

FORMAZIONE SUI RIFIUTI ZERO PER LA RISTORAZIONE E GLI HOTEL



SINTESI – BEST PRACTICES

ANALISI DELLO STUDIO - LIVELLO TRANSNAZIONALE

Autore: Osengo (Francia)

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

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

INDICE

Descrizione del progetto.....	3
Partner del progetto.....	3
Il contesto.....	3
Il progetto proposto	4
Scopo dello studio	4
Indice delle best practices	5
Italia	5
Francia.....	5
Bulgaria	5
Grecia	5
Lituania.....	5
Raccolta di buone pratiche	6
Acquisto	6
Preparazione	15
Produzione	23
Servizio.....	28
Gestione dei rifiuti	38

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



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

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

Descrizione del progetto

Titolo del progetto: ZWITCH - ZERO-WASTE in TRAINING for Catering & Hotels

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

Programma: Erasmus+

Azione chiave 2: Cooperazione per l'innovazione

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

Durata del progetto: 24 mesi

Partner del progetto

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

Il contesto

Il concetto di rifiuti zero è diventato un tema importante al giorno d'oggi. Nei rispettivi Paesi partner esistono molti corsi di formazione professionale nel settore alberghiero e della ristorazione, ma non tengono conto in modo specifico del concetto di rifiuti zero o non affrontano questo tema. Questi ultimi dovrebbero essere migliorati aggiungendo la consapevolezza del concetto di rifiuti zero, così da ridurli o evitarli.

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

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

Il progetto proposto

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

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

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

Scopo dello studio

La ricerca delle migliori pratiche è stata fatta per definire le modalità "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ed eventualmente le formazioni esistenti in questo campo.

La ricerca delle migliori pratiche è stata condotta su 5 azioni chiave nella ristorazione:

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

Stiamo progettando di offrire un nuovo programma di formazione basato su azioni concrete da intraprendere per azzerare i rifiuti nel settore alberghiero. Si tratterà di una raccolta di metodi sulle azioni a zero rifiuti nel settore alberghiero e della ristorazione sotto forma di guida. Questi metodi/esempi saranno sviluppati a partire da esempi raccolti in ogni Paese partner, contribuendo così a creare un'esperienza di apprendimento dal basso verso l'alto. Inoltre, il formato del programma consentirà ai corsi di studio esistenti di includere questi moduli aggiuntivi senza dover riprogettare l'intero piano di studi. In questo modo, le scuole avranno la possibilità di inserire nuovi moduli opzionali o obbligatori rivolti agli studenti.

Indice delle migliori pratiche

Italia

- [Acquisto a 0 km](#)
- [Up-cycling](#)
- [Doggy bag](#)
- [Cucina spazzatura](#)
- [Chef orticoltori](#)
- [Limitare l'usa e getta](#)
- [Too Good To Go](#)
- [Vuoto a rendere](#)
- [Compostaggio dei rifiuti](#)
- [Hotel a rifiuti zero](#)

Francia

- [PREZZO ECCESSIVO DELLA PLASTICA MONOUSO](#)
- [GESTIONE E RECUPERO DEI RIFIUTI](#)
- [ZERO SPRECHI ALIMENTARI E SOSTEGNO AGLI STUDENTI](#)
- [Uno chef eco-responsabile](#)
- [IL RICICLATORE](#)
- [Ristorazione collettiva e rifiuti zero](#)
- [UN RISTORANTE A RIFIUTI ZERO](#)
- [DIVENTARE UN RISTORATORE A RIFIUTI ZERO](#)
- [Cucina naturale e popolare: ristorazione a rifiuti zero](#)
- [AUPARAGER, cibo responsabile](#)

Bulgaria

- [Progetto "Creazione di un centro di formazione e produzione per la partecipazione giovanile e l'agricoltura sostenibile".](#)
- [Eco-friendly, riciclabile...](#)
- [Ridurre gli sprechi alimentari](#)
- [Programmi di riutilizzo del bucato e minimizzazione della biancheria](#)
- [Decisioni di acquisto ecologiche](#)
- [Squadra Green](#)
- [Acquisit Green](#)
- [Riduzione degli sprechi alimentari](#)
- [Progetto di gestione dei rifiuti presso l'Università di Agraria di Plovdiv](#)

Grecia

- [Alleanza per la riduzione dello spreco alimentare](#)
- [FRUTA FEIA / FRUTTO BRUTTO](#)
- [FOOD ZERO WASTE @ FZONE- P.A.P Corp. GREECE](#)
- [Waste Mapping Guidance for Hotels in Cyprus](#)
- [ZERO WASTE di P.A.P hotels](#)
- [Pepsico](#)
- [Stazione alpina Ribno](#)
- [Staramaki - la paglia di grano](#)
- [Cucina dell'hotel WWF](#)
- [Manifestare le perdite inevitabili attraverso la donazione di pasti](#)
- [Campagna "Allazoume Synithies" dei supermercati AB Vasilopoulos](#)

Lituania

- [Sfruttare ogni ingrediente - Il caso del ristorante Gaspar's](#)
- [Conferenza "Grande Gusto Zero Rifiuti"](#)
- [12 O'Clock Box \(intervista\)](#)
- [Pensare green - Hotel Hector Container](#)
- [Biopapa](#)
- [Grand hotel Kempinski Vilnius](#)
- [Park INN by Radisson Kaunas](#)
- [Fattoria Heart Made](#)

- [Hilton Garden Inn Vilnius](#)
- [D'eco Bar&Ristorante](#)

Raccolta di buone pratiche

Acquisto

Acquisto a 0 km

I prodotti a km zero sono anche chiamati prodotti a "filiera corta". Entrambe le espressioni mirano a trasferire un senso di prossimità, di vicinanza del prodotto al luogo di vendita. L'acquisto di prodotti a km zero è una scelta che può essere fatta anche nei classici supermercati, che talvolta offrono questo tipo di prodotti, e attraverso alcuni siti online. Gli alimenti a filiera corta si trovano solitamente nei mercati o vengono acquistati direttamente dalle aziende agricole che li producono. L'obiettivo è ridurre la distanza tra produttore e consumatore, a beneficio soprattutto dell'ambiente. Il trasporto degli alimenti da una parte all'altra del pianeta è costoso, sia dal punto di vista economico che ambientale. Il viaggio dal campo alla tavola può essere lungo, con enormi emissioni di anidride carbonica dovute al trasporto e all'imballaggio. Abbracciare la filosofia dei prodotti a km zero ci permette anche di conoscere di persona l'agricoltore, che ci accoglie nella sua bottega agricola e ci fa entrare in contatto diretto con l'ambiente, gli animali, i processi e le persone che stanno dietro al formaggio, alla carne, alla frutta e alla verdura che poi consumeremo. Possiamo dire che l'agricoltura e la spesa a km zero sono una filosofia di consumo sostenibile; le aziende agricole aprono le porte delle loro fattorie ai consumatori, dando loro la possibilità di acquistare prodotti genuini e di prima qualità senza dover passare per intermediari.

Riciclaggio

L'up-cycling è il processo di trasformazione di materiali di scarto, prodotti inutili o indesiderati in nuovi oggetti percepiti come di qualità superiore, ai quali viene attribuito un valore artistico o ambientale. L'up-cycling nasce dall'amore per il pianeta e la sua difesa è anche l'arte del recupero di oggetti a costo quasi zero. Si sta diffondendo in Italia grazie a diversi social network (ad esempio Pinterest) che mostrano come ridare vita a un vecchio oggetto per arredare: camere, bagni, salotti o giardini. In diverse strutture ricettive, come i bed and breakfast, è un tipo di utilizzo sempre più diffuso che abbatta i costi elevati dell'arredamento. L'up-cycling è una pratica ecologica molto apprezzata dai clienti che trasforma i rifiuti in oggetti che possono avere un nuovo utilizzo e acquisire un maggior valore economico, estetico o emotivo.

Hotel a rifiuti zero

Hotel zero rifiuti è un progetto dell'area di Sorrento, in Campania, che prevede una serie di buone pratiche per rendere un albergo completamente ecosostenibile. Applicando queste buone pratiche un singolo albergo può ridurre la quantità di rifiuti prodotti da 1 tonnellata a 350 kg. L'attenzione agli sprechi da parte degli italiani è aumentata in modo significativo e 65 persone su 100 considerano molto importante che la struttura dove andranno a soggiornare abbia un basso impatto ambientale.

Per rendere un hotel a zero rifiuti è importante implementare alcune piccole pratiche nelle diverse aree dell'hotel:

- è possibile installare distributori di sapone nelle stanze e scegliere prodotti ecologici e naturali.
- Per la colazione, invece di usare prodotti confezionati, si possono usare marmellate biologiche e torte fatte in casa.
- Integrare i cestini per la raccolta differenziata per coinvolgere gli ospiti.

- Installare depuratori d'acqua nei ristoranti degli hotel.
- Posizionare i distributori nelle aree riservate al personale.

Rendere un hotel a zero rifiuti è difficile, ma è sicuramente importante muoversi in questa direzione di sostenibilità.

PREZZO ECCESSIVO DELLA PLASTICA MONOUSO

L'iniziativa "zero plastica" del Best Western Premier Opéra Liège è in linea con la legislazione che prevede la transizione ecologica per bandire tutti gli oggetti di plastica monouso entro il 2040 e diventare così un riferimento per l'azzeramento dei rifiuti nel settore alberghiero e più in particolare in Francia. L'impegno è che le camere, la reception e la colazione offriranno alternative concrete, pur mantenendo il servizio e la qualità di un hotel a 4 stelle.

Per garantire un risultato pertinente ed efficiente, l'hotel Opéra Liège si è rivolto alla start-up Racing for the Oceans, che aiuta gli operatori di diversi settori a diventare referenti per i rifiuti zero, offrendo loro soluzioni di fornitura e consulenza.

L'hotel ha quindi scelto di selezionare partner che combinano qualità e sostenibilità per offrire una gamma di prodotti al 100% privi di plastica monouso.

L'hotel Opéra Liège è orgoglioso di partecipare alla trasformazione del settore alberghiero, in quanto sta contribuendo all'eliminazione di oltre 100.000 imballaggi in plastica monouso all'anno e sta definendo nuove tendenze di viaggio. Pioniera in Francia, questo ha permesso di eliminare, tra gli altri, i seguenti prodotti: + 24.000 bottiglie di plastica, + 55.000 confezioni di cosmetici, + 16.000 sacchetti di plastica.

GESTIONE E RECUPERO DEI RIFIUTI

L'Hotel Louvre di Parigi, parte del gruppo Hyatt, ha deciso di intraprendere azioni concrete per ridurre il proprio impatto ambientale. Il team di gestione si è affidato all'esperienza di Take a Waste, una start-up che assiste le aziende nella gestione e nella riduzione dei rifiuti, per stabilire una diagnosi e attuare misure efficaci e sostenibili su due questioni principali:

Conformità normativa

Riduzione delle emissioni di CO2

Le misure raccomandate sono state rapidamente risolutive: nel giro di 2 mesi, 3 tonnellate di rifiuti sono state sottratte all'incenerimento.

Implementando la selezione e la raccolta degli imballaggi e della carta riservata, l'hotel ha già ridotto l'impatto ambientale del 5%, rispettando al contempo le normative.

Queste misure sono state accompagnate dalla formazione delle squadre dello stabilimento sulle tecniche di selezione e dall'installazione di attrezzature adatte a ciascuna fonte di produzione di rifiuti. Infine, è stata data la preferenza ai fornitori di servizi di raccolta locali.

Donare per limitare gli sprechi e aiutare i più poveri: una grande quantità di cibo è stata donata ai Restos du Cœur di Saint-Ouen, un'associazione che distribuisce cibo ai più svantaggiati. In totale sono stati donati 85 kg di prodotti alimentari (bevande, snack, generi alimentari, tisane). Questi alimenti sono stati utilizzati per completare i cesti distribuiti dall'associazione a oltre 1.500 beneficiari. L'operazione ha aiutato i più svantaggiati, riducendo al contempo gli sprechi alimentari dell'hotel.

Uno chef eco-responsabile

Nel 2019, La Botte d'Asperges ha ottenuto il marchio "Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants". Stéphane Bureau, che è lo chef del ristorante di Contres, nella regione del Loir-et-Cher, ha preso in mano la gestione del ristorante e ha intrapreso una transizione eco-responsabile. Ciò significa realizzare un buon fatturato, ma anche assumersi la responsabilità del proprio impatto sociale e ambientale. A tal fine, il ristorante applica misure per ridurre l'impronta di carbonio e promuovere un consumo sostenibile.

Ci sono due motivi per cui un ristoratore può voler diventare green: perché è una tendenza che attira molti clienti e, soprattutto, perché è importante contribuire alla salvaguardia del nostro pianeta.

Gli obiettivi possono quindi essere molteplici e diversi, ma per il ristorante La Botte d'Asperges si tratta principalmente di: differenziare e riciclare questi rifiuti, ridurre il consumo di energia e lavorare in cortocircuiti.

Essere in contatto sia con i produttori che con i clienti crea un solido tessuto sociale e permette di valorizzare molti prodotti della regione, evitando lo spreco alimentare dei prodotti coltivati.

Ogni nuovo piccolo gesto, idea, è un passo avanti verso l'ecologia, il buon senso è spesso un ritorno al comportamento ecologico.

IL RICICLATORE

In un momento in cui l'ecologia invade le nostre vite ovunque, Stéphane Vatinel ha voluto creare un terzo luogo dove le persone vogliono andare per condividere l'ecologia. Il locale è aperto tutti i giorni dalle 8 a mezzanotte. L'attività principale è il bar-ristorante, ma ci sono anche una biblioteca ecologica, laboratori, conferenze e uno spazio per il bricolage. Per quanto riguarda il cibo locale, non ci si può avvicinare più di tanto: l'orto si trova sotto il ristorante, dove vengono coltivate molte delle verdure e delle erbe necessarie per la cucina. Sul tetto ci sono le arnie per le api e al piano inferiore le galline mangiano gli avanzi.

- *Promuovere iniziative di collaborazione, sensibilizzare i "consumatori", promuovere il riciclo...*
- *Promozione dell'economia circolare e sensibile ai principi dello sviluppo sostenibile*

La Recyclerie coltiva carote, ravanelli, fragole e peperoni nella sua fattoria a pochi metri dalle strade principali. Per sostenere questo progetto ecologico, gli abitanti del quartiere fanno la loro parte. Scaricano i loro rifiuti organici nelle compostiere del ristorante in cambio di un caffè al bar.

Ogni giorno viene preparato un piatto con le verdure dell'orto e tutte le erbe sono coltivate in loco. Alcuni avranno anche l'opportunità di assaggiare il miele prelevato direttamente dagli alveari dell'orto. Il servizio è stato progettato con imballaggi sfusi e tutti i mobili sono "Old is Gold", quindi di seconda mano.

UN RISTORANTE A RIFIUTI ZERO

Nel settembre 2019, Gabriel Monzerol e i suoi partner hanno voluto creare un progetto diverso, più vicino ai loro valori. L'obiettivo era quello di ridurre al minimo l'impronta ambientale e i materiali di scarto.

Mentre molti negozi di alimentari si impegnano da diversi anni per raggiungere l'obiettivo dei rifiuti zero, questa pratica è molto più rara nelle aziende di catering, poiché in questo caso l'onere organizzativo ricade esclusivamente sul personale in cucina e al momento del servizio e non sul consumatore finale.

Il loro obiettivo: lanciare un movimento, dimostrare che l'azzeramento dei rifiuti è accessibile anche alle imprese e che ognuno può farlo al proprio livello: non essere soli ma far parte di un movimento.

Acquisto di prodotti sfusi (ad esempio spezie, verdure, ecc.) da partner locali, specificando che non vogliono utilizzare imballaggi, ma solo mettere i prodotti direttamente nelle scatole.

Per le erbe e i germogli, si riforniscono da una fattoria urbana che coltiva le piante in modo idroponico. I cofondatori del Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher e Gabriel Roy Doyon, hanno creato un modello ultra-locale: percorrono meno di 20 chilometri e possono effettuare consegne in bicicletta. Consegnano i germogli nel terreno, su vassoi che raccolgono di volta in volta: nulla va perso e tutto viene raccolto.

Per quanto riguarda l'olio (che viene utilizzato per cucinare le patatine fritte, uno dei piatti più richiesti): non è necessario acquistarlo in lattina, il prezioso liquido viene trasportato al ristorante da un'autocisterna, che versa il suo carico direttamente nel serbatoio da 330 litri del ristorante. Queste

cisterne hanno una durata di vita di 20 anni, a differenza delle lattine da 16 litri, che vengono poi gettate per essere riciclate.

Rifiutare e fare da soli

Il team ha dovuto mettere una croce su alcuni alimenti impossibili da conciliare con la filosofia del ristorante (come la *vollaile*, spesso sovraconfezionata, o le *tortillas*, quasi impossibili da trovare sfuse, o gli ingredienti dei cocktail). Infine, tutto ciò che è confezionato in 10 pezzi dai fornitori, hanno scelto di non acquistarlo e di produrlo loro stessi. Così hanno scelto di fare molte cose in casa: *tortillas*, pane, *crostini* e *pangrattato*... Lo chef produce anche le sue salsicce.

Al bar, il mixologist Luca Langelier, co-proprietario del ristorante, prepara sciroppi e succhi di frutta fatti in casa ogni stagione (per esempio, con i mirtilli rossi, producono grandi quantità di succo in piena stagione per poterlo utilizzare tutto l'anno).

Nella sala da pranzo, i clienti ricevono tovaglioli di stoffa fatti a mano anziché di carta. E le patate fritte vengono servite senza carta pergamena nel loro cestino. Secondo Gabriel, sono cose molto semplici da evitare.

Riciclare (upcycling):

anche gli arredi e le decorazioni sono stati progettati con materiali riciclati: il bancone è realizzato con travetti del pavimento che sono residui di cantiere, le panche sono pallet di legno riciclato e gli apparecchi di illuminazione sono realizzati con tubi usati.

È importante che ognuno agisca al proprio livello e che si ricordi che, quando si tratta di ridurre i rifiuti, è meglio avere 1000 persone che lo fanno in modo imperfetto che una sola persona che lo fa in modo perfetto.

DIVENTARE UN RISTORATORE A RIFIUTI ZERO

Diventare un ristoratore a rifiuti zero utilizzando contenitori riutilizzabili: come farlo in pratica con i consigli di 3 aziende del settore

L'organizzazione del ristoratore a rifiuti zero: la chiave del successo

La prima osservazione condivisa dai tre partner è che i contenitori riutilizzabili richiedono molta logistica. Mentre le vaschette monouso sono leggere, si impilano senza occupare spazio e scompaiono dalla vostra vita nel momento in cui il cliente se ne va, i barattoli di vetro o i contenitori riutilizzabili in plastica sono più pesanti, occupano più spazio, devono essere ritirati due volte (consegna e restituzione) e lavati. In altre parole: più organizzazione, più stoccaggio, più movimentazione e, in definitiva, più tempo di lavoro.

Tuttavia, i tre partner concordano su una cosa: il compito più grande è trovare un'organizzazione che funzioni. E per questo, soprattutto quando si inizia a usarli, **occorrono tempo e riflessione per trovare nuovi processi e cambiare le proprie abitudini.**

Ogni ristoratore può quindi trovare il proprio modo di lavorare con l'esperienza, ma i nostri partner concordano su due modi per semplificare la vita:

Circondarsi di fornitori di servizi, in particolare per il lavaggio e il trasporto dei contenitori. Tutti e tre sono clienti del nostro servizio di lavaggio dei contenitori riutilizzabili.

Per Mathilde di Meal Merci, il segreto è rendere redditizia tutta questa gestione consegnando più pasti in un unico luogo. Ad esempio, in un'azienda!

Grazie all'impegno dei partner e dei consumatori, le soluzioni proposte da Reconcil hanno già permesso di evitare oltre 175.000 imballaggi monouso, che purtroppo sono ancora pochi rispetto alla montagna di rifiuti prodotti ogni anno.

Grazie all'impegno dei partner e dei consumatori, le soluzioni di Reconcil hanno già evitato più di 175.000 confezioni monouso, che purtroppo sono ancora poche rispetto alla montagna di rifiuti prodotti ogni anno.

Cucina naturale e popolare: ristorazione a rifiuti zero

Les Dames de la cantine è nato sui banchi dell'Institut Paul Bocuse, dall'incontro tra Juliette Plailly e Guillaume Wohlbang. Guillaume Wohlbang non è nuovo ai lettori abituali di Hétéroclite, poiché da molti anni collabora con la rivista. Questo testimonia il reale impegno delle Dames de la cantine nei confronti delle tematiche LGBT+ e femministe. Se la loro proposta di "rifiuti zero" ha rapidamente sedotto attori culturali locali come Les Subsistances, Villa Gillet o l'associazione che lavora per la parità di genere HF Auvergne-Rhône-Alpes, Les Dames de la cantine non è solo un catering istituzionale e si rivolge anche ai singoli.

Les dames de la cantine offrono una cucina impegnata e un approccio a rifiuti zero:

- *rispettare i prodotti di stagione*
- *offrire prodotti provenienti da agricoltura biologica o sostenibile*
- *lavorare con produttori locali e impegnarsi per un approccio ecologico e per la qualità dei prodotti*
- *utilizzare stoviglie vintage e riutilizzabili*
- *Incoraggiare l'acquisto di prodotti sfusi per evitare l'uso di imballaggi.*
- *scegliere anche i fornitori che si impegnano a ridurre i rifiuti a zero*
- *lavorare sulla lotta agli sprechi, in particolare in cucina, utilizzando al massimo i prodotti (bucce, pelati, ecc.).*

Prestate molta attenzione all'approvvigionamento dei fornitori e cercate di cambiare le cattive abitudini. Oltre alla loro dimensione eco-responsabile, hanno un approccio decisamente inclusivo che tende ad attrarre un pubblico più ampio. Le Dames de la cantine hanno un impegno di lunga data nelle lotte LGBT+ e femministe. È quindi possibile chiedere loro di organizzare buffet per matrimoni tra persone dello stesso sesso, PACS e altre cerimonie.

Sviluppare un approccio a rifiuti zero come ristoratore è un vincolo, certo, ma rende creativi, virtuosi... È il futuro, dobbiamo iniziare e sempre più attori sono sul mercato per fornire soluzioni.

AUPARAGER , cibo responsabile

Auparager è un food-truck che mira a sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare. I prodotti che utilizza sono prodotti il cui aspetto non corrisponde alle esigenze della domanda attuale, ma anche parti di prodotti che di solito non vengono utilizzati".

L'obiettivo di questo progetto è quindi quello di creare un food truck che offra piatti gastronomici realizzati con il cibo invenduto dei supermercati.

Recupero della merce invenduta

Dirigetevi a Rungis, il più grande mercato di prodotti freschi del mondo è una manna dal cielo per chi vuole ritirare gratuitamente la merce invenduta del giorno. Non è necessario essere lì all'alba, basta arrivare verso le 11, che è la fine della giornata in lingua "Rungis". Perché la notte presto i grossisti stanno facendo affari, non è il momento di fare buone azioni.

D'altra parte, quando si presentano i giovani dell'associazione Auparager, i commercianti offrono loro cassette di verdura (è sufficiente che una verdura del lotto sia macchiata), o un intero bancale se un cliente si è ritirato. Una donazione eccezionale di prodotti freschi

Trovare posti per cucinare

Poter preparare un pasto gourmet e servirlo ai residenti dell'ostello Emmaus di rue de Lancry, a Parigi, nel 10° arrondissement. Per l'occasione, il ristorante Le Réfectoire, situato a 200 metri dal rifugio, ha messo a disposizione la sua cucina. Il team di Auparager è stato assistito dal team di Ernest.

I proprietari del ristorante parigino Zoé Bouillon (nel 19° arrondissement) sono stati al gioco e hanno prestato loro il loro ristorante per un giorno. Una cena che ha riunito 40 persone che hanno gustato piatti gastronomici per la somma di 25 euro e, a scelta, 8 euro in più per l'abbinamento dei vini.

In collaborazione con il Crous, hanno tenuto corsi di cucina agli studenti della Sorbona, per insegnare loro come utilizzare l'intero prodotto (ad esempio, le carote, le bucce e le cime... nulla va perso, tutto viene mangiato).

In collaborazione con Phenix (un'azienda che gestisce tutti i beni invenduti, in particolare gli alimenti), organizzeranno pasti a spreco zero nelle aziende.

In occasione di festival come We love Green, a Parigi, Auparager ha potuto offrire pasti anti-spreco. Sono stati trattati più di 400 chili di cibo invenduto e sono stati venduti più di 600 pasti. In un solo giorno è stata venduta l'intera produzione prevista per il fine settimana. Sono state create in fretta e furia nuove ricette per soddisfare una clientela convinta da questa cucina gustosa e da questo approccio.

Un ristorante anti-spreco di successo

Per riuscire in una sfida del genere, bisogna immaginare una corsa contro il tempo di un giorno: andare a Rungis, riportare ciò che i grossisti sono disposti a cedere, investire in una nuova cucina, fare il punto sul pescato, progettare il menu con i piatti disponibili e cucinare, accogliere e servire. Perché sia perfetto, caldo e puntuale.

Decisioni di acquisto ecologiche

Gergini sta diventando green per gli acquisti.

Acquista localmente la maggior parte dei prodotti agricoli necessari per la cucina, tra cui carne e prodotti a base della stessa, latte e prodotti a base di questo, frutta e verdura, vino e bevande forti, ecc. Il ristorante propone menù stagionali con prodotti locali. Le certificazioni e i loghi regionali che garantiscono che i prodotti sono stati coltivati e raccolti in armonia con la natura sono chiaramente esposti. I clienti apprezzano molto i prodotti locali del ristorante.

Il team manageriale dell'hotel si è posto la domanda: "Quanto denaro spreca il nostro hotel con elettrodomestici inefficienti?" e ha quindi deciso di sostituire la linea esistente con elettrodomestici a risparmio energetico come friggitorici e griglie commerciali, macchine per il ghiaccio, forni, lavastoviglie, congelatori e frigoriferi. Le lavatrici più vecchie sono state sostituite con modelli a risparmio energetico e idrico.

Acquisti green

Il Suite Hotel Sofia ha intrapreso azioni per azzerare i rifiuti nell'albergo e nei ristoranti: dire no alla plastica monouso.

Le bottiglie e i bicchieri d'acqua in plastica sono stati sostituiti con brocche e bicchieri riutilizzabili e/o con fontane d'acqua; niente cannuce di plastica; distributori di gel doccia e shampoo al posto dei singoli articoli.

Catena di approvvigionamento locale per i ristoranti

Fornire prodotti alimentari di qualità che si deteriorano meno rapidamente, come frutta e verdura di stagione provenienti dalla regione.

Ripensare gli acquisti tessili

Acquistare tessuti realizzati con materiali organici naturali (biancheria da letto confortevole, biancheria per la casa, tovaglie, uniformi dei dipendenti, ecc.) L'impatto ambientale dei tessuti può variare notevolmente a seconda di come vengono mescolati, tinti, trasportati e lavorati. Le fibre sintetiche prodotte con sostanze petrolchimiche sono le peggiori di tutte. Consumano più risorse e rilasciano microfibre in natura.

Limitare le sostanze chimiche e utilizzare prodotti ecologici

L'igiene è fondamentale nel settore alberghiero e della ristorazione, in particolare nelle cucine, nelle aree di stoccaggio dei rifiuti, nelle sale e nei giardini, non solo per ovvie ragioni igieniche e normative, ma anche per motivi commerciali. L'attrattiva e il comfort di un luogo sono legati alla sua pulizia. Gli impianti e i prodotti sanitari a base chimica sono ampiamente utilizzati, ma possono avere effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.

Molte sostanze chimiche finiscono nell'ambiente o perché vengono utilizzate direttamente nei giardini o perché vengono rilasciate nel sistema delle acque reflue. Una volta rilasciate nell'ambiente, possono impiegare molto tempo per decomporsi e diventare inattive. È noto che alcune di queste sostanze chimiche si accumulano nelle piante e negli animali e hanno effetti negativi a lungo termine. Pertanto, il Suite Hotel Sofia sceglie fornitori che offrono prodotti privi di sostanze pericolose e/o a base di ingredienti naturali.

Ribno Restort Alpino

A livello globale, l'entità dei rifiuti di plastica prodotti dai grandi alberghi è impressionante. Secondo i calcoli effettuati da Marissa Jablonski, consulente in materia di sostenibilità e plastica, per Eco-Business, un hotel a quattro stelle di 200 camere a piena capacità può utilizzare circa 300.000 pezzi di plastica monouso in un mese, tra cui 49.765 pacchetti di servizi in plastica, 216.693 pezzi di plastica per le operazioni di ristorazione e 20.000 bottiglie d'acqua in plastica. Il gruppo di campagna A Plastic Planet afferma che ogni anno vengono utilizzate 855 miliardi di bustine di plastica, sufficienti a coprire l'intera superficie del pianeta, molte delle quali vengono gettate via senza essere aperte.

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

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

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

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

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

Dopo due anni di intensa implementazione di misure per ridurre i rifiuti e la loro raccolta differenziata, l'hotel è riuscito a raggiungere un tasso di raccolta differenziata del 92%, che non sarebbe stato possibile senza l'impegno della direzione e del personale.

Oltre alla raccolta differenziata, gli organizzatori degli eventi Jurjevanje in Bela krajina, Art kamp e (Z)mešani festival hanno introdotto misure di prevenzione. Hanno ridotto l'uso di plastica monouso e hanno installato fontanelle nelle loro sedi. Il loro atteggiamento responsabile nei confronti dell'ambiente è evidenziato anche nei loro programmi.

Biopapa

Biopapa è stata fondata per offrire un'ampia selezione di prodotti salutari e rispettosi della natura alle persone che si preoccupano della loro alimentazione in modo sano e di un ambiente e una natura sani e liberi da inutili imballaggi/rifiuti.

È il primo negozio biologico certificato in Lituania - una comunità creata sul principio di uno stile di vita sostenibile. Abbiamo iniziato le nostre attività con l'obiettivo di promuovere una vita più pulita, più sana e più consapevole.*

Al fine di ridurre l'inquinamento ambientale dovuto a imballaggi inutili e non ecologici, ad esempio confezionando i prodotti alimentari acquistati in negozio in sacchetti di carta, i clienti che visitano il negozio fisico sono invitati a portare i propri contenitori - per questo applichiamo uno sconto del 5%. Per coloro che non hanno i propri contenitori, offriamo soluzioni gratuite di contenitori riutilizzabili - barattoli puliti usati, e quando le soluzioni di cui sopra non sono adatte - sacchetti di carta. Chi vuole portarsi via il caffè è invitato a portare le proprie tazze. Per coloro che non le hanno, offriamo tazze di deposito CupCup o l'acquisto di tazze riutilizzabili.

Il negozio offre solo prodotti di origine vegetale. Qui troverete vari prodotti biologici non trattati termicamente e senza imballaggio, dolci crudi e vegani di produzione locale, snack, fiori lituani, articoli per la casa rispettosi della natura, opere di artisti locali.

Il 30% si impegna a devolvere il ricavato alla "Fondazione Sengirès", che si occupa della conservazione delle foreste lituane - www.sengiresfondas.it - pertanto, acquistando i prodotti offerti, contribuirete anche alla tutela delle foreste del nostro Paese.

Stabilire relazioni commerciali amichevoli con le istituzioni governative e i rappresentanti delle imprese per diffondere efficacemente l'idea di sostenibilità, che riteniamo comune e rilevante per tutti noi.

È possibile consultare i certificati di qualità ecologica di Biopapa alla pagina "Ekoagros".

Grand hotel Kempinski Vilnius

Gli sforzi degli hotel Kempinski si concentrano sulla prevenzione dell'uso della plastica e, laddove non è disponibile un'alternativa sostenibile, rafforzano le pratiche di riciclaggio. Poiché le persone sono al centro dell'attività, per Kempinski è di vitale importanza migliorare la salute e il benessere di tutti. È per questo che l'azienda si è impegnata a contribuire ad affrontare l'urgente problema delle malattie infettive a beneficio delle comunità locali dei Paesi in cui è presente. Kempinski è uno dei fondatori della BE Health Association, che facilita la prevenzione, l'individuazione e il trattamento delle malattie. Dal 1897, Kempinski crea splendidi spettacoli e, forte dell'impegno per le pratiche sostenibili, si augura di continuare a incantare gli ospiti per molti anni a venire. I dipendenti sono al centro di ciò che fanno e di tutto ciò che rappresentano. Il loro lavoro e la loro dedizione sono ciò che rende l'hotel uno dei migliori e più prestigiosi fornitori di ospitalità di lusso al mondo. Così come l'azienda si dedica a fornire la migliore esperienza possibile agli ospiti, si impegna a garantire a tutti i dipendenti e collaboratori un ambiente di lavoro sicuro e piacevole. Per questo motivo ha stabilito le seguenti politiche, per garantire a tutti i dipendenti e collaboratori un ambiente di lavoro sicuro e rispettoso, privo di molestie e discriminazioni. In quanto società globale, l'azienda ritiene che la propria responsabilità vada oltre i propri dipendenti e ospiti. L'hotel Kempinski adotta un approccio olistico alla sostenibilità che comprende una valutazione approfondita di tutti i fornitori e partner. Si sforzano di lavorare con fornitori di prodotti e servizi che condividono valori e standard simili per quanto riguarda la protezione dell'ambiente senza compromettere la qualità. Si diletta a creare esperienze gastronomiche memorabili che esaltano il meglio dei sapori locali e degli ingredienti più freschi. Un team di chef di fama internazionale garantisce che l'eccellenza gastronomica del Kempinski vada di pari passo con le

pratiche sostenibili di approvvigionamento dei prodotti. Questo principio non si limita ai fornitori di cibo, ma si applica a tutti. Nell'ambito della catena di approvvigionamento sostenibile, ad esempio, collaborano con fornitori certificati di prodotti e servizi di lavanderia che gestiscono responsabilmente il consumo di acqua e di energia e riducono al minimo l'impatto sull'ambiente derivante dall'uso di sostanze chimiche. Si impegnano a salvaguardare il benessere degli animali nell'approvvigionamento alimentare e si sono impegnati a rifornirsi di uova al 100% prive di gabbie - guscio, liquido e ingrediente - entro il 2025. Con proprietà situate in destinazioni di viaggio che possono essere considerate insolite o remote, riconosciamo che questo obiettivo può essere raggiunto prima in alcuni Paesi che in altri, ma le nostre proprietà in località dell'Europa centrale sono all'avanguardia in questo impegno. Ritengono che il loro impegno a utilizzare uova senza gabbie avrà un impatto positivo duraturo sul benessere degli animali e sulle pratiche di approvvigionamento alimentare sostenibile nei luoghi in cui operano e continueranno a lavorare con le loro proprietà e i loro fornitori per promuovere rapidamente questa causa.

Park Inn by Radison Kaunas

L'hotel non si accontenta di prendersi cura dei propri dipendenti per essere un'istituzione sociale e non solo un'organizzazione economica. In quanto impresa economicamente solida e sana e con la flessibilità che ne deriva, sono felici di poter condividere il loro successo e di essere coinvolti in impegni sociali per dare un contributo alla comunità. Questo era ed è tuttora molto importante per loro. Per questo sostengono obiettivi di istruzione e formazione che superano di gran lunga le loro esigenze e sponsorizzano regolarmente con donazioni scuole e associazioni sportive della zona. Il loro impegno sociale volontario si estende anche ai loro fornitori e appaltatori, poiché per loro è estremamente importante una gestione rispettosa delle risorse naturali. Non si tratta solo di massimizzare i profitti, ma di assumersi una responsabilità etica e morale. Per questo motivo si riforniscono di alimenti provenienti il più possibile dalla regione (evitando così le emissioni di CO2) e, per quanto possibile, da aziende o fattorie certificate biologiche (ad esempio, caffè Manos Bio-TransFair, uova biologiche, ecc.); si riforniscono di energia esclusivamente da fonti rinnovabili.

Preparazione

Doggy bag

La doggy bag è una pratica comune in molti Paesi del mondo per diversi motivi: in Francia è un obbligo, in America una moda e in Cina solo buona educazione. È una lotta contro gli sprechi e per ridurre gli avanzi di cibo nei ristoranti. Nei ristoranti quasi mai i clienti riescono a consumare tutto il cibo che ordinano e ciò che rimane finisce inevitabilmente nel cestino. Lo spreco di cibo nei ristoranti è molto elevato: oltre il 30% dei pasti ordinati viene sprecato. Quando la pratica è stata introdotta in Italia, l'atteggiamento verso l'uso delle doggy bag non era molto positivo. Basti pensare che il 25% degli italiani la considerava "volgare, rude e povera". Oggi l'uso delle doggy bag sembra essere visto sotto una luce diversa, anche se non tutti i ristoratori lo applicano e non tutti i clienti lo richiedono. Secondo l'indagine Fipe, il 43% dei ristoratori propone, di propria iniziativa, di portare via ciò che non è stato consumato, seguito dal 34% che lo fa raramente e dal restante 24% che non lo fa mai. Tuttavia, il 90% dei ristoranti è già dotato di comuni contenitori in alluminio per consentire ai clienti di portare via il cibo ordinato e non consumato. È essenziale che il personale dei ristoranti offra questa opportunità ai propri clienti.

Interessante la proposta di un ristorante di Roma Duke's di chiamare la doggy bag "rimpiattino", vincitore del concorso lanciato nel 2019 da Fipe e Comieco "Doggy bag all'italiana" rivolto al mondo della ristorazione italiana. L'obiettivo era quello di definire un progetto di diffusione e promozione della doggy bag anche attraverso l'individuazione di un'espressione italiana che potesse essere più esplicativa della versione inglese e che potesse favorire una maggiore e più capillare diffusione dell'abitudine di non sprecare il cibo avanzato quando si pranza o si cena fuori casa.

Cucina spazzatura

La Trash Cooking è nata negli Stati Uniti d'America come nuova tendenza culinaria. La parola d'ordine è zero sprechi, perché con la "trash cooking" si cerca l'ispirazione nel cestino piuttosto che nel frigorifero o nella dispensa. Va sottolineato che questa nuova tendenza nella preparazione dei cibi si basa su alimenti freschi e non ha nulla a che fare con prodotti di scarto già preparati per altri clienti. Il nome di questa tendenza, letteralmente "trash cooking", ha un obiettivo sociale ed economico ben preciso: combattere lo spreco alimentare ed evitare di buttare via prodotti che, al contrario, potrebbero essere facilmente utilizzati, grazie alla creatività dello chef. Inoltre, il trash cooking non può che giovare alle tasche dei ristoratori, con un netto risparmio di materie prime. L'idea è anche quella di tornare allo stile di vita di qualche decennio fa, quando in ogni casa vigeva una regola fondamentale: "non buttare via niente". Un'abitudine che purtroppo è andata scomparendo nel tempo. Nella speranza che la cucina trash non sia solo una moda passeggera, l'impatto positivo sui clienti sensibili al consumo consapevole è evidente. È un po' come la possibilità data ai clienti di portare a casa il cibo avanzato, in modo da non buttarlo via. In Italia è ancora un esperimento, mentre all'estero è ormai un'abitudine più che consolidata. Sempre più persone si siedono al ristorante aspettandosi non solo di mangiare bene, ma anche di non danneggiare l'ambiente con un inutile spreco di risorse. Chiunque lavori nel settore della ristorazione avrà notato con rammarico, almeno una volta nella vita, quanti rifiuti vengono prodotti in una giornata lavorativa. Se pensiamo che ogni anno in Italia si buttano 230 milioni di tonnellate di alimenti, l'idea della cucina trash non sembra più così assurda.

Chef orticoltori

Se parliamo con qualcuno che lavora nel settore della ristorazione, possiamo notare che gli appassionati di cucina spesso sognano di produrre loro stessi le materie prime da servire ai clienti attraverso le loro creazioni. Questa pratica o tradizione in Italia ha origini antiche legate al territorio e

alla coltivazione della campagna che ne caratterizzava il paesaggio. La tradizione si è persa per fattori sociali ed economici, ma anche per l'evoluzione delle città.

Durante il periodo della pandemia di Covid-19, tuttavia, per una serie di ragioni questa pratica è tornata a far parte della vita quotidiana di molte persone. Quattro su dieci (compresi i cuochi) hanno iniziato a coltivare frutta e verdura nei loro giardini, terrazze o orti. Che sia per evitare lo stress o per sfruttare gli spazi verdi a disposizione, questa pratica ha un solo risultato positivo: garantire un'alimentazione sana. Questo "ritorno al passato" potrebbe essere in realtà un passo avanti, in quanto la pratica non solo riduce i costi di trasporto delle materie prime, ma anche l'inquinamento prodotto. Sempre più chef di varia fama hanno iniziato a produrre le proprie materie prime, alcuni concentrandosi su frutta e verdura, altri includendo erbe aromatiche.

Uno chef eco-responsabile

Nel 2019, La Botte d'Asperges ha ottenuto il marchio "Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants". Stéphane Bureau, che è lo chef del ristorante di Contres, nella regione del Loir-et-Cher, ha preso in mano la gestione del ristorante e ha intrapreso una transizione eco-responsabile. Ciò significa realizzare un buon fatturato, ma anche assumersi la responsabilità del proprio impatto sociale e ambientale. A tal fine, il ristorante applica misure per ridurre l'impronta di carbonio e promuovere un consumo sostenibile.

Ci sono due motivi per cui un ristoratore può voler diventare green: perché è una tendenza che attira molti clienti e, soprattutto, perché è importante contribuire alla salvaguardia del nostro pianeta.

Gli obiettivi possono quindi essere molteplici e diversi, ma per il ristorante La Botte d'Asperges si tratta principalmente di: differenziare e riciclare questi rifiuti, ridurre il consumo di energia e lavorare in cortocircuiti.

Essere in contatto sia con i produttori che con i clienti crea un solido tessuto sociale e permette di valorizzare molti prodotti della regione, evitando lo spreco alimentare dei prodotti coltivati.

Ogni nuovo piccolo gesto, idea, è un passo avanti verso l'ecologia, il buon senso è spesso un ritorno al comportamento ecologico.

IL RICICLATORE

In un momento in cui l'ecologia invade le nostre vite ovunque, Stéphane Vatinel ha voluto creare un terzo luogo dove le persone vogliono andare per condividere l'ecologia. Il locale è aperto tutti i giorni dalle 8 a mezzanotte. L'attività principale è il bar-ristorante, ma ci sono anche una biblioteca ecologica, laboratori, conferenze e uno spazio per il bricolage. Per quanto riguarda il cibo locale, non ci si può avvicinare più di tanto: l'orto si trova sotto il ristorante, dove vengono coltivate molte delle verdure e delle erbe necessarie per la cucina. Sul tetto ci sono le arnie per le api e al piano inferiore le galline mangiano gli avanzi.

- *Promuovere iniziative di collaborazione, sensibilizzare i "consumatori", promuovere il riciclo...*
- *Promozione dell'economia circolare e sensibile ai principi dello sviluppo sostenibile*

La Recyclerie coltiva carote, ravanelli, fragole e peperoni nella sua fattoria a pochi metri dalle strade principali. Per sostenere questo progetto ecologico, gli abitanti del quartiere fanno la loro parte. Scaricano i loro rifiuti organici nelle compostiere del ristorante in cambio di un caffè al bar.

Ogni giorno viene preparato un piatto con le verdure dell'orto e tutte le erbe sono coltivate in loco. Alcuni avranno anche l'opportunità di assaggiare il miele prelevato direttamente dagli alveari dell'orto. Il servizio è stato progettato con imballaggi sfusi e tutti i mobili sono "Old is Gold", quindi di seconda mano.

UN RISTORANTE A RIFIUTI ZERO

Nel settembre 2019, Gabriel Monzerol e i suoi partner hanno voluto creare un progetto diverso, più vicino ai loro valori. L'obiettivo era quello di ridurre al minimo l'impronta ambientale e i materiali di scarto.

Mentre molti negozi di alimentari si impegnano da diversi anni per raggiungere l'obiettivo dei rifiuti zero, questa pratica è molto più rara nelle aziende di catering, poiché in questo caso l'onere organizzativo ricade esclusivamente sul personale in cucina e al momento del servizio e non sul consumatore finale.

Il loro obiettivo: lanciare un movimento, dimostrare che l'azzeramento dei rifiuti è accessibile anche alle imprese e che ognuno può farlo al proprio livello: non essere soli ma far parte di un movimento.

Acquisto di prodotti sfusi (ad esempio spezie, verdure, ecc.) da partner locali, specificando che non vogliono utilizzare imballaggi, ma solo mettere i prodotti direttamente nelle scatole.

Per le erbe e i germogli, si riforniscono da una fattoria urbana che coltiva le piante in modo idroponico. I cofondatori del Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher e Gabriel Roy Doyon, hanno creato un modello ultra-locale: percorrono meno di 20 chilometri e possono effettuare consegne in bicicletta. Consegnano i germogli nel terreno, su vassoi che raccolgono di volta in volta: nulla va perso e tutto viene raccolto.

Per quanto riguarda l'olio (che viene utilizzato per cucinare le patatine fritte, uno dei piatti più richiesti): non è necessario acquistarlo in lattina, il prezioso liquido viene trasportato al ristorante da un'autocisterna, che versa il suo carico direttamente nel serbatoio da 330 litri del ristorante. Queste cisterne hanno una durata di vita di 20 anni, a differenza delle lattine da 16 litri, che vengono poi gettate per essere riciclate.

Rifiutare e fare da soli

Il team ha dovuto mettere una croce su alcuni alimenti impossibili da conciliare con la filosofia del ristorante (come la vollaille, spesso sovraconfezionata, o le tortillas, quasi impossibili da trovare sfuse, o gli ingredienti dei cocktail). Infine, tutto ciò che è confezionato in 10 pezzi dai fornitori, hanno scelto di non acquistarlo e di produrlo loro stessi. Così hanno scelto di fare molte cose in casa: tortillas, pane, crostini e pangrattato... Lo chef produce anche le sue salsicce.

Al bar, il mixologist Luca Langelier, co-proprietario del ristorante, prepara sciroppi e succhi di frutta fatti in casa ogni stagione (per esempio, con i mirtilli rossi, producono grandi quantità di succo in piena stagione per poterlo utilizzare tutto l'anno).

Nella sala da pranzo, i clienti ricevono tovaglioli di stoffa fatti a mano anziché di carta. E le patatine fritte vengono servite senza carta pergamena nel loro cestino. Secondo Gabriel, sono cose molto semplici da evitare.

Riciclare (upcycling):

anche gli arredi e le decorazioni sono stati progettati con materiali riciclati: il bancone è realizzato con travetti del pavimento che sono residui di cantiere, le panche sono pallet di legno riciclato e gli apparecchi di illuminazione sono realizzati con tubi usati.

È importante che ognuno agisca al proprio livello e che si ricordi che, quando si tratta di ridurre i rifiuti, è meglio avere 1000 persone che lo fanno in modo imperfetto che una sola persona che lo fa in modo perfetto.

DIVENTARE UN RISTORATORE A RIFIUTI ZERO

Diventare un ristoratore a rifiuti zero utilizzando contenitori riutilizzabili: come farlo in pratica con i consigli di 3 aziende del settore

L'organizzazione del ristoratore a rifiuti zero: la chiave del successo

La prima osservazione condivisa dai tre partner è che i contenitori riutilizzabili richiedono molta logistica. Mentre le vaschette monouso sono leggere, si impilano senza occupare spazio e scompaiono dalla vostra vita nel momento in cui il cliente se ne va, i barattoli di vetro o i contenitori riutilizzabili in plastica sono più pesanti, occupano più spazio, devono essere ritirati due volte (consegna e restituzione)

e lavati. In altre parole: più organizzazione, più stoccaggio, più movimentazione e, in definitiva, più tempo di lavoro.

Tuttavia, i tre partner concordano su una cosa: il compito più grande è trovare un'organizzazione che funzioni. E per questo, soprattutto quando si inizia a usarli, **occorrono tempo e riflessione per trovare nuovi processi e cambiare le proprie abitudini.**

Ogni ristoratore può quindi trovare il proprio modo di lavorare con l'esperienza, ma i nostri partner concordano su due modi per semplificare la vita:

Circondarsi di fornitori di servizi, in particolare per il lavaggio e il trasporto dei contenitori. Tutti e tre sono clienti del nostro servizio di lavaggio dei contenitori riutilizzabili.

Per Mathilde di Meal Merci, il segreto è rendere redditizia tutta questa gestione consegnando più pasti in un unico luogo. Ad esempio, in un'azienda!

Grazie all'impegno dei partner e dei consumatori, le soluzioni proposte da Reconcil hanno già permesso di evitare oltre 175.000 imballaggi monouso, che purtroppo sono ancora pochi rispetto alla montagna di rifiuti prodotti ogni anno.

Grazie all'impegno dei partner e dei consumatori, le soluzioni di Reconcil hanno già evitato più di 175.000 confezioni monouso, che purtroppo sono ancora poche rispetto alla montagna di rifiuti prodotti ogni anno.

Cucina naturale e popolare: Ristorazione a rifiuti zero

Les Dames de la cantine è nato sui banchi dell'Institut Paul Bocuse, dall'incontro tra Juliette Plailly e Guillaume Wohlbang. Guillaume Wohlbang non è nuovo ai lettori abituali di Hétéroclite, poiché da molti anni collabora con la rivista. Questo testimonia il reale impegno delle Dames de la cantine nei confronti delle tematiche LGBT+ e femministe. Se la loro proposta di "rifiuti zero" ha rapidamente sedotto attori culturali locali come Les Subsistances, Villa Gillet o l'associazione che lavora per la parità di genere HF Auvergne-Rhône-Alpes, Les Dames de la cantine non è solo un catering istituzionale e si rivolge anche ai singoli.

Les dames de la cantine offrono una cucina impegnata e un approccio a rifiuti zero:

- *rispettare i prodotti di stagione*
- *offrire prodotti provenienti da agricoltura biologica o sostenibile*
- *lavorare con produttori locali e impegnarsi per un approccio ecologico e per la qualità dei prodotti*
- *utilizzare stoviglie vintage e riutilizzabili*
- *Incoraggiare l'acquisto di prodotti sfusi per evitare l'uso di imballaggi.*
- *scegliere anche i fornitori che si impegnano a ridurre i rifiuti a zero*
- *lavorare sulla lotta agli sprechi, in particolare in cucina, utilizzando al massimo i prodotti (bucce, pelati, ecc.).*

Prestate molta attenzione all'approvvigionamento dei fornitori e cercate di cambiare le cattive abitudini. Oltre alla loro dimensione eco-responsabile, hanno un approccio decisamente inclusivo che tende ad attrarre un pubblico più ampio. Le Dames de la cantine hanno un impegno di lunga data nelle lotte LGBT+ e femministe. È quindi possibile chiedere loro di organizzare buffet per matrimoni tra persone dello stesso sesso, PACS e altre cerimonie.

Sviluppare un approccio a rifiuti zero come ristoratore è un vincolo, certo, ma rende creativi, virtuosi... È il futuro, dobbiamo iniziare e sempre più attori sono sul mercato per fornire soluzioni.

AUPARAGER, cibo responsabile

Auparager è un food-truck che mira a sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare. I prodotti che utilizza sono prodotti il cui aspetto non corrisponde alle esigenze della domanda attuale, ma anche parti di prodotti che di solito non vengono utilizzati".

L'obiettivo di questo progetto è quindi quello di creare un food truck che offra piatti gastronomici realizzati con il cibo invenduto dei supermercati.

Recupero della merce invenduta

Dirigetevi a Rungis, il più grande mercato di prodotti freschi del mondo è una manna dal cielo per chi vuole ritirare gratuitamente la merce invenduta del giorno. Non è necessario essere lì all'alba, basta arrivare verso le 11, che è la fine della giornata in lingua "Rungis". Perché la notte presto i grossisti stanno facendo affari, non è il momento di fare buone azioni.

D'altra parte, quando si presentano i giovani dell'associazione Auparager, i commercianti offrono loro cassette di verdura (è sufficiente che una verdura del lotto sia macchiata), o un intero bancale se un cliente si è ritirato. Una donazione eccezionale di prodotti freschi

Trovare posti per cucinare

Poter preparare un pasto gourmet e servirlo ai residenti dell'ostello Emmaus di rue de Lancry, a Parigi, nel 10° arrondissement. Per l'occasione, il ristorante Le Réfectoire, situato a 200 metri dal rifugio, ha messo a disposizione la sua cucina. Il team di Auparager è stato assistito dal team di Ernest.

I proprietari del ristorante parigino Zoé Bouillon (nel 19° arrondissement) sono stati al gioco e hanno prestato loro il loro ristorante per un giorno. Una cena che ha riunito 40 persone che hanno gustato piatti gastronomici per la somma di 25 euro e, a scelta, 8 euro in più per l'abbinamento dei vini.

In collaborazione con il Crous, hanno tenuto corsi di cucina agli studenti della Sorbona, per insegnare loro come utilizzare l'intero prodotto (ad esempio, le carote, le bucce e le cime... nulla va perso, tutto viene mangiato).

In collaborazione con Phenix (un'azienda che gestisce tutti i beni invenduti, in particolare gli alimenti), organizzeranno pasti a spreco zero nelle aziende.

In occasione di festival come We love Green, a Parigi, Auparager ha potuto offrire pasti anti-spreco. Sono stati trattati più di 400 chili di cibo invenduto e sono stati venduti più di 600 pasti. In un solo giorno è stata venduta l'intera produzione prevista per il fine settimana. Sono state create in fretta e furia nuove ricette per soddisfare una clientela convinta da questa cucina gustosa e da questo approccio.

Un ristorante anti-spreco di successo

Per riuscire in una sfida del genere, bisogna immaginare una corsa contro il tempo di un giorno: andare a Rungis, riportare ciò che i grossisti sono disposti a cedere, investire in una nuova cucina, fare il punto sul pescato, progettare il menu con i piatti disponibili e cucinare, accogliere e servire. Perché sia perfetto, caldo e puntuale.

Ridurre gli sprechi alimentari

Lo spreco alimentare è da tempo riconosciuto come un problema globale. Il cibo viene sprecato lungo tutta la catena: nelle aziende agricole, nei processi di produzione, nei processi di cottura e dai consumatori che lo lasciano nel piatto. La produzione di cibo richiede un'enorme quantità di risorse (come terra, acqua e fertilizzanti): se non viene consumato, tutte queste risorse vengono sprecate.

Le cucine degli alberghi tradizionalmente mettono in conto il 3-5% dei costi di acquisto dei prodotti alimentari e questo viene considerato come spreco alimentare inevitabile. Ma in realtà le cucine sprecano tra il 5% e il 15% del valore degli alimenti acquistati. Due terzi degli sprechi evitabili avvengono prima che il cibo arrivi nel piatto del cliente.

Il Grand Hotel Sofia ha analizzato le sue operazioni perché gli sprechi alimentari si verificano in varie fasi delle operazioni:

Consegna e stoccaggio - Gli alimenti possono rovinarsi durante il processo di consegna e un buon processo di stoccaggio (first in, first out) può aiutare a garantire che anche gli alimenti rovinati/danneggiati possano essere riutilizzati ed evitare di finire nel cestino. Tracciare gli sprechi in fase di stoccaggio aiuta a capire se l'hotel sta acquistando più cibo di quello che utilizza.

Preparazione - Si tratta di esaminare le modalità di preparazione degli alimenti, il riutilizzo degli scarti, la pianificazione dei menu e l'introduzione di bidoni dedicati ai rifiuti alimentari nelle cucine per garantire che nessun rifiuto alimentare finisca in discarica.

Consumo di cibo - L'analisi dei rifiuti alimentari consente agli chef di stabilire le dimensioni corrette delle porzioni e di ridurre ulteriormente gli sprechi introducendo sacchetti da asporto opzionali (e idealmente riciclabili).

Campagna "Allazoume Synithies" dei supermercati AB Vasilopoulos

AB Vassilopoulos riconosce l'importanza dello spreco alimentare e si impegna a ridurre la propria impronta del 50% entro il 2025. In questo contesto, e in collaborazione con l'Università di Harokopeio, ha condotto un'indagine di 18 mesi per indagare e valutare gli sprechi alimentari lungo tutta la sua catena di approvvigionamento e in ogni fase della produzione, dalla fattoria al nostro piatto. In collaborazione con la dott.ssa Katia Lazaridi, docente del dipartimento di Geografia dell'Università Harokopeio, ha condotto una ricerca di 18 mesi, con l'obiettivo di indagare e valutare lo spreco alimentare lungo tutta la sua filiera e in ogni fase della produzione, dalla fattoria al nostro piatto.

In particolare, la ricerca dell'Università Harokopeio ha rivelato che ogni anno in Grecia le famiglie gettano via più di 1.000.000 di tonnellate di cibo, la metà delle quali potrebbe essere consumata in sicurezza e non finire nella spazzatura.

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

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

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

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

FOOD ZERO WASTE @ FZONE- P.A.P Corp. GRECIA

Una buona pratica porta più formazione alle risorse umane coinvolte, una clientela più fedele all'azienda e una migliore comprensione dei risultati del nostro lavoro quotidiano e della vita di tutti.

Poterlo fare sotto l'ombrello e la guida dell'Unione Europea dà all'azienda una sicurezza e una forza, e una speranza che i risultati siano accessibili e riconosciuti da più persone in un ambiente multinazionale come quello europeo. La digitalizzazione è una tendenza che favorisce l'azzeramento dei rifiuti, ma solleva questioni relative all'impronta di carbonio. È necessario trovare e ottenere un equilibrio. Zero

Waste in P.A.P corporation è una campagna di comunicazione rivolta principalmente ai nostri partner, agli studenti, ai clienti e alle comunità locali, al fine di mostrare tutti gli sforzi che avvengono nelle operazioni quotidiane, di aumentare la fedeltà e il volontariato e di approvare infine azioni simili.

12 O'Clock Box (intervista)

La pratica consiste nel consegnare ai clienti i pasti in contenitori riutilizzabili e sostenibili. I pasti consegnati nei contenitori sono sani e preparati solo con prodotti freschi.

I generi alimentari provengono da agricoltori e da altri luoghi che cercano di implementare le idee "Zero-waste" nella loro vita lavorativa quotidiana. La spesa è pianificata in base al numero di pasti che l'azienda deve preparare in base all'abbonamento; la quantità di spesa è pianificata in modo che l'azienda non debba andare a comprare la spesa ogni settimana, ma faccia la spesa una volta al mese o al massimo due volte al mese, inquinando meno l'aria perché guida meno per andare a fare la spesa. Poiché la spesa è pianificata, l'azienda non butta via il cibo perché è scaduto o altro, e sostiene di non produrre rifiuti.

Anche la consegna viene pianificata in base alla distanza da un luogo all'altro, pianificando il viaggio e consegnando tutto uno alla volta, per evitare di guidare troppo con l'auto.

Sfruttare ogni ingrediente - Il caso del ristorante Gaspar's

Cercare di utilizzare al massimo gli ingredienti della cucina del ristorante, sfruttandoli, evitando gli sprechi o non producendoli affatto. Durante l'intervista, il team di Gaspar fornisce più di un esempio del loro metodo di gestione dei rifiuti e delle sue fasi.

D'eco Bar&Ristorante

La cena preparata dal D'eco Bar & Restaurant presenta 7 piatti sia salati che dolci che, ognuno a suo modo, mostreranno quanto possa essere vario e gustoso il cibo a zero rifiuti. Utilizzando ingredienti locali, stagionali e biologici e sfruttandoli al massimo delle loro potenzialità, i commensali potranno godere di un'esperienza culinaria unica e sostenibile. Condividendo conoscenze ed esperienze a livello transfrontaliero e dimostrando che non ci deve essere alcuna discrepanza tra cucina raffinata, cibo di alta qualità e rifiuti zero. Partendo dalla prima R, questa fase prevede il rifiuto di articoli con un impatto ambientale negativo. Suggerisce di valutare attentamente ogni acquisto effettuato per il ristorante, per eliminare gli articoli che non servono e che non si vogliono accumulare nei bidoni della spazzatura. La cosa successiva è ridurre il consumo attuale di risorse. Praticate il controllo delle porzioni e ruotate regolarmente le scorte per ridurre le possibilità di spreco di ingredienti e alimenti. Per diventare un ristorante a spreco zero occorre capire quante scorte è necessario ordinare. Le bucce delle verdure, gli scarti e gli avanzi di cibo possono essere utilizzati per creare compost per migliorare la qualità del suolo. Se ciò che mangiamo determina la nostra salute, mangiamo cibo vero, naturale, preparato con cura e celebriamo il nostro benessere!

Produzione

ZERO SPRECHI ALIMENTARI E SOSTEGNO AGLI STUDENTI

Per sostenere gli studenti colpiti dalla crisi sanitaria e che faticano a nutrirsi, Sodexo e la sua filiale Sogeres hanno unito le forze con Phenix e Too Good To Go, due attori della lotta allo spreco alimentare. Lanciata il 22 marzo, l'operazione prevede donazioni ad associazioni che distribuiscono pasti agli studenti e la vendita di cestini pasto a prezzi ridotti agli studenti.

Quasi 2.000 pasti a settimana potrebbero essere destinati agli studenti, vale a dire: da 500 a 1.000 pasti settimanali offerti tramite le associazioni locali e Phénix, e 450 cestini (l'equivalente di 1.100 pasti offerti ogni settimana) a costo ridotto tramite l'applicazione Too Good To Go.

Dal 2018, l'azione condotta da Sodexo in collaborazione con Too Good To Go ha salvato quasi 10.000 cestini dalla spazzatura.

Due soluzioni per la distribuzione dei pasti:

Con il sostegno delle associazioni studentesche locali e di Phenix :

Per la prima volta, Phenix metterà in contatto le cucine centrali di Sodexo con le associazioni studentesche di una quindicina di città francesi per distribuire il cibo invenduto agli studenti.

Tramite l'app Too Good To Go per ritirare i cestini pasto direttamente dalle cucine Sodexo:

Too Good To Go offrirà per tre mesi cestini pasto dedicati agli studenti sulla sua applicazione. Ogni cestino sarà composto da 2 o 4 pasti completi che comprendono un antipasto, un piatto principale con contorno e un dessert, e sarà offerto rispettivamente a 2 e 4 euro, cioè 1 euro a pasto.

Uno chef eco-responsabile

Nel 2019, La Botte d'Asperges ha ottenuto il marchio "Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants". Stéphane Bureau, che è lo chef del ristorante di Contres, nella regione del Loir-et-Cher, ha preso in mano la gestione del ristorante e ha intrapreso una transizione eco-responsabile. Ciò significa realizzare un buon fatturato, ma anche assumersi la responsabilità del proprio impatto sociale e ambientale. A tal fine, il ristorante applica misure per ridurre l'impronta di carbonio e promuovere un consumo sostenibile.

Ci sono due motivi per cui un ristoratore può voler diventare green: perché è una tendenza che attira molti clienti e, soprattutto, perché è importante contribuire alla salvaguardia del nostro pianeta.

Gli obiettivi possono quindi essere molteplici e diversi, ma per il ristorante La Botte d'Asperges si tratta principalmente di: differenziare e riciclare questi rifiuti, ridurre il consumo di energia e lavorare in cortocircuiti.

Essere in contatto sia con i produttori che con i clienti crea un solido tessuto sociale e permette di valorizzare molti prodotti della regione, evitando lo spreco alimentare dei prodotti coltivati.

Ogni nuovo piccolo gesto, idea, è un passo avanti verso l'ecologia, il buon senso è spesso un ritorno al comportamento ecologico.

IL RICICLATORE

In un momento in cui l'ecologia invade le nostre vite ovunque, Stéphane Vatinel ha voluto creare un terzo luogo dove le persone vogliono andare per condividere l'ecologia. Il locale è aperto tutti i giorni dalle 8 a mezzanotte. L'attività principale è il bar-ristorante, ma ci sono anche una biblioteca ecologica, laboratori, conferenze e uno spazio per il bricolage. Per quanto riguarda il cibo locale, non ci si può avvicinare più di tanto: l'orto si trova sotto il ristorante, dove vengono coltivate molte delle verdure e delle erbe necessarie per la cucina. Sul tetto ci sono le arnie per le api e al piano inferiore le galline mangiano gli avanzi.

- *Promuovere iniziative di collaborazione, sensibilizzare i "consumatori", promuovere il riciclo...*
- *Promozione dell'economia circolare e sensibile ai principi dello sviluppo sostenibile*

La Recyclerie coltiva carote, ravanelli, fragole e peperoni nella sua fattoria a pochi metri dalle strade principali. Per sostenere questo progetto ecologico, gli abitanti del quartiere fanno la loro parte. Scaricano i loro rifiuti organici nelle compostiere del ristorante in cambio di un caffè al bar.

Ogni giorno viene preparato un piatto con le verdure dell'orto e tutte le erbe sono coltivate in loco. Alcuni avranno anche l'opportunità di assaggiare il miele prelevato direttamente dagli alveari dell'orto. Il servizio è stato progettato con imballaggi sfusi e tutti i mobili sono "Old is Gold", quindi di seconda mano.

UN RISTORANTE A RIFIUTI ZERO

Nel settembre 2019, Gabriel Monzerol e i suoi partner hanno voluto creare un progetto diverso, più vicino ai loro valori. L'obiettivo era quello di ridurre al minimo l'impronta ambientale e i materiali di scarto.

Mentre molti negozi di alimentari si impegnano da diversi anni per raggiungere l'obiettivo dei rifiuti zero, questa pratica è molto più rara nelle aziende di catering, poiché in questo caso l'onere organizzativo ricade esclusivamente sul personale in cucina e al momento del servizio e non sul consumatore finale.

Il loro obiettivo: lanciare un movimento, dimostrare che l'azzeramento dei rifiuti è accessibile anche alle imprese e che ognuno può farlo al proprio livello: non essere soli ma far parte di un movimento.

Acquisto di prodotti sfusi (ad esempio spezie, verdure, ecc.) da partner locali, specificando che non vogliono utilizzare imballaggi, ma solo mettere i prodotti direttamente nelle scatole.

Per le erbe e i germogli, si riforniscono da una fattoria urbana che coltiva le piante in modo idroponico. I cofondatori del Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher e Gabriel Roy Doyon, hanno creato un modello ultra-locale: percorrono meno di 20 chilometri e possono effettuare consegne in bicicletta. Consegnano i germogli nel terreno, su vassoi che raccolgono di volta in volta: nulla va perso e tutto viene raccolto.

Per quanto riguarda l'olio (che viene utilizzato per cucinare le patatine fritte, uno dei piatti più richiesti): non è necessario acquistarlo in lattina, il prezioso liquido viene trasportato al ristorante da un'autocisterna, che versa il suo carico direttamente nel serbatoio da 330 litri del ristorante. Queste cisterne hanno una durata di vita di 20 anni, a differenza delle lattine da 16 litri, che vengono poi gettate per essere riciclate.

Rifiutare e fare da soli

Il team ha dovuto mettere una croce su alcuni alimenti impossibili da conciliare con la filosofia del ristorante (come la volaille, spesso sovraconfezionata, o le tortillas, quasi impossibili da trovare sfuse, o gli ingredienti dei cocktail). Infine, tutto ciò che è confezionato in 10 pezzi dai fornitori, hanno scelto di non acquistarlo e di produrlo loro stessi. Così hanno scelto di fare molte cose in casa: tortillas, pane, crostini e pangrattato... Lo chef produce anche le sue salsicce.

Al bar, il mixologist Luca Langelier, co-proprietario del ristorante, prepara sciroppi e succhi di frutta fatti in casa ogni stagione (per esempio, con i mirtilli rossi, producono grandi quantità di succo in piena stagione per poterlo utilizzare tutto l'anno).

Nella sala da pranzo, i clienti ricevono tovaglioli di stoffa fatti a mano anziché di carta. E le patatine fritte vengono servite senza carta pergamena nel loro cestino. Secondo Gabriel, sono cose molto semplici da evitare.

Riciclare (upcycling):

anche gli arredi e le decorazioni sono stati progettati con materiali riciclati: il bancone è realizzato con travetti del pavimento che sono residui di cantiere, le panche sono pallet di legno riciclato e gli apparecchi di illuminazione sono realizzati con tubi usati.

È importante che ognuno agisca al proprio livello e che si ricordi che, quando si tratta di ridurre i rifiuti, è meglio avere 1000 persone che lo fanno in modo imperfetto che una sola persona che lo fa in modo perfetto.

DIVENTARE UN RISTORATORE A RIFIUTI ZERO

Diventare un ristoratore a rifiuti zero utilizzando contenitori riutilizzabili: come farlo in pratica con i consigli di 3 aziende del settore

L'organizzazione del ristoratore a rifiuti zero: la chiave del successo

La prima osservazione condivisa dai tre partner è che i contenitori riutilizzabili richiedono molta logistica. Mentre le vaschette monouso sono leggere, si impilano senza occupare spazio e scompaiono dalla vostra vita nel momento in cui il cliente se ne va, i barattoli di vetro o i contenitori riutilizzabili in plastica sono più pesanti, occupano più spazio, devono essere ritirati due volte (consegna e restituzione) e lavati. In altre parole: più organizzazione, più stoccaggio, più movimentazione e, in definitiva, più tempo di lavoro.

*Tuttavia, i tre partner concordano su una cosa: il compito più grande è trovare un'organizzazione che funzioni. E per questo, soprattutto quando si inizia a usarli, **occorrono tempo e riflessione per trovare nuovi processi e cambiare le proprie abitudini.***

Ogni ristoratore può quindi trovare il proprio modo di lavorare con l'esperienza, ma i nostri partner concordano su due modi per semplificare la vita:

Circondarsi di fornitori di servizi, in particolare per il lavaggio e il trasporto dei contenitori. Tutti e tre sono clienti del nostro servizio di lavaggio dei contenitori riutilizzabili.

Per Mathilde di Meal Merci, il segreto è rendere redditizia tutta questa gestione consegnando più pasti in un unico luogo. Ad esempio, in un'azienda!

Grazie all'impegno dei partner e dei consumatori, le soluzioni proposte da Reconcil hanno già permesso di evitare oltre 175.000 imballaggi monouso, che purtroppo sono ancora pochi rispetto alla montagna di rifiuti prodotti ogni anno.

Cucina naturale e popolare: catering a rifiuti zero

Les Dames de la cantine è nato sui banchi dell'Institut Paul Bocuse, dall'incontro tra Juliette Plailly e Guillaume Wohlbang. Guillaume Wohlbang non è nuovo ai lettori abituali di Hétéroclite, poiché da molti anni collabora con la rivista. Questo testimonia il reale impegno delle Dames de la cantine nei confronti delle tematiche LGBT+ e femministe. Se la loro proposta di "rifiuti zero" ha rapidamente sedotto attori culturali locali come Les Subsistances, Villa Gillet o l'associazione che lavora per la parità di genere HF Auvergne-Rhône-Alpes, Les Dames de la cantine non è solo un catering istituzionale e si rivolge anche ai singoli.

Les dames de la cantine offrono una cucina impegnata e un approccio a rifiuti zero:

- *rispettare i prodotti di stagione*
- *offrire prodotti provenienti da agricoltura biologica o sostenibile*
- *lavorare con produttori locali e impegnarsi per un approccio ecologico e per la qualità dei prodotti*
- *utilizzare stoviglie vintage e riutilizzabili*
- *Incoraggiare l'acquisto di prodotti sfusi per evitare l'uso di imballaggi.*
- *scegliere anche i fornitori che si impegnano a ridurre i rifiuti a zero*
- *lavorare sulla lotta agli sprechi, in particolare in cucina, utilizzando al massimo i prodotti (bucce, pelati, ecc.).*

Prestate molta attenzione all'approvvigionamento dei fornitori e cercate di cambiare le cattive abitudini. Oltre alla loro dimensione eco-responsabile, hanno un approccio decisamente inclusivo che tende ad attrarre un pubblico più ampio. Le Dames de la cantine hanno un impegno di lunga data nelle lotte LGBT+ e femministe. È quindi possibile chiedere loro di organizzare buffet per matrimoni tra persone dello stesso sesso, PACS e altre cerimonie.

Sviluppare un approccio a rifiuti zero come ristoratore è un vincolo, certo, ma rende creativi, virtuosi... È il futuro, dobbiamo iniziare e sempre più attori sono sul mercato per fornire soluzioni.

AUPARAGER, cibo responsabile

Auparager è un food-truck che mira a sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare. I prodotti che utilizza sono prodotti il cui aspetto non corrisponde alle esigenze della domanda attuale, ma anche parti di prodotti che di solito non vengono utilizzati".

L'obiettivo di questo progetto è quindi quello di creare un food truck che offra piatti gastronomici realizzati con il cibo invenduto dei supermercati.

Recupero della merce invenduta

Dirigetevi a Rungis, il più grande mercato di prodotti freschi del mondo è una manna dal cielo per chi vuole ritirare gratuitamente la merce invenduta del giorno. Non è necessario essere lì all'alba, basta arrivare verso le 11, che è la fine della giornata in lingua "Rungis". Perché la notte presto i grossisti stanno facendo affari, non è il momento di fare buone azioni.

D'altra parte, quando si presentano i giovani dell'associazione Auparager, i commercianti offrono loro cassette di verdura (è sufficiente che una verdura del lotto sia macchiata), o un intero bancale se un cliente si è ritirato. Una donazione eccezionale di prodotti freschi

Trovare posti per cucinare

Poter preparare un pasto gourmet e servirlo ai residenti dell'ostello Emmaus di rue de Lancry, a Parigi, nel 10° arrondissement. Per l'occasione, il ristorante Le Réfectoire, situato a 200 metri dal rifugio, ha messo a disposizione la sua cucina. Il team di Auparager è stato assistito dal team di Ernest.

I proprietari del ristorante parigino Zoé Bouillon (nel 19° arrondissement) sono stati al gioco e hanno prestato loro il loro ristorante per un giorno. Una cena che ha riunito 40 persone che hanno gustato piatti gastronomici per la somma di 25 euro e, a scelta, 8 euro in più per l'abbinamento dei vini.

In collaborazione con il Crous, hanno tenuto corsi di cucina agli studenti della Sorbona, per insegnare loro come utilizzare l'intero prodotto (ad esempio, le carote, le bucce e le cime... nulla va perso, tutto viene mangiato).

In collaborazione con Phenix (un'azienda che gestisce tutti i beni invenduti, in particolare gli alimenti), organizzeranno pasti a spreco zero nelle aziende.

In occasione di festival come We love Green, a Parigi, Auparager ha potuto offrire pasti anti-spreco. Sono stati trattati più di 400 chili di cibo invenduto e sono stati venduti più di 600 pasti. In un solo giorno è stata venduta l'intera produzione prevista per il fine settimana. Sono state create in fretta e furia nuove ricette per soddisfare una clientela convinta da questa cucina gustosa e da questo approccio.

Un ristorante anti-spreco di successo

Per riuscire in una sfida del genere, bisogna immaginare una corsa contro il tempo di un giorno: andare a Rungis, riportare ciò che i grossisti sono disposti a cedere, investire in una nuova cucina, fare il punto sul pescato, progettare il menu con i piatti disponibili e cucinare, accogliere e servire. Perché sia perfetto, caldo e puntuale.

Progetto "Creazione di un centro di formazione e produzione per la partecipazione giovanile e l'agricoltura sostenibile".

Il progetto si concentra sull'incoraggiamento dei giovani a imparare e svilupparsi nel settore dell'agricoltura sostenibile e a prepararli per un impiego di successo. Sono stati realizzati un campo di produzione e un mini-orto biologico.

Sono state organizzate una Scuola Green per bambini dai 5 ai 15 anni, che si sono cimentati in attività interattive e divertenti, sviluppando il loro rapporto con la natura e un'Accademia Green per giovani fino a 29 anni, che ha offerto formazione professionale, attività pratiche, supporto per la ricerca di un impiego o la creazione di una propria impresa agricola.

Le attività del progetto sono state condotte da un'équipe di esperti in campo educativo e agricolo, docenti universitari e scolastici, ecc. Le lezioni sono state supportate da persone del posto che hanno condiviso la loro esperienza personale in agricoltura e giardinaggio.

C'era un piccolo orto biologico per la produzione di frutta e verdura. L'orto biologico combinava piante decorative, alberi da frutto e ortaggi, coltivati secondo i principi della permacultura. Tutti i processi di coltivazione sono stati condotti con la partecipazione attiva di bambini e ragazzi.

Il campo di produzione comprendeva un'area di 30 decadi di terreno nel villaggio di Nadarevo, dove si coltivavano frutta e verdura secondo i metodi dell'agricoltura sostenibile e i cui prodotti sostenevano l'impresa sociale.

Ridurre gli sprechi alimentari

Gli studenti imparano le nozioni di base del compostaggio, che cosa si può compostare, che cosa non si può compostare e perché. Il compostaggio richiede tre ingredienti di base:

-Marrone, si tratta di materiali come foglie, rami e ramoscelli morti.

-Verde, include materiali come erba tagliata, scarti vegetali, scarti di frutta e fondi di caffè.

-Acqua, la giusta quantità di acqua, di verde e di marrone è importante per lo sviluppo del compost.

Il cumulo di compost dovrebbe avere una quantità uguale di marroni e verdi e alternare strati di materiali organici con particelle di dimensioni diverse. I materiali marroni forniscono carbonio al compost, i materiali verdi forniscono azoto e l'acqua fornisce umidità per aiutare a scomporre la materia organica.

Staramaki - la paglia di grano

Staramaki è un'impresa cooperativa sociale con sede a Kilkis, una regione rurale della Grecia, che utilizza i sottoprodotti della coltivazione locale del grano per creare una valida alternativa ecologica alle cannucce di plastica monouso. L'impresa apporta benefici all'ambiente e all'economia agricola locale e offre opportunità di lavoro a gruppi di persone vulnerabili, come ex disoccupati greci e rifugiati. La recente pandemia di Covid-19 e la relativa crisi socio-economica hanno evidenziato la necessità di innovazione e di affrontare le sfide sociali. Staramaki ha offerto soluzioni per la crescita economica, la coesione sociale e lo sviluppo locale e regionale. Pertanto, ha dimostrato che c'è spazio per l'innovazione sociale in Grecia e che l'economia circolare può diventare un campo fertile per tali azioni innovative. Staramaki è stato prodotto per la prima volta nel 2019, con risorse proprie, in una piccolissima base produttiva fuori Kilkis. L'idea iniziale e l'intero processo, dalla produzione al confezionamento, sono rimasti invariati. L'obiettivo è fornire al mercato e ai singoli consumatori un articolo di uso comune che sia al 100% ecologico e che allo stesso tempo sostenga l'economia e la società locali. L'uomo dietro l'idea, Stefanos Kamperis, sostenitore di una vita ecologica e sostenitore di Rifiuti Zero, spera che Staramaki ispiri altri a produrre innovazioni ecologiche e sociali.

"Conferenza "Grande Gusto Zero Rifiuti

Questa conferenza tra i Paesi nordici, baltici e polacchi - paesi con background storici ed esperienze diverse in materia di riduzione degli sprechi alimentari e di uso ottimale delle risorse - è servita per uno scambio di conoscenze ed esperienze.

L'evento ha riunito esperti e stakeholder che operano nei settori della gastronomia, dell'alimentazione e della riduzione dei rifiuti. Ricercatori di spicco e rappresentanti di ONG ambientali della regione del Mar Baltico hanno discusso le possibili soluzioni, presentate dalla comunità EIT Food e da altri esperti. All'evento sono stati invitati anche i migliori chef. L'attenzione si è concentrata su metodi specifici per la riduzione dei rifiuti alimentari che i partecipanti potranno attuare nel loro futuro lavoro quotidiano. Per garantire ciò, nel 2021 è stato realizzato un volantino con tutti i contributi e i consigli dei migliori chef.

Servizio

Limitare l'usa e getta

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

Troppo bello per andarsene

Too good to go è un'applicazione per dispositivi mobili che ogni cittadino può utilizzare per acquistare o conservare al ristorante le eccedenze alimentari di una giornata. È presente in Italia da marzo 2019 ed è la più scaricata dagli italiani per quanto riguarda la sessione "Food&Drink".

È nata dal sogno di alcuni giovani che immaginano un mondo senza sprechi alimentari. Nonostante la sopravvivenza dell'umanità dipenda dal cibo, ogni giorno in ogni angolo del mondo si spreca una quantità impressionante di cibo. Nei Paesi sviluppati, lo spreco alimentare si concentra nelle fasi finali della filiera alimentare: le quantità di cibo disponibili sono sempre più abbondanti, mentre i consumatori diventano sempre più selettivi. In Italia, ogni anno si sprecono 7,8 milioni di tonnellate di cibo. L'utilizzo di questo strumento è semplice: i clienti devono semplicemente selezionare il box di loro interesse e acquistarlo direttamente tramite l'app. Una volta consegnata la scatola, il cliente può portare a casa il contenuto e consumarlo.

Hotel a rifiuti zero

Hotel zero rifiuti è un progetto dell'area di Sorrento, in Campania, che prevede una serie di buone pratiche per rendere un albergo completamente ecosostenibile. Applicando queste buone pratiche un singolo albergo può ridurre la quantità di rifiuti prodotti da 1 tonnellata a 350 kg. L'attenzione agli sprechi da parte degli italiani è aumentata in modo significativo e 65 persone su 100 considerano molto importante che la struttura dove andranno a soggiornare abbia un basso impatto ambientale.

Per rendere un hotel a zero rifiuti è importante implementare alcune piccole pratiche nelle diverse aree dell'hotel:

- è possibile installare distributori di sapone nelle stanze e scegliere prodotti ecologici e naturali.
- Per la colazione, invece di usare prodotti confezionati, si possono usare marmellate biologiche e torte fatte in casa.
- Integrare i cestini per la raccolta differenziata per coinvolgere gli ospiti.
- Installare depuratori d'acqua nei ristoranti degli hotel.
- Posizionare i distributori nelle aree riservate al personale.

Rendere un hotel a zero rifiuti è difficile, ma è sicuramente importante muoversi in questa direzione di sostenibilità.

PREZZO ECCESSIVO DELLA PLASTICA MONOUSO

L'iniziativa "zero plastica" del Best Western Premier Opéra Liège è in linea con la legislazione che prevede la transizione ecologica per bandire tutti gli oggetti di plastica monouso entro il 2040 e diventare così un riferimento per l'azzeramento dei rifiuti nel settore alberghiero e più in particolare in Francia. L'impegno è che le camere, la reception e la colazione offriranno alternative concrete, pur mantenendo il servizio e la qualità di un hotel a 4 stelle.

Per garantire un risultato pertinente ed efficiente, l'hotel Opéra Liège si è rivolto alla start-up Racing for the Oceans, che aiuta gli operatori di diversi settori a diventare referenti per i rifiuti zero, offrendo loro soluzioni di fornitura e consulenza.

L'hotel ha quindi scelto di selezionare partner che combinano qualità e sostenibilità per offrire una gamma di prodotti al 100% privi di plastica monouso.

L'hotel Opéra Liège è orgoglioso di partecipare alla trasformazione del settore alberghiero, in quanto sta contribuendo all'eliminazione di oltre 100.000 imballaggi in plastica monouso all'anno e sta definendo nuove tendenze di viaggio. Pioniera in Francia, questo ha permesso di eliminare, tra gli altri, i seguenti prodotti: + 24.000 bottiglie di plastica, + 55.000 confezioni di cosmetici, + 16.000 sacchetti di plastica.

GESTIONE E RECUPERO DEI RIFIUTI

L'Hotel Louvre di Parigi, parte del gruppo Hyatt, ha deciso di intraprendere azioni concrete per ridurre il proprio impatto ambientale. Il team di gestione si è affidato all'esperienza di Take a Waste, una start-up che assiste le aziende nella gestione e nella riduzione dei rifiuti, per stabilire una diagnosi e attuare misure efficaci e sostenibili su due questioni principali:

Conformità normativa

Riduzione delle emissioni di CO2

Le misure raccomandate sono state rapidamente risolutive: nel giro di 2 mesi, 3 tonnellate di rifiuti sono state sottratte all'incenerimento.

Implementando la selezione e la raccolta degli imballaggi e della carta riservata, l'hotel ha già ridotto l'impatto ambientale del 5%, rispettando al contempo le normative.

Queste misure sono state accompagnate dalla formazione delle squadre dello stabilimento sulle tecniche di selezione e dall'installazione di attrezzature adatte a ciascuna fonte di produzione di rifiuti. Infine, è stata data la preferenza ai fornitori di servizi di raccolta locali.

Donare per limitare gli sprechi e aiutare i più poveri: una grande quantità di cibo è stata donata ai Restos du Cœur di Saint-Ouen, un'associazione che distribuisce cibo ai più svantaggiati. In totale sono stati donati 85 kg di prodotti alimentari (bevande, snack, generi alimentari, tisane). Questi alimenti sono stati utilizzati per completare i cesti distribuiti dall'associazione a oltre 1.500 beneficiari.

L'operazione ha aiutato i più svantaggiati, riducendo al contempo gli sprechi alimentari dell'hotel.

ZERO SPRECHI ALIMENTARI E SOSTEGNO AGLI STUDENTI

Per sostenere gli studenti colpiti dalla crisi sanitaria e che faticano a nutrirsi, Sodexo e la sua filiale Sogeres hanno unito le forze con Phenix e Too Good To Go, due attori della lotta allo spreco alimentare. Lanciata il 22 marzo, l'operazione prevede donazioni ad associazioni che distribuiscono pasti agli studenti e la vendita di cestini pasto a prezzi ridotti agli studenti.

Quasi 2.000 pasti a settimana potrebbero essere destinati agli studenti, vale a dire: da 500 a 1.000 pasti settimanali offerti tramite le associazioni locali e Phénix, e 450 cestini (l'equivalente di 1.100 pasti offerti ogni settimana) a costo ridotto tramite l'applicazione Too Good To Go.

Dal 2018, l'azione condotta da Sodexo in collaborazione con Too Good To Go ha salvato quasi 10.000 cestini dalla spazzatura.

Due soluzioni per la distribuzione dei pasti:

Con il sostegno delle associazioni studentesche locali e di Phenix :

Per la prima volta, Phenix metterà in contatto le cucine centrali di Sodexo con le associazioni studentesche di una quindicina di città francesi per distribuire il cibo invenduto agli studenti.

Tramite l'app Too Good To Go per ritirare i cestini pasto direttamente dalle cucine Sodexo:

Too Good To Go offrirà per tre mesi cestini pasto dedicati agli studenti sulla sua applicazione. Ogni cestino sarà composto da 2 o 4 pasti completi che comprendono un antipasto, un piatto principale con contorno e un dessert, e sarà offerto rispettivamente a 2 e 4 euro, cioè 1 euro a pasto.

Uno chef eco-responsabile

Nel 2019, La Botte d'Asperges ha ottenuto il marchio "Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants". Stéphane Bureau, che è lo chef del ristorante di Contres, nella regione del Loir-et-Cher, ha preso in mano la gestione del ristorante e ha intrapreso una transizione eco-responsabile. Ciò significa realizzare un buon fatturato, ma anche assumersi la responsabilità del proprio impatto sociale e ambientale. A tal fine, il ristorante applica misure per ridurre l'impronta di carbonio e promuovere un consumo sostenibile.

Ci sono due motivi per cui un ristoratore può voler diventare green: perché è una tendenza che attira molti clienti e, soprattutto, perché è importante contribuire alla salvaguardia del nostro pianeta.

Gli obiettivi possono quindi essere molteplici e diversi, ma per il ristorante La Botte d'Asperges si tratta principalmente di: differenziare e riciclare questi rifiuti, ridurre il consumo di energia e lavorare in cortocircuiti.

Essere in contatto sia con i produttori che con i clienti crea un solido tessuto sociale e permette di valorizzare molti prodotti della regione, evitando lo spreco alimentare dei prodotti coltivati.

Ogni nuovo piccolo gesto, idea, è un passo avanti verso l'ecologia, il buon senso è spesso un ritorno al comportamento ecologico.

IL RICICLATORE

In un momento in cui l'ecologia invade le nostre vite ovunque, Stéphane Vatinel ha voluto creare un terzo luogo dove le persone vogliono andare per condividere l'ecologia. Il locale è aperto tutti i giorni dalle 8 a mezzanotte. L'attività principale è il bar-ristorante, ma ci sono anche una biblioteca ecologica, laboratori, conferenze e uno spazio per il bricolage. Per quanto riguarda il cibo locale, non ci si può avvicinare più di tanto: l'orto si trova sotto il ristorante, dove vengono coltivate molte delle verdure e delle erbe necessarie per la cucina. Sul tetto ci sono le arnie per le api e al piano inferiore le galline mangiano gli avanzi.

- *Promuovere iniziative di collaborazione, sensibilizzare i "consumatori", promuovere il riciclo...*
- *Promozione dell'economia circolare e sensibile ai principi dello sviluppo sostenibile*

La Recyclerie coltiva carote, ravanelli, fragole e peperoni nella sua fattoria a pochi metri dalle strade principali. Per sostenere questo progetto ecologico, gli abitanti del quartiere fanno la loro parte. Scaricano i loro rifiuti organici nelle compostiere del ristorante in cambio di un caffè al bar.

Ogni giorno viene preparato un piatto con le verdure dell'orto e tutte le erbe sono coltivate in loco. Alcuni avranno anche l'opportunità di assaggiare il miele prelevato direttamente dagli alveari dell'orto. Il servizio è stato progettato con imballaggi sfusi e tutti i mobili sono "Old is Gold", quindi di seconda mano.

Ristorazione collettiva e rifiuti zero

Missione Zero è il concetto anti-spreco della società di catering RESTORIA. Dal 4 novembre 2019, gli alunni di Ligné sono coinvolti nella lotta contro lo spreco alimentare, un ritorno a un nuovo modo di pensare la mensa.

I 360 alunni delle scuole elementari Jules Verne e Notre Dame hanno scoperto una nuova organizzazione del ristorante self-service e la missione che gli è stata affidata: zero rifiuti alla fine del pranzo!

Il principio è semplice: per evitare di riempire i cestini a fine servizio, il sistema di distribuzione è stato completamente ridisegnato. Il servizio al tavolo scompare a favore di un percorso che il giovane ospite seguirà passo dopo passo per tutto il pranzo:

- *All'ingresso nel ristorante, lo studente prende un vassoio, le posate e il bicchiere. Si reca direttamente nell'area dei dessert per servirsi.*
- *Si siede al tavolo.*
- *Si reca quindi al banco degli antipasti (sezione hors d'oeuvre) dove prende un piatto e si serve secondo il suo appetito.*
- *Una volta terminato l'antipasto, con lo stesso piatto, si reca all'hot spot per il piatto servito dallo chef in base al suo appetito. Si serve come contorno e torna al suo posto.*
- *Alla fine del pasto, il giovane sparcchia il proprio piatto e smista i rifiuti (organici o di altro tipo). I piatti devono essere vuoti.*

Il ristorante della scuola sta diventando un vero e proprio luogo di convivialità per i bambini, ma anche per il personale e gli impiegati. Dopo aver parlato con alcuni dei giovani commensali, essi affermano di apprezzare questo nuovo concetto in cui sono liberi di scegliere e mangiare a loro piacimento.

UN RISTORANTE A RIFIUTI ZERO

Nel settembre 2019, Gabriel Monzerol e i suoi partner hanno voluto creare un progetto diverso, più vicino ai loro valori. L'obiettivo era quello di ridurre al minimo l'impronta ambientale e i materiali di scarto.

Mentre molti negozi di alimentari si impegnano da diversi anni per raggiungere l'obiettivo dei rifiuti zero, questa pratica è molto più rara nelle aziende di catering, poiché in questo caso l'onere organizzativo ricade esclusivamente sul personale in cucina e al momento del servizio e non sul consumatore finale.

Il loro obiettivo: lanciare un movimento, dimostrare che l'azzeramento dei rifiuti è accessibile anche alle imprese e che ognuno può farlo al proprio livello: non essere soli ma far parte di un movimento.

Acquisto di prodotti sfusi (ad esempio spezie, verdure, ecc.) da partner locali, specificando che non vogliono utilizzare imballaggi, ma solo mettere i prodotti direttamente nelle scatole.

Per le erbe e i germogli, si riforniscono da una fattoria urbana che coltiva le piante in modo idroponico. I cofondatori del Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher e Gabriel Roy Doyon, hanno creato un modello ultra-locale: percorrono meno di 20 chilometri e possono effettuare consegne in bicicletta. Consegnano i germogli nel terreno, su vassoi che raccolgono di volta in volta: nulla va perso e tutto viene raccolto.

Per quanto riguarda l'olio (che viene utilizzato per cucinare le patatine fritte, uno dei piatti più richiesti): non è necessario acquistarlo in lattina, il prezioso liquido viene trasportato al ristorante da un'autocisterna, che versa il suo carico direttamente nel serbatoio da 330 litri del ristorante. Queste cisterne hanno una durata di vita di 20 anni, a differenza delle lattine da 16 litri, che vengono poi gettate per essere riciclate.

Rifiutare e fare da soli

Il team ha dovuto mettere una croce su alcuni alimenti impossibili da conciliare con la filosofia del ristorante (come la vollaile, spesso sovraconfezionata, o le tortillas, quasi impossibili da trovare sfuse, o gli ingredienti dei cocktail). Infine, tutto ciò che è confezionato in 10 pezzi dai fornitori, hanno scelto di non acquistarlo e di produrlo loro stessi. Così hanno scelto di fare molte cose in casa: tortillas, pane, crostini e pangrattato... Lo chef produce anche le sue salsicce.

Al bar, il mixologist Luca Langelier, co-proprietario del ristorante, prepara sciroppi e succhi di frutta fatti in casa ogni stagione (per esempio, con i mirtilli rossi, producono grandi quantità di succo in piena stagione per poterlo utilizzare tutto l'anno).

Nella sala da pranzo, i clienti ricevono tovaglioli di stoffa fatti a mano anziché di carta. E le patatine fritte vengono servite senza carta pergamena nel loro cestino. Secondo Gabriel, sono cose molto semplici da evitare.

Riciclare (upcycling):

anche gli arredi e le decorazioni sono stati progettati con materiali riciclati: il bancone è realizzato con travetti del pavimento che sono residui di cantiere, le panche sono pallet di legno riciclato e gli apparecchi di illuminazione sono realizzati con tubi usati.

È importante che ognuno agisca al proprio livello e che si ricordi che, quando si tratta di ridurre i rifiuti, è meglio avere 1000 persone che lo fanno in modo imperfetto che una sola persona che lo fa in modo perfetto.

DIVENTARE UN RISTORATORE A RIFIUTI ZERO

Diventare un ristoratore a rifiuti zero utilizzando contenitori riutilizzabili: come farlo in pratica con i consigli di 3 aziende del settore

L'organizzazione del ristoratore a rifiuti zero: la chiave del successo

La prima osservazione condivisa dai tre partner è che i contenitori riutilizzabili richiedono molta logistica. Mentre le vaschette monouso sono leggere, si impilano senza occupare spazio e scompaiono dalla vostra vita nel momento in cui il cliente se ne va, i barattoli di vetro o i contenitori riutilizzabili in plastica sono più pesanti, occupano più spazio, devono essere ritirati due volte (consegna e restituzione) e lavati. In altre parole: più organizzazione, più stoccaggio, più movimentazione e, in definitiva, più tempo di lavoro.

*Tuttavia, i tre partner concordano su una cosa: il compito più grande è trovare un'organizzazione che funzioni. E per questo, soprattutto quando si inizia a usarli, **occorrono tempo e riflessione per trovare nuovi processi e cambiare le proprie abitudini.***

Ogni ristoratore può quindi trovare il proprio modo di lavorare con l'esperienza, ma i nostri partner concordano su due modi per semplificare la vita:

Circondarsi di fornitori di servizi, in particolare per il lavaggio e il trasporto dei contenitori. Tutti e tre sono clienti del nostro servizio di lavaggio dei contenitori riutilizzabili.

Per Mathilde di Meal Merci, il segreto è rendere redditizia tutta questa gestione consegnando più pasti in un unico luogo. Ad esempio, in un'azienda!

Grazie all'impegno dei partner e dei consumatori, le soluzioni proposte da Reconcil hanno già permesso di evitare oltre 175.000 imballaggi monouso, che purtroppo sono ancora pochi rispetto alla montagna di rifiuti prodotti ogni anno.

Cucina naturale e popolare: catering a rifiuti zero

Les Dames de la cantine è nato sui banchi dell'Institut Paul Bocuse, dall'incontro tra Juliette Plailly e Guillaume Wohlbang. Guillaume Wohlbang non è nuovo ai lettori abituali di Hétéroclite, poiché da molti anni collabora con la rivista. Questo testimonia il reale impegno delle Dames de la cantine nei confronti delle tematiche LGBT+ e femministe. Se la loro proposta di "rifiuti zero" ha rapidamente sedotto attori culturali locali come Les Subsistances, Villa Gillet o l'associazione che lavora per la parità di genere HF Auvergne-Rhône-Alpes, Les Dames de la cantine non è solo un catering istituzionale e si rivolge anche ai singoli.

Les dames de la cantine offrono una cucina impegnata e un approccio a rifiuti zero:

- *rispettare i prodotti di stagione*
- *offrire prodotti provenienti da agricoltura biologica o sostenibile*

- *lavorare con produttori locali e impegnarsi per un approccio ecologico e per la qualità dei prodotti*
- *utilizzare stoviglie vintage e riutilizzabili*
- *Incoraggiare l'acquisto di prodotti sfusi per evitare l'uso di imballaggi.*
- *scegliere anche i fornitori che si impegnano a ridurre i rifiuti a zero*
- *lavorare sulla lotta agli sprechi, in particolare in cucina, utilizzando al massimo i prodotti (bucce, pelati, ecc.).*

Prestate molta attenzione all'approvvigionamento dei fornitori e cercate di cambiare le cattive abitudini. Oltre alla loro dimensione eco-responsabile, hanno un approccio decisamente inclusivo che tende ad attrarre un pubblico più ampio. Le Dames de la cantine hanno un impegno di lunga data nelle lotte LGBT+ e femministe. È quindi possibile chiedere loro di organizzare buffet per matrimoni tra persone dello stesso sesso, PACS e altre cerimonie.

Sviluppare un approccio a rifiuti zero come ristoratore è un vincolo, certo, ma rende creativi, virtuosi... È il futuro, dobbiamo iniziare e sempre più attori sono sul mercato per fornire soluzioni.

AUPARAGER, cibo responsabile

Auparager è un food-truck che mira a sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare. I prodotti che utilizza sono prodotti il cui aspetto non corrisponde alle esigenze della domanda attuale, ma anche parti di prodotti che di solito non vengono utilizzati".

L'obiettivo di questo progetto è quindi quello di creare un food truck che offra piatti gastronomici realizzati con il cibo invenduto dei supermercati.

Recupero della merce invenduta

Dirigetevi a Rungis, il più grande mercato di prodotti freschi del mondo è una manna dal cielo per chi vuole ritirare gratuitamente la merce invenduta del giorno. Non è necessario essere lì all'alba, basta arrivare verso le 11, che è la fine della giornata in lingua "Rungis". Perché la notte presto i grossisti stanno facendo affari, non è il momento di fare buone azioni.

D'altra parte, quando si presentano i giovani dell'associazione Auparager, i commercianti offrono loro cassette di verdura (è sufficiente che una verdura del lotto sia macchiata), o un intero bancale se un cliente si è ritirato. Una donazione eccezionale di prodotti freschi

Trovare posti per cucinare

Poter preparare un pasto gourmet e servirlo ai residenti dell'ostello Emmaus di rue de Lancry, a Parigi, nel 10° arrondissement. Per l'occasione, il ristorante Le Réfectoire, situato a 200 metri dal rifugio, ha messo a disposizione la sua cucina. Il team di Auparager è stato assistito dal team di Ernest.

I proprietari del ristorante parigino Zoé Bouillon (nel 19° arrondissement) sono stati al gioco e hanno prestato loro il loro ristorante per un giorno. Una cena che ha riunito 40 persone che hanno gustato piatti gastronomici per la somma di 25 euro e, a scelta, 8 euro in più per l'abbinamento dei vini.

In collaborazione con il Crous, hanno tenuto corsi di cucina agli studenti della Sorbona, per insegnare loro come utilizzare l'intero prodotto (ad esempio, le carote, le bucce e le cime... nulla va perso, tutto viene mangiato).

In collaborazione con Phenix (un'azienda che gestisce tutti i beni invenduti, in particolare gli alimenti), organizzeranno pasti a spreco zero nelle aziende.

In occasione di festival come We love Green, a Parigi, Auparager ha potuto offrire pasti anti-spreco. Sono stati trattati più di 400 chili di cibo invenduto e sono stati venduti più di 600 pasti. In un solo giorno è stata venduta l'intera produzione prevista per il fine settimana. Sono state create in fretta e furia nuove ricette per soddisfare una clientela convinta da questa cucina gustosa e da questo approccio.

Un ristorante anti-spreco di successo

Per riuscire in una sfida del genere, bisogna immaginare una corsa contro il tempo di un giorno: andare a Rungis, riportare ciò che i grossisti sono disposti a cedere, investire in una nuova cucina, fare il punto

sul pescato, progettare il menu con i piatti disponibili e cucinare, accogliere e servire. Perché sia perfetto, caldo e puntuale.

Programmi di riutilizzo del bucato e minimizzazione della biancheria

I programmi di riutilizzo degli asciugamani e delle lenzuola sono efficaci solo se il personale di pulizia li applica. È essenziale che il personale sia addestrato a seguire le procedure stabilite, in modo che se un ospite appende un asciugamano al binario per riutilizzarlo non venga sostituito da uno nuovo. È essenziale una buona registrazione e le liste di controllo giornaliere per ogni camera dovrebbero includere le date di cambio delle lenzuola.

Gli ospiti sono più propensi a partecipare ai programmi di riutilizzo quando credono che la motivazione sia la tutela dell'ambiente e non il risparmio dei costi da parte dell'hotel. Fare riferimento ai risparmi idrici, chimici ed energetici è utile, ma i migliori programmi investono i risparmi sui costi di lavanderia in programmi ambientali e lo comunicano chiaramente agli ospiti.

-Implementare un programma per il cambio della biancheria da letto una volta per un determinato numero di giorni per lo stesso ospite, a meno che non venga richiesto un cambio più frequente.

-Implementare un cambio asciugamani su richiesta, con la procedura per il lavaggio degli asciugamani chiaramente comunicata agli ospiti.

I biglietti o gli avvisi che incoraggiano gli ospiti a riutilizzare le lenzuola e gli asciugamani devono essere collocati in posizioni ben visibili nelle camere/bagni e all'interno degli opuscoli informativi dell'hotel. Le informazioni importanti da riportare su tali cartoline o avvisi sono:

- *il valore dell'acqua e la necessità di conservarla*
- *la riduzione dell'uso di acqua ottenibile attraverso il riutilizzo*
- *una richiesta agli ospiti di aiutare la struttura a risparmiare acqua riutilizzando lenzuola e asciugamani*
- *una breve ma chiara descrizione della procedura di riutilizzo di lenzuola e asciugamani*
informazioni su eventuali programmi ambientali finanziati dai risparmi della lavanderia

Squadra green

Il gruppo alberghiero dispone già di programmi eco-compatibili, ma c'è quasi sempre spazio per i miglioramenti. Il "team green" del Novotel garantisce servizi ecologici agli ospiti. Rende più ecologiche le camere degli ospiti, la hall dell'hotel, i ristoranti, la cucina, il negozio di souvenir e così via, introducendo nella struttura le migliori pratiche sostenibili. Per ridurre i rifiuti è più facile non crearli.

Alcune strategie semplici includono:

- *Cercate di sostituire le confezioni monodose di prodotti igienici e alimentari con dispenser ricaricabili;*
- *Riducete l'uso di bottiglie d'acqua di plastica offrendo ai membri del programma di ricompensa dell'hotel una bottiglia riutilizzabile di marca;*
- *Aggiungere una stazione di rifornimento di bottiglie d'acqua nell'atrio;*
- *Monitorare i livelli delle scorte di prodotti deperibili, per evitare ordini eccessivi;*
- *Scegliete fornitori che non utilizzino imballaggi inutili o che offrano un servizio di restituzione degli imballaggi;*
- *Uso ragionevole dei prodotti, ad esempio ridurre la quantità di sostanze utilizzate eliminando i prodotti non essenziali e utilizzandoli con la frequenza e le concentrazioni corrette.*
- *Sostituire le bottiglie d'acqua di plastica con bottiglie di vetro ricaricabili e acqua di rubinetto o filtrata;*
- *Installare ulteriori portasciugamani nei bagni per facilitare il riutilizzo degli asciugamani da parte degli ospiti. Create un cartello che incoraggi il riutilizzo;*
- *Ridurre i rifiuti durante gli eventi;*

Rendere il negozio di souvenir ecologico: rifornitevi di articoli sostenibili.

FOOD ZERO WASTE @ FZONE- P.A.P Corp. GRECIA

Una buona pratica porta più formazione alle risorse umane coinvolte, una clientela più fedele all'azienda e una migliore comprensione dei risultati del nostro lavoro quotidiano e della vita di tutti. Poterlo fare sotto l'ombrello e la guida dell'Unione Europea dà all'azienda una sicurezza e una forza, e una speranza che i risultati siano accessibili e riconosciuti da più persone in un ambiente multinazionale come quello europeo. La digitalizzazione è una tendenza che favorisce l'azzeramento dei rifiuti, ma solleva questioni relative all'impronta di carbonio. È necessario trovare e ottenere un equilibrio. Zero Waste in P.A.P corporation è una campagna di comunicazione rivolta principalmente ai nostri partner, agli studenti, ai clienti e alle comunità locali, al fine di mostrare tutti gli sforzi che avvengono nelle operazioni quotidiane, di aumentare la fedeltà e il volontariato e di approvare infine azioni simili.

Pensare verde - Hotel Hector Container

Lo staff dell'hotel e i fondatori nella loro vita quotidiana amano utilizzare il maggior numero possibile di prodotti eco-compatibili, gli stessi principi che cercano di implementare nella loro vita lavorativa. Cercano di utilizzare il minor numero possibile di prodotti che necessitano di imballaggi, scegliendo quelli con imballaggi riciclabili o riutilizzabili. Utilizzano prodotti con ingredienti naturali e prodotti localmente, in modo da avere un trasporto più ecologico.

12 O'Clock Box (intervista)

La pratica consiste nel consegnare ai clienti i pasti in contenitori riutilizzabili e sostenibili. I pasti consegnati nei contenitori sono sani e preparati solo con prodotti freschi.

I generi alimentari provengono da agricoltori e da altri luoghi che cercano di implementare le idee "Zero-waste" nella loro vita lavorativa quotidiana. La spesa è pianificata in base al numero di pasti che l'azienda deve preparare in base all'abbonamento; la quantità di spesa è pianificata in modo che l'azienda non debba andare a comprare la spesa ogni settimana, ma faccia la spesa una volta al mese o al massimo due volte al mese, inquinando meno l'aria perché guida meno per andare a fare la spesa. Poiché la spesa è pianificata, l'azienda non butta via il cibo perché è scaduto o altro, e sostiene di non produrre rifiuti.

Anche la consegna viene pianificata in base alla distanza da un luogo all'altro, pianificando il viaggio e consegnando tutto uno alla volta, per evitare di guidare troppo con l'auto.

Fattoria Heart Made

La fattoria lavora con un modello di abbonamento in cui l'abbonato riceve una scatola settimanale di verdure e ortaggi freschi. Le cassette contengono in genere 7-10 prodotti di stagione, tutti coltivati in azienda. La maggior parte delle settimane comprende un mix di verdure a foglia, radici, frutta, verdura e altro ancora. Durante la stagione vengono organizzati eventi in fattoria, vengono condivise ricette, vengono dati consigli sull'agricoltura urbana e a volte ci sono delle sorprese nelle cassette!

Se non siete sicuri che il programma Farm Share sia adatto a voi, vi consigliamo di ordinare prima una cassetta campione. Avrete la possibilità di vedere come funziona il tutto e se vi piacciono le verdure, il servizio e gli agricoltori sorridenti, potrete ordinare uno degli abbonamenti e risparmiare acquistando le verdure in anticipo. Acquistare a Spreco Zero porta molti altri vantaggi! Il cibo è più economico perché viene venduto sfuso e si paga solo la quantità necessaria.

Hilton Garden Inn Vilnius

La pandemia ha provocato interruzioni dell'approvvigionamento alimentare e un aumento significativo dell'insicurezza alimentare globale, rendendo la lotta allo spreco alimentare un imperativo

commerciale e morale ancora più importante. Hilton si è impegnata a ridurre gli sprechi alimentari del 50% entro il 2030. Per raggiungere questo ambizioso obiettivo, sta promuovendo un vero e proprio cambiamento culturale negli hotel. L'inquinamento da plastica minaccia le comunità, gli ambienti e le destinazioni in cui operiamo. Nel 2021, ci siamo concentrati sulla riduzione degli articoli monouso non necessari negli hotel Hilton. In linea con l'obiettivo di Hilton Travel with Purpose 2030 di ridurre la produzione di rifiuti del 50% entro il 2030, stanno sostituendo gli articoli da toilette monouso con flaconi amenity a grandezza naturale. Si prevede che la maggior parte degli hotel sarà priva di miniature entro la fine del 2023. Il programma Digital Key di Hilton, basato su un'app, si è espanso rapidamente nel 2021, poiché un numero sempre maggiore di ospiti ha scelto di evitare la reception e di effettuare il check-in virtualmente. La tecnologia è ora disponibile in oltre l'80% del complesso Hilton, ovvero in più di 5.600 delle oltre 6.800 strutture Hilton nel mondo. È stata utilizzata per aprire più di 168 milioni di porte delle camere e ha ridotto i rifiuti di plastica di circa 125 tonnellate. L'hotel ha implementato soluzioni di idratazione sostenibili come recipienti riutilizzabili, stazioni di ricarica e sistemi di imbottigliamento a ciclo chiuso. È orgoglioso di essere stato il primo marchio alberghiero a fare del riciclo del sapone uno standard del marchio e il primo a impegnarsi a non mandare il sapone in discarica. Hilton ha collaborato a una metodologia di misurazione dei rifiuti per tutto il settore sviluppata dal World Wildlife Fund (WWF) e da Greenview, un gruppo di consulenza globale sulla sostenibilità. La Metodologia di Misurazione dei Rifiuti Alberghieri fornisce un approccio comune, basandosi sulle strategie esistenti per il monitoraggio dei rifiuti e la definizione degli obiettivi, armonizzando i metodi di raccolta dei dati e affrontando le lacune e le sfide comuni. In questo modo, i grandi marchi e le singole proprietà hanno a disposizione un metodo coerente per fissare obiettivi significativi di riduzione dei rifiuti, per evitare che finiscano in discarica e per monitorare nel tempo i progressi rispetto a tali obiettivi.

Gestione dei rifiuti

Vuoto a rendere

L'imballaggio a rendere è una pratica nata in Germania, dove porta grandi vantaggi economici, ma anche ambientali. Consiste nel pagare una piccola cauzione per i contenitori, soprattutto di bevande, che verrà restituita una volta restituiti i contenitori. Il vuoto a rendere è molto diffuso. In Italia, infatti, esistono distributori in cui i semplici cittadini possono depositare i contenitori e incassare denaro in proporzione alla quantità depositata. La quantità di imballaggi utilizzati è stata ridotta del 96% nel caso del vetro e dell'80% nel caso della plastica.

Negli anni '80 questa pratica si è diffusa anche in Italia, ma a differenza della Germania, è stata attuata solo con contenitori di vetro. Questa pratica consente anche un grande risparmio in termini di risorse e manodopera. Si tratta di un sistema di recupero efficiente, che è stato reintrodotta nel 2017 e che, se applicato a tutti i livelli della filiera, produrrebbe un significativo sollievo economico incidendo positivamente sul costo degli imballaggi ottenuti dalle attività di recupero.

Induce i consumatori a comportarsi in modo più virtuoso e solleva la comunità e l'ambiente da un'enorme quantità di rifiuti, il che significa meno emissioni, discariche più sgombre e risparmio di materie prime.

Compostaggio dei rifiuti

Ogni anno, più di 5 milioni di tonnellate di prodotti alimentari in eccesso finiscono come rifiuti lungo la filiera alimentare, dalla produzione al settore della ristorazione. L'attuale gestione dei rifiuti alimentari è ancora inefficace, poiché non sempre si basa su approcci che considerano le opportunità offerte dal riciclaggio dei rifiuti umidi organici. Nonostante le normative europee e nazionali possano indirizzare verso l'ottimizzazione dei processi di gestione dei rifiuti, gli sprechi sono ancora troppi. Le risorse economiche sono perse per sempre e i benefici per le aziende e l'ambiente sono nulli. Eppure, l'approccio giusto esiste già, deve solo essere implementato nel modo corretto. Attraverso il processo biologico del compostaggio, i microrganismi scompongono le sostanze organiche complesse in compost: un terreno organico stabile, inodore e ricco di sostanze nutritive che può essere utilizzato per fertilizzare il suolo.

Con l'utilizzo delle compostiere negli esercizi di ristorazione, come ristoranti, bar, cucine di alberghi, ecc. è possibile riprodurre il processo che sostiene l'equilibrio dell'ambiente in cui viviamo. Una scelta etica ed economica.

Elimina gli sprechi, semplifica il riciclaggio dei rifiuti umidi organici prodotti dal ristorante e, allo stesso tempo, preserva l'ambiente.

Hotel a rifiuti zero

Hotel zero rifiuti è un progetto dell'area di Sorrento, in Campania, che prevede una serie di buone pratiche per rendere un albergo completamente ecosostenibile. Applicando queste buone pratiche un singolo albergo può ridurre la quantità di rifiuti prodotti da 1 tonnellata a 350 kg. L'attenzione agli sprechi da parte degli italiani è aumentata in modo significativo e 65 persone su 100 considerano molto importante che la struttura dove andranno a soggiornare abbia un basso impatto ambientale.

Per rendere un hotel a zero rifiuti è importante implementare alcune piccole pratiche nelle diverse aree dell'hotel:

- è possibile installare distributori di sapone nelle stanze e scegliere prodotti ecologici e naturali.
- Per la colazione, invece di usare prodotti confezionati, si possono usare marmellate biologiche e torte fatte in casa.
- Integrare i cestini per la raccolta differenziata per coinvolgere gli ospiti.
- Installare depuratori d'acqua nei ristoranti degli hotel.
- Posizionare i distributori nelle aree riservate al personale.

Rendere un hotel a zero rifiuti è difficile, ma è sicuramente importante muoversi in questa direzione di sostenibilità.

PREZZO ECCESSIVO DELLA PLASTICA MONOUSO

L'iniziativa "zero plastica" del Best Western Premier Opéra Liège è in linea con la legislazione che prevede la transizione ecologica per bandire tutti gli oggetti di plastica monouso entro il 2040 e diventare così un riferimento per l'azzeramento dei rifiuti nel settore alberghiero e più in particolare in Francia. L'impegno è che le camere, la reception e la colazione offriranno alternative concrete, pur mantenendo il servizio e la qualità di un hotel a 4 stelle.

Per garantire un risultato pertinente ed efficiente, l'hotel Opéra Liège si è rivolto alla start-up Racing for the Oceans, che aiuta gli operatori di diversi settori a diventare referenti per i rifiuti zero, offrendo loro soluzioni di fornitura e consulenza.

L'hotel ha quindi scelto di selezionare partner che combinano qualità e sostenibilità per offrire una gamma di prodotti al 100% privi di plastica monouso.

L'hotel Opéra Liège è orgoglioso di partecipare alla trasformazione del settore alberghiero, in quanto sta contribuendo all'eliminazione di oltre 100.000 imballaggi in plastica monouso all'anno e sta definendo nuove tendenze di viaggio. Pioniera in Francia, questo ha permesso di eliminare, tra gli altri, i seguenti prodotti: + 24.000 bottiglie di plastica, + 55.000 confezioni di cosmetici, + 16.000 sacchetti di plastica.

GESTIONE E RECUPERO DEI RIFIUTI

L'Hotel Louvre di Parigi, parte del gruppo Hyatt, ha deciso di intraprendere azioni concrete per ridurre il proprio impatto ambientale. Il team di gestione si è affidato all'esperienza di Take a Waste, una start-up che assiste le aziende nella gestione e nella riduzione dei rifiuti, per stabilire una diagnosi e attuare misure efficaci e sostenibili su due questioni principali:

Conformità normativa

Riduzione delle emissioni di CO2

Le misure raccomandate sono state rapidamente risolutive: nel giro di 2 mesi, 3 tonnellate di rifiuti sono state sottratte all'incenerimento.

Implementando la selezione e la raccolta degli imballaggi e della carta riservata, l'hotel ha già ridotto l'impatto ambientale del 5%, rispettando al contempo le normative.

Queste misure sono state accompagnate dalla formazione delle squadre dello stabilimento sulle tecniche di selezione e dall'installazione di attrezzature adatte a ciascuna fonte di produzione di rifiuti. Infine, è stata data la preferenza ai fornitori di servizi di raccolta locali.

Donare per limitare gli sprechi e aiutare i più poveri: una grande quantità di cibo è stata donata ai Restos du Cœur di Saint-Ouen, un'associazione che distribuisce cibo ai più svantaggiati. In totale sono stati donati 85 kg di prodotti alimentari (bevande, snack, generi alimentari, tisane). Questi alimenti sono stati utilizzati per completare i cesti distribuiti dall'associazione a oltre 1.500 beneficiari. L'operazione ha aiutato i più svantaggiati, riducendo al contempo gli sprechi alimentari dell'hotel.

ZERO SPRECHI ALIMENTARI E SOSTEGNO AGLI STUDENTI

Per sostenere gli studenti colpiti dalla crisi sanitaria e che faticano a nutrirsi, Sodexo e la sua filiale Sogeres hanno unito le forze con Phenix e Too Good To Go, due attori della lotta allo spreco alimentare. Lanciata il 22 marzo, l'operazione prevede donazioni ad associazioni che distribuiscono pasti agli studenti e la vendita di cestini pasto a prezzi ridotti agli studenti.

Quasi 2.000 pasti a settimana potrebbero essere destinati agli studenti, vale a dire: da 500 a 1.000 pasti settimanali offerti tramite le associazioni locali e Phénix, e 450 cestini (l'equivalente di 1.100 pasti offerti ogni settimana) a costo ridotto tramite l'applicazione Too Good To Go.

Dal 2018, l'azione condotta da Sodexo in collaborazione con Too Good To Go ha salvato quasi 10.000 cestini dalla spazzatura.

Due soluzioni per la distribuzione dei pasti:

Con il sostegno delle associazioni studentesche locali e di Phenix :

Per la prima volta, Phenix metterà in contatto le cucine centrali di Sodexo con le associazioni studentesche di una quindicina di città francesi per distribuire il cibo invenduto agli studenti.

Tramite l'app Too Good To Go per ritirare i cestini pasto direttamente dalle cucine Sodexo:

Too Good To Go offrirà per tre mesi cestini pasto dedicati agli studenti sulla sua applicazione. Ogni cestino sarà composto da 2 o 4 pasti completi che comprendono un antipasto, un piatto principale con contorno e un dessert, e sarà offerto rispettivamente a 2 e 4 euro, cioè 1 euro a pasto.

Uno chef eco-responsabile

Nel 2019, La Botte d'Asperges ha ottenuto il marchio "Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants". Stéphane Bureau, che è lo chef del ristorante di Contres, nella regione del Loir-et-Cher, ha preso in mano la gestione del ristorante e ha intrapreso una transizione eco-responsabile. Ciò significa realizzare un buon fatturato, ma anche assumersi la responsabilità del proprio impatto sociale e ambientale. A tal fine, il ristorante applica misure per ridurre l'impronta di carbonio e promuovere un consumo sostenibile.

Ci sono due motivi per cui un ristoratore può voler diventare green: perché è una tendenza che attira molti clienti e, soprattutto, perché è importante contribuire alla salvaguardia del nostro pianeta.

Gli obiettivi possono quindi essere molteplici e diversi, ma per il ristorante La Botte d'Asperges si tratta principalmente di: differenziare e riciclare questi rifiuti, ridurre il consumo di energia e lavorare in cortocircuiti.

Essere in contatto sia con i produttori che con i clienti crea un solido tessuto sociale e permette di valorizzare molti prodotti della regione, evitando lo spreco alimentare dei prodotti coltivati.

Ogni nuovo piccolo gesto, idea, è un passo avanti verso l'ecologia, il buon senso è spesso un ritorno al comportamento ecologico.

IL RICICLATORE

In un momento in cui l'ecologia invade le nostre vite ovunque, Stéphane Vatinel ha voluto creare un terzo luogo dove le persone vogliono andare per condividere l'ecologia. Il locale è aperto tutti i giorni dalle 8 a mezzanotte. L'attività principale è il bar-ristorante, ma ci sono anche una biblioteca ecologica, laboratori, conferenze e uno spazio per il bricolage. Per quanto riguarda il cibo locale, non ci si può avvicinare più di tanto: l'orto si trova sotto il ristorante, dove vengono coltivate molte delle verdure e delle erbe necessarie per la cucina. Sul tetto ci sono le arnie per le api e al piano inferiore le galline mangiano gli avanzi.

- *Promuovere iniziative di collaborazione, sensibilizzare i "consumatori", promuovere il riciclo...*
- *Promozione dell'economia circolare e sensibile ai principi dello sviluppo sostenibile*

La Recyclerie coltiva carote, ravanelli, fragole e peperoni nella sua fattoria a pochi metri dalle strade principali. Per sostenere questo progetto ecologico, gli abitanti del quartiere fanno la loro parte. Scaricano i loro rifiuti organici nelle compostiere del ristorante in cambio di un caffè al bar.

Ogni giorno viene preparato un piatto con le verdure dell'orto e tutte le erbe sono coltivate in loco. Alcuni avranno anche l'opportunità di assaggiare il miele prelevato direttamente dagli alveari dell'orto. Il servizio è stato progettato con imballaggi sfusi e tutti i mobili sono "Old is Gold", quindi di seconda mano.

Ristorazione collettiva e rifiuti zero

Missione Zero è il concetto anti-spreco della società di catering RESTORIA. Dal 4 novembre 2019, gli alunni di Ligné sono coinvolti nella lotta contro lo spreco alimentare, un ritorno a un nuovo modo di pensare la mensa.

I 360 alunni delle scuole elementari Jules Verne e Notre Dame hanno scoperto una nuova organizzazione del ristorante self-service e la missione che gli è stata affidata: zero rifiuti alla fine del pranzo!

Il principio è semplice: per evitare di riempire i cestini a fine servizio, il sistema di distribuzione è stato completamente ridisegnato. Il servizio al tavolo scompare a favore di un percorso che il giovane ospite seguirà passo dopo passo per tutto il pranzo:

- *All'ingresso nel ristorante, lo studente prende un vassoio, le posate e il bicchiere. Si reca direttamente nell'area dei dessert per servirsi.*
- *Si siede al tavolo.*
- *Si reca quindi al banco degli antipasti (sezione hors d'oeuvre) dove prende un piatto e si serve secondo il suo appetito.*
- *Una volta terminato l'antipasto, con lo stesso piatto, si reca all'hot spot per il piatto servito dallo chef in base al suo appetito. Si serve come contorno e torna al suo posto.*
- *Alla fine del pasto, il giovane sparcchia il proprio piatto e smista i rifiuti (organici o di altro tipo). I piatti devono essere vuoti.*

Il ristorante della scuola sta diventando un vero e proprio luogo di convivialità per i bambini, ma anche per il personale e gli impiegati. Dopo aver parlato con alcuni dei giovani commensali, essi affermano di apprezzare questo nuovo concetto in cui sono liberi di scegliere e mangiare a loro piacimento.

UN RISTORANTE A RIFIUTI ZERO

Nel settembre 2019, Gabriel Monzerol e i suoi partner hanno voluto creare un progetto diverso, più vicino ai loro valori. L'obiettivo era quello di ridurre al minimo l'impronta ambientale e i materiali di scarto.

Mentre molti negozi di alimentari si impegnano da diversi anni per raggiungere l'obiettivo dei rifiuti zero, questa pratica è molto più rara nelle aziende di catering, poiché in questo caso l'onere organizzativo ricade esclusivamente sul personale in cucina e al momento del servizio e non sul consumatore finale.

Il loro obiettivo: lanciare un movimento, dimostrare che l'azzeramento dei rifiuti è accessibile anche alle imprese e che ognuno può farlo al proprio livello: non essere soli ma far parte di un movimento.

Acquisto di prodotti sfusi (ad esempio spezie, verdure, ecc.) da partner locali, specificando che non vogliono utilizzare imballaggi, ma solo mettere i prodotti direttamente nelle scatole.

Per le erbe e i germogli, si riforniscono da una fattoria urbana che coltiva le piante in modo idroponico. I cofondatori del Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher e Gabriel Roy Doyon, hanno creato un modello ultra-locale: percorrono meno di 20 chilometri e possono effettuare consegne in bicicletta. Consegnano i germogli nel terreno, su vassoi che raccolgono di volta in volta: nulla va perso e tutto viene raccolto.

Per quanto riguarda l'olio (che viene utilizzato per cucinare le patatine fritte, uno dei piatti più richiesti): non è necessario acquistarlo in lattina, il prezioso liquido viene trasportato al ristorante da un'autocisterna, che versa il suo carico direttamente nel serbatoio da 330 litri del ristorante. Queste cisterne hanno una durata di vita di 20 anni, a differenza delle lattine da 16 litri, che vengono poi gettate per essere riciclate.

Rifiutare e fare da soli

Il team ha dovuto mettere una croce su alcuni alimenti impossibili da conciliare con la filosofia del ristorante (come la vollaile, spesso sovraconfezionata, o le tortillas, quasi impossibili da trovare sfuse, o gli ingredienti dei cocktail). Infine, tutto ciò che è confezionato in 10 pezzi dai fornitori, hanno scelto

di non acquistarlo e di produrlo loro stessi. Così hanno scelto di fare molte cose in casa: tortillas, pane, crostini e pangrattato... Lo chef produce anche le sue salsicce.

Al bar, il mixologist Luca Langelier, co-proprietario del ristorante, prepara sciroppi e succhi di frutta fatti in casa ogni stagione (per esempio, con i mirtilli rossi, producono grandi quantità di succo in piena stagione per poterlo utilizzare tutto l'anno).

Nella sala da pranzo, i clienti ricevono tovaglioli di stoffa fatti a mano anziché di carta. E le patatine fritte vengono servite senza carta pergamena nel loro cestino. Secondo Gabriel, sono cose molto semplici da evitare.

Riciclare (upcycling):

anche gli arredi e le decorazioni sono stati progettati con materiali riciclati: il bancone è realizzato con travetti del pavimento che sono residui di cantiere, le panche sono pallet di legno riciclato e gli apparecchi di illuminazione sono realizzati con tubi usati.

È importante che ognuno agisca al proprio livello e che si ricordi che, quando si tratta di ridurre i rifiuti, è meglio avere 1000 persone che lo fanno in modo imperfetto che una sola persona che lo fa in modo perfetto.

DIVENTARE UN RISTORATORE A RIFIUTI ZERO

Diventare un ristorante a rifiuti zero utilizzando contenitori riutilizzabili: come farlo in pratica con i consigli di 3 aziende del settore

L'organizzazione del ristorante a rifiuti zero: la chiave del successo

La prima osservazione condivisa dai tre partner è che i contenitori riutilizzabili richiedono molta logistica. Mentre le vaschette monouso sono leggere, si impilano senza occupare spazio e scompaiono dalla vostra vita nel momento in cui il cliente se ne va, i barattoli di vetro o i contenitori riutilizzabili in plastica sono più pesanti, occupano più spazio, devono essere ritirati due volte (consegna e restituzione) e lavati. In altre parole: più organizzazione, più stoccaggio, più movimentazione e, in definitiva, più tempo di lavoro.

*Tuttavia, i tre partner concordano su una cosa: il compito più grande è trovare un'organizzazione che funzioni. E per questo, soprattutto quando si inizia a usarli, **occorrono tempo e riflessione per trovare nuovi processi e cambiare le proprie abitudini.***

Ogni ristorante può quindi trovare il proprio modo di lavorare con l'esperienza, ma i nostri partner concordano su due modi per semplificare la vita:

Circondarsi di fornitori di servizi, in particolare per il lavaggio e il trasporto dei contenitori. Tutti e tre sono clienti del nostro servizio di lavaggio dei contenitori riutilizzabili.

Per Mathilde di Meal Merci, il segreto è rendere redditizia tutta questa gestione consegnando più pasti in un unico luogo. Ad esempio, in un'azienda!

Grazie all'impegno dei partner e dei consumatori, le soluzioni proposte da Reconcil hanno già permesso di evitare oltre 175.000 imballaggi monouso, che purtroppo sono ancora pochi rispetto alla montagna di rifiuti prodotti ogni anno.

Cucina naturale e popolare: Ristorazione a rifiuti zero

Les Dames de la cantine è nato sui banchi dell'Institut Paul Bocuse, dall'incontro tra Juliette Plailly e Guillaume Wohlbang. Guillaume Wohlbang non è nuovo ai lettori abituali di Hétéroclite, poiché da molti anni collabora con la rivista. Questo testimonia il reale impegno delle Dames de la cantine nei confronti delle tematiche LGBT+ e femministe. Se la loro proposta di "rifiuti zero" ha rapidamente sedotto attori culturali locali come Les Subsistances, Villa Gillet o l'associazione che lavora per la parità di genere HF Auvergne-Rhône-Alpes, Les Dames de la cantine non è solo un catering istituzionale e si rivolge anche ai singoli.

Les dames de la cantine offrono una cucina impegnata e un approccio a rifiuti zero:

- *rispettare i prodotti di stagione*
- *offrire prodotti provenienti da agricoltura biologica o sostenibile*

- *lavorare con produttori locali e impegnarsi per un approccio ecologico e per la qualità dei prodotti*
- *utilizzare stoviglie vintage e riutilizzabili*
- *Incoraggiare l'acquisto di prodotti sfusi per evitare l'uso di imballaggi.*
- *scegliere anche i fornitori che si impegnano a ridurre i rifiuti a zero*
- *lavorare sulla lotta agli sprechi, in particolare in cucina, utilizzando al massimo i prodotti (bucce, pelati, ecc.).*

Prestate molta attenzione all'approvvigionamento dei fornitori e cercate di cambiare le cattive abitudini. Oltre alla loro dimensione eco-responsabile, hanno un approccio decisamente inclusivo che tende ad attrarre un pubblico più ampio. Le Dames de la cantine hanno un impegno di lunga data nelle lotte LGBT+ e femministe. È quindi possibile chiedere loro di organizzare buffet per matrimoni tra persone dello stesso sesso, PACS e altre cerimonie.

Sviluppare un approccio a rifiuti zero come ristoratore è un vincolo, certo, ma rende creativi, virtuosi... È il futuro, dobbiamo iniziare e sempre più attori sono sul mercato per fornire soluzioni.

AUPARAGER, cibo responsabile

Auparager è un food-truck che mira a sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare. I prodotti che utilizza sono prodotti il cui aspetto non corrisponde alle esigenze della domanda attuale, ma anche parti di prodotti che di solito non vengono utilizzati".

L'obiettivo di questo progetto è quindi quello di creare un food truck che offra piatti gastronomici realizzati con il cibo invenduto dei supermercati.

Recupero della merce invenduta

Dirigetevi a Rungis, il più grande mercato di prodotti freschi del mondo è una manna dal cielo per chi vuole ritirare gratuitamente la merce invenduta del giorno. Non è necessario essere lì all'alba, basta arrivare verso le 11, che è la fine della giornata in lingua "Rungis". Perché la notte presto i grossisti stanno facendo affari, non è il momento di fare buone azioni.

D'altra parte, quando si presentano i giovani dell'associazione Auparager, i commercianti offrono loro cassette di verdura (è sufficiente che una verdura del lotto sia macchiata), o un intero bancale se un cliente si è ritirato. Una donazione eccezionale di prodotti freschi

Trovare posti per cucinare

Poter preparare un pasto gourmet e servirlo ai residenti dell'ostello Emmaus di rue de Lancry, a Parigi, nel 10° arrondissement. Per l'occasione, il ristorante Le Réfectoire, situato a 200 metri dal rifugio, ha messo a disposizione la sua cucina. Il team di Auparager è stato assistito dal team di Ernest.

I proprietari del ristorante parigino Zoé Bouillon (nel 19° arrondissement) sono stati al gioco e hanno prestato loro il loro ristorante per un giorno. Una cena che ha riunito 40 persone che hanno gustato piatti gastronomici per la somma di 25 euro e, a scelta, 8 euro in più per l'abbinamento dei vini.

In collaborazione con il Crous, hanno tenuto corsi di cucina agli studenti della Sorbona, per insegnare loro come utilizzare l'intero prodotto (ad esempio, le carote, le bucce e le cime... nulla va perso, tutto viene mangiato).

In collaborazione con Phenix (un'azienda che gestisce tutti i beni invenduti, in particolare gli alimenti), organizzeranno pasti a spreco zero nelle aziende.

In occasione di festival come We love Green, a Parigi, Auparager ha potuto offrire pasti anti-spreco. Sono stati trattati più di 400 chili di cibo invenduto e sono stati venduti più di 600 pasti. In un solo giorno è stata venduta l'intera produzione prevista per il fine settimana. Sono state create in fretta e furia nuove ricette per soddisfare una clientela convinta da questa cucina gustosa e da questo approccio.

Un ristorante anti-spreco di successo

Per riuscire in una sfida del genere, bisogna immaginare una corsa contro il tempo di un giorno: andare a Rungis, riportare ciò che i grossisti sono disposti a cedere, investire in una nuova cucina, fare il punto sul pescato, progettare il menu con i piatti disponibili e cucinare, accogliere e servire. Perché sia perfetto, caldo e puntuale.

Ecologico, riciclabile...

La differenziazione dei rifiuti è essenziale per poterli riciclare o trattare in modo da inquinare il meno possibile. La differenziazione dei rifiuti riduce in genere i costi diretti della gestione dei rifiuti, poiché le tariffe per la gestione dei rifiuti raccolti separatamente sono di solito molto più basse rispetto alla gestione dei rifiuti misti.

I rifiuti di carta e cartone sono generalmente facili da raccogliere separatamente. Se la quantità di rifiuti di carta e cartone generati è piccola, è generalmente utile raccogliergli insieme come rifiuti misti di carta (in un unico contenitore). Se, invece, alcuni rifiuti come gli imballaggi di cartone e cartoncino sono generati in quantità maggiori, è utile raccogliergli in un contenitore separato (il cartone pulito ha un valore maggiore e, quindi, può essere economicamente utile smaltirlo separatamente). Consultare le soluzioni appropriate con l'azienda che si occupa del trattamento dei rifiuti.

La raccolta separata di carta morbida non è solitamente considerata fattibile perché questi rifiuti sono generalmente umidi e sporchi. Sarebbe quindi utile inserirli nel contenitore dei rifiuti misti. Se l'azienda raccoglie separatamente i rifiuti organici, i rifiuti di carta morbida possono essere gettati nel bidone dei rifiuti organici se le quantità non sono troppo elevate.

È utile ridurre il volume della raccolta di carta e cartone (ad esempio, una scatola di cartone dovrebbe essere smontata e compressa). In grandi dimensioni sarebbe possibile acquistare/noleggiare il contenitore della pressa per la raccolta di carta e cartone.

Ridurre gli sprechi alimentari

Lo spreco alimentare è da tempo riconosciuto come un problema globale. Il cibo viene sprecato lungo tutta la catena: nelle aziende agricole, nei processi di produzione, nei processi di cottura e dai consumatori che lo lasciano nel piatto. La produzione di cibo richiede un'enorme quantità di risorse (come terra, acqua e fertilizzanti): se non viene consumato, tutte queste risorse vengono sprecate.

Le cucine degli alberghi tradizionalmente mettono in conto il 3-5% dei costi di acquisto dei prodotti alimentari e questo viene considerato come spreco alimentare inevitabile. Ma in realtà le cucine sprecano tra il 5% e il 15% del valore degli alimenti acquistati. Due terzi degli sprechi evitabili avvengono prima che il cibo arrivi nel piatto del cliente.

Il Grand Hotel Sofia ha analizzato le sue operazioni perché gli sprechi alimentari si verificano in varie fasi delle operazioni:

Consegna e stoccaggio - Gli alimenti possono rovinarsi durante il processo di consegna e un buon processo di stoccaggio (first in, first out) può aiutare a garantire che anche gli alimenti rovinati/danneggiati possano essere riutilizzati ed evitare di finire nel cestino. Tracciare gli sprechi in fase di stoccaggio aiuta a capire se l'hotel sta acquistando più cibo di quello che utilizza.

Preparazione - Si tratta di esaminare le modalità di preparazione degli alimenti, il riutilizzo degli scarti, la pianificazione dei menu e l'introduzione di bidoni dedicati ai rifiuti alimentari nelle cucine per garantire che nessun rifiuto alimentare finisca in discarica.

Consumo di cibo - L'analisi dei rifiuti alimentari consente agli chef di stabilire le dimensioni corrette delle porzioni e di ridurre ulteriormente gli sprechi introducendo sacchetti da asporto opzionali (e idealmente riciclabili).

Sfruttare ogni ingrediente - Il caso del ristorante Gaspar's

Cercare di utilizzare al massimo gli ingredienti della cucina del ristorante, sfruttandoli, evitando gli sprechi o non producendoli affatto. Durante l'intervista, il team di Gaspar fornisce più di un esempio del loro metodo di gestione dei rifiuti e delle sue fasi.

Progetto di gestione dei rifiuti presso l'Università di Agraria di Plovdiv

L'attuazione del progetto nello spirito dell'economia circolare è iniziata due anni fa, quando in concomitanza con la ricerca, con l'assistenza di Ecopack Bulgaria, sono stati posizionati dei contenitori colorati in 27 punti della sede dell'università. Il conferimento dei rifiuti di imballaggio, carta e cartone, plastica, metallo e vetro, avviene attraverso il sistema comunale di raccolta differenziata.

Particolare attenzione viene prestata ai rifiuti pericolosi.

Alcuni dei materiali di consumo più comunemente utilizzati che generano rifiuti, nonostante il loro riciclaggio, sono le cartucce di toner, che vengono raccolte in punti controllati degli edifici universitari. I rifiuti liquidi provenienti dalle attività di laboratorio, compresi quelli delle apparecchiature analitiche, vengono raccolti in contenitori di plastica che, una volta riempiti al 70%, vengono stoccati fino alla consegna a un'azienda autorizzata allo smaltimento.

Lo stesso avviene con gli imballaggi dei prodotti fitosanitari e dei fertilizzanti utilizzati nei campi di addestramento e di sperimentazione, con i prodotti chimici di laboratorio scaduti, con i computer e le altre apparecchiature elettriche ed elettroniche, con le lampade fluorescenti, che attualmente vengono sostituite dall'illuminazione a LED. Dopo la messa in funzione del sito di compostaggio del Comune di Plovdiv, vi saranno trasportati i rifiuti biodegradabili provenienti da giardini e parchi - foglie, rami di alberi, erba, ecc.

Cucina d'albergo WWF. Gestire le perdite inevitabili attraverso la donazione di pasti

FASE 1: NOMINARE UNA PERSONA RESPONSABILE DELLE DONAZIONI

Designare 1-2 membri del personale (preferibilmente del gruppo di lavoro o del reparto di servizio o della cucina) come donatori principali di cibo. Tra le altre cose, si impegneranno a:

- *Stabilire un canale di comunicazione con i partner per la donazione di cibo.*
- *Facilitare il personale nell'adozione di nuove procedure e pratiche.*
- *Supervisionare attivamente la gestione e il ricevimento degli alimenti donati.*
- *Raccogliere e promuovere i rapporti sugli alimenti donati e registrare i progressi del programma.*

FASE 2: INDIVIDUARE I PARTNER/GESTORI E IL DONO ALIMENTARE

In diverse grandi città ci sono varie organizzazioni di accoglienza che rendono disponibili gli alimenti per le persone che ne hanno bisogno. Queste organizzazioni vi daranno suggerimenti sui prodotti che possono essere donati per aiutarvi a programmare le ricevute.

Quando cercate un partner per le donazioni di cibo, assicuratevi che sia in grado di soddisfare i seguenti criteri:

- *Creare un programma di ricevute, compatibili con i ritmi e le esigenze dell'unità.*
- *Suggerire, in dettaglio, le pratiche di manipolazione sicura degli alimenti.*

FASE 3: GESTIONE DEGLI ALIMENTI DA DONARE

Ogni organizzazione partner ha i propri requisiti e preferenze in merito alle modalità di ricezione degli stessi ed al tipo di alimenti accettati. Per le donazioni, tuttavia, è necessario rispettare gli standard di sicurezza alimentare locali più eventuali criteri aggiuntivi richiesti dall'organizzazione cooperante per il corretto mantenimento. La sinergia deve essere strutturata attraverso la conclusione degli accordi necessari, in cui saranno descritti tutti i dettagli della distribuzione, in particolare per quanto riguarda le questioni di sicurezza degli alimenti, conservazione, distribuzione, confezionamento, momento del

consumo, metodo di raccolta, questioni specialistiche di sicurezza alimentare (come allergeni, ecc.) e il rispetto della tracciabilità.

FASE 4: INFORMAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

È necessario formare il personale sulle procedure specifiche dell'organizzazione. Anche se un programma del genere può comportare nuovi ruoli, la maggior parte degli chef è entusiasta dello stesso, poiché pensano che il proprio cibo sosterrà la società locale, accettando il cambiamento con gioia, mentre il personale comprende fortemente l'importanza sociale di qualsiasi iniziativa del genere.

FASE 5: RACCOLTA DEI DATI

Tenete traccia del tipo e della quantità di ogni donazione con un registro o collaborando con i partner che si occupano di donazioni alimentari, che spesso condividono i propri rapporti. In questo modo, la vostra azienda sarà in grado di identificare le tendenze e di procedere a ulteriori modifiche per prevenire la sovralimentazione in occasione di eventi futuri. Inoltre, da volume o di peso, prendere in considerazione anche il monitoraggio dei seguenti indicatori del programma:

- Percentuale di cibo donato in rapporto al cibo acquistato.

Valore del cibo donato nella comunità locale.

Stazione alpina Ribno

A livello globale, l'entità dei rifiuti di plastica prodotti dai grandi alberghi è impressionante. Secondo i calcoli effettuati da Marissa Jablonski, consulente in materia di sostenibilità e plastica, per Eco-Business, un hotel a quattro stelle di 200 camere a piena capacità può utilizzare circa 300.000 pezzi di plastica monouso in un mese, tra cui 49.765 pacchetti di servizi in plastica, 216.693 pezzi di plastica per le operazioni di ristorazione e 20.000 bottiglie d'acqua in plastica. Il gruppo di campagna A Plastic Planet afferma che ogni anno vengono utilizzate 855 miliardi di bustine di plastica, sufficienti a coprire l'intera superficie del pianeta, molte delle quali vengono gettate via senza essere aperte.

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

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

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

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

Entrando nell'hotel, c'è una serie di bidoni per il riciclaggio dove è possibile separare i rifiuti in organici, plastica, carta, tessuti e altre categorie prima ancora di arrivare alla reception. Ci sono contenitori simili

ad ogni piano, ma non nelle camere (ad eccezione di un piccolo contenitore nel bagno). Non ci sono mini confezioni di plastica né per gli articoli da bagno (il sapone è fornito in un dispenser ricaricabile) né al ristorante, dove i cibi, per lo più locali, sono disposti in ciotole e piatti. I cartelli affissi sulle lavagne in tutto l'hotel invitano gli ospiti a contribuire non prendendo dal buffet più di quanto intendono mangiare, a differenziare i rifiuti per riciclarli, a bere l'acqua del rubinetto invece di quella in bottiglia e a usare borse riutilizzabili quando fanno la spesa.

Dopo due anni di intensa implementazione di misure per ridurre i rifiuti e la loro raccolta differenziata, l'hotel è riuscito a raggiungere un tasso di raccolta differenziata del 92%, che non sarebbe stato possibile senza l'impegno della direzione e del personale.

Oltre alla raccolta differenziata, gli organizzatori degli eventi Jurjevanje in Bela krajina, Art kamp e (Z)mešani festival hanno introdotto misure di prevenzione. Hanno ridotto l'uso di plastica monouso e hanno installato fontanelle nelle loro sedi. Il loro atteggiamento responsabile nei confronti dell'ambiente è evidenziato anche nei loro programmi.

PepsiCo

PepsiCo intrattiene collaborazioni con organizzazioni che la aiutano a ridurre i rifiuti da inviare in discarica. Tra queste, le aziende che si occupano di riciclaggio, compostaggio e termovalorizzazione. La costruzione di una solida infrastruttura locale per queste attività aiuta a rispettare gli impegni assunti, rafforzando al contempo le economie locali e riducendo i rifiuti al di fuori delle proprie attività. Le aziende migliorano continuamente le attrezzature e i processi di produzione per garantire un uso ottimale delle materie prime e nei prossimi anni continueranno a concentrarsi sul raggiungimento di un livello di rifiuti in discarica praticamente pari a zero, in particolare nei mercati in via di sviluppo, dove stanno costruendo infrastrutture di riciclaggio nelle loro attività e stanno radicando una cultura del riciclaggio.

ZERO WASTE di P.A.P hotels

Una buona pratica è sempre vantaggiosa per coloro che vi partecipano. Richiede un alto livello di dedizione, porta soddisfazione dai risultati, un legame più forte con il team, una partnership più forte con i partner. È sempre un buon esempio per la comunità e la società in generale. Una buona pratica porta più formazione alle risorse umane coinvolte, una clientela più fedele all'azienda e una migliore comprensione dei risultati del nostro lavoro quotidiano e della vita di tutti.

Poterlo fare sotto la guida dell'Unione Europea dà all'azienda una sicurezza, una forza e una speranza che i risultati siano accessibili e riconosciuti da più persone in un ambiente multinazionale come quello europeo.

Guida alla mappatura dei rifiuti per gli hotel di Cipro

Il miglioramento delle pratiche di gestione dei rifiuti negli hotel può contribuire a proteggere e salvaguardare l'ambiente socio-economico locale delle destinazioni turistiche dall'inquinamento e dai rifiuti e a migliorare l'esperienza di vacanza dei clienti.

Proteggere il patrimonio naturale e culturale delle destinazioni da cui l'industria turistica dipende ora contribuirà anche a garantire un futuro sostenibile e redditizio.

La mappatura dei rifiuti vi aiuterà a identificare le opportunità per ridurre l'uso delle risorse e gestire i rifiuti in modo più efficace.

Completare un esercizio di mappatura dei rifiuti per qualsiasi azienda aiuterà a stabilire la quantità di rifiuti generati e il potenziale per identificare e dare priorità alla prevenzione dei rifiuti e al riutilizzo/riciclo secondo la gerarchia degli stessi.

Un esercizio di mappatura dei rifiuti aiuterà anche a quantificare l'impatto potenziale e il risparmio di costi per qualsiasi azienda nel caso in cui i comuni introducano meccanismi di cambiamento come il

sistema "paga quanto butti".
Più rifiuti si prevengono e meno se ne smaltiscono, maggiori saranno i risparmi!

FOOD ZERO WASTE @ FZONE- P.A.P Corp. GRECIA

Una buona pratica porta più formazione alle risorse umane coinvolte, una clientela più fedele all'azienda e una migliore comprensione dei risultati del nostro lavoro quotidiano e della vita di tutti. Poterlo fare sotto l'ombrello e la guida dell'Unione Europea dà all'azienda una sicurezza e una forza, e una speranza che i risultati siano accessibili e riconosciuti da più persone in un ambiente multinazionale come quello europeo. La digitalizzazione è una tendenza che favorisce l'azzeramento dei rifiuti, ma solleva questioni relative all'impronta di carbonio. È necessario trovare e ottenere un equilibrio. Zero Waste in P.A.P corporation è una campagna di comunicazione rivolta principalmente ai nostri partner, agli studenti, ai clienti e alle comunità locali, al fine di mostrare tutti gli sforzi che avvengono nelle operazioni quotidiane, di aumentare la fedeltà e il volontariato e di approvare infine azioni simili.

FRUTA FEIA / FRUTTO BRUTTO

Circa la metà del cibo prodotto nel mondo va sprecato ogni anno.

Secondo la FAO, i Paesi sviluppati sprecano ogni anno più di 1,3 milioni di tonnellate di cibo, sufficienti a sfamare 925 milioni di persone che muoiono di fame nel mondo. In Portogallo, lo spreco arriva a 1,7 milioni di tonnellate all'anno, secondo PERDA (2002).

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

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

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

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

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

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

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

Il progetto FLAW4LIFE ha superato le aspettative nel modo in cui ha dimostrato i suoi metodi. Il risultato è stato di 14,6 tonnellate di rifiuti ortofrutticoli in meno a settimana (da un obiettivo di 11,9 tonnellate a settimana), un aumento dell'efficienza delle aziende agricole - con un risparmio di 16.054 m³ di acqua a settimana, 20.975 kWh a settimana di energia e 16 ettari di terreno coltivabile - e una riduzione delle emissioni di gas serra dovute al trasporto e alla decomposizione di 13.021 kg di CO₂ eq a settimana. Testate per la prima volta a Lisbona, le consegne sono state estese ad altre città (Porto, Gaia, Matosinhos, Braga, Amadora e Almada) con un numero maggiore di partecipanti e un risparmio di frutta e verdura superiore al previsto:

*Sono stati coinvolti 187 agricoltori (obiettivo: 150);
3 410 consumatori associati hanno scelto le scatole (obiettivo: 2 750);
11 posti di lavoro creati appositamente per il progetto, in linea con l'obiettivo del progetto;
767 volontari che hanno aiutato a sistemare le scatole (obiettivo: 280); e sono state inviate 310 scatole per punto di consegna (obiettivo: 250).*

Questi risultati dimostrano la rilevanza del progetto per le politiche ambientali a tutti i livelli (regionale/locale, nazionale ed europeo) nella sua capacità di ridurre gli sprechi alimentari e aumentare l'efficienza delle risorse. In particolare, ha già influenzato la Strategia nazionale portoghese per la lotta allo spreco alimentare attraverso le "Linee guida sul consumo sostenibile" prodotte dal progetto. Il progetto ha dimostrato che il modello di consumo proposto è pienamente replicabile in altre regioni del Portogallo che si trovano ad affrontare situazioni simili. Inoltre, il progetto ha ricevuto la visita di diverse associazioni internazionali interessate a replicare l'approccio di Fruta Feia. Tre di esse sono state in grado di implementare efficacemente un progetto simile (negli Stati Uniti, in Brasile e nei Paesi Bassi). È stato creato un logo "Powered by Fruta Feia" da utilizzare da quei progetti e associazioni che hanno replicato con successo la metodologia di Fruta Feia, basandosi sugli stessi principi e motivazioni.

Anche i benefici sociali sono stati un elemento forte. Le associazioni locali che ospitano i punti di consegna sono state rivitalizzate; gruppi di minoranza e vulnerabili (rifugiati, donne e bambini socialmente vulnerabili, famiglie bisognose e persone con problemi psichiatrici) hanno fatto esperienza di volontariato; e alla fine di ogni giornata le scatole e i prodotti avanzati dai punti di consegna sono stati donati a istituzioni sociali.

In termini educativi, il progetto ha organizzato attività di sensibilizzazione nelle scuole comunali di Lisbona per spiegare il problema dello spreco di cibo in base all'apparenza e per incoraggiare il consumo sostenibile attraverso il consumo di frutta e verdura locale, stagionale e brutta. 4 119 alunni - oltre 1 000 in più del previsto - hanno partecipato a gare di insalate, settimane del cibo e giochi, ed è stato pubblicato un libro scritto dagli studenti di 15 scuole. È stato inoltre pubblicato un manuale di buone pratiche.

"Conferenza "Grande Gusto Zero Rifiuti

Questa conferenza tra i Paesi nordici, baltici e polacchi - paesi con background storici ed esperienze diverse in materia di riduzione degli sprechi alimentari e di uso ottimale delle risorse - è servita per uno scambio di conoscenze ed esperienze.

L'evento ha riunito esperti e stakeholder che operano nei settori della gastronomia, dell'alimentazione e della riduzione dei rifiuti. Ricercatori di spicco e rappresentanti di ONG ambientali della regione del Mar Baltico hanno discusso le possibili soluzioni, presentate dalla comunità EIT Food e da altri esperti. All'evento sono stati invitati anche i migliori chef. L'attenzione si è concentrata su metodi specifici per la riduzione dei rifiuti alimentari che i partecipanti potranno attuare nel loro futuro lavoro quotidiano. Per garantire ciò, nel 2021 è stato realizzato un volantino con tutti i contributi e i consigli dei migliori chef.

Alleanza per la riduzione dello spreco alimentare

Al fine di scambiare conoscenze e informazioni, diffondere buone pratiche ed evidenziare campi di sinergia per massimizzare l'impatto, azioni, programmi e interventi sono stati implementati dai membri dell'Alleanza, di propria iniziativa. La categorizzazione/tipologia delle azioni del progetto segue i "dieci assi prioritari - aree di azione" dell'Alleanza. Questi assi rispondono a un'ampia gamma di questioni legate allo spreco alimentare, quali:

- *Politiche pubbliche per prevenire e ridurre gli sprechi alimentari*
- *Ridistribuzione per il consumo umano*
- *Quantificazione - conteggio dei livelli di spreco alimentare*
- *Ulteriore utilizzo di alimenti non adatti al consumo umano*
- *Informazione e sensibilizzazione, formazione*
- *Etichettatura con data di scadenza dell'alimento e relativa spiegazione*
- *Promozione della ricerca e dell'innovazione*
- *Facilitare e promuovere la donazione di cibo per scopi di pubblica utilità.*
- *Introduzione di nuove tecnologie nella raccolta di frutta e verdura, per prevenire le perdite (dovute a malattie o a maltrattamenti durante la raccolta)*

Formazione del personale delle aziende di ristorazione per l'implementazione di soluzioni innovative per la prevenzione alla fonte e la sensibilizzazione al cambiamento delle abitudini dei consumatori