите. По-специално, той вече е повлиял на португалската национална стратегия за борба с хранителните отпадъци чрез „Насоки за устойчиво потребление“, създадени от проекта. Проектът доказва, че предложеният модел на потребление е напълно възпроизводим в други региони в Португалия, изправени пред подобни ситуации. Освен това проектът получи посещения от няколко международни асоциации, заинтересовани от възпроизвеждане на подхода на Fruta Feia. Три от тях успяха ефективно да реализират подобен проект (в САЩ, Бразилия и Холандия).*

	<p>Логотипът „Powered by Fruta Feia“ е създаден, за да се използва от онези проекти и асоциации, които успешно възпроизвеждат методологията на Fruta Feia, базирана на същите принципи и мотивация.</p> <p>Социалните помощи също бяха силен елемент. Местните асоциации, хостващи пунктовете за доставка, бяха съживени; малцинствени и уязвими групи (бежанци, социално уязвими жени и деца, нуждаещи се семейства и хора с психични проблеми) натрупаха опит като доброволци; а в края на всеки ден останалите кутии и продукти от пунктовете за доставка се предаваха на социални институции.</p> <p>По отношение на образованието проектът организира дейности за повишаване на осведомеността в общинските училища в Лисабон, за да обясни проблема с разхищаването на храна въз основа на външния им вид и да насърчи устойчивото потребление чрез консумация на местни, сезонни и грозни плодове и зеленчуци. 4 119 ученици – над 1 000 повече от планираното – участваха в състезания за салати, хранителни седмици и игри, а беше издадена и книга, написана от ученици от 15 училища. Беше публикуван и наръчник с най-добри практики.</p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	<i>Isabel Soares (Project Manager/Coordinator)</i>
<b>Фирма/ институция</b>	FRUTA FEIA / FLAW4LIFE
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://frutafeia.pt/en">https://frutafeia.pt/en</a>
<b>Телефон</b>	+ 351966177519
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:info@frutafeia.pt">info@frutafeia.pt</a>

<b>Ръководство за хотели в Кипър за картографиране на отпадъците</b>	
Спестяване на пари и подобряване на околната среда	
Елемент	Политика
<b>Вид ключова дейност</b>	<b>Управление на отпадъци</b>
<b>Сфера на приложение</b>	<b>Кетъринг Хотели</b>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Използването на техники за картографиране на отпадъците позволява използването на ресурсите и видовете и местоположенията на генерираните отпадъци да бъдат идентифицирани и представени визуално или „начертани“.</i>

	<p><i>Картографирането на отпадъците по този начин може да Ви помогне да създадете пълен преглед на дейностите на Вашия сайт и да идентифицирате области, където ресурсите се губят. Също така Ви позволява да идентифицирате възможности, при които отпадъците могат да бъдат предотвратени или разделени за повторна употреба или рециклиране. Основната цел на това ръководство е да предостави на хотелските оператори и организации в туристическата индустрия в Кипър практическите умения, знания и инструменти, необходими за въвеждане на техники за картографиране на отпадъците, за идентифициране на възможности за прилагане на евтини или безплатни мерки за предотвратяване и намаляване на отпадъците и намаляване на бизнес разходите.</i></p>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Хотелиери, гости на хотели</i>
<b>Област</b>	<i>Хотели, Кетъринг, Ресторанти</i>
<b>Въведение</b>	<p><i>Кипър произвежда около 570 000 тона отпадъци годишно, 88% от които отиват в депа поради ограничените съоръжения за рециклиране на острова. На индивидуално ниво, в жилищните райони на човек се падат 468 кг твърди отпадъци, а в туристически зони – 679 кг на човек което показва, че туристите произвеждат повече отпадъци от жителите на Кипър. Голяма част от тези отпадъци от туризма се генерират в рамките на хотелския сектор, в който туристите прекарват по-голямата част от почивката си.</i></p> <p><i>През май 2009 г. Фондация Пътуване проведе двудневна конференция с хотелската индустрия в Кипър в сътрудничество с нашия финансиращ партньор „Томас Кук“. Целта на конференцията беше да се намерят решения за намаляване на твърдите отпадъци в хотелския сектор. Хотелиерите изтъкнаха пластмасовите отпадъци като ключова област, която да адресират поради продължаващите опасения на туристите за нивата на плажни отпадъци. В резултат на тази конференция през 2010 г. стартира пилотен проект за намаляване на пластмасовите отпадъци с три хотела и пет имота на самообслужване в района на Пафос в Кипър. Поради постигнатото първоначално намаление и положителния ангажимент на групата Tsokkos за по-нататъшна работа, проектът беше разширен през 2011 г. до по-голям брой хотели.</i></p>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<p><i>Фондация Пътуване</i> <i>Кипърска инициатива за устойчив туризъм</i> <i>„Томас Кук Груп“</i></p>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<p><i>Агия Напа (Кипър)</i> <i>Пафос (Кипър)</i></p>

<p><b>Контекст</b></p>	<p>Всеки хотел ще има различни подходи за управление на отпадъците, например, някои може да имат само събиране на боклука, а други може да имат допълнителни отделни събирания на материали, подходящи за повторна употреба или рециклиране. Независимо дали са големи или малки, All inclusive или предлагащи само нощувка със закуска (BB), ефективното управление на използването на ресурсите и отпадъците е ключова част от намаляването на бизнес разходите.</p>
<p><b>Цел</b></p>	<p>Това е нещо, за което може да допринесе целият персонал. Подобрените практики за управление на отпадъците в хотелите могат да помогнат за защитата на местната социално-икономическа среда на туристическите дестинации от замърсяване и отпадъци и да подобрят ваканционното изживяване на клиентите. Опазването на природните активи и културата на дестинациите, от които туристическата индустрия зависи в момента, също ще помогне за осигуряване на устойчиво и печелившо бъдеще.</p>
<p><b>Описание на практиката</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мениджърите могат да определят ясни процедури и да насърчават добрите практики при закупуване на продукти и материали (устойчиво снабдяване), при използване и изхвърляне на предмети и при гарантиране, че кофите за боклук и рециклиране се използват правилно от персонала (и посетителите)</li> <li>• Главните готвачи, обслужващият персонал и персоналет на бара могат да помислят как да купуват суровини, приготвят храна и избягват генерирането на отпадъци, както и как се изхвърлят отпадъците, произведени от гостите</li> <li>• Домакинският персонал може да насърчава мерките за предотвратяване на образуването на отпадъци и да използва тоалетни принадлежности за многократно пълнене, когато е подходящо (вместо артикули за еднократна употреба)</li> <li>• Персоналет по поддръжката може да обмисли компостирането на „зелени отпадъци“ на място и да използва получения компост в цветни лехи и саксии, вместо да купува компост.</li> </ul>
<p><b>Резултати от практиката</b></p>	<p>Обикновено по-широкообхватните ползи от картографирането на отпадъците могат да включват:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Намалени разходи и подобрена ефективност;</li> <li>• Намален риск и подобро съответствие със законодателството;</li> <li>• Повишена ангажираност и удовлетвореност на служителите;</li> <li>• Конкурентно пазарно предимство в резултат на подобрен имидж на марката и „зелени“ идентификационни данни, напр. международни системи за управление на околната среда – ISO 14001, или Travelife;</li> <li>• Популяризирането на хотела като зелен/еко хотелът може да увеличи атрактивността си.</li> </ul>

<p><b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b></p>	<p><b>Намаляване на пластмасата</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Участващите хотели намалиха общия брой пластмасови предмети, които използват средно с 19%, което се равнява на 31% намаление на масата (27,5 тона).</li> <li>• Хотелите са използвали 793 916 бутилки вода по-малко, което се равнява на 69% намаление на броя артикули и 67% намаление по отношение на обема.</li> <li>• Общо намаляване от 1 215 780 сламки – 37% по-малко като артикули и обем.</li> <li>• Общо намаляване на 451 558 контейнера за боклук и торби – 19% по-малко по отношение на артикулите и 20% по-малко по отношение обема.</li> <li>• Хотелите имат променливи резултати по отношение на ефективността, но Ascos Coral Beach е най-добре представящият се хотел, който намалява с 68% броя на използваните пластмасови предмети. Като се има предвид, че вече са реализирани икономии на пластмаса през сезон 2010 г. като част от пилотния проект резултатите показват, че могат да се очакват текущи спестявания от такъв проект, ако изпълнението на инициативите продължи.</li> </ul> <p>Най-големите намаления на пластмасата идват от следните инициативи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Замяна на използването на бутилирана вода за гости на All Inclusive с питейна вода, доставяна от диспенсери</li> <li>• Замяна на пластмасови чаши за еднократна употреба с издръжливи чаши за многократна употреба</li> <li>• Предоставяне на сламки само при поискване от клиенти</li> <li>• Предоставяне на пластмасови контейнери само в банята</li> </ul> <p><b>Намаляване на разходите</b></p> <p>Хотелите са постигнали общо спестяване на разходи от 111 000 евро чрез намаляване на потреблението на пластмаса за период от 4-5 месеца. Това спестяване на разходи беше разпределено, както следва:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 000 евро в Агия Напа (38% спестяване на разходи)</li> <li>• 31 000 евро в Пафос (30% спестяване на разходи)</li> </ul> <p><b>Повишена информираност на служителите</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1250 души хотелски персонал в 28-те регистрирани хотела бяха обучени</li> <li>• Проектът имаше много положителен ефект върху служителите, много от които са възприели наученото от проект и го прилагат за намаляване на собствените си пластмасови отпадъци у дома.</li> </ul> <p><b>Положителна реакция от страна на клиентите</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Върнати са 641 клиентски въпросника.</li> <li>• 77% от гостите на хотела са запознати с проекта благодарение на проведените комуникационни дейности и</li> </ul>
--	---

	<p>гостите са били до голяма степен положително настроени към проекта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 50% от гостите са казали, че проектът е имал положително въздействие върху ваканционното им преживяване, а 48% са казали, че няма разлика в тяхното ваканционно преживяване. Само 2% казаха, че това е имало отрицателно въздействие върху ваканционното им преживяване.</li> <li>• 56% са казали, че проектът ги е накарал да са по-положително настроени към „Томас Кук“; 43% са казали, че за тях няма значение. Само 1% се чувстват по-малко позитивни.</li> <li>• 98,4% смятат, че проектът е добра идея и 93% биха искали да го разпространят в други дестинации.</li> </ul>
<p><b>Фактори за успех</b></p>	<p>Въпреки някои предизвикателства, този проект беше много успешен в демонстрирането, че може да се намали значително изхвърлянето на пластмаса от хотели, с много малко финансови разходи и генериране на значителни финансови спестявания за участващите предприятия. Доказано е, че могат да се постигнат значителни резултати при работа с хотелски вериги, когато висшите мениджъри са напълно ангажирани и готови да комуникират важността на проекта отгоре надолу. Подходът за получаване на одобрение от старши мениджър с помощта на пилотен проект за очертаване на положителни бизнес резултати (т.е. резултати от разходите и положително въздействие върху изживяването на клиентите) доведе до това, че хотелът беше готов да защити много по-голям проект. Това от своя страна доведе до успешен проект, който не само изпълни, но и надхвърли целите си за намаляване на пластмасата.</p>
<p><b>Ограничения</b></p>	<p>Както при много други подобни проекти, получаването на данни от мониторинг се оказа изключително предизвикателство. Наличието на координатори на проекти, базирани във всеки от регионите, се оказа безценно в това отношение, както и активното ангажиране на групата от хотели Tsokkos, които бяха изключително запалени да наблюдават резултатите, след като видяха какво е постигнато от Ascos Coral Beach Hotel в пилотното проучване през предишния сезон. Силната връзка между персонала на курорта Thomas Cook и тази хотелска група помогна да се засили важността на проекта за мениджърите на хотели.</p> <p>Първоначално се надявахме, че 50 хотела ще участват в проекта, но се оказа трудно да се наемат толкова много дори с подкрепата на мениджърите за осигуряване на качеството на Thomas Cook. От 28 хотела, които се регистрираха, само 20 предоставиха данни, които могат да бъдат използвани в окончателния анализ.</p>
<p><b>Научени уроци</b></p>	<p>Една от най-честите пречки пред ангажирането на хотелите в инициативи за намаляване на отпадъците е доказването, че предприетите действия няма да имат отрицателно въздействие върху ваканционното изживяване на техните гости. Например, предполага се, че всички гости ще искат собствена бутилка вода или ще искат да имат сламка в напитката си. Този проект демонстрира,</p>

	<p>че при наличие на добра комуникация могат да се направят промени, без това да повлияе негативно на потребителското изживяване. Всъщност такива промени могат да повлияят на възприятията на клиентите за даден бизнес по положителен начин.</p> <p>Проектът показва, че хотелите, които вече прилагат инициативи за намаляване на пластмасата, могат да продължат да правят значителни спестявания във времето.</p>
<b>Устойчивост</b>	<p>Целта на този проект, на Кипърската инициатива за устойчив туризъм (CSTI) в сътрудничество с Thomas Cook, беше да се постигне 10-20% намаление на пластмасовите отпадъци от населението в рамките на участващите населени места. Това стана възможно като се осъществи координация и сътрудничество с местната общност и персонала. Координаторите на проекта посетиха всеки от хотелите, където обясниха обхвата на проекта, помогнаха при идентифицирането на инициативи за намаляване на пластмасата, свързани с всеки отделен хотел, осигуриха обучение на персонала на хотела за прилагане на инициативите и развиха комуникация с клиентите и обучение планове за използване и изпълнение от хотелския персонал.</p>
<b>Преносимост</b>	<p>Хотелите могат да продължат тази тенденция и да избегнат плато в резултатите (и съответно намаляване на мотивацията), като увеличат фокуса си върху различни потоци отпадъци с течение на времето (напр. картон/опаковки, хранителни отпадъци).</p>
<b>Заклучение</b>	<p>Картографирането на отпадъците ви позволява да идентифицирате източниците, видовете и количествата отпадъци, които произвеждате. Подходът, описан по-долу, ви позволява да проучите къде и как възникват отпадъците и да ги представите визуално по начин, който може да помогне за идентифициране на скритите разходи за отпадъци (напр. разходи за закупуване, време на персонала). Следването на процеса на картографиране на отпадъците в четири стъпки, както е показано по-долу, ви помага да приоритизирате областите за действие и да идентифицирате възможности за прилагане на евтини или безплатни мерки за предотвратяване и намаляване на отпадъците и намаляване на бизнес разходите.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработете прост план на обекта</li> <li>2. Направете обиколка на обекта с кръгова карта на видовете и местоположенията на отпадъците</li> <li>3. Създайте карта на дейността, за да покажете разходите за използвани ресурси и как/защо се произвеждат отпадъци в ключови области – Изчислете истинската цена</li> <li>4. Направете план за действие за възможностите във вашия хотел/бизнес – Приоритизирайте действията, възложете отговорности и започнете да пестите.</li> </ol>
<b>Свързани източници</b>	<p><a href="https://csti-cyprus.org/">https://csti-cyprus.org/</a>  <a href="http://media.visitcyprus.com/media/b2b_en/News_Releases/Waste_Mapping_Guidance_Hotels.pdf">http://media.visitcyprus.com/media/b2b_en/News_Releases/Waste_Mapping_Guidance_Hotels.pdf</a></p>
<b>Езици</b>	Гръцки, английски
<b>Резюме</b>	



<p><b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b></p>	<p><i>Подобрените практики за управление на отпадъците в хотелите могат да помогнат за защита на местната социално-икономическа среда на туристическите дестинации от замърсяване и отпадъци и да подобрят ваканционното изживяване на клиентите.</i></p> <p><i>Защитата на природните богатства и културите на дестинациите, от които туристическата индустрия зависи сега, също ще помогне да се осигури устойчиво и печелившо бъдеще.</i></p> <p><i>Картографирането на отпадъците ще Ви помогне да идентифицирате възможности за намаляване на използването на ресурси и по-ефективно управление на Вашите отпадъци.</i></p> <p><i>Упражненията за картографиране на отпадъците за който и да е бизнес ще помогне да се установи количеството генерирани отпадъци и потенциала за идентифициране и приоритизиране на предотвратяването на отпадъците и повторното им използване/рециклиране според йерархията на отпадъците.</i></p> <p><i>Упражнението за картографиране на отпадъците също ще помогне за количествено определяне на потенциалните въздействия и спестяване на разходи за бизнеса, ако общините въведат промени в механизмите, като например система „плащаш, когато хвърляш“.</i></p> <p><i>Колкото повече отпадъци предотвратите и колкото по-малко отпадъци изхвърлите, толкова по-големи ще са Вашите спестявания!</i></p>
<b>Контакти</b>	
Име	Hub Nicosia
Фирма/ институция	CSTI – Cyprus Sustainable Tourism Initiative
Адрес/Уебсайт	Ayios Andreas/Nicosia - <a href="https://csti-cyprus.org/">https://csti-cyprus.org/</a>
Телефон	(+357) 99800189
Имейл	<a href="mailto:info@csti-cyprus.org">info@csti-cyprus.org</a>

<b>Нулеви отпадъци от Р.А.Р хотели, Гърция</b>	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<b>Управление на отпадъци</b>
Сфера на приложение	<b>Хотели</b>
Кратко описание на техниката или метода	<i>Десетилетия наред Р.А.Р Согр. печели наградите „Син флаг“ и „Зелен ключ“ от ЕС. През последните две години корпорацията се опитва да премахне отпадъците в хотелските си</i>
Целева аудитория	<i>Служителите, гостите, партньорите, местната общност</i>
Област	<i>Хотелиерство, Туризм</i>

<b>Въведение</b>	„Нулеви отпадъци“ в Р.А.Р хотели е комуникационна кампания, насочена главно към нашите партньори, гости и местните общности около хотелите, за да покаже всички усилия, които се полагат в ежедневната работа, за да се повиши лоялността и доброволчеството.
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- WWF Гърция</li> <li>- Национална организация за опазване на природата</li> <li>- СИН ФЛАГ</li> <li>- ЗЕЛЕН КЛЮЧ</li> <li>- Проект ZWITCH</li> </ul>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<p>На три места в Халкидики, Гърция</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Криопиги, хотел Alexander the Great Beach</li> <li>• Урануполи, хотел Ксения Урануполи</li> <li>• Остров Амулиани, курорт Агиониси</li> </ul>
<b>Контекст</b>	Също така поемаме друг голям ангажимент – да намалим пластмасата със 75% до 2025 година.
<b>Цел</b>	<p>Намаляване на хранителните отпадъци с 50% до 2025 г. чрез:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Организиране и изготвяне на менютата според сезона и местното производство</li> <li>• Сервиране на бюфетите от готвачи на хотела</li> <li>• Използване на нашето собствено земеделско производство, концепция „От фермата до масата“</li> <li>• Използвайме нашите градински продукти по всички възможни начини</li> <li>• Сътрудничество с партньори, които са отговорни и ангажирани с „НУЛЕВИТЕ ОТПАДЪЦИ“</li> <li>• увеличаване на даренията на храни за нашите организации</li> <li>• Създаване на директна комуникация с гостите</li> <li>• Организиране на семинари за всички служители</li> <li>• Повторно използване на спално бельо чрез ремоделиране на камериерското обслужване</li> <li>• Даряване на спално бельо на социални институции</li> <li>• Използване на рециклирани материали</li> <li>• Спиране използването на малки опаковки шампоани, сапуни и др.</li> <li>• Смяна на спално бельо през 3 дни</li> <li>• Намаляване на пластмасата за еднократна употреба</li> <li>• Дигитализиране на нашите бек офис и фронт офис операции за по-нататъшно намаляване на печата на хартия</li> <li>• Дигитализиране на комуникацията ни с нашите гости с помощта на QR кодове, приложения и монитори.</li> <li>• Използване на отпадъците от кафе в градината</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Всички наши продукти и градини са био. Без използване на химикали</li> <li>• Почистващите препарати в камериерските услуги са изцяло екологични.</li> <li>• Популяризиране на нашата отдаденост с рециклирано изкуство. В хотелската част.</li> </ul> <p>Да намалим пластмасата със 75% до 2025 г. чрез:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• премахване на еднократна употреба</li> <li>• намаляване теглото на пластмасата в опаковките чрез сътрудничество с партньори, които се ангажират да направят същото</li> <li>• замяна на пластмасовите опаковки с други, по-екологични</li> <li>• подмяната на 100% от останалите пластмасови опаковки с опаковки от рециклируем, рециклиран или компостируем материал.</li> </ul>
<b>Описание на практиката</b>	Съобщаваме дигитално всичко по-горе описано.
<b>Резултати от практиката</b>	Избраните резултати се изпращат всяка година на организациите „Син флаг“ и „Зелен ключ“.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хартията вече е намалена до 85 % през последната година.</li> <li>• Пластмасата е намалена с 40%.</li> <li>• Използваните биопродукти са 60%.</li> <li>• Рециклирането на продукти ес 40%.</li> </ul>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	Дизайнът на менютата, правилната организация на кухненските принадлежности, сервирането в бюфетите, приготвянето на храната по многократна техника, правилното нарязване на салатите и плодовете, използването на всички местни ресурси, спирането на персоналното сервиране, дигитализация на ежедневната работа, ежедневно претегляне на отпадъците и анализ на предоставените данни, семинари за служителите, комуникация с гостите.
<b>Фактори за успех</b>	Определянето на ръководния екип и семинарите за служителите. Освен това, в месечната оценка на всеки служител, отдел „Човешки ресурси“ е добавил критерия за екологична чистота.
<b>Ограничения</b>	Цената на оборудването и продуктите, дезинформацията на гостите за много от горните действия, проблемният начин, по който общините обработват отпадъците и комуникацията.
<b>Научени уроци</b>	„Нулевите отпадъци“ са задължение за корпорацията и добър урок за клиентите.
<b>Устойчивост</b>	Дигитализацията е тенденция, която помага за нулеви отпадъци, но повдига въпроси относно въглеродния хранителен отпечатък. Трябва да се намери и постигне баланс.
<b>Преносимост</b>	Нашите действия могат да бъдат приложени във всяко предприятие по целия свят.

<b>Заклучение</b>	<i>Страхотни празници сред непокътната природа могат да се получат само с ежедневни практики както в инфраструктурата, така и в бек офис операциите, комуникацията с гостите и местните общности.</i>
<b>Свързани източници</b>	<a href="https://drive.google.com/drive/folders/135FSWWtKZTanu771X3LVE7U0066VoNUI?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/135FSWWtKZTanu771X3LVE7U0066VoNUI?usp=sharing</a> <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1FN1jUIxzK3nStlZqHAK_jZqg25405ibr?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1FN1jUIxzK3nStlZqHAK_jZqg25405ibr?usp=sharing</a> <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1MRZnZQGIRUNIsDU5o4_iMnREccX4mRsg?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1MRZnZQGIRUNIsDU5o4_iMnREccX4mRsg?usp=sharing</a> <a href="https://drive.google.com/file/d/1dEthlFFVu31PcAmv9moonkfvQWYfV8mx/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1dEthlFFVu31PcAmv9moonkfvQWYfV8mx/view?usp=sharing</a>
<b>Език</b>	Гръцки
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>Добрата практика винаги е от полза за тези, които са включени. Нуждае се от висок елемент на отдаденост, връща ви удовлетворение от резултатите, по-силен контакт с екипа, по-силно партньорство с партньорите. Винаги е добър пример за общността и обществото като цяло. Добрата практика образува ангажираните човешки ресурси, носи по-лоялна клиентела към компанията и по-добро разбиране на резултатите от нашата ежедневна работа и живот за всички.</i></p> <p><i>Възможността да прави това под егидата и ръководството на ЕС съюз дава на компанията самоувереност и сила, както и надежда, че резултатите ще бъдат достъпни и признати от повече хора в многонационална среда като Европа.</i></p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	PAPADOPOULOU NONITA
<b>Фирма/ институция</b>	P.A.P. Corp S.A.
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://www.papcorp.com/">https://www.papcorp.com/</a>
<b>Телефон</b>	+30 2310 505 500
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:nonita@papcorp.gr">nonita@papcorp.gr</a>

<b>Pepsico</b>	
Елемент	Политика
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Управление на отпадъци</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Кетъринг Хотели</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Намаляването на отпадъците, във всичките им форми и в нашата верига на стойността, е стратегически императив за PepsiCo и ключов принцип на амбицията на PepsiCo. Това не само осигурява полза за бизнеса под формата на икономии на разходи и постигната ефективност, но също така е присъщо на това да бъдеш добър гражданин на общностите, в които работят.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Бизнеса</i>
<b>Област</b>	<i>Производство, Дистрибуция, Офиси</i>
<b>Въведение</b>	<i>PepsiCo, Inc. американска мултинационална корпорация за храни, закуски и напитки. Бизнесът на PepsiCo обхваща всички аспекти на пазара на храни и напитки. Тя контролира производството, разпространението и маркетинга на своите продукти. PepsiCo се ангажира да постигне практически нулеви отпадъци за депониране в своите преки операции. Техният ангажимент е глобален, но те подхождат към всеки обект с индивидуален подход, който взема предвид местната инфраструктура и най-големите възможности за подобрение.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>PepsiCo , Офис за устойчивост на PepsiCo</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>По цял свят</i>
<b>Контекст</b>	<i>Експлоатационните отпадъци се състоят основно от опаковки от производствени суровини и остатъци от техния производствен процес. Офисите генерират много по-малък дял от своите отпадъци, предимно от хартия и други офис консумативи. Те насърчават сътрудниците да намалят и използват повторно, доколкото е възможно, и преминават към среда без хартия. Всички останали отпадъци като хартия и касети с мастило се сортират и рециклират, доколкото е възможно, като се вземе предвид местната инфраструктура за рециклиране.</i>
<b>Цел</b>	<i>Тяхната основна цел е да намалят хранителните отпадъци в рамките на техните преки операции, подкрепяйки целта им за практически</i>

	<p>нулеви отпадъци до депониране, като същевременно оказват значително въздействие върху намаляването на техните емисии на парникови газове. Тази работа също така пряко подкрепя целта на ООН за устойчиво развитие (12.3), която има за цел „да намали наполовина глобалните хранителни отпадъци на глава от населението на ниво търговия на дребно и потребители и да намали загубите на храна по веригите за производство и доставка“.</p>
<b>Описание на практиката</b>	<p>Основната идея е да се намалят хранителните отпадъци, като се съсредоточат върху възможно най-ефективното използване на селскостопанските суровини в производствените процеси и намирането на иновативни решения за използване на органичния материал, който остава. Те не позволяват оборудването и производствените процеси, за да осигурят оптимално използване на суровината.</p>
<b>Резултати от практиката</b>	<p>PepsiCo върви по този път от много години и се доближава до почти нулеви отпадъци за депониране. През 2020 г. те са генерирали приблизително 2,4 милиона метрични тона отпадъци в своите производствени и складови операции, от които са рециклирали приблизително 2,3 милиона метрични тона, или почти 98% от общите отпадъци (увеличение спрямо 97% през 2019 г.).</p>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Намаляване на хранителните отпадъци:</u> Повторно използване на материалите по продуктивни начини. PepsiCo си сътрудничи със своите партньори за идентифициране на полезните употреби на остатъците от преработката, които остават от производството. Например, заводът в Лестър в Обединеното кралство въвежда план за преобразуване на остатъчните обелки от картофи от производството на Walkers Crisps в нисковъглероден тор, който ще бъде върнат във фермите, където се отглеждат картофи за чипс. След като бъде доставен в мащаб, този тор се очаква да намали въглеродните емисии на Walkers от картофи с около 70 процента от 2019 г.</li> <li>• <u>Опасни отпадъци:</u> PepsiCo проследява и управлява опасни отпадъци, създадени в техните собствени производствени и складови операции. Точното определение на опасни отпадъци се различава в зависимост от региона, но може да включва лабораторни материали и остатъци от поддръжка, като масло от скоростна кутия, светлини и батерии. Общо опасните отпадъци съставляват по-малко от 1% от общия поток от отпадъци. Техните глобални и регионални екипи по околна среда, здраве и безопасност наблюдават тези отпадъци, за да се уверят, че са напълно съвместими с местните и правителствени политики.</li> </ul>
<b>Фактори за успех</b>	<p>PepsiCo поддържа партньорства с организации, които помагат за намаляване на отпадъците, които изпращат на депата. Те включват предприятия за рециклиране, компостиране и производство на енергия</p>

	<i>от отпадъци. Изграждането на силна местна инфраструктура за тези дейности им помага да изпълнят ангажиментите си, като същевременно укрепват местните икономики и намалява отпадъците извън собствените си операции.</i>
<b>Ограничения</b>	<i>Въпреки че намаляването на отпадъците осигурява спестяване на разходи, намирането на нови решения и начини за постигане на тази цел може да има някои трудности, като поддържане на пазара поради промени в цената или качество то.</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Да бъдеш голяма и успешна компания като PepsiCo и да можеш да намалиш отпадъците в много области не е лесно, но е изпълнимо и може да бъде печеливш акт, който може да насърчи по-малките компании да внесат управлението на отпадъците в дневния си ред .</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>„Като компания, която доставя реколта от над 7 милиона акра земеделска земя в 60 различни страни, PepsiCo има дълбоки корени в глобалната хранителна система. В същото време нашите потребители изискват нови продукти, които са по-устойчиви и направени с минимално въздействие върху околната среда.“</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Намаляването на отпадъците може да се приложи в домовете, офисите и обикновено на всяко място, където можете да консумирате храни и напитки.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Изменението на климата може да повлияе на бъдещето на света, предприемането на действия не е предложение, а необходимост. Ключът към успеха на минимизирането на отпадъците и замърсяването е големите компании като PepsiCo да засилят и управляват програми за управление на отпадъците.</i>
<b>Свързани източници</b>	<a href="https://www.pepsico.com/">https://www.pepsico.com/</a> <a href="https://en.wikipedia.org">https://en.wikipedia.org</a> <a href="https://www.pepsico.com/docs/album/esg-topics-policies/apex_independent_assurance_statements.pdf?sfvrsn=b129ba58_10">https://www.pepsico.com/docs/album/esg-topics-policies/apex_independent_assurance_statements.pdf?sfvrsn=b129ba58_10</a>
<b>Език</b>	Английски
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<i>PepsiCo поддържа партньорства с организации, които помагат за намаляване на отпадъците, които изпращат на депата. Те включват предприятия за рециклиране, компостиране и производство на енергия от отпадъци. Изграждането на силна местна инфраструктура за тези дейности им помага да изпълнят ангажиментите си, като същевременно укрепва местните икономики и намалява отпадъците извън собствените си операции.</i>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	Joe Howell, Associate consultant
<b>Фирма/ институция</b>	WRI
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://www.wri.org/">https://www.wri.org/</a>
<b>Телефон</b>	
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:joe.howell@wri.org">joe.howell@wri.org</a>

<b>Хотелската кухня на WWF</b>	
<b>Управление на неизбежните загуби чрез даряване на храна</b>	
<b>Елемент</b>	<b>Политика</b>
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Управление на отпадъци</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Кетъринг Хотели</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>Всеки хотел, кетъринг единица или ресторант може да работи със социален партньор донор на храна, за да направи наличната храна безопасна за консумация от човека.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Хотели / Кетъринг услуги / Ресторанти</i>
<b>Област</b>	<i>Експерти по храни и напитки</i>
<b>Въведение</b>	<p><i>Има много начини за оползотворяване на ценните хранителни вещества, вместо да бъдат изпратени за депониране, което е и най-неподходящото решение. Разделяме ги на три категории:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>• Даряване</i> <i>насочване на безопасна остатъчна храна за изхранване на нуждаещи се хора</i></li> <li><i>• Отклоняване</i> <i>храни, които не са безопасни за консумация и други органични остатъци се използват за производството на енергия, хранителни вещества и/или храна за животни</i></li> <li><i>• Управление чрез общините</i> <i>храни, които изобщо не могат да бъдат използвани с горните стъпки, да се управляват чрез местни структури за почистване на общините</i></li> </ul> <p><i>Практиката, върху която ще фокусираме вниманието си, е дарителството.</i></p>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<p><i>WWF Гърция WWF САЩ Unilever Hellas Grecotel Cape Sounio Hotel Aquila Rythimna Beach Hotel Marriott Athens Hotel</i></p>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Атина, Гърция</i>



<p><b>Контекст</b></p>	<p>Насоките на ЕС относно даряването на храни са дадени в Комюнике на ЕК С (2017) 68724 и Гърция е призвана да ги хармонизира. Важно е храната да се дарява чрез организирани структури, които познават нуждите на местните общности и е задължително да се спазват правилата за безопасност на храните, базирани на изискванията на НАССР.</p> <p>Най-важните действия за предотвратяване на хранителните отпадъци по време на планирането на ястия и събития включват използването на данни, проектирането на менюта и ефективното сътрудничество с външни органи за доставка на материали и организиране на събития.</p> <p>Ако искате да намалите отпадъците, причинени от развалянето на храната, от жизненоважно значение е да се прилагат на най-добрите практики за управление на складове. Същите практики, когато се прилагат към храни, които са в излишък, улесняват тяхното даряване или повторното им използване на същото място за бъдещи събития или в ресторанта.</p>
<p><b>Цел</b></p>	<p>Даряване: насочване на безопасна останала храна за изхранване на нуждаещи се хора.</p>
<p><b>Описание на практиката</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначете мениджър за хранителните дарения (отговорно лице).</li> <li>2. Намерете доверен и опитен социален партньор за правилното използване на остатъците от храна.</li> <li>3. Установете процедури за управление на храната, която ще бъде дарена.</li> <li>4. Информирайте и обучете персонала за нови процедури.</li> <li>5. Съберете данни и напишете оферта за дарения.</li> <li>6. По желаниер: Създайте дарителски съюз с други хотели/ресторанти във вашия район.</li> </ol>
<p><b>Резултати от практиката</b></p>	<p>В Гърция има хранителна банка, която е регистрирана в Националния регистър на частните организации с нестопанска цел за социални грижи и в Специалния регистър на доброволческите неправителствени организации, като в същото време се контролира от компетентните органи.</p> <p>Особено важно е действието на организацията BOROIME, организация с нестопанска цел за намаляване на хранителните отпадъци и борбата с недохранването в цяла Гърция.</p> <p>И накрая, различни социални структури (като социални магазини за хранителни стоки, църква, програми за събиране на храна) предоставят платформа за сътрудничество за събиране и изхвърляне на подходящи за консумация храни за уязвими социални групи.</p> <p>За хотелиерите, заведенията за обществено хранене и ресторантьорите е важно да намерят такива структури и да организират програми за дарения на подходяща за ядене храна.</p>
<p><b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b></p>	<p>WWF и Американската асоциация по хотелиерство и настаняване, с подкрепата на Фондация Рокфелер, създадоха това ръководство за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ПРЕДОТВРЯВАНЕ на хранителни отпадъци,</li> <li>• ДАРЯВАНЕ на излишната, годна за консумеране храна</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>УПОТРЕБЯВАНЕ</b> на органичните остатъци, за да не попадат на сметищата.</li> </ul> <p>Ръководството за кухнята на хотела предоставя основата, инструментите и ресурсите, необходими на бизнеса, за да създаде пълна и лесна програма за намаляване на хранителните отпадъци в хотела. Данните в ръководството идват от проучвания на качеството с професионалисти от индустрията в Гърция и Америка и от 4-месечна пилотна програма за преброяване и документиране на хранителните отпадъци в 3 големи гръцки хотела през 2019 г. и 10 американски през 2017 година.</p> <p>Прилагайки някои от стратегиите, предложени в ръководството, участващите хотели намалиха хранителните отпадъци от 10% на 25% само по време на програмата за документиране. Подобни проценти се очакват във всеки бизнес, който ще използва ръководството и неговите практики.</p>
<b>Фактори за успех</b>	Строго планиране предварително (както е анализирано в резюмето в края). Тъй като партньорите за дарения също имат свои собствени нужди, често е добре да създадете повече от едно партньорство, за да покриете различни нужди на вашия бизнес. Например, партньор за дарение може да предпочете седмични доставки на хляб или друга основна храна, докато друг да бъде по-гъвкав и може да дойде в деня на събитието, за да получи това, което е останало от произведеното в повече, дори ако не е информиран своевременно.
<b>Ограничения</b>	
<b>Научени уроци</b>	Какви са ключовите послания и научени уроци от добрите практики, както за мъжете, така и за жените?
<b>Устойчивост</b>	Кои са елементите, които трябва да бъдат въведени, за да бъде добрата практика институционално, социално, икономически и екологично устойчива?
<b>Преносимост</b>	Кои са елементите, които могат да бъдат пренесени в друг контекст?
<b>Заклучение</b>	Завършете с уточняване/обяснение на въздействието и полезността на добрата практика. Какви ръководства за обучение, насоки, листове с технически факти, плакати, снимки, видео и аудио документи и/или уеб сайтове са създадени и разработени в резултат на идентифициране на добрите практики?
<b>Свързани източници</b>	
<b>Език</b>	Английски
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<b>СТЪПКА 1: НАЗНАЧЕТЕ ЧОВЕК, КОЙТО ДА ОТГОВАРЯ ЗА ДАРЕНИЯТА</b> Определете 1-2 членове на персонала (за предпочитане от работната група или сервизния отдел или кухнята) като водещ донор на храна. Освен всичко друго, те ще имат и задължения да:

- Създават комуникационен канал с партньор/партньори за даряване на храни.
- Улесняват персонала при възприемането на нови процедури и практики.
- Активно да контролират обработката и получаването на дарената храна.
- Събират и популяризират отчети за дарената храна и записват напредъка на програмата.

#### СТЪПКА 2: НАМЕРЕТЕ ПАРТНЬОР/ПАРТНЬОРИ УПРАВЛЯВАЩИ ДАРИЯТА НА ХРАНА

В няколко големи града има няколко приемащи организации, които предоставят храната на хората, които имат нужда от нея. Тези организации ще Ви дадат съвети за продукти, които могат да бъдат дарени, и ще Ви помогнат да планирате получаването на храна. Когато търсите партньор за даряване на храна, уверете се, че той отговаря на следните критерии:

- Създава програма за тактиката за даряване и дотавки, които са съвместими с Вашия ритъм и нужди
- Да Ви предложи, в детайли, практики за безопасно боравене с храни.

#### СТЪПКА 3: УПРАВЛЕНИЕ НА ХРАНАТА ЗА ДАРЕНИЕ

Всяка партньорска организация има свои собствени изисквания и предпочитания за това как ще получава храната и каква храна приема. За дарения обаче трябва да спазвате местните стандарти за безопасност на храните плюс всякакви допълнителни критерии, изисквани от сътрудническата организация за правилно поддържане на храната. Синергията трябва да бъде структурирана чрез сключване на необходимите споразумения, където ще бъдат описани всички подробности за разпространението, по-специално по въпросите на сигурността на храната, съхранението, дистрибуцията, опаковането, времето на консумация, методите на събиране, специалистите по въпроси, свързани с безопасността на храните (като алергени и др.) и съответствието с проследимостта.

#### СТЪПКА 4: ИНФОРМИРАНЕ И ОБУЧЕНИЕ НА ПЕРСОНАЛА

Трябва да обучите персонала си на специфичните процедури на организацията, която ще получи храната, която ще бъде дарена. За да постигнете това, можете да направите серия практически упражнения със съответните членове на персонала. Въпреки че подобна програма може да означава нови роли за персонала, повечето готвачи са развълнувани от нея, смятайки, че храната им подкрепи местното общество и приемат промяната с радост, а персоналет напълно разбира социалната важност на всяка подобна инициатива.

#### СТЪПКА 5: СЪБИРАНЕ НА ДАННИ

Проследявайте вида и количеството на всяко дарение или чрез водене на отчет, или чрез сътрудничество с партньори за даряване на храна,

	<p>които често споделят свои собствени отчети. По този начин Вашият бизнес ще може да идентифицира тенденциите и да продължи с по-нататъшни промени, за да предотврати преяждането при бъдещи събития. Освен измервания на обема или теглото, също така обмислете мониторинг на следните показатели от неговата програма за успех:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Процент на дарената храна спрямо закупената храна.</li> <li>• Стойност на дарената храна в местната общност.</li> </ul>
Контакти	
Име	Vicky Barboka
Фирма/ институция	WWF GREECE
Адрес/Уебсайт	<a href="https://www.wwf.gr/">https://www.wwf.gr/</a>
Телефон	+306978864818
Имейл	<a href="mailto:v.barboka@wwf.gr">v.barboka@wwf.gr</a>

Екологично, рециклируемо...	
Елемент	Политика
Вид ключова дейност	<b>Управление на отпадъци</b>
Сфера на приложение	<b>Кетъринг Хотели</b>
Кратко описание на техниката или метода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Electronic solutions and digital signage implemented to substitute the paper throughout the hotel.</i></li> <li>• <i>Намаляване на пластмасовите опаковки, където е приложимо. Използване на екологични, рециклируеми опаковки, сламки и чаши в нашите заведения за хранене и в хотелските стаи.</i></li> <li>• <i>Сортиране и рециклиране на отпадъци / Рециклиране на всичката използвана хартия.</i></li> <li>• <i>Минимизиране на количеството печатни материали и повторното им използване при всяка възможност. Насърчаваме нашите гости да имат електронно копие на фактурата вместо разпечатано.</i></li> <li>• <i>Внедрени да електронни решения и дигитални табели, заместващи хартията в целия хотел.</i></li> </ul>
Целева аудитория	<i>Хотелиери, гости на хотела, персонал</i>
Област	<i>Хотелиерство, Туризм</i>

<p><b>Въведение</b></p>	<p><i>Сортирането на отпадъците е от съществено значение, за да бъдат рециклирани или преработени по начин, който замърсява възможно най-малко. Сортирането на отпадъци обикновено намалява преките разходи за управление на отпадъците, тъй като таксите за обработка на разделно събраните отпадъци обикновено са много по-ниски от обработката на смесени отпадъци. За много видове отпадъци (напр. отпадъци от електрическо и електронно оборудване, картонени опаковки, метален скрап) таксата за обработка може напълно да липсва или дори да е положителна (т.е. те могат да бъдат продадени).</i></p>
<p><b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b></p>	<p><i>Партньорски хотели, партньорски организации, споделящи екологичните ценности на компанията</i></p>
<p><b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b></p>	<p><i>Това е редовна практика в Гранд Хотел Милениум София, България</i></p>
<p><b>Контекст</b></p>	<p><i>Отпадъците от хартия и картон (включително картонени опаковки) се срещат в почти всички жилищни и бизнес зони. Например 80% от офис отпадъците се състоят от хартия и картон. Типичните отпадъци от хартия и картон включват офис хартия, картон и картонени опаковки (кутии и др.), отпадъчна хартия (вестници/списания, пликосе, брошури) и тишу хартия (салфетки, хартиени кърпи и др.).</i></p>
<p><b>Цел</b></p>	<p><i>Политика за зелена и социална отговорност; Ползи за околната среда; Намалени разходи</i></p>
<p><b>Описание на практиката</b></p>	<p><i>Съществуват различни начини за съхранение и предаване на отпадъците:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>• жълти чували: чисти отпадъци от картон и хартиен опаковъчен материал; в повечето общини използването на картонена кутия/контейнер може да замени жълтия чувал.</i></li> <li><i>• сини чували (рециклируеми отпадъци): бутилки, флакони и опаковки от пластмаса (означени с номер 1, 2 или 3 в триъгълник за прозрачна пластмаса; числата от 4 до 8 не са за рециклируема пластмаса – кутии от бира, тенекии, метал капачки и капачки на буркани и бутилки, алуминиеви чинии, кашони и тави, аерозоли, съдържащи козметични или хранителни продукти и др.</i></li> <li><i>• компост: предимно хранителни отпадъци са в тази категория (обелки, неизядена храна), хартиени кърпички, утайка от кафе и филтри, пакетчета чай, стърготини, градински отпадъци (внимание: не трябва да са носители на болести, покълнали или химически третирани), косми и животинска козина. Уверете се,</i></li> </ul>

	<p>че не поставяте вътре мазнини, млечни продукти или химикали.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• бели чували (нерециклируеми отпадъци): някои пластмасови опаковки, замърсени опаковки, които не могат да бъдат рециклирани повече.</li> <li>• специфични химически отпадъци (масла за хранителни цели, остатъци от резервоар за мазнини, опасни отпадъци и техните замърсени опаковки) ще се събират в постоянни или мобилни „зелени пунктове“, поставени на разположение на предпочитания от вас събирач на отпадъци, или евентуално могат да бъдат депонирани в контейнерен парк .</li> <li>• стъклени контейнери могат да се използват за съхранение на сортирани стъклени опаковки (тапите и капациите трябва да бъдат отстранени). Някои продукти обаче са изключени: кристал, стъкла и огледала, крушки и неоновы тръби, порцелан, стъкло, което е устойчиво на висока температура.</li> </ul> <p>Можете да изберете сметосъбирач по ваш избор, който да извозва всякакъв вид отпадъци. Разходите за събиране ще варират в зависимост от фирмата за събиране, вида и количествата отпадъци, за които събирачът ще отговаря, и сложността на обработката.</p>
<b>Резултати от практиката</b>	Повишаване на осведомеността за устойчивото развитие на туризма
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	Правилните практики за управление на отпадъците в индустрията на хотелиерството ще гарантират здравето и безопасността на клиентите, както и ще намалят разходите и ще поддържат естетиката на бизнеса.
<b>Фактори за успех</b>	Обучение и подкрепа на персонала
<b>Ограничения</b>	Няма предизвикателства при прилагането на добрата практика.
<b>Научени уроци</b>	Трябва да се улесни сортирането на отпадъци както за персонала, така и за клиентите.
<b>Устойчивост</b>	Участие в инициативи и дейности, които повишават осведомеността за устойчивото развитие и подкрепят партньори, които споделят нашите зелени ценности. (Напр. Обучение на персонала как да бъдат зелени; зелена идея на месеца; инициативи за почистване – екип за чиста Витоша).
<b>Преносимост</b>	Прилагането на ефективен план за управление на отпадъците и стремежът да бъдете хотел с нулеви отпадъци или всяка друга организация за гостоприемство може наистина да се хареса на клиентите и да увеличи продажбите. Следователно практиката има голям потенциал за преносимост.
<b>Заклучение</b>	Ползи за околната среда: намалено генериране на отпадъци, намалено замърсяване на почвата, въздуха и водата.
<b>Свързани източници</b>	

<b>Език</b>	Английски
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<p><i>Сортирането на отпадъците е от съществено значение, за да бъдат рециклирани или преработени по начин, който замърсява възможно най-малко. Сортирането на отпадъци обикновено намалява преките разходи за управление на отпадъците, тъй като таксите за обработка на разделно събраните отпадъци обикновено са много по-ниски от обработката на смесени отпадъци.</i></p> <p><i>Отпадъците от хартия и картон обикновено лесно се събират разделно. Ако количеството генерирани хартиени и картонени отпадъци е малко, обикновено е полезно те да се събират заедно като смесени хартиени отпадъци (в един контейнер). Ако обаче някои отпадъци, като например картон и картонени опаковки, се генерират в по-големи количества, е полезно тези отпадъци да се събират в отделен контейнер (чистият картон има по-голяма стойност и следователно може да е икономически полезно да се изхвърлят отделно). Консултирайте се с подходящите решения с фирмата за обработка на отпадъци.</i></p> <p><i>Разделното събиране на мека хартия обикновено не се счита за осъществимо, тъй като тези отпадъци обикновено са мокри и мръсни. Следователно, би било полезно да ги преминете в кофата за смесени отпадъци. Ако фирмата събира биологични отпадъци разделно, меките хартиени отпадъци могат да бъдат изхвърлени в контейнера за биологични отпадъци, ако количествата не са твърде големи.</i></p> <p><i>Полезно е да се намали обемът на събираните отпадъци от хартия и картон (например картонената кутия трябва да се разглоби и компресира). За по-големи количества би било възможно закупуването/наемането на пресконтейнер за събиране на хартия и картон.</i></p>
<b>Контакти</b>	
<b>Име</b>	Милчо Благоев и Николай Козанов
<b>Фирма/ институция</b>	Гранд Хотел Милениум София
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://grandhotelmilenniumsafia.bg/">https://grandhotelmilenniumsafia.bg/</a>
<b>Телефон</b>	+359 2 445 67 89
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:events@qhms.bg">events@qhms.bg</a>

<b>Проект за управление на отпадъците в Аграрен университет – Пловдив</b>	
<b>Елемент</b>	<b>Политика</b>
<b>Вид ключова дейност</b>	<i>Управление на отпадъци</i>
<b>Сфера на приложение</b>	<i>Университет</i>
<b>Кратко описание на техниката или метода</b>	<i>„Екопак България“ постави цветни контейнери на 27 пункта в сградата на университета. Предаването на отпадъци от опаковки, хартия и картон, пластмаса, метал и стъкло, се извършва чрез общинската система за разделно събиране.</i>
<b>Целева аудитория</b>	<i>Образователни институции; общини; компании</i>
<b>Област</b>	<i>Образование</i>
<b>Въведение</b>	<i>Значителен дял – 51% от рециклируемите материали в битовите отпадъци могат да бъдат оползотворени след разделно събиране и предаване на фирми, притежаващи разрешителни за дейности по управление на отпадъците. Най-важният момент за правилното управление на отпадъците е разделното им събиране на мястото на тяхното образуване.</i>
<b>Заинтересовани страни и партньори, финансиращ орган</b>	<i>Образователни институции, общински власти, фирми притежаващи разрешителни за сметоизвозване</i>
<b>Къде се прилага тази добра практика? Местоположение/ географско покритие</b>	<i>Аграрен университет – Пловдив</i>
<b>Контекст</b>	<i>Опазване на околната среда в съответствие със съвременните тенденции и натрупаните знания на национално и европейско ниво за модерно, екологично, ефективно и икономически разумно управление на отпадъците.</i>
<b>Цел</b>	<i>Крайната цел е учебната и научноизследователската дейност да допринесат за опазването на околната среда и същевременно да помогнат за подобряване на начина ни на живот, да образуват и обучават бъдещи професионалисти в страната.</i>
<b>Описание на практиката</b>	<i>Аграрният университет – Пловдив изпълнява проект за екологосъобразно управление на отпадъците. За първи път българско висше училище създаде правила за съхранение на отпадъците и транспортирането им за последваща преработка. Изследвани са естеството и характеристиките на отпадъците, генерирани от</i>



	<i>различните звена, в кампуса и на учебно-опитните полета на университета.</i>
<b>Резултати от практиката</b>	<i>Тонер касетите се събират на контролирани места в сградите на университета. Течните отпадъци от лабораторната дейност се събират в пластмасови контейнери, съхраняват се и се предават на фирма с разрешение за обезвреждането им.</i>
<b>Кои елементи позволяват да се намалят отпадъците</b>	<i>Разделното събиране на отпадъците на мястото на тяхното генериране е важно за правилното им управление.</i>
<b>Фактори за успех</b>	<i>Съдействие от общината</i>
<b>Ограничения</b>	<i>N/A</i>
<b>Научени уроци</b>	<i>Трябва да има правила за съхраняване на отпадъци в помещенията на учебните заведения, в университетските кампуси, лаборатории и др., с оглед опазване на околната среда.</i>
<b>Устойчивост</b>	<i>Проектът е съобразен с актуалните тенденции в ЕС по отношение на кръговата икономика и суровини и нулеви отпадъци.</i>
<b>Преносимост</b>	<i>Тези практики за управление на отпадъците могат да се прилагат на фирмено, общинско и национално ниво.</i>
<b>Заклучение</b>	<i>Значителен дял от рециклируемите материали в битовите отпадъци могат да бъдат оползотворени след разделно събиране и предаване на фирми, притежаващи разрешителни за дейности по управление на отпадъците.</i>
<b>Свързани източници</b>	
<b>Език</b>	<i>Английски</i>
<b>Резюме</b>	
<b>Моля, дайте подробно резюме на техниката/метода</b>	<i>Изпълнението на проекта в духа на кръговата икономика започна преди две години, когато паралелно с проучването, със съдействието на „Екопак България“, бяха поставени цветни контейнери на 27 точки на територията на университета. Предаването на отпадъци от опаковки, хартия и картон, пластмаса, метал и стъкло, се извършва чрез общинската система за разделно събиране. Специално внимание се обръща на опасните отпадъци. Едни от най-често използваните консумативи, генериращи отпадъци, въпреки рециклирането им, са тонер касетите, които се събират на контролирани места в сградите на университета. Течните отпадъци от лабораторната дейност, в това число и тези от аналитичната апаратура, се събират в пластмасови контейнери и след 70% напълване се съхраняват до предаване на фирма с разрешение за обезвреждането им.</i>

	<p>Същото се прави и с опаковките на препарати за растителна защита и торове, използвани на учебните и опитните полета, с лабораторните препарати с изтекъл срок на годност, с компютрите и друга електрическа и електронна техника, с луминесцентните лампи, които в момента се заменят с LED осветление. След пускането в експлоатация на компостиращата площадка на Община Пловдив, там ще се извозват биоразградимите отпадъци от градини и паркове – листа, клони на дървета, трева и др.</p>
Контакти	
<b>Име</b>	Доц. д-р Димо Атанасов
<b>Фирма/ институция</b>	Аграрен университет – Пловдив
<b>Адрес/Уебсайт</b>	<a href="https://www.au-plovdiv.bg/">https://www.au-plovdiv.bg/</a>
<b>Телефон</b>	+359 32 654300; +359 32 654 344; +359 32 654 382
<b>Имейл</b>	<a href="mailto:d.atanasov@au-plovdiv.bg">d.atanasov@au-plovdiv.bg</a>