

ΜΗΔΕΝΙΚΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΣΕ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΓΙΑ CATERING & ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ



ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ - ΣΥΝΟΨΗ

ΑΝΑΛΥΣΗ ΜΕΛΕΤΗΣ - ΔΙΕΘΝΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

Συγγραφέας: Osengo (Γαλλία)

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

Συν-συγγραφείς: ΙΤΡΙΟ (Βουλγαρία), Euroform RFS (Ιταλία), EU-Trade (Λιθουανία), Pap Corp. (Ελλάδα)

ΔΕΙΚΤΗΣ

Περιγραφή του έργου	4
Συνεργάτες του έργου	4
Το πλαίσιο	4
Το προτεινόμενο έργο	6
Σκοπός της μελέτης	6
Δείκτης βέλτιστης πρακτικής	8
Ιταλία	8
Γαλλία	8
Βουλγαρία	8
Ελλάδα	8
Λιθουανία	8
Συλλογή βέλτιστων πρακτικών	9
Αγορά	9
Προετοιμασία	19
Παραγωγή	28
Υπηρεσία	34
Διαχείριση απορριμμάτων	46

Με την υποστήριξη του Προγράμματος Erasmus+ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.



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

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή αυτής της δημοσίευσης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου που αντικατοπτρίζει μόνο τις απόψεις των συγγραφέων και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Περιγραφή του έργου

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

Αριθμός συμφωνίας: 2021-1-FR01-KA220-VET-000024799

Πρόγραμμα: Erasmus+

Βασική Δράση 2: Συνεργασία για την Καινοτομία

Τομέας: Στρατηγικές συνεργασίες στον τομέα της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης

Διάρκεια έργου: 24 μήνες

Συνεργάτες του έργου

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

Το περιεχόμενο

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

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

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

Το προτεινόμενο έργο

Σύμφωνα με τη στρατηγική Ευρώπη 2020 και τους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης των Ηνωμένων Εθνών 2030, θέλουμε η Ευρώπη να συνεχίσει να αναπτύσσεται και να βελτιώνεται με βιώσιμο τρόπο. Είναι σημαντικό να διδάξετε πώς να φροντίζετε τον πλανήτη και πώς να αποφεύγετε τη σπατάλη.

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

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

Σκοπός έρευνας

Η έρευνα των βέλτιστων πρακτικών έχει γίνει για τον καθορισμό των τρόπων «μηδενικών αποβλήτων» σε ξενοδοχεία και catering και τελικά υπάρχουσες εκπαιδεύσεις σε αυτόν τον τομέα.

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

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

Σχεδιάζουμε να προσφέρουμε ένα νέο εκπαιδευτικό πρόγραμμα βασισμένο σε συγκεκριμένες ενέργειες που πρέπει να γίνουν για τη μηδενική σπατάλη στον κλάδο της φιλοξενίας. Αυτή θα είναι μια συλλογή μεθόδων για δράσεις μηδενικών αποβλήτων στον κλάδο των ξενοδοχείων και της εστίασης με τη μορφή οδηγού. Αυτές οι μέθοδοι/παραδείγματα θα αναπτυχθούν από παραδείγματα που συλλέγονται σε κάθε χώρα εταίρο, συμβάλλοντας έτσι σε μια μαθησιακή εμπειρία από τη βάση προς την κορυφή.

Επιπλέον, η μορφή του προγράμματος θα επιτρέψει στα υπάρχοντα προγράμματα σπουδών να περιλαμβάνουν αυτές τις πρόσθετες ενότητες χωρίς να χρειάζεται να επανασχεδιάσουν

ολόκληρο το πρόγραμμα σπουδών τους. Αυτό θα δώσει στα σχολεία την ευελιξία να ανοίξουν νέες προαιρετικές ή υποχρεωτικές ενότητες στους μαθητές τους.

Δείκτης βέλτιστης πρακτικής

Ιταλία

- [Αγορά στα 0 χλμ](#)
- [Up-cycling](#)
- [Σκυλίσια τσάντα](#)
- [Trash Cooking](#)
- [Σεφ Κηπουροί](#)
- [Περιορισμός μιας χρήσης](#)
- [Πολύ καλό για να πάει](#)
- [Επιστρεφόμενη ηλεκτρική σκούπα](#)
- [Κομποστοποίηση απορριμμάτων](#)
- [Ξενοδοχεία με μηδενικά απόβλητα](#)

Γαλλία

- [ΥΠΕΡΤΙΜΗΜΑΤΑ ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ](#)
- [ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΤΗΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ](#)
- [ΜΗΔΕΝΙΚΗ ΣΚΑΒΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΓΙΑ ΜΑΘΗΤΕΣ](#)
- [Ένας οικολογικά υπεύθυνος σεφ](#)
- [Ο ΑΝΑΚΥΚΛΩΤΗΣ](#)
- [Συλλογική εστίαση και μηδενική σπατάλη](#)
- [ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΜΗΔΕΝΙΚΟΥ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ](#)
- [ΓΙΝΟΝΤΑΣ ΜΗΔΕΝΙΚΟΣ ΑΠΟΒΛΗΤΑ CATERER](#)
- [Φυσική & δημοφιλής κουζίνα: Zero waste catering](#)
- [AUPARAGER, υπεύθυνη τροφή](#)

Βουλγαρία

- [Έργο «Δημιουργία Εκπαιδευτικού και Παραγωγικού Κέντρου για τη Συμμετοχή των Νέων και τη Βιώσιμη Γεωργία»](#)
- [Φιλικό προς το περιβάλλον, ανακυκλώσιμο...](#)
- [Μείωση της σπατάλης τροφίμων](#)
- [Προγράμματα επαναχρησιμοποίησης ρούχων και ελαχιστοποίηση ρούχων](#)
- [Πράσινες αποφάσεις αγοράς](#)
- [Πράσινη ομάδα](#)
- [Πράσινη αγορά](#)
- [Μείωση της σπατάλης τροφίμων 2](#)
- [Έργο διαχείρισης απορριμμάτων στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο – Plovdiv](#)

Ελλάδα

- [Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων](#)
- [FRUTA FEIA / ΑΣΧΗΜΑ ΦΡΟΥΤ](#)
- [FOOD ZERO WASTE @ FZONE- PAP Corp. ΕΛΛΑΔΑ](#)
- [Οδηγίες χαρτογράφησης απορριμμάτων για ξενοδοχεία στην Κύπρο](#)
- [ZERO WASTE από ξενοδοχεία PAP](#)
- [Pepsico](#)
- [Rhino Alpine Resort](#)
- [Σταραμάκι – το άχυρο σταριού](#)
- [WWF Hotel Kitchen](#)
- [Διαχείριση αναπόφευκτων απωλειών μέσω της δωρεάς γευμάτων](#)
- [« Αλλαζούμε Καμπάνια Συνηθειών από τα Super Markets AB Βασιλόπουλος](#)

Λιθουανία

- [Εκμετάλλευση κάθε συστατικού - θήκη εστιατορίου Gaspar](#)
- [Συνέδριο «Great Taste Zero-Waste».](#)
- [12 O'Clock Box \(συνέντευξη\)](#)
- [Think green - ξενοδοχείο Hector Container](#)

- [Biorapa](#)
- [Μεγάλο ξενοδοχείο Kempinski Vilnius](#)
- [Park INN από τον Radisson Kaunas](#)
- [Heart Made Farm](#)
- [Hilton Garden Inn Vilnius](#)
- [D'eco Bar&R e staurant](#)

Συλλογή βέλτιστων πρακτικών

Αγορά

Αγορά στα 0 χλμ

Τα προϊόντα μηδενικών χιλιομέτρων ονομάζονται επίσης προϊόντα «μικρής αλυσίδας». Και οι δύο εκφράσεις στοχεύουν στη μεταφορά μιας αίσθησης εγγύτητας, της εγγύτητας του προϊόντος στον τόπο πώλησης. Η αγορά προϊόντων μηδενικών χιλιομέτρων είναι μια επιλογή που μπορεί να γίνει και στα κλασικά σούπερ μάρκετ, που μερικές φορές προσφέρουν αυτού του είδους τα προϊόντα, και μέσω ορισμένων διαδικτυακών τοποθεσιών. Τα τρόφιμα μικρής αλυσίδας εφοδιασμού βρίσκονται συνήθως στις αγορές ή αγοράζονται απευθείας από τις φάρμες που τα παράγουν. Στόχος είναι να μειωθεί η απόσταση μεταξύ παραγωγού και καταναλωτή, κάτι που ωφελεί ιδιαίτερα το περιβάλλον. Η μεταφορά τροφίμων από τη μια πλευρά του πλανήτη στην άλλη είναι ακριβή, τόσο οικονομικά όσο και περιβαλλοντικά. Η μεταφορά του από το χωράφι στο τραπέζι μπορεί να είναι ένα μακρύ ταξίδι, με τεράστιες εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα από τη μεταφορά και τη συσκευασία. Η υιοθέτηση της φιλοσοφίας των προϊόντων μηδενικών χιλιομέτρων μας επιτρέπει επίσης να γνωρίσουμε προσωπικά τον αγρότη, ο οποίος μας καλωσορίζει στο κατάστημα της φάρμας του και μας επιτρέπει την άμεση επαφή με το περιβάλλον, τα ζώα, τις διαδικασίες και τους ανθρώπους πίσω από το τυρί, το κρέας, φρούτα και λαχανικά που θα καταναλώσουμε στη συνέχεια. Μπορούμε να πούμε ότι η γεωργία μηδενικών χιλιομέτρων και οι αγορές μηδενικών χιλιομέτρων είναι μια φιλοσοφία βιώσιμης κατανάλωσης. Οι φάρμες ανοίγουν τις πόρτες των εκμεταλλεύσεών τους στους καταναλωτές, δίνοντάς τους την ευκαιρία να αγοράσουν γνήσια προϊόντα πρώτης κατηγορίας χωρίς να χρειάζεται να περάσουν από μεσάζοντες.

Up-cycling

Το Up-cycling είναι η διαδικασία μετατροπής των απορριμμάτων, των άχρηστων ή ανεπιθύμητων προϊόντων σε νέα αντικείμενα που γίνονται αντιληπτά ως υψηλότερης ποιότητας, στα οποία αποδίδεται καλλιτεχνική ή περιβαλλοντική αξία. Το up-cycling γεννιέται από την αγάπη για τον πλανήτη και η άμυνά του είναι επίσης η τέχνη της ανάκτησης αντικειμένων με σχεδόν μηδενικό κόστος. Εξαπλώνεται στην Ιταλία χάρη σε πολλά κοινωνικά δίκτυα (π.χ. Pinterest) που δείχνουν πώς να αναβιώσετε ένα παλιό αντικείμενο για διακόσμηση: δωμάτια, μπάνια, σαλόνια ή κήπους. Σε διάφορες εγκαταστάσεις διαμονής, όπως bed and breakfast, ένας τύπος ολοένα και πιο κοινής χρήσης που μειώνει το υψηλό κόστος επίπλων. Το up-cycling είναι μια οικολογική πρακτική που εκτιμάται πολύ από τους πελάτες και μετατρέπει τα απόβλητα σε αντικείμενα που μπορούν να έχουν νέα χρήση και να αποκτήσουν μεγαλύτερη οικονομική, αισθητική ή συναισθηματική αξία.

Μηδενική σπατάλη Ξενοδοχεία

Ξενοδοχείο μηδενικά απόβλητα είναι ένα έργο στην περιοχή του Σορέντο στην Καμπανία που περιλαμβάνει μια σειρά καλών πρακτικών για να γίνει ένα ξενοδοχείο πλήρως οικολογικό. Με την αίτηση Αυτές οι καλές πρακτικές ένα μόνο ξενοδοχείο μπορεί να μειώσει την ποσότητα των απορριμμάτων παράγεται από 1 τόνο έως 350 κιλά. Προσοχή στη σπατάλη από την πλευρά των Ιταλών έχει αυξηθήκη σημαντικά και 65 στα 100 άτομα θεωρούν το πολύ σπουδαίος ότι η εγκατάσταση όπου

πρόκειται να παραμείνουν έχει χαμηλό περιβαλλοντικό αντίκτυπο . Για να γίνει ένα ξενοδοχείο μηδενική σπατάλη το είναι σημαντικό να εφαρμόσετε κάποιες μικρές πρακτικές στο διαφορετικό περιοχές του ξενοδοχείου:

- Στα δωμάτια μπορούν να τοποθετηθούν δοσομετρητές σαπουνιού και να επιλεγούν οικολογικά και φυσικά προϊόντα
- για πρωινό, αντί για χρήση συσκευασμένα προϊόντα, εσείς θα μπορούσε να χρησιμοποιήσει βιολογική μαρμελάδα και σπιτικά κέικ.
- Ενσωματώστε την ανακύκλωση κάδους για τη συμμετοχή των καλεσμένων.
- Εγκατάσταση καθαριστών νερού σε εστιατόρια ξενοδοχείων έτσι ώστε μπορεί να σερβιριστεί σε ποτήρι στους πελάτες.
- Τοποθετήστε σε χώρους προσωπικού των διανομένων.

Κάνοντας ένα ξενοδοχείο μηδενικά απόβλητα είναι δύσκολος αλλά το είναι σίγουρα σημαντικό να προχωρήσουμε σε αυτό κατεύθυνση της βιωσιμότητας .

ΥΠΕΡΤΙΜΗΜΑΤΑ ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η πρωτοβουλία μηδενικού πλαστικού της Best Western Premier Opéra Liège είναι σύμφωνη με τη νομοθεσία που προβλέπει την οικολογική μετάβαση προκειμένου να απαγορευτούν όλα τα πλαστικά αντικείμενα μίας χρήσης έως το 2040 και έτσι να γίνει αναφορά για μηδενικά απόβλητα στην ξενοδοχειακή βιομηχανία και ειδικότερα στην Γαλλία. Η δέσμευση είναι ότι τα δωμάτια, η ρεσεψιόν και το πρωινό θα προσφέρουν συγκεκριμένες εναλλακτικές, διατηρώντας παράλληλα την εξυπηρέτηση και την ποιότητα ενός ξενοδοχείου 4 αστέρων.

Προκειμένου να διασφαλιστεί ένα σχετικό και αποτελεσματικό αποτέλεσμα, το ξενοδοχείο Opéra Liège κάλεσε την start-up Racing for the Oceans, η οποία βοηθά παίκτες από διαφορετικούς τομείς να γίνουν αναφορές μηδενικών αποβλήτων, προσφέροντας τους λύσεις προμήθειας και συμβουλευτικής.

Στη συνέχεια, το ξενοδοχείο επέλεξε να επιλέξει συνεργάτες συνδυάζοντας ποιότητα και βιωσιμότητα για να προσφέρει μια σειρά προϊόντων 100% χωρίς πλαστικό μίας χρήσης.

ξενοδοχείο Opéra Liège είναι περήφανοι που συμμετέχουν στον μετασχηματισμό του ξενοδοχειακού τομέα , καθώς το είναι συμβάλλει στην εξάλειψη περισσότερων από 100.000 πλαστικών ειδών συσκευασίας μίας χρήσης ετησίως και θέτει νέες ταξιδιωτικές τάσεις. Πρωτοπόρος στη Γαλλία , αυτό έχει ενεργοποιημένη να εξαλείψουν τα ακόλουθα προϊόντα, μεταξύ των άλλα : + 24.000 πλαστικά μπουκάλια , + 55.000 συσκευασίες καλλυντικών , + 16.000 πλαστικά τσάντες .

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΤΗΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Το ξενοδοχείο Louvre στο Παρίσι, μέρος του ομίλου Hyatt, αποφάσισε να λάβει συγκεκριμένα μέτρα για τη μείωση των περιβαλλοντικών του επιπτώσεων. Η ομάδα διαχείρισης βασίστηκε στην τεχνογνωσία της Take a Waste, μιας start-up που βοηθά τις εταιρείες στη διαχείριση και τη μείωση των απορριμμάτων τους, προκειμένου να καθιερώσουν μια διάγνωση και να εφαρμόσουν αποτελεσματικά και βιώσιμα μέτρα σε δύο βασικά ζητήματα:

- Κανονιστική Συμμόρφωση
- Μείωση των εκπομπών CO2

Τα μέτρα που συνιστήθηκαν ήταν πολύ γρήγορα πειστικά: μέσα σε 2 μήνες, 3 τόνοι απορριμμάτων απομακρύνθηκαν από την αποτέφρωση. Εφαρμόζοντας τη διαλογή και τη συλλογή συσκευασιών και εμπιστευτικού χαρτιού, το ξενοδοχείο έχει ήδη μειώσει τις περιβαλλοντικές του επιπτώσεις κατά 5%, ενώ συμμορφώνεται με τους κανονισμούς. Τα μέτρα αυτά συνοδεύτηκαν από εκπαίδευση των ομάδων της εγκατάστασης στις τεχνικές διαλογής και την εγκατάσταση εξοπλισμού προσαρμοσμένου σε κάθε πηγή παραγωγής απορριμμάτων.

Τέλος, δόθηκε προτίμηση στους τοπικούς παρόχους συλλογής.

Δίνοντας για να περιορίσουμε τη σπατάλη και να βοηθήσουμε τους φτωχότερους

Μια μεγάλη ποσότητα φαγητού ήταν δωρεά στους Ρεστούς du Cœur de Saint- Ouen , μια ένωση ότι μοιράζει φαγητό στους περισσότερους μειονεκτούν . Συνολικά , 85 κιλά προϊόντων διατροφής (ποτά, σνακ, είδη παντοπωλείου , τσάι από βότανα) ήταν δώρισε . Αυτά τα τρόφιμα ήταν χρησιμοποιείται για τη συμπλήρωση των καλαθιών διανεμήθηκε σε περισσότερους από 1.500 δικαιούχους από τον σύλλογο . Αυτό λειτουργία βοήθησε τα μέγιστα σε μειονεκτική θέση ενώ μείωση της σπατάλης φαγητού του ξενοδοχείου .

Ένας οικολογικός σεφ

Το 2019 ήταν το La Botte d'Asperges βραβεύτηκε με το σήμα «Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants». Ο Stéphane Bureau, ο οποίος είναι ο σεφ του εστιατορίου στο Contres στην περιοχή Loir-et-Cher, ανέλαβε τη διαχείριση του εστιατορίου και ανέλαβε μια οικολογικά υπεύθυνη μετάβαση. Αυτό σημαίνει να κάνετε καλό κύκλο εργασιών, αλλά και να αναλάβετε την ευθύνη για τον κοινωνικό και περιβαλλοντικό αντίκτυπο του. Για να γίνει αυτό, το εστιατόριο εφαρμόζει μέτρα για τη μείωση του αποτυπώματος άνθρακα και την προώθηση της βιώσιμης κατανάλωσης.

Υπάρχουν δύο λόγοι για τους οποίους ένας ιδιοκτήτης εστιατορίου μπορεί να θέλει να γίνει πράσινο: επειδή είναι μια τάση που προσελκύει πολλούς πελάτες και, κυρίως, επειδή είναι σημαντικό να συμβάλει στην προστασία του πλανήτη μας.

Επομένως, οι στόχοι μπορεί να είναι πολλαπλοί και διαφορετικοί, αλλά για το εστιατόριο La Botte d'Asperges είναι κυρίως: η ταξινόμηση και η ανακύκλωση αυτών των απορριμμάτων, η μείωση της κατανάλωσης ενέργειας και η εργασία σε βραχυκυκλώματα

Η επαφή τόσο με τους παραγωγούς όσο και με τους πελάτες δημιουργεί έναν στέρεο κοινωνικό ιστό και επιτρέπει την εκμετάλλευση πολλών προϊόντων της περιοχής αποφεύγοντας παράλληλα τη σπατάλη τροφίμων των καλλιεργούμενων προϊόντων.

Κάθε νέα μικρή χειρονομία, ιδέα είναι ένα βήμα παραπέρα προς την οικολογία, η κοινή λογική είναι συχνά μια επιστροφή στην οικολογική συμπεριφορά.

Ο ΑΝΑΚΥΚΛΩΤΗΣ

Σε μια εποχή που η οικολογία εισβάλλει στις ζωές μας παντού, ο Stéphane Vatinel ήθελε να δημιουργήσει ένα τρίτο μέρος όπου οι άνθρωποι θέλουν να πάνε για να μοιραστούν την οικολογία. Ο χώρος είναι ανοιχτός καθημερινά από τις 8 το πρωί έως τα μεσάνυχτα. Η κύρια δραστηριότητα είναι το bar-restaurant, αλλά υπάρχει και οικολογική βιβλιοθήκη, εργαστήρια, συνέδρια και χώρος για DIY. Για τοπικό φαγητό, δεν μπορείτε να πλησιάσετε πολύ περισσότερο από αυτό, ο κήπος είναι κάτω από το εστιατόριο, όπου καλλιεργούνται πολλά από τα λαχανικά και τα βότανα που χρειάζονται για το μαγείρεμα. Στην ταράτσα υπάρχουν μελίσινα για τις μέλισσες, και κάτω τα ρέστα τρώνε τα κοτόπουλα.

- Προώθηση συνεργατικών πρωτοβουλιών, ευαισθητοποίηση των «καταναλωτών», προώθηση της ανακύκλωσης...
- Προώθηση της κυκλικής και ευαίσθητης οικονομίας γύρω από τις αρχές της βιώσιμης ανάπτυξης

Το Recyclerie καλλιεργεί καρότα, ραπανάκια, φράουλες και πιπεριές στη φάρμα του, λίγα μόλις μέτρα από τους κεντρικούς δρόμους. Και για να στηρίξουν αυτό το οικολογικό εγχείρημα, οι κάτοικοι της γειτονιάς κάνουν το χατίρι τους. Ρίχνουν τα οργανικά τους απόβλητα στους κάδους κομποστοποίησης του εστιατορίου με αντάλλαγμα έναν καφέ στο μπαρ.

Καθημερινά παρασκευάζεται ένα πιάτο με λαχανικά από τον κήπο και όλα τα βότανα καλλιεργούνται στο χώρο. Κάποιοι θα έχουν ακόμη και την ευκαιρία να δοκιμάσουν το μέλι που λαμβάνεται απευθείας από τα μελίσινα του κήπου.

Η υπηρεσία έχει ήταν σχεδιασμένο με χύμα συσκευασία και όλα τα έπιπλα είναι « παλιά είναι χρυσός», άρα από δεύτερο χέρι.

ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΜΗΔΕΝΙΚΟΥ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Τον Σεπτέμβριο του 2019, ο Gabriel Monzerol και οι συνεργάτες του θέλησαν να δημιουργήσουν ένα διαφορετικό έργο που να είναι πιο κοντά στις αξίες τους. Στόχος ήταν η ελαχιστοποίηση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος και των απορριμμάτων.

Ενώ πολλά παντοπωλεία εργάζονται για τη μηδενική σπατάλη εδώ και αρκετά χρόνια, η πρακτική είναι πολύ πιο σπάνια στις εταιρείες εστίασης, καθώς στην περίπτωση αυτή το οργανωτικό βάρος πέφτει αποκλειστικά στο προσωπικό στην κουζίνα και τη στιγμή της εξυπηρέτησης και όχι στον τελικό καταναλωτή. .

Στόχος τους: να ξεκινήσουν ένα κίνημα: να αποδείξουν ότι τα μηδενικά απόβλητα είναι προσβάσιμα και για τις επιχειρήσεις, και ότι ο καθένας μπορεί να το κάνει στο δικό του επίπεδο: να μην είναι μόνος αλλά να είναι μέρος ενός κινήματος

Αγορά χύμα (π.χ. μπαχαρικά, λαχανικά κ.λπ.) από τοπικούς συνεργάτες, διευκρινίζοντας ότι δεν θέλουν να χρησιμοποιήσουν συσκευασία, απλώς για να τοποθετήσουν τις καλλιέργειες απευθείας σε κουτιά.

Για βότανα και φύτρα, προέρχονται από μια αστική φάρμα που καλλιεργεί φυτά υδροπονικά. Οι συνιδρυτές του Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher και Gabriel Roy Doyon, έχουν δημιουργήσει ένα εξαιρετικά τοπικό μοντέλο: διανύουν λιγότερο από 20 χιλιόμετρα και μπορούν να κάνουν παραδόσεις με ποδήλατο. Παραδίδουν τους βλαστούς τους στο έδαφος, σε δίσκους που μαζεύουν από τη μια στιγμή στην άλλη: τίποτα δεν χάνεται και όλα μαζεύονται.

Για το λάδι (το οποίο χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα πατατών, ένα από τα πιο δημοφιλή πιάτα): δεν χρειάζεται να το αγοράσετε σε κονσέρβες, το πολύτιμο υγρό μεταφέρεται στο εστιατόριο με βυτιοφόρο, το οποίο ρίχνει το φορτίο του απευθείας στα 330 λίτρα του εστιατορίου Δεξαμενή. Αυτές οι δεξαμενές έχουν διάρκεια ζωής 20 χρόνια, σε αντίθεση με τα δοχεία των 16 λίτρων, τα οποία στη συνέχεια πετιούνται για ανακύκλωση.

Αρνηθείτε και φτιάξτε το δικό σας

Η ομάδα έπρεπε να κάνει διασταύρωση για ορισμένα φαγητά που ήταν αδύνατο να συμβιβασθούν με τη φιλοσοφία του εστιατορίου (όπως το *vollaille* που συχνά είναι υπερβολικά συσκευασμένο ή οι τορτίγιες που είναι σχεδόν αδύνατο να βρεθούν χύμα ή τα συστατικά του κοκτέιλ). Τέλος, ό,τι συσκευάζεται σε 10 από τους προμηθευτές που επέλεξαν να μην αγοράσουν και να φτιάξουν μόνοι τους. Επέλεξαν λοιπόν να φτιάξουν πολλά πράγματα στο σπίτι: τορτίγιες, ψωμί, κρουτόν και τριμμένη φρυγανιά... Ο σεφ φτιάχνει και τα δικά του λουκάνικα.

Στο μπαρ, ο *mixologist* Luca Langelier, συνιδιοκτήτης του εστιατορίου, φτιάχνει σπιτικά σιρόπια και χυμούς κάθε εποχή (για παράδειγμα, με *cranberries*, παράγουν μεγάλες ποσότητες χυμού στο απόγειο της σεζόν, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιούν όλο το χρόνο)

Στην τραπεζαρία δίνονται στους πελάτες χειροποίητες υφασμάτινες χαρτοπετσέτες αντί για χάρτινες. Και οι πατάτες σερβίρονται χωρίς λαδόκολλα στο καλάθι τους. Κατά τη γνώμη του Γκάμπριελ, αυτά είναι πολύ εύκολα πράγματα που πρέπει να αποφύγεις.

Ανακύκλωση (ανακύκλωση):

Ακόμη και τα έπιπλα και η διακόσμηση σχεδιάστηκαν με ανακυκλωμένα υλικά: ο πάγκος είναι κατασκευασμένος από δοκούς δαπέδου που είναι υπολείμματα εργοταξίου, οι πάγκοι είναι παλέτες από ανακυκλωμένο ξύλο και τα φωτιστικά από χρησιμοποιημένους σωλήνες.

Το είναι σημαντικό για όλους να ενεργήσουν δικαίους τους το δικό επίπεδο και να θυμόμαστε ότι πότε το πάει χαμένη _ μείωση , αυτό είναι καλύτερα να κάνουν 1000 άτομα το ατελώς από ένα άτομο πράξη το τέλεια .

ΓΙΝΟΝΤΑΣ ΜΗΔΕΝΙΚΟΣ ΑΠΟΒΛΗΤΑ CATERER

Γίνε μηδενικός οργανισμός τροφοδοσίας απορριμμάτων χρησιμοποιώντας επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία: πώς να το κάνεις στην πράξη με τη συμβουλή 3 εταιρειών του χώρου

Η οργάνωση του μηδενικού τροφοδοτικού : το κλειδί της επιτυχίας

Η πρώτη παρατήρηση που συμμερίζονται οι τρεις εταιρείες είναι ότι τα επαναχρησιμοποιήσιμα εμπορευματοκιβώτια απαιτούν πολλά logistics. Ενώ οι δίσκοι μιας χρήσης είναι όλοι ελαφροί, στοιβάζονται χωρίς να πιάνουν χώρο και εξαφανίζονται από τη ζωή σας τη στιγμή που ο πελάτης φύγει, τα γυάλινα βάζα ή τα πλαστικά επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία είναι βαρύτερα, καταλαμβάνουν περισσότερο χώρο, πρέπει να παραληφθούν δύο φορές (παράδοση και επιστροφή), και πλύθηκε. Με άλλα λόγια: περισσότερη οργάνωση, περισσότερη αποθήκευση, περισσότερος χειρισμός και τελικά περισσότερος χρόνος εργασίας.

Ωστόσο, οι τρεις εταιρείες συμφωνούν σε ένα πράγμα: το μεγαλύτερο καθήκον είναι να βρεθεί ένας οργανισμός που να λειτουργεί. Και για αυτό, ειδικά όταν ξεκινάτε να τα χρησιμοποιείτε, **χρειάζεστε χρόνο και προβληματισμό για να βρείτε νέες διαδικασίες και να αλλάξετε τις συνήθειές σας.**

Επομένως, κάθε catering μπορεί να βρει τον δικό του τρόπο εργασίας με εμπειρία, αλλά οι συνεργάτες μας συμφωνούν σε δύο τρόπους για να απλοποιήσουν τη ζωή:

Περιβάλλουμε τους εαυτούς μας με παρόχους υπηρεσιών, ιδιαίτερα για το πλύσιμο και τη μεταφορά εμπορευματοκιβωτίων. Και οι τρεις είναι πελάτες της υπηρεσίας πλυσίματος δοχείων επαναχρησιμοποιήσιμων.

Για τη Mathilde of Meal Merci, το μυστικό είναι να κάνει όλο αυτόν τον χειρισμό κερδοφόρο, παραδίδοντας πολλά γεύματα σε ένα μέρος. Για παράδειγμα, σε μια εταιρεία!

Χάρη στη δέσμευση των εταιρειών και των καταναλωτών τους, οι λύσεις που προτείνει η Reconcil έχουν ήδη καταστήσει δυνατή την αποφυγή περισσότερων από 175.000 ειδών συσκευασίας μιας χρήσης, που δυστυχώς είναι ακόμη πολύ λίγο σε σύγκριση με το βουνό των απορριμμάτων που παράγονται κάθε χρόνο.

Χάρη στη δέσμευση των συνεργατών και των καταναλωτών τους, η Reconcil's λύσεις έχω ήδη απέτρεψε περισσότερες από 175.000 συσκευασίες μιας χρήσης, οι οποίες Δυστυχώς είναι ακόμα μια μικρή ποσότητα σε σύγκριση με το βουνό των απορριμμάτων που παράγονται κάθε έτος.

Φυσική & δημοφιλής κουζίνα: Zero waste catering

Les Dames de la cantine γεννήθηκε, στους πάγκους του Ινστιτούτου Paul Bocuse, από τη συνάντηση μεταξύ της Juliette Plailly και του Guillaume Wohlband. Ο Guillaume Wohlband δεν είναι άγνωστος στους τακτικούς αναγνώστες του Hétéroclite, καθώς είναι συνεργάτης του περιοδικού για πολλά χρόνια. Αυτό είναι μια απόδειξη της πραγματικής δέσμευσης των Dames de la cantine στα LGBT+ και τα φεμινιστικά ζητήματα. Εάν η πρότασή τους «μηδενικά σπατάλη» αποπλάνησε γρήγορα τοπικούς πολιτιστικούς παράγοντες όπως οι Les Subsistances, η Villa Gillet ή η ένωση που εργάζεται για την ισότητα των φύλων HF Auvergne-Rhône-Alpes, η Les Dames de la cantine δεν είναι μόνο μια θεσμική τροφοδοσία αλλά και απευθύνεται σε τα άτομα.

Το Les dames de la cantine προσφέρει μια αφοσιωμένη κουζίνα και μια προσέγγιση μηδενικής σπατάλης με:

- σεβασμό των εποχιακών προϊόντων
- προσφέροντας προϊόντα βιολογικής ή βιώσιμης γεωργίας
- συνεργάζεται με τοπικούς παραγωγούς και δεσμεύεται για φιλική προς το περιβάλλον προσέγγιση και ποιότητα προϊόντων
- χρησιμοποιήστε vintage και επαναχρησιμοποιήσιμα επιτραπέζια σκεύη
- Ενθαρρύνετε τις μαζικές αγορές για να αποφύγετε τη χρήση συσκευασίας
- επιλέξτε και εκείνους τους προμηθευτές με δεσμεύσεις μηδενικών αποβλήτων
- εργαστείτε για την καταπολέμηση των απορριμμάτων, ιδιαίτερα στην κουζίνα, αξιοποιώντας στο μέγιστο τα προϊόντα (πίλινγκ, πύρινο κ.λπ.)

Δώστε μεγάλη προσοχή στην προμήθεια από προμηθευτές και να είστε σε επιφυλακή για να αλλάξετε τις κακές συνήθειες. Εκτός από την οικολογικά υπεύθυνη διάστασή τους, έχουν μια αποφασιστική προσέγγιση χωρίς αποκλεισμούς που τείνει να προσελκύει ένα ευρύτερο κοινό. Οι Dames de la cantine έχουν μια μακροχρόνια δέσμευση στους ΛΟΑΤ+ και φεμινιστικούς αγώνες. Είναι λοιπόν δυνατό να τους καλέσουμε να οργανώσουν μπουφέ για γάμους μεταξύ ατόμων του ίδιου φύλου, PACS και άλλες τελετές.

Ανάπτυξη μηδενικών αποβλήτων πλησιάζω ως τροφοδότης _ είναι ένας περιορισμός , φυσικά , αλλά σε κάνει δημιουργικό, ενάρετο... Είναι το μέλλον , εμείς πρέπει να πάρει ξεκίνησε και όλο και περισσότεροι παίκτες κυκλοφορούν στην αγορά για παροχή λύσεις .

AURARAGER , υπεύθυνη τροφή

Το Aurarager είναι ένα φορηγό τροφίμων που στοχεύει στην ευαισθητοποίηση σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων. Τα προϊόντα που χρησιμοποιούν είναι προϊόντα των οποίων η εμφάνιση δεν ταιριάζει στις απαιτήσεις της τρέχουσας ζήτησης αλλά και μέρη προϊόντων που συνήθως δεν χρησιμοποιούνται».

Στόχος αυτού του έργου είναι λοιπόν η δημιουργία ενός φορηγού τροφίμων που θα προσφέρει γαστρονομικά πιάτα από απούλητα τρόφιμα από σούπερ μάρκετ

Ανάκτηση απούλητων αγαθών

Κατευθυνθείτε προς το Rungis , τη μεγαλύτερη αγορά φρέσκων προϊόντων στον κόσμο είναι ένα δώρο θεού για όσους θέλουν να παραλάβουν τα απούλητα προϊόντα της ημέρας δωρεάν. Δεν χρειάζεται να είστε εκεί τα ξημερώματα, απλά πρέπει να φτάσετε γύρω στις 11:00, που είναι το τέλος της ημέρας στη γλώσσα " Rungis ". Επειδή νωρίτερα το βράδυ οι χονδρέμποροι κάνουν δουλειές, δεν είναι ώρα για καλές πράξεις.

Από την άλλη, όταν εμφανίζονται οι νέοι του συλλόγου Aurarager , οι έμποροι τους προσφέρουν κουτιά με λαχανικά (αρκεί να λερωθεί ένα λαχανικό της παρτίδας) ή μια ολόκληρη παλέτα αν κάποιος πελάτης έχει αποσυρθεί. Μια εξαιρετική δωρεά φρέσκων προϊόντων

Βρείτε μέρη για να μαγειρέψετε

Για να μπορέσετε να ετοιμάσετε ένα γκουρμέ γεύμα και να το σερβίρετε στους κατοίκους του ξενώνα Emmaus στη rue de Lancry , στο Παρίσι, στο 10ο διαμέρισμα. Για την περίπτωση, το εστιατόριο Le Refectoire , που βρίσκεται 200 μέτρα από το καταφύγιο, διέθεσε την κουζίνα του. Την ομάδα Aurarager βοήθησε η ομάδα Ernest.

Οι ιδιοκτήτες του παριζιάνικου εστιατορίου Zoé Bouillon (στο 19ο διαμέρισμα) έπαιξαν μαζί και τους δάνεισαν το εστιατόριο τους για μια μέρα. Ένα δείπνο με 40 άτομα που απόλαυσαν γαστρονομικά πιάτα για το ποσό των 25 ευρώ και προαιρετικά 8 ευρώ περισσότερα για ένα ζευγάρι κρασιών.

Σε συνεργασία με το Crous , έδωσαν μαθήματα μαγειρικής σε μαθητές της Σορβόννης, για να τους διδάξουν πώς να χρησιμοποιούν το σύνολο ενός προϊόντος (παράδειγμα: καρότα, οι φλούδες και οι κορυφές τους... τίποτα δεν πάει χαμένο, όλα τρώγονται).

Σε συνεργασία με την Phenix (μια εταιρεία που διαχειρίζεται όλα τα απούλητα αγαθά, ειδικά τα τρόφιμα), θα διοργανώσουν Zero Waste Meals σε εταιρείες.

Σε φεστιβάλ όπως το We love Green, στο Παρίσι, η Aurarager μπόρεσε να προσφέρει γεύματα κατά των απορριμμάτων. Επεξεργάστηκαν περισσότερα από 400 κιλά απούλητα τρόφιμα και πουλήθηκαν περισσότερα από 600 γεύματα. Μέσα σε μία μόνο μέρα πούλησαν ολόκληρη την παραγωγή που είχε προγραμματιστεί για το Σαββατοκύριακο. Νέες συνταγές δημιουργήθηκαν βιαστικά για να ικανοποιήσουν μια πελατεία πεπεισμένη από αυτή τη νόστιμη κουζίνα και από αυτή την προσέγγιση.

Επιτυχής λειτουργία εστιατορίου κατά των απορριμμάτων

Για να πετύχετε σε μια τέτοια πρόκληση, πρέπει να φανταστείτε έναν αγώνα ενάντια στον χρόνο για μια μέρα: κατευθυνθείτε προς το Rungis , φέρνοντας πίσω ό,τι είναι πρόθυμοι να εγκαταλείψουν οι χονδρέμποροι, επενδύοντας σε μια νέα κουζίνα, κάνοντας απολογισμό των αλιευμάτων, σχεδιάζοντας το μενού με τα διαθέσιμα πιάτα και το μαγείρεμα, το καλωσόρισμα και το σερβίρισμα. Για να είναι τέλειο, ζεστό και στην ώρα του.

Πράσινες αποφάσεις αγοράς

Το Gergini είναι πράσινο για αγορά.

Αγοράζει τοπικά τα περισσότερα από τα αγροτικά προϊόντα που είναι απαραίτητα για την κουζίνα, όπως κρέας και προϊόντα κρέατος, γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, φρούτα και λαχανικά, κρασί και ισχυρά ποτά κ.λπ. Το εστιατόριο διαθέτει εποχικά μενού με τοπικά προϊόντα. Οι περιφερειακές πιστοποιήσεις και τα λογότυπα που εγγυώνται ότι τα προϊόντα έχουν αναπτυχθεί και συγκομιστεί σε αρμονία με τη φύση εμφανίζονται με σαφήνεια. Οι επισκέπτες εκτιμούν πολύ τα τοπικά προϊόντα στο εστιατόριο. Η διευθυντική ομάδα του ξενοδοχείου έθεσε στον εαυτό της το ερώτημα: "Πόσα χρήματα σπαταλά το ξενοδοχείο μας σε αναποτελεσματικές συσκευές;" και κατά συνέπεια αποφάσισε να αντικαταστήσει την υπάρχουσα σειρά της με συσκευές εξοικονόμησης ενέργειας όπως εμπορικές φριτέζες και ψησταριές, παγομηχανές, φούρνους, πλυντήρια πιάτων, καταψύκτες και ψυγεία. Τα πλυντήρια ρούχων παλαιότερου μοντέλου έχουν αντικατασταθεί με μοντέλα που εξοικονομούν ενέργεια και νερό.

Πράσινη αγορά

Το Suite Hotel Sofia έχει αναλάβει ενέργειες για τη μηδενική σπατάλη στο ξενοδοχείο και τα εστιατόριά του:

Λέμε όχι στο πλαστικό μιας χρήσης

Τα πλαστικά μπουκάλια και τα ποτήρια νερού έχουν αντικατασταθεί με επαναχρησιμοποιούμενες κανάτες και ποτήρια ή/και κατασκευάζονται βρύσες. Όχι πλαστικά καλαμάκια? Αφρόλουτρο και δοσομετρητές σαμπουάν αντί για μεμονωμένα είδη

Τοπική εφοδιαστική αλυσίδα για τα εστιατόρια

Προμήθεια ποιοτικών προϊόντων διατροφής που θα αλλοιώνονται λιγότερο γρήγορα, όπως εποχιακά φρούτα και λαχανικά από την περιοχή

Επανεξέταση των αγορών κλωστοϋφαντουργικών προϊόντων

Αγορά υφασμάτων από φυσικά οργανικά υλικά (άνετα κλινοσκεπάσματα, λευκά είδη οικιακής χρήσης, τραπεζομάντιλα, στολές εργαζομένων κ.λπ.). Οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις των υφασμάτων μπορεί να ποικίλλουν σημαντικά ανάλογα με τον τρόπο ανάμειξης, βαφής, μεταφοράς και επεξεργασίας τους. Οι συνθετικές ίνες που παράγονται από πετροχημικά είναι οι χειρότερες από όλες. Καταναλώνουν περισσότερους πόρους και απελευθερώνουν μικροΐνες στη φύση.

Περιορισμός χημικών και χρήση φιλικών προς το περιβάλλον προϊόντων

Η υγιεινή είναι το κλειδί στον κλάδο των ξενοδοχείων και της εστίασης, ιδιαίτερα στις κουζίνες, στους χώρους αποθήκευσης απορριμμάτων, στα δωμάτια και στους κήπους, όχι μόνο για προφανείς λόγους υγιεινής και ρυθμιστικούς λόγους, αλλά και για εμπορικούς λόγους. Η ελκυστικότητα και η άνεση ενός χώρου συνδέονται με την καθαριότητά του. Τα φυτικά και υγειονομικά προϊόντα με χημική βάση χρησιμοποιούνται ευρέως, αλλά μπορούν να έχουν δυσμενείς επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και στο περιβάλλον.

Πολλές χημικές ουσίες θα καταλήξουν στο περιβάλλον είτε επειδή χρησιμοποιούνται απευθείας σε κήπους είτε επειδή απελευθερώνονται στο σύστημα αποχέτευσης. Μόλις απελευθερωθούν στο περιβάλλον, μπορεί να χρειαστεί αρκετός χρόνος για να διασπαστούν και να γίνουν ανενεργό. Μερικές από αυτές τις χημικές ουσίες είναι γνωστό ότι συσσωρεύονται σε φυτά και ζώα και έχουν μακροπρόθεσμες δυσμενείς επιπτώσεις.

Επομένως, το Suite Hotel Sofia είναι επιλέγοντας προμηθευτές που προσφέρουν προϊόντα χωρίς επικίνδυνα ουσίες ή/και με βάση το φυσικό συστατικά.

Rhino Alpine Resort

Σε παγκόσμιο επίπεδο, η κλίμακα των πλαστικών απορριμμάτων που παράγονται από μεγάλα ξενοδοχεία είναι συγκλονιστική. Υπολογισμοί από τη σύμβουλο βιωσιμότητας και πλαστικών Marissa

Jablonski για το Eco-Business εκτιμούν ότι ένα ξενοδοχείο τεσσάρων αστερών 200 δωματίων σε πλήρη δυναμικότητα μπορεί να χρησιμοποιήσει περίπου 300.000 κομμάτια πλαστικού μίας χρήσης σε ένα μήνα, συμπεριλαμβανομένων 49.765 πλαστικών ανέσεων και συσκευασιών ανέσεων, 216.693 τεμαχίων πλαστικό για εργασίες τροφίμων και ποτών και 20.000 πλαστικά μπουκάλια νερού. Η ομάδα εκστρατειών A Plastic Planet λέει ότι χρησιμοποιούνται 855 δισεκατομμύρια πλαστικά φακελάκια κάθε χρόνο, αρκετά για να καλύψουν ολόκληρη την επιφάνεια του πλανήτη, πολλά από τα οποία πετιούνται χωρίς να ανοιχτούν.

Στη Σλοβενία, οι Ecologists without Borders ανέλυσαν δεδομένα διαχείρισης απορριμμάτων από το Bled, μια μικρή πόλη με λίγο περισσότερους από 8.000 κατοίκους στην όχθη της λίμνης Bled, ενός από τους κορυφαίους τουριστικούς προορισμούς της Σλοβενίας. Αυτό αποκάλυψε μια «απότομη αύξηση των αστικών απορριμμάτων και της παραγωγής υπολειμματικών απορριμμάτων κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, ξεκινώντας από τις αρχές Ιουνίου και διήρκεσε μέχρι τα τέλη Σεπτεμβρίου, όταν τα δεδομένα έπεσαν ξανά κατακόρυφα. Όταν συνδέσαμε τα δεδομένα με τις αφίξεις τουριστών και τις διανυκτερεύσεις, ταίριαζαν απόλυτα».

Ένα άρθρο που δημοσιεύθηκε από τη ΜΚΟ επισημαίνει ότι όχι μόνο τα ξενοδοχεία δημιουργούν απορρίμματα με τη μορφή πλαστικών συσκευασιών μιας χρήσης, αλλά οι τουρίστες τείνουν να χρησιμοποιούν περισσότερο νερό και ηλεκτρισμό και να δημιουργούν περισσότερα απόβλητα όταν ταξιδεύουν από ό,τι στην καθημερινή τους ζωή.

Η ΜΚΟ συνεργάζεται με τον σεφ πίτσας και επιχειρηματία Antonino Esposito, ο οποίος εισήγαγε για πρώτη φορά την έννοια των ξενοδοχείων και εστιατορίων μηδενικών απορριμμάτων και συνεργάστηκε με το Hotel Ribno, ένα οικογενειακά διοικούμενο ξενοδοχείο στο χωριό Ribno, περίπου 2 χιλιόμετρα από το Bled. μετατρέψτε το στο πρώτο ξενοδοχείο μηδενικών απορριμμάτων της Σλοβενίας.

Το ξενοδοχείο χρονολογείται από τη δεκαετία του 1980, αλλά ο εξωτερικός χώρος σε στιλ σαλέ ανακαινίστηκε πρόσφατα και το παλιό εξωτερικό ξύλο επαναχρησιμοποιήθηκε για την κατασκευή επίπλων για το λόμπι και το εστιατόριο. Ξεκίνησε ένα εντατικό διετές πρόγραμμα για τη μείωση των απορριμμάτων και τη διασφάλιση του διαχωρισμού τυχόν απορριμμάτων από το ξενοδοχείο, το οποίο έληξε με το ξενοδοχείο να επιτύχει ποσοστό χωριστής συλλογής 92%. Στοχεύει επίσης στη μείωση της χρήσης νερού και ενέργειας.

Μπαίνοντας στο ξενοδοχείο, υπάρχει ένα σετ από κάδους ανακύκλωσης όπου μπορείτε να διαχωρίσετε τα απορρίμματά σας σε κατηγορίες βιολογικών, πλαστικών, χαρτιών, υφασμάτων και άλλων, πριν ακόμη φτάσετε στη ρεσεψιόν. Υπάρχουν παρόμοια σετ κάδων σε κάθε όροφο, αλλά κανένας στα δωμάτια των επισκεπτών (εκτός από έναν μικροσκοπικό κάδο στο μπάνιο). Δεν υπάρχουν μίνι πλαστικές συσκευασίες ούτε για προϊόντα περιποίησης (το σαπούνι παρέχεται σε επαναγεμιζόμενο διανομέα) ούτε στο εστιατόριο, όπου τα περισσότερα τοπικά φαγητά απλώνονται σε μπολ και πιάτα. Οι πινακίδες στους μαυροπίνακες γύρω από το ξενοδοχείο παροτρύνουν τους επισκέπτες να συνεισφέρουν μη λαμβάνοντας περισσότερα από αυτά που σχεδιάζουν να φάνε από τον μπουφέ, διαλέγοντας τα απορρίμματα για ανακύκλωση, πίνοντας νερό βρύσης αντί για εμφιαλωμένο νερό και χρησιμοποιώντας επαναχρησιμοποιούμενες σακούλες όταν πηγαίνουν για ψώνια.

Μετά από μια εντατική διετή εφαρμογή μέτρων για τη μείωση των απορριμμάτων και τη χωριστή αποκομιδή τους, το ξενοδοχείο πέτυχε να φτάσει σε ποσοστό χωριστής συλλογής 92%, κάτι που δεν θα ήταν δυνατό χωρίς τη δέσμευση της διοίκησης και του προσωπικού του.

Εκτός από τη χωριστή συλλογή απορριμμάτων, οι διοργανωτές εκδηλώσεων του Jurjevanje in Bela Krajina, του Art kamp και του (Z) mešani festival εισήγαγαν επίσης μέτρα για την πρόληψή τους. Έκοψαν τη χρήση πλαστικών μιας χρήσης και εγκατέστησαν σιντριβάνια στους χώρους τους. Στα προγράμματά τους αναδεικνύεται και η υπεύθυνη στάση τους απέναντι στο περιβάλλον.

Βιοραραρα

Η Βιοραρα ιδρύθηκε για να προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων για την υγεία και τη φύση σε ανθρώπους που ενδιαφέρονται για την υγιεινή διατροφή τους και ένα υγιεινό περιβάλλον και φύση

απαλλαγμένη από περιττές συσκευασίες/απορρίμματα. Το Βιοραρα είναι το πρώτο πιστοποιημένο κατάστημα βιολογικών προϊόντων στη Λιθουανία - μια κοινότητα που δημιουργήθηκε με βάση την αρχή ενός βιώσιμου τρόπου ζωής. Ξεκινήσαμε τις δραστηριότητές μας με στόχο να προωθήσουμε μια πιο καθαρή, υγιέστερη και πιο συνειδητή ζωή.*

Προκειμένου να μειωθεί η περιβαλλοντική ρύπανση με περιττές και μη οικολογικές συσκευασίες, τα προϊόντα διατροφής που αγοράζονται στο κατάστημα σε χάρτινες σακούλες και οι πελάτες που επισκέπτονται το φυσικό κατάστημα καλούνται να φέρουν τα δικά τους δοχεία - γι' αυτό εφαρμόζουμε φόρο 5%. έκπτωση. Για όσους δεν έχουν δικά τους δοχεία, προσφέροντας δωρεάν επαναχρησιμοποιούμενα διαλύματα δοχείων - καθαρά χρησιμοποιημένα βάζα, και όταν τα παραπάνω διαλύματα δεν είναι κατάλληλα - χάρτινες σακούλες. Όσοι θέλουν να πάρουν τον καφέ τους είναι ευπρόσδεκτοι να φέρουν τα δικά τους φλιτζάνια. Για όσους δεν τα έχουν, προσφέρουμε κύπελλα κατάθεσης CurCur ή αγοράστε επαναχρησιμοποιούμενα κύπελλα.

Στο κατάστημα, προσφέροντας μόνο προϊόντα φυτικής προέλευσης. Εδώ θα βρείτε διάφορα βιολογικά θερμικά ακατέργαστα προϊόντα χωρίς συσκευασία, ωμά + vegap τοπικά επιδόρπια, σνακ, λιθουανικά λουλούδια, οικιακά είδη φιλικά προς τη φύση, έργα ντόπιων καλλιτεχνών.

Το 30 τοις εκατό δεσμεύεται να δώσει το κέρδος στο « Sengirės Foundation», το οποίο φροντίζει για τη διατήρηση των λιθουανικών δασών - www.sengiresfondas.lt - επομένως, αγοράζοντας τα προϊόντα που προσφέρουν, θα συμβάλετε και στην προστασία της χώρας μας δάση.

Δημιουργήστε φιλικές επιχειρηματικές σχέσεις με κυβερνητικούς θεσμούς και εκπροσώπους επιχειρήσεων, προκειμένου να διαδοθεί αποτελεσματικά η ιδέα της βιωσιμότητας, η οποία πιστεύουμε ότι είναι κοινή και σχετική με όλους μας.

Μπορείτε να δείτε τα πιστοποιητικά οικολογικού σήματος της Βιοραρα στη σελίδα " Ekoagros ".

Μεγάλο ξενοδοχείο Kempinski Vilnius

Οι προσπάθειες του ξενοδοχείου Kempinski εστιάζονται στην αποτροπή της χρήσης πλαστικού, και όπου δεν υπάρχει μια βιώσιμη εναλλακτική λύση, ενισχύουμε τις πρακτικές ανακύκλωσης. Με τους ανθρώπους στην καρδιά της επιχείρησης, η βελτίωση της υγείας και της ευημερίας για όλους είναι ζωτικής σημασίας για τον Kempinski. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο έχουν δεσμευτεί σταθερά να βοηθήσουν στην αντιμετώπιση του επείγοντος ζητήματος των μολυσματικών ασθενειών προς όφελος των τοπικών κοινοτήτων στις χώρες όπου έχουν παρουσία. Ο Kempinski είναι ένας από τους ιδρυτές του BE Health Association, ο οποίος διευκολύνει την πρόληψη, τον εντοπισμό και τη θεραπεία των ασθενειών. Έχουν δημιουργήσει Beautiful Performances από το 1897, και ενισχύονται από τη δέσμευσή τους σε βιώσιμες πρακτικές, ανυπομονούν να συνεχίσουν να μαγεύουν τους επισκέπτες για πολλά χρόνια ακόμα. Οι εργαζόμενοι βρίσκονται στο επίκεντρο αυτού που κάνουν και όλων όσων πρεσβεύουμε. Η δουλειά και η αφοσίωσή τους είναι αυτά που καθιστούν το ξενοδοχείο έναν από τους καλύτερους και πιο διάσημους παρόχους πολυτελούς φιλοξενίας στον κόσμο. Ακριβώς όπως είναι αφοσιωμένοι στην παροχή της καλύτερης δυνατής εμπειρίας στους επισκέπτες, καθώς μια εταιρεία δεσμεύεται να παρέχει σε όλους τους εργαζόμενους και τους εργολάβους ένα ασφαλές και ευχάριστο εργασιακό περιβάλλον. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο έχουν θεσπίσει τις ακόλουθες πολιτικές, για να εξασφαλίσουν ένα ασφαλές και σεβαστό περιβάλλον εργασίας για όλους τους εργαζόμενους και τους εργολάβους, χωρίς παρενοχλήσεις και διακρίσεις. Ως παγκόσμια εταιρεία, πιστεύουν ότι η ευθύνη τους εκτείνεται πέρα από τους υπαλλήλους και τους επισκέπτες τους. Το ξενοδοχείο Kempinski ακολουθεί μια ολιστική προσέγγιση στη βιωσιμότητα, η οποία περιλαμβάνει μια ενδεδειγμένη αξιολόγηση όλων των πωλητών και των συνεργατών. Προσπαθούν να συνεργαστούν με προμηθευτές προϊόντων και υπηρεσιών που μοιράζονται παρόμοιες αξίες και πρότυπα όσον αφορά την προστασία του περιβάλλοντος χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα. Απολαμβάνουν να δημιουργούν αξέχαστες γαστρονομικές εμπειρίες που αναδεικνύουν τις καλύτερες τοπικές γεύσεις και τα πιο φρέσκα υλικά. Η ομάδα διεθνούς φήμης σεφ διασφαλίζει ότι η γαστρονομική αριστεία Kempinski συμβαδίζει με βιώσιμες πρακτικές προμήθειας προϊόντων. Αυτή η αρχή δεν περιορίζεται στους προμηθευτές τροφίμων και ισχύει για όλους τους πωλητές. Ως μέρος της βιώσιμης εφοδιαστικής αλυσίδας, για παράδειγμα, συνεργάζονται με πιστοποιημένους παρόχους προϊόντων και υπηρεσιών πλυντηρίου που διαχειρίζονται υπεύθυνα την κατανάλωση νερού και ενέργειας και ελαχιστοποιούν τις

επιπτώσεις στο περιβάλλον από τη χρήση χημικών. Δεσμεύονται να προστατεύσουν την καλή διαβίωση των ζώων στις προμήθειες τροφίμων και έχουν δεσμευτεί να προμηθεύονται 100% αυγά χωρίς κλουβί – κέλυφος, υγρό και συστατικά – έως το 2025 σε ολόκληρο το χαρτοφυλάκιό μας. Με ακίνητα που βρίσκονται σε ασυνήθιστους ή απομακρυσμένους ταξιδιωτικούς προορισμούς, αναγνωρίστε ότι αυτό μπορεί να επιτευχθεί νωρίτερα σε ορισμένες χώρες από άλλες, αλλά τα ακίνητά μας σε τοποθεσίες της Κεντρικής Ευρώπης πρωτοστατούν σε αυτήν τη δέσμευση. Πιστεύουν ότι η δέσμευσή τους να χρησιμοποιούν αυγά χωρίς κλουβιά θα έχει διαρκή θετικό αντίκτυπο στην καλή διαβίωση των ζώων και στις βιώσιμες πρακτικές προμήθειες τροφίμων όπου δραστηριοποιούνται και θα συνεχίσουν να εργάζονται με τις ιδιοκτησίες και τους προμηθευτές τους για να προωθήσουν γρήγορα αυτόν τον σκοπό.

Park Inn by Radison Kaunas

Το ξενοδοχείο είναι δεν αρκείται στο να φροντίζει απλώς τα μέλη του προσωπικού του να είναι κοινωνικός θεσμός και όχι αποκλειστικά οικονομική _ οργάνωση . Ως οικονομικά υγιές και υγιές επιχείρηση και με την ευελιξία ότι απορρέει από αυτό , είναι χαρούμενοι που μπορούν να μοιραστούν την επιτυχία τους και να πάρουν συμμετέχουν σε κοινωνικές δεσμεύσεις προκειμένου να συνεισφέρουν στην κοινότητα. Αυτό ήταν και ακόμα είναι πολύ σημαντικό για αυτούς . Αυτοί υποστηρίζει έτσι τους στόχους εκπαίδευσης και κατάρτισης που υπερβαίνουν κατά πολύ δικα τους το δικό ανάγκες , και χορηγεί σχολεία και αθλήματα συλλόγους της περιοχής τακτικά με δωρεές . Αυτοί εθελοντική κοινωνική δέσμευση επίσης επεκτείνεται στους προμηθευτές και τους εργολάβους τους αφού οι σεβαστές χειρισμός των φυσικών πόροι είναι επακρώς σημαντικό για αυτούς . Το είναι δεν μόνο ζήτημα μεγιστοποίησης των κερδών , αλλά ανάληψη ηθικής και ηθικής ευθύνης . Αυτοί επομένως αποκτώ την τροφή τους από την περιοχή στον μεγαλύτερο δυνατό βαθμό (αποφυγή εκπομπών CO2) και όσο είναι σε θέση , από βιολογικά πιστοποιημένες εταιρείες ή φάρμες (π.χ. Μάνος Bio-TransFair καφές, βιολογικά αυγά κ.λπ.) προμηθεύονται την ενέργειά τους αποκλειστικά από ανανεώσιμες πηγές ενέργειας.

Παρασκευή

Σκυλίσια τσάντα

Το *doggy bag* είναι μια συνηθισμένη πρακτική σε πολλές χώρες του κόσμου για διάφορους λόγους: στη Γαλλία είναι υποχρέωση, στην Αμερική μόδα και στην Κίνα απλώς καλοί τρόποι. Είναι μια καταπολέμηση της σπατάλης και για τη μείωση των υπολειμμάτων φαγητού στα εστιατόρια. Στα εστιατόρια, σχεδόν κανένας πελάτης δεν καταφέρνει να καταναλώσει όλα τα φαγητά που παραγγέλνει και ό,τι περισσεύει πηγαίνει αναπόφευκτα στον κάδο. Η σπατάλη φαγητού στα εστιατόρια είναι πολύ υψηλή: περισσότερο από το 30 τοις εκατό των παραγγελθέντων γευμάτων πάνε χαμένα. Όταν η πρακτική εισήχθη στην Ιταλία, δεν υπήρχε πολύ θετική στάση για τη χρήση των σακουλών για σκύλους. Αρκεί να πούμε ότι το 25 τοις εκατό των Ιταλών το θεωρούσε «χυδαίο, αγενές και φτωχό». Η χρήση των σακουλών για σκυλάκια σήμερα φαίνεται να αντιμετωπίζεται με διαφορετικό πρίσμα, ακόμα κι αν δεν το εφαρμόζουν όλοι οι εστιάτορες και δεν το ζητούν όλοι οι πελάτες. Σύμφωνα με την έρευνα της *Fipe*, το 43% των εστιατορίων προτείνει, με δική τους πρωτοβουλία, να αφαιρέσουν ό,τι δεν έχει φάει, ακολουθούμενο από το 34% που το κάνει σπάνια και το υπόλοιπο 24% που δεν το κάνει ποτέ. Ωστόσο, το 90% των εστιατορίων είναι ήδη εξοπλισμένα με κοινά δοχεία αλουμινίου για να επιτρέπουν στους πελάτες να παίρνουν παραγγελθέντα και μη φαγητά τρόφιμα. Είναι σημαντικό το προσωπικό του εστιατορίου να προσφέρει αυτή την ευκαιρία στους πελάτες του.

Ενδιαφέρουσα είναι η πρόταση ενός εστιατορίου στη Ρώμη *Duke's* να ονομάσει την τσάντα σκυλιών "*rimpiattino*", νικητή ενός διαγωνισμού που ξεκίνησε το 2019 από τη *Fipe* και την *Comieco* "*Doggy bag all'italiana*" με στόχο τον κόσμο της ιταλικής εστίασης. Ο στόχος ήταν να οριστεί ένα έργο για τη διάδοση και την προώθηση της τσάντας σκυλιών, επίσης με τον εντοπισμό μιας ιταλικής έκφρασης που θα μπορούσε να είναι πιο επεξηγηματική από την αγγλική έκδοση και που θα μπορούσε να ενθαρρύνει μια μεγαλύτερη και πιο διαδεδομένη διάδοση της συνήθειας να μην σπαταλάμε τα υπολείμματα φαγητού όταν τρώγοντας μεσημεριανό γεύμα ή δείπνο έξω από το σπίτι.

Trash Cooking

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

Σεφ Κηπουροί

Αν μιλήσουμε με κάποιον που εργάζεται στη βιομηχανία εστιατορίων, μπορούμε να δούμε ότι οι λάτρεις της μαγειρικής συχνά ονειρεύονται να παράγουν οι ίδιοι τις πρώτες ύλες για να τις σερβίρουν στους πελάτες τους μέσω των δημιουργιών τους. Αυτή η πρακτική ή παράδοση στην Ιταλία έχει αρχαίες καταβολές που συνδέονται με την επικράτεια και την καλλιέργεια της υπαίθρου που χαρακτήριζε το τοπίο. Η παράδοση έχει χαθεί από κοινωνικούς και οικονομικούς παράγοντες, αλλά και από την εξέλιξη των πόλεων.

Κατά την περίοδο της πανδημίας του Covid-19, ωστόσο, για διάφορους λόγους αυτή η πρακτική έγινε και πάλι μέρος της καθημερινότητας για πολλούς ανθρώπους. Τέσσερις στους δέκα (συμπεριλαμβανομένων των μαγείρων) έχουν αρχίσει να καλλιεργούν φρούτα και λαχανικά στους κήπους, τις βεράντες ή τα λαχανικά τους. Είτε πρόκειται για την αποφυγή του άγχους είτε για την αξιοποίηση των χώρων πρασίνου που έχουν στη διάθεσή τους, αυτή η πρακτική έχει μόνο ένα θετικό αποτέλεσμα και αυτό είναι η εξασφάλιση υγιεινής διατροφής. Αυτή η «επιστροφή στο παρελθόν» θα μπορούσε στην πραγματικότητα να είναι ένα βήμα προς τα εμπρός, καθώς η πρακτική δεν μειώνει μόνο το κόστος μεταφοράς των πρώτων υλών αλλά και την παραγόμενη ρύπανση. Όλο και περισσότεροι σεφ διαφόρων φήμης έχουν αρχίσει να παράγουν τις δικές τους πρώτες ύλες, άλλοι επικεντρώνονται στα φρούτα και τα λαχανικά, άλλοι στα αρωματικά βότανα.

Ένας οικολογικός σεφ

Το 2019 ήταν το La Botte d'Asperges βραβεύτηκε με το σήμα «Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants». Ο Stéphane Bureau, ο οποίος είναι ο σεφ του εστιατορίου στο Contres στην περιοχή Loir-et-Cher, ανέλαβε τη διαχείριση του εστιατορίου και ανέλαβε μια οικολογικά υπεύθυνη μετάβαση. Αυτό σημαίνει να κάνετε καλό κύκλο εργασιών, αλλά και να αναλάβετε την ευθύνη για τον κοινωνικό και περιβαλλοντικό αντίκτυπο του. Για να γίνει αυτό, το εστιατόριο εφαρμόζει μέτρα για τη μείωση του αποτυπώματος άνθρακα και την προώθηση της βιώσιμης κατανάλωσης.

Υπάρχουν δύο λόγοι για τους οποίους ένας ιδιοκτήτης εστιατορίου μπορεί να θέλει να γίνει πράσινο: επειδή είναι μια τάση που προσελκύει πολλούς πελάτες και, κυρίως, επειδή είναι σημαντικό να συμβάλει στην προστασία του πλανήτη μας.

Επομένως, οι στόχοι μπορεί να είναι πολλαπλοί και διαφορετικοί, αλλά για το εστιατόριο La Botte d'Asperges είναι κυρίως: η ταξινόμηση και η ανακύκλωση αυτών των απορριμμάτων, η μείωση της κατανάλωσης ενέργειας και η εργασία σε βραχυκυκλώματα

Η επαφή τόσο με τους παραγωγούς όσο και με τους πελάτες δημιουργεί έναν στέρεο κοινωνικό ιστό και επιτρέπει την εκμετάλλευση πολλών προϊόντων της περιοχής αποφεύγοντας παράλληλα τη σπατάλη τροφίμων των καλλιεργούμενων προϊόντων.

Κάθε νέα μικρή χειρονομία, ιδέα είναι ένα βήμα παραπέρα προς την οικολογία, η κοινή λογική είναι συχνά μια επιστροφή στην οικολογική συμπεριφορά.

Ο ΑΝΑΚΥΚΛΩΤΗΣ

Σε μια εποχή που η οικολογία εισβάλλει στις ζωές μας παντού, ο Stéphane Vatinel ήθελε να δημιουργήσει ένα τρίτο μέρος όπου οι άνθρωποι θέλουν να πάνε για να μοιραστούν την οικολογία. Ο χώρος είναι ανοιχτός καθημερινά από τις 8 το πρωί έως τα μεσάνυχτα. Η κύρια δραστηριότητα είναι το bar-restaurant, αλλά υπάρχει και οικολογική βιβλιοθήκη, εργαστήρια, συνέδρια και χώρος για DIY. Για τοπικό φαγητό, δεν μπορείτε να πλησιάσετε πολύ περισσότερο από αυτό, ο κήπος είναι κάτω από το εστιατόριο, όπου καλλιεργούνται πολλά από τα λαχανικά και τα βότανα που χρειάζονται για το μαγείρεμα. Στην ταράτσα υπάρχουν μελίσινα για τις μέλισσες, και κάτω τα ρέστα τρώνε τα κοτόπουλα.

- Προώθηση συνεργατικών πρωτοβουλιών, ευαισθητοποίηση των «καταναλωτών», προώθηση της ανακύκλωσης...
- Προώθηση της κυκλικής και ευαίσθητης οικονομίας γύρω από τις αρχές της βιώσιμης ανάπτυξης

Το Recyclerie καλλιεργεί καρότα, ραπανάκια, φράουλες και πιπεριές στη φάρμα του, λίγα μόλις μέτρα από τους κεντρικούς δρόμους. Και για να στηρίξουν αυτό το οικολογικό εγχείρημα, οι κάτοικοι της γειτονιάς κάνουν το χατίρι τους. Ρίχνουν τα οργανικά τους απόβλητα στους κάδους κομποστοποίησης του εστιατορίου με αντάλλαγμα έναν καφέ στο μπαρ.

Καθημερινά παρασκευάζεται ένα πιάτο με λαχανικά από τον κήπο και όλα τα βότανα καλλιεργούνται στο χώρο. Κάποιοι θα έχουν ακόμη και την ευκαιρία να δοκιμάσουν το μέλι που λαμβάνεται απευθείας από τα μελίσσια του κήπου.

Η υπηρεσία έχει ήταν σχεδιασμένο με χύμα συσκευασία και όλα τα έπιπλα είναι « παλιά είναι Χρυσός», άρα από δεύτερο χέρι.

ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΜΗΔΕΝΙΚΟΥ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Τον Σεπτέμβριο του 2019, ο Gabriel Monzerol και οι συνεργάτες του θέλησαν να δημιουργήσουν ένα διαφορετικό έργο που να είναι πιο κοντά στις αξίες τους. Στόχος ήταν η ελαχιστοποίηση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος και των απορριμμάτων.

Ενώ πολλά παντοπωλεία εργάζονται για τη μηδενική σπατάλη εδώ και αρκετά χρόνια, η πρακτική είναι πολύ πιο σπάνια στις εταιρείες εστίασης, καθώς στην περίπτωση αυτή το οργανωτικό βάρος πέφτει αποκλειστικά στο προσωπικό στην κουζίνα και τη στιγμή της εξυπηρέτησης και όχι στον τελικό καταναλωτή.

Στόχος τους: να ξεκινήσουν ένα κίνημα: να αποδείξουν ότι τα μηδενικά απόβλητα είναι προσβάσιμα και για τις επιχειρήσεις, και ότι ο καθένας μπορεί να το κάνει στο δικό του επίπεδο: να μην είναι μόνος αλλά να είναι μέρος ενός κινήματος

Αγορά χύμα (π.χ. μπαχαρικά, λαχανικά κ.λπ.) από τοπικούς συνεργάτες, διευκρινίζοντας ότι δεν θέλουν να χρησιμοποιήσουν συσκευασία, απλώς για να τοποθετήσουν τις καλλιέργειες απευθείας σε κουτιά.

Για βότανα και φύτρα, προέρχονται από μια αστική φάρμα που καλλιεργεί φυτά υδροπονικά. Οι συνιδρυτές του Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher και Gabriel Roy Doyon, έχουν δημιουργήσει ένα εξαιρετικά τοπικό μοντέλο: διανύουν λιγότερο από 20 χιλιόμετρα και μπορούν να κάνουν παραδόσεις με ποδήλατο. Παραδίδουν τους βλαστούς τους στο έδαφος, σε δίσκους που μαζεύουν από τη μια στιγμή στην άλλη: τίποτα δεν χάνεται και όλα μαζεύονται.

Για το λάδι (το οποίο χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα πατατών, ένα από τα πιο δημοφιλή πιάτα): δεν χρειάζεται να το αγοράσετε σε κονσέρβες, το πολύτιμο υγρό μεταφέρεται στο εστιατόριο με βυτιοφόρο, το οποίο ρίχνει το φορτίο του απευθείας στα 330 λίτρα του εστιατορίου Δεξαμενή. Αυτές οι δεξαμενές έχουν διάρκεια ζωής 20 χρόνια, σε αντίθεση με τα δοχεία των 16 λίτρων, τα οποία στη συνέχεια πετιούνται για ανακύκλωση.

Αρνηθείτε και φτιάξτε το δικό σας

Η ομάδα έπρεπε να κάνει διασταύρωση για ορισμένα φαγητά που ήταν αδύνατο να συμβιβασθούν με τη φιλοσοφία του εστιατορίου (όπως το *vollaille* που συχνά είναι υπερβολικά συσκευασμένο ή οι τορτίγιες που είναι σχεδόν αδύνατο να βρεθούν χύμα ή τα συστατικά του κοκτέιλ). Τέλος, ό,τι συσκευάζεται σε 10 από τους προμηθευτές που επέλεξαν να μην αγοράσουν και να φτιάξουν μόνοι τους. Επέλεξαν λοιπόν να φτιάξουν πολλά πράγματα στο σπίτι: τορτίγιες, ψωμί, κρουτόν και τριμμένη φρυγανιά... Ο σεφ φτιάχνει και τα δικά του λουκάνικα.

Στο μπαρ, ο *michologist* Luca Langelier, συνιδιοκτήτης του εστιατορίου, φτιάχνει σπιτικά σιρόπια και χυμούς κάθε εποχή (για παράδειγμα, με *cranberries*, παράγουν μεγάλες ποσότητες χυμού στο απόγειο της σεζόν, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιούν όλο το χρόνο)

Στην τραπεζαρία δίνονται στους πελάτες χειροποίητες υφασμάτινες χαρτοπετσέτες αντί για χάρτινες. Και οι πατάτες σερβίρονται χωρίς λαδόκολλα στο καλάθι τους. Κατά τη γνώμη του Γκάμπριελ, αυτά είναι πολύ εύκολα πράγματα που πρέπει να αποφύγεις.

Ανακύκλωση (ανακύκλωση):

Ακόμη και τα έπιπλα και η διακόσμηση σχεδιάστηκαν με ανακυκλωμένα υλικά: ο πάγκος είναι κατασκευασμένος από δοκούς δαπέδου που είναι υπολείμματα εργοταξίου, οι πάγκοι είναι παλέτες από ανακυκλωμένο ξύλο και τα φωτιστικά από χρησιμοποιημένους σωλήνες.

Το είναι σημαντικό για όλους να ενεργήσουν δικαίως τους το δικό επίπεδο και να θυμόμαστε ότι πότε το πάει χαμένη _ μείωση , αυτό είναι καλύτερα να κάνουν 1000 άτομα το ατελώς από ένα άτομο πράξη το τέλεια .

ΓΙΝΟΝΤΑΣ ΜΗΔΕΝΙΚΟΣ ΑΠΟΒΛΗΤΑ CATERER

Γίνε μηδενικός οργανισμός τροφοδοσίας απορριμμάτων χρησιμοποιώντας επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία: πώς να το κάνεις στην πράξη με τη συμβουλή 3 εταιρειών του χώρου

Η οργάνωση του μηδενικού τροφοδοτικού : το κλειδί της επιτυχίας

Η πρώτη παρατήρηση που συμμερίζονται οι τρεις εταίροι είναι ότι τα επαναχρησιμοποιήσιμα εμπορευματοκιβώτια απαιτούν πολλά logistics. Ενώ οι δίσκοι μιας χρήσης είναι όλοι ελαφροί, στοιβάζονται χωρίς να πιάνουν χώρο και εξαφανίζονται από τη ζωή σας τη στιγμή που ο πελάτης φύγει, τα γυάλινα βάζα ή τα πλαστικά επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία είναι βαρύτερα, καταλαμβάνουν περισσότερο χώρο, πρέπει να παραληφθούν δύο φορές (παράδοση και επιστροφή), και πλύθηκε. Με άλλα λόγια: περισσότερη οργάνωση, περισσότερη αποθήκευση, περισσότερος χειρισμός και τελικά περισσότερος χρόνος εργασίας.

Ωστόσο, οι τρεις εταίροι συμφωνούν σε ένα πράγμα: το μεγαλύτερο καθήκον είναι να βρεθεί ένας οργανισμός που να λειτουργεί. Και για αυτό, ειδικά όταν ξεκινάτε να τα χρησιμοποιείτε, **χρειάζεστε χρόνο και προβληματισμό για να βρείτε νέες διαδικασίες και να αλλάξετε τις συνήθειές σας.**

Επομένως, κάθε catering μπορεί να βρει τον δικό του τρόπο εργασίας με εμπειρία, αλλά οι συνεργάτες μας συμφωνούν σε δύο τρόπους για να απλοποιήσουν τη ζωή:

Περιβάλλουμε τους εαυτούς μας με παρόχους υπηρεσιών, ιδιαίτερα για το πλύσιμο και τη μεταφορά εμπορευματοκιβωτίων. Και οι τρεις είναι πελάτες της υπηρεσίας πλυσίματος δοχείων επαναχρησιμοποιήσιμων.

Για τη Mathilde of Meal Merci, το μυστικό είναι να κάνει όλο αυτόν τον χειρισμό κερδοφόρο, παραδίδοντας πολλά γεύματα σε ένα μέρος. Για παράδειγμα, σε μια εταιρεία!

Χάρη στη δέσμευση των εταίρων και των καταναλωτών τους, οι λύσεις που προτείνει η Reconcil έχουν ήδη καταστήσει δυνατή την αποφυγή περισσότερων από 175.000 ειδών συσκευασίας μιας χρήσης, που δυστυχώς είναι ακόμη πολύ λίγο σε σύγκριση με το βουνό των απορριμμάτων που παράγονται κάθε χρόνο.

Χάρη στη δέσμευση των συνεργατών και των καταναλωτών τους, η Reconcil's λύσεις έχω ήδη απέτρεψε περισσότερες από 175.000 συσκευασίες μιας χρήσης, οι οποίες Δυστυχώς είναι ακόμα μια μικρή ποσότητα σε σύγκριση με το βουνό των απορριμμάτων που παράγονται κάθε έτος.

Φυσική & δημοφιλής κουζίνα: Zero waste catering

Les Dames de la cantine γεννήθηκε, στους πάγκους του Ινστιτούτου Paul Bocuse, από τη συνάντηση μεταξύ της Juliette Plailly και του Guillaume Wohlband. Ο Guillaume Wohlband δεν είναι άγνωστος στους τακτικούς αναγνώστες του Hétéroclite, καθώς είναι συνεργάτης του περιοδικού για πολλά χρόνια. Αυτό είναι μια απόδειξη της πραγματικής δέσμευσης των Dames de la cantine στα LGBT+ και τα φεμινιστικά ζητήματα. Εάν η πρότασή τους «μηδενικά σπατάλη» αποπλάνησε γρήγορα τοπικούς πολιτιστικούς παράγοντες όπως οι Les Substances, η Villa Gillet ή η ένωση που εργάζεται για την ισότητα των φύλων HF Auvergne-Rhône-Alpes, η Les Dames de la cantine δεν είναι μόνο μια θεσμική τροφοδοσία αλλά και απευθύνεται σε τα άτομα.

Το Les dames de la cantine προσφέρει μια αφοσιωμένη κουζίνα και μια προσέγγιση μηδενικής σπατάλης με:

- σεβασμό των εποχιακών προϊόντων
- προσφέροντας προϊόντα βιολογικής ή βιώσιμης γεωργίας
- συνεργάζεται με τοπικούς παραγωγούς και δεσμεύεται για φιλική προς το περιβάλλον προσέγγιση και ποιότητα προϊόντων
- χρησιμοποιήστε vintage και επαναχρησιμοποιήσιμα επιτραπέζια σκεύη
- Ενθαρρύνετε τις μαζικές αγορές για να αποφύγετε τη χρήση συσκευασίας
- επιλέξτε και εκείνους τους προμηθευτές με δεσμεύσεις μηδενικών αποβλήτων
- εργαστείτε για την καταπολέμηση των απορριμμάτων, ιδιαίτερα στην κουζίνα, αξιοποιώντας στο μέγιστο τα προϊόντα (πίλινγκ, πίλινγκ κ.λπ.)

Δώστε μεγάλη προσοχή στην προμήθεια από προμηθευτές και να είστε σε επιφυλακή για να αλλάξετε τις κακές συνήθειες. Εκτός από την οικολογικά υπεύθυνη διάστασή τους, έχουν μια αποφασιστική προσέγγιση χωρίς αποκλεισμούς που τείνει να προσελκύει ένα ευρύτερο κοινό. Οι Dames de la cantine έχουν μια μακροχρόνια δέσμευση στους ΛΟΑΤ+ και φεμινιστικούς αγώνες. Είναι λοιπόν

δυνατό να τους καλέσουμε να οργανώσουν μπουφέ για γάμους μεταξύ ατόμων του ίδιου φύλου, PACS και άλλες τελετές.

Ανάπτυξη μηδενικών αποβλήτων πλησιάζω ως τροφοδότης _ είναι ένας περιορισμός , φυσικά , αλλά σε κάνει δημιουργικό, ενάρετο... Είναι το μέλλον , εμείς πρέπει να πάρει ξεκίνησε και όλο και περισσότεροι παίκτες κυκλοφορούν στην αγορά για παροχή λύσεις .

AUPARAGER, υπεύθυνη τροφή

Το Auparager είναι ένα φορηγό τροφίμων που στοχεύει στην ευαισθητοποίηση σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων. Τα προϊόντα που χρησιμοποιούν είναι προϊόντα των οποίων η εμφάνιση δεν ταιριάζει στις απαιτήσεις της τρέχουσας ζήτησης αλλά και μέρη προϊόντων που συνήθως δεν χρησιμοποιούνται».

Στόχος αυτού του έργου είναι λοιπόν η δημιουργία ενός φορητού τροφίμων που θα προσφέρει γαστρονομικά πιάτα από απούλητα τρόφιμα από σούπερ μάρκετ

Ανάκτηση απούλητων αγαθών

Κατευθυνθείτε προς το Rungis , τη μεγαλύτερη αγορά φρέσκων προϊόντων στον κόσμο είναι ένα δώρο θεού για όσους θέλουν να παραλάβουν τα απούλητα προϊόντα της ημέρας δωρεάν. Δεν χρειάζεται να είστε εκεί τα ξημερώματα, απλά πρέπει να φτάσετε γύρω στις 11:00, που είναι το τέλος της ημέρας στη γλώσσα " Rungis ". Επειδή νωρίτερα το βράδυ οι χονδρέμποροι κάνουν δουλειές, δεν είναι ώρα για καλές πράξεις.

Από την άλλη, όταν εμφανίζονται οι νέοι του συλλόγου Auparager , οι έμποροι τους προσφέρουν κουτιά με λαχανικά (αρκεί να λερωθεί ένα λαχανικό της παρτίδας) ή μια ολόκληρη παλέτα αν έχει αποσυρθεί πελάτης. Μια εξαιρετική δωρεά φρέσκων προϊόντων

Βρείτε μέρη για να μαγειρέψετε

Για να μπορέσετε να ετοιμάσετε ένα γκουρμέ γεύμα και να το σερβίρετε στους κατοίκους του ξενώνα Emmaus στη rue de Lancry , στο Παρίσι, στο 10ο διαμέρισμα. Για την περίπτωση, το εστιατόριο Le Refectoire , που βρίσκεται 200 μέτρα από το καταφύγιο, διέθεσε την κουζίνα του. Την ομάδα Auparager βοήθησε η ομάδα Ernest.

Οι ιδιοκτήτες του παριζιάνικου εστιατορίου Zoé Bouillon (στο 19ο διαμέρισμα) έπαιξαν μαζί και τους δάνεισαν το εστιατόριο τους για μια μέρα. Ένα δείπνο με 40 άτομα που απόλαυσαν γαστρονομικά πιάτα για το ποσό των 25 ευρώ και προαιρετικά 8 ευρώ περισσότερα για ένα ζευγάρι κρασιών.

Σε συνεργασία με το Crous , έδωσαν μαθήματα μαγειρικής σε μαθητές της Σορβόνης, για να τους διδάξουν πώς να χρησιμοποιούν το σύνολο ενός προϊόντος (παράδειγμα: καρότα, οι φλούδες και οι κορυφές τους... τίποτα δεν πάει χαμένο, όλα τρώγονται).

Σε συνεργασία με την Phenix (μια εταιρεία που διαχειρίζεται όλα τα απούλητα αγαθά, ειδικά τα τρόφιμα), θα διοργανώσουν Zero Waste Meals σε εταιρείες.

Σε φεστιβάλ όπως το We Love Green, στο Παρίσι, η Auparager μπόρεσε να προσφέρει γεύματα κατά των απορριμμάτων. Επεξεργάστηκαν περισσότερα από 400 κιλά απούλητα τρόφιμα και πουλήθηκαν περισσότερα από 600 γεύματα. Μέσα σε μία μόνο μέρα πούλησαν ολόκληρη την παραγωγή που είχε προγραμματιστεί για το Σαββατοκύριακο. Νέες συνταγές δημιουργήθηκαν βιαστικά για να ικανοποιήσουν μια πελατεία πεπεισμένη από αυτή τη νόστιμη κουζίνα και από αυτή την προσέγγιση.

Επιτυχής λειτουργία εστιατορίου κατά των απορριμμάτων

Για να πετύχετε σε μια τέτοια πρόκληση, πρέπει να φανταστείτε έναν αγώνα ενάντια στον χρόνο για μια μέρα: κατευθυνθείτε προς το Rungis , φέρνοντας πίσω ό,τι είναι πρόθυμοι να εγκαταλείψουν οι χονδρέμποροι, επενδύοντας σε μια νέα κουζίνα, κάνοντας απολογισμό των αλιευμάτων, σχεδιάζοντας το μενού με τα διαθέσιμα πιάτα και το μαγείρεμα, το καλωσόρισμα και το σερβίρισμα. Για να είναι τέλειο, ζεστό και στην ώρα του.

R μείωση της σπατάλης τροφίμων

Η σπατάλη τροφίμων έχει αναγνωριστεί από καιρό ως παγκόσμιο ζήτημα. Τα τρόφιμα σπαταλούνται σε όλη την αλυσίδα αξίας: στις φάρμες, στις διαδικασίες παραγωγής, στις διαδικασίες μαγειρέματος και από τους καταναλωτές που τα αφήνουν στα πιάτα τους. Η παραγωγή τροφίμων χρειάζεται τεράστια ποσότητα πόρων (όπως γη, νερό και λίπασμα) – εάν δεν καταναλωθεί, τότε όλοι αυτοί οι πόροι έχουν σπαταληθεί.

Οι κουζίνες των ξενοδοχείων παραδοσιακά προϋπολογίζουν το 3-5% του κόστους αγοράς τροφίμων για να διαγραφεί ως αναπόφευκτη σπατάλη τροφίμων. Αλλά οι κουζίνες στην πραγματικότητα σπαταλούν μεταξύ 5% και 15% της αξίας των τροφίμων που έχουν αγοράσει. Τα δύο τρίτα της σπατάλης τροφίμων που μπορούν να αποφευχθούν συμβαίνουν πριν φτάσουν στο πιάτο του πελάτη. Το Grand Hotel Sofia έχει αναλύσει τις δραστηριότητες του επειδή η σπατάλη τροφίμων εμφανίζεται σε διάφορα στάδια των εργασιών:

Παράδοση και αποθήκευση – Τα τρόφιμα μπορεί να αλλοιωθούν κατά τη διαδικασία παράδοσης και μια καλή διαδικασία αποθήκευσης (πρώτο μέσα, πρώτα βγαίνει) μπορεί να βοηθήσει να διασφαλιστεί ότι ακόμη και τα χαλασμένα/κατεστραμμένα τρόφιμα μπορούν να επανατοποθετηθούν και να αποφευχθεί η προσγείωση στον κάδο. Η παρακολούθηση του τι σπαταλάται στο στάδιο της αποθήκευσης θα σας βοηθήσει να δείτε εάν το ξενοδοχείο αγοράζει περισσότερα τρόφιμα από αυτά που χρησιμοποιεί.

Προετοιμασία – Αυτό περιλαμβάνει την εξέταση του τρόπου παρασκευής των τροφίμων, του τρόπου επαναχρησιμοποίησης των περικοπών, του σχεδιασμού μενού και της εισαγωγής ειδικών κάδων απορριμμάτων τροφίμων στις κουζίνες για να διασφαλιστεί ότι τα υπολείμματα τροφίμων δεν καταλήγουν σε χώρους υγειονομικής ταφής.

Κατανάλωση φαγητού – Η ανάλυση των απορριμμάτων φαγητού δίνει τη δυνατότητα στους σεφ να καθορίσουν τα σωστά μεγέθη μερίδων και να μειώσουν περαιτέρω τα απόβλητα εισάγοντας προαιρετικές (και ιδανικά ανακυκλώσιμες) σακούλες για λήψη.

« Αλλαζούμε Καμπάνια Συνηθειών από τα Super Markets AB Βασιλόπουλος

Η AB Βασιλόπουλος, αναγνωρίζει τη σημασία της σπατάλης τροφίμων και δεσμεύεται να μειώσει το δικό της αποτύπωμα κατά 50% έως το 2025. Στο πλαίσιο αυτό, και σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο διεξήγαγε μια 18μηνη έρευνα για τη διερεύνηση και αξιολόγηση της σπατάλης τροφίμων σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού και σε κάθε στάδιο παραγωγής, από το αγρόκτημα μέχρι το πιάτο μας. Σε συνεργασία με την Δρ. Κάτια Λαζαρίδη, καθηγήτρια του τμήματος Γεωγραφίας του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου πραγματοποίησε μια 18μηνη έρευνα, με στόχο τη διερεύνηση και αξιολόγηση της σπατάλης τροφίμων σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού και σε κάθε στάδιο παραγωγής, από το αγρόκτημα μέχρι το πιάτο μας. .

Πιο συγκεκριμένα, η έρευνα του Χαροκόπειου Πανεπιστημίου αποκάλυψε ότι κάθε χρόνο στην Ελλάδα τα ελληνικά νοικοκυριά * πετούν πάνω από 1.000.000 τόνους τροφίμων, τα μισά από τα οποία θα μπορούσαν να καταναλωθούν με ασφάλεια και να μην καταλήξουν στα σκουπίδια.

Επιπλέον, η σπατάλη τροφίμων στον οικιακό τομέα ξεπερνά το 50% της συνολικής σπατάλης και κάθε πολίτης στην Ελλάδα πετάει κάθε χρόνο 98,2 κιλά τρόφιμα από το νοικοκυριό του, ενώ για μια τετραμελή οικογένεια ο αριθμός αυτός φτάνει τα 392,8 κιλά τρόφιμα ετησίως. Ταυτόχρονα, η σπατάλη τροφίμων προκαλεί ανυπολόγιστη σπατάλη φυσικών πόρων, οι οποίοι είναι διαθέσιμοι για την παραγωγή τροφίμων που τελικά δεν καταναλώνονται.

Η έρευνα διεξήχθη σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα της AB Βασιλόπουλος. Σε επίπεδο νοικοκυριών, αυτή είναι η πιο εκτεταμένη έρευνα που έχει γίνει ποτέ στην Ελλάδα για την εκτίμηση της σπατάλης τροφίμων στον οικιακό τομέα. Στην έρευνα, που ολοκληρώθηκε τον Σεπτέμβριο του 2021,

συμμετείχαν 772 νοικοκυριά, στα οποία μελετήθηκαν εξαντλητικά οι ποσότητες τροφίμων που καταλήγουν ως απόβλητα.

Μέσα από το κίνημα #allazoumesinithies και το πλούσιο ψηφιακό περιεχόμενο, η AB αναλαμβάνει δράση, με ιδέες, συμβουλές και προτάσεις σχετικά με τα δύο πιο σημαντικά «σπίτια» μας: το σώμα και τον πλανήτη μας. Πρόκειται για αλλαγές μεγάλες και μικρές, με στόχο να εξελίξουμε τη συνείδησή μας, να διευρύνουμε τις γνώσεις μας και να ανοίξουμε το μυαλό μας, ώστε να μάθουμε να αγαπάμε και να φροντίζουμε τα αυτονόητα, που δυστυχώς σχεδόν όλοι μας παραμελούμε. Ο επισκέπτης μπορεί να βρει πολλές σημαντικές πληροφορίες για την ανακύκλωση, την προστασία του περιβάλλοντος, την υγιεινή διατροφή για μικρούς και μεγάλους, καθώς και λύσεις DIY για να μη χαθεί τίποτα.

Παράλληλα, η AB Βασιλόπουλος συνέδεσε το allazoumesinithies.ab.gr με το κανάλι της στο Youtube και δημιούργησε μια πρωτοποριακή διαδικτυακή σειρά, «# allazoumesinithiesby AB», στο Youtube, αναδεικνύοντας μια πιο υγιεινή και φιλική προς το περιβάλλον προσέγγιση. Στη νέα αυτή σειρά, ο Γιώργος Τσούλης (Chef) και η Madame Ginger (Food Blogger), με αισιόδοξη διάθεση και χιούμορ, αλλάζουν τις συνήθειες της καθημερινότητάς μας με απλούς και εύκολους τρόπους και με στόχο την υγιεινή διατροφή και την προστασία του πλανήτη μας.

FOOD ZERO WASTE @ FZONE- PAP Corp. ΕΛΛΑΔΑ

Μια καλή πρακτική φέρνει περισσότερη εκπαίδευση στο ανθρώπινο δυναμικό που εμπλέκεται, πιο πιστή πελατεία στην εταιρεία και καλύτερη κατανόηση των αποτελεσμάτων της καθημερινής μας εργασίας και ζωής σε όλους.

Το να μπορεί να το κάνει αυτό υπό την ομπρέλα και την καθοδήγηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης, δίνει στην εταιρεία μια αυτοπεποίθηση και δύναμη, και μια ελπίδα ότι τα αποτελέσματα θα είναι προσβάσιμα και αναγνωρισμένα από περισσότερους ανθρώπους σε ένα πολυεθνικό Περιβάλλον όπως η Ευρώπη. Η ψηφιοποίηση είναι μια τάση που βοηθά στη μηδενική σπατάλη, αλλά εγείρει ερωτήματα σχετικά με το τροφικό αποτύπωμα άνδρακα. Πρέπει να βρεθεί και να επιτευχθεί ισορροπία. Η εταιρεία Zero Waste in PAP είναι μια επικοινωνιακή καμπάνια που απευθύνεται κυρίως στους συνεργάτες μας, φοιτητές, επισκέπτες και τις τοπικές κοινωνίες, προκειμένου να δείξουμε όλες τις προσπάθειες που γίνονται στην καθημερινή λειτουργία, να ενισχύσουμε την πίστη και τον εθελοντισμό και να υποστηρίξουμε τελικά παρόμοιες ενέργειες.

12 O'Clock Box (συνέντευξη)

Η πρακτική είναι ότι τα μεσημεριανά γεύματα παραδίδονται σε επαναχρησιμοποιήσιμα, βιώσιμα δοχεία στους πελάτες. Τα γεύματα που παραδίδονται στα δοχεία είναι υγιεινά, φτιαγμένα μόνο από φρέσκα προϊόντα.

Τα ίδια τα παντοπωλεία προέρχονται από αγρότες και άλλα μέρη που προσπαθούν επίσης να εφαρμόσουν τις ιδέες Zero-waste στην καθημερινή τους επαγγελματική ζωή. Τα παντοπωλεία προγραμματίζονται σύμφωνα με τον αριθμό των γευμάτων που πρέπει να ετοιμάσει η εταιρεία σύμφωνα με τη συνδρομή, το ποσό του παντοπωλείου είναι προγραμματισμένο έτσι ώστε η εταιρεία να μην χρειάζεται να πηγαίνει να αγοράζει παντοπωλεία κάθε εβδομάδα, κάνει τις αγορές μία φορά το μήνα ή 2 φορές μήνα το πολύ, μολύνουν λιγότερο τον αέρα γιατί οδηγούν λιγότερο για να πάνε να πάρουν ψώνια. Επειδή τα παντοπωλεία είναι προγραμματισμένα, η εταιρεία δεν πετάει τρόφιμα επειδή είναι ληγμένα ή ούτω καθεξής, ισχυρίζονται ότι δεν παράγουν απορρίμματα.

Η ίδια η παράδοση σχεδιάζεται επίσης ανάλογα με την απόσταση από το ένα μέρος στο άλλο, προγραμματίζουν το ταξίδι τους και παραδίδουν τα πάντα ένα προς ένα, για να αποφύγουν την υπερβολική οδήγηση με αυτοκίνητο.

Εκμετάλλευση κάθε συστατικού - θήκη εστιατορίου Gaspar

Προσπαθήστε να χρησιμοποιήσετε στο έπακρο τα υλικά της κουζίνας του εστιατορίου, εκμεταλλευόμενοι τα, αποφεύγοντας τη σπατάλη ή μη παράγοντάς τα καθόλου. Κατά τη διάρκεια της συνέντευξης, η ομάδα του Gaspar παρέχει περισσότερα από ένα παράδειγμα σχετικά με τη μέθοδο χειρισμού των απορριμμάτων και τα στάδια της.

D'eco Bar&Restaurant

Ετοιμάστηκε από το D'eco Bar & Restaurant δείπνο με 7 αλμυρά και γλυκά πιάτα που το καθένα με τον δικό του τρόπο θα δείξει πόσο ποικιλόμορφο και νόστιμο μπορεί να είναι το μηδενικό σπατάλη τροφίμων. Χρησιμοποιώντας τοπικά, εποχιακά και βιολογικά συστατικά και αξιοποιώντας τα στο μέγιστο των δυνατοτήτων τους, οι επισκέπτες θα μπορούν να απολαύσουν μια μοναδική και βιώσιμη γευστική εμπειρία. Διασυννοριακή ανταλλαγή γνώσεων και εμπειριών και απόδειξη ότι δεν χρειάζεται να υπάρχει ασυμφωνία μεταξύ της εξαιρετικής κουζίνας, των τροφίμων υψηλής ποιότητας και της μηδενικής σπατάλης. Ξεκινώντας με το 1ο R, αυτό το βήμα περιλαμβάνει την άρνηση αντικειμένων με αρνητικές περιβαλλοντικές επιπτώσεις. Προτείνει να αξιολογείτε προσεκτικά κάθε αγορά που κάνετε για το εστιατόριό σας για να εξαλείψετε αντικείμενα που δεν χρειάζεστε και δεν θέλετε να συσσωρεύονται στους κάδους σκουπιδιών. Το επόμενο πράγμα είναι να μειώσετε την τρέχουσα κατανάλωση πόρων. Εξασκηθείτε στον έλεγχο της μερίδας και περιστρέψτε το ζωμό σας τακτικά για να μειώσετε τις πιθανότητες σπατάλης συστατικών και τροφίμων. Το να γίνετε ένα εστιατόριο μηδενικών απορριμμάτων συνεπάγεται την κατανόηση του πόσα αποθέματα πρέπει να παραγγείλετε. Οι φλούδες λαχανικών, τα υπολείμματα και τα υπολείμματα τροφών μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη δημιουργία κομπόστ που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη βελτίωση της ποιότητας του εδάφους. Αν αυτό που τρώμε καθορίζει την υγεία μας, ας φάμε αληθινό, φυσικό, προσεκτικά προετοιμασμένο φαγητό και ας γιορτάσουμε την ευημερία μας!

Παραγωγή

ΜΗΔΕΝΙΚΗ ΣΚΑΒΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΓΙΑ ΜΑΘΗΤΕΣ

Για να υποστηρίξουν μαθητές που πλήττονται από την κρίση υγείας και αγωνίζονται να τραφούν, η Sodexo και η θυγατρική της Sogeres ένωσαν τις δυνάμεις τους με τους Phenix και Too Good To Go, δύο παίκτες στον αγώνα κατά της σπατάλης τροφίμων. Η επιχείρηση ξεκίνησε στις 22 Μαρτίου και περιλαμβάνει δωρεές σε συλλόγους που διανέμουν γεύματα σε μαθητές και πώληση καλαθιών γευμάτων σε μειωμένες τιμές στους μαθητές.

Σχεδόν 2.000 γεύματα την εβδομάδα θα μπορούσαν να απευθύνονται σε μαθητές, π.χ.: 500 έως 1.000 εβδομαδιαία γεύματα που προσφέρονται μέσω των τοπικών ενώσεων και του Phenix, και 450 καλάθια (το ισοδύναμο των 1.100 γευμάτων που προσφέρονται κάθε εβδομάδα) με μειωμένο κόστος μέσω της εφαρμογής Too Good To Go

Από το 2018, η δράση της Sodexo σε συνεργασία με την Too Good To Go έχει σώσει σχεδόν 10.000 καλάθια από τον κάδο.

Δύο λύσεις για τη διανομή γευμάτων:

Με την υποστήριξη των τοπικών φοιτητικών συλλόγων και του Phenix :

Για πρώτη φορά, η Phenix θα συνδέσει τις κεντρικές κουζίνες του Sodexo με φοιτητικούς συλλόγους σε περίπου δεκαπέντε πόλεις της Γαλλίας για να διανείμουν τα απούλητα τρόφιμα τους στους φοιτητές.

Μέσω της εφαρμογής Too Good To Go για να συλλέξετε καλάθια γευμάτων απευθείας από τις κουζίνες Sodexo :

Το Too Good To Go θα προσφέρει καλάθια γευμάτων αφιερωμένα στους μαθητές με την εφαρμογή του για τρεις μήνες. Κάθε καλάθι θα αποτελείται από 2 ή 4 πλήρη γεύματα που περιλαμβάνουν ορεκτικό, κυρίως πιάτο με συνοδευτικό και επιδόρπιο και θα προσφέρεται με 2 και 4 ευρώ αντίστοιχα, δηλαδή 1 ευρώ το γεύμα.

Ένας οικολογικός σεφ

Το 2019 ήταν το La Botte d'Asperges βραβεύτηκε με το σήμα «Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants». Ο Stéphane Bureau, ο οποίος είναι ο σεφ του εστιατορίου στο Contres στην περιοχή Loir-et-Cher, ανέλαβε τη διαχείριση του εστιατορίου και ανέλαβε μια οικολογικά υπεύθυνη μετάβαση. Αυτό σημαίνει να κάνετε καλό κύκλο εργασιών, αλλά και να αναλάβετε την ευθύνη για τον κοινωνικό και περιβαλλοντικό αντίκτυπο του. Για να γίνει αυτό, το εστιατόριο εφαρμόζει μέτρα για τη μείωση του αποτυπώματος άνθρακα και την προώθηση της βιώσιμης κατανάλωσης.

Υπάρχουν δύο λόγοι για τους οποίους ένας ιδιοκτήτης εστιατορίου μπορεί να θέλει να γίνει πράσινο: επειδή είναι μια τάση που προσελκύει πολλούς πελάτες και, κυρίως, επειδή είναι σημαντικό να συμβάλει στην προστασία του πλανήτη μας.

Επομένως, οι στόχοι μπορεί να είναι πολλαπλοί και διαφορετικοί, αλλά για το εστιατόριο La Botte d'Asperges είναι κυρίως: η ταξινόμηση και η ανακύκλωση αυτών των απορριμμάτων, η μείωση της κατανάλωσης ενέργειας και η εργασία σε βραχυκυκλώματα

Η επαφή τόσο με τους παραγωγούς όσο και με τους πελάτες δημιουργεί έναν στέρεο κοινωνικό ιστό και επιτρέπει την εκμετάλλευση πολλών προϊόντων της περιοχής αποφεύγοντας παράλληλα τη σπατάλη τροφίμων των καλλιεργούμενων προϊόντων.

Κάθε νέα μικρή χειρονομία, ιδέα είναι ένα βήμα παραπέρα προς την οικολογία, η κοινή λογική είναι συχνά μια επιστροφή στην οικολογική συμπεριφορά.

Ο ΑΝΑΚΥΚΛΩΤΗΣ

Σε μια εποχή που η οικολογία εισβάλλει στις ζωές μας παντού, ο Stéphane Vatinel ήθελε να δημιουργήσει ένα τρίτο μέρος όπου οι άνθρωποι θέλουν να πάνε για να μοιραστούν την οικολογία. Ο χώρος είναι ανοιχτός καθημερινά από τις 8 το πρωί έως τα μεσάνυχτα. Η κύρια δραστηριότητα είναι το bar-restaurant, αλλά υπάρχει και οικολογική βιβλιοθήκη, εργαστήρια, συνέδρια και χώρος για DIY. Για τοπικό φαγητό, δεν μπορείτε να πλησιάσετε πολύ περισσότερο από αυτό, ο κήπος είναι κάτω από το εστιατόριο, όπου καλλιεργούνται πολλά από τα λαχανικά και τα βότανα που χρειάζονται για το μαγείρεμα. Στην ταράτσα υπάρχουν μελίσσια για τις μέλισσες, και κάτω τα ρέστα τρώνε τα κοτόπουλα.

- Προώθηση συνεργατικών πρωτοβουλιών, ευαισθητοποίηση των «καταναλωτών», προώθηση της ανακύκλωσης...
- Προώθηση της κυκλικής και ευαίσθητης οικονομίας γύρω από τις αρχές της βιώσιμης ανάπτυξης

Το Recyclerie καλλιεργεί καρότα, ραπανάκια, φράουλες και πιπεριές στη φάρμα του, λίγα μόλις μέτρα από τους κεντρικούς δρόμους. Και για να στηρίξουν αυτό το οικολογικό εγχείρημα, οι κάτοικοι της γειτονιάς κάνουν το χατίρι τους. Ρίχνουν τα οργανικά τους απόβλητα στους κάδους κομποστοποίησης του εστιατορίου με αντάλλαγμα έναν καφέ στο μπαρ.

Καθημερινά παρασκευάζεται ένα πιάτο με λαχανικά από τον κήπο και όλα τα βότανα καλλιεργούνται στο χώρο. Κάποιοι θα έχουν ακόμη και την ευκαιρία να δοκιμάσουν το μέλι που λαμβάνεται απευθείας από τα μελίσσια του κήπου.

Η υπηρεσία έχει ήταν σχεδιασμένο με χύμα συσκευασία και όλα τα έπιπλα είναι « παλιά είναι χρυσός», άρα από δεύτερο χέρι.

ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΜΗΔΕΝΙΚΟΥ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Τον Σεπτέμβριο του 2019, ο Gabriel Monzerol και οι συνεργάτες του θέλησαν να δημιουργήσουν ένα διαφορετικό έργο που να είναι πιο κοντά στις αξίες τους. Στόχος ήταν η ελαχιστοποίηση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος και των απορριμμάτων.

Ενώ πολλά παντοπωλεία εργάζονται για τη μηδενική σπατάλη εδώ και αρκετά χρόνια, η πρακτική είναι πολύ πιο σπάνια στις εταιρείες εστίασης, καθώς στην περίπτωση αυτή το οργανωτικό βάρος πέφτει αποκλειστικά στο προσωπικό στην κουζίνα και τη στιγμή της εξυπηρέτησης και όχι στον τελικό καταναλωτή. .

Στόχος τους: να ξεκινήσουν ένα κίνημα: να αποδείξουν ότι τα μηδενικά απόβλητα είναι προσβάσιμα και για τις επιχειρήσεις, και ότι ο καθένας μπορεί να το κάνει στο δικό του επίπεδο: να μην είναι μόνος αλλά να είναι μέρος ενός κινήματος

Αγορά χύμα (π.χ. μπαχαρικά, λαχανικά κ.λπ.) από τοπικούς συνεργάτες, διευκρινίζοντας ότι δεν θέλουν να χρησιμοποιήσουν συσκευασία, απλώς για να τοποθετήσουν τις καλλιέργειες απευθείας σε κουτιά.

Για βότανα και φύτρα, προέρχονται από μια αστική φάρμα που καλλιεργεί φυτά υδροπονικά. Οι συνιδρυτές του Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher και Gabriel Roy Doyon, έχουν δημιουργήσει ένα εξαιρετικά τοπικό μοντέλο: διανύουν λιγότερο από 20 χιλιόμετρα και μπορούν να κάνουν παραδόσεις με ποδήλατο. Παραδίδουν τους βλαστούς τους στο έδαφος, σε δίσκους που μαζεύουν από τη μια στιγμή στην άλλη: τίποτα δεν χάνεται και όλα μαζεύονται.

Για το λάδι (το οποίο χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα πατατών, ένα από τα πιο δημοφιλή πιάτα): δεν χρειάζεται να το αγοράσετε σε κονσέρβες, το πολύτιμο υγρό μεταφέρεται στο εστιατόριο με βυτιοφόρο, το οποίο ρίχνει το φορτίο του απευθείας στα 330 λίτρα του εστιατορίου Δεξαμενή. Αυτές οι δεξαμενές έχουν διάρκεια ζωής 20 χρόνια, σε αντίθεση με τα δοχεία των 16 λίτρων, τα οποία στη συνέχεια πετιούνται για ανακύκλωση.

Αρνηθείτε και φτιάξτε το δικό σας

Η ομάδα έπρεπε να κάνει διασταύρωση για ορισμένα φαγητά που ήταν αδύνατο να συμβιβασθούν με τη φιλοσοφία του εστιατορίου (όπως το vollaille που συχνά είναι υπερβολικά συσκευασμένο ή οι τортίγιες που είναι σχεδόν αδύνατο να βρεθούν χύμα ή τα συστατικά του κοκτέιλ). Τέλος, ό,τι

συσκευάζεται σε 10 από τους προμηθευτές που επέλεξαν να μην αγοράσουν και να φτιάξουν μόνοι τους. Επέλεξαν λοιπόν να φτιάξουν πολλά πράγματα στο σπίτι: τორτίγιες, ψωμί, κρουτόν και τριμμένη φρυγανιά... Ο σεφ φτιάχνει και τα δικά του λουκάνικα.

Στο μπαρ, ο mixologist Luca Langelier, συνιδιοκτήτης του εστιατορίου, φτιάχνει σπιτικά σιρόπια και χυμούς κάθε εποχή (για παράδειγμα, με cranberries, παράγουν μεγάλες ποσότητες χυμού στο απόγειο της σεζόν, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιούν όλο το χρόνο)

Στην τραπεζαρία δίνονται στους πελάτες χειροποίητες υφασμάτινες χαρτοπετσέτες αντί για χάρτινες. Και οι πατάτες σερβίρονται χωρίς λαδόκολλα στο καλάθι τους. Κατά τη γνώμη του Γκάμπριελ, αυτά είναι πολύ εύκολα πράγματα που πρέπει να αποφεύγεις.

Ανακύκλωση (ανακύκλωση):

Ακόμη και τα έπιπλα και η διακόσμηση σχεδιάστηκαν με ανακυκλωμένα υλικά: ο πάγκος είναι κατασκευασμένος από δοκούς δαπέδου που είναι υπολείμματα εργοταξίου, οι πάγκοι είναι παλέτες από ανακυκλωμένο ξύλο και τα φωτιστικά από χρησιμοποιημένους σωλήνες.

Το είναι σημαντικό για όλους να ενεργήσουν δικαίως τους το δικό επίπεδο και να θυμόμαστε ότι πότε το πάει χαμένη _ μείωση, αυτό είναι καλύτερα να κάνουν 1000 άτομα το ατελώς από ένα άτομο πράξη το τέλεια.

ΓΙΝΟΝΤΑΣ ΜΗΔΕΝΙΚΟΣ ΑΠΟΒΛΗΤΑ CATERER

Γίνε μηδενικός οργανισμός τροφοδοσίας απορριμμάτων χρησιμοποιώντας επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία: πώς να το κάνεις στην πράξη με τη συμβουλή 3 εταιρειών του χώρου

Η οργάνωση του μηδενικών απορριμμάτων τροφοδοσίας: το κλειδί της επιτυχίας

Η πρώτη παρατήρηση που συζητούν οι τρεις εταιρείες είναι ότι τα επαναχρησιμοποιήσιμα εμπορευματοκιβώτια απαιτούν πολλά logistics. Ενώ οι δίσκοι μιας χρήσης είναι όλοι ελαφροί, στοιβάζονται χωρίς να πιάνουν χώρο και εξαφανίζονται από τη ζωή σας τη στιγμή που ο πελάτης φύγει, τα γυάλινα βάζα ή τα πλαστικά επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία είναι βαρύτερα, καταλαμβάνουν περισσότερο χώρο, πρέπει να παραληφθούν δύο φορές (παράδοση και επιστροφή), και πλύθηκε. Με άλλα λόγια: περισσότερη οργάνωση, περισσότερη αποθήκευση, περισσότερος χειρισμός και τελικά περισσότερος χρόνος εργασίας.

Ωστόσο, οι τρεις εταιρείες συμφωνούν σε ένα πράγμα: το μεγαλύτερο καθήκον είναι να βρεθεί ένας οργανισμός που να λειτουργεί. Και για αυτό, ειδικά όταν ξεκινάτε να τα χρησιμοποιείτε, **χρειάζεστε χρόνο και προβληματισμό για να βρείτε νέες διαδικασίες και να αλλάξετε τις συνήθειές σας.**

Επομένως, κάθε catering μπορεί να βρει τον δικό του τρόπο εργασίας με εμπειρία, αλλά οι συνεργάτες μας συμφωνούν σε δύο τρόπους για να απλοποιήσουν τη ζωή:

Περιβάλλουμε τους εαυτούς μας με παρόχους υπηρεσιών, ιδιαίτερα για το πλύσιμο και τη μεταφορά εμπορευματοκιβωτίων. Και οι τρεις είναι πελάτες της υπηρεσίας πλυσίματος δοχείων επαναχρησιμοποιήσιμων.

Για τη Mathilde of Meal Merci, το μυστικό είναι να κάνει όλο αυτόν τον χειρισμό κερδοφόρο, παραδίδοντας πολλά γεύματα σε ένα μέρος. Για παράδειγμα, σε μια εταιρεία!

Χάρη στη δέσμευση των εταίρων και των καταναλωτών τους, οι λύσεις που προτείνει η Reconcil έχουν ήδη καταστήσει δυνατή την αποφυγή περισσότερων από 175.000 ειδών συσκευασίας μιας χρήσης, που δυστυχώς είναι ακόμη πολύ λίγο σε σύγκριση με το βουνό των απορριμμάτων που παράγονται κάθε χρόνο.

Χάρη στη δέσμευση των συνεργατών και των καταναλωτών τους, η Reconcil's λύσεις έχω ήδη απέτρεψε περισσότερες από 175.000 συσκευασίες μιας χρήσης, οι οποίες Δυστυχώς είναι ακόμα μια μικρή ποσότητα σε σύγκριση με το βουνό των απορριμμάτων που παράγονται κάθε έτος.

Φυσική & δημοφιλής κουζίνα : Zero waste catering

Les Dames de la cantine γεννήθηκε, στους πάγκους του Ινστιτούτου Paul Bocuse, από τη συνάντηση μεταξύ της Juliette Plailly και του Guillaume Wohlbang. Ο Guillaume Wohlbang δεν είναι άγνωστος στους τακτικούς αναγνώστες του Hétéroclite, καθώς είναι συνεργάτης του περιοδικού για πολλά

χρόνια. Αυτό είναι μια απόδειξη της πραγματικής δέσμευσης των *Dames de la cantine* στα LGBT+ και τα φεμινιστικά ζητήματα. Εάν η πρότασή τους «μηδενικά σπατάλη» αποπλάνησε γρήγορα τοπικούς πολιτιστικούς παράγοντες όπως οι *Les Substances*, η *Villa Gillet* ή η ένωση που εργάζεται για την ισότητα των φύλων *HF Auvergne-Rhône-Alpes*, η *Les Dames de la cantine* δεν είναι μόνο μια θεσμική τροφοδοσία αλλά και απευθύνεται σε τα άτομα.

Το *Les dames de la cantine* προσφέρει μια αφοσιωμένη κουζίνα και μια προσέγγιση μηδενικής σπατάλης με:

- σεβασμό των εποχιακών προϊόντων
- προσφέροντας προϊόντα βιολογικής ή βιώσιμης γεωργίας
- συνεργάζεται με τοπικούς παραγωγούς και δεσμεύεται για φιλική προς το περιβάλλον προσέγγιση και ποιότητα προϊόντων
- χρησιμοποιήστε *vintage* και επαναχρησιμοποιήσιμα επιτραπέζια σκεύη
- Ενθαρρύνετε τις μαζικές αγορές για να αποφύγετε τη χρήση συσκευασίας
- επιλέξτε και εκείνους τους προμηθευτές με δεσμεύσεις μηδενικών αποβλήτων
- εργαστείτε για την καταπολέμηση των απορριμμάτων, ιδιαίτερα στην κουζίνα, αξιοποιώντας στο μέγιστο τα προϊόντα (πίλινγκ, πίλινγκ κ.λπ.)

Δώστε μεγάλη προσοχή στην προμήθεια από προμηθευτές και να είστε σε επιφυλακή για να αλλάξετε τις κακές συνήθειες. Εκτός από την οικολογικά υπεύνηνη διάστασή τους, έχουν μια αποφασιστική προσέγγιση χωρίς αποκλεισμούς που τείνει να προσελκύει ένα ευρύτερο κοινό. Οι *Dames de la cantine* έχουν μια μακροχρόνια δέσμευση στους ΛΟΑΤ+ και φεμινιστικούς αγώνες. Είναι λοιπόν δυνατό να τους καλέσουμε να οργανώσουν μπουφέ για γάμους μεταξύ ατόμων του ίδιου φύλου, PACS και άλλες τελετές.

Ανάπτυξη μηδενικών αποβλήτων πλησιάζω ως τροφοδότης _ είναι ένας περιορισμός, φυσικά, αλλά σε κάνει δημιουργικό, ενάρετο... Είναι το μέλλον, εμείς πρέπει να πάρει ξεκίνησε και όλο και περισσότεροι παίκτης κυκλοφορούν στην αγορά για παροχή λύσεις.

AUPARAGER, υπεύθυνη τροφή

Το *Auparager* είναι ένα φορτηγό τροφίμων που στοχεύει στην ευαισθητοποίηση σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων. Τα προϊόντα που χρησιμοποιούν είναι προϊόντα των οποίων η εμφάνιση δεν ταιριάζει στις απαιτήσεις της τρέχουσας ζήτησης αλλά και μέρη προϊόντων που συνήθως δεν χρησιμοποιούνται».

Στόχος αυτού του έργου είναι λοιπόν η δημιουργία ενός φορτηγού τροφίμων που θα προσφέρει γαστρονομικά πιάτα από απούλητα τρόφιμα από σούπερ μάρκετ

Ανάκτηση απούλητων αγαθών

Κατευθυνθείτε προς το *Rungis*, τη μεγαλύτερη αγορά φρέσκων προϊόντων στον κόσμο είναι ένα δώρο θεού για όσους θέλουν να παραλάβουν τα απούλητα προϊόντα της ημέρας δωρεάν. Δεν χρειάζεται να είστε εκεί τα ξημερώματα, απλά πρέπει να φτάσετε γύρω στις 11:00, που είναι το τέλος της ημέρας στη γλώσσα " *Rungis* ". Επειδή νωρίτερα το βράδυ οι χονδρέμποροι κάνουν δουλειές, δεν είναι ώρα για καλές πράξεις.

Από την άλλη, όταν εμφανίζονται οι νέοι του συλλόγου *Auparager*, οι έμποροι τους προσφέρουν κουτιά με λαχανικά (αρκεί να λερωθεί ένα λαχανικό της παρτίδας) ή μια ολόκληρη παλέτα αν κάποιος πελάτης έχει αποσυρθεί. Μια εξαιρετική δωρεά φρέσκων προϊόντων

Βρείτε μέρη για να μαγειρέψετε

Για να μπορέσετε να ετοιμάσετε ένα γκουρμέ γεύμα και να το σερβίρετε στους κατοίκους του ξενώνα *Emmaus* στη *rue de Lancry*, στο Παρίσι, στο 10ο διαμέρισμα. Για την περίπτωση, το εστιατόριο *Le Réfectoire*, που βρίσκεται 200 μέτρα από το καταφύγιο, διέθεσε την κουζίνα του. Την ομάδα *Auparager* βοήθησε η ομάδα *Ernest*.

Οι ιδιοκτήτες του παριζιάνικου εστιατορίου Ζοέ Bouillon (στο 19ο διαμέρισμα) έπαιξαν μαζί και τους δάνεισαν το εστιατόριο τους για μια μέρα. Ένα δείπνο με 40 άτομα που απόλαυσαν γαστρονομικά πιάτα για το ποσό των 25 ευρώ και προαιρετικά 8 ευρώ περισσότερα για ένα ζευγάρι κρασιών.

Σε συνεργασία με το Crous, έδωσαν μαθήματα μαγειρικής σε μαθητές της Σορβόννης, για να τους διδάξουν πώς να χρησιμοποιούν το σύνολο ενός προϊόντος (παράδειγμα: καρότα, οι φλούδες και οι κορυφές τους... τίποτα δεν πάει χαμένο, όλα τρώγονται).

Σε συνεργασία με την Phenix (μια εταιρεία που διαχειρίζεται όλα τα απούλητα αγαθά, ειδικά τα τρόφιμα), θα διοργανώσουν Zero Waste Meals σε εταιρείες.

Σε φεστιβάλ όπως το We Love Green, στο Παρίσι, η Auragager μπόρεσε να προσφέρει γεύματα κατά των απορριμμάτων. Επεξεργάστηκαν περισσότερα από 400 κιλά απούλητα τρόφιμα και πουλήθηκαν περισσότερα από 600 γεύματα. Μέσα σε μία μόνο μέρα πούλησαν ολόκληρη την παραγωγή που είχε προγραμματιστεί για το Σαββατοκύριακο. Νέες συνταγές δημιουργήθηκαν βιαστικά για να ικανοποιήσουν μια πελατεία πεπεισμένη από αυτή τη νόστιμη κουζίνα και από αυτή την προσέγγιση.

Επιτυχής λειτουργία εστιατορίου κατά των απορριμμάτων

Για να πετύχετε σε μια τέτοια πρόκληση, πρέπει να φανταστείτε έναν αγώνα ενάντια στον χρόνο για μια μέρα: κατευθυνθείτε προς το RunGIS, φέρνοντας πίσω ό,τι είναι πρόθυμοι να εγκαταλείψουν οι χονδρέμποροι, επενδύοντας σε μια νέα κουζίνα, κάνοντας απολογισμό των αλιευμάτων, σχεδιάζοντας το μενού με τα διαθέσιμα πιάτα και το μαγείρεμα, το καλωσόρισμα και το σερβίρισμα. Για να είναι τέλειο, ζεστό και στην ώρα του.

Έργο «Δημιουργία Εκπαιδευτικού και Παραγωγικού Κέντρου για τη Συμμετοχή των Νέων και τη Βιώσιμη Γεωργία»

Το έργο εστιάζει στην ενθάρρυνση των νέων να μάθουν και να αναπτυχθούν στον τομέα της βιώσιμης γεωργίας και να τους προετοιμάσει για επιτυχημένη απασχόληση. Αναπτύχθηκε χωράφι παραγωγής και μίνι βιολογικός κήπος.

Διοργανώθηκε ένα Πράσινο Σχολείο για παιδιά ηλικίας 5 έως 15 ετών όπου συμμετείχαν σε διασκεδαστικές διαδραστικές δραστηριότητες, αναπτύσσοντας τη σχέση τους με τη φύση και μια Πράσινη Ακαδημία για νέους έως 29 ετών, παρέχοντας επαγγελματική κατάρτιση, πρακτικές δραστηριότητες, υποστήριξη για εύρεση εργασίας ή δημιουργία δικής τους αγροτικής επιχείρησης.

Μια ομάδα εμπειρογνομόνων στον τομέα της εκπαίδευσης και της γεωργίας, διδάσκοντες από πανεπιστήμια και σχολεία, κ.λπ., που ασχολήθηκε με το ίδρυμα, διεξήγαγε τις δραστηριότητες του έργου. Τα μαθήματα υποστηρίχθηκαν από ντόπιους ως μέντορες, οι οποίοι μοιράστηκαν την προσωπική τους εμπειρία στη γεωργία και την κηπουρική.

Υπήρχε ένας μικρός βιολογικός κήπος για την παραγωγή φρούτων και λαχανικών. Ο βιολογικός κήπος συνδύαζε διακοσμητικά φυτά, οπωροφόρα δέντρα και λαχανικά, καλλιεργημένα σύμφωνα με τις αρχές της περμακαλλιέργειας. Όλες οι διαδικασίες καλλιέργειας διεξήχθησαν με την ενεργό συμμετοχή παιδιών και νέων.

Το πεδίο παραγωγής περιλάμβανε μια έκταση 30 δεκαρίων γης στο χωριό Nadareno, όπου καλλιεργούνταν φρούτα και λαχανικά με τις μεθόδους της βιώσιμης γεωργίας και τα προϊόντα του οποίου στήριζαν την κοινωνική επιχείρηση.

R μείωση της σπατάλης τροφίμων

Οι μαθητές μαθαίνουν τις βασικές αρχές της κομποστοποίησης, τι να κομποστοποιήσουν, τι όχι και γιατί. Κάθε κομποστοποίηση απαιτεί τρία βασικά συστατικά:

- Καφέ – Αυτό περιλαμβάνει υλικά όπως νεκρά φύλλα, κλαδιά και κλαδιά.

Χρήσιμος σύνδεσμος

- Πράσινα – Αυτό περιλαμβάνει υλικά όπως αποκόμματα χόρτου, υπολείμματα λαχανικών, υπολείμματα φρούτων και υπολείμματα καφέ.
- Νερό – Η σωστή ποσότητα νερού, χόρτων και καφέ είναι σημαντική για την ανάπτυξη του κομπόστ. Ο σωρός κομποστοποίησης πρέπει να έχει ίση ποσότητα καφέ έως πράσινου χρώματος και επίσης εναλλασσόμενες στρώσεις οργανικών υλικών από σωματίδια διαφορετικού μεγέθους. Τα καφέ υλικά παρέχουν άνθρακα για το κομπόστ, τα πράσινα υλικά παρέχουν άζωτο και το νερό παρέχει υγρασία για να βοηθήσει στη διάσπαση της οργανικής ύλης.

Σταραμάκι – το άχυρο σταριού

Το Σταραμάκι είναι μια Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση με έδρα το Κιλκίς, μια αγροτική περιοχή της Ελλάδας, που χρησιμοποιεί το υποπροϊόν της τοπικής καλλιέργειας σταριού για να δημιουργήσει μια βιώσιμη, φιλική προς το περιβάλλον εναλλακτική λύση στα πλαστικά καλαμάκια μιας χρήσης. Παρέχει οφέλη για το περιβάλλον και την τοπική αγροτική οικονομία και προσφέρει ευκαιρίες εργασίας σε ευάλωτες ομάδες ανθρώπων όπως πρώην άνεργους-Έλληνες και πρόσφυγες. Η πρόσφατη πανδημία του Covid-19 και η σχετική κοινωνικοοικονομική κρίση τόνισαν την ανάγκη για καινοτομία και αντιμετώπιση κοινωνικών προκλήσεων. Η Σταραμάκη προσέφερε ψυχές για οικονομική ανάπτυξη, κοινωνική συνοχή και τοπική και περιφερειακή ανάπτυξη. Ως εκ τούτου, έδειξε ότι υπάρχει χώρος για κοινωνική καινοτομία στην Ελλάδα και ότι η κυκλική οικονομία μπορεί να γίνει γόνιμο πεδίο για τέτοιες καινοτόμες δράσεις. Το Staramaki πρωτοπαρήχθη το 2019, με ίδιους πόρους, σε πολύ μικρή παραγωγική βάση εκτός Κιλκίς. Η αρχική του ιδέα και η όλη διαδικασία, από την παραγωγή μέχρι τη συσκευασία, παρέμεινε η ίδια. Ο στόχος είναι να παρέχουμε στην αγορά και στους μεμονωμένους καταναλωτές ένα είδος που χρησιμοποιείται πολύ συχνά, το οποίο είναι 100% φιλικό προς το περιβάλλον και ταυτόχρονα υποστηρίζει την τοπική οικονομία και κοινωνία. Ο άνθρωπος πίσω από την ιδέα, ο Στέφανος Καμπέρης, υπέρμαχος της φιλικής προς το περιβάλλον διαβίωσης και ο ίδιος πιστός στο Zero Waste, ελπίζει ότι το Σταραμάκι θα εμπνεύσει άλλους να παράγουν οικολογικές και κοινωνικές καινοτομίες.

Συνέδριο «Great Taste Zero-Waste».

Αυτή η διάσκεψη μεταξύ των Σκανδιναβικών χωρών, των Βαλτικών και της Πολωνίας - χώρες με διαφορετικό ιστορικό υπόβαθρο και εμπειρίες όσον αφορά τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και τη βέλτιστη χρήση των πόρων - χρησίμευσε ως ανταλλαγή γνώσεων και εμπειριών. Η εκδήλωση συγκέντρωσε ειδικούς και ενδιαφερόμενους φορείς που εργάζονται στους τομείς της γαστρονομίας, των τροφίμων και της μείωσης των απορριμμάτων. Κορυφαίοι ερευνητές και εκπρόσωποι περιβαλλοντικών ΜΚΟ από την περιοχή της Βαλτικής Θάλασσας συζήτησαν πιθανές λύσεις, οι οποίες παρουσιάστηκαν από την κοινότητα τροφίμων του EIT και άλλους ειδικούς. Στην εκδήλωση προσκλήθηκαν και κορυφαίοι σεφ. Η εστίαση ήταν σε συγκεκριμένες μεθόδους για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων τις οποίες οι συμμετέχοντες θα μπορούσαν να εφαρμόσουν στη μελλοντική καθημερινή τους εργασία. Προκειμένου να διασφαλιστεί αυτό, δημιουργήθηκε ένα φυλλάδιο το 2021 με όλα τα στοιχεία και συμβουλές από τους κορυφαίους σεφ.

Υπηρεσία

Περιορισμός μιας χρήσης

Τα αναλώσιμα, ακόμη και αυτά που κατασκευάζονται από βιοδιασπώμενο υλικό, θα πρέπει πάντα να αποφεύγονται: οι πόροι που απαιτούνται για την παραγωγή τους είναι ούτως ή άλλως δυσανάλογοι με τη χρήση τους. Το πρόβλημα με όλα αυτά τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια του σέρβις, κυρίως σε εστιατόρια γρήγορου φαγητού, είναι ότι παράγουν πολλά απόβλητα, τα οποία στη συνέχεια πρέπει να απορριφθούν σωστά. Πολλές εταιρείες προσπαθούν τώρα να μειώσουν τα απορρίμματα μιας χρήσης, ίσως χρησιμοποιώντας γυάλινα ποτήρια για ποτά ή ακόμα και απλά εστιατόρια που επιλέγουν υφασμάτινα τραπεζομάντιλα αντί για κλασικά χάρτινα τραπεζομάντιλα. Ορισμένες μεγάλες διεθνείς εταιρείες έχουν επιλέξει πολύ διαφορετικές προσεγγίσεις σε αυτό το πρόβλημα. Σίγουρα, όλοι έχουν τηρήσει τη χρήση βιοδιασπώμενων προϊόντων, αλλά το Starbucks, που μπορεί να οριστεί ως ο υποστηρικτής αυτής της πρωτοβουλίας, έχει αρχίσει να προσφέρει εκπτώσεις στα ποτά για όσους χρησιμοποιούν το προσωπικό του φλιτζάνι. Αυτή η πρωτοβουλία έχει πολύ σημαντική αξία και σε κοινωνικό επίπεδο γιατί είναι μια νέα μορφή εκπαίδευσης και αφοσίωσης για τους πελάτες που θα αποκτήσουν μια υγιεινή συνήθεια που ενθαρρύνεται από μικρές εκπτώσεις.

Πολύ καλό για να πάει

Too good to go είναι μια εφαρμογή για κινητές συσκευές που μπορεί να χρησιμοποιήσει οποιοσδήποτε πολίτης για να αγοράσει ή εστιατόριο για να σώσει το πλεόνασμα φαγητού μιας ημέρας. Είναι παρόν στην Ιταλία από τον Μάρτιο του 2019 και είναι το πιο κατεβασμένο από τους Ιταλούς σχετικά με τη συνεδρία του " Food&Drink ".

Γεννήθηκε από το όνειρο κάποιων νέων που φαντάζονται έναν κόσμο χωρίς σπατάλη φαγητού. Παρά το γεγονός ότι η επιβίωση της ανθρωπότητας εξαρτάται από το φαγητό, μια εκπληκτική ποσότητα φαγητού σπαταλάται καθημερινά σε κάθε γωνιά του κόσμου. Στις ανεπτυγμένες χώρες, τα απόβλητα τροφίμων συγκεντρώνονται στα τελικά στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων: οι ποσότητες των διαθέσιμων τροφίμων γίνονται όλο και πιο άφθονες, ενώ οι καταναλωτές γίνονται όλο και πιο επιλεκτικοί. Στην Ιταλία, 7,8 εκατομμύρια τόνοι τροφίμων χάνονται κάθε χρόνο. Η χρήση αυτού του εργαλείου είναι εύκολη: οι πελάτες απλώς επιλέγουν το πλαίσιο που τους ενδιαφέρει και το αγοράζουν απευθείας μέσω της εφαρμογής. Μόλις παραδοθεί το κουτί, ο πελάτης μπορεί να πάρει το περιεχόμενο στο σπίτι και να το καταναλώσει.

Μηδενική σπατάλη Ξενοδοχεία

Ξενοδοχείο μηδενικά απόβλητα είναι ένα έργο στην περιοχή του Σορέντο στην Καμπανία που περιλαμβάνει μια σειρά καλών πρακτικών για να γίνει ένα ξενοδοχείο πλήρως οικολογικό . Με την αίτηση Αυτές οι καλές πρακτικές ένα μόνο ξενοδοχείο μπορεί να μειώσει την ποσότητα των απορριμμάτων παράγεται από 1 τόνο έως 350 κιλά. Προσοχή στη σπατάλη από την πλευρά των Ιταλών έχει αυξηθηκε σημαντικά και 65 στα 100 άτομα θεωρούν το πολύ σπουδαίος ότι η εγκατάσταση όπου πρόκειται να παραμείνουν έχει χαμηλό περιβαλλοντικό αντίκτυπο .

Για να γίνει ένα ξενοδοχείο μηδενική σπατάλη το είναι σημαντικό να εφαρμόσετε κάποιες μικρές πρακτικές στο διαφορετικό περιοχές του ξενοδοχείου:

- Στα δωμάτια μπορούν να τοποθετηθούν δοσομετρητές σαπουνιού και να επιλέξετε οικολογικά και φυσικά προϊόντα .
- Για πρωινό, αντί για χρήση συσκευασμένα προϊόντα, εσείς θα μπορούσε να χρησιμοποιήσει βιολογική μαρμελάδα και σπιτικά κέικ.
- Ενσωματώστε την ανακύκλωση κάδους για τη συμμετοχή των καλεσμένων.
- Εγκατάσταση καθαριστών νερού σε εστιατόρια ξενοδοχείων έτσι ώστε μπορεί να σερβιριστεί σε ποτήρι στους πελάτες.
- Τοποθετήστε σε χώρους προσωπικού των διανομένων.

Κάνοντας ένα ξενοδοχείο μηδενικά απόβλητα είναι δύσκολος αλλά το είναι σίγουρα σημαντικό να προχωρήσουμε σε αυτό κατεύθυνση της βιωσιμότητας .

ΥΠΕΡΤΙΜΗΜΑΤΑ ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η πρωτοβουλία μηδενικού πλαστικού της Best Western Premier Opéra Liège είναι σύμφωνη με τη νομοθεσία που προβλέπει την οικολογική μετάβαση προκειμένου να απαγορευτούν όλα τα πλαστικά αντικείμενα μίας χρήσης έως το 2040 και έτσι να γίνει αναφορά για μηδενικά απόβλητα στην ξενοδοχειακή βιομηχανία και ειδικότερα στην Γαλλία. Η δέσμευση είναι ότι τα δωμάτια, η ρεσεψιόν και το πρωινό θα προσφέρουν συγκεκριμένες εναλλακτικές, διατηρώντας παράλληλα την εξυπηρέτηση και την ποιότητα ενός ξενοδοχείου 4 αστέρων.

Προκειμένου να διασφαλιστεί ένα σχετικό και αποτελεσματικό αποτέλεσμα, το ξενοδοχείο Opéra Liège κάλεσε την start-up Racing for the Oceans, η οποία βοηθά παίκτες από διαφορετικούς τομείς να γίνουν αναφορές μηδενικών αποβλήτων, προσφέροντας τους λύσεις προμήθειας και συμβουλευτικής.

Στη συνέχεια, το ξενοδοχείο επέλεξε να επιλέξει συνεργάτες συνδυάζοντας ποιότητα και βιωσιμότητα για να προσφέρει μια σειρά προϊόντων 100% χωρίς πλαστικό μίας χρήσης.

Ξενοδοχείο Opéra Liège είναι περήφανοι που συμμετέχουν στον μετασχηματισμό του ξενοδοχειακού τομέα , καθώς το είναι συμβάλλει στην εξάλειψη περισσότερων από 100.000 πλαστικών ειδών συσκευασίας μίας χρήσης ετησίως και θέτει νέες ταξιδιωτικές τάσεις. Πρωτοπόρος στη Γαλλία , αυτό έχει ενεργοποιημένη να εξαλείψουν τα ακόλουθα προϊόντα, μεταξύ των άλλα : + 24.000 πλαστικά μπουκάλια , + 55.000 συσκευασίες καλλυντικών , + 16.000 πλαστικά τσάντες .

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΤΗΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Το ξενοδοχείο Louvre στο Παρίσι, μέρος του ομίλου Hyatt, αποφάσισε να λάβει συγκεκριμένα μέτρα για τη μείωση των περιβαλλοντικών του επιπτώσεων. Η ομάδα διαχείρισης βασίστηκε στην τεχνογνωσία της Take a Waste, μιας start-up που βοηθά τις εταιρείες στη διαχείριση και τη μείωση των απορριμμάτων τους, προκειμένου να καθιερώσουν μια διάγνωση και να εφαρμόσουν αποτελεσματικά και βιώσιμα μέτρα σε δύο βασικά ζητήματα:

- Κανονιστική Συμμόρφωση
- Μείωση των εκπομπών CO2

Τα μέτρα που συνιστήθηκαν ήταν πολύ γρήγορα πειστικά: μέσα σε 2 μήνες, 3 τόνοι απορριμμάτων απομακρύνθηκαν από την αποτέφρωση. Εφαρμόζοντας τη διαλογή και τη συλλογή συσκευασιών και εμπιστευτικού χαρτιού, το ξενοδοχείο έχει ήδη μειώσει τις περιβαλλοντικές του επιπτώσεις κατά 5%, ενώ συμμορφώνεται με τους κανονισμούς. Τα μέτρα αυτά συνοδεύτηκαν από εκπαίδευση των ομάδων της εγκατάστασης στις τεχνικές διαλογής και την εγκατάσταση εξοπλισμού προσαρμοσμένου σε κάθε πηγή παραγωγής απορριμμάτων.

Τέλος, δόθηκε προτίμηση στους τοπικούς παρόχους συλλογής.

Δίνοντας για να περιορίσουμε τη σπατάλη και να βοηθήσουμε τους φτωχότερους

Μια μεγάλη ποσότητα φαγητού ήταν δωρεά στους Ρεστούς du Cœur de Saint- Ouen , μια ένωση ότι μοιράζει φαγητό στους περισσότερους μειονεκτούν . Συνολικά , 85 κιλά προϊόντων διατροφής (ποτά, σνακ, είδη παντοπωλείου , τσάι από βότανα) ήταν δώρισε . Αυτά τα τρόφιμα ήταν χρησιμοποιείται για τη συμπλήρωση των καλαθιών διανεμήθηκε σε περισσότερους από 1.500 δικαιούχους από τον σύλλογο . Αυτό λειτουργία βοήθησε τα μέγιστα σε μειονεκτική θέση ενώ μείωση της σπατάλης φαγητού του ξενοδοχείου .

ΜΗΔΕΝΙΚΗ ΣΚΑΒΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΓΙΑ ΜΑΘΗΤΕΣ

Για να υποστηρίξουν μαθητές που πλήττονται από την κρίση υγείας και αγωνίζονται να τραφούν, η Sodexo και η θυγατρική της Sogeres ένωσαν τις δυνάμεις τους με τους Phenix και Too Good To Go, δύο παίκτες στον αγώνα κατά της σπατάλης τροφίμων. Η επιχείρηση ξεκίνησε στις 22 Μαρτίου και περιλαμβάνει δωρεές σε συλλόγους που διανέμουν γεύματα σε μαθητές και πώληση καλαθιών γευμάτων σε μειωμένες τιμές στους μαθητές.

Σχεδόν 2.000 γεύματα την εβδομάδα θα μπορούσαν να απευθύνονται σε μαθητές, π.χ.: 500 έως 1.000 εβδομαδιαία γεύματα που προσφέρονται μέσω των τοπικών ενώσεων και του Phénix, και 450 καλάθια (το ισοδύναμο των 1.100 γευμάτων που προσφέρονται κάθε εβδομάδα) με μειωμένο κόστος μέσω της εφαρμογής Too Good To Go

Από το 2018, η δράση της Sodexo σε συνεργασία με την Too Good To Go έχει σώσει σχεδόν 10.000 καλάθια από τον κάδο.

Δύο λύσεις για τη διανομή γευμάτων:

Με την υποστήριξη των τοπικών φοιτητικών συλλόγων και του Phenix :

Για πρώτη φορά, η Phenix θα συνδέσει τις κεντρικές κουζίνες του Sodexo με φοιτητικούς συλλόγους σε περίπου δεκαπέντε πόλεις της Γαλλίας για να διανείμουν τα απούλητα τρόφιμα τους στους φοιτητές.

Μέσω της εφαρμογής Too Good To Go για να συλλέξετε καλάθια γευμάτων απευθείας από τις κουζίνες Sodexo :

Το Too Good To Go θα προσφέρει καλάθια γευμάτων αφιερωμένα στους μαθητές με την εφαρμογή του για τρεις μήνες. Κάθε καλάθι θα αποτελείται από 2 ή 4 πλήρη γεύματα που περιλαμβάνουν ορεκτικό, κυρίως πιάτο με συνοδευτικό και επιδόρπιο και θα προσφέρεται με 2 και 4 ευρώ αντίστοιχα, δηλαδή 1 ευρώ το γεύμα.

Ένας οικολογικός σεφ

Το 2019 ήταν το La Botte d'Asperges βραβεύτηκε με το σήμα «Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants». Ο Stéphane Bureau, ο οποίος είναι ο σεφ του εστιατορίου στο Contres στην περιοχή Loir-et-Cher, ανέλαβε τη διαχείριση του εστιατορίου και ανέλαβε μια οικολογικά υπεύθυνη μετάβαση. Αυτό σημαίνει να κάνετε καλό κύκλο εργασιών, αλλά και να αναλάβετε την ευθύνη για τον κοινωνικό και περιβαλλοντικό αντίκτυπο του. Για να γίνει αυτό, το εστιατόριο εφαρμόζει μέτρα για τη μείωση του αποτυπώματος άνθρακα και την προώθηση της βιώσιμης κατανάλωσης.

Υπάρχουν δύο λόγοι για τους οποίους ένας ιδιοκτήτης εστιατορίου μπορεί να θέλει να γίνει πράσινο: επειδή είναι μια τάση που προσελκύει πολλούς πελάτες και, κυρίως, επειδή είναι σημαντικό να συμβάλει στην προστασία του πλανήτη μας.

Επομένως, οι στόχοι μπορεί να είναι πολλαπλοί και διαφορετικοί, αλλά για το εστιατόριο La Botte d'Asperges είναι κυρίως: η ταξινόμηση και η ανακύκλωση αυτών των απορριμμάτων, η μείωση της κατανάλωσης ενέργειας και η εργασία σε βραχυκυκλώματα

Η επαφή τόσο με τους παραγωγούς όσο και με τους πελάτες δημιουργεί έναν στέρεο κοινωνικό ιστό και επιτρέπει την εκμετάλλευση πολλών προϊόντων της περιοχής αποφεύγοντας παράλληλα τη σπατάλη τροφίμων των καλλιεργούμενων προϊόντων.

Κάθε νέα μικρή χειρονομία, ιδέα είναι ένα βήμα παραπέρα προς την οικολογία, η κοινή λογική είναι συχνά μια επιστροφή στην οικολογική συμπεριφορά.

Ο ΑΝΑΚΥΚΛΩΤΗΣ

Σε μια εποχή που η οικολογία εισβάλλει στις ζωές μας παντού, ο Stéphane Vatinel ήθελε να δημιουργήσει ένα τρίτο μέρος όπου οι άνθρωποι θέλουν να πάνε για να μοιραστούν την οικολογία. Ο χώρος είναι ανοιχτός καθημερινά από τις 8 το πρωί έως τα μεσάνυχτα. Η κύρια δραστηριότητα είναι το bar-restaurant, αλλά υπάρχει και οικολογική βιβλιοθήκη, εργαστήρια, συνέδρια και χώρος για DIY. Για τοπικό φαγητό, δεν μπορείτε να πλησιάσετε πολύ περισσότερο από αυτό, ο κήπος είναι κάτω από το εστιατόριο, όπου καλλιεργούνται πολλά από τα λαχανικά και τα βότανα που χρειάζονται για το

μαγείρεμα. Στην ταράτσα υπάρχουν μελίσσια για τις μέλισσες, και κάτω τα ρέστα τρώνε τα κοτόπουλα.

- Προώθηση συνεργατικών πρωτοβουλιών, ευαισθητοποίηση των «καταναλωτών», προώθηση της ανακύκλωσης...
- Προώθηση της κυκλικής και ευαίσθητης οικονομίας γύρω από τις αρχές της βιώσιμης ανάπτυξης

Το *Recyclerie* καλλιεργεί καρότα, ραπανάκια, φράουλες και πιπεριές στη φάρμα του, λίγα μόλις μέτρα από τους κεντρικούς δρόμους. Και για να στηρίξουν αυτό το οικολογικό εγχείρημα, οι κάτοικοι της γειτονιάς κάνουν το χατίρι τους. Ρίχνουν τα οργανικά τους απόβλητα στους κάδους κομποστοποίησης του εστιατορίου με αντάλλαγμα έναν καφέ στο μπαρ.

Καθημερινά παρασκευάζεται ένα πιάτο με λαχανικά από τον κήπο και όλα τα βότανα καλλιεργούνται στο χώρο. Κάποιοι θα έχουν ακόμη και την ευκαιρία να δοκιμάσουν το μέλι που λαμβάνεται απευθείας από τα μελίσσια του κήπου.

Η υπηρεσία έχει ήταν σχεδιασμένο με χύμα συσκευασία και όλα τα έπιπλα είναι « παλιά είναι χρυσός», άρα από δεύτερο χέρι.

Συλλογική εστίαση και μηδενική σπατάλη

Το *Mission Zero* είναι το concept κατά των απορριμμάτων της εταιρείας catering RESTORIA. Από τις 4 Νοεμβρίου 2019, οι μαθητές του *Ligné* συμμετέχουν στον αγώνα κατά της σπατάλης τροφίμων, μια επιστροφή σε έναν νέο τρόπο σκέψης για την καντίνα

Οι 360 μαθητές των δημοτικών σχολείων του Ιουλίου Βερν και της Παναγίας των Παρισίων ανακάλυψαν μια ολοκαίνουργια οργάνωση του εστιατορίου αυτοεξυπηρέτησης, την αποστολή που τους έχει ανατεθεί: μηδενική σπατάλη στο τέλος του μεσημεριανού γεύματος!

Η αρχή είναι απλή: για να αποφευχθεί η πλήρωση των κάδων στο τέλος της υπηρεσίας, το σύστημα διανομής έχει επανασχεδιαστεί πλήρως. Το σερβίς εξαφανίζεται υπέρ μιας διαδρομής που ο νεαρός επισκέπτης θα ακολουθήσει βήμα προς βήμα σε όλο το μεσημεριανό του γεύμα:

- Μπαίνοντας στο εστιατόριο, ο μαθητής παίρνει ένα δίσκο, μαχαιροπίρουνα και ποτήρι. Πηγαίνουν απευθείας στην περιοχή του γλυκού για να σερβίρουν τον εαυτό τους.
- Κάθεται στο τραπέζι.
- Στη συνέχεια πηγαίνει στο *salad bar* για ορεκτικά (τμήμα ορεκτικών) όπου παίρνει ένα πιάτο και σερβίρει τον εαυτό του ανάλογα με την όρεξή του.
- Μόλις τελειώσει τη μίζα του, με το ίδιο πιάτο, πηγαίνει στο *hot spot* για το πιάτο που σερβίρει ο σεφ ανάλογα με την όρεξή του. Σερβίρει τον εαυτό του ως συνοδευτικό και επιστρέφει στη θέση του.
- Στο τέλος του γεύματος, ο νεαρός καθαρίζει το πιάτο του και διαλέγει τα απόβλητα (οργανικά ή άλλα απόβλητα). Τα πιάτα πρέπει να είναι άδεια.

Το εστιατόριο του σχολείου γίνεται ένας πραγματικός χώρος ευχαρίστησης για τα παιδιά καθώς και για το προσωπικό και τους εργαζόμενους. Αφού μίλησαν με μερικούς από τους νεαρούς επισκέπτες, λένε ότι εκτιμούν αυτή τη νέα ιδέα όπου είναι ελεύθεροι να επιλέξουν και να φάνε με την καρδιά τους.

ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΜΗΔΕΝΙΚΟΥ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Τον Σεπτέμβριο του 2019, ο *Gabriel Monzerol* και οι συνεργάτες του θέλησαν να δημιουργήσουν ένα διαφορετικό έργο που να είναι πιο κοντά στις αξίες τους. Στόχος ήταν η ελαχιστοποίηση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος και των απορριμμάτων.

Ενώ πολλά παντοπωλεία εργάζονται για τη μηδενική σπατάλη εδώ και αρκετά χρόνια, η πρακτική είναι πολύ πιο σπάνια στις εταιρείες εστίασης, καθώς στην περίπτωση αυτή το οργανωτικό βάρος

πέφτει αποκλειστικά στο προσωπικό στην κουζίνα και τη στιγμή της εξυπηρέτησης και όχι στον τελικό καταναλωτή. .

Στόχος τους: να ξεκινήσουν ένα κίνημα: να αποδείξουν ότι τα μηδενικά απόβλητα είναι προσβάσιμα και για τις επιχειρήσεις, και ότι ο καθένας μπορεί να το κάνει στο δικό του επίπεδο: να μην είναι μόνος αλλά να είναι μέρος ενός κινήματος

Αγορά χύμα (π.χ. μπαχαρικά, λαχανικά κ.λπ.) από τοπικούς συνεργάτες, διευκρινίζοντας ότι δεν θέλουν να χρησιμοποιήσουν συσκευασία, απλώς για να τοποθετήσουν τις καλλιέργειες απευθείας σε κουτιά.

Για βότανα και φύτρα, προέρχονται από μια αστική φάρμα που καλλιεργεί φυτά υδροπονικά. Οι συνιδρυτές του *Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab)*, *Guillaume Dagher* και *Gabriel Roy Doyon*, έχουν δημιουργήσει ένα εξαιρετικά τοπικό μοντέλο: διανύουν λιγότερο από 20 χιλιόμετρα και μπορούν να κάνουν παραδόσεις με ποδήλατο. Παραδίδουν τους βλαστούς τους στο έδαφος, σε δίσκους που μαζεύουν από τη μια στιγμή στην άλλη: τίποτα δεν χάνεται και όλα μαζεύονται.

Για το λάδι (το οποίο χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα πατατών, ένα από τα πιο δημοφιλή πιάτα): δεν χρειάζεται να το αγοράσετε σε κονσέρβες, το πολύτιμο υγρό μεταφέρεται στο εστιατόριο με βυτιοφόρο, το οποίο ρίχνει το φορτίο του απευθείας στα 330 λίτρα του εστιατορίου *Δεξαμενή*. Αυτές οι δεξαμενές έχουν διάρκεια ζωής 20 χρόνια, σε αντίθεση με τα δοχεία των 16 λίτρων, τα οποία στη συνέχεια πετιούνται για ανακύκλωση.

Αρνηθείτε και φτιάξτε το δικό σας

Η ομάδα έπρεπε να κάνει διασταύρωση για ορισμένα φαγητά που ήταν αδύνατο να συμβιβασθούν με τη φιλοσοφία του εστιατορίου (όπως το *vollaille* που συχνά είναι υπερβολικά συσκευασμένο ή οι τορτίγιες που είναι σχεδόν αδύνατο να βρεθούν χύμα ή τα συστατικά του κοκτέιλ). Τέλος, ό,τι συσκευάζεται σε 10 από τους προμηθευτές που επέλεξαν να μην αγοράσουν και να φτιάξουν μόνοι τους. Επέλεξαν λοιπόν να φτιάξουν πολλά πράγματα στο σπίτι: τορτίγιες, ψωμί, κρουτόν και τριμμένη φρυγανιά... Ο σεφ φτιάχνει και τα δικά του λουκάνικα.

Στο μπαρ, ο *mixologist Luca Langelier*, συνιδιοκτήτης του εστιατορίου, φτιάχνει σπιτικά σιρόπια και χυμούς κάθε εποχή (για παράδειγμα, με *cranberries*, παράγουν μεγάλες ποσότητες χυμού στο απόγειο της σεζόν, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιούν όλο το χρόνο)

Στην τραπεζαρία δίνονται στους πελάτες χειροποίητες υφασμάτινες χαρτοπετσέτες αντί για χάρτινες. Και οι πατάτες σερβίρονται χωρίς λαδόκολλα στο καλάθι τους. Κατά τη γνώμη του *Γκάμπριελ*, αυτά είναι πολύ εύκολα πράγματα που πρέπει να αποφύγεις.

Ανακύκλωση (ανακύκλωση):

Ακόμη και τα έπιπλα και η διακόσμηση σχεδιάστηκαν με ανακυκλωμένα υλικά: ο πάγκος είναι κατασκευασμένος από δοκούς δαπέδου που είναι υπολείμματα εργοταξίου, οι πάγκοι είναι παλέτες από ανακυκλωμένο ξύλο και τα φωτιστικά από χρησιμοποιημένους σωλήνες.

Το είναι σημαντικό για όλους να ενεργήσουν δικαίως τους το δικό επίπεδο και να θυμόμαστε ότι πότε το πάει χαμένη _ μείωση , αυτό είναι καλύτερα να κάνουν 1000 άτομα το ατελώς από ένα άτομο πράξη το τέλεια .

ΝΑ ΓΙΝΕΙΣ ΜΗΔΕΝΙΚΟΣ ΕΣΤΙΑΤΡΙΟΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Γίνε μηδενικός οργανισμός τροφοδοσίας απορριμμάτων χρησιμοποιώντας επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία: πώς να το κάνεις στην πράξη με τη συμβουλή 3 εταιρειών του χώρου

Η οργάνωση του μηδενικού τροφοδοτικού : το κλειδί της επιτυχίας

Η πρώτη παρατήρηση που συζητούν οι τρεις εταιρείες είναι ότι τα επαναχρησιμοποιήσιμα εμπορευματοκιβώτια απαιτούν πολλά *logistics*. Ενώ οι δίσκοι μιας χρήσης είναι όλοι ελαφροί, στοιβάζονται χωρίς να πιάνουν χώρο και εξαφανίζονται από τη ζωή σας τη στιγμή που ο πελάτης φύγει, τα γυάλινα βάζα ή τα πλαστικά επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία είναι βαρύτερα, καταλαμβάνουν περισσότερο χώρο, πρέπει να παραληφθούν δύο φορές (παράδοση και επιστροφή), και πλύθηκε. Με άλλα λόγια: περισσότερη οργάνωση, περισσότερη αποθήκευση, περισσότερος χειρισμός και τελικά περισσότερος χρόνος εργασίας.

Ωστόσο, οι τρεις εταίροι συμφωνούν σε ένα πράγμα: το μεγαλύτερο καθήκον είναι να βρεθεί ένας οργανισμός που να λειτουργεί. Και για αυτό, ειδικά όταν ξεκινάτε να τα χρησιμοποιείτε, **χρειάζεστε χρόνο και προβληματισμό για να βρείτε νέες διαδικασίες και να αλλάξετε τις συνήθειές σας.**

Επομένως, κάθε catering μπορεί να βρει τον δικό του τρόπο εργασίας με εμπειρία, αλλά οι συνεργάτες μας συμφωνούν σε δύο τρόπους για να απλοποιήσουν τη ζωή:

Περιβάλλουμε τους εαυτούς μας με παρόχους υπηρεσιών, ιδιαίτερα για το πλύσιμο και τη μεταφορά εμπορευματοκιβωτίων. Και οι τρεις είναι πελάτες της υπηρεσίας πλυσίματος δοχείων επαναχρησιμοποιήσιμων.

Για τη Mathilde of Meal Merci, το μυστικό είναι να κάνει όλο αυτόν τον χειρισμό κερδοφόρο, παραδίδοντας πολλά γεύματα σε ένα μέρος. Για παράδειγμα, σε μια εταιρεία!

Χάρη στη δέσμευση των εταίρων και των καταναλωτών τους, οι λύσεις που προτείνει η Reconcil έχουν ήδη καταστήσει δυνατή την αποφυγή περισσότερων από 175.000 ειδών συσκευασίας μιας χρήσης, που δυστυχώς είναι ακόμη πολύ λίγο σε σύγκριση με το βουνό των απορριμμάτων που παράγονται κάθε χρόνο.

Χάρη στη δέσμευση των συνεργατών και των καταναλωτών τους, η Reconcil's λύσεις έχω ήδη απέτρεψε περισσότερες από 175.000 συσκευασίες μιας χρήσης, οι οποίες Δυστυχώς είναι ακόμα μια μικρή ποσότητα σε σύγκριση με το βουνό των απορριμμάτων που παράγονται κάθε έτος.

Φυσική & δημοφιλής κουζίνα : Zero waste catering

Les Dames de la cantine γεννήθηκε, στους πάγκους του Ινστιτούτου Paul Bocuse, από τη συνάντηση μεταξύ της Juliette Plailly και του Guillaume Wohlbang. Ο Guillaume Wohlbang δεν είναι άγνωστος στους τακτικούς αναγνώστες του *Hétéroclite*, καθώς είναι συνεργάτης του περιοδικού για πολλά χρόνια. Αυτό είναι μια απόδειξη της πραγματικής δέσμευσης των *Dames de la cantine* στα LGBT+ και τα φεμινιστικά ζητήματα. Εάν η πρότασή τους «μηδενικά σπατάλη» αποπλάνησε γρήγορα τοπικούς πολιτιστικούς παράγοντες όπως οι *Les Subsistances*, η *Villa Gillet* ή η ένωση που εργάζεται για την ισότητα των φύλων *HF Auvergne-Rhône-Alpes*, η *Les Dames de la cantine* δεν είναι μόνο μια θεσμική τροφοδοσία αλλά και απευθύνεται σε τα άτομα.

Το *Les dames de la cantine* προσφέρει μια αφοσιωμένη κουζίνα και μια προσέγγιση μηδενικής σπατάλης με:

- σεβασμό των εποχιακών προϊόντων
- προσφέροντας προϊόντα βιολογικής ή βιώσιμης γεωργίας
- συνεργάζεται με τοπικούς παραγωγούς και δεσμεύεται για φιλική προς το περιβάλλον προσέγγιση και ποιότητα προϊόντων
- χρησιμοποιήστε *vintage* και επαναχρησιμοποιήσιμα επιτραπέζια σκεύη
- Ενθαρρύνετε τις μαζικές αγορές για να αποφύγετε τη χρήση συσκευασίας
- επιλέξτε και εκείνους τους προμηθευτές με δεσμεύσεις μηδενικών αποβλήτων
- εργαστείτε για την καταπολέμηση των απορριμμάτων, ιδιαίτερα στην κουζίνα, αξιοποιώντας στο μέγιστο τα προϊόντα (πίλινγκ, πύρινο κ.λπ.)

Δώστε μεγάλη προσοχή στην προμήθεια από προμηθευτές και να είστε σε επιφυλακή για να αλλάξετε τις κακές συνήθειες. Εκτός από την οικολογικά υπεύθυνη διάστασή τους, έχουν μια αποφασιστική προσέγγιση χωρίς αποκλεισμούς που τείνει να προσελκύει ένα ευρύτερο κοινό. Οι *Dames de la cantine* έχουν μια μακροχρόνια δέσμευση στους ΛΟΑΤ+ και φεμινιστικούς αγώνες. Είναι λοιπόν δυνατό να τους καλέσουμε να οργανώσουν μπουφέ για γάμους μεταξύ ατόμων του ίδιου φύλου, PACS και άλλες τελετές.

Ανάπτυξη μηδενικών αποβλήτων πλησιάζω ως τροφοδότης _ είναι ένας περιορισμός, φυσικά, αλλά σε κάνει δημιουργικό, ενάρτετο... Είναι το μέλλον, εμείς πρέπει να πάρει ξεκίνησε και όλο και περισσότεροι παίκτες κυκλοφορούν στην αγορά για παροχή λύσεις.

AUPARAGER, υπεύθυνη τροφή

Το Auparager είναι ένα φορηγό τροφίμων που στοχεύει στην ευαισθητοποίηση σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων. Τα προϊόντα που χρησιμοποιούν είναι προϊόντα των οποίων η εμφάνιση δεν ταιριάζει στις απαιτήσεις της τρέχουσας ζήτησης αλλά και μέρη προϊόντων που συνήθως δεν χρησιμοποιούνται».

Στόχος αυτού του έργου είναι λοιπόν η δημιουργία ενός φορηγού τροφίμων που θα προσφέρει γαστρονομικά πιάτα από απούλητα τρόφιμα από σούπερ μάρκετ

Ανάκτηση απούλητων αγαθών

Κατευθυνθείτε προς το Rungis , τη μεγαλύτερη αγορά φρέσκων προϊόντων στον κόσμο είναι ένα δώρο θεού για όσους θέλουν να παραλάβουν τα απούλητα προϊόντα της ημέρας δωρεάν. Δεν χρειάζεται να είστε εκεί τα ξημερώματα, απλά πρέπει να φτάσετε γύρω στις 11:00, που είναι το τέλος της ημέρας στη γλώσσα " Rungis ". Επειδή νωρίτερα το θράδυ οι χονδρέμποροι κάνουν δουλειές, δεν είναι ώρα για καλές πράξεις.

Από την άλλη, όταν εμφανίζονται οι νέοι του συλλόγου Auparager , οι έμποροι τους προσφέρουν κουτιά με λαχανικά (αρκεί να λερωθεί ένα λαχανικό της παρτίδας) ή μια ολόκληρη παλέτα αν έχει αποσυρθεί πελάτης. Μια εξαιρετική δωρεά φρέσκων προϊόντων

Βρείτε μέρη για να μαγειρέψετε

Για να μπορέσετε να ετοιμάσετε ένα γκουρμέ γεύμα και να το σερβίρετε στους κατοίκους του ξενώνα Emmaus στη rue de Lancry , στο Παρίσι, στο 10ο διαμέρισμα. Για την περίπτωση, το εστιατόριο Le Refectoire , που βρίσκεται 200 μέτρα από το καταφύγιο, διέθεσε την κουζίνα του. Την ομάδα Auparager βοήθησε η ομάδα Ernest.

Οι ιδιοκτήτες του παριζιάνικου εστιατορίου Zoé Bouillon (στο 19ο διαμέρισμα) έπαιξαν μαζί και τους δάνεισαν το εστιατόριο τους για μια μέρα. Ένα δείπνο με 40 άτομα που απόλαυσαν γαστρονομικά πιάτα για το ποσό των 25 ευρώ και προαιρετικά 8 ευρώ περισσότερα για ένα ζευγάρι κρασιών.

Σε συνεργασία με το Crous , έδωσαν μαθήματα μαγειρικής σε μαθητές της Σορβόνης, για να τους διδάξουν πώς να χρησιμοποιούν το σύνολο ενός προϊόντος (παράδειγμα: καρότα, οι φλούδες και οι κορυφές τους... τίποτα δεν πάει χαμένο, όλα τρώγονται).

Σε συνεργασία με την Phenix (μια εταιρεία που διαχειρίζεται όλα τα απούλητα αγαθά, ειδικά τα τρόφιμα), θα διοργανώσουν Zero Waste Meals σε εταιρείες.

Σε φεστιβάλ όπως το We love Green, στο Παρίσι, η Auparager μπόρεσε να προσφέρει γεύματα κατά των απορριμμάτων. Επεξεργάστηκαν περισσότερα από 400 κιλά απούλητα τρόφιμα και πουλήθηκαν περισσότερα από 600 γεύματα. Μέσα σε μία μόνο μέρα πούλησαν ολόκληρη την παραγωγή που είχε προγραμματιστεί για το Σαββατοκύριακο. Νέες συνταγές δημιουργήθηκαν βιαστικά για να ικανοποιήσουν μια πελατεία πεπεισμένη από αυτή τη νόστιμη κουζίνα και από αυτή την προσέγγιση.

Επιτυχής λειτουργία εστιατορίου κατά των απορριμμάτων

Για να πετύχετε σε μια τέτοια πρόκληση, πρέπει να φανταστείτε έναν αγώνα ενάντια στον χρόνο για μια μέρα: κατευθυνθείτε προς το Rungis , φέρνοντας πίσω ό,τι είναι πρόθυμοι να εγκαταλείψουν οι χονδρέμποροι, επενδύοντας σε μια νέα κουζίνα, κάνοντας απολογισμό των αλιευμάτων, σχεδιάζοντας το μενού με τα διαθέσιμα πιάτα και το μαγείρεμα, το καλωσόρισμα και το σερβίρισμα. Για να είναι τέλειο, ζεστό και στην ώρα του.

Προγράμματα επαναχρησιμοποίησης ρούχων και ελαχιστοποίηση ρούχων

Τα προγράμματα επαναχρησιμοποίησης πετσέτων και κλινοσκεπασμάτων είναι τόσο αποτελεσματικά όσο το προσωπικό καθαριότητας που τα εφαρμόζει. Είναι απαραίτητο το προσωπικό να είναι εκπαιδευμένο να ακολουθεί τις καθιερωμένες διαδικασίες, έτσι ώστε εάν ένας επισκέπτης κρεμάσει μια πετσέτα στη ράγα για επαναχρησιμοποίηση, να μην αντικατασταθεί από μια νέα. Η καλή τήρηση αρχείων είναι απαραίτητη και οι καθημερινές λίστες ελέγχου για κάθε δωμάτιο θα πρέπει να περιλαμβάνουν την αλλαγή των ημερομηνιών για τα κλινοσκεπάσματα. Οι επισκέπτες είναι πιο πιθανό να συμμετάσχουν σε προγράμματα επαναχρησιμοποίησης όταν πιστεύουν ότι έχει ως κίνητρο την προστασία του περιβάλλοντος και όχι την εξοικονόμηση κόστους από το ξενοδοχείο. Η αναφορά στην εξοικονόμηση νερού, χημικών και ενέργειας βοηθάει, αλλά τα καλύτερα προγράμματα επενδύουν την εξοικονόμηση κόστους πλυντηρίου σε περιβαλλοντικά προγράμματα – και το μεταφέρουν ξεκάθαρα στους επισκέπτες.

- Εφαρμόστε ένα πρόγραμμα αλλαγής κλινοσκεπασμάτων μία φορά ανά καθορισμένο αριθμό ημερών για τον ίδιο επισκέπτη, εκτός εάν ζητηθεί πιο συχνή αλλαγή.
- Εφαρμόστε μια αλλαγή πετσέτας κατόπιν αιτήματος, με τη διαδικασία να υποδεικνύεται το πλύσιμο της πετσέτας με σαφήνεια στους επισκέπτες.

Κάρτες ή ειδοποιήσεις που ενθαρρύνουν τους επισκέπτες να επαναχρησιμοποιήσουν σεντόνια και πετσέτες θα πρέπει να τοποθετούνται σε εμφανείς τοποθεσίες στο δωμάτιο/το μπάνιο και μέσα στα φυλλάδια πληροφοριών του ξενοδοχείου. Σημαντικές πληροφορίες που πρέπει να παρουσιάζονται σε τέτοιες κάρτες ή ειδοποιήσεις περιλαμβάνουν:

- την αξία του νερού και την ανάγκη εξοικονόμησής του
- η μείωση της χρήσης νερού επιτυγχάνεται μέσω της επαναχρησιμοποίησης
- ένα αίτημα για τους επισκέπτες να βοηθήσουν το κατάλυμα στην εξοικονόμηση νερού επαναχρησιμοποιώντας σεντόνια και πετσέτες
- μια σύντομη αλλά σαφή περιγραφή της διαδικασίας επαναχρησιμοποίησης σεντονιών και πετσέτων
- πληροφορίες για τυχόν περιβαλλοντικά προγράμματα που χρηματοδοτούνται από την εξοικονόμηση πλυντηρίων

Πράσινη ομάδα

Ο όμιλος ξενοδοχείων έχει ήδη προγράμματα φιλικά προς το περιβάλλον, αλλά σχεδόν πάντα υπάρχει περιθώριο βελτίωσης. Η «πράσινη ομάδα» της Novotel διασφαλίζει φιλικές προς το περιβάλλον υπηρεσίες επισκεπτών. Κάνει τα δωμάτια, το λόμπι του ξενοδοχείου, τα εστιατόρια, την κουζίνα, το κατάστημα δώρων κ.λπ. πιο πράσινα, φέρνοντας βιώσιμες βέλτιστες πρακτικές στην ιδιοκτησία. Η μείωση των απορριμμάτων γίνεται ευκολότερα χωρίς να τα δημιουργηθούν εξαρχής. Μερικές εύκολες στρατηγικές περιλαμβάνουν:

- Κοιτάξτε την αντικατάσταση των προϊόντων περιποίησης και των συσκευασιών τροφίμων με επαναγεμιζόμενους διανομείς.
- Μειώστε τη χρήση πλαστικών μπουκαλιών νερού προσφέροντας στα μέλη του προγράμματος επιβράβευσης ξενοδοχείων ένα επαναχρησιμοποιήσιμο επώνυμο μπουκάλι.
- Προσθέστε ένα σταθμό πλήρωσης μπουκαλιών νερού στο λόμπι.
- Παρακολούθηση των επιπέδων αποθεμάτων σε ευπαθή είδη, για την αποφυγή υπερβολικών παραγγελιών.
- Επιλέξτε προμηθευτές που δεν χρησιμοποιούν περιττές συσκευασίες ή που παρέχουν υπηρεσία επιστροφής στη συσκευασία.

- *Λογική χρήση προϊόντος, π.χ. μειώστε την ποσότητα των ουσιών που χρησιμοποιούνται εξαλείφοντας τα μη βασικά προϊόντα και χρησιμοποιώντας τα στη σωστή συχνότητα και συγκεντρώσεις.*
- *Αντικαταστήστε τα πλαστικά μπουκάλια νερού με επαναγεμιζόμενο γυαλί και νερό βρύσης ή φιλτραρισμένο νερό.*
- *Τοποθετήστε επιπλέον κρεμάστρες για πετσέτες στα μπάνια για να διευκολύνετε τους επισκέπτες να επαναχρησιμοποιήσουν τις πετσέτες. Δημιουργήστε μια πινακίδα που ενθαρρύνει την επαναχρησιμοποίηση.*
- *Μειώστε τα απόβλητα κατά τη διάρκεια εκδηλώσεων.*
- *Κάντε το κατάστημα δώρων πράσινο – εφοδιαστείτε με βιώσιμα είδη.*

FOOD ZERO WASTE @ FZONE- PAP Corp. ΕΛΛΑΔΑ

Μια καλή πρακτική φέρνει περισσότερη εκπαίδευση στο ανθρώπινο δυναμικό που εμπλέκεται, πιο πιστή πελατεία στην εταιρεία και καλύτερη κατανόηση των αποτελεσμάτων της καθημερινής μας εργασίας και ζωής σε όλους.

Το να είναι σε θέση να το κάνει αυτό υπό την ομπρέλα και την καθοδήγηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης, δίνει στην εταιρεία μια αυτοπεποίθηση και δύναμη, και μια ελπίδα ότι τα αποτελέσματα θα είναι προσβάσιμα και αναγνωρίσιμα από περισσότερους ανθρώπους σε ένα πολυεθνικό Περιβάλλον όπως η Ευρώπη. Η ψηφιοποίηση είναι μια τάση που βοηθά στη μηδενική σπατάλη, αλλά εγείρει ερωτήματα σχετικά με το τροφικό αποτύπωμα άνθρακα. Πρέπει να βρεθεί και να επιτευχθεί ισορροπία. Η εταιρεία Zero Waste in PAP είναι μια επικοινωνιακή καμπάνια που απευθύνεται κυρίως στους συνεργάτες μας, φοιτητές, επισκέπτες και τις τοπικές κοινωνίες με σκοπό να δείξει όλες τις προσπάθειες που γίνονται στην καθημερινή λειτουργία, να ενισχύσει την πίστη και τον εθελοντισμό και να υποστηρίξει τελικά παρόμοιες ενέργειες.

Think green - ξενοδοχείο Hector Container

Το προσωπικό και οι ιδρυτές του ξενοδοχείου στην καθημερινή τους ζωή επιθυμούν να χρησιμοποιούν όσα περισσότερα φιλικά προς το περιβάλλον προϊόντα μπορούν, τις ίδιες αρχές που προσπαθούν να εφαρμόσουν στην επαγγελματική τους ζωή. Προσπαθούν να χρησιμοποιούν όσο λιγότερα προϊόντα που θα χρειάζονταν συσκευασία, επιλέγουν αυτά που έχουν ανακυκλώσιμη συσκευασία ή επαναχρησιμοποιήσιμη συσκευασία. Χρησιμοποιούν προϊόντα που προέρχονται από φυσικά συστατικά και παρασκευάζονται τοπικά ώστε να έχουν πιο φιλική προς το περιβάλλον μεταφορά.

12 O'Clock Box (συνέντευξη)

Η πρακτική είναι ότι τα μεσημεριανά γεύματα παραδίδονται σε επαναχρησιμοποιήσιμα, βιώσιμα δοχεία στους πελάτες. Τα γεύματα που παραδίδονται στα δοχεία είναι υγιεινά, φτιαγμένα μόνο από φρέσκα προϊόντα.

Τα ίδια τα παντοπωλεία προέρχονται από αγρότες και άλλα μέρη που προσπαθούν επίσης να εφαρμόσουν τις ιδέες Zero-waste στην καθημερινή τους επαγγελματική ζωή. Τα παντοπωλεία προγραμματίζονται σύμφωνα με τον αριθμό των γευμάτων που πρέπει να ετοιμάσει η εταιρεία σύμφωνα με τη συνδρομή, το ποσό του παντοπωλείου είναι προγραμματισμένο έτσι ώστε η εταιρεία να μην χρειάζεται να πηγαίνει να αγοράζει παντοπωλεία κάθε εβδομάδα, κάνει τις αγορές μία φορά το μήνα ή 2 φορές μήνα το πολύ, μολύνουν λιγότερο τον αέρα γιατί οδηγούν λιγότερο για να πάνε να πάρουν ψώνια. Επειδή τα παντοπωλεία είναι προγραμματισμένα, η εταιρεία δεν πετάει τρόφιμα επειδή είναι ληγμένα ή ούτω καθεξής, ισχυρίζονται ότι δεν παράγουν απορρίμματα.

Η ίδια η παράδοση σχεδιάζεται επίσης ανάλογα με την απόσταση από το ένα μέρος στο άλλο, προγραμματίζουν το ταξίδι τους και παραδίδουν τα πάντα ένα προς ένα, για να αποφύγουν την υπερβολική οδήγηση με αυτοκίνητο.

Heart Made Farm

Η φάρμα λειτουργεί με ένα μοντέλο συνδρομής στο οποίο ο συνδρομητής λαμβάνει εβδομαδιαία ένα κουτί με φρέσκα λαχανικά και χόρτα. Τα κουτιά περιέχουν συνήθως 7-10 εποχιακά είδη, όλα που καλλιεργούνται στο αγρόκτημα. Οι περισσότερες εβδομάδες περιλαμβάνουν ένα μείγμα από φυλλώδη λαχανικά, ρίζες, φρούτα, λαχανικά και πολλά άλλα. Υπάρχουν επίσης εκδηλώσεις στη φάρμα κατά τη διάρκεια της σεζόν, μοιράζονται συνταγές, δίνονται συμβουλές για την αστική γεωργία και μερικές φορές υπάρχουν εκπλήξεις στα κουτιά!

Εάν οι άνθρωποι δεν είναι βέβαιοι εάν το Πρόγραμμα κοινής χρήσης φάρμας είναι κατάλληλο για αυτούς, συνιστούμε να παραγγείλετε πρώτα ένα δείγμα κουτιού. Θα έχετε την ευκαιρία να δείτε πώς λειτουργούν όλα - και αν σας αρέσουν τα λαχανικά, η εξυπηρέτηση και οι χαμογελαστοί αγρότες, μπορείτε να παραγγείλετε μία από τις συνδρομές και να εξοικονομήσετε χρήματα αγοράζοντας τα λαχανικά σας εκ των προτέρων. Η αγορά Zero Waste φέρνει πολύ περισσότερα οφέλη! Το φαγητό είναι φθηνότερο επειδή πωλείται χύμα και πληρώνει μόνο για την ποσότητα που χρειάζεστε.

Hilton Garden Inn Vilnius

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

Διαχείριση απορριμμάτων

Επιστρεφόμενη ηλεκτρική σκούπα

Η επιστρεφόμενη συσκευασία είναι μια πρακτική που ξεκίνησε από τη Γερμανία, όπου φέρνει μεγάλα οικονομικά αλλά και περιβαλλοντικά οφέλη. Η πρακτική συνίσταται στην πληρωμή μιας μικρής προκαταβολής για δοχεία, κυρίως ποτών, τα οποία θα επιστραφούν μόλις επιστραφούν τα δοχεία. Το επιστρεφόμενο κενό είναι πολύ δημοφιλές. Μάλιστα, υπάρχουν διανομείς στην Ιταλία όπου απλοί πολίτες μπορούν να εναποθέσουν κοντέινερ και να εισπράξουν χρήματα ανάλογα με την ποσότητα που κατατίθεται. Η ποσότητα χρήσης συσκευασίας έχει μειωθεί κατά 96% στην περίπτωση του γυαλιού και κατά 80% στην περίπτωση του πλαστικού.

Στη δεκαετία του 1980, αυτή η πρακτική εξαπλώθηκε στην Ιταλία, αλλά σε αντίθεση με τη Γερμανία, εφαρμόστηκε μόνο με γυάλινα δοχεία. Αυτή η πρακτική επιτρέπει επίσης μεγάλη εξοικονόμηση πόρων και εργασίας. Πρόκειται για ένα αποτελεσματικό σύστημα ανάκτησης, το οποίο εισήχθη εκ νέου το 2017 και εάν εφαρμοστεί σε όλα τα επίπεδα της εφοδιαστικής αλυσίδας, θα είχε σημαντική οικονομική ανακούφιση επηρεάζοντας θετικά το κόστος της συσκευασίας που προέρχεται από δραστηριότητες ανάκτησης.

Παρακινεί τους καταναλωτές να συμπεριφέρονται πιο ενάρετα και απαλλάσσει την κοινότητα και το περιβάλλον από μια τεράστια ποσότητα απορριμμάτων, κάτι που θα σήμαινε λιγότερες εκπομπές, καθαρότερες χωματερές και εξοικονόμηση πρώτων υλών.

Κομποστοποίηση απορριμμάτων

Κάθε χρόνο, περισσότεροι από 5 εκατομμύρια τόνοι πλεονασματικών προϊόντων διατροφής καταλήγουν ως απόβλητα κατά μήκος της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων, από την παραγωγή έως τον τομέα της εστίασης. Η τρέχουσα διαχείριση απορριμμάτων τροφίμων εξακολουθεί να είναι αναποτελεσματική, καθώς δεν βασίζεται πάντα σε προσεγγίσεις που λαμβάνουν υπόψη τις ευκαιρίες που προσφέρει η ανακύκλωση οργανικών υγρών απορριμμάτων. Παρά το γεγονός ότι οι ευρωπαϊκοί και εθνικοί κανονισμοί μπορούν να κατευθύνουν προς τη βελτιστοποίηση των διαδικασιών διαχείρισης αποβλήτων, εξακολουθούν να υπάρχουν πάρα πολλά απόβλητα. Οι οικονομικοί πόροι χάνονται οριστικά και τα οφέλη για τις εταιρείες και το περιβάλλον είναι μηδενικά. Κι όμως, η σωστή προσέγγιση υπάρχει ήδη, απλά πρέπει να εφαρμοστεί με τον σωστό τρόπο. Μέσω της βιολογικής διαδικασίας της κομποστοποίησης, οι μικροοργανισμοί διασπούν πολύπλοκες οργανικές ουσίες σε κομπόστ: σταθερό, άοσμο, πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά οργανικό έδαφος που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη λίπανση του εδάφους.

Με τη χρήση κάδων κομποστοποίησης σε καταστήματα εστίασης, όπως εστιατόρια, μπαρ, κουζίνες ξενοδοχείων κ.λπ., είναι δυνατό να αναπαραχθεί η διαδικασία που διατηρεί την ισορροπία του περιβάλλοντος στο οποίο ζούμε. Μια ηθική και οικονομική επιλογή. Εξαλείφει τα απόβλητα, απλοποιεί την ανακύκλωση των οργανικών υγρών απορριμμάτων που παράγονται από το εστιατόριο και, ταυτόχρονα, προστατεύει το περιβάλλον.

Μηδενική σπατάλη Ξενοδοχεία

Ξενοδοχείο μηδενικά απόβλητα είναι ένα έργο στην περιοχή του Σορέντο στην Καμπανία που περιλαμβάνει μια σειρά καλών πρακτικών για να γίνει ένα ξενοδοχείο πλήρως οικολογικό. Με την αίτηση Αυτές οι καλές πρακτικές ένα μόνο ξενοδοχείο μπορεί να μειώσει την ποσότητα των απορριμμάτων παράγεται από 1 τόνο έως 350 κιλά. Προσοχή στη σπατάλη από την πλευρά των Ιταλών έχει αυξηθεί σημαντικά και 65 στα 100 άτομα θεωρούν το πολύ σπουδαίος ότι η εγκατάσταση όπου πρόκειται να παραμείνουν έχει χαμηλό περιβαλλοντικό αντίκτυπο. Για να γίνει ένα ξενοδοχείο μηδενική σπατάλη το είναι σημαντικό να εφαρμόσετε κάποιες μικρές πρακτικές στο διαφορετικό περιοχές του ξενοδοχείου:

- Στα δωμάτια μπορούν να τοποθετηθούν δοσομετρητές σαπουνιού και να επιλέξετε οικολογικά και φυσικά προϊόντα .
- Για πρωινό, αντί για χρήση συσκευασμένα προϊόντα, εσείς θα μπορούσε να χρησιμοποιήσει βιολογική μαρμελάδα και σπιτικά κέικ.
- Ενσωματώστε την ανακύκλωση κάδους για τη συμμετοχή των καλεσμένων.
- Εγκατάσταση καθαριστών νερού σε εστιατόρια ξενοδοχείων έτσι ώστε μπορεί να σερβιριστεί σε ποτήρι στους πελάτες.
- Τοποθετήστε σε χώρους προσωπικού των διανομέων.

Κάνοντας ένα ξενοδοχείο μηδενικά απόβλητα είναι δύσκολος αλλά το είναι σίγουρα σημαντικό να προχωρήσουμε σε αυτό κατεύθυνση της βιωσιμότητας .

ΥΠΕΡΤΙΜΗΜΑΤΑ ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η πρωτοβουλία μηδενικού πλαστικού της Best Western Premier Opéra Liège είναι σύμφωνη με τη νομοθεσία που προβλέπει την οικολογική μετάβαση προκειμένου να απαγορευτούν όλα τα πλαστικά αντικείμενα μίας χρήσης έως το 2040 και έτσι να γίνει αναφορά για μηδενικά απόβλητα στην ξενοδοχειακή βιομηχανία και ειδικότερα στην Γαλλία. Η δέσμευση είναι ότι τα δωμάτια, η ρεσεψιόν και το πρωινό θα προσφέρουν συγκεκριμένες εναλλακτικές, διατηρώντας παράλληλα την εξυπηρέτηση και την ποιότητα ενός ξενοδοχείου 4 αστέρων.

Προκειμένου να διασφαλιστεί ένα σχετικό και αποτελεσματικό αποτέλεσμα, το ξενοδοχείο Opéra Liège κάλεσε την start-up Racing for the Oceans, η οποία βοηθά παίκτες από διαφορετικούς τομείς να γίνουν αναφορές μηδενικών αποβλήτων, προσφέροντας τους λύσεις προμήθειας και συμβουλευτικής.

Στη συνέχεια, το ξενοδοχείο επέλεξε να επιλέξει συνεργάτες συνδυάζοντας ποιότητα και βιωσιμότητα για να προσφέρει μια σειρά προϊόντων 100% χωρίς πλαστικό μίας χρήσης.

Ξενοδοχείο Opéra Liège είναι περήφανοι που συμμετέχουν στον μετασχηματισμό του ξενοδοχειακού τομέα , καθώς το είναι συμβάλλει στην εξάλειψη περισσότερων από 100.000 πλαστικών ειδών συσκευασίας μίας χρήσης ετησίως και θέτει νέες ταξιδιωτικές τάσεις. Πρωτοπόρος στη Γαλλία , αυτό έχει ενεργοποιημένη να εξαλείψουν τα ακόλουθα προϊόντα, μεταξύ των άλλα : + 24.000 πλαστικά μπουκάλια , + 55.000 συσκευασίες καλλυντικών , + 16.000 πλαστικά τσάντες .

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΤΗΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Το ξενοδοχείο Louvre στο Παρίσι, μέρος του ομίλου Hyatt, αποφάσισε να λάβει συγκεκριμένα μέτρα για τη μείωση των περιβαλλοντικών του επιπτώσεων. Η ομάδα διαχείρισης βασίστηκε στην τεχνογνωσία της Take a Waste, μιας start-up που βοηθά τις εταιρείες στη διαχείριση και τη μείωση των απορριμμάτων τους, προκειμένου να καθιερώσουν μια διάγνωση και να εφαρμόσουν αποτελεσματικά και βιώσιμα μέτρα σε δύο βασικά ζητήματα:

- Κανονιστική Συμμόρφωση
- Μείωση των εκπομπών CO2

Τα μέτρα που συνιστήθηκαν ήταν πολύ γρήγορα πειστικά: μέσα σε 2 μήνες, 3 τόνοι απορριμμάτων απομακρύνθηκαν από την αποτέφρωση. Εφαρμόζοντας τη διαλογή και τη συλλογή συσκευασιών και εμπιστευτικού χαρτιού, το ξενοδοχείο έχει ήδη μειώσει τις περιβαλλοντικές του επιπτώσεις κατά 5%, ενώ συμμορφώνεται με τους κανονισμούς. Τα μέτρα αυτά συνοδεύτηκαν από εκπαίδευση των ομάδων της εγκατάστασης στις τεχνικές διαλογής και την εγκατάσταση εξοπλισμού προσαρμοσμένου σε κάθε πηγή παραγωγής απορριμμάτων.

Τέλος, δόθηκε προτίμηση στους τοπικούς παρόχους συλλογής.

Δίνοντας για να περιορίσουμε τη σπατάλη και να βοηθήσουμε τους φτωχότερους

Μια μεγάλη ποσότητα φαγητού ήταν δωρεά στους Ρεστούς du Cœur de Saint- Ouen , μια ένωση ότι μοιράζει φαγητό στους περισσότερους μειονεκτούν . Συνολικά , 85 κιλά προϊόντων διατροφής (ποτά, σνακ, είδη παντοπωλείου , τσάι από βότανα) ήταν δώρισε . Αυτά τα τρόφιμα ήταν χρησιμοποιείται

για τη συμπλήρωση των καλαθιών διανεμήθηκε σε περισσότερους από 1.500 δικαιούχους από τον σύλλογο. Αυτό λειτουργία βοήθησε τα μέγιστα σε μειονεκτική θέση ενώ μείωση της σπατάλης φαγητού του ξενοδοχείου.

ΜΗΔΕΝΙΚΗ ΣΚΑΒΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΓΙΑ ΜΑΘΗΤΕΣ

Για να υποστηρίξουν μαθητές που πλήττονται από την κρίση υγείας και αγωνίζονται να τραφούν, η Sodexo και η θυγατρική της Sogeres ένωσαν τις δυνάμεις τους με τους Phenix και Too Good To Go, δύο παίκτες στον αγώνα κατά της σπατάλης τροφίμων. Η επιχείρηση ξεκίνησε στις 22 Μαρτίου και περιλαμβάνει δωρεές σε συλλόγους που διανέμουν γεύματα σε μαθητές και πώληση καλαθιών γευμάτων σε μειωμένες τιμές στους μαθητές.

Σχεδόν 2.000 γεύματα την εβδομάδα θα μπορούσαν να απευθύνονται σε μαθητές, π.χ.: 500 έως 1.000 εβδομαδιαία γεύματα που προσφέρονται μέσω των τοπικών ενώσεων και του Phenix, και 450 καλάθια (το ισοδύναμο των 1.100 γευμάτων που προσφέρονται κάθε εβδομάδα) με μειωμένο κόστος μέσω της εφαρμογής Too Good To Go

Από το 2018, η δράση της Sodexo σε συνεργασία με την Too Good To Go έχει σώσει σχεδόν 10.000 καλάθια από τον κάδο.

Δύο λύσεις για τη διανομή γευμάτων:

Με την υποστήριξη των τοπικών φοιτητικών συλλόγων και του Phenix :

Για πρώτη φορά, η Phenix θα συνδέσει τις κεντρικές κουζίνες του Sodexo με φοιτητικούς συλλόγους σε περίπου δεκαπέντε πόλεις της Γαλλίας για να διανείμουν τα απούλητα τρόφιμα τους στους φοιτητές.

Μέσω της εφαρμογής Too Good To Go για να συλλέξετε καλάθια γευμάτων απευθείας από τις κουζίνες Sodexo :

Το Too Good To Go θα προσφέρει καλάθια γευμάτων αφιερωμένα στους μαθητές με την εφαρμογή του για τρεις μήνες. Κάθε καλάθι θα αποτελείται από 2 ή 4 πλήρη γεύματα που περιλαμβάνουν ορεκτικό, κυρίως πιάτο με συνοδευτικό και επιδόρπιο και θα προσφέρεται με 2 και 4 ευρώ αντίστοιχα, δηλαδή 1 ευρώ το γεύμα.

Ένας οικολογικός σεφ

Το 2019 ήταν το La Botte d'Asperges βραβεύτηκε με το σήμα «Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants». Ο Stéphane Bureau, ο οποίος είναι ο σεφ του εστιατορίου στο Contres στην περιοχή Loir-et-Cher, ανέλαβε τη διαχείριση του εστιατορίου και ανέλαβε μια οικολογικά υπεύθυνη μετάβαση. Αυτό σημαίνει να κάνετε καλό κύκλο εργασιών, αλλά και να αναλάβετε την ευθύνη για τον κοινωνικό και περιβαλλοντικό αντίκτυπό του. Για να γίνει αυτό, το εστιατόριο εφαρμόζει μέτρα για τη μείωση του αποτυπώματος άνθρακα και την προώθηση της βιώσιμης κατανάλωσης.

Υπάρχουν δύο λόγοι για τους οποίους ένας ιδιοκτήτης εστιατορίου μπορεί να θέλει να γίνει πράσινο: επειδή είναι μια τάση που προσελκύει πολλούς πελάτες και, κυρίως, επειδή είναι σημαντικό να συμβάλει στην προστασία του πλανήτη μας.

Επομένως, οι στόχοι μπορεί να είναι πολλαπλοί και διαφορετικοί, αλλά για το εστιατόριο La Botte d'Asperges είναι κυρίως: η ταξινόμηση και η ανακύκλωση αυτών των απορριμμάτων, η μείωση της κατανάλωσης ενέργειας και η εργασία σε βραχυκυκλώματα

Η επαφή τόσο με τους παραγωγούς όσο και με τους πελάτες δημιουργεί έναν στέρεο κοινωνικό ιστό και επιτρέπει την εκμετάλλευση πολλών προϊόντων της περιοχής αποφεύγοντας παράλληλα τη σπατάλη τροφίμων των καλλιεργούμενων προϊόντων.

Κάθε νέα μικρή χειρονομία, ιδέα είναι ένα βήμα παραπέρα προς την οικολογία, η κοινή λογική είναι συχνά μια επιστροφή στην οικολογική συμπεριφορά.

Ο ΑΝΑΚΥΚΛΩΤΗΣ

Σε μια εποχή που η οικολογία εισβάλλει στις ζωές μας παντού, ο Stéphane Vatinel ήθελε να δημιουργήσει ένα τρίτο μέρος όπου οι άνθρωποι θέλουν να πάνε για να μοιραστούν την οικολογία. Ο χώρος είναι ανοιχτός καθημερινά από τις 8 το πρωί έως τα μεσάνυχτα. Η κύρια δραστηριότητα είναι το bar-restaurant, αλλά υπάρχει και οικολογική βιβλιοθήκη, εργαστήρια, συνέδρια και χώρος για DIY. Για τοπικό φαγητό, δεν μπορείτε να πλησιάσετε πολύ περισσότερο από αυτό, ο κήπος είναι κάτω από το εστιατόριο, όπου καλλιεργούνται πολλά από τα λαχανικά και τα βότανα που χρειάζονται για το μαγείρεμα. Στην ταράτσα υπάρχουν μελίσσια για τις μέλισσες, και κάτω τα ρέστα τρώνε τα κοτόπουλα.

- Προώθηση συνεργατικών πρωτοβουλιών, ευαισθητοποίηση των «καταναλωτών», προώθηση της ανακύκλωσης...
- Προώθηση της κυκλικής και ευαίσθητης οικονομίας γύρω από τις αρχές της βιώσιμης ανάπτυξης

Το Recyclerie καλλιεργεί καρότα, ραπανάκια, φράουλες και πιπεριές στη φάρμα του, λίγα μόλις μέτρα από τους κεντρικούς δρόμους. Και για να στηρίξουν αυτό το οικολογικό εγχείρημα, οι κάτοικοι της γειτονιάς κάνουν το χατίρι τους. Ρίχνουν τα οργανικά τους απόβλητα στους κάδους κομποστοποίησης του εστιατορίου με αντάλλαγμα έναν καφέ στο μπαρ.

Καθημερινά παρασκευάζεται ένα πιάτο με λαχανικά από τον κήπο και όλα τα βότανα καλλιεργούνται στο χώρο. Κάποιοι θα έχουν ακόμη και την ευκαιρία να δοκιμάσουν το μέλι που λαμβάνεται απευθείας από τα μελίσσια του κήπου.

Η υπηρεσία έχει ήταν σχεδιασμένο με χύμα συσκευασία και όλα τα έπιπλα είναι « παλιά είναι χρυσός», άρα από δεύτερο χέρι.

Συλλογική εστίαση και μηδενική σπατάλη

Το Mission Zero είναι το concept κατά των απορριμμάτων της εταιρείας catering RESTORIA. Από τις 4 Νοεμβρίου 2019, οι μαθητές του Ligné συμμετέχουν στον αγώνα κατά της σπατάλης τροφίμων, μια επιστροφή σε έναν νέο τρόπο σκέψης για την καντίνα

Οι 360 μαθητές των δημοτικών σχολείων του Ιουλίου Βερν και της Παναγίας των Παρισίων ανακάλυψαν μια ολοκαίνουργια οργάνωση του εστιατορίου αυτοεξυπηρέτησης, την αποστολή που τους έχει ανατεθεί: μηδενική σπατάλη στο τέλος του μεσημεριανού γεύματος!

Η αρχή είναι απλή: για να αποφευχθεί η πλήρωση των κάδων στο τέλος της υπηρεσίας, το σύστημα διανομής έχει επανασχεδιαστεί πλήρως. Το σερβίς εξαφανίζεται υπέρ μιας διαδρομής που ο νεαρός επισκέπτης θα ακολουθήσει βήμα προς βήμα σε όλο το μεσημεριανό του γεύμα:

- Μπαίνοντας στο εστιατόριο, ο μαθητής παίρνει ένα δίσκο, μαχαιροπίρουνα και ποτήρι. Πηγαίνουν απευθείας στην περιοχή του γλυκού για να σερβίρουν τον εαυτό τους.
- Κάθεται στο τραπέζι.
- Στη συνέχεια πηγαίνει στο salad bar για ορεκτικά (τμήμα ορεκτικών) όπου παίρνει ένα πιάτο και σερβίρει τον εαυτό του ανάλογα με την όρεξή του.
- Μόλις τελειώσει τη μίζα του, με το ίδιο πιάτο, πηγαίνει στο hot spot για το πιάτο που σερβίρει ο σεφ ανάλογα με την όρεξή του. Σερβίρει τον εαυτό του ως συνοδευτικό και επιστρέφει στη θέση του.
- Στο τέλος του γεύματος, ο νεαρός καθαρίζει το πιάτο του και διαλέγει τα απόβλητα (οργανικά ή άλλα απόβλητα). Τα πιάτα πρέπει να είναι άδεια.

Το εστιατόριο του σχολείου γίνεται ένας πραγματικός χώρος ευχαρίστησης για τα παιδιά καθώς και για το προσωπικό και τους εργαζόμενους. Αφού μίλησαν με μερικούς από τους νεαρούς επισκέπτες, λένε ότι εκτιμούν αυτή τη νέα ιδέα όπου είναι ελεύθεροι να επιλέξουν και να φάνε με την καρδιά τους.

ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΜΗΔΕΝΙΚΟΥ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Τον Σεπτέμβριο του 2019, ο Gabriel Monzerol και οι συνεργάτες του θέλησαν να δημιουργήσουν ένα διαφορετικό έργο που να είναι πιο κοντά στις αξίες τους. Στόχος ήταν η ελαχιστοποίηση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος και των απορριμμάτων.

Ενώ πολλά παντοπωλεία εργάζονται για τη μηδενική σπατάλη εδώ και αρκετά χρόνια, η πρακτική είναι πολύ πιο σπάνια στις εταιρείες εστίασης, καθώς στην περίπτωση αυτή το οργανωτικό βάρος πέφτει αποκλειστικά στο προσωπικό στην κουζίνα και τη στιγμή της εξυπηρέτησης και όχι στον τελικό καταναλωτή. .

Στόχος τους: να ξεκινήσουν ένα κίνημα: να αποδείξουν ότι τα μηδενικά απόβλητα είναι προσβάσιμα και για τις επιχειρήσεις, και ότι ο καθένας μπορεί να το κάνει στο δικό του επίπεδο: να μην είναι μόνος αλλά να είναι μέρος ενός κινήματος

Αγορά χύμα (π.χ. μπαχαρικά, λαχανικά κ.λπ.) από τοπικούς συνεργάτες, διευκρινίζοντας ότι δεν θέλουν να χρησιμοποιήσουν συσκευασία, απλώς για να τοποθετήσουν τις καλλιέργειες απευθείας σε κουτιά.

Για βότανα και φύτρα, προέρχονται από μια αστική φάρμα που καλλιεργεί φυτά υδροπονικά. Οι συνιδρυτές του Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher και Gabriel Roy Doyon, έχουν δημιουργήσει ένα εξαιρετικά τοπικό μοντέλο: διανύουν λιγότερο από 20 χιλιόμετρα και μπορούν να κάνουν παραδόσεις με ποδήλατο. Παραδίδουν τους βλαστούς τους στο έδαφος, σε δίσκους που μαζεύουν από τη μια στιγμή στην άλλη: τίποτα δεν χάνεται και όλα μαζεύονται.

Για το λάδι (το οποίο χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα πατατών, ένα από τα πιο δημοφιλή πιάτα): δεν χρειάζεται να το αγοράσετε σε κονσέρβες, το πολύτιμο υγρό μεταφέρεται στο εστιατόριο με βυτιοφόρο, το οποίο ρίχνει το φορτίο του απευθείας στα 330 λίτρα του εστιατορίου Δεξαμενή. Αυτές οι δεξαμενές έχουν διάρκεια ζωής 20 χρόνια, σε αντίθεση με τα δοχεία των 16 λίτρων, τα οποία στη συνέχεια πετιούνται για ανακύκλωση.

Αρνηθείτε και φτιάξτε το δικό σας

Η ομάδα έπρεπε να κάνει διασταύρωση για ορισμένα φαγητά που ήταν αδύνατο να συμβιβασθούν με τη φιλοσοφία του εστιατορίου (όπως το *vollaille* που συχνά είναι υπερβολικά συσκευασμένο ή οι τορτίγιες που είναι σχεδόν αδύνατο να βρεθούν χύμα ή τα συστατικά του κοκτέιλ). Τέλος, ό,τι συσκευάζεται σε 10 από τους προμηθευτές που επέλεξαν να μην αγοράσουν και να φτιάξουν μόνοι τους. Επέλεξαν λοιπόν να φτιάξουν πολλά πράγματα στο σπίτι: τορτίγιες, ψωμί, κρουτόν και τριμμένη φρυγανιά... Ο σεφ φτιάχνει και τα δικά του λουκάνικα.

Στο μπαρ, ο *mixologist* Luca Langelier, συνιδιοκτήτης του εστιατορίου, φτιάχνει σπιτικά σιρόπια και χυμούς κάθε εποχή (για παράδειγμα, με *cranberries*, παράγουν μεγάλες ποσότητες χυμού στο απόγειο της σεζόν, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιούν όλο το χρόνο)

Στην τραπεζαρία δίνονται στους πελάτες χειροποίητες υφασμάτινες χαρτοπετσέτες αντί για χάρτινες. Και οι πατάτες σερβίρονται χωρίς λαδόκολλα στο καλάθι τους. Κατά τη γνώμη του Γκάμπριελ, αυτά είναι πολύ εύκολα πράγματα που πρέπει να αποφύγει.

Ανακύκλωση (ανακύκλωση):

Ακόμη και τα έπιπλα και η διακόσμηση σχεδιάστηκαν με ανακυκλωμένα υλικά: ο πάγκος είναι κατασκευασμένος από δοκούς δαπέδου που είναι υπολείμματα εργοταξίου, οι πάγκοι είναι παλέτες από ανακυκλωμένο ξύλο και τα φωτιστικά από χρησιμοποιημένους σωλήνες.

Το είναι σημαντικό για όλους να ενεργήσουν δικαίως τους το δικό επίπεδο και να θυμόμαστε ότι πότε το πάει χαμένη _ μείωση, αυτό είναι καλύτερα να κάνουν 1000 άτομα το ατελώς από ένα άτομο πράξη το τέλεια.

ΓΙΝΟΝΤΑΣ ΜΗΔΕΝΙΚΟΣ ΑΠΟΒΛΗΤΑ CATERER

Γίνε μηδενικός οργανισμός τροφοδοσίας απορριμμάτων χρησιμοποιώντας επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία: πώς να το κάνεις στην πράξη με τη συμβουλή 3 εταιρειών του χώρου

Η οργάνωση του μηδενικού τροφοδοτικού: το κλειδί της επιτυχίας

Η πρώτη παρατήρηση που συμμερίζονται οι τρεις εταίροι είναι ότι τα επαναχρησιμοποιήσιμα εμπορευματοκιβώτια απαιτούν πολλά *logistics*. Ενώ οι δίσκοι μιας χρήσης είναι όλοι ελαφροί, στοιβάζονται χωρίς να πιάνουν χώρο και εξαφανίζονται από τη ζωή σας τη στιγμή που ο πελάτης φύγει, τα γυάλινα βάζα ή τα πλαστικά επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία είναι βαρύτερα, καταλαμβάνουν περισσότερο χώρο, πρέπει να παραληφθούν δύο φορές (παράδοση και επιστροφή), και πλύθηκε. Με άλλα λόγια: περισσότερη οργάνωση, περισσότερη αποθήκευση, περισσότερος χειρισμός και τελικά περισσότερος χρόνος εργασίας.

Ωστόσο, οι τρεις εταίροι συμφωνούν σε ένα πράγμα: το μεγαλύτερο καθήκον είναι να βρεθεί ένας οργανισμός που να λειτουργεί. Και για αυτό, ειδικά όταν ξεκινάτε να τα χρησιμοποιείτε, **χρειάζεστε χρόνο και προβληματισμό για να βρείτε νέες διαδικασίες και να αλλάξετε τις συνήθειές σας.**

Επομένως, κάθε *catering* μπορεί να βρει τον δικό του τρόπο εργασίας με εμπειρία, αλλά οι συνεργάτες μας συμφωνούν σε δύο τρόπους για να απλοποιήσουν τη ζωή:

Περιβάλλουμε τους εαυτούς μας με παρόχους υπηρεσιών, ιδιαίτερα για το πλύσιμο και τη μεταφορά εμπορευματοκιβωτίων. Και οι τρεις είναι πελάτες της υπηρεσίας πλυσίματος δοχείων επαναχρησιμοποιήσιμων.

Για τη *Mathilde of Meal Merci*, το μυστικό είναι να κάνει όλο αυτόν τον χειρισμό κερδοφόρο, παραδίδοντας πολλά γεύματα σε ένα μέρος. Για παράδειγμα, σε μια εταιρεία!

Χάρη στη δέσμευση των εταίρων και των καταναλωτών τους, οι λύσεις που προτείνει η *Reconcil* έχουν ήδη καταστήσει δυνατή την αποφυγή περισσότερων από 175.000 ειδών συσκευασίας μιας χρήσης, που δυστυχώς είναι ακόμη πολύ λίγο σε σύγκριση με το βουνό των απορριμμάτων που παράγονται κάθε χρόνο.

Χάρη στη δέσμευση των συνεργατών και των καταναλωτών τους, η *Reconcil's* λύσεις έχω ήδη απέτρεψε περισσότερες από 175.000 συσκευασίες μιας χρήσης, οι οποίες Δυστυχώς είναι ακόμα μια μικρή ποσότητα σε σύγκριση με το βουνό των απορριμμάτων που παράγονται κάθε έτος.

Φυσική & δημοφιλής κουζίνα: Zero waste catering

Les Dames de la cantine γεννήθηκε, στους πάγκους του Ινστιτούτου Paul Bocuse, από τη συνάντηση μεταξύ της Juliette Plailly και του Guillaume Wohlband . Ο Guillaume Wohlband δεν είναι άγνωστος στους τακτικούς αναγνώστες του *Hétéroclite* , καθώς είναι συνεργάτης του περιοδικού για πολλά χρόνια. Αυτό είναι μια απόδειξη της πραγματικής δέσμευσης των *Dames de la cantine* στα LGBT+ και τα φεμινιστικά ζητήματα. Εάν η πρότασή τους «μηδενικά σπατάλη» αποπλάνησε γρήγορα τοπικούς πολιτιστικούς παράγοντες όπως οι *Les Subsistances* , η *Villa Gillet* ή η ένωση που εργάζεται για την ισότητα των φύλων *HF Auvergne-Rhône-Alpes*, η *Les Dames de la cantine* δεν είναι μόνο μια θεσμική τροφοδοσία αλλά και απευθύνεται σε τα άτομα.

Το *Les dames de la cantine* προσφέρει μια αφοσιωμένη κουζίνα και μια προσέγγιση μηδενικής σπατάλης με:

- σεβασμό των εποχιακών προϊόντων
- προσφέροντας προϊόντα βιολογικής ή βιώσιμης γεωργίας
- συνεργάζεται με τοπικούς παραγωγούς και δεσμεύεται για φιλική προς το περιβάλλον προσέγγιση και ποιότητα προϊόντων
- χρησιμοποιήστε *vintage* και επαναχρησιμοποιήσιμα επιτραπέζια σκεύη
- Ενθαρρύνετε τις μαζικές αγορές για να αποφύγετε τη χρήση συσκευασίας
- επιλέξτε και εκείνους τους προμηθευτές με δεσμεύσεις μηδενικών αποβλήτων
- εργαστείτε για την καταπολέμηση των απορριμμάτων, ιδιαίτερα στην κουζίνα, αξιοποιώντας στο μέγιστο τα προϊόντα (πίλινγκ, πίλινγκ κ.λπ.)

Δώστε μεγάλη προσοχή στην προμήθεια από προμηθευτές και να είστε σε επιφυλακή για να αλλάξετε τις κακές συνήθειες. Εκτός από την οικολογικά υπεύθυνη διάστασή τους, έχουν μια αποφασιστική προσέγγιση χωρίς αποκλεισμούς που τείνει να προσελκύει ένα ευρύτερο κοινό. Οι *Dames de la cantine* έχουν μια μακροχρόνια δέσμευση στους ΛΟΑΤ+ και φεμινιστικούς αγώνες. Είναι λοιπόν δυνατό να τους καλέσουμε να οργανώσουν μπουφέ για γάμους μεταξύ ατόμων του ίδιου φύλου, PACS και άλλες τελετές.

Ανάπτυξη μηδενικών αποβλήτων πλησιάζω ως τροφοδότης _ είναι ένας περιορισμός , φυσικά , αλλά σε κάνει δημιουργικό, ενάρτετο... Είναι το μέλλον , εμείς πρέπει να πάρει ξεκίνησε και όλο και περισσότεροι παίκτες κυκλοφορούν στην αγορά για παροχή λύσεις .

ΑΥΡΑΓΕΡ, υπεύθυνη τροφή

Το *Aurager* είναι ένα φορητό τροφίμων που στοχεύει στην ευαισθητοποίηση σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων. Τα προϊόντα που χρησιμοποιούν είναι προϊόντα των οποίων η εμφάνιση δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της τρέχουσας ζήτησης αλλά και μέρη προϊόντων που δεν χρησιμοποιούνται συνήθως. " Ο στόχος αυτού του έργου είναι λοιπόν να δημιουργηθεί ένα φορητό τροφίμων που προσφέρει γαστρονομικά πιάτα από απούλητα τρόφιμα από σούπερ μάρκετ.

Ανάκτηση απούλητων αγαθών

Κατευθυνθείτε προς το *Rungis* , τη μεγαλύτερη αγορά φρέσκων προϊόντων στον κόσμο είναι ένα δώρο θεού για όσους θέλουν να παραλάβουν τα απούλητα προϊόντα της ημέρας δωρεάν. Δεν χρειάζεται να είστε εκεί τα ξημερώματα, απλά πρέπει να φτάσετε γύρω στις 11:00, που είναι το τέλος της ημέρας στη γλώσσα " *Rungis* ". Επειδή νωρίτερα το βράδυ οι χονδρέμποροι κάνουν δουλειές, δεν είναι ώρα για καλές πράξεις.

Από την άλλη, όταν εμφανίζονται οι νέοι του συλλόγου *Aurager* , οι έμποροι τους προσφέρουν κουτιά με λαχανικά (αρκεί να λερωθεί ένα λαχανικό της παρτίδας) ή μια ολόκληρη παλέτα αν κάποιος πελάτης έχει αποσυρθεί. Μια εξαιρετική δωρεά φρέσκων προϊόντων

Βρείτε μέρη για να μαγειρέψετε

Για να μπορέσετε να ετοιμάσετε ένα γκουρμέ γεύμα και να το σερβίρετε στους κατοίκους του ξενώνα *Emmaus* στη *rue de Lancry* , στο Παρίσι, στο 10ο διαμέρισμα. Για την περίπτωση, το εστιατόριο *Le*

Réfectoire, που βρίσκεται 200 μέτρα από το καταφύγιο, διέθεσε την κουζίνα του. Την ομάδα *Aurarager* βοήθησε η ομάδα *Ernest*.

Οι ιδιοκτήτες του παριζιάνικου εστιατορίου *Zoé Bouillon* (στο 19ο διαμέρισμα) έπαιξαν μαζί και τους δάνεισαν το εστιατόριο τους για μια μέρα. Ένα δείπνο με 40 άτομα που απόλαυσαν γαστρονομικά πιάτα για το ποσό των 25 ευρώ και προαιρετικά 8 ευρώ περισσότερα για ένα ζευγάρι κρασιών.

Σε συνεργασία με το *Crous*, έδωσαν μαθήματα μαγειρικής σε μαθητές της Σορβόνης, για να τους διδάξουν πώς να χρησιμοποιούν το σύνολο ενός προϊόντος (παράδειγμα: καρότα, οι φλούδες και οι κορυφές τους... τίποτα δεν πάει χαμένο, όλα τρώγονται).

Σε συνεργασία με την *Rhenix* (μια εταιρεία που διαχειρίζεται όλα τα απούλητα αγαθά, ειδικά τα τρόφιμα), θα διοργανώσουν *Zero Waste Meals* σε εταιρείες.

Σε φεστιβάλ όπως το *We Love Green*, στο Παρίσι, η *Aurarager* μπόρεσε να προσφέρει γεύματα κατά των απορριμμάτων. Επεξεργάστηκαν περισσότερα από 400 κιλά απούλητα τρόφιμα και πουλήθηκαν περισσότερα από 600 γεύματα. Μέσα σε μία μόνο μέρα πούλησαν ολόκληρη την παραγωγή που είχε προγραμματιστεί για το Σαββατοκύριακο. Νέες συνταγές δημιουργήθηκαν βιαστικά για να ικανοποιήσουν μια πελατεία πεπεισμένη από αυτή τη νόστιμη κουζίνα και από αυτή την προσέγγιση.

Επιτυχής λειτουργία εστιατορίου κατά των απορριμμάτων

Για να πετύχετε σε μια τέτοια πρόκληση, πρέπει να φανταστείτε έναν αγώνα ενάντια στον χρόνο για μια μέρα: κατευθυνθείτε προς το *Rungis*, φέρνοντας πίσω ό,τι είναι πρόθυμοι να εγκαταλείψουν οι χονδρέμποροι, επενδύοντας σε μια νέα κουζίνα, κάνοντας απολογισμό των αλιευμάτων, σχεδιάζοντας το μενού με τα διαθέσιμα πιάτα και το μαγείρεμα, το καλωσόρισμα και το σερβίρισμα. Για να είναι τέλειο, ζεστό και στην ώρα του.

Φιλικό προς το περιβάλλον, ανακυκλώσιμο...

Η διαλογή των απορριμμάτων είναι απαραίτητη για την ανακύκλωση ή την επεξεργασία τους με τρόπο που να ρυπαίνει όσο το δυνατόν λιγότερο. Η διαλογή απορριμμάτων γενικά μειώνει το άμεσο κόστος της διαχείρισης απορριμμάτων, καθώς τα τέλη διαχείρισης απορριμμάτων που συλλέγονται χωριστά είναι συνήθως πολύ χαμηλότερα από τη διαχείριση των μικτών απορριμμάτων.

Τα απορρίμματα χαρτιού και χαρτονιού είναι γενικά εύκολο να συλλεχθούν χωριστά. Εάν η ποσότητα του παραγόμενου απορριμμάτων χαρτιού και χαρτοκιβωτίων είναι μικρή, είναι γενικά χρήσιμο να συγκεντρωθούν μαζί ως ανάμεικτα απορρίμματα χαρτιού (σε ένα δοχείο). Εάν, ωστόσο, κάποια απόβλητα όπως χαρτόνι και συσκευασίες από χαρτόνι παράγονται σε μεγαλύτερες ποσότητες, είναι χρήσιμο να συλλέγονται τέτοια απόβλητα σε χωριστό δοχείο (το καθαρό χαρτόνι έχει μεγαλύτερη αξία και, επομένως, μπορεί να είναι οικονομικά χρήσιμο να απορρίπτονται χωριστά). Συμβουλευτείτε τις κατάλληλες λύσεις με την εταιρεία επεξεργασίας απορριμμάτων.

Η χωριστή συλλογή μαλακού χαρτιού συνήθως δεν θεωρείται εφικτή επειδή τέτοια απόβλητα είναι γενικά υγρά και βρώμικα. Ως εκ τούτου, θα ήταν χρήσιμο να μεταφερθούν στον κάδο μικτών απορριμμάτων. Εάν η εταιρεία συλλέγει τα βιολογικά απόβλητα χωριστά, τα απόβλητα από μαλακό χαρτί μπορούν να πεταχτούν στον κάδο βιολογικών απορριμμάτων εάν οι ποσότητες δεν είναι πολύ μεγάλες.

Είναι ωφέλιμο να μειωθεί ο όγκος στη συλλογή απορριμμάτων χαρτιού και χαρτονιού (για παράδειγμα, ένα κουτί από χαρτόνι πρέπει να αποσυναρμολογηθεί και να συμπιεστεί). Σε μεγαλύτερο θα ήταν εφικτή η αγορά/μίσθωση του πιεστηρίου για τη συλλογή χαρτιού και χαρτονιού.

R μείωση της σπατάλης τροφίμων

Η σπατάλη τροφίμων έχει αναγνωριστεί από καιρό ως παγκόσμιο ζήτημα. Τα τρόφιμα σπαταλούνται σε όλη την αλυσίδα αξίας: στις φάρμες, στις διαδικασίες παραγωγής, στις διαδικασίες μαγειρέματος και από τους καταναλωτές που τα αφήνουν στα πιάτα τους. Η παραγωγή τροφίμων χρειάζεται

τεράστια ποσότητα πόρων (όπως γη, νερό και λίπασμα) – εάν δεν καταναλωθεί, τότε όλοι αυτοί οι πόροι έχουν σπαταληθεί.

Οι κουζίνες των ξενοδοχείων παραδοσιακά προϋπολογίζουν το 3-5% του κόστους αγοράς τροφίμων για να διαγραφεί ως αναπόφευκτη σπατάλη τροφίμων. Αλλά οι κουζίνες στην πραγματικότητα σπαταλούν μεταξύ 5% και 15% της αξίας των τροφίμων που έχουν αγοράσει. Τα δύο τρίτα της σπατάλης τροφίμων που μπορούν να αποφευχθούν συμβαίνουν πριν φτάσουν στο πιάτο του πελάτη. Το Grand Hotel Sofia έχει αναλύσει τις δραστηριότητες του επειδή η σπατάλη τροφίμων εμφανίζεται σε διάφορα στάδια των εργασιών:

Παράδοση και αποθήκευση – Τα τρόφιμα μπορεί να αλλοιωθούν κατά τη διαδικασία παράδοσης και μια καλή διαδικασία αποθήκευσης (πρώτο μέσα, πρώτα βγαίνει) μπορεί να βοηθήσει να διασφαλιστεί ότι ακόμη και τα χαλασμένα/κατεστραμμένα τρόφιμα μπορούν να επαναποποθετηθούν και να αποφευχθεί η προσγείωση στον κάδο. Η παρακολούθηση του τι σπαταλάται στο στάδιο της αποθήκευσης θα σας βοηθήσει να δείτε εάν το ξενοδοχείο αγοράζει περισσότερα τρόφιμα από αυτά που χρησιμοποιεί.

Προετοιμασία – Αυτό περιλαμβάνει την εξέταση του τρόπου παρασκευής των τροφίμων, του τρόπου επαναχρησιμοποίησης των περικοπών, του σχεδιασμού μενού και της εισαγωγής ειδικών κάδων απορριμμάτων τροφίμων στις κουζίνες για να διασφαλιστεί ότι τα υπολείμματα τροφίμων δεν καταλήγουν σε χώρους υγειονομικής ταφής.

Κατανάλωση φαγητού – Η ανάλυση των απορριμμάτων φαγητού δίνει τη δυνατότητα στους σεφ να καθορίσουν τα σωστά μεγέθη μερίδων και να μειώσουν περαιτέρω τα απόβλητα εισάγοντας προαιρετικές (και ιδανικά ανακυκλώσιμες) σακούλες για λήψη.

Εκμετάλλευση κάθε συστατικού - Θήκη εστιατορίου Gaspar

Προσπαθήστε να χρησιμοποιήσετε στο έπακρο τα υλικά της κουζίνας του εστιατορίου, εκμεταλλευόμενοι τα, αποφεύγοντας τη σπατάλη ή μη παράγοντάς τα καθόλου. Κατά τη διάρκεια της συνέντευξης, η ομάδα του Gaspar παρέχει περισσότερα από ένα παράδειγμα σχετικά με τη μέθοδο διαχείρισης των απορριμμάτων και τα στάδια της.

Έργο διαχείρισης απορριμμάτων στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο – Plovdiv

Η υλοποίηση του έργου στο πνεύμα της κυκλικής οικονομίας ξεκίνησε πριν από δύο χρόνια, όταν παράλληλα με την έρευνα, με τη βοήθεια της Ecopack Bulgaria, τοποθετήθηκαν έγχρωμα δοχεία σε 27 σημεία στις εγκαταστάσεις του πανεπιστημίου. Η μεταφορά απορριμμάτων συσκευασίας, χαρτιού και χαρτονιού, πλαστικού, μετάλλου και γυαλιού, πραγματοποιείται μέσω του δημοτικού συστήματος για χωριστή συλλογή.

Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στα επικίνδυνα απόβλητα.

Μερικά από τα πιο συχνά χρησιμοποιούμενα αναλώσιμα που παράγουν απόβλητα, παρά την ανακύκλωσή τους, είναι οι κασέτες τόνερ, οι οποίες συλλέγονται σε ελεγχόμενες τοποθεσίες στα πανεπιστημιακά κτίρια. Τα υγρά απόβλητα εργαστηριακών δραστηριοτήτων, συμπεριλαμβανομένου του αναλυτικού εξοπλισμού, συλλέγονται σε πλαστικά δοχεία και αφού γεμίσουν κατά 70%, αποθηκεύονται μέχρι την παράδοση σε εταιρεία που διαθέτει άδεια διάθεσής τους.

Το ίδιο γίνεται με τη συσκευασία φυτοπροστατευτικών προϊόντων και λιπασμάτων που χρησιμοποιούνται στον εκπαιδευτικό και πειραματικό τομέα, με ληγμένα εργαστηριακά χημικά, με

υπολογιστές και άλλο ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό, με λαμπτήρες φθορισμού, που σήμερα αντικαθίστανται από φωτισμό LED. Μετά τη θέση σε λειτουργία του χώρου κομποστοποίησης του δήμου Φιλιππούπολης, θα μεταφερθούν εκεί βιοαποδομήσιμα απόβλητα από κήπους και πάρκα – φύλλα, κλαδιά δέντρων, γρασίδι κ.λπ.

WWF Hotel Kitchen. Αντιμετώπιση αναπόφευκτων απωλειών μέσω της δωρεάς γευμάτων

ΒΗΜΑ 1: ΔΙΟΡΙΣΤΕ ΕΝΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΩΡΕΕΣ

Ορίστε 1-2 μέλη του προσωπικού (κατά προτίμηση από την Ομάδα Εργασίας ή το τμήμα εξυπηρέτησης ή την κουζίνα) ως κύριο δότη τροφίμων. Μεταξύ άλλων, θα αναλάβουν:

- Δημιουργία καναλιού επικοινωνίας με συνεργάτη/συνεργάτες για δωρεά τροφίμων.
- Διευκόλυνση του προσωπικού στην υιοθέτηση νέων διαδικασιών και πρακτικών.
- Επιβλέπετε ενεργά τον χειρισμό και την παραλαβή των δωρεών τροφίμων.
- Συλλέξτε και προωθήστε αναφορές για δωρεές τροφίμων και καταγράψτε την πρόοδο του προγράμματος.

ΒΗΜΑ 2: ΕΝΤΟΠΙΣΤΕ ΕΤΑΙΡΟΥΣ / ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΔΩΡΟ ΤΡΟΦΙΜΟΥ

Σε πολλές μεγάλες πόλεις υπάρχουν αρκετοί οργανισμοί υποδοχής και διάθεση τροφίμων σε άτομα που το έχουν ανάγκη. Αυτοί οι οργανισμοί θα σας δώσουν συμβουλές για προϊόντα που μπορούν να σας δωρίσουν, βοηθώντας στον προγραμματισμό των αποδείξεων τρόφιμα από τη μονάδα σας και συντάξτε δηλώσεις αποποίησης ευθύνης. Όταν αναζητάτε συνεργάτη δωρεάς τροφίμων, φροντίστε να πληροίτε τα ακόλουθα κριτήρια:

- Δημιουργήστε ένα πρόγραμμα τακτικής αποδείξεις, συμβατές με ρυθμούς και τις ανάγκες της μονάδας σας.
- Να σας προτείνω, αναλυτικά, πρακτικές ασφαλούς χειρισμός τροφίμων.

ΒΗΜΑ 3: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΔΩΡΕΑ

Κάθε οργανισμός-εταίρος έχει τις δικές του απαιτήσεις και προτιμήσεις ως προς το πώς θα λάβει φαγητό και τι είδους φαγητό δέχεται. Για δωρεές, ωστόσο, πρέπει να συμμορφώσετε με τα τοπικά πρότυπα ασφάλειας τροφίμων

συν τυχόν πρόσθετα κριτήρια που ζητούνται από τον συνεργαζόμενο οργανισμό για τη σωστή συντήρηση των τροφίμων. Η συνεργεία πρέπει να δομηθεί μέσω της σύναψης απαραίτητων συμφωνιών, όπου θα περιγράφονται όλες οι λεπτομέρειες, ιδίως για θέματα ασφάλειας τροφίμων, αποθήκευση, διανομή, συσκευασία, χρόνος κατανάλωσης, τρόπος συλλογής, θέματα ασφάλειας τροφίμων από ειδικούς (όπως αλλεργιογόνα κ.λπ.) και συμμόρφωση με την ιχνηλασιμότητα.

ΒΗΜΑ 4: ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Πρέπει να εκπαιδεύσετε το προσωπικό σας στις συγκεκριμένες διαδικασίες του οργανισμού που θα λάβουν τα τρόφιμα που θα δωρίσουν. Για να το πετύχετε αυτό, μπορείτε να κάνετε μια σειρά πρακτικών ασκήσεων με τα αντίστοιχα μέλη του προσωπικού σας. Αν και ένα τέτοιο πρόγραμμα μπορεί να σημαίνει νέους ρόλους για το προσωπικό, οι περισσότεροι σεφ είναι ενθουσιασμένοι με αυτό νομίζοντας ότι το φαγητό τους υποστηρίζει την τοπική κοινωνία και δέχονται την αλλαγή με χαρά, ενώ το προσωπικό κατανοεί έντονα την κοινωνική σημασία οποιασδήποτε τέτοιας πρωτοβουλίας.

ΒΗΜΑ 5: ΣΥΛΛΟΓΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Παρακολουθήστε το είδος και την ποσότητα κάθε δωρεάς, είτε κρατώντας αρχείο είτε συνεργαζόμενοι με συνεργάτες δωρεάς τροφίμων, οι οποίοι συχνά μοιράζονται τις δικές τους αναφορές. Με αυτόν τον τρόπο, η επιχείρησή σας θα είναι σε θέση να εντοπίσει τις τάσεις και να προχωρήσει σε περαιτέρω αλλαγές για να αποτρέψει την υπερκατανάλωση τροφής σε μελλοντικές εκδηλώσεις. Επιπλέον, από μετρήσεις όγκου ή βάρους, εξετάστε επίσης την παρακολούθηση των ακόλουθων δεικτών του προγράμματος επιτυχίας του:

- Ποσοστό της δωρεάς τροφίμων σε σχέση με τα τρόφιμα που αγοράστηκαν.
- Αξία τροφίμων που δωρίζονται στην τοπική κοινωνία.

Rhino Alpine Resort

Σε παγκόσμιο επίπεδο, η κλίμακα των πλαστικών απορριμμάτων που παράγονται από μεγάλα ξενοδοχεία είναι συγκλονιστική. Υπολογισμοί από τη σύμβουλο βιωσιμότητας και πλαστικών Marissa Jablonski για το Eco-Business εκτιμούν ότι ένα ξενοδοχείο τεσσάρων αστέρων 200 δωματίων με πλήρη δυναμικότητα μπορεί να χρησιμοποιήσει περίπου 300.000 κομμάτια πλαστικού μίας χρήσης σε ένα μήνα, συμπεριλαμβανομένων 49.765 πλαστικών ανέσεων και συσκευασιών ανέσεων, 216.693 τεμαχίων πλαστικό για εργασίες τροφίμων και ποτών και 20.000 πλαστικά μπουκάλια νερού. Η ομάδα εκστρατειών A Plastic Planet λέει ότι χρησιμοποιούνται 855 δισεκατομμύρια πλαστικά φακελάκια κάθε χρόνο, αρκετά για να καλύψουν ολόκληρη την επιφάνεια του πλανήτη, πολλά από τα οποία πετιούνται χωρίς να ανοιχτούν.

Στη Σλοβενία, οι Ecologists without Borders ανέλυσαν δεδομένα διαχείρισης απορριμμάτων από το Bled, μια μικρή πόλη με λίγο περισσότερους από 8.000 κατοίκους στην όχθη της λίμνης Bled, ενός από τους κορυφαίους τουριστικούς προορισμούς της Σλοβενίας. Αυτό αποκάλυψε μια «απότομη αύξηση των αστικών απορριμμάτων και της παραγωγής υπολειμματικών απορριμμάτων κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, ξεκινώντας από τις αρχές Ιουνίου και διήρκεσε μέχρι τα τέλη Σεπτεμβρίου, όταν τα δεδομένα έπεσαν ξανά κατακόρυφα. Όταν συνδέσαμε τα δεδομένα με τις αφίξεις τουριστών και τις διανυκτερεύσεις, ταίριαζαν απόλυτα».

Ένα άρθρο που δημοσιεύθηκε από τη ΜΚΟ επισημαίνει ότι όχι μόνο τα ξενοδοχεία δημιουργούν απορρίμματα με τη μορφή πλαστικών συσκευασιών μιας χρήσης, αλλά οι τουρίστες τείνουν να χρησιμοποιούν περισσότερο νερό και ηλεκτρισμό και να δημιουργούν περισσότερα απόβλητα όταν ταξιδεύουν από ό,τι στην καθημερινή τους ζωή.

Η ΜΚΟ συνεργάζεται με τον σεφ πίτσας και επιχειρηματία Antonino Esposito, ο οποίος εισήγαγε για πρώτη φορά την έννοια των ξενοδοχείων και εστιατορίων μηδενικών απορριμμάτων και συνεργάστηκε με το Hotel Ribno, ένα οικογενειακά διοικούμενο ξενοδοχείο στο χωριό Ribno, περίπου 2 χιλιόμετρα από το Bled. μετατρέψτε το στο πρώτο ξενοδοχείο μηδενικών απορριμμάτων της Σλοβενίας.

Το ξενοδοχείο χρονολογείται από τη δεκαετία του 1980, αλλά ο εξωτερικός χώρος σε στιλ σαλέ ανακαινίστηκε πρόσφατα και το παλιό εξωτερικό ξύλο επαναχρησιμοποιήθηκε για την κατασκευή επίπλων για το λόμπι και το εστιατόριο. Ξεκίνησε ένα εντατικό διετές πρόγραμμα για τη μείωση των απορριμμάτων και τη διασφάλιση του διαχωρισμού τυχόν απορριμμάτων από το ξενοδοχείο, το οποίο έληξε με το ξενοδοχείο να επιτύχει ποσοστό χωριστής συλλογής 92%. Στοχεύει επίσης στη μείωση της χρήσης νερού και ενέργειας.

Μπαίνοντας στο ξενοδοχείο, υπάρχει ένα σετ από κάδους ανακύκλωσης όπου μπορείτε να διαχωρίσετε τα απορρίμματά σας σε κατηγορίες βιολογικών, πλαστικών, χαρτιών, υφασμάτων και άλλων, πριν ακόμη φτάσετε στη ρεσεψιόν. Υπάρχουν παρόμοια σετ κάδων σε κάθε όροφο, αλλά κανένας στα δωμάτια των επισκεπτών (εκτός από έναν μικροσκοπικό κάδο στο μπάνιο). Δεν υπάρχουν

μίνι πλαστικές συσκευασίες ούτε για προϊόντα περιποίησης (το σαπούνι παρέχεται σε επαναγεμιζόμενο διανομέα) ούτε στο εστιατόριο, όπου τα περισσότερα τοπικά φαγητά απλώνονται σε μπολ και πιάτα. Οι πινακίδες στους μαυροπίνακες γύρω από το ξενοδοχείο παροτρύνουν τους επισκέπτες να συνεισφέρουν, μη παίρνοντας περισσότερα από όσα σχεδιάζουν να φάνε από τον μπουφέ, διαλέγοντας τα απορρίμματα για ανακύκλωση, πίνοντας νερό βρύσης αντί για εμφιαλωμένο νερό και χρησιμοποιώντας επαναχρησιμοποιούμενες σακούλες όταν πηγαίνουν για ψώνια.

Μετά από μια εντατική διετή εφαρμογή μέτρων για τη μείωση των απορριμμάτων και τη χωριστή αποκομιδή τους, το ξενοδοχείο πέτυχε να φτάσει σε ποσοστό χωριστής συλλογής 92%, κάτι που δεν θα ήταν δυνατό χωρίς τη δέσμευση της διοίκησης και του προσωπικού του.

Εκτός από τη χωριστή συλλογή απορριμμάτων, οι διοργανωτές εκδηλώσεων του *Jurjevanje in Bela Krajina*, του *Art kamp* και του *(Z) mešani festival* εισήγαγαν επίσης μέτρα για την πρόληψή τους. Έκοψαν τη χρήση πλαστικών μιας χρήσης και εγκατέστησαν σιντριβάνια στους χώρους τους. Η υπεύθυνη στάση τους απέναντι στο περιβάλλον τονίζεται και στα προγράμματά τους.

Pepsico

Η Pepsico διατηρεί συνεργασίες με οργανισμούς που τους βοηθούν να μειώσουν τα απόβλητα που στέλνουμε στους ΧΥΤΑ. Αυτές περιλαμβάνουν επιχειρήσεις ανακύκλωσης, κομποστοποίησης και παραγωγής ενέργειας από απόβλητα. Η οικοδόμηση μιας ισχυρής τοπικής υποδομής για αυτές τις δραστηριότητες τους βοηθά να εκπληρώσουν τις δεσμεύσεις τους, ενώ παράλληλα ενισχύουν τις τοπικές οικονομίες και μειώνουν τα απόβλητα πέρα από τις δικές τους δραστηριότητες. Βελτιώνουν συνεχώς τον εξοπλισμό και τις διαδικασίες παραγωγής για να εξασφαλίσουν τη βέλτιστη χρήση της πρώτης ύλης και θα παραμείνουν εστιασμένες τα επόμενα χρόνια στην επίτευξη ουσιαστικά μηδενικών αποβλήτων στους χώρους υγειονομικής ταφής, ιδιαίτερα στις αναπτυσσόμενες αγορές, όπου κατασκευάζουν υποδομές ανακύκλωσης στις δραστηριότητές τους και ενσωμάτωση μιας κουλτούρας ανακύκλωσης.

ZERO WASTE από ξενοδοχεία PAP

Μια καλή πρακτική είναι πάντα επωφελής για αυτούς που ασχολούνται. Χρειάζεται ένα υψηλό στοιχείο αφοσίωσης, σας επαναφέρει την ικανοποίηση από τα αποτελέσματα, μια πιο δυνατή σχέση με την ομάδα, μια ισχυρότερη συνεργασία με τους εταίρους. Είναι πάντα ένα καλό παράδειγμα για την κοινότητα και την κοινωνία γενικότερα. Μια καλή πρακτική φέρνει περισσότερη εκπαίδευση στο ανθρώπινο δυναμικό που εμπλέκεται, πιο πιστή πελατεία στην εταιρεία και καλύτερη κατανόηση των αποτελεσμάτων της καθημερινής μας εργασίας και ζωής σε όλους.

Το να είναι σε θέση να το κάνει αυτό υπό την ομπρέλα και την καθοδήγηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης, δίνει στην εταιρεία μια αυτοπεποίθηση και δύναμη, και μια ελπίδα ότι τα αποτελέσματα θα είναι προσβάσιμα και αναγνωρίσιμα από περισσότερους ανθρώπους σε ένα πολυεθνικό Περιβάλλον όπως η Ευρώπη.

Οδηγίες χαρτογράφησης απορριμμάτων για ξενοδοχεία στην Κύπρο

Οι βελτιωμένες πρακτικές διαχείρισης απορριμμάτων στα ξενοδοχεία μπορούν να συμβάλουν στην προστασία και τη διασφάλιση της τοπικής κοινωνικοοικονομικής κατάστασης περιβάλλον τουριστικών προορισμών από τη ρύπανση και τα σκουπίδια και να ενισχύσουν την εμπειρία διακοπών των πελατών.

Η προστασία των φυσικών αγαθών και των πολιτισμών των προορισμών από τους οποίους εξαρτάται τώρα η τουριστική βιομηχανία θα είναι επίσης συμβάλλουν στη διασφάλιση ενός βιώσιμου και κερδοφόρου μέλλοντος.

Η χαρτογράφηση αποβλήτων θα σας βοηθήσει να εντοπίσετε ευκαιρίες για μείωση της χρήσης πόρων και διαχείριση των αποβλήτων σας πιο αποτελεσματικά.

Η ολοκλήρωση μιας άσκησης χαρτογράφησης απορριμμάτων για οποιαδήποτε επιχείρηση θα βοηθήσει κάποιον να καθορίσει την ποσότητα των απορριμμάτων δημιουργεί και τη δυνατότητα εντοπισμού και ιεράρχησης των αποβλήτων πρόληψης και επαναχρησιμοποίησης/ανακύκλωσης σύμφωνα με την ιεραρχία των απορριμμάτων.

Μια άσκηση χαρτογράφησης απορριμμάτων θα βοηθήσει επίσης στον ποσοτικό προσδιορισμό των πιθανών επιπτώσεων και στην εξοικονόμηση κόστους σε οποιαδήποτε επιχείρηση, εάν τεθούν σε εφαρμογή αλλαγές στους μηχανισμούς αλλαγής, όπως ένα σύστημα «πληρωμής όσο ρίχνεις».

Όσο περισσότερα απορρίμματα αποτρέπετε και όσο λιγότερα απορρίπτετε, τόσο μεγαλύτερη είναι η πιθανή εξοικονόμησή σας!

FOOD ZERO WASTE @ FZONE- PAP Corp. ΕΛΛΑΔΑ

Μια καλή πρακτική φέρνει περισσότερη εκπαίδευση στο ανθρώπινο δυναμικό που εμπλέκεται, πιο πιστή πελατεία στην εταιρεία και καλύτερη κατανόηση των αποτελεσμάτων της καθημερινής μας εργασίας και ζωής σε όλους.

Το να είναι σε θέση να το κάνει αυτό υπό την ομπρέλα και την καθοδήγηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης, δίνει στην εταιρεία μια αυτοπεποίθηση και δύναμη, και μια ελπίδα ότι τα αποτελέσματα θα είναι προσβάσιμα και αναγνωρίσιμα από περισσότερους ανθρώπους σε ένα πολυεθνικό Περιβάλλον όπως η Ευρώπη. Η ψηφιοποίηση είναι μια τάση που βοηθά στη μηδενική σπατάλη, αλλά εγείρει ερωτήματα σχετικά με το τροφικό αποτύπωμα άνθρακα. Πρέπει να βρεθεί και να επιτευχθεί ισορροπία. Η εταιρεία Zero Waste in PAP είναι μια επικοινωνιακή καμπάνια που απευθύνεται κυρίως στους συνεργάτες μας, φοιτητές, επισκέπτες και τις τοπικές κοινωνίες με σκοπό να δείξει όλες τις προσπάθειες που γίνονται στην καθημερινή λειτουργία, να ενισχύσει την πίστη και τον εθελοντισμό και να υποστηρίξει τελικά παρόμοιες ενέργειες.

FRUTA FEIA / ΑΣΧΗΜΑ ΦΡΟΥΤ

Περίπου το ήμισυ των τροφίμων που παράγονται στον κόσμο πηγαίνουν στα σκουπίδια κάθε χρόνο. Σύμφωνα με τον FAO, οι ανεπτυγμένες χώρες σπαταλούν περισσότερους από 1,3 χιλιάδες τόνους τροφίμων κάθε χρόνο, αρκετά για να θρέψουν 925 εκατομμύρια ανθρώπους που λιμοκτονούν σε όλο τον κόσμο. Στην Πορτογαλία, τα απόβλητα ανέρχονται σε 1,7 εκατομμύρια τόνους ετησίως, σύμφωνα με το PERDA (2002).

Αυτή η σπατάλη έχει όχι μόνο ηθικές αλλά και περιβαλλοντικές συνέπειες, καθώς περιλαμβάνει την περιττή χρήση των πόρων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους (όπως έδαφος, ενέργεια και νερό) και την εκπομπή διοξίνης άνθρακα και μεθανίου που προκύπτει από την αποσύνθεση των τροφίμων που δεν καταναλώνονται.

Οι λόγοι για αυτή τη σπατάλη είναι πολλοί και εμφανίζονται σε όλους τους κρίκους της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων. Τα μοντέλα εντατικής παραγωγής, η ανεπαρκής αποθήκευση και μεταφορά, οι πολύ περιορισμένες ημερομηνίες λήξης και οι πωλήσεις και οι εκπτώσεις που ενθαρρύνουν τους καταναλωτές να αγοράζουν παράλογα είναι μερικές από τις αιτίες που συμβάλλουν στην τρέχουσα σπατάλη.

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

προϊόντα είναι τόσο χαμηλή που τις περισσότερες φορές δεν αποδίδει. το κόστος παραγωγής και συγκομιδής.

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

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

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

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

Το έργο FLAW4LIFE ξεπέρασε τις προσδοκίες στον τρόπο με τον οποίο επέδειξε τις μεθόδους του. Είχε ως αποτέλεσμα 14,6 τόνους λιγότερα απόβλητα φρούτων και λαχανικών την εβδομάδα (από στόχο 11,9 τόνους την εβδομάδα), αυξημένη απόδοση των γεωργικών εκμεταλλεύσεων – εξοικονόμηση 16 054 m³ νερού/εβδομάδα, 20 975 kWh/εβδομάδα ενέργειας και 16 εκτάρια καλλιεργήσιμου εδάφους – και μείωσε τις εκπομπές GHG από τη μεταφορά και την αποσύνθεση κατά 13.021 kg CO₂ eq/εβδομάδα. Δοκιμάστηκαν για πρώτη φορά στη Λισαβόνα, οι παραδόσεις κυκλοφόρησαν σε άλλες πόλεις (Πόρτο, Γαία, Ματοσίνχος , Μπράγκα, Αμαντόρα και Αλμάντα) με μεγαλύτερο αριθμό συμμετεχόντων και περισσότερα φρούτα και λαχανικά εξοικονομημένα από το αναμενόμενο:

Συμμετείχαν 187 αγρότες (στόχος: 150).

3 410 συνδεδεμένοι καταναλωτές επέλεξαν κουτιά (στόχος: 2 750).

11 θέσεις εργασίας που δημιουργήθηκαν ειδικά για το έργο, που ταιριάζουν με τον στόχο του έργου.

767 εθελοντές για να βοηθήσουν στη ρύθμιση των πλαισίων (στόχος: 280). και

Στάλθηκαν 310 κουτιά ανά σημείο παράδοσης (στόχος: 250).

Αυτά τα αποτελέσματα δείχνουν τη συνάφεια του έργου με τις περιβαλλοντικές πολιτικές σε όλα τα επίπεδα (περιφερειακό/τοπικό, εθνικό και ευρωπαϊκό) ως προς την ικανότητά του να μειώνει τη σπατάλη τροφίμων και να αυξάνει την αποδοτικότητα των πόρων. Συγκεκριμένα, έχει ήδη επηρεάσει την πορτογαλική εθνική στρατηγική για την καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων μέσω των «Κατευθυντήριων γραμμών για τη βιώσιμη κατανάλωση» που δημιουργήθηκαν από το έργο. Το έργο απέδειξε ότι το προτεινόμενο μοντέλο κατανάλωσης μπορεί να αναπαραχθεί πλήρως σε άλλες περιοχές της Πορτογαλίας που αντιμετωπίζουν παρόμοιες καταστάσεις. Επιπλέον, το έργο δέχτηκε επισκέψεις από διάφορες διεθνείς ενώσεις που ενδιαφέρονται να αναπαραγάγουν το Fruta Η προσέγγιση της Φείας . Τρεις από αυτούς μπόρεσαν να υλοποιήσουν αποτελεσματικά ένα παρόμοιο

έργο (στις ΗΠΑ, τη Βραζιλία και την Ολλανδία). Ένα «Powered by Fruta To λογότυπο Feia ” δημιουργήθηκε για να χρησιμοποιηθεί από εκείνα τα έργα και τις ενώσεις που αναπαρήγαγαν με επιτυχία το Fruta Η μεθοδολογία της Feia , βασισμένη στις ίδιες αρχές και κίνητρα.

Οι κοινωνικές παροχές ήταν επίσης ισχυρό στοιχείο. Οι τοπικές ενώσεις που φιλοξενούσαν τα σημεία παράδοσης αναζωογονήθηκαν . μειονοτικές και ευάλωτες ομάδες (πρόσφυγες, κοινωνικά ευάλωτες γυναίκες και παιδιά, άπορες οικογένειες και άτομα με ψυχιατρικά προβλήματα) απέκτησαν εθελοντική εμπειρία. και στο τέλος κάθε μέρας που περίσσεψαν κουτιά και προϊόντα από σημεία παράδοσης δόθηκαν σε κοινωνικούς φορείς.

Όσον αφορά την εκπαίδευση, το έργο οργάνωσε δραστηριότητες ευαισθητοποίησης σε δημοτικά σχολεία της Λισαβόνας για να εξηγήσει το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων με βάση την εμφάνιση και να ενθαρρύνει τη βιώσιμη κατανάλωση τρώγοντας τοπικά, εποχιακά και άσχημα φρούτα και λαχανικά. 4.119 μαθητές –πάνω από 1.000 περισσότεροι από το προγραμματισμένο– συμμετείχαν σε διαγωνισμούς σαλάτας, εβδομαδές φαγητού και παιχνίδια και εκδόθηκε ένα βιβλίο γραμμένο από μαθητές 15 σχολείων. Εκδόθηκε επίσης ένα εγχειρίδιο βέλτιστων πρακτικών.

Συνέδριο «Great Taste Zero-Waste».

Αυτή η διάσκεψη μεταξύ των Σκανδιναβικών χωρών, των Βαλτικών και της Πολωνίας - χώρες με διαφορετικό ιστορικό υπόβαθρο και εμπειρίες όσον αφορά τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και τη βέλτιστη χρήση των πόρων - χρησίμευσε ως ανταλλαγή γνώσεων και εμπειριών.

Η εκδήλωση συγκέντρωσε ειδικούς και ενδιαφερόμενους φορείς που εργάζονται στους τομείς της γαστρονομίας, των τροφίμων και της μείωσης των απορριμμάτων. Κορυφαίοι ερευνητές και εκπρόσωποι περιβαλλοντικών ΜΚΟ από την περιοχή της Βαλτικής Θάλασσας συζήτησαν πιθανές λύσεις, οι οποίες παρουσιάστηκαν από την κοινότητα τροφίμων του EIT και άλλους ειδικούς. Στην εκδήλωση προσκλήθηκαν και κορυφαίοι σεφ. Η εστίαση ήταν σε συγκεκριμένες μεθόδους για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων τις οποίες οι συμμετέχοντες θα μπορούν να εφαρμόσουν στη μελλοντική καθημερινή τους εργασία. Προκειμένου να διασφαλιστεί αυτό, δημιουργήθηκε ένα φυλλάδιο το 2021 με όλα τα στοιχεία και συμβουλές από τους κορυφαίους σεφ.

Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων

Για την ανταλλαγή γνώσεων και πληροφοριών, τη διάδοση καλών πρακτικών και την ανάδειξη πεδίων συνέργειας για τη μεγιστοποίηση του αντίκτυπου, δράσεις, προγράμματα και δράσεις υλοποιήθηκαν από τα μέλη της συμμαχίας, με δική τους πρωτοβουλία. Η κατηγοριοποίηση / τυπολογία των δράσεων του έργου ακολουθεί τους «δέκα άξονες προτεραιότητας – τομείς δράσης» της Συμμαχίας. Αυτοί οι άξονες απαντούν σε ένα ευρύ φάσμα θεμάτων που σχετίζονται με τη σπατάλη τροφίμων, όπως:

- Δημόσια πολιτική για την πρόληψη και τη μείωση της σπατάλης τροφίμων
- Αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση
- Ποσοτικοποίηση - καταμέτρηση επιπέδων απορριμμάτων τροφίμων
- Περαιτέρω χρήση τροφών ακατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση
- Ενημέρωση και ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση
- Επισήμανση με ημερομηνία λήξης στο τρόφιμο και εξήγηση
- Προώθηση της έρευνας και της καινοτομίας
- Διευκόλυνση και προώθηση της δωρεάς τροφίμων για κοινωνοφελείς σκοπούς
- Εισαγωγή νέων τεχνολογιών στη συγκομιδή φρούτων και λαχανικών, για την πρόληψη απωλειών (είτε λόγω ασθένειας είτε λόγω κακής μεταχείρισης κατά τη συγκομιδή)

- *Εκπαίδευση του προσωπικού σε εταιρείες εστίασης για την εφαρμογή καινοτόμων λύσεων για την πρόληψη στην πηγή και την ευαισθητοποίηση για την αλλαγή των καταναλωτικών συνηθειών*