

NULIS ATLIEKŲ MOKYMAI MAITINIMO ĮSTAIGOMS IR VIEŠBUČIAMŠ



GERIAUSIŲ PRAKTIKŲ – SANTRAUKA

STUDIJŲ ANALIZĖ – TARPTAUTINIS LYGIS

Autorius: Osengo (Prancūzija)

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

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

INDEX

Projekto aprašymas	3
Projekto partneriai.....	3
Italija	5
Prancūzija	5
Bulgarija	5
Gra	5
Lithuania.....	5

Remiant Europos Sąjungos programai "Erasmus+.



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

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

Projekto aprašymas

Projekto pavadinimas: ZWITCH - NULINIŲ ATLIEKŲ mokymai maitinimo sektoriui ir viešbučiams

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

Programa: Erasmus+

2 pagrindinis veiksmas: Bendradarbiavimas inovacijų labui

Laukas: Strateginės partnerystės profesinio mokymo srityje

Projekto trukmė: 24 mėnesiai

Projekto partneriai

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

Kontekstas

Nulinės atliekų sąvoka šiais laikais tapo pagrindine tema. Atitinkamose šalyse partnerėse viešbučių ir maitinimo sektoriuje vyksta daug profesinių mokymų, tačiau juose konkrečiai neatsižvelgiama į „zero waste“ sąvoką arba ši problema nesprenžžiama. Šie mokymai turėtų būti patobulinti, įtraukiant supratimą apie zero-waste koncepciją, kaip sumažinti atliekų kiekį arba jų išvengti.

Sukursime mokymo modulį apie nulio atliekų, kuris gali būti naudojamas kaip atskiras mokymas arba įtrauktas į esamus aplinkraščius. Tai padės skleisti teorijas ir mokymus apie nulinį atliekų kiekį daugelyje mokymo ir švietimo kursų. Programos formatas leis į esamus kursus įtraukti šiuos papildomus modulius, nereikės pertvarkyti visos jų mokymo programos. Tai suteiktų mokykloms lankstumo savo besimokantiesiems atverti naujus pasirenkamus ar privalomus modulius.

Mes norime imtis veiksmų mažinant atliekų kiekį, be atliekų, maitinimo sektoriuje, nuo švietimo iki darbo, pasitelkę techninių metodų rinkinį, surinktą platformoje ir mokymosi vadove su daugybe pavyzdžių.

Siūlomas projektas

Atsižvelgdami į strategiją „Europa 2020“ ir Jungtinių Tautų 2030 m. tvaraus vystymosi tikslus, norime, kad Europa toliau vystytųsi ir tobulėtų tvariai. Svarbu išmokyti rūpintis planeta ir vengti atliekų.

Pasiūlymu siekiama imtis veiksmų atliekų mažinimo, be atliekų, švietimo svetingumo srityje programa (remiantis 2 MOOCS), techninių metodų ir gerosios praktikos rinkinį bei internetinę platformą su daugybe pavyzdžių.

Nors šiais laikais atliekų mažinimas tapo neišvengiama tema, konkrečių iniciatyvų šiuo klausimu švietimo sektoriuje nesiimta. Atitinkamose šalyse partnerėse vyksta daug profesinių mokymų, tačiau juose konkrečiai neatsižvelgiama į „zero waste“ sąvoką. Šie mokymai daugiausia grindžiami įprastiniais modeliais arba yra skirti individualiai namuose.

Tyrimo tikslas

Buvo atliktas geriausios praktikos tyrimas, siekiant apibrėžti „Zero-Waste“ būdus viešbučių ir maitinimo sektoriuje ir galiausiai vykstančius mokymus šioje srityje.

Gerosios praktikos tyrimas atliktas dėl 5 pagrindinių veiksmų maitinimo srityje:

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

Mes planuojame pasiūlyti naują mokymo programą, pagrįstą konkrečiais veiksmais, kurių reikia imtis, kad svetingumo pramonėje nebūtų atliekų. Tai bus metodų rinkinys, skirtas veiksams be atliekų viešbučių ir maitinimo pramonėje vadovo forma. Šie metodai/pavyzdžiai bus sukurti iš kiekvienoje šalyje partnerėje surinktų pavyzdžių, taip prisidedant prie mokymosi iš apačios į viršų patirties.

Be to, programos formatas leis į esamas mokymo programas įtraukti šiuos papildomus modulius, nereikės pertvarkyti visos jų mokymo programos. Tai suteiks mokykloms lankstumo atverti savo mokiniams naujus pasirenkamus ar privalomus modulius.

Geriausių praktikų indeksas

Italija

- [Buying at 0 km](#)
- [Up-cycling](#)
- [Doggy bag](#)
- [Trash Cooking](#)
- [Chef Horticulturists](#)
- [Limiting disposability](#)
- [Too good to go](#)
- [Returnable vacuum](#)
- [Waste composting](#)
- [Zero waste hotels](#)

Bulgarija

- [Project "Establishing a Training and Production Centre for Youth Participation and Sustainable Agriculture"](#)
- [Eco-friendly, recyclable...](#)
- [Reducing food waste](#)
- [Laundry reuse programmes and laundry minimisation](#)
- [Green purchasing decisions](#)
- [Green team](#)
- [Green purchasing](#)
- [Reducing food waste 2](#)
- [Waste handling project at Agricultural University – Plovdiv](#)

Lietuva

- [Exploiting each ingredient - Gaspar's restaurant case](#)
- ["Great Taste Zero-Waste" conference](#)
- [12 O'Clock Box \(interview\)](#)
- [Think green - Hector Container hotel](#)
- [Biopapa](#)
- [Grand hotel Kempinski Vilnius](#)
- [Park INN by Radisson Kaunas](#)
- [Heart Made Farm](#)
- [Hilton Garden Inn Vilnius](#)
- [D'eco Bar&Restaurant](#)
-

Prancūzija

- [OVERPRICING SINGLE-USE PLASTICS](#)
- [WASTE MANAGEMENT AND RECOVERY](#)
- [ZERO FOOD WASTE AND SUPPORT FOR STUDENTS](#)
- [An eco-responsible chef](#)
- [THE RECYCLER](#)
- [Collective catering and zero waste](#)
- [A ZERO WASTE RESTAURANT](#)
- [BECOMING A ZERO WASTE CATERER](#)
- [Natural & popular cuisine: Zero waste catering](#)
- [AUPARAGER, responsible food](#)

Grakija

- [Alliance for the Reduction of Food Waste](#)
- [FRUTA FEIA / UGLY FRUIT](#)
- [FOOD ZERO WASTE @ FZONE- P.A.P Corp. GREECE](#)
- [Waste Mapping Guidance for Hotels in Cyprus](#)
- [ZERO WASTE by P.A.P hotels](#)
- [Pepsico](#)
- [Rhino Alpine Resort](#)
- [Staramaki – the wheat straw](#)
- [WWF Hotel Kitchen](#)
- [Managing unavoidable losses through donating meals](#)
- ["Allazoume Synithies" Campaign by AB Vasilopoulos Super Markets](#)

Geriausios praktikos rinkinys

Pirkimas

Pirkau už 0 km

Nulio km produktai taip pat vadinami „trumpos grandinės“ produktais. Abiem posakiais siekiama perteikti artumo jausmą, prekės artumą pardavimo vietai. Nulio km produktų pirkimas yra pasirinkimas, kurį taip pat galima pasirinkti klasikiniuose prekybos centruose, kurie kartais siūlo tokio tipo produktus, ir per kai kurias internetines svetaines. Trumpos tiekimo grandinės maistas dažniausiai randamas turguose arba perkamas tiesiai iš jų gaminančių ūkių. Taip siekiama sumažinti atstumą tarp gamintojo ir vartotojo, o tai ypač naudinga aplinkai. Maisto gabenimas iš vienos planetos pusės į kitą yra brangus tiek ekonomiškai, tiek aplinkai. Nuvežti jį nuo lauko iki stalo gali būti ilga kelionė, nes transportuojant ir pakuojant išskiriamas didžiulis anglies dvideginio kiekis. Nulinių kilometrų produktų filosofija taip pat leidžia asmeniškai pažinti ūkininką, kuris priima mus į savo ūkio parduotuvę ir leidžia tiesiogiai susisiekti su aplinka, gyvūnais, procesais ir žmonėmis, kurie gamina sūrį, mėsą, vaisių ir daržovių, kuriuos tada vartosime. Galime sakyti, kad nulinis ūkininkavimas ir nulio kilometrų apsipirkimas yra tvaraus vartojimo filosofija; ūkiai atveria savo ūkių duris vartotojams, suteikdami jiems galimybę įsigyti tikrus, aukščiausios kokybės produktus nesikreipiant į tarpininkus.

Up-cycling

Up-cycling – tai atliekų, nenaudingų ar nepageidaujamų gaminių pavertimo naujais, kokybiškesniais objektais, kuriems priskiriama meninė ar aplinkosauginė vertė, procesas. Važiavimas dviračiu gimsta iš meilės planetai, o jos gynyba taip pat yra objektų atkūrimo menas beveik be jokių išlaidų. Italijoje jis plinta kelių socialinių tinklų (pvz., Pinterest) dėka, kurie parodo, kaip atgaivinti seną daiktą papuošti: kambarius, vonios kambarius, svetaines ar sodus. Įvairiose apgyvendinimo patalpose, tokiose kaip nakvynė su pusryčiais, vis dažniau naudojamos, mažinančios dideles baldų kainas. Važiavimas dviračiu yra klientų labai vertinama ekologiška praktika, kuri paverčia atliekas į objektus, kurie gali būti panaudoti naujai ir įgyti didesnę ekonominę, estetinę ar emocinę vertę.

Zero waste viešbučiai

„Hotel zero waste“ – tai Kampanijos Sorento rajone vykdomas projektas, apimantis gerosios praktikos pavyzdžius, kad viešbutis būtų visiškai ekologiškas. Taikydamas šią gerą praktiką vienas viešbutis gali sumažinti susidarančių atliekų kiekį nuo 1 tonos iki 350 kg. Italų dėmesys švaistymui labai išaugo ir 65 iš 100 žmonių mano, kad labai svarbu, kad įstaiga, kurioje jie ketina apsistoti, turėtų nedidelį poveikį aplinkai. Norint, kad viešbutis neliktų atliekų, svarbu įvairiose viešbučio vietose įgyvendinti keletą nedidelių praktikų:

- *Patalpose galima įrengti muilo dozatorius ir pasirinkti ekologiškus bei natūralius produktus*
- *pusryčiams vietoj supakuotų produktų galite naudoti ekologišką uogienę ir naminius pyragus.*
- *Integruokite šiukšliadėžes, kad įtrauktumėte svečius.*
- *Vandens valytuvų įrengimas viešbučių restoranuose, kad klientams būtų galima patiekti stiklinėje.*
- *Padėkite dozatorių personalo vietose.*

Padaryti viešbutį be atliekų yra sunku, tačiau tikrai svarbu judėti šia tvarumo kryptimi.

VIENKARTINIŲ PLASTIKŲ PERKAINA

„Best Western Premier Opéra Liège“ iniciatyva be plastiko atitinka teisės aktus, numatančius ekologinį perėjimą, kad iki 2040 m. būtų uždrausti visi vienkartiniai plastikiniai daiktai, taigi taptų nulinio atliekų viešbučių pramonėje, o ypač Prancūzija. Siekiama, kad kambariai, registratūra ir pusryčiai pasiūlytų konkrečias alternatyvas, išsaugant 4 žvaigždučių viešbučio aptarnavimą ir kokybę. Siekdamas užtikrinti aktualų ir efektyvų rezultatą, viešbutis „Opéra Liège“ pasikvietė startuolį „Racing for the Oceans“, kuris padeda skirtingų sektorių žaidėjams tapti „zero waste“ etalonais, siūlydamas jiems tiekimo ir konsultavimo sprendimus.

Tada viešbutis pasirinko partnerius, derinančius kokybę ir tvarumą, kad pasiūlytų gaminių asortimentą, kuriame nėra vienkartinio plastiko.

Viešbutis „Opéra Liège“ didžiuojasi galėdamas prisidėti prie viešbučių sektoriaus pertvarkos, nes per metus padeda panaikinti daugiau nei 100 000 vienkartinių plastikinių pakuočių ir nustato naujas kelionių tendencijas. Pradėjus Prancūzijoje, tai leido jiems pašalinti šiuos produktus, be kita ko: + 24 000 plastikinių butelių, + 55 000 kosmetikos pakuočių, + 16 000 plastikinių maišelių.

ATLIEKŲ TVARKYMAS IR RENGINIMAS

„Hyatt“ grupei priklausantis viešbutis „Luvre“ Paryžiuje nusprendė imtis konkrečių veiksmų, kad sumažintų savo poveikį aplinkai. Vadovybės komanda, siekdama nustatyti diagnozę ir įgyvendinti veiksmingas bei tvarias priemones dviem pagrindiniais klausimais, rėmėsi startuolio Take a Waste, padedančio įmonėms tvarkyti ir mažinti atliekas, patirtimi:

- Teisės aktų laikymasis
- CO2 emisijų mažinimas

Rekomenduotos priemonės buvo labai greitos: per 2 mėnesius 3 tonos atliekų buvo nukreiptos nuo deginimo. Įdiegęs pakuočių ir konfidencialaus popieriaus rūšiavimą ir surinkimą, viešbutis savo poveikį aplinkai jau sumažino 5 proc., laikydamasis taisyklių. Kartu su šiomis priemonėmis įstaigos komandos buvo apmokytos rūšiavimo technikos ir kiekvienam atliekų susidarymo šaltiniui pritaikytos įrangos įrengimo.

Galiosiausi pirmenybė buvo teikiama vietiniams surinkimo tiekėjams.

Suteikimas siekiant apriboti švaistymą ir padėti skurdžiausiems

Didelis kiekis maisto buvo paaukotas Restos du Cœur de Saint-Ouen – asociacijai, dalijančiai maistą labiausiai nuskriaustiems asmenims. Iš viso paaukota 85 kg maisto produktų (gėrimų, užkandžių, bakalėjos prekių, žolelių arbatos). Šiais maisto produktais buvo pildomi krepšeliai, kuriuos asociacija išdalino per 1500 paramos gavėjų. Ši operacija padėjo labiausiai nuskriaustiems asmenims ir sumažino viešbučio maisto švaistymą.

Ekologiškai atsakingas virėjas

2019 m. „La Botte d'Asperges“ buvo apdovanotas „Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants“ ženklu. Stéphane Bureau, kuris yra restorano Contres mieste, Luar ir Šer regione, šefas, perėmė restorano valdymą ir ėmėsi ekologiško perėjimo. Tai reiškia gerą apyvartą, bet ir atsakomybę už socialinį bei aplinkos poveikį. Norėdami tai padaryti, restoranas taiko priemones, skirtas sumažinti anglies pėdsaką ir skatinti tvarų vartojimą.

Yra dvi priežastys, kodėl restorano savininkas gali norėti tapti ekologiškas: tai daug klientų pritraukianti tendencija ir, svarbiausia, todėl, kad svarbu prisidėti prie mūsų planetos apsaugos.

Taigi tikslai gali būti įvairūs ir įvairūs, tačiau restorano „La Botte d'Asperges“ pagrindinis tikslas yra: rūšiuoti ir perdirbti šias atliekas, sumažinti jų energijos sąnaudas ir dirbti su trumpuoju jungimu.

Bendravimas tiek su gamintojais, tiek su klientais sukuria tvirtą socialinę struktūrą ir leidžia išnaudoti daugelį regiono produktų, išvengiant kultivuotų produktų maisto švaistymo.

Kiekvienas naujas mažas gestas, idėja yra žingsnis toliau link ekologijos, sveikas protas dažnai yra grįžimas prie ekologiško elgesio.

PERDIRBINTOJAS

Tuo metu, kai ekologija veržiasi į mūsų gyvenimą visur, Stéphane'as Vatinelis norėjo sukurti trečią vietą, kur žmonės norėtų eiti dalintis ekologija. Vieta dirba kiekvieną dieną nuo 8 iki vidurnakčio. Pagrindinė veikla yra baras-restoranas, bet čia taip pat yra ekologinė biblioteka, seminarai, konferencijos ir „pasidaryk pats“ erdvė. Vietiniam maistui daug arčiau nei šis neprieisi, po restoranu yra sodas, kuriame auginama daug maisto ruošimui reikalingų daržovių ir prieskoninių žolelių. Ant stogo bičių aviliai, o apačioje vištos valgo likučius.

- Bendradarbiavimo iniciatyvų skatinimas, „vartotojų“ sąmoningumo didinimas, perdirbimo skatinimas...
- Žiedinės ir jautrios ekonomikos skatinimas remiantis tvaraus vystymosi principais

„Recyclerie“ savo ūkyje, esančiame vos už kelių metrų nuo pagrindinių kelių, auginama morkas, ridikėlius, braškes ir paprikas. O kad paremtų šį ekologinį projektą, kaimynystės gyventojai daro savo. Savo organines atliekas jie išmeta į restorano komposto dėžes mainais už kavą bare.

Kasdien ruošiamas patiekalas su daržovėmis ir visos prieskoninės žolės auginamos vietoje. Kai kurie netgi turės galimybę paragauti medaus, paimto tiesiai iš sodo avilių.

Paslauga buvo suprojektuota su bria pakuote, o visi baldai yra "Old is Gold", todėl naudota.

NULIO ATLIEKŲ RESTORANAS

2019 m. rugsėjį Gabrielis Monzerolis ir jo partneriai norėjo sukurti kitokį projektą, kuris būtų artimesnis jų vertybėms. Tikslas buvo sumažinti ekologinį pėdsaką ir atliekų kiekį.

Nors daugelis maisto prekių parduotuvių jau kelerius metus siekia, kad nebūtų atliekų, maitinimo įmonėse tokia praktika yra daug retesnė, nes šiuo atveju organizacinė našta tenka tik virtuvės personalui ir aptarnavimo metu, o ne galutiniam vartotojui. .

Jų tikslas: pradėti judėjimą: įrodyti, kad „zero waste“ yra prieinamas ir verslui ir kad kiekvienas gali tai padaryti savo lygmeniu: būti ne vienam, o būti judėjimo dalimi.

Pirkimas urmu (pvz., prieskoniniai, daržovės ir kt.) iš vietinių partnerių, nurodydami, kad jie nenori naudoti pakuočių, o tik dėti derlių tiesiai į dėžes.

Žolelių ir daigų jie tiekiami iš miesto ūkio, kuriame augalai auginami hidroponiškai. Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab) įkūrėjai Guillaume'as Dagheris ir Gabrielis Roy Doyonas sukūrė itin vietinį modelį: jie nuvažiuoja mažiau nei 20 kilometrų ir gali pristatyti dviračiais. Jie pristato savo ūglius į žemę, ant padėklų, kuriuos renka iš karto į kitą: nieko neprarandama ir viskas surenkama.

Aliejui (kuris naudojamas traškučiams virti, vienas populiariausių patiekalų): nereikia pirkti skardinėse, brangų skystį į restoraną atgabena autocisterna, kuri savo krovinį supila tiesiai į restorano 330 litrų bakas. Šių bakų tarnavimo laikas yra 20 metų, skirtingai nei 16 litrų talpos skardinės, kurios vėliau išmetamos perdirbti.

Atsisakykite ir sukurkite savo

Komanda turėjo sukryžminti tam tikrus maisto produktus, kurių neįmanoma suderinti su restorano filosofija (pvz., vollaile, kuris dažnai būna per daug supakuotas, tortilijos, kurių beveik neįmanoma rasti dideliais kiekiais, arba kokteilių ingredientai). Galiausiai, viskas, kas yra supakuota po 10 tiekėjų, kurių pasirinko nepirkti ir pasigaminti patys. Taigi jie pasirinko daug ką gaminti namuose: tortilijas, duoną, skrebučius ir džiovėsius... Dešrelės šefas gamina ir pats.

Bare miknologas Luca Langelier, restorano bendrasavininkas, kiekvieną sezoną verda naminius sirupus ir sultis (pavyzdžiui, su spanguolėmis jos gamina didelius kiekius sulčių sezono įkarštyje, kad galėtų jas vartoti ištiesus metus).

Valgomajame pirkėjams dovanojamos ne popierinės, o rankų darbo medžiaginės servetėlės. O bulvytės patiekiamos be pergamentinio popieriaus jų krepšelyje. Gabrieliaus nuomone, tai labai lengva išvengti dalykų.

Perdirbti (perdirbimas) :

Net baldai ir apdaila buvo suprojektuoti iš antrinių žaliavų: prekystalis pagamintas iš grindų sijų, kurios yra statybvietės likučiai, suolai - iš perdirbtos medienos padėklų, o šviestuvai - iš naudotų vamzdžių.

Svarbu, kad kiekvienas veiktų savo lygmeniu ir nepamirštų, kad mažinant atliekas geriau, kad 1000 žmonių tai darytų netobulai, nei vienas žmogus tai darytų tobulai.

TAPTI "ZERO WASTE" MAITINIMO PASLAUGŲ TEIKĖJU

Kaip tapti maitinimo paslaugų teikėju be atliekų naudojant daugkartinio naudojimo tarą: kaip tai padaryti praktiškai, pataria 3 šioje srityje dirbančios įmonės

Organizavimas "zero waste" maitinimo paslaugų teikėjo: raktas į sėkmę

Pirmasis pastebėjimas, kuriuo dalijasi trys partneriai, yra tas, kad daugkartinio naudojimo konteneriams reikia daug logistikos. Jei vienkartiniai padėklai visi yra lengvi, sukraunami neužimdami vietos ir dingsta iš gyvenimo tą pačią minutę, kai klientas išeina, tai stikliniai indeliai ar plastikiniai daugkartinio naudojimo indai yra sunkesni, užima daugiau vietos, juos reikia du kartus paimti (pristatant ir grąžinant) ir plauti. Kitaip tariant: daugiau organizavimo, daugiau sandėliavimo, daugiau tvarkymo ir galiausiai daugiau darbo laiko.

Tačiau trys partneriai sutaria dėl vieno dalyko: didžiausias uždavinys - rasti tinkamą organizavimą. O tam ypač reikia laiko ir apmąstymų, kai pradodate juos naudoti, **kad atrastumėte naujus procesus ir pakeistumėte savo įpročius.**

Todėl kiekvienas maitinimo paslaugų teikėjas gali rasti savo darbo su patirtimi būdą, tačiau mūsų partneriai sutaria dėl dviejų būdų, kaip supaprastinti gyvenimą:

Paslaugų teikėjų apsuptis, ypač plaunant ir transportuojant talpyklas. Visi trys yra mūsų daugkartinio naudojimo taros plovimo paslaugos klientai.

Mathildos iš "Meal Merci" paslaptis yra ta, kad visas šis tvarkymas yra pelningas, nes vienoje vietoje galima pristatyti kelis patiekalus. Pavyzdžiui, įmonėje!

Dėl savo partnerių ir vartotojų įsipareigojimo "Reconcil" pasiūlyti sprendimai jau leido išvengti daugiau kaip 175 000 vienkartinių pakuočių, o tai, deja, vis dar labai nedaug, palyginti su kalnu kasmet susidarančių atliekų.

Dėl savo partnerių ir vartotojų įsipareigojimo "Reconcil" pasiūlyti sprendimai jau leido išvengti daugiau nei 175 000 vienkartinių pakuočių, o tai, deja, vis dar labai nedaug, palyginti su kasmet susidarančių atliekų kalnu.

Natūrali ir populiarī virtuvė: "Zero waste" maitinimas

"Les Dames de la cantine" gimė ant Paulo Bocuse'o instituto suolų susitikus Juliette Plailly ir Guillaume'ui Wohlbangui. Guillaume'as Wohlbangas nėra svetimas nuolatiniams "Hétéroclite" skaitytojams, nes jau daugelį metų bendradarbiauja su žurnalu. Tai liudija apie tikrą "Dames de la cantine" atsidavimą LGBT+ ir feministinėms problemoms. Jei jų "nulinių atliekų" pasiūlymas greitai suviliojo vietos kultūros veikėjus, tokius kaip Les Substances, Villa Gillet ar asociacija, siekianti lyčių lygybės HF Auvergne-Rhône-Alpes, tai Les Dames de la cantine nėra tik institucinė maitinimo įstaiga ir taip pat kreipiasi į pavienius asmenis.

"Les dames de la cantine" siūlo atsidavusių virtuvę ir "zero waste" požiūrį:

- pagarba sezoniniams produktams
- siūlyti ekologiško arba tvaraus žemės ūkio produktus
- dirbame su vietos gamintojais ir esame įsipareigoję laikytis aplinkai nekenksmingo požiūrio ir užtikrinti produktų kokybę.

- naudokite senovinius ir daugkartinio naudojimo indus.
- Skatinti pirkimą dideliais kiekiais, kad būtų išvengta pakuočių naudojimo.
- rinktis tuos tiekėjus, kurie taip pat yra įsipareigoję nešiukšlinti atliekų.
- kovoti su atliekomis, ypač virtuvėje, maksimaliai panaudojant produktus (žieves, lupenas ir kt.).

Atkreipkite dėmesį į tiekėjų aprūpinimą ir stenkitės pakeisti blogus įpročius. Be ekologinės atsakomybės aspekto, jie pasižymi ryžtingu įtraukiančiu požiūriu, kuris paprastai pritraukia platesnę visuomenę. Dames de la cantine jau seniai yra įsipareigojusios LGBT+ ir feministinėms kovoms. Todėl jas galima kviesti organizuoti bufetus tos pačios lyties asmenų vestuvėms, PACS ir kitoms ceremonijoms.

Be abejo, maitinimo įstaigose plėtoti "nulinio atliekų susidarymo" požiūrį yra suvaržymas, tačiau tai leidžia būti kūrybingiems, doriems... Tai ateitis, turime pradėti, o rinkoje atsiranda vis daugiau dalyvių, kurie siūlo sprendimus.

AUPARAGER, atsakingas maistas

"Auparager" - tai maisto vežimėlis, kuriuo siekiama didinti informuotumą apie maisto švaistymą. Jie naudoja produktus, kurių išvaizda neatitinka dabartinės paklausos reikalavimų, taip pat produktų dalis, kurios paprastai nenaudojamos."

Todėl šio projekto tikslas - sukurti maisto sunkvežimį, kuriame būtų siūlomi gastronominiai patiekalai, pagaminti iš prekybos centruose neparduotų maisto produktų.

Neparduotų prekių susigrąžinimas

Keliaukite į Rungj - didžiausią pasaulyje šviežių produktų turgų, kuris yra dievo dovana tiems, kurie nori nemokamai pasiimti per dieną neparduotų prekių. Nebūtina ten būti auštant, tereikia atvykti apie 11 valandą, kuri "Rungis" kalba reiškia dienos pabaigą. Kadangi anksčiau naktį didmenininkai užsiima verslu, tai ne laikas geriems darbams.

Kita vertus, kai pasirodo jaunuoliai iš "Auparager" asociacijos, prekybininkai jiems pasiūlo dėžučių daržovių (pakanka, kad viena daržovė partijoje būtų nudažyta) arba visą paletę, jei klientas atsiėmė. Išskirtinė šviežių produktų dovana

Vietų, kuriose galima gaminti maistą, paieška

Galimybė paruošti gurmanišką patiekalą ir jį patiekti Emauso nakvynės namų, esančių Paryžiaus 10-ajame rajone, rue de Lancry gatvėje, gyventojams. Šia proga savo virtuvę suteikė už 200 m nuo prieglaudos esantis restoranas "Le Réfectoire". Auparager komandai talkino Ernest komanda.

Paryžiaus restorano "Zoé Bouillon" (19-ajame rajone) savininkai prisidėjo ir vienai dienai paskolino savo restoraną. Į vakarienę susirinko 40 žmonių, kurie mėgavosi gastronomiais patiekalais už 25 eurus ir pasirinktinai dar 8 eurus už vyno derinį.

Bendradarbiaudami su "Crous", jie vedė maisto gaminimo pamokas Sorbonos studentams, kad išmokytų juos, kaip panaudoti visą produktą (pavyzdžiui, morkas, jų žieves ir viršūnes... niekas neprarandama, viskas suvalgoma).

Bendradarbiaudami su "Phoenix" (įmone, kuri tvarko visas neparduotas prekes, ypač maistą), jie organizuos "Zero Waste Meals" valgymus įmonėse.

Tokiuose festivaliuose kaip "We love Green" Paryžiuje "Auparager" galėjo siūlyti patiekalus be atliekų. Buvo sutvarkyta daugiau kaip 400 kg neparduoto maisto ir parduota daugiau kaip 600 patiekalų. Vos per vieną dieną jie pardavė visą savaitgaliui suplanuotą produkciją. Skubant buvo sukurti nauji receptai, kad būtų patenkinti klientai, įtikėję šia skania virtuve ir tokiu požiūriu.

Sėkminga kovos su atliekomis restorano veikla

Kad pavyktų įveikti tokį iššūkį, reikia įsivaizduoti vienos dienos lenktynes su laiku: vykti į Rungis, parsivežti tai, ko nori atsisakyti didmenininkai, investuoti į naują virtuvę, inventorizuoti laimikį, sudaryti valgiaraštį iš turimų patiekalų ir gaminti, priimti bei patiekti. Kad būtų tobula, karšta ir laiku.

Žaliojo pirkimo sprendimai

"Gergini" perka ekologiškai.

Daugumą virtuvei reikalingų žemės ūkio produktų, įskaitant mėsą ir mėsos produktus, pieną ir pieno produktus, vaisius ir daržoves, vyną, stipriuosius gėrimus ir kt., ji perka vietoje. Restorane sudaromi sezoniniai menu iš vietinių produktų. Aiškiai matomi regioniniai sertifikatai ir logotipai, garantuojantys, kad produktai užauginti ir surinkti darnoje su gamta. Vakarieniautojai restorane labai vertina vietinius produktus. Viešbučio vadovų komanda uždavė sau klausimą: "Kiek pinigų mūsų viešbutis iššvaisto neefektyviems prietaisams?" ir nusprendė pakeisti esamą įrangą energiją taupančiais prietaisais, tokiais kaip komercinės keptuvės ir grotelės, ledo mašinos, orkaitės, indaplovės, šaldikliai ir šaldytuvai. Senesnių modelių skalbyklės buvo pakeistos energiją ir vandenį taupančiais modeliais.

Žaliojo pirkimas

Viešbutis "Suite Hotel Sofia" ėmėsi veiksmų, kad viešbutyje ir restoranuose neliktų jokių atliekų:

"Ne" vienkartiniam plastikui

plastikiniai vandens buteliai ir stiklinės pakeisti daugkartinio naudojimo ąsočiais ir stiklinėmis ir (arba) įrengti vandens fontanėliai; nėra plastikinių šiaudelių; dušo želė ir šampūnas dalijami vietoj atskirų daiktų.

Vietinė restoranų tiekimo grandinė

tiekti kokybiškus maisto produktus, kurie ne taip greitai genda, pavyzdžiui, sezoninius regiono vaisius ir daržoves.

Iš naujo apsvaistyti tekstilės pirkimą

Pirkti audinius, pagamintus iš natūralių ekologiškų medžiagų (patogiai patalynei, namų apyvokos skalbiniams, staltiesėms, darbuotojų uniformoms ir t. t.). Audinių poveikis aplinkai gali labai skirtis priklausomai nuo to, kaip jie maišomi, dažomi, transportuojami ir apdorojami. Sintetiniai pluoštai, pagaminti iš naftos cheminių medžiagų, yra patys blogiausi. Jie sunaudoja daugiau išteklių ir į gamtą išskiria mikropluoštus.

Cheminių medžiagų ribojimas ir aplinkai nekenksmingų gaminių naudojimas

Viešbučių ir viešojo maitinimo sektoriuje, ypač virtuvėse, atliekų laikymo vietose, kambariuose ir soduose, higiena yra labai svarbi ne tik dėl akivaizdžių higienos ir teisės aktų reikalavimų, bet ir dėl komercinių priežasčių. Vietos patrauklumas ir patogumas yra susijęs su jos švara. Cheminės augalų ir higienos priemonės plačiai naudojamos, tačiau jos gali turėti neigiamą poveikį žmonių sveikatai ir aplinkai.

Daugelis cheminių medžiagų patenka į aplinką, nes jos tiesiogiai naudojamos soduose arba patenka į nuotekų sistemą. Patekusios į aplinką, jos gali ilgai skaidytis ir tapti neaktyvios. Žinoma, kad kai kurios iš šių cheminių medžiagų kaupiasi augaluose ir gyvūnuose ir daro ilgalaikį neigiamą poveikį.

Todėl "Suite Hotel Sofia" renkasi tiekėjus, kurie siūlo produktus, kurių sudėtyje nėra pavojingų medžiagų ir (arba) kurių pagrindą sudaro natūralūs ingredientai.

Rhino Alpine kurortas

Didžiųjų viešbučių gaminamų plastiko atliekų mastas visame pasaulyje yra stulbinantis. Tvarumo ir plastiko konsultantės Marissos Jablonski skaičiavimais, kuriuos ji atliko "Eco-Business", 200 kambarių keturių žvaigždučių viešbutis, dirbantis visu pajėgumu, per mėnesį gali sunaudoti apie 300 000 vienetų vienkartinio plastiko, įskaitant 49 765 plastikines patogumų ir patogumų pakuotes, 216 693 vienetus plastiko, naudojamo maistui ir gėrimams, ir 20 000 plastikinių vandens butelių. Kampanijos grupė "A Plastic Planet" teigia, kad kasmet sunaudojama 855 mlrd. plastikinių paketėlių, kurių užtektų visam planetos paviršiui padengti, o daugelis jų išmetami neatidaryti.

Slovėnijoje organizacija "Ekologai be sienų" išanalizavo duomenis apie atliekų tvarkymą Bledo, nedideliame miestelyje, kuriame gyvena kiek daugiau nei 8 000 žmonių, įsikūrusiame ant Bledo ežero kranto, kuris yra viena populiariausių Slovėnijos turistinių vietų. Tai atskleidė, kad "vasaros mėnesiais komunalinių ir likutinių atliekų susidarymas smarkiai išauga, pradedant birželio pradžia ir tęsiantis iki rugsėjo pabaigos, kai duomenys vėl smarkiai sumažėja. Kai susiejome duomenis su atvykstančių turistų skaičiumi ir nakvynių skaičiumi, jie puikiai sutapo".

Nevyriausybines organizacijos paskelbtame straipsnyje nurodoma, kad viešbučiuose ne tik susidaro atliekų vienkartinį plastikinių pakuočių pavidalu, bet ir turistai keliaudami paprastai sunaudoja daugiau vandens ir elektros energijos bei sukuria daugiau atliekų nei kasdieniame gyvenime.

NVO bendradarbiauja su picų kepėju ir verslininku Antonino Esposito (Antonino Esposito), kuris pirmasis pristatė "nulinių atliekų" viešbučių ir restoranų koncepciją, ir bendradarbiavo su Ribno kaime, maždaug už 2 km nuo Bledo, esančiu šeimos valdomu viešbučiu "Hotel Ribno" ir glampingo aikštele, kad šis viešbutis taptų pirmuoju Slovėnijoje "nulinių atliekų" viešbučiu.

Viešbutis pastatytas dar 1980-aisiais, tačiau jo chalet stiliaus eksterjeras neseniai buvo atnaujintas, o sena išorės mediena panaudota vestibulio ir restorano baldams gaminti. Viešbutis pradėjo vykdyti intensyvią dvejų metų atliekų mažinimo programą ir užtikrinti, kad visos viešbutyje susidarančios atliekos būtų rūšiuojamos, o jos pabaigoje viešbutis pasiekė 92 proc. rūšiuojamojo surinkimo lygį. Taip pat siekiama sumažinti vandens ir energijos naudojimą.

Įvažiuojant į viešbutį, prie registratūros stovi šiukšliadėžės, kuriose galima rūšiuoti atliekas į organines, plastines, popierines, tekstilės ir kitas kategorijas. Panašūs šiukšliadėžių komplektai yra kiekviename aukšte, tačiau jų nėra svečių kambariuose (išskyrus mažą šiukšliadėžę vonios kambarėje). Mini plastikinių pakuočių nėra nei tualetų reikmenims (muilas tiekiamas pripildomame dozatoriuje), nei restorane, kur daugiausia vietinis maistas išdėliotas dubenėliuose ir lėkštėse. Visame viešbutyje esančiose lentelėse esantys užrašai ragina svečius prisidėti neimant iš švediško stalo daugiau, nei planuojama suvalgyti, rūšiuojant atliekas perdirbimui, geriant vandenį iš čiaupo, o ne iš butelių, ir apsipirkinėjant naudoti daugkartinio naudojimo maišelius.

Po dvejus metus trukusio intensyvaus atliekų mažinimo ir rūšiuojamojo surinkimo priemonių įgyvendinimo viešbučiui pavyko pasiekti 92 proc. rūšiuojamojo surinkimo rodiklį, o tai nebūtų buvę įmanoma be viešbučio vadovybės ir darbuotojų atsидavimo.

Renginių "Jurjevanje in Bela krajina", "Art kamp" ir festivalio "(Z)mešani" organizatoriai taip pat ėmėsi ne tik atskiro atliekų surinkimo, bet ir jų prevencijos priemonių. Jie sumažino vienkartinio plastiko naudojimą ir savo renginių vietose įrengė geriamojo vandens fontanėlius. Atsakingas požiūris į aplinką pabrėžiamas ir jų programose.

Biopapapa

Įmonė "Biopapa" buvo įkurta siekiant pasiūlyti platų sveikatai ir gamtai palankių produktų pasirinkimą žmonėms, kuriems rūpi sveika mityba, sveika aplinka ir gamta, išlaisvinta nuo nereikalingų pakuočių ir atliekų. Biopapa yra pirmoji sertifikuota ekologiškų produktų parduotuvė Lietuvoje - bendruomenė, sukurta darnaus gyvenimo būdo principu. Savo veiklą pradėjome siekdami skatinti švaresnį, sveikesnį ir sąmoningesnį gyvenimą*.

Siekdami sumažinti aplinkos taršą nereikalingomis ir neekologiškomis pakuotėmis, pvz., pakuojame parduotuvėje įsigytus maisto produktus į popierinius maišelius, o fizinėje parduotuvėje apsilankiusius klientus kviečiame atsinešti savo tarą - tam taikome 5 proc. nuolaidą. Neturintiems savo taros, siūlome nemokamus daugkartinės taros sprendimus - švarius panaudotus stiklainius, o kai minėti sprendimai netinka - popierinius maišelius. Norinčius išsinešti kavos kviečiame atsinešti savo puodelius. Neturintiems jų siūlome "CupCup" depozitinius puodelius arba įsigyti daugkartinio naudojimo puodelių. Parduotuvėje siūlome tik augalinės kilmės produktus. Čia rasite įvairių ekologiškų termiškai neapdorotų produktų be pakuočių, raw + veganiškų vietinių desertų, užkandžių, lietuviškų gėlių, gamtai draugiškų namų apyvokos daiktų, vietinių menininkų darbų.

30 proc. uždirbto pelno įsipareigojame skirti "Sengirės fondui", kuris rūpinasi Lietuvos miškų išsaugojimu - www.sengiresfondas.lt - todėl pirkdami siūlomus produktus taip pat prisidėsite prie mūsų šalies miškų apsaugos.

Užmegzti draugiškus verslo santykius su valstybinėmis institucijomis ir verslo atstovais, siekiant efektyviai skleisti tvarumo idėją, kuri, mūsų manymu, yra bendra ir aktuali mums visiems.

"Biopapa" ekologinio ženklą sertifikatus galite peržiūrėti puslapyje "Ekoagros".

Grand hotel Kempinski Vilnius

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

Park Inn by Radison Kaunas

Viešbutis nesitenkina vien rūpinimusi savo darbuotojais, kad būtų ne tik ekonominė, bet ir socialinė įstaiga. Būdamas ekonomiškai patikima ir sveika įmonė ir turėdama iš to kylantį lankstumą, ji džiaugiasi galėdama dalytis savo sėkme ir įsitraukti į socialinius įsipareigojimus, kad prisidėtų prie bendruomenės gerovės. Tai jiems buvo ir tebėra labai svarbu. Todėl jie remia švietimo ir mokymo tikslus, kurie gerokai viršija jų pačių poreikius, ir reguliariai remia vietines mokyklas bei sporto asociacijas aukomis. Jų savanoriški socialiniai įsipareigojimai apima ir jų tiekėjus bei rangovus, nes jiems labai svarbu tausojančiai elgtis su gamtos ištekliais. Tai ne tik pelno maksimizavimo klausimas, bet ir etinės bei moralinės atsakomybės prisiėmimas. Todėl jie kuo daugiau maisto produktų įsigyja iš regiono (išvengia CO2 emisijos) ir, kiek gali, iš ekologiškai sertifikuotų įmonių ar ūkių (pvz., "Manos Bio-TransFair" kava, ekologiški kiaušiniai ir t. t.); energiją įsigyja tik iš atsinaujinančių energijos šaltinių.

Paruošimas

Šuniškas maišelis

Šuns maišelis yra įprastas daugelyje pasaulio šalių dėl įvairių priežasčių: Prancūzijoje tai yra pareiga, Amerikoje - mada, o Kinijoje - tiesiog geros manieros. Taip kovojama su atliekomis ir mažinamas maisto likučių kiekis restoranuose. Restoranuose retas kuris klientas suvalgo visą užsakytą maistą, o tai, kas lieka, neišvengiamai keliauja į šiukšlių dėžę. Restoranuose išmetama labai daug maisto atliekų: daugiau kaip 30 proc. užsakytų patiekalų yra išmetama. Kai ši praktika buvo pradėta taikyti Italijoje, nebuvo labai teigiamo požiūrio į maišelių naudojimą. Užtenka pasakyti, kad 25 proc. italų manė, jog tai "vulgaru, nemandagu ir prasta". Atrodo, kad šiandien į maišelių naudojimą žiūrima kitaip, nors ne visi restoranų savininkai tai taiko ir ne visi klientai to prašo. Remiantis "Fipe" apklausos duomenimis, 43 proc. restoranų vadovų savo iniciatyva siūlo paimti tai, kas nesuvalgyta, 34 proc. tai daro retai, o likę 24 proc. to nedaro niekada. Tačiau 90 proc. restoranų jau yra įrengti bendri aliuminio konteineriai, kad klientai galėtų išsinešti užsakytą ir nesuvalgytą maistą. Labai svarbu, kad restoranų darbuotojai suteiktų šią galimybę savo klientams.

Įdomus yra Romos restorano "Duke's" pasiūlymas pavadinti šunų maišelį "rimpiattino", laimėjęs 2019 m. "Fipe" ir "Comieco" paskelbtą konkursą "Doggy bag all'italiana", skirtą Italijos viešojo maitinimo įstaigoms. Konkurso tikslas buvo apibrėžti "Doggy Bag" sklaidos ir populiarinimo projektą, taip pat nustatant itališką posakį, kuris būtų aiškesnis už anglišką versiją ir kuris galėtų paskatinti labiau ir plačiau paskleisti įprotį nešvaistyti maisto likučių valgant pietus ar vakarienę ne namuose.

Maisto gaminimas iš šiukšlių

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

Virtuvės šefai sodininkai

Pasikalbėję su restoranų sektoriuje dirbančiu žmogumi pamatysime, kad maisto gamintojai entuziastai dažnai svajoja patys pasigaminti žaliavų, kurias galėtų patiekti savo klientams. Ši praktika arba tradicija Italijoje turi senas ištakas, susijusias su teritorijos ir kraštovaizdžiui būdingo žemės dirbimo ypatumais. Ši tradicija išnyko dėl socialinių ir ekonominių veiksnių, taip pat dėl miestų raidos.

Tačiau covid-19 pandemijos laikotarpiu dėl įvairių priežasčių ši praktika vėl tapo daugelio žmonių kasdienio gyvenimo dalimi. Keturi iš dešimties (įskaitant virėjus) pradėjo auginti vaisius ir daržoves savo soduose, terasose ar daržovių sklypuose. Nesvarbu, ar norėdami išvengti streso, ar norėdami išnaudoti

turimus žaliuosius plotus, ši praktika duoda tik vieną teigiamą rezultatą - užtikrina sveiką maistą. Toks "grįžimas į praeitį" iš tikrųjų gali būti žingsnis į priekį, nes dėl šios praktikos ne tik sumažėja žaliavų transportavimo išlaidos, bet ir tarša. Vis daugiau įvairios reputacijos virtuvės šefų ėmė patys gaminti žaliavas, vieni daugiausia dėmesio skiria vaisiams ir daržovėms, kiti - aromatinėms žolelėms.

Ekologiškai atsakingas virėjas

2019 m. "La Botte d'Asperges" suteiktas "Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants" ženklas. Stéphane'as Bureau'as, kuris yra restorano Contres mieste Loir-et-Cher regione šefas, perėmė vadovavimą restoranui ir ėmėsi ekologiškai atsakingų pakeitimų. Tai reiškia, kad restoranas ne tik daro gerą apyvartą, bet ir prisiima atsakomybę už savo socialinį ir aplinkosauginį poveikį. Šiuo tikslu restoranas taiko priemones, kuriomis mažinamas anglies dioksido pėdsakas ir skatinamas tvarus vartojimas.

Yra dvi priežastys, kodėl restorano savininkas gali norėti tapti ekologišku: todėl, kad tai yra tendencija, pritraukianti daug klientų, ir, svarbiausia, todėl, kad svarbu prisidėti prie mūsų planetos apsaugos.

Taigi tikslai gali būti daug ir įvairūs, tačiau restoranui "La Botte d'Asperges" svarbiausia: rūšiuoti ir perdirbti šias atliekas, mažinti energijos suvartojimą ir dirbti trumpomis grandinėmis.

Pa laikant ryšius ir su gamintojais, ir su klientais, kuriamas tvirtas socialinis audinys ir sudaromos sąlygos išnaudoti daugelį regiono produktų, kartu išvengiant auginamų maisto produktų švaistymo.

Kiekvienas naujas nedidelis gestas, idėja - tai žingsnis toliau ekologijos link, sveikas protas dažnai sugrąžina prie ekologiško elgesio.

PERDIRBĖJAS

Tuo metu, kai ekologija visur skverbiasi į mūsų gyvenimus, Stéphane'as Vatinelis norėjo sukurti trečiąją vietą, į kurią žmonės norėtų eiti dalytis ekologija. Ši vieta veikia kasdien nuo 8 iki 24 val. Pagrindinė veikla - baras-restoranas, tačiau čia taip pat veikia ekologinė biblioteka, seminarai, konferencijos ir "pasidaryk pats" erdvė. Norintiems įsigyti vietinio maisto, arčiau nei čia nepavyks - po restoranu yra sodas, kuriame užauginama daugybė maistui gaminti reikalingų daržovių ir prieskoninių žolelių. Ant stogo įrengti aviliai bitėms, o apačioje likučiais minta vištos.

- Bendradarbiavimo iniciatyvų skatinimas, vartotojų informuotumo didinimas, perdirbimo skatinimas...
- Žiedinės ir jautrios ekonomikos, grindžiamos darnaus vystymosi principais, skatinimas.

"Recyclerie" savo ūkyje, esančiame vos už kelių metrų nuo pagrindinių kelių, augina morkas, ridikėlius, braškes ir paprikas. Šiam ekologiniam projektui paremti savo indėlių įdeda ir kaimynystės gyventojai.

Jie meta savo organines atliekas į restorano komposto dėžes mainais už kavą bare.

Kiekvieną dieną ruošiamas patiekalas su daržovėmis iš sodo, o visos prieskoninės žolelės auginamos vietoje. Kai kurie net turės galimybę paragauti medaus, paimto tiesiai iš sode esančių avilių.

Paslauga sukurta naudojant burių pakuotę, o visi baldai yra "Old is Gold", taigi naudoti.

"ZERO WASTE" RESTORANAS

2019 m. rugsėjį Gabrielis Monzerolis ir jo partneriai norėjo sukurti kitokį projektą, kuris būtų artimesnis jų vertybėms. Buvo siekiama kuo labiau sumažinti aplinkosauginį pėdsaką ir medžiagų atliekas.

Nors daugelis maisto prekių parduotuvių jau kelerius metus siekia nulinio atliekų susidarymo, maitinimo įmonėse tokia praktika taikoma daug rečiau, nes šiuo atveju organizacinė našta tenka tik virtuvės ir aptarnavimo metu dirbantiems darbuotojams, o ne galutiniam vartotojui.

Jų tikslas - pradėti judėjimą: įrodyti, kad nulinis atliekų susidarymas prieinamas ir įmonėms ir kad kiekvienas gali tai daryti savo lygiu: ne būti vienas, o tapti judėjimo dalimi.

Pirkimas dideliais kiekiais (pvz., prieskoniai, daržovės ir kt.) iš vietos partnerių, nurodydami, kad jie nenori naudoti pakuočių, o tik dėti augalus tiesiai į dėžes.

Žalumynus ir daigus jie įsigyja iš miesto ūkio, kuriame augalai auginami hidroponiniu būdu. Laboratorijoje grenouille rouge (Redfroglab) įkūrėjai Guillaume'as Dagheris ir Gabrielis Roy Doyonas sukūrė itin vietinį modelį: jie nuvažiuoja mažiau nei 20 km ir gali pristatyti prekes dviračiu. Jie pristato ūglius žemėje, ant padėklų, kuriuos surenka iš vieno karto į kitą: nieko neprarandama ir viskas surenkama.

Aliejaus (kuris naudojamas traškučiams, vienam populiariausių patiekalų, kepti): jo nereikia pirkti skardinėse, brangų skystį į restoraną atgabena autocisterna, kuri jį supila tiesiai į restorano 330 litrų talpos rezervuarą. Skirtingai nei 16 litrų talpos skardinės, kurios vėliau išmetamos perdirbti, šios talpyklos tarnauja 20 metų.

Atsisakykite ir susikurkite savo

Komandai teko kirsti kryžių ant tam tikrų maisto produktų, kurių buvo neįmanoma suderinti su restorano filosofija (pavyzdžiui, vollaile, kuris dažnai būna per daug supakuotas, arba tortilijos, kurių beveik neįmanoma rasti dideliais kiekiais, arba kokteilių ingredientų). Galiausiai viską, kas tiekėjų supakuota po 10 vienetų, jie nusprendė nepirkti ir gaminti patys. Taigi jie nusprendė daug ką gaminti patys: tortilijas, duoną, skrebučius ir džiovintus... Virėjas taip pat pats gamina dešreles.

Restorano bendrasavininkis miksologas Luca Langelier kiekvieną sezoną gamina naminius sirupus ir sultis (pavyzdžiui, spanguolių sulčių sezono įkarštyje gaminami dideli kiekiai, kad jas būtų galima naudoti ištisus metus).

Valgomajame klientams duodamos ne popierinės, o rankų darbo medžiaginės servetėlės. O bulvytės krepšelyje patiekiamos be pergamentinio popieriaus. Gabrieliaus nuomone, šių dalykų labai lengva išvengti.

Perdirbimas (perdirbimas) :

Net baldai ir dekoracijos sukurti iš perdirbtų medžiagų: prekystalis pagamintas iš statybietėje likusių grindų sijų, suolai - iš perdirbtų medinių padėklų, o šviestuvai - iš panaudotų vamzdžių.

Svarbu, kad kiekvienas veiktų savo lygmeniu ir nepamirštų, kad mažinant atliekų kiekį geriau, kai 1000 žmonių tai daro netobulai, nei kai vienas žmogus tai daro tobulai.

TAPTI "ZERO WASTE" MAITINIMO PASLAUGŲ TEIKĖJU

Kaip tapti maitinimo paslaugų teikėju be atliekų naudojant daugkartinio naudojimo tarą: kaip tai padaryti praktiškai, pataria 3 šioje srityje dirbančios įmonės

Organizavimas "zero waste" maitinimo paslaugų teikėjo: raktas į sėkmę

Pirmasis pastebėjimas, kuriuo dalijasi trys partneriai, yra tas, kad daugkartinio naudojimo konteineriams reikia daug logistikos. Jei vienkartiniai padėklai visi yra lengvi, sukraunami neužimdami vietos ir dingsta iš gyvenimo tą pačią minutę, kai klientas išeina, tai stikliniai indeliai ar plastikiniai daugkartinio naudojimo indai yra sunkesni, užima daugiau vietos, juos reikia du kartus paimti (pristatant ir grąžinant) ir plauti. Kitaip tariant: daugiau organizavimo, daugiau sandėliavimo, daugiau tvarkymo ir galiausiai daugiau darbo laiko.

Tačiau trys partneriai sutaria dėl vieno dalyko: didžiausias uždavinys - rasti tinkamą organizavimą. O tam ypač reikia laiko ir apmąstymų, kai pradodate juos naudoti, **kad atrastumėte naujus procesus ir pakeistumėte savo įpročius.**

Todėl kiekvienas maitinimo paslaugų teikėjas gali rasti savo darbo su patirtimi būdą, tačiau mūsų partneriai sutaria dėl dviejų būdų, kaip supaprastinti gyvenimą:

Paslaugų teikėjų apsuptis, ypač plaunant ir transportuojant talpyklas. Visi trys yra mūsų daugkartinio naudojimo taros plovimo paslaugos klientai.

Mathildos iš "Meal Merci" paslaptis yra ta, kad visas šis tvarkymas yra pelningas, nes vienoje vietoje galima pristatyti kelis patiekalus. Pavyzdžiui, įmonėje!

Dėl "Reconcil" partnerių ir vartotojų pasiryžimo "Reconcil" pasiūlyti sprendimai jau leido išvengti daugiau kaip 175 000 vienkartinį pakuočių, o tai, deja, vis dar labai mažai, palyginti su kiekvienais metais susidarančiu atliekų kiekiu.

Dėl partnerių ir vartotojų įsipareigojimo "Reconcil" sprendimai jau padėjo išvengti daugiau kaip 175 000 vienkartinį pakuočių, o tai, deja, vis dar nedidelis kiekis, palyginti su kasmet susidarančiu atliekų kiekiu.

Natūrali ir populiarī virtuvė: "Zero waste" maitinimas

"Les Dames de la cantine" gimė ant Paulo Bocuse'o instituto suolų susitikus Juliette Plailly ir Guillaume'ui Wohlbangui. Guillaume'as Wohlbangas nėra svetimas nuolatiniams "Hétéroclite" skaitytojams, nes jau daugelį metų bendradarbiauja su žurnalu. Tai liudija apie tikrą "Dames de la cantine" atsidavimą LGBT+ ir feministinėms problemoms. Jei jų "nulinį atliekų" pasiūlymas greitai suviliojo vietos kultūros veikėjus, tokius kaip Les Substances, Villa Gillet ar asociacija, siekianti lyčių lygybės HF Auvergne-Rhône-Alpes, tai Les Dames de la cantine nėra tik institucinė maitinimo įstaiga ir taip pat kreipiasi į pavienius asmenis.

"Les dames de la cantine" siūlo atsidavusių virtuvę ir "zero waste" požiūrį:

- pagarba sezoniniams produktams
- siūlyti ekologiško arba tvaraus žemės ūkio produktus.
- dirbame su vietos gamintojais ir esame įsipareigoję laikytis aplinkai nekenksmingo požiūrio ir užtikrinti produktų kokybę.
- naudokite senovinius ir daugkartinio naudojimo indus.
- Skatinti pirkimą dideliais kiekiais, kad būtų išvengta pakuočių naudojimo.
- rinktis tuos tiekėjus, kurie taip pat yra įsipareigoję nešiukšlinti atliekų.
- kovoti su atliekomis, ypač virtuvėje, maksimaliai panaudojant produktus (žieves, lupenas ir kt.).

Atkreipkite dėmesį į tiekėjų aprūpinimą ir stenkitės pakeisti blogus įpročius. Be ekologinės atsakomybės aspekto, jie pasižymi ryžtingu įtraukiančiu požiūriu, kuris paprastai pritraukia platesnę visuomenę. Dames de la cantine jau seniai yra įsipareigojusios LGBT+ ir feministinėms kovoms. Todėl jas galima kviesti organizuoti bufetus tos pačios lyties asmenų vestuvėms, PACS ir kitoms ceremonijoms.

Be abejo, maitinimo įstaigose plėtoti "nulinio atliekų susidarymo" požiūrį yra suvaržymas, tačiau tai leidžia būti kūrybingiems, doriems... Tai ateitis, turime pradėti, o rinkoje atsiranda vis daugiau dalyvių, kurie siūlo sprendimus.

AUPARAGER, atsakingas maistas

"Auparager" - tai maisto vežimėlis, kuriuo siekiama didinti informuotumą apie maisto švaistymą. Jie naudoja produktus, kurių išvaizda neatitinka dabartinės paklausos reikalavimų, taip pat produktų dalis, kurios paprastai nenaudojamos."

Taigi šio projekto tikslas - sukurti maisto sunkvežimį, kuriame būtų siūlomi gastronominiai patiekalai, pagaminti iš prekybos centruose neparduotų maisto produktų

Neparduotų prekių susigrąžinimas

Keliaukite į Rungj - didžiausią pasaulyje šviežių produktų turgų, kuris yra dievo dovana tiems, kurie nori nemokamai pasiimti per dieną neparduotų prekių. Nebūtina ten būti auštant, tereikia atvykti apie 11

valandą, kuri "Rungis" kalba reiškia dienos pabaigą. Kadangi anksčiau naktį didmenininkai užsiima verslu, tai ne laikas geriems darbams.

Kita vertus, kai pasirodo jaunuoliai iš "Auparager" asociacijos, prekybininkai jiems pasiūlo dėžučių daržovių (pakanka, kad viena daržovė partijoje būtų nudažyta) arba visą paletę, jei klientas atsiėmė. Išskirtinė šviežių produktų dovana

Vietų, kuriose galima gaminti maistą, paieška

Galimybė paruošti gurmanišką patiekalą ir jį patiekti Emauso nakvynės namų, esančių Paryžiaus 10-ajame rajone, rue de Lancry gatvėje, gyventojams. Šia proga savo virtuvę suteikė už 200 m nuo prieglaudos esantis restoranas "Le Réfectoire". Auparager komandai talkino Ernest komanda.

Paryžiaus restorano "Zoé Bouillon" (19-ajame rajone) savininkai prisidėjo ir vienai dienai paskolino savo restoraną. Į vakarienę susirinko 40 žmonių, kurie mėgavosi gastronomiais patiekalais už 25 eurus ir pasirinktinai dar 8 eurus už vyno derinį.

Bendradarbiaudami su "Crous", jie vedė maisto gaminimo pamokas Sorbonos studentams, kad išmokytų juos, kaip panaudoti visą produktą (pavyzdžiui, morkas, jų žieves ir viršūnes... niekas neprarandama, viskas suvalgoma).

Bendradarbiaudami su "Fenix" (įmone, kuri tvarko visas neparduotas prekes, ypač maistą), jie organizuos "Zero Waste Meals" valgymus įmonėse.

Tokiuose festivaliuose kaip "We love Green" Paryžiuje "Auparager" galėjo siūlyti antitvarko patiekalus. Buvo sutvarkyta daugiau kaip 400 kg neparduoto maisto ir parduota daugiau kaip 600 patiekalų. Vos per vieną dieną jie pardavė visą savaitgaliui suplanuotą produkciją. Skubant buvo sukurti nauji receptai, kad būtų patenkinti klientai, įtikėję šia skania virtuve ir tokiu požiūriu.

Sėkminga kovos su atliekomis restorano veikla

Kad pavyktų įveikti tokį iššūkį, reikia įsivaizduoti vienos dienos lenktynes su laiku: vykti į Rungis, parsivežti tai, ko nori atsakyti didmenininkai, investuoti į naują virtuvę, inventorizuoti laimikį, sudaryti valgiaraštį iš turimų patiekalų ir gaminti, priimti bei patiekti. Kad būtų tobula, karšta ir laiku.

Maisto atliekų mažinimas

Maisto švaistymas jau seniai pripažintas pasauline problema. Maistas išmetamas visoje vertės grandinėje: ūkiuose, gamybos procesuose, gaminant maistą ir vartotojams paliekant jį lėkštėse. Maisto gamybai reikia labai daug išteklių (pvz., žemės, vandens ir trąšų) - jei maistas nesuvalgomas, visi šie ištekliai iššvaistomi.

Viešbučių virtuvės tradiciškai numato 3-5 proc. maisto pirkimo išlaidų nurašyti kaip neišvengiamas maisto atliekas. Tačiau iš tikrųjų virtuvės išmeta nuo 5 % iki 15 % įsigyto maisto vertės. Du trečdaliai išvengiamų maisto atliekų susidaro prieš patekdamas į kliento lėkštę.

Viešbutis "Grand Hotel Sofia" išanalizavo savo veiklą, nes maisto švaistymas atsiranda įvairiais veiklos etapais:

Maisto produktai gali būti sugadinti pristatymo metu, o geras sandėliavimo procesas (pirmas įėjęs, pirmas išėjęs) gali padėti užtikrinti, kad net sugedę ir (arba) sugadinti maisto produktai gali būti panaudoti ir nepatekti į šiukšliadėžę. Stebint, kas išmetama sandėliavimo metu, galima nustatyti, ar viešbutis perka daugiau maisto nei sunaudoja.

Paruošimas. Tai apima maisto paruošimo būdus, pakartotinį maisto likučių panaudojimą, meniu planavimą ir specialių maisto atliekų konteinerių virtuvėse įdiegimą, siekiant užtikrinti, kad maisto atliekos nepatektų į švartyną.

Maisto suvartojimas - maisto atliekų analizė leidžia virėjams nustatyti teisingą porcijų dydį ir dar labiau sumažinti atliekų kiekį įvedant neprivalomus (geriausia perdirbamus) maišelius maistui išsinešti.

AB "Vasilopoulos Super Markets" kampanija "Allazoume Synithies

AB "Vasilopoulos" pripažįsta maisto atliekų svarbą ir yra įsipareigojusi iki 2025 m. 50 proc. sumažinti savo veiklos pėdsaką. Atsižvelgdama į tai ir bendradarbiaudama su Harokopeio universitetu atliko 18 mėnesių trukusį tyrimą, kurio tikslas - ištirti ir įvertinti maisto atliekų susidarymą visoje tiekimo grandinėje ir kiekviename gamybos etape - nuo ūkio iki mūsų lėkštės. Bendradarbiaudami su Harokopeiono universiteto Geografijos katedros profesore daktare Katia Lazaridi atliko 18 mėnesių trukusį tyrimą, kurio tikslas - ištirti ir įvertinti maisto švaistymą visoje jo tiekimo grandinėje ir kiekviename gamybos etape, nuo ūkio iki mūsų lėkštės.

Tiksliau, Harokopeiono universiteto tyrimas atskleidė, kad kasmet Graikijoje graikų namų ūkiai * išmeta daugiau nei 1 000 000 tonų maisto, iš kurių pusė galėtų būti saugiai suvartota ir neatsidurti šiukšlyne. Be to, maisto atliekos namų ūkių sektoriuje sudaro daugiau kaip 50 proc. visų atliekų, o kiekvienas Graikijos gyventojas kasmet išmeta 98,2 kg maisto iš savo namų ūkio, o keturių asmenų šeimos šis skaičius siekia 392,8 kg maisto per metus. Kartu dėl maisto švaistymo neišmatuojamai eikvojami gamtos išteklių, kurie yra skirti maisto, kuris galiausiai nesuvartojamas, gamybai.

Tyrimas atliktas visoje AB "Vasilopoulos" tiekimo grandinėje. Namų ūkių lygmeniu tai yra išsamiausias kada nors Graikijoje atliktas tyrimas, kuriuo siekiama įvertinti maisto švaistymą namų ūkių sektoriuje. Tyrime, kuris buvo baigtas 2021 m. rugsėjį, dalyvavo 772 namų ūkiai, kuriuose buvo išsamiai ištirti maisto, kuris baigiasi kaip atliekos, kiekiai.

Pasitelkdama judėjimą #allazoumesinithies ir gausų skaitmeninį turinį, AB imasi veiksmų - idėjų, patarimų ir pasiūlymų, susijusių su dviem svarbiausiais mūsų "namais": mūsų kūnu ir mūsų planeta. Tai dideli ir maži pokyčiai, kuriais siekiama vystyti mūsų sąmonę, plėsti žinias ir atverti protą, kad išmoktume mylėti ir rūpintis tuo, kas akivaizdu ir kuo, deja, beveik visi nepaisome. Lankytojas čia ras daug svarbios informacijos apie perdirbimą, aplinkosaugą, sveiką mitybą jaunam ir senam, taip pat "pasidaryk pats" sprendimų, kad nieko neprarastume.

Tuo pačiu metu AB "Vasilopoulos" sujungė svetainę allazoumesinithies.ab.gr su savo "Youtube" kanalu ir sukūrė novatorišką internetinį serialą "#allazoumesinithiesby AB" "Youtube", pabrėžiantį sveikesnį ir ekologiškesnį požiūrį. Šioje naujoje serijoje George'as Tsoulis (virtuvės šefas) ir Madame Ginger (maisto tinklaraštininkė) su optimistine nuotaika ir humoru keičia mūsų kasdienio gyvenimo įpročius paprastais ir lengvais būdais, siekdami sveikai maitintis ir saugoti mūsų planetą.

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

Gera praktika suteikia daugiau išsilavinimo su ja susijusiems žmogiškiesiems ištekliams, įmonei lojalesni klientai, o visi geriau supranta mūsų kasdienio darbo ir gyvenimo rezultatus.

Galimybė tai daryti po Europos Sąjungos skėčiu ir vadovaujant jai suteikia bendrovei pasitikėjimo savimi ir stiprybės, taip pat vilties, kad rezultatai bus prieinami ir pripažįstami daugiau žmonių tokioje tarptautinėje aplinkoje kaip Europa. Skaitmeninimas - tai tendencija, kuri padeda atsisakyti atliekų, tačiau kelia klausimų dėl anglies dioksido pėdsako maiste. Reikia rasti ir pasiekti pusiausvyrą. Korporacija "Zero Waste in P.A.P" - tai komunikacijos kampanija, skirta daugiausia mūsų partneriams, studentams, svečiams ir vietos bendruomenėms, siekiant parodyti visas pastangas, dedamas kasdienėje veikloje, padidinti lojalumą ir savanorystę bei galiausiai paremti panašius veiksmus.

12 O'Clock Box (interviu)

Pagal šią praktiką pietų patiekalai klientams pristatomi daugkartinio naudojimo tvariuose induose. Konteineriuose tiekiami sveiki, tik iš šviežių produktų pagaminti patiekalai.

Patys maisto produktai yra iš ūkininkų ir kitų vietų, kurie taip pat stengiasi įgyvendinti "Zero waste" idėjas savo darbo kasdienybėje. Maisto produktai planuojami atsižvelgiant į patiekalų, kuriuos įmonė turi paruošti pagal prenumeratą, kiekį, maisto produktų kiekis planuojamas taip, kad įmonei nereikėtų važiuoti pirkti maisto produktų kiekvieną savaitę, jie apsiperka kartą per mėnesį arba daugiausia 2 kartus per mėnesį, mažiau teršia orą, nes mažiau važiuoja pirkti maisto produktų. Kadangi maisto produktai planuojami, bendrovė neišmeta maisto produktų, nes jų galiojimo laikas pasibaigęs ar pan.

Pats pristatymas taip pat planuojamas atsižvelgiant į atstumą nuo vienos vietos iki kitos, jie planuoja savo kelionę ir pristato viską po vieną, kad nereikėtų per daug važinėti automobiliu.

Kiekvieno ingrediento panaudojimas - "Gaspar's" restorano atvejis

Stenkitės maksimaliai išnaudoti restorano virtuvės sudedamąsias dalis, išnaudokite jas, venkite atliekų arba jų iš viso negaminkite. Pokalbio metu Gasparo komanda pateikia ne vieną pavyzdį apie savo atliekų tvarkymo metodą ir jo etapus.

D'eco Baras&Restauranas

"D'eco Bar & Restoran" paruošta vakarienė pristato 7 pikantiškus ir saldžius patiekalus, kurie kiekvienas savaip parodys, koks įvairus ir skanus gali būti maistas be atliekų. Naudodami vietinius, sezoninius ir ekologiškus ingredientus ir išnaudodami visas jų galimybes, vakarieniautojai galės mėgautis unikalia ir tvaria vakarienės patirtimi. Dalijimasis žiniomis ir patirtimi tarpvalstybiniu mastu ir įrodymas, kad tarp puikių valgių, aukštos kokybės maisto ir nulinių atliekų neturi būti jokio skirtumo. Pradedant nuo 1-ojo R, šis žingsnis apima neigiamą poveikį aplinkai darančių produktų atsisakymą. Siūloma atidžiai įvertinti kiekvieną restoranui perkamą daiktą ir atsisakyti tų, kurių nereikia ir nenorite, kad jie kauptųsi šiukšlių dėžėse. Kitas dalykas - sumažinti dabartinį išteklių vartojimą. Praktikuokite porcijų kontrolę ir reguliariai keiskite atsargas, kad sumažintumėte ingredientų ir maisto produktų švaistymo tikimybę. Norint tapti "zero waste" restoranu, reikia suprasti, kiek atsargų reikia užsakyti. Daržovių žievelės, atliekas ir maisto likučius galima panaudoti kompostui, kuris gali būti naudojamas dirvožemio kokybei gerinti, gaminti. Jei tai, ką valgome, lemia mūsų sveikatą, valgykime tikrą, natūralų, kruopščiai paruoštą maistą ir džiaukimės savo gerove!

Gamyba

NULINIS MAISTO ŠVAISTYMAS IR PARAMA STUDENTAMS

Siekdamos padėti studentams, kuriuos ištiko sveikatos krizė ir kuriems sunku apsirūpinti maistu, "Sodexo" ir jos patronuojamoji įmonė "Sogeres" suvienijo jėgas su "Phenix" ir "Too Good To Go" - dviem kovos su maisto švaistymu dalyviais. Kovo 22 d. pradėta operacija apima aukas asociacijoms, kurios dalina maistą studentams, ir maisto krepšelių pardavimą studentams sumažintomis kainomis.

Per savaitę studentams gali būti skirta beveik 2 000 patiekalų, t. y. 500-1000 savaitinių patiekalų, kuriuos siūlo vietos asociacijos ir "Phenix", ir 450 krepšelių (lygiaverčių 1100 patiekalų, siūlomų kiekvieną savaitę) už mažesnę kainą per "Too Good To Go" programėlę.

Nuo 2018 m. "Sodexo" vadovaujama akcija bendradarbiaujant su "Too Good To Go" išgelbėjo nuo šiukšlių dėžės beveik 10 000 krepšelių.

Du sprendimai, kaip paskirstyti maistą:

Remiant vietos studentų asociacijoms ir Phenix:

"Phenix" pirmą kartą sujungs "Sodexo" centrinės virtuves su studentų asociacijomis maždaug penkiolikoje Prancūzijos miestų ir paskirstys jų neparduotą maistą studentams.

Per programėlę "Too Good To Go" rinkitės maisto krepšelius tiesiai iš "Sodexo" virtuvių:

"Too Good To Go" tris mėnesius siūlys studentams skirtus maitinimo krepšelius pagal savo paraišką. Kiekvieną krepšeljį sudarys 2 arba 4 visaverčiai patiekalai, įskaitant užkandį, pagrindinį patiekalą su garnyru ir desertą, kurių kaina bus atitinkamai 2 ir 4 eurai, t. y. 1 euras už vieną patiekalą.

Ekologiškai atsakingas virėjas

2019 m. "La Botte d'Asperges" suteiktas "Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants" ženklas. Stéphane'as Bureau'as, kuris yra restorano Contres mieste Loir-et-Cher regione šefas, perėmė vadovavimą restoranui ir ėmėsi ekologiškai atsakingų perversmų. Tai reiškia, kad restoranas ne tik daro gerą apyvartą, bet ir prisiima atsakomybę už savo socialinį ir aplinkosauginį poveikį. Šiuo tikslu restoranas taiko priemones, kuriomis mažinamas anglies dioksido pėdsakas ir skatinamas tvarus vartojimas.

Yra dvi priežastys, kodėl restorano savininkas gali norėti tapti ekologišku: todėl, kad tai yra tendencija, pritraukianti daug klientų, ir, svarbiausia, todėl, kad svarbu prisidėti prie mūsų planetos apsaugos.

Taigi tikslai gali būti daug ir įvairūs, tačiau restoranui "La Botte d'Asperges" svarbiausia: rūšiuoti ir perdirbti šias atliekas, mažinti energijos suvartojimą ir dirbti trumpomis grandinėmis.

Palaikant ryšius ir su gamintojais, ir su klientais, kuriamas tvirtas socialinis audinys ir sudaromos sąlygos išnaudoti daugelį regiono produktų, kartu išvengiant auginamų maisto produktų švaistymo.

Kiekvienas naujas nedidelis gestas, idėja - tai žingsnis toliau ekologijos link, sveikas protas dažnai sugrąžina prie ekologiško elgesio.

PERDIRBĖJAS

Tuo metu, kai ekologija visur skverbiasi į mūsų gyvenimus, Stéphane'as Vatinelis norėjo sukurti trečiąją vietą, į kurią žmonės norėtų eiti dalytis ekologija. Ši vieta veikia kasdien nuo 8 iki 24 val. Pagrindinė veikla - baras-restoranas, tačiau čia taip pat veikia ekologinė biblioteka, seminarai, konferencijos ir "pasidaryk pats" erdvė. Norintiems įsigyti vietinio maisto, arčiau nei čia nepavyks - po restoranu yra sodas, kuriame užauginama daugybė maistui gaminti reikalingų daržovių ir prieskoninių žolelių. Ant stogo įrengti aviliai bitėms, o apačioje likučiais minta vištos.

- Bendradarbiavimo iniciatyvų skatinimas, vartotojų informuotumo didinimas, perdirbimo skatinimas...
- Žiedinės ir jautrios ekonomikos, grindžiamos darnaus vystymosi principais, skatinimas.

"Recyclerie" savo ūkyje, esančiame vos už kelių metrų nuo pagrindinių kelių, augina morkas, ridikėlius, braškes ir paprikas. Šiam ekologiniam projektui paremti savo indėlį įdeda ir kaimynystės gyventojai. Jie meta savo organines atliekas į restorano komposto dėžes mainais už kavą bare. Kiekvieną dieną ruošiamas patiekalas su daržovėmis iš sodo, o visos prieskoninės žolelės auginamos vietoje. Kai kurie net turės galimybę paragauti medaus, paimto tiesiai iš sode esančių avilių. Paslauga sukurta naudojant birią pakuotę, o visi baldai yra "Old is Gold", taigi naudoti.

"ZERO WASTE" RESTORANAS

2019 m. rugsėjį Gabrielis Monzerolis ir jo partneriai norėjo sukurti kitokį projektą, kuris būtų artimesnis jų vertybėms. Buvo siekiama kuo labiau sumažinti aplinkosauginį pėdsaką ir medžiagų atliekas.

Nors daugelis maisto prekių parduotuvių jau kelerius metus siekia nulinio atliekų susidarymo, maitinimo įmonėse tokia praktika taikoma daug rečiau, nes šiuo atveju organizacinė našta tenka tik virtuvės ir aptarnavimo metu dirbantiems darbuotojams, o ne galutiniam vartotojui.

Jų tikslas - pradėti judėjimą: įrodyti, kad nulinis atliekų susidarymas prieinamas ir įmonėms ir kad kiekvienas gali tai daryti savo lygiu: ne būti vienas, o tapti judėjimo dalimi.

Pirkimas dideliais kiekiais (pvz., prieskoniai, daržovės ir kt.) iš vietos partnerių, nurodydami, kad jie nenori naudoti pakuočių, o tik dėti augalus tiesiai į dėžes.

Žalumynus ir daigus jie įsigyja iš miesto ūkio, kuriame augalai auginami hidroponiniu būdu. Laboratoratoire grenouille rouge (Redfroglab) įkūrėjai Guillaume'as Dagheris ir Gabrielis Roy Doyonas sukūrė itin vietinį modelį: jie nuvažiuoja mažiau nei 20 km ir gali pristatyti prekes dviračiu. Jie pristato ūglius žemėje, ant padėklų, kuriuos surenka iš vieno karto į kitą: nieko neprarandama ir viskas surenkama.

Dėl aliejaus (kuris naudojamas traškučiams, vienam iš populiariausių patiekalų, gaminti): nereikia pirkti jo skardinėse, brangų skystį į restoraną atgabena autocisterna, kuri krovinį supila tiesiai į restorano 330 litrų talpos rezervuarą. Skirtingai nei 16 litrų talpos skardinės, kurios vėliau išmetamos perdirbti, šios talpyklos tarnauja 20 metų.

Atsisakykite ir susikurkite savo

Komandai teko kirsti kryžių ant tam tikrų maisto produktų, kurių buvo neįmanoma suderinti su restorano filosofija (pavyzdžiui, vollaile, kuris dažnai būna per daug supakuotas, arba tortilijos, kurių beveik neįmanoma rasti dideliais kiekiais, arba kokteilių ingredientų). Galiausiai viską, kas tiekėjų supakuota po 10 vienetų, jie nusprendė nepirkti ir gaminti patys. Taigi jie nusprendė daug ką gaminti patys: tortilijas, duoną, skrebučius ir džiovintus... Virėjas taip pat pats gamina dešreles.

Bare restorano bendrasavininkis miksologas Luca Langelier kiekvieną sezoną gamina naminius sirupus ir sultis (pavyzdžiui, iš spanguolių sezono įkarštyje jie pagamina didelius kiekius sulčių, kad galėtų jas naudoti visus metus).

Valgomajame klientams duodamos ne popierinės, o rankų darbo medžiaginės servetėlės. O bulvytės krepšelyje patiekiamos be pergamentinio popieriaus. Gabrieliaus nuomone, šių dalykų labai lengva išvengti.

Perdirbimas (perdirbimas):

Net baldai ir apdaila sukurti iš perdirbtų medžiagų: prekystalis pagamintas iš grindų sijų, kurios yra statybvietės atliekos, suolai - iš perdirbtų medinių padėklų, o šviestuvai - iš panaudotų vamzdžių. Svarbu, kad kiekvienas žmogus veiktų savo lygmeniu ir nepamirštų, kad mažinant atliekų kiekį geriau, kai 1000 žmonių tai daro netobulai, nei vienas žmogus - tobulai.

TAPTI "ZERO WASTE" MAITINIMO PASLAUGŲ TEIKĖJU

Kaip tapti maitinimo paslaugų teikėju be atliekų naudojant daugkartinio naudojimo tarą: kaip tai padaryti praktiškai, pataria 3 šioje srityje dirbančios įmonės

Organizavimas "zero waste" maitinimo paslaugų teikėjo: raktas į sėkmę

Pirmasis pastebėjimas, kuriuo dalijasi trys partneriai, yra tas, kad daugkartinio naudojimo konteneriams reikia daug logistikos. Jei vienkartiniai padėklai visi yra lengvi, sukraunami neužimant

vietos ir dingsta iš gyvenimo tą pačią minutę, kai klientas išeina, tai stikliniai indeliai ar plastikiniai daugkartinio naudojimo indai yra sunkesni, užima daugiau vietos, juos reikia du kartus paimti (pristatant ir grąžinant) ir plauti. Kitaip tariant: daugiau organizavimo, daugiau sandėliavimo, daugiau tvarkymo ir galiausiai daugiau darbo laiko.

Tačiau visi trys partneriai sutaria dėl vieno dalyko: didžiausia užduotis - rasti veikiančią organizaciją. Ir tai ypač svarbu, kai pradėsite jomis naudotis, **kad jums reikia laiko ir apmąstymų, kad atrastumėte naujus procesus ir pakeistumėte savo įpročius.**

Todėl kiekvienas maitinimo paslaugų teikėjas gali rasti savo darbo su patirtimi būdą, tačiau mūsų partneriai sutaria dėl dviejų būdų, kaip supaprastinti gyvenimą:

Paslaugų teikėjų apsuptis, ypač plaunant ir transportuojant tarą. Visi trys yra mūsų daugkartinio naudojimo kontenerių plovimo paslaugos klientai.

Mathilde iš "Meal Merci" paslaptis yra ta, kad visas šis tvarkymas yra pelningas, nes vienoje vietoje pristatomi keli patiekalai. Pavyzdžiui, įmonėje!

"Reconcil" partneriams ir vartotojams įsipareigojus, "Reconcil" pasiūlyti sprendimai jau leido išvengti daugiau kaip 175 000 vienkartinį pakuočių, o tai, deja, vis dar labai nedaug, palyginti su kasmet susidarančiu atliekų kiekiu.

Dėl savo partnerių ir vartotojų įsipareigojimo "Reconcil" pasiūlyti sprendimai jau leido išvengti daugiau kaip 175 000 vienkartinį pakuočių, o tai, deja, vis dar labai nedaug, palyginti su kasmet susidarančių atliekų kalnu.

Natūrali ir populiarī virtuvė : "Zero waste" maitinimas

"Les Dames de la cantine" gimė ant Paulo Bocuse'o instituto suolų susitikus Juliette Plailly ir Guillaume'ui Wohlbangui. Guillaume'as Wohlbangas nėra svetimas nuolatiniam "Hétéroclite" skaitytojams, nes jau daugelį metų bendradarbiauja su žurnalu. Tai liudija apie tikrą "Dames de la cantine" atsidavimą LGBT+ ir feministinėms problemoms. Jei jų "nulinių atliekų" pasiūlymas greitai suviliojo vietos kultūros veikėjus, tokius kaip Les Subsistances, Villa Gillet ar asociacija, siekianti lyčių lygybės HF Auvergne-Rhône-Alpes, tai Les Dames de la cantine nėra tik institucinė maitinimo įstaiga ir taip pat kreipiasi į pavienius asmenis.

"Les dames de la cantine" siūlo atsidavusių virtuvę ir "zero waste" požiūrį:

- pagarba sezoniniams produktams
- siūlyti ekologiško arba tvaraus žemės ūkio produktus.
- dirbame su vietos gamintojais ir esame įsipareigoję laikytis aplinkai nekenksmingo požiūrio ir užtikrinti produktų kokybę.
- naudokite senovinius ir daugkartinio naudojimo indus.
- Skatinti pirkimą dideliais kiekiais, kad būtų išvengta pakuočių naudojimo.
- rinktis tuos tiekėjus, kurie taip pat yra įsipareigoję nešiukšlinti atliekų.
- kovoti su atliekų susidarymu, ypač virtuvėje, maksimaliai panaudojant produktus (žieves, lupenas ir kt.)

Atkreipkite dėmesį į tiekėjų aprūpinimą ir stenkitės pakeisti blogus įpročius. Be ekologinės atsakomybės aspekto, jie pasižymi ryžtingu įtraukiančiu požiūriu, kuris paprastai pritraukia platesnę visuomenę. Dames de la cantine jau seniai yra įsipareigojusios LGBT+ ir feministinėms kovoms. Todėl jas galima kviesti organizuoti bufetus tos pačios lyties asmenų vestuvėms, PACS ir kitoms ceremonijoms.

Be abejo, maitinimo įstaigose plėtoti "nulinių atliekų susidarymo" požiūrį yra suvaržymas, tačiau tai leidžia būti kūrybingiems, doriems... Tai ateitis, turime pradėti, o rinkoje atsiranda vis daugiau dalyvių, kurie siūlo sprendimus.

AUPARAGER, atsakingas maistas

"Auparager" - tai maisto vežimėlis, kuriuo siekiama didinti informuotumą apie maisto švaistymą. Jie naudoja produktus, kurių išvaizda neatitinka dabartinės paklausos reikalavimų, taip pat produktų dalis, kurios paprastai nenaudojamos."

Taigi šio projekto tikslas - sukurti maisto sunkvežimį, kuriame būtų siūlomi gastronominiai patiekalai, pagaminti iš prekybos centruose neparduotų maisto produktų

Neparduotų prekių susigrąžinimas

Keliaukite į Rungj - didžiausią pasaulyje šviežių produktų turgų, kuris yra dievo dovana tiems, kurie nori nemokamai pasiimti per dieną neparduotų prekių. Nebūtina ten būti auštant, tereikia atvykti apie 11 valandą, kuri "Rungis" kalba reiškia dienos pabaigą. Kadangi anksčiau naktį didmenininkai užsiima verslu, tai ne laikas geriems darbams.

Kita vertus, kai pasirodo jaunuoliai iš "Auparager" asociacijos, prekybininkai jiems pasiūlo dėžučių daržovių (pakanka, kad viena daržovė partijoje būtų nudažyta) arba visą paletę, jei klientas atsiėmė. Išskirtinė šviežių produktų dovana

Vietų, kuriose galima gaminti maistą, paieška

Galimybė paruošti gurmanišką patiekalą ir jį patiekti Emauso nakvynės namų, esančių Paryžiaus 10-ajame rajone, rue de Lancry gatvėje, gyventojams. Šia proga savo virtuvę suteikė už 200 m nuo prieglaudos esantis restoranas "Le Réfectoire". Auparager komandai talkino Ernest komanda.

Paryžiaus restorano "Zoé Bouillon" (19-ajame rajone) savininkai prisidėjo ir vienai dienai paskolino savo restoraną. Į vakarienę susirinko 40 žmonių, kurie mėgavosi gastronomiais patiekalais už 25 eurus ir pasirinktinai dar 8 eurus už vyno derinį.

Bendradarbiaudami su "Crous", jie vedė maisto gaminimo pamokas Sorbonos studentams, kad išmokytų juos, kaip panaudoti visą produktą (pavyzdžiui, morkas, jų žieves ir viršūnes... niekas neprarandama, viskas suvalgoma).

Bendradarbiaudami su "Phoenix" (įmone, kuri tvarko visas neparduotas prekes, ypač maistą), jie organizuos "Zero Waste Meals" valgymus įmone.

Tokiuose festivaliuose kaip "We love Green" Paryžiuje "Auparager" galėjo siūlyti patiekalus be atliekų. Buvo sutvarkyta daugiau kaip 400 kg neparduoto maisto ir parduota daugiau kaip 600 patiekalų. Vos per vieną dieną jie pardavė visą savaitgaliui suplanuotą produkciją. Skubant buvo sukurti nauji receptai, kad būtų patenkinti klientai, įtikėję šia skania virtuve ir tokiu požiūriu.

Sėkminga kovos su atliekomis restorano veikla

Kad pavyktų įveikti tokį iššūkį, reikia įsivaizduoti vienos dienos lenktynes su laiku: vykti į Rungis, parsivežti tai, ko nori atsisakyti didmenininkai, investuoti į naują virtuvę, inventorizuoti laimikį, sudaryti valgiaraštį iš turimų patiekalų ir gaminti, priimti bei patiekti. Kad būtų tobula, karšta ir laiku.

Projektas "Jaunimo dalyvavimo ir tvaraus žemės ūkio mokymo ir gamybos centro įkūrimas"

Projektu siekiama skatinti jaunas žmones mokytis ir tobulėti tvarios žemdirbystės srityje bei parengti juos sėkmingam darbui. Buvo įrengtas gamybinis laukas ir mini ekologinis sodas.

Vaikams nuo 5 iki 15 metų buvo organizuota Žalioji mokykla, kurioje jie užsiėmė smagia interaktyvia veikla, ugdančia jų santykį su gamta, o jaunimui iki 29 metų - Žalioji akademija, kurioje organizuojami profesiniai mokymai, praktinė veikla, teikiama parama įsidarbinant ar steigiant savo žemės ūkio įmonę. Projekto veiklai vadovavo fondo pasitelkta švietimo ir žemės ūkio ekspertų, universitetų ir mokyklų dėstytojų ir kt. komanda. Užsiėmimus vedė vietos gyventojai, kurie dalijosi asmenine žemės ūkio ir sodininkystės patirtimi.

Buvo nedidelis ekologiškas sodas, kuriame buvo auginami vaisiai ir daržovės. Ekologiniame sode buvo derinami dekoratyviniai augalai, vaismedžiai ir daržovės, auginami pagal permakultūros principus. Visuose auginimo procesuose aktyviai dalyvavo vaikai ir jaunimas. Gamybos laukas apėmė 30 hektarų žemės plotą Nadarevo kaime, kuriame vaisiai ir daržovės buvo auginami taikant tvarios žemdirbystės metodus, o jų produkcija buvo remiama socialinė įmonė.

Maisto atliekų mažinimas

Mokiniai sužino kompostavimo pagrindus, ką kompostuoti, ko nekompostuoti ir kodėl. Visam kompostavimui reikalingos trys pagrindinės sudedamosios dalys:

- *Brūzgynai - tai tokios medžiagos kaip negyvi lapai, šakos ir šakelės.*

Naudinga nuoroda

- *Žalumynai - tai tokios medžiagos kaip nupjauta žolė, daržovių atliekos, vaisių atliekos ir kavos tirščiai.*
- *Vanduo - komposto vystymuisi svarbus tinkamas vandens, žalumos ir rudos spalvos kiekis.*

Komposto krūvoje turėtų būti vienodas rudų ir žalių medžiagų kiekis, taip pat turėtų būti pakaitomis dedami skirtingo dydžio organinių medžiagų sluoksniai. Rudosios medžiagos kompostui suteikia anglies, žaliosios - azoto, o vanduo - drėgmės, padedančios skaidyti organines medžiagas.

Staramaki - kviečių šiaudai

***Staramaki** tai socialinė kooperatinė įmonė, įsikūrusi Graikijos Kilkio kaimo regione, kuri naudoja šalutinį kviečių auginimo produktą, kad sukurtų gyvybingą, ekologišką vienkartinį plastikinių šiaudelių alternatyvą. Ji teikia naudos aplinkai ir vietos žemės ūkio ekonomikai bei suteikia darbo galimybių pažeidžiamoms žmonių grupėms, pavyzdžiui, buvusiams bedarbiams graikams ir pabėgėliams. Neseniai kilusi covid-19 pandemija ir su ja susijusi socialinė ir ekonominė krizė išryškino poreikį diegti naujoves ir spręsti socialines problemas. Staramaki pasiūlė ekonomikos augimo, socialinės sanglaudos ir vietos bei regioninės plėtros galimybių. Todėl ji parodė, kad Graikijoje yra erdvės socialinėms inovacijoms ir kad žiedinė ekonomika gali tapti palankiu lauku tokiems novatoriškiems veiksams. Pirmą kartą "Staramaki" buvo pagaminta 2019 m., naudojant nuosavus išteklius, labai mažoje gamybos bazėje už Kilkio. Jos pradinė idėja ir visas procesas - nuo gamybos iki pakavimo - išliko toks pat. Tikslas - pateikti rinkai ir atskiriems vartotojams labai dažnai naudojamą daiktą, kuris yra 100 % ekologiškas ir kartu remia vietos ekonomiką ir visuomenę. Idėjos autorius Stefanos Kamperis, pats propaguojantis aplinkai draugišką gyvenimą ir tikintis "Zero Waste", tikisi, kad "Staramaki" įkvėps ir kitus gaminti ekologines ir socialines naujoves.*

Konferencija "Puikus skonis be atliekų"

Šioje konferencijoje Šiaurės, Baltijos ir Lenkijos šalys, turinčios skirtingą istorinę praeitį ir patirtį mažinant maisto švaistymą ir optimaliai naudojant išteklius, dalijosi žiniomis ir patirtimi.

Renginyje dalyvavo gastronomijos, maisto ir atliekų mažinimo srityse dirbantys ekspertai ir suinteresuotosios šalys. Pirmaujantys Baltijos jūros regiono mokslininkai ir aplinkosaugos NVO atstovai aptarė galimus sprendimus, kuriuos pristatė EIT maisto bendruomenė ir kiti ekspertai. Į šį renginį taip pat buvo pakviesti geriausi virtuvės šefai. Daugiausia dėmesio buvo skiriama konkreitiems maisto atliekų mažinimo metodams, kuriuos dalyviai galės pritaikyti savo būsimame kasdiniame darbe. Kad tai būtų užtikrinta, 2021 m. buvo parengta skrajutė, kurioje buvo pateikta visa geriausių virėjų informacija ir patarimai.

Paslauga

Vienkartinio naudojimo ribojimas

Vienkartinių priemonių, net ir pagamintų iš biologiškai suyrančių medžiagų, visada reikėtų vengti: jų gamybai reikalingi išteklių yra neproporcingi jų panaudojimo mastui. Visų šių produktų, naudojamų aptarnavimo metu, daugiausia greito maisto restoranuose, problema yra ta, kad dėl jų susidaro daug atliekų, kurias vėliau reikia tinkamai pašalinti. Daugelis įmonių dabar stengiasi mažinti vienkartinę atliekų kiekį, galbūt naudodamos stiklinius puodelius gėrimams arba net paprasčiausiose restoranuose vietoj klasikinių popierinių staltiesių pasirinkdamos medžiagines staltieses. Kai kurios didelės tarptautinės bendrovės pasirenko labai skirtingus šios problemos sprendimo būdus. Be abejo, visos jos laikosi nuostatos naudoti biologiškai skaidžius gaminius, tačiau "Starbucks", kurią galima vadinti šios iniciatyvos propaguotoja, pradėjo siūlyti nuolaidas gėrimams tiems, kurie naudoja jos asmeninį puodelį. Ši iniciatyva turi labai svarbią vertę ir socialiniu lygmeniu, nes tai yra nauja klientų švietimo ir lojalumo forma, kurie įgis sveiką įprotį, skatinamą nedidelių nuolaidų.

Per gerai, kad išvyktumėte

"Too good to go" - tai mobiliesiems įrenginiams skirta programėlė, kurią gali naudoti bet kuris pilietis, norėdamas nusipirkti arba restorane išsaugoti dienos maisto perteklių. Italijoje ji veikia nuo 2019 m. kovo mėn. ir yra daugiausiai italų parsisiunčiama "Maisto ir gėrimų" sesijoje.

Ji gimė iš kelių jaunų žmonių, kurie įsivaizduoja pasaulį be maisto švaistymo, svajonės. Nepaisant to, kad žmonijos išlikimas priklauso nuo maisto, kasdien visuose pasaulio kampeliuose iššvaistomas stulbinantis maisto kiekis. Išsivysčiusiose šalyse maisto švaistymas labiausiai pasireiškia galutiniuose maisto tiekimo grandinės etapuose: maisto vis daugėja, o vartotojai tampa vis išrankesni. Italijoje kasmet išmetama 7,8 mln. tonų maisto. Naudotis šia priemone paprasta: klientai tiesiog pasirenka juos dominančią dėžutę ir įsigyja ją tiesiogiai naudodamiesi programėle. Kai dėžutė bus pristatyta, klientas gali pasiimti jos turinį namo ir jį suvartoti.

"Zero waste" viešbučiai

"Hotel zero waste" - tai projektas, vykdomas Sorrento regione Kampanijoje ir apimantis daugybę gerosios praktikos pavyzdžių, kad viešbutis taptų visiškai ekologiškai tvarus. Taikydamas šią gerąją praktiką vienas viešbutis gali sumažinti susidarančių atliekų kiekį nuo 1 tonos iki 350 kg. Italų dėmesys atliekoms labai išaugo ir 65 iš 100 žmonių mano, kad labai svarbu, jog įstaiga, kurioje jie ketina apsistoti, darytų mažą poveikį aplinkai.

Norint, kad viešbutyje nebūtų atliekų, svarbu įvairiose viešbučio vietose įgyvendinti keletą nedidelių praktikų:

- Kambariuose galima įrengti muilo dozatorius ir rinktis ekologiškus bei natūralius produktus.
- Pusryčiams, užuot naudoję supakuotus produktus, galite naudoti ekologišką uogienę ir naminius pyragaičius.
- Integruokite antrinių žaliavų surinkimo dėžes, kad įtrauktumėte svečius.
- Viešbučių restoranuose įrengti vandens valytuvus, kad vandenį klientams būtų galima patiekti stiklinėje.
- Padėkite dozatorių personalo zonose.

Sudėtinga viešbutį paversti visiškai be atliekų, tačiau neabejotinai svarbu judėti šia tvarumo kryptimi.

PER DIDELĖS VIENKARTINIŲ PLASTIKŲ KAINOS.

Viešbučio "Best Western Premier Opéra Liège" iniciatyva "Nulis plastiko" atitinka teisės aktus, kuriais numatoma pereiti prie ekologijos ir iki 2040 m. uždrausti visus vienkartinius plastikinius daiktus, kad viešbučių pramonė, ypač Prancūzija, taptų pavyzdžiu, kaip išvengti atliekų. Įsipareigojama, kad kambariuose, registratūroje ir pusryčių salėje bus siūlomos konkrečios alternatyvos, kartu išsaugant 4 žvaigždučių viešbučio aptarnavimą ir kokybę.

Siekdamas užtikrinti tinkamą ir veiksmingą rezultatą, viešbutis "Opéra Liège" kreipėsi į pradedančiąją įmonę "Racing for the Oceans", kuri padeda įvairių sektorių dalyviams tapti nulinio atliekų susidarymo etalonais, siūlydama jiems tiekimo ir konsultavimo sprendimus.

Tuomet viešbutis pasirinko partnerius, derinančius kokybę ir tvarumą, kad galėtų pasiūlyti produktų asortimentą, kuriame 100 proc. nėra vienkartinio plastiko.

Viešbutis "Opéra Liège" didžiuojasi galėdamas dalyvauti viešbučių sektoriaus pertvarkoje, nes padeda atsisakyti daugiau kaip 100 000 vienkartinių plastikinių pakuočių per metus ir nustato naujas kelionių tendencijas. Būdami pionieriai Prancūzijoje, jie, be kita ko, atsisakė šių produktų: + 24 000 plastikinių butelių, + 55 000 kosmetikos pakuočių, + 16 000 plastikinių maišelių.

ATLIEKŲ TVARKYMAS IR PANAUDOJIMAS

"Hyatt" grupei priklausantis Paryžiaus viešbutis "Luvras" nusprendė imtis konkrečių veiksmų, kad sumažintų savo poveikį aplinkai. Siekdama nustatyti diagnozę ir įgyvendinti veiksmingas ir tvarias priemones dviem pagrindiniais klausimais, vadovybė rėmėsi "Take a Waste", pradedančiosios įmonės, padedančios įmonėms tvarkyti ir mažinti atliekas, patirtimi:

- Atitiktis teisės aktams
- CO2 emisijų mažinimas

Rekomenduotos priemonės labai greitai davė rezultatų: per 2 mėnesius buvo atsisakyta deginti 3 tonas atliekų. Įdiegus pakuočių ir konfidencialaus popieriaus rūšiavimą ir surinkimą, viešbutis jau 5 proc. sumažino poveikį aplinkai ir kartu laikėsi teisės akto reikalavimų. Kartu su šiomis priemonėmis buvo surengti įstaigos komandų mokymai apie rūšiavimo metodus ir įdiegta kiekvienam atliekų susidarymo šaltiniui pritaikyta įranga.

Galiausiai pirmenybė buvo teikiama vietiniams atliekų surinkimo paslaugų teikėjams.

Atliekų mažinimas ir pagalba skurdžiausiems

Daug maisto produktų buvo paaukota asociacijai "Restos du Cœur de Saint-Ouen", kuri skirsto maistą labiausiai nepasiturintiems asmenims. Iš viso paaukota 85 kg maisto produktų (gėrimų, užkandžių, maisto produktų, žolelių arbatos). Šiais maisto produktais buvo papildyti krepšeliai, kuriuos asociacija išdalijo daugiau kaip 1 500 paramos gavėjų. Ši operacija padėjo labiausiai nepasiturintiems asmenims ir kartu sumažino viešbučio išmetamo maisto kiekį.

NULINIS MAISTO ŠVAISTYMAS IR PARAMA STUDENTAMS.

Siekdamos padėti studentams, kuriuos ištiko sveikatos krizė ir kuriems sunku apsirūpinti maistu, "Sodexo" ir jos patronuojamoji įmonė "Sogeres" suvienijo jėgas su "Phenix" ir "Too Good To Go" - dviem kovos su maisto švaistymu dalyviais. Kovo 22 d. pradėta operacija apima aukas asociacijoms, kurios dalina maistą studentams, ir maisto krepšelių pardavimą studentams sumažintomis kainomis.

Per savaitę studentams gali būti skirta beveik 2 000 patiekalų, t. y. 500-1000 savaitinių patiekalų, kuriuos siūlo vietos asociacijos ir "Phenix", ir 450 krepšelių (lygiaverčių 1100 patiekalų, siūlomų kiekvieną savaitę) už mažesnę kainą per "Too Good To Go" programėlę.

Nuo 2018 m. "Sodexo" vadovaujama akcija bendradarbiaujant su "Too Good To Go" išgelbėjo nuo šiukšlių dėžės beveik 10 000 krepšelių.

Du sprendimai, kaip paskirstyti maistą:

Remiant vietos studentų asociacijoms ir Phenix:

"Phenix" pirmą kartą sujungs "Sodexo" centrinės virtuvės su studentų asociacijomis maždaug penkiolikoje Prancūzijos miestų ir paskirstys jų neparduotą maistą studentams.

Per programėlę "Too Good To Go" rinkitės maisto krepšelius tiesiai iš "Sodexo" virtuvių:

"Too Good To Go" tris mėnesius siūlys studentams skirtus maitinimo krepšelius pagal savo paraišką. Kiekvieną krepšį sudarys 2 arba 4 visaverčiai patiekalai, įskaitant užkandį, pagrindinį patiekalą su garnyru ir desertą, kurių kaina bus atitinkamai 2 ir 4 eurai, t. y. 1 euras už vieną patiekalą.

Ekologiškai atsakingas virėjas

2019 m. "La Botte d'Asperges" suteiktas "Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants" ženklas. Stéphane'as Bureau'as, kuris yra restorano Contres mieste Loir-et-Cher regione šefas, perėmė vadovavimą restoranui ir ėmėsi ekologiškai atsakingų perversmų. Tai reiškia, kad restoranas ne tik daro gerą apyvartą, bet ir prisiima atsakomybę už savo socialinį ir aplinkosauginį poveikį. Šiuo tikslu restoranas taiko priemones, kuriomis mažinamas anglies dioksido pėdsakas ir skatinamas tvarus vartojimas.

Yra dvi priežastys, kodėl restorano savininkas gali norėti tapti ekologišku: todėl, kad tai yra tendencija, pritraukianti daug klientų, ir, svarbiausia, todėl, kad svarbu prisidėti prie mūsų planetos apsaugos.

Taigi tikslai gali būti daug ir įvairūs, tačiau restoranui "La Botte d'Asperges" svarbiausia: rūšiuoti ir perdirbti šias atliekas, mažinti energijos suvartojimą ir dirbti trumpomis grandinėmis.

Palaikant ryšius ir su gamintojais, ir su klientais, kuriamas tvirtas socialinis audinys ir sudaromos sąlygos išnaudoti daugelį regiono produktų, kartu išvengiant auginamų maisto produktų švaistymo.

Kiekvienas naujas nedidelis gestas, idėja - tai žingsnis toliau ekologijos link, sveikas protas dažnai sugrąžina prie ekologiško elgesio.

RŪŠIUOTOJAS

Tuo metu, kai ekologija visur skverbiasi į mūsų gyvenimus, Stéphane'as Vatinelis norėjo sukurti trečiąją vietą, į kurią žmonės norėtų eiti dalytis ekologija. Ši vieta veikia kasdien nuo 8 iki 24 val. Pagrindinė veikla - baras-restoranas, tačiau čia taip pat veikia ekologinė biblioteka, seminarai, konferencijos ir "pasidaryk pats" erdvė. Norintiems įsigyti vietinio maisto, arčiau nei čia nepavyks - po restoranu yra sodas, kuriame užauginama daugybė maistui gaminti reikalingų daržovių ir prieskoninių žolelių. Ant stogo įrengti aviliai bitėms, o apačioje likučiais minta vištos.

- Bendradarbiavimo iniciatyvų skatinimas, vartotojų informuotumo didinimas, perdirbimo skatinimas...
- Žiedinės ir jautrios ekonomikos, grindžiamos darnaus vystymosi principais, skatinimas.

"Recyclerie" savo ūkyje, esančiame vos už kelių metrų nuo pagrindinių kelių, augina morkas, ridikėlius, braškes ir paprikas. Šiam ekologiniam projektui paremti savo indėlį įdeda ir kaimynystės gyventojai. Jie meta savo organines atliekas į restorano komposto dėžes mainais už kavą bare.

Kiekvieną dieną ruošiamas patiekalas su daržovėmis iš sodo, o visos prieskoninės žolelės auginamos vietoje. Kai kurie net turės galimybę paragauti medaus, paimto tiesiai iš sode esančių avilių.

Paslauga sukurta naudojant burių pakuotę, o visi baldai yra "Old is Gold", taigi naudoti.

Kolektyvinis maitinimas ir nulinis atliekų susidarymas

"Misija nulis" - tai maitinimo įmonės RESTORIA kovos su atliekomis koncepcija. Nuo 2019 m. lapkričio 4 d. Ligné mokiniai dalyvauja kovoje su maisto švaistymu, grįžta prie naujo mąstymo apie valgyklą.

360 Jules Verne ir Notre Dame pradinį mokyklų mokinių atrado visiškai naują savitarnos restorano organizavimą, jiems patikėtą misiją: pasibaigus pietums - nulinis atliekų kiekis!

Principas paprastas: siekiant išvengti šiukšliadėžių užpildymo paslaugos teikimo pabaigoje, paskirstymo sistema buvo visiškai pertvarkyta. Stalo servravimas išnyko, o vietoje jo atsirado maršrutas, kuriuo jaunas svečias eis žingsnis po žingsnio per visus pietus:

- *Jėjęs į restoraną mokinys pasiima padėklą, stalo įrankius ir stiklinę. Jie eina tiesiai į desertų zoną, kad galėtų pasitarnauti.*
- *Jis sėdi prie stalo.*
- *Tada jis eina į salotų barą prie užkandžių (užkandžių skyrius), kur pasiima lėkštę ir patiekia pagal savo apetitą.*
- *Baigęs užkandį, su ta pačia lėkšte jis eina į karštąją vietą, kur virėjas patiekia patiekalą pagal jo apetitą. Jis patiekia sau kaip garnyrą ir grįžta į savo vietą.*
- *-Valgio pabaigoje jaunuolis išvalo savo lėkštę ir išrūšiuoja atliekas (organines ar kitas atliekas). Lėkštės turi būti tuščios.*

Mokyklos restoranas tampa tikra vaiky, darbuotojų ir darbuotojų bendravimo vieta. Pasikalbėjus su kai kuriais jaunaisiais valgytojais, jie sako, kad vertina šią naują koncepciją, kai jie gali laisvai rinktis ir valgyti pagal savo skonį.

"ZERO WASTE" RESTORANAS

2019 m. rugsėjį Gabrielis Monzerolis ir jo partneriai norėjo sukurti kitokį projektą, kuris būtų artimesnis jų vertybėms. Buvo siekiama kuo labiau sumažinti aplinkosauginį pėdsaką ir medžiagų atliekas.

Nors daugelis maisto prekių parduotuvių jau kelerius metus siekia nulinio atliekų susidarymo, maitinimo įmonėse tokia praktika taikoma daug rečiau, nes šiuo atveju organizacinė našta tenka tik virtuvės ir aptarnavimo metu dirbantiems darbuotojams, o ne galutiniam vartotojui.

Jų tikslas - pradėti judėjimą: įrodyti, kad nulinis atliekų susidarymas prieinamas ir įmonėms ir kad kiekvienas gali tai daryti savo lygiu: ne būti vienas, o tapti judėjimo dalimi.

Pirkimas dideliais kiekiais (pvz., prieskoniai, daržovės ir kt.) iš vietos partnerių, nurodydami, kad jie nenori naudoti pakuočių, o tik dėti augalus tiesiai į dėžes.

Žalumynus ir daigus jie įsigyja iš miesto ūkio, kuriame augalai auginami hidroponiniu būdu. Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab) įkūrėjai Guillaume'as Dagheris ir Gabrielis Roy Doyonas sukūrė itin vietinį modelį: jie nuvažiuoja mažiau nei 20 km ir gali pristatyti prekes dviračiu. Jie pristato ūglius žemėje, ant padėklų, kuriuos surenka iš vieno karto į kitą: nieko neprarandama ir viskas surenkama.

Dėl aliejaus (kuris naudojamas traškučiams, vienam iš populiariausių patiekalų, gaminti): nereikia pirkti jo skardinėse, brangų skystį į restoraną atgabena autocisterna, kuri krovinį supila tiesiai į restorano 330 litrų talpos rezervuarą. Skirtingai nei 16 litrų talpos skardinės, kurios vėliau išmetamos perdirbti, šios talpyklos tarnauja 20 metų.

Atsisakykite ir susikurkite savo

Komandai teko kirsti kryžių ant tam tikrų maisto produktų, kurių buvo neįmanoma suderinti su restorano filosofija (pavyzdžiui, vollaile, kuris dažnai būna per daug supakuotas, arba tortilijos, kurių beveik neįmanoma rasti dideliais kiekiais, arba kokteilų ingredientų). Galiausiai viską, kas tiekėjų supakuota po 10 vienetų, jie nusprendė nepirkti ir gaminti patys. Taigi jie nusprendė daug ką gaminti patys: tortilijas, duoną, skrebučius ir džiovintuosius... Virėjas taip pat pats gamina dešreles.

Bare restorano bendrasavininkis miksologas Luca Langelier kiekvieną sezoną gamina naminius sirupus ir sultis (pavyzdžiui, iš spanguolių sezono įkarštyje jie pagamina didelius kiekius sulčių, kad galėtų jas naudoti visus metus).

Valgomajame klientams duodamos ne popierinės, o rankų darbo medžiaginės servetėlės. O bulvytės krepšelyje patiekiamos be pergamentinio popieriaus. Gabrieliaus nuomone, šių dalykų labai lengva išvengti.

Perdirbimas (perdirbimas):

Net baldai ir apdaila sukurti iš perdirbtų medžiagų: prekystalis pagamintas iš grindų sijų, kurios yra statybvietės atliekos, suolai - iš perdirbtų medinių padėklų, o šviestuvai - iš panaudotų vamzdžių. Svarbu, kad kiekvienas žmogus veiktų savo lygmeniu ir nepamirštų, kad mažinant atliekų kiekį geriau, kai 1000 žmonių tai daro netobulai, nei vienas žmogus - tobulai.

TAPTI "ZERO WASTE" MAITINIMO PASLAUGŲ TEIKĖJU

Kaip tapti maitinimo paslaugų teikėju be atliekų naudojant daugkartinio naudojimo tarą: kaip tai padaryti praktiškai, pataria 3 šioje srityje dirbančios įmonės

Organizavimas "zero waste" maitinimo paslaugų teikėjo: raktas į sėkmę

Pirmasis pastebėjimas, kuriuo dalijasi trys partneriai, yra tas, kad daugkartinio naudojimo konteineriams reikia daug logistikos. Jei vienkartiniai padėklai visi yra lengvi, sukraunami neužimdami vietos ir dingsta iš gyvenimo tą pačią minutę, kai klientas išeina, tai stikliniai indeliai ar plastikiniai daugkartinio naudojimo indai yra sunkesni, užima daugiau vietos, juos reikia du kartus paimti (pristatant ir grąžinant) ir plauti. Kitaip tariant: daugiau organizavimo, daugiau sandėliavimo, daugiau tvarkymo ir galiausiai daugiau darbo laiko.

*Tačiau trys partneriai sutaria dėl vieno dalyko: didžiausias uždavinys - rasti tinkamą organizavimą. O tam ypač svarbu, kai pradėsite juos naudoti **jums reikia laiko ir apmąstymų, kad atrastumėte naujus procesus ir pakeistumėte savo įpročius.***

Todėl kiekvienas maitinimo paslaugų teikėjas gali rasti savo darbo su patirtimi būdą, tačiau mūsų partneriai sutaria dėl dviejų būdų, kaip supaprastinti gyvenimą:

Paslaugų teikėjų apsuptis, ypač plaunant ir transportuojant tarą. Visi trys yra mūsų daugkartinio naudojimo konteinerių plovimo paslaugos klientai.

Mathilde iš "Meal Merci" paslaptis yra ta, kad visas šis tvarkymas yra pelningas, nes vienoje vietoje pristatomi keli patiekalai. Pavyzdžiui, įmonėje!

"Reconcil" partneriams ir vartotojams įsipareigojus, "Reconcil" pasiūlyti sprendimai jau leido išvengti daugiau kaip 175 000 vienkartinių pakuočių, o tai, deja, vis dar labai nedaug, palyginti su kasmet susidarantiu atliekų kiekiu.

Dėl savo partnerių ir vartotojų įsipareigojimo "Reconcil" pasiūlyti sprendimai jau leido išvengti daugiau kaip 175 000 vienkartinių pakuočių, o tai, deja, vis dar labai nedaug, palyginti su kasmet susidarantiu atliekų kalnu.

Natūrali ir populiari virtuvė : "Zero waste" maitinimas

"Les Dames de la cantine" gimė ant Paulo Bocuse'o instituto suolų susitikus Juliette Plailly ir Guillaume'ui Wohlbangui. Guillaume'as Wohlbangas nėra svetimas nuolatiniams "Hétéroclite" skaitytojams, nes jau daugelį metų bendradarbiauja su žurnalu. Tai liudija apie tikrą "Dames de la cantine" atsidavimą LGBT+ ir feministinėms problemoms. Jei jų "nulinių atliekų" pasiūlymas greitai suviliojo vietos kultūros veikėjus, tokius kaip Les Substances, Villa Gillet ar asociacija, siekianti lyčių lygybės HF Auvergne-Rhône-Alpes, tai Les Dames de la cantine nėra tik institucinė maitinimo įstaiga ir taip pat kreipiasi į pavienius asmenis.

"Les dames de la cantine" siūlo atsidavusių virtuvę ir "zero waste" požiūrį:

- pagarba sezoniniams produktams
- siūlyti ekologiško arba tvaraus žemės ūkio produktus.
- dirbame su vietos gamintojais ir esame įsipareigoję laikytis aplinkai nekenksmingo požiūrio ir užtikrinti produktų kokybę.
- naudokite senovinius ir daugkartinio naudojimo indus.
- Skatinti pirkimą dideliais kiekiais, kad būtų išvengta pakuočių naudojimo.
- rinktis tuos tiekėjus, kurie taip pat yra įsipareigoję atsisakyti atliekų.
- kovoti su atliekomis, ypač virtuvėje, maksimaliai panaudojant produktus (žieves, lupenas ir kt.).

Atkreipkite dėmesį į tiekėjų aprūpinimą ir stenkitės pakeisti blogus įpročius. Be ekologinės atsakomybės aspekto, jie pasižymi ryžtingu įtraukiančiu požiūriu, kuris paprastai pritraukia platesnę visuomenę. Dames de la cantine jau seniai yra įsipareigojusios LGBT+ ir feministinėms kovoms. Todėl jas galima kviesti organizuoti bufetus tos pačios lyties asmenų vestuvėms, PACS ir kitoms ceremonijoms.

Be abejo, maitinimo įstaigose plėtoti "nulinio atliekų susidarymo" požiūrį yra suvaržymas, tačiau tai leidžia būti kūrybingiems, doriems... Tai ateitis, turime pradėti, o rinkoje atsiranda vis daugiau dalyvių, kurie siūlo sprendimus.

AUPARAGER, atsakingas maistas

"Auparager" - tai maisto vežimėlis, kuriuo siekiama didinti informuotumą apie maisto švaistymą. Jie naudoja produktus, kurių išvaizda neatitinka dabartinės paklausos reikalavimų, taip pat produktų dalis, kurios paprastai nenaudojamos."

Taigi šio projekto tikslas - sukurti maisto sunkvežimį, kuriame būtų siūlomi gastronominiai patiekalai, pagaminti iš prekybos centruose neparduotų maisto produktų

Neparduotų prekių susigrąžinimas

Keliaukite į Rungį - didžiausią pasaulyje šviežių produktų turgų, kuris yra dievo dovana tiems, kurie nori nemokamai pasiimti per dieną neparduotų prekių. Nebūtina ten būti auštant, tereikia atvykti apie 11 valandą, kuri "Rungis" kalba reiškia dienos pabaigą. Kadangi anksčiau naktį didmenininkai užsiima verslu, tai ne laikas geriems darbams.

Kita vertus, kai pasirodo jaunuoliai iš "Auparager" asociacijos, prekybininkai jiems pasiūlo dėžučių daržovių (pakanka, kad viena daržovė partijoje būtų nudažyta) arba visą paletę, jei klientas atsiėmė. Išskirtinė šviežių produktų dovana

Vietų, kuriose galima gaminti maistą, paieška

Galimybė paruošti gurmanišką patiekalą ir jį patiekti Emauso nakvynės namų, esančių Paryžiaus 10-ajame rajone, rue de Lancry gatvėje, gyventojams. Šia proga savo virtuvę suteikė už 200 m nuo prieglaudos esantis restoranas "Le Réfectoire". Auparager komandai talkino Ernest komanda.

Paryžiaus restorano "Zoé Bouillon" (19-ajame rajone) savininkai prisidėjo ir vienai dienai paskolino savo restoraną. Į vakarienę susirinko 40 žmonių, kurie mėgavosi gastronomiais patiekalais už 25 eurus ir pasirinktinai dar 8 eurus už vyno derinį.

Bendradarbiaudami su "Crous", jie vedė maisto gaminimo pamokas Sorbonos studentams, kad išmokytų juos, kaip panaudoti visą produktą (pavyzdžiui, morkas, jų žieves ir viršūnes... niekas neprarandama, viskas suvalgoma).

Bendradarbiaudami su "Phoenix" (įmone, kuri tvarko visas neparduotas prekes, ypač maistą), jie organizuos "Zero Waste Meals" valgymus įmonėse.

Tokiuose festivaliuose kaip "We love Green" Paryžiuje "Auparager" galėjo siūlyti patiekalus be atliekų. Buvo sutvarkyta daugiau kaip 400 kg neparduoto maisto ir parduota daugiau kaip 600 patiekalų. Vos per vieną dieną jie pardavė visą savaitgaliui suplanuotą produkciją. Skubant buvo sukurti nauji receptai, kad būtų patenkinti klientai, įtikėję šia skania virtuve ir tokiu požiūriu.

Sėkminga kovos su atliekomis restorano veikla

Kad pavyktų įveikti tokį iššūkį, reikia įsivaizduoti vienos dienos lenktynes su laiku: vykti į Rungį, parsivežti tai, ko nori atsikvėpinti didmenininkai, investuoti į naują virtuvę, inventorizuoti laimikį, sudaryti valgiaraštį iš turimų patiekalų ir gaminti, priimti bei patiekti. Kad būtų tobula, karšta ir laiku.

Pakartotinio skalbinių naudojimo programos ir skalbinių kiekio mažinimas

Rankšluosčių ir patalynės pakartotinio naudojimo sistemos yra veiksmingos tik tiek, kiek veiksmingi jas įgyvendinantys kambarinių darbuotojai. Labai svarbu, kad personalas būtų apmokytas laikytis nustatytos tvarkos, kad svečiui pakabintam rankšluosčiui ant pakabos pakartotinai panaudoti, jis nebūtų pakeistas nauju. Labai svarbu gerai vesti apskaitą, o į kasdienius kiekvieno kambario patikros sąrašus turėtų būti įtrauktos patalynės keitimo datos.

Svečiai yra labiau linkę dalyvauti pakartotinio naudojimo schemose, jei mano, kad tai daroma dėl aplinkosaugos, o ne dėl viešbučio išlaidų taupymo. Nuoroda į vandens, cheminių medžiagų ir energijos taupymą padeda, tačiau geriausiose programose sutaupytos skalbimo išlaidos investuojamos į aplinkosaugos programas ir apie tai aiškiai informuojami svečiai.

- *Įgyvendinkite grafiką, pagal kurį tam pačiam svečiui patalynė keičiama kartą per tam tikrą dienų skaičių, nebent prašoma keisti dažniau.*
- *Įdiegti rankšluosčių keitimą pagal pareikalavimą, aiškiai informuojant svečius apie rankšluosčių plovimo tvarką.*

Kortelės ar užrašai, raginantys svečius pakartotinai naudoti paklodes ir rankšluosčius, turėtų būti patalpinti matomose vietose kambaryje / vonios kambaryje ir viešbučio informaciniuose bukletuose.

Tokiose kortelėse ar skelbimuose turi būti pateikta tokia svarbi informacija:

- *vandens vertę ir būtinybę jį tausoti.*
 - *pakartotinai naudojant vandenį galima sumažinti vandens suvartojimą.*
 - *prašymas, kad svečiai padėtų įmonei.*
 - *taupykite vandenį pakartotinai naudodami paklodes ir rankšluosčius.*
 - *trumpas, bet aiškus procedūros aprašymas.*
 - *informacija apie visas aplinkosaugos programas.*
- finansuojamos iš sutaupyty skalbyklos lėšų*

Žalioji komanda

Viešbučių grupė jau vykdo ekologiškas programas, tačiau beveik visada yra kur tobulėti. "Novotel" žalioji komanda užtikrina ekologiškas svečių aptarnavimo paslaugas. Ji rūpinasi, kad svečių kambariai, viešbučio vestibulius, restoranai, virtuvė, suvenyrų parduotuvė ir t. t. būtų ekologiškesni, diegdama geriausių tvarių praktiką. Lengviausia mažinti atliekų kiekį jų nesukuriant. Keletas paprastų strategijų:

- *Apsvarstykite galimybę pakeisti vienkartinės tualetų reikmenų ir maisto produktų pakuotes pildomais dozatoriais;*
- *Sumažinkite plastikinių vandens butelių naudojimą siūlydami viešbučių apdovanojimų programos nariams daugkartinio naudojimo firminius butelius;*
- *fojė įrengti vandens butelių pildymo stotelę;*
- *Stebėkite greitai gendančių produktų atsargų lygį, kad išvengtumėte perteklinių užsakymų;*
- *Pasirinkite tiekėjus, kurie nenaudoja nereikalingų pakuočių arba teikia pakuočių grąžinimo paslaugą;*
- *Sumažinkite naudojamų medžiagų kiekį atsisakydami nebūtinų produktų ir naudodami juos tinkamu dažnumu bei koncentracija.*
- *Plastikinius vandens butelius pakeiskite pakartotinai pripildomais stikliniais ir vandentiekio arba filtruotu vandeniu;*
- *Vonios kambariuose įrengti papildomus rankšluosčių laikiklius, kad svečiams būtų lengviau pakartotinai naudoti rankšluosčius. Sukurkite ženklą, skatinantį pakartotinai naudoti rankšluosčius;*

- *Mažinkite atliekų kiekį renginių metu;*
- *Padarykite suvenyrų parduotuvę ekologišką - apsirūpinkite tvariais daiktais..*

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

Gera praktika suteikia daugiau išsilavinimo su ja susijusiems žmogiškiesiems ištekliams, įmonei lojalesni klientai, o visi geriau supranta mūsų kasdienio darbo ir gyvenimo rezultatus.

Galimybė tai daryti po Europos Sąjungos skėčiu ir vadovaujant jai suteikia bendrovei pasitikėjimo savimi, stiprybės ir vilties, kad rezultatai bus prieinami ir pripažįstami daugiau žmonių tokioje tarptautinėje aplinkoje kaip Europa. Skaitmeninimas - tai tendencija, kuri padeda atsisakyti atliekų, tačiau kelia klausimų dėl anglies dioksido pėdsako maiste. Reikia rasti ir pasiekti pusiausvyrą. Korporacija "Zero Waste in P.A.P" - tai komunikacijos kampanija, skirta daugiausia mūsų partneriams, studentams, svečiams ir vietos bendruomenėms, siekiant parodyti visas pastangas, dedamas kasdienėje veikloje, padidinti lojalumą ir savanorystę bei galiausiai paremti panašius veiksmus.

Think green - Hector Container viešbutis

Viešbučio darbuotojai ir įkūrėjai kasdieniame gyvenime mėgsta naudoti kuo daugiau ekologiškų produktų - tuos pačius principus jie stengiasi įgyvendinti ir savo darbe. Jie stengiasi naudoti kuo mažiau produktų, kuriems reikėtų pakuočių, renkasi tuos, kurie turi perdirbamas arba daugkartinio naudojimo pakuotes. Jie naudoja gaminius, kurie yra iš natūralių ingredientų ir gaminami vietoje, kad jų transportavimas būtų ekologiškesnis.

12 O'Clock Box (interviu)

Pagal šią praktiką pietų patiekalai klientams pristatomi daugkartinio naudojimo tvariuose induose. Konteineriuose tiekiami sveiki, tik iš šviežių produktų pagaminti patiekalai. Patys maisto produktai yra iš ūkininkų ir kitų vietų, kurie taip pat stengiasi įgyvendinti "Zero waste" idėjas savo darbo kasdienybėje. Maisto produktai planuojami atsižvelgiant į patiekalų, kuriuos įmonė turi paruošti pagal prenumeratą, kiekį, maisto produktų kiekis planuojamas taip, kad įmonei nereikėtų važiuoti pirkti maisto produktų kiekvieną savaitę, jie apsiperka kartą per mėnesį arba daugiausia 2 kartus per mėnesį, mažiau teršia orą, nes mažiau važiuoja pirkti maisto produktų. Kadangi maisto produktai planuojami, bendrovė neišmeta maisto produktų, nes jų galiojimo laikas pasibaigęs ar pan. Pats pristatymas taip pat planuojamas atsižvelgiant į atstumą nuo vienos vietos iki kitos, jie planuoja kelionę ir pristato viską po vieną, kad nereikėtų per daug važinėti automobiliu.

Širdies sukurtas ūkis

Ūkis veikia pagal prenumeratos modelį, pagal kurį prenumeratorius kas savaitę gauna šviežių daržovių ir žalumynų dėžutę. Dėžutėse paprastai būna 7-10 sezoninių daržovių, kurios visos užaugintos ūkyje. Dažniausiai dėžutėse būna lapinių žalumynų, šakniavaisių, vaisių, daržovių ir kt. Sezono metu taip pat vyksta ūkio renginiai, dalijamasi receptais, dalijami miesto ūkininkavimo patarimai, o kartais dėžutėse būna siurprizų!

Jei žmonės nėra tikri, ar dalijimosi ūkiu programa jiems tinka, rekomenduojame pirmiausia užsisakyti pavyzdinę dėžutę. Turėsite galimybę pamatyti, kaip visa tai veikia, o jei patiks daržovės, paslauga ir besišypsantys ūkininkai, galėsite užsisakyti vieną iš abonementų ir sutaupyti pinigų pirkdami daržoves iš anksto. Pirkdami "Zero Waste" gausite daug daugiau naudos! Maistas yra pigesnis, nes parduodamas urmu, o mokate tik už reikiamą kiekį.

Hilton Garden Inn Vilnius

Dėl pandemijos sutriko maisto tiekimas ir smarkiai išaugo pasaulinis aprūpinimo maistu pavojus, todėl kova su maisto švaistymu tapo dar svarbesne verslo ir moraline būtinybe. "Hilton" yra įsipareigojusi iki 2030 m. 50 proc. sumažinti maisto atliekų kiekį. Siekdama šio plataus užmojo tikslo, ji skatina tikrą kultūros pokytį viešbučiuose. Plastiko tarša kelia grėsmę bendruomenėms, aplinkai ir vietovėms, kuriose vykdoma veikla. 2021 m. liko sutelktas dėmesys į nereikalingų vienkartinį daiktų mažinimą "Hilton" viešbučiuose. Laikydami "Hilton" tikslo "Travel with Purpose 2030", kuriuo siekiama iki 2030 m. 50 proc. sumažinti susidarančių atliekų kiekį, visame pasauliniame viešbučių portfelyje vienkartinis tualetų reikmenis keičia pilno dydžio patogumų buteliukais. Jie tikisi, kad iki 2023 m. pabaigos dauguma viešbučių bus be miniatiūrinių buteliukų. 2021 m. sparčiai plėtėsi "Hilton" programėle pagrįsta skaitmeninio rakto programa, nes vis daugiau svečių nusprendė apeiti registratūrą ir užsiregistruoti virtualiai. Dabar ši technologija prieinama daugiau kaip 80 % "Hilton" portfelio, arba daugiau kaip 5 600 iš daugiau kaip 6 800 "Hilton" viešbučių visame pasaulyje. Ji buvo panaudota atidarant daugiau kaip 168 mln. svečių kambarių durų ir sumažino plastiko atliekų kiekį maždaug 125 tonomis. Viešbutyje įdiegti tvarūs drėkinimo sprendimai, pavyzdžiui, daugkartinio naudojimo geriamieji indai, papildymo stotelės ir uždaro ciklo butelių išpilstymo sistemos. Jie didžiuojasi, kad buvo pirmasis viešbučių prekės ženklas, muilo perdirbimą paskelbęs prekės ženklo standartu, ir pirmasis, prisiėmęs įsipareigojimą į sąvartynus nevežti jokio muilo. "Hilton" bendradarbiavo su Pasaulio laukinės gamtos fondu (WWF) ir pasaulinės tvarumo konsultacijų grupės "Greenview" sukurta atliekų matavimo metodika, taikoma visoje pramonėje. Viešbučių atliekų matavimo metodika numato bendrą požiūrį, grindžiamą patikimomis esamomis atliekų stebėjimo ir tikslų nustatymo strategijomis, suderina duomenų rinkimo metodus ir sprendžia bendrus duomenų trūkumus bei problemas. Tai suteikia pagrindiniams prekių ženkliams ir atskiroms nekilnojamojo turto objektams nuoseklų būdą nustatyti prasmingus atliekų mažinimo tikslus, neleisti joms patekti į sąvartynus ir stebėti, kaip laikui bėgant siekiama šių tikslų.

Atliekų tvarkymas

Grąžintinas vakuumas

Grąžintinos pakuotės - tai Vokietijoje atsiradusi praktika, kuri duoda ne tik didelę ekonominę, bet ir aplinkosauginę naudą. Taikant šią praktiką už pakuotes, daugiausia gėrimų, mokamas nedidelis užstatas, kuris grąžinamas, kai pakuotės grąžinamos. Grąžinamoji vakuuminė pakuotė yra labai populiari. Tiesą sakant, Italijoje yra platintojų, kuriuose paprasti piliečiai gali atiduoti tarą ir atsiimti pinigus proporcingai atiduotam kiekiui. Pakuočių naudojimas buvo sumažintas 96 proc. stiklo ir 80 proc. plastiko atveju.

Devintajame dešimtmetyje ši praktika paplito Italijoje, tačiau, skirtingai nei Vokietijoje, ji buvo taikoma tik stiklinei tarai. Ši praktika taip pat leidžia sutaupyti daug išteklių ir darbo jėgos. Tai veiksminga panaudojimo sistema, kuri buvo vėl įvesta 2017 m. ir, jei būtų taikoma visuose tiekimo grandinės lygmenyse, duotų didelę ekonominę naudą, nes turėtų teigiamą poveikį pakuočių, gautų vykdant panaudojimo veiklą, kainai.

Ji skatina vartotojus elgtis dorybingiau ir atleidžia bendruomenę bei aplinką nuo didžiulio kiekio atliekų, o tai reikštų mažesnę išmetamų teršalų kiekį, švaresnius sąvartynus ir sutaupytas žaliavas.

Atliekų kompostavimas

Kasmet daugiau kaip 5 mln. tonų maisto produktų pertekliaus maisto tiekimo grandinėje - nuo gamybos iki viešojo maitinimo sektoriaus - atsiduria kaip atliekos. Dabartinis maisto atliekų tvarkymas vis dar neveiksmingas, nes ne visada grindžiamas metodais, kuriais atsižvelgiama į organinių drėgnų atliekų perdirbimo galimybes. Nepaisant to, kad Europos ir nacionaliniai teisės aktai gali padėti optimizuoti atliekų tvarkymo procesus, atliekų vis dar susidaro per daug. Ekonominiai išteklių prarandami visam laikui, o nauda žmonėms ir aplinkai yra nulinė. Ir vis dėlto tinkamas metodas jau egzistuoja, tik reikia jį tinkamai įgyvendinti. Vykstant biologiniam kompostavimo procesui, mikroorganizmai suskaido sudėtingas organines medžiagas į kompostą - stabilų, bekvapį, maistingųjų medžiagų turtingą organinį dirvožemį, kuris gali būti naudojamas dirvožemiui tręšti.

Naudojant komposto dėžes viešojo maitinimo įstaigose, pavyzdžiui, restoranuose, baruose, viešbučių virtuvėse ir t. t., galima atkurti procesą, kuris palaiko aplinkos, kurioje gyvename, pusiausvyrą. Etiškas ir ekonomišką pasirinkimą. Jis pašalina atliekas, supaprastina restorane susidarančių organinių drėgnų atliekų perdirbimą ir kartu tausuoja aplinką.

"Zero waste" viešbučiai

"Hotel zero waste" - tai projektas, vykdomas Sorrento regione Kampanijoje ir apimantis daugybę gerosios praktikos pavyzdžių, kad viešbutis taptų visiškai ekologiškai tvarus. Taikydamas šią gerąją praktiką vienas viešbutis gali sumažinti susidarančių atliekų kiekį nuo 1 tonos iki 350 kg. Italų dėmesys atliekoms labai išaugo ir 65 iš 100 žmonių mano, kad labai svarbu, jog įstaiga, kurioje jie ketina apsistoti, darytų mažą poveikį aplinkai. Norint, kad viešbutyje nebūtų atliekų, svarbu įvairiose viešbučio vietose įgyvendinti keletą nedidelių praktiškų:

- Kambariuose galima įrengti muilo dozatorius ir pasirinkti ekologiškus bei natūralius produktus.
- Pusryčiams vietoj supakuotų produktų galima naudoti ekologišką uogienę ir naminius pyragaičius.
- Integruokite antrinių žaliavų surinkimo dėžes, kad į tai būtų įtraukti svečiai.
- Viešbučio restoranuose įrengti vandens valytuvus, kad jį klientams būtų galima patiekti stiklinį.
- Personalo patalpose pastatyti vandens dalytuvus.

Sukurti viešbutį be atliekų yra sudėtinga, tačiau neabejotinai svarbu judėti šia tvarumo kryptimi.

PER DIDELĖS VIENKARTINIŲ PLASTIKŲ KAINOS

Viešbučio "Best Western Premier Opéra Liège" iniciatyva "Nulis plastiko" atitinka teisės aktus, kuriais numatoma pereiti prie ekologijos ir iki 2040 m. uždrausti visus vienkartinius plastikinius daiktus, kad viešbučių pramonė, ypač Prancūzija, taptų pavyzdžiu, kaip išvengti atliekų. Įsipareigojama, kad kambariuose, registratūroje ir pusryčiuose bus siūlomos konkrečios alternatyvos, kartu išsaugant 4 žvaigždučių viešbučio aptarnavimą ir kokybę.

Siekdamas užtikrinti tinkamą ir veiksmingą rezultatą, viešbutis "Opéra Liège" kreipėsi į pradedančiąją įmonę "Racing for the Oceans", kuri padeda įvairių sektorių dalyviams tapti nulinio atliekų susidarymo etalonais, siūlydama jiems tiekimo ir konsultavimo sprendimus.

Tuomet viešbutis pasirinko partnerius, derinančius kokybę ir tvarumą, kad galėtų pasiūlyti produktų asortimentą, kuriame 100 proc. nėra vienkartinio plastiko.

Viešbutis "Opéra Liège" didžiuojasi galėdamas dalyvauti viešbučių sektoriaus pertvarkoje, nes padeda atsisakyti daugiau kaip 100 000 vienkartinų plastikinių pakuočių per metus ir nustato naujas kelionių tendencijas. Būdami pionieriai Prancūzijoje, jie, be kita ko, atsisakė šių produktų: + 24 000 plastikinių butelių, + 55 000 kosmetikos pakuočių, + 16 000 plastikinių maišelių.

ATLIEKŲ TVARKYMAS IR PANAUDOJIMAS

"Hyatt" grupei priklausantis Paryžiaus viešbutis "Luvras" nusprendė imtis konkrečių veiksmų, kad sumažintų savo poveikį aplinkai. Siekdama nustatyti diagnozę ir įgyvendinti veiksmingas ir tvarias priemones dviem pagrindiniais klausimais, vadovybė rėmėsi "Take a Waste", pradedančiosios įmonės, padedančios įmonėms tvarkyti ir mažinti atliekas, patirtimi:

- Atitiktis teisės aktams
- CO2 emisijų mažinimas

Rekomenduotos priemonės labai greitai davė rezultatų: per 2 mėnesius buvo atsisakyta deginti 3 tonas atliekų. Įdiegus pakuočių ir konfidencialaus popieriaus rūšiavimą ir surinkimą, viešbutis jau 5 proc. sumažino poveikį aplinkai ir kartu laikėsi teisės aktų reikalavimų. Kartu su šiomis priemonėmis buvo surengti įstaigos komandų mokymai apie rūšiavimo metodus ir įdiegta kiekvienam atliekų susidarymo šaltiniui pritaikyta įranga.

Galiausiai pirmenybė buvo teikiama vietiniams atliekų surinkimo paslaugų teikėjams.

Atliekų mažinimas ir pagalba skurdžiausiems

Daug maisto produktų buvo paaukota asociacijai "Restos du Cœur de Saint-Ouen", kuri skirsto maistą labiausiai nepasiturintiems asmenims. Iš viso paaukota 85 kg maisto produktų (gėrimų, užkandžių, maisto produktų, žolelių arbatos). Šiais maisto produktais buvo papildyti krepšeliai, kuriuos asociacija išdalijo daugiau kaip 1 500 paramos gavėjų. Ši operacija padėjo labiausiai nepasiturintiems asmenims ir kartu sumažino viešbučio išmetamo maisto kiekį.

NULINIS MAISTO ŠVAISTYMAS IR PARAMA STUDENTAMS

Siekdamas padėti studentams, kuriuos ištiko sveikatos krizė ir kuriems sunku apsirūpinti maistu, "Sodexo" ir jos patronuojamoji įmonė "Sogeres" suvienijo jėgas su "Phenix" ir "Too Good To Go" - dviem kovos su maisto švaistymu dalyviais. Kovo 22 d. pradėta operacija apima aukas asociacijoms, dalijančioms maistą studentams, ir maisto krepšelių pardavimą studentams sumažintomis kainomis.

Per savaitę studentams gali būti skirta beveik 2 000 patiekalų, t. y.: 500-1000 savaitinių patiekalų, kuriuos siūlo vietos asociacijos ir "Phenix", ir 450 krepšelių (lygiaverčių 1100 patiekalų, siūlomų kiekvieną savaitę) už mažesnę kainą per "Too Good To Go" programėlę.

Nuo 2018 m. "Sodexo" vadovaujama akcija bendradarbiaujant su "Too Good To Go" išgelbėjo nuo šiukšlių dėžės beveik 10 000 krepšelių.

Du sprendimai, kaip paskirstyti maistą:

Remiant vietos studentų asociacijoms ir Phenix:

"Phenix" pirmą kartą sujungs "Sodexo" centrinės virtuvės su studentų asociacijomis maždaug penkiolikoje Prancūzijos miestų ir paskirstys jų neparduotą maistą studentams.

Per programėlę "Too Good To Go" rinkitės maisto krepšelius tiesiai iš "Sodexo" virtuvių:

"Too Good To Go" tris mėnesius siūlys studentams skirtus maitinimo krepšelius pagal savo paraišką. Kiekvieną krepšį sudarys 2 arba 4 visaverčiai patiekalai, įskaitant užkandį, pagrindinį patiekalą su garnyru ir desertą, kurių kaina bus atitinkamai 2 ir 4 eurai, t. y. 1 euras už vieną patiekalą.

Ekologiškai atsakingas virėjas

2019 m. „La Botte d'Asperges“ buvo apdovanotas „Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants“ ženklu. Stéphane Bureau, kuris yra restorano Contres mieste, Luar ir Šer regione, šefas, perėmė restorano valdymą ir ėmėsi ekologiško perėjimo. Tai reiškia gerą apyvartą, bet ir atsakomybės už socialinį bei aplinkos poveikį. Norėdami tai padaryti, restoranas taiko priemones, skirtas sumažinti anglies pėdsaką ir skatinti tvarų vartojimą.

Yra dvi priežastys, kodėl restorano savininkas gali norėti tapti ekologiškas: tai daug klientų pritraukianti tendencija ir, svarbiausia, todėl, kad svarbu prisidėti prie mūsų planetos apsaugos. Taigi tikslai gali būti įvairūs ir įvairūs, tačiau restorano „La Botte d'Asperges“ pagrindinis tikslas yra: rūšiuoti ir perdirbti šias atliekas, sumažinti jų energijos sąnaudas ir dirbti su trumpuoju jungimu. Bendravimas tiek su gamintojais, tiek su klientais sukuria tvirtą socialinį audinį ir leidžia išnaudoti daugelį regiono produktų, išvengiant auginamų produktų maisto švaistymo. Kiekvienas naujas mažas gestas, idėja yra žingsnis toliau link ekologijos, sveikas protas dažnai yra grįžimas prie ekologiško elgesio.

PERDIRBĖJAS

Tuo metu, kai ekologija veržiasi į mūsų gyvenimą visur, Stéphane'as Vatinelis norėjo sukurti trečią vietą, kur žmonės norėtų eiti dalintis ekologija. Vieta dirba kiekvieną dieną nuo 8 iki vidurnakčio. Pagrindinė veikla yra baras-restoranas, bet čia taip pat yra ekologinė biblioteka, seminarai, konferencijos ir „pasidaryk pats“ erdvė. Vietiniam maistui daug arčiau nei šis neprieisi, po restoranu yra sodas, kuriame auginama daug maisto ruošimui reikalingų daržovių ir prieskoninių žolelių. Ant stogo bičių aviliai, o apačioje vištos valgo likučius.

- Bendradarbiavimo iniciatyvų skatinimas, „vartotojų“ informuotumo didinimas, perdirbimo skatinimas...
- Žiedinės ir jautrios ekonomikos skatinimas remiantis tvarios plėtros principais

„Recyclerie“ savo ūkyje, esančiame vos už kelių metrų nuo pagrindinių kelių, auginama morkos, ridikėliai, braškes ir paprikos. O kad paremtų šį ekologinį projektą, kaimynystės gyventojai daro savo. Savo organines atliekas jie išmeta į restorano komposto dėžes mainais už kavą bare. Kasdien ruošiamas patiekalas su daržovėmis ir visos prieskoninės žolės auginamos vietoje. Kai kurie netgi turės galimybę paragauti medaus, paimto tiesiai iš sodo avilių. Paslauga buvo suprojektuota su bria pakuote, o visi baldai yra "Old is Gold", todėl naudota.

Kolektyvinis maitinimas ir nulis atliekų

„Mission Zero“ – maitinimo įmonės RESTORIA kovos su atliekomis koncepcija. Nuo 2019 m. lapkričio 4 d. Lignés mokiniai dalyvauja kovoje su maisto švaistymu, grįžimu prie naujo mąstymo apie valgyklą.

360 Žiulio Verno ir Dievo Motinos pradinių mokyklų mokinių atrado visiškai naują savitarnos restorano organizaciją – jiems patikėtą misiją: pietų pabaigoje nevalykite atliekų!

Principas paprastas: siekiant išvengti šiukšlių užpildymo pasibaigus paslaugai, paskirstymo sistema buvo visiškai pertvarkyta. Stalo serviravimas dingsta ir pasirenka maršrutą, kuriuo jaunas svečias žingsnis po žingsnio eis per pietus:

- Jėjęs į restoraną mokinys pasiima padėklą, stalo įrankius ir stiklinę. Jie patys eina tiesiai į desertų zoną.
- Jis sėdi prie stalo.
- Tada jis užsuka į salotų barą (užkandžių skyrius), kur paima lėkštę ir patiekia pagal savo apetitą.
- Baigęs užkandį su ta pačia lėkšte, jis pagal apetitą eina į karštąją vietą, kur patiekalas patiekiamas virėjo. Jis patiekiamas kaip garnyras ir grįžta į savo vietą.
- Pavalgymo pabaigoje jaunuolis išvalo savo lėkštę ir išrūšiuoja atliekas (organines ar kitas atliekas). Lėkštės turi būti tuščios.

Mokyklos restoranas tampa tikra linksmumo vieta vaikams, darbuotojams ir darbuotojoms. Pakalbėję su kai kuriais jaunaisiais pietautojais, jie sako, kad vertina šią naują koncepciją, kurioje jie gali laisvai rinktis ir valgyti pagal savo širdis.

RESTORANAS NULIŲ ATLIEKŲ

2019 m. rugsėjį Gabrielis Monzerolis ir jo partneriai norėjo sukurti kitokį projektą, kuris būtų artimesnis jų vertybėms. Tikslas buvo sumažinti ekologinį pėdsaką ir atliekų kiekį.

Nors daugelis maisto prekių parduotuvių jau kelerius metus siekia, kad nebūtų atliekų, maitinimo įmonėse tokia praktika yra daug retesnė, nes šiuo atveju organizacinė našta tenka tik virtuvės personalui ir aptarnavimo metu, o ne galutiniam vartotojui.

Jų tikslas: pradėti judėjimą: įrodyti, kad „zero waste“ yra prieinamas ir verslui ir kad kiekvienas gali tai padaryti savo lygmeniu: būti ne vienam, o būti judėjimo dalimi.

Pirkimas urmu (pvz. prieskoniai, daržovės ir kt.) iš vietinių partnerių, nurodydami, kad jie nenori naudoti pakuočių, o tik dėti pasėlius tiesiai į dėžes.

Žolelių ir daigų jie tiekiami iš miesto ūkio, kuriame augalai auginami hidroponiškai. Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab) įkūrėjai Guillaume'as Dagheris ir Gabrielis Roy Doyonas sukūrė itin vietinį modelį: jie nuvažiuoja mažiau nei 20 kilometrų ir gali pristatyti dviračiais. Jie pristato savo ūglius į žemę, ant padėklų, kuriuos renka iš karto į kitą: nieko neprarandama ir viskas surenkama.

Aliejui (kuris naudojamas traškučiams virti, vienas populiariausių patiekalų): nereikia pirkti skardinėse, brangų skystį į restoraną atgabena autocisterna, kuri savo krovinį supila tiesiai į restorano 330 litrų bakas. Šių bakų tarnavimo laikas yra 20 metų, skirtingai nei 16 litrų talpos skardinės, kurios vėliau išmetamos perdirbti.

Atsisakykite ir sukurkite savo

Komanda turėjo sukryžminti tam tikrus maisto produktus, kurių neįmanoma suderinti su restorano filosofija (pvz., vollaile, kuris dažnai būna per daug supakuotas, tortilijos, kurių beveik neįmanoma rasti dideliais kiekiais, arba kokteilių ingredientai). Galiausiai, viskas, kas yra supakuota po 10 tiekėjų, kurių pasirinko nepirkti ir pasigaminti patys. Taigi jie pasirinko daug ką gaminti namuose: tortilijas, duoną, skrebučius ir džiovėsius... Dešrelės šefas gamina ir pats.

Bare miknologas Luca Langelier, restorano bendrasavininkas, kiekvieną sezoną verda naminius sirupus ir sultis (pavyzdžiui, su spanguolėmis jos gamina didelius kiekius sulčių sezono įkarštyje, kad galėtų jas vartoti ištisus metus).

Valgomajame pirkėjams dovanojamos ne popierinės, o rankų darbo medžiaginės servetėlės. O bulvytės patiekiamos be pergamentinio popieriaus jų krepšelyje. Gabrieliaus nuomone, tai labai lengva išvengti dalykų.

Perdirbti (perdirbti):

Net baldai ir apdaila buvo suprojektuoti iš antrinių žaliavų: prekystalis pagamintas iš grindų sijų, kurios yra statybvietės likučiai, suolai - iš perdirbtos medienos padėklų, o šviestuvai - iš naudotų vamzdžių.

Svarbu, kad kiekvienas veiktų savo lygmeniu ir nepamirštų, kad mažinant atliekas geriau, kad 1000 žmonių tai darytų netobulai, nei vienas žmogus tai darytų tobulai.

TAPIMAS NULINĖS ATLIEKŲ MAITĖS VEIKĖJU

Tapti maisto tiekėju be atliekų naudojant daugkartinius konteinerius: kaip tai padaryti praktiškai su 3 šios srities įmonių patarimais

Maisto tiekimo be atliekų **organizavimas**: raktas į sėkmę

Pirmas pastebėjimas, kuriuo dalijasi trys partneriai, – daugkartinio naudojimo konteineriams reikia daug logistikos. Tuo tarpu vienkartiniai padėklai yra lengvi, sukraunami neužimdami vietos ir dingsta iš jūsų gyvenimo iškart, kai klientas išeina, stikliniai indai ar plastikiniai daugkartiniai indai yra sunkesni, užima daugiau vietos, juos reikia pasiimti du kartus (pristatymas ir grąžinimas), ir išplauti. Kitaip tariant: daugiau organizavimo, daugiau saugojimo, daugiau tvarkymo ir galiausiai daugiau darbo laiko. Tačiau trys partneriai sutaria dėl vieno: didžiausia užduotis – rasti veikiančią organizaciją. Ir tam, ypač pradėjus juos naudoti, **kad jums reikia laiko ir apmąstymų, kad surastumėte naujus procesus ir pakeistumėte savo įpročius.**

Todėl kiekvienas maitinimo darbuotojas, turėdamas patirties, gali rasti savo darbo būdą, tačiau mūsų partneriai sutaria dviem būdais, kaip supaprastinti gyvenimą:

Aplink save paslaugų tiekėjais, ypač konteinerių plovimui ir transportavimui. Visi trys yra mūsų daugkartinio naudojimo konteinerių plovimo paslaugos klientai.

Mathilde of Meal Merci paslaptis yra ta, kad visas šis tvarkymas būtų pelningas, pristatont kelis patiekalus vienoje vietoje. Pavyzdžiui, įmonėje!

Partnerių ir vartotojų įsipareigojimo dėka „Reconcil“ pasiūlyti sprendimai jau leido išvengti daugiau nei 175 000 vienkartinių pakuočių, o tai, deja, vis dar yra labai maži, palyginti su kasmet susidarančių atliekų kalnu.

Dėl savo partnerių ir vartotojų įsipareigojimo „Reconcil“ sprendimai jau užkirto kelią daugiau nei 175 000 vienkartinių pakuočių, o tai, deja, vis dar yra nedidelis kiekis, palyginti su kasmet susidarančių atliekų kalnu.

Natūrali ir populiarī virtuvė: maitinimas be atliekų

Les Dames de la cantine gimė Paulo Bocuse instituto suoluose po Juliette Plailly ir Guillaume'o Wohlango susitikimo. Guillaume'as Wohlbangas nėra svetimas nuolatiniams „Hétéroclite“ skaitytojams, nes jis daugelį metų yra žurnalo bendradarbis. Tai liudija tikrą Dames de la cantine atsidasavimą LGBT+ ir feminizmo problemoms. Jei jų pasiūlymas „nulinės atliekų“ greitai suviliojo vietinius kultūros veikėjus, tokius kaip „Les Subsistances“, „Villa Gillet“ arba asociacija, kuri siekia lyčių lygybės HF Overné-Ronas-Alpės, Les Dames de la cantine yra ne tik institucinė maitinimo įstaiga, bet ir kreipiasi į asmenys.

Les dames de la cantine siūlo atsidasavusių virtuvę ir be atliekų:

- gerbti sezoninius produktus
- siūlyti produktus iš ekologinio arba tvaraus žemės ūkio
- dirbti su vietiniais gamintojais ir laikytis ekologiško požiūrio bei produktų kokybės
- naudoti senovinius ir daugkartinius indus
- Skatinkite pirkimą dideliais kiekiais, kad būtų išvengta pakuočių naudojimo

- pasirinkti ir tuos tiekėjus, kurie yra įsipareigoję be atliekų
- dirbti su atliekomis, ypač virtuvėje, maksimaliai išnaudodami produktus (lupai, lupimai ir kt.)

Atkreipkite dėmesį į tiekėjų pirkimą ir stenkitės pakeisti blogus įpročius. Be ekologinio atsakingumo aspekto, jie turi ryžtingą įtraukų požiūrį, kuris linkęs pritraukti platesnę visuomenę. Dames de la cantine yra seniai įsipareigoję LGBT+ ir feministinėms kovoms. Todėl galima kviesti juos organizuoti furšetus tos pačios lyties žmonių vestuvėms, PACS ir kitokioms ceremonijoms.

Be to, viešojo maitinimo įstaigoje sukurti „zero waste“ metodų yra suvaržymas, tačiau tai daro jus kūrybiškais, dosniais... Tai ateitis, turime pradėti, o rinkoje atsiranda vis daugiau žaidėjų, siūlančių sprendimus.

AUPARAGER, atsakingas maistas

Auparager yra maisto sunkvežimis, kurio tikslas – didinti informuotumą apie maisto švaistymą. Jų naudojami produktai yra produktai, kurių išvaizda neatitinka dabartinės paklausos reikalavimų, bet taip pat ir dažniausiai nenaudojamų produktų dalys." Todėl šio projekto tikslas – sukurti maisto sunkvežimį, siūlantį gastronominius patiekalus iš neparduotų maisto produktų prekybos centruose.

Neparduotų prekių susigrąžinimas

Užsukite į Rungj – didžiausias pasaulyje šviežių produktų turgus – dovanos tiems, kurie nori nemokamai pasiimti tą dieną neparduotų prekių. Auštant ten būti nebūtina, tereikia atvykti apie 11 valandą, o tai „rungio“ kalba yra dienos pabaiga. Kadangi anksčiau naktį didmenininkai užsiima verslu, tai ne laikas geriems darbams.

Kita vertus, kai pasirodo asociacijos „Auparager“ jaunuoliai, prekybininkai jiems pasiūlo dėžes daržovių (užtenka vienos daržovės partijoje, kad būtų beicuota), arba visą padėklą, jei klientas atsisakė. Išskirtinė šviežių produktų dovana

Vietų, kur gaminti maistą, paieška

Kad būtų galima paruošti gurmanišką patiekalą ir patiekti jį Emmaus hostelio gyventojams rue de Lancry, Paryžiuje, 10-ajame rajone. Ta proga restoranas Le Réfectoire, esantis 200 m nuo pastogės, suteikė savo virtuvę. „Auparager“ komandai talkino Ernesto komanda.

Paryžietiško restorano Zoé Bouillon (19 apygardoje) savininkai žaidė kartu ir paskolino jiems savo restoraną vienai dienai. Vakariene, surenkanti 40 žmonių, kurie mėgavosi gastronominiais patiekalais už 25 eurus ir pasirinktinai dar 8 eurus už vyno derinį.

Bendradarbiaudami su „Crous“, jie vedė maisto gaminimo pamokas Sorbonos studentams, kad išmokytų juos naudoti visą produktą (pavyzdžiui: morkas, jų lupenas ir viršūnes... nieko neprarandama, viskas suvalgoma).

Bendradarbiaudami su Phenix (įmone, kuri valdo visas neparduotas prekes, ypač maistą), jie įmonėse organizuos „Zero Waste Meals“.

Tokiuose festivaliuose kaip „We love Green“ Paryžiuje „Auparager“ galėjo pasiūlyti maistą, kuris neleidžia švaistyti. Perdirbta daugiau nei 400 kilogramų neparduoto maisto ir parduota daugiau nei 600 patiekalų. Vos per vieną dieną jie pardavė visą savaitgalį suplanuotą produkciją. Nauji receptai buvo sukurti paskubomis, kad patenkintų klientus, įsitikinusių šia skania virtuve ir tokiu požiūriu.

Sėkminga restorano veikla, apsauganti nuo atliekų

Kad pavyktų įveikti tokį iššūkį, reikia įsivaizduoti dienos lenktynes su laikrodžiu: vykti į Rungj, sugrąžinti tai, ko yra pasirengę atsisakyti didmenininkai, investuoti į naują virtuvę, įvertinti laimikį, sudaryti meniu. su turimais patiekalais ir gaminiu, priėmimu ir aptarnavimu. Kad būtų tobula, karšta ir laiku.

Ekologiškas, perdirbamas...

Rūšiuoti atliekas būtina, kad jos būtų perdirbamos arba apdorojamos taip, kad jos terštų kuo mažiau. Atliekų rūšiavimas paprastai sumažina tiesiogines atliekų tvarkymo sąnaudas, nes atskirai renkamų atliekų tvarkymo mokesčiai dažniausiai yra daug mažesni nei mišrių atliekų tvarkymas.

Popieriaus ir kartono atliekas paprastai lengva surinkti atskirai. Jei susidaro nedidelis popieriaus ir kartono atliekų kiekis, paprastai naudinga jas surinkti kaip mišrias popieriaus atliekas (į vieną konteinerį). Tačiau jei kai kurių atliekų, tokių kaip kartonas ir kartoninės pakuotės, susidaro didesni kiekiai, jas naudinga surinkti į atskirą konteinerį (švarus kartonas turi didesnę vertę, todėl gali būti ekonomiškai naudinga jas išmesti atskirai). Dėl tinkamų sprendimų pasitarkite su atliekų tvarkymo įmone.

Atskirai rinkti minkštą popierių paprastai nėra įmanoma, nes tokios atliekos paprastai būna šlapios ir nešvarios. Todėl būtų naudinga per juos supilti į mišrių atliekų konteinerį. Jei įmonė biologines atliekas surenka atskirai, minkšto popieriaus atliekas galima mesti į bioatliekų konteinerį, jei jų kiekis nėra per didelis.

Naudinga sumažinti popieriaus ir kartono atliekų surinkimo apimtį (pavyzdžiui, kartoninę dėžę reikia išardyti ir suspausti). Didesniuose būtų galima įsigyti/išsinuomoti spaudos konteinerį popieriui ir kartonui surinkti.

Maisto atliekų mažinimas

Maisto švaistymas jau seniai buvo pripažintas pasauline problema. Maistas švaistomas visoje vertės grandinėje: ūkiuose, gamybos procesuose, gaminimo procesuose ir vartotojams paliekant jį savo lėkštėse. Maisto gamybai reikia didžiulių išteklių (pvz., žemės, vandens ir trąšų) – jei jis nesuvalgomas, vadinasi, visi ištekliai iššvaistomi.

Viešbučių virtuvės tradiciškai nurašo 3-5% maisto pirkimo išlaidų, kad būtų nurašomos kaip neišvengiamos maisto atliekos. Tačiau virtuvės iš tikrųjų iššvaisto 5–15 % įsigyto maisto vertės. Du trečdaliai išvengiamų maisto atliekų susidaro dar nepatenka į kliento lėkštę.

Grand Hotel Sofia išanalizavo savo veiklą, nes maisto švaistymas atsiranda įvairiuose veiklos etapuose: Pristatymas ir saugojimas – Maistas gali būti sugadintas pristatymo proceso metu, o tinkamas laikymo procesas (pirmas į, pirmas išvežamas) gali padėti užtikrinti, kad net sugedusius/sugadintus maisto produktus būtų galima panaudoti iš naujo ir nepatekti į šiukšliadėžę. Stebėdami, kas iššvaistoma sandėliavimo etape, galėsite sužinoti, ar viešbutis perka daugiau maisto nei sunaudoja.

Paruošimas – tai apima apžiūrą, kaip ruošiamas maistas, kaip pakartotinai panaudoti nuopjovas, planuoti meniu ir įrengti specialias maisto atliekų dėžes virtuvėse, kad maisto atliekos nepatektų į švartyną.

Maisto suvartojimas – išanalizavę maisto atliekas, virėjai gali nustatyti teisingus porcijų dydžius ir dar labiau sumažinti atliekų kiekį, įvesdami pasirenkamus (ir idealiu atveju perdirbamus) maišelius išsinešti.

Kiekvieno ingrediento išnaudojimas - Gasparo restorano dėklas

Stenkitės maksimaliai išnaudoti restorano virtuvės ingredientus, išnaudodami juos, vengdami atliekų arba jų visai negamindami. Pokalbio metu Gaspar komanda pateikia daugiau nei pavyzdį apie savo atliekų tvarkymo būdą ir jo etapus.

Atliekų tvarkymo projektas Žemės ūkio universitete – Plovdive

Projektas žiedinės ekonomikos dvasia pradėtas įgyvendinti prieš dvejus metus, kai kartu su tyrimu, padedant Ecopack Bulgaria, universiteto patalpose 27 taškuose buvo išdėlioti spalvoti konteineriai. Pakuočių atliekos, popierius ir kartonas, plastikas, metalas ir stiklas, pervežamos per savivaldybės atskiro surinkimo sistemą.

Ypatingas dėmesys skiriamas pavojingoms atliekomis.

Kai kurios dažniausiai naudojamos eksploatacinės medžiagos, iš kurių susidaro atliekų, nepaisant jų perdirbimo, yra dažų kasetės, kurios surenkamos kontroliuojamose universiteto pastatų vietose.

Skystos laboratorinės veiklos atliekos, tarp jų ir analitinės įrangos, surenkamos į plastikinius konteinerius, o jas užpildžius 70 proc., saugomos iki pristatymo leidimą jas sutvarkyti turinčiai įmonei. Lygiai taip pat elgiama su augalų apsaugos produktų ir trąšų, naudojamų mokomuosiuose ir eksperimentiniuose laukuose, pakuotėmis, su pasibaigusiomis laboratorinėmis cheminėmis medžiagomis, su kompiuteriais ir kita elektros bei elektronine įranga, su liuminescencinėmis lempomis, kurias šiuo metu keičia LED apšvietimas. Pradėjus eksploatuoti Plovdivo savivaldybės kompostavimo aikštelę, ten bus vežamos biologiškai skaidžios atliekos iš sodų ir parkų – lapai, medžių šakos, žolė ir kt.

WWF viešbučio virtuvė. Neišvengiamų nuostolių valdymas dovanojant maistą

1 ŽINGSNIS: PASKIRTI UŽ AUKOS ATSAKINGĄ ASMENĮ

Paskirti 1–2 darbuotojus (geriausia iš darbo grupės, aptarnavimo skyriaus ar virtuvės) kaip pagrindinį maisto donorą. Be kita ko, jie įsipareigoja:

- *Užmegzti ryšių kanalą su partneriu (-iais) dėl maisto aukojimo.*
- *Padėkite darbuotojams priimti naujas procedūras ir praktiką.*
- *Aktyviai prižiūrėkite paaukoto maisto tvarkymą ir priėmimą.*
- *Rinkti ir propaguoti ataskaitas apie paaukotą maistą ir fiksuoti programos pažangą.*

2 ŽINGSNIS: PARTNERIŲ / VALDYMO PARTNERIŲ IR MAISTO DOVANŲ PAIEŠKA

Keliuose dideliuose miestuose yra kelios gaunančios organizacijos ir teikiančios maisto produktus žmonėms, kuriems jų reikia. Šios organizacijos pateiks jums patarimų dėl produktų, kurie gali būti dovanojami jums padėti planuoti kvitų maisto produktus iš jūsų padalinio ir parengti atsakymus nuo atsakomybės. Ieškodami maisto dovanojimo partnerio, įsitikinkite, kad jis gali atitikti šiuos kriterijus:

- *Sukurti taktikos programą kvitus, suderinamus su ritmais ir savo padalinio poreikius.*
- *Siūlyti jums, išsamiai, praktika saugaus maisto tvarkymo.*

3 ETAPAS: DOVANOJAMO MAISTO TVARKYMAS

Kiekviena organizacija partnerė turi savo reikalavimus ir pageidavimus, kaip ji priims maistą ir kokį maistą priima. Tačiau dovanojant maistą būtina laikytis vietinių maisto saugos standartų.

ir visus papildomus kriterijus, kurių reikalauja bendradarbiaujanti organizacija, kad maistas būtų tinkamai prižiūrimas. Sinergiją reikia struktūrizuoti sudarant būtinas sutartis, kuriose bus aprašytos visos paskirstymo detalės, ypač maisto saugumo klausimais, sandėliavimo, paskirstymo, pakavimo, vartojimo laiko, surinkimo būdo, specialistų maisto saugos klausimais (pavyzdžiui, alergenu) ir t. t.) ir atsekamumo reikalavimų laikymąsi.

4 ŽINGSNIS: DARBUOTOJŲ INFORMAVIMAS IR MOKYMAS

Turite apmokyti savo darbuotojus konkrečių organizacijos procedūrų.

kuri priims dovanojamą maistą. Kad tai pasiektumėte, galite atlikti keletą praktinių užsiėmimų su atitinkamais savo darbuotojų nariais. I nors tokia programa gali reikšti naujus darbuotojų vaidmenis, dauguma virėjų ja džiaugiasi, manydami, kad jų maistas padeda vietos visuomenei, ir pokyčius priima su džiaugsmu, o darbuotojai tvirtai supranta bet kokios tokios iniciatyvos socialinę svarbą.

5 ŽINGSNIS: DUOMENŲ RINKIMAS

Registruokite bet kokio aukojamo maisto rūšį ir kiekį, vesdami apskaitą arba bendradarbiaudami su maisto aukojimo partneriais, kurie dažnai dalijasi savo ataskaitomis. Taip jūsų įmonė galės nustatyti tendencijas ir imtis tolesnių pakeitimų, kad būtų išvengta persivalgymo per būsimus renginius. Be to, iš kiekio ar svorio matavimų, taip pat apsvarstykite galimybę stebėti šiuos savo programos sėkmės rodiklius:

- Paaukoto maisto procentinė dalis, susijusi su įsigyto maisto kiekiu.
- Vietos bendruomenei paaukoto maisto vertė.

Rhino Alpine Kurortas

Didžiųjų viešbučių gaminamų plastiko atliekų mastas visame pasaulyje yra stulbinantis. Tvarumo ir plastiko konsultantės Marissos Jablonski skaičiavimais, kuriuos ji atliko "Eco-Business", 200 kambarių keturių žvaigždučių viešbutis, dirbantis visu pajėgumu, per mėnesį gali sunaudoti apie 300 000 vienetų vienkartinio plastiko, įskaitant 49 765 plastikines patogumų ir patogumų pakuotes, 216 693 vienetus plastiko, naudojamo maistui ir gėrimams, ir 20 000 plastikinių vandens butelių. Kampanijos grupė "A Plastic Planet" teigia, kad kasmet sunaudojama 855 mlrd. plastikinių paketėlių, kurių užtektų visam planetos paviršiui padengti, o daugelis jų išmetami neatidaryti.

Slovėnijoje organizacija "Ekologai be sienų" išanalizavo duomenis apie atliekų tvarkymą Bledė, nedideliame miestelyje, kuriame gyvena kiek daugiau nei 8 000 žmonių, įsikūrusiame ant Bledo ežero kranto, kuris yra viena populiariausių Slovėnijos turistinių vietų. Tai atskleidė, kad "vasaros mėnesiais komunalinių ir likutinių atliekų susidarymas smarkiai išauga, pradedant birželio pradžia ir tęsiantis iki rugsėjo pabaigos, kai duomenys vėl smarkiai sumažėja. Kai susiejome duomenis su atvykstančių turistų skaičiumi ir nakvynių skaičiumi, jie puikiai sutapo".

NVO paskelbtame straipsnyje nurodoma, kad viešbučiuose ne tik susidaro vienkartinį plastikinių pakuočių atliekas, bet ir turistai keliaudami sunaudoja daugiau vandens ir elektros energijos bei sukuria daugiau atliekų nei kasdieniniame gyvenime.

Nevyriausybinių organizacijų bendradarbiauja su picų kepėju ir verslininku Antonino Esposito (Antonino Esposito), kuris pirmasis pristatė "nulinių atliekų" viešbučių ir restoranų koncepciją, ir bendradarbiavo su Ribno kaime, maždaug už 2 km nuo Bledo, esančiu šeimos valdomu viešbutiu "Hotel Ribno" ir glampingo aikštele, kad šis viešbutis taptų pirmuoju Slovėnijoje "nulinių atliekų" viešbutiu.

Viešbutis pastatytas dar 1980-aisiais, tačiau jo chalet stiliaus eksterjeras neseniai buvo atnaujintas, o sena išorės mediena vėl panaudota vestibulio ir restorano baldams gaminti. Viešbutis pradėjo vykdyti intensyvią dvejų metų atliekų mažinimo programą ir užtikrinti, kad visos viešbutyje susidarančios atliekos būtų rūšiuojamos, o jos pabaigoje viešbutis pasiekė 92 proc. rūšiuojamojo surinkimo lygį. Taip pat siekiama sumažinti vandens ir energijos naudojimą.

Įžengus į viešbutį, prie registratūros stovi šiukšliadėžės, kuriose galite rūšiuoti atliekas į organines, plastikines, popierines, tekstilės ir kitas kategorijas. Panašūs šiukšliadėžių komplektai yra kiekviename aukšte, tačiau jų nėra svečių kambariuose (išskyrus mažą šiukšliadėžę vonios kambarielyje). Mini plastikinių pakuočių nėra nei tualetų reikmenims (muilas tiekiamas pripildomame dozatoriuje), nei restorane, kur daugiausia vietinis maistas išdėliotas dubenėliuose ir lėkštėse. Visame viešbutyje esančiose lentelėse iškabinti užrašai ragina svečius prisidėti neimant iš švediško stalo daugiau nei planuojama suvalgyti, rūšiuojant atliekas perdirbimui, geriant vandenį iš čiaupo, o ne iš butelių, ir apsiperkant naudoti daugkartinio naudojimo maišelius.

Po dvejus metus trukusio intensyvaus atliekų mažinimo ir jų rūšiuojamojo surinkimo priemonių įgyvendinimo viešbutiui pavyko pasiekti 92 proc. rūšiuojamojo surinkimo rodiklį, o tai nebūtų buvę įmanoma be viešbučio vadovybės ir darbuotojų atsidavimo.

Renginių "Jurjevanje in Bela krajina", "Art kamp" ir festivalio "(Z)mešani" organizatoriai ne tik atskirai rinko atliekas, bet ir įgyvendino jų prevencijos priemones. Jie sumažino vienkartinio plastiko naudojimą ir savo renginių vietose įrengė geriamojo vandens fontanelius. Atsakingas požiūris į aplinką pabrėžiamas ir jų programose.

Pepsico

"PepsiCo" bendradarbiauja su organizacijomis, kurios padeda mažinti į sąvartynus išmetamų atliekų kiekį. Tarp jų yra perdirbimo, kompostavimo ir atliekų perdirbimo į energiją įmonės. Stiprios vietinės infrastruktūros šiai veiklai kūrimas padeda joms vykdyti savo įsipareigojimus, kartu stiprinant vietos ekonomiką ir mažinant atliekų kiekį už savo veiklos ribų. Jos nuolat tobulina įrangą ir gamybos procesus, kad užtikrintų optimalų žaliavų panaudojimą & artimiausiais metais ir toliau daug dėmesio skirs tam, kad į sąvartynus beveik nevežtų atliekų, ypač besivystančiose rinkose, kur savo veikloje kuria perdirbimo infrastruktūrą ir diegia perdirbimo kultūrą.

ZERO WASTE by P.A.P Viešbučiai

Gera praktika visada naudinga tiems, kurie joje dalyvauja. Jai reikia didelio atsidavimo, ji suteikia pasitenkinimą rezultatais, stipresnį ryšį su komanda, stipresnę partnerystę su partneriais. Tai visada yra geras pavyzdys bendruomenei ir visuomenei apskritai. Gera praktika suteikia daugiau išsilavinimo su ja susijusiems žmogiškiesiems ištekliams, skatina lojalesnius klientus bendrovei ir geresnį mūsų kasdienio darbo ir gyvenimo rezultatų suvokimą visiems.

Galimybė tai daryti po Europos Sąjungos skėčiu ir vadovaujant jai suteikia bendrovei pasitikėjimo savimi ir stiprybės, taip pat vilties, kad rezultatai bus prieinami ir pripažįstami daugiau žmonių tokioje tarptautinėje aplinkoje kaip Europa.

Atliekų kartografavimo gairės viešbučiams Kipre

Patobulinta viešbučių atliekų tvarkymo praktika gali padėti apsaugoti ir apsaugoti turistinių vietovių socialinę ir ekonominę aplinką nuo taršos ir šiukšlių bei pagerinti klientų atostogų patirtį.

Turizmo vietovių, nuo kurių dabar priklauso turizmo pramonė, gamtos turtų ir kultūros apsauga taip pat padės užtikrinti tvarią ir pelningą ateitį.

Atliekų žemėlapių sudarymas padės nustatyti galimybes mažinti išteklių naudojimą ir veiksmingiau tvarkyti atliekas.

Atliekų žemėlapių sudarymas bet kokiam verslui padės nustatyti susidarančių atliekų kiekį ir galimybes nustatyti atliekų prevencijos ir pakartotinio naudojimo / perdirbimo prioritetus pagal atliekų hierarchiją.

Atliekų žemėlapių sudarymas taip pat padės kiekybiškai įvertinti galimą poveikį ir sutaupyti bet kurios įmonės išlaidas, jei savivaldybės pakeistų keitimo mechanizmus, pavyzdžiui, įvestų "mokėk, kiek išmetei" sistemą.

Kuo daugiau atliekų išvengsite ir kuo mažiau jų šalinsite, tuo daugiau sutaupsite!

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

Gera praktika suteikia daugiau išsilavinimo su ja susijusiems žmogiškiesiems ištekliams, įmonei lojalesni klientai, o visi geriau supranta mūsų kasdienio darbo ir gyvenimo rezultatus.

Galimybė tai daryti po Europos Sąjungos skėčiu ir vadovaujant jai suteikia bendrovei pasitikėjimo savimi, stiprybės ir vilties, kad rezultatai bus prieinami ir pripažįstami daugiau žmonių tokioje tarptautinėje aplinkoje kaip Europa. Skaitmeninimas - tai tendencija, kuri padeda atsisakyti atliekų, tačiau kelia klausimų dėl anglies dioksido pėdsako maiste. Reikia rasti ir pasiekti pusiausvyrą.

Korporacija "Zero Waste in P.A.P" - tai komunikacijos kampanija, skirta daugiausia mūsų

partneriams, studentams, svečiams ir vietos bendruomenėms, siekiant parodyti visas pastangas, dedamas kasdienėje veikloje, padidinti lojalumą ir savanorystę bei galiausiai paremti panašius veiksmus..

FRUTA FEIA / BJAURUS VAISIUS

Kasmet apie pusė pasaulyje pagaminamo maisto patenka į atliekas.

FAO duomenimis, išsivysčiusios šalys kasmet iššvaisto daugiau kaip 1,3 tūkst. milijono tonų maisto, kurio užtektų pamaitinti 925 milijonus badaujančių žmonių visame pasaulyje. PERDA (2002) duomenimis, Portugalijoje per metus išmetama iki 1,7 mln. tonų maisto.

Šios atliekos turi ne tik etinių, bet ir aplinkosauginių pasekmių, nes jų gamybai nereikalingai naudojami išteklių (pvz., dirvožemis, energija ir vanduo), taip pat išmetamas anglies dioksidas ir metanas, atsirandantis dėl nesuvalgyto maisto skilimo.

Tokio švaistymo priežasčių yra daug ir jos atsiranda visose maisto tiekimo grandinės grandyse. Intensyvūs gamybos modeliai, netinkamas sandėliavimas ir transportavimas, per trumpi galiojimo terminai, išpardavimai ir nuolaidos, skatinančios vartotojus nepagrįstai pirkti, - tai tik kelios priežastys, dėl kurių susidaro dabartinės atliekos.

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

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

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

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

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

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

Projekte dalyvavo 187 ūkininkai (tikslas - 150);

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

specialiai projektui sukurta 11 darbo vietų, atitinkančių projekto tikslą;

767 savanoriai padėjo įrengti dėžutes (tikslas - 280); ir

į kiekvieną pristatymo vietą išsiųsta 310 dėžučių (tikslas: 250).

Šie rezultatai rodo, kad projektas yra svarbus visų lygmenų (regioninio / vietos, nacionalinio ir Europos) aplinkosaugos politikai, nes padeda mažinti maisto atliekų kiekį ir efektyviau naudoti išteklius. Visų pirma, projektas jau padarė įtaką Portugalijos nacionalinei kovos su maisto švaistymu strategijai, nes buvo parengtos "Tvaraus vartojimo gairės". Projektas įrodė, kad pasiūlytą vartojimo modelį galima visiškai pritaikyti kituose Portugalijos regionuose, susiduriančiuose su panašia situacija. Be to, projektą apėmė kelios tarptautinės asociacijos, suinteresuotos pakartoti Fruta Feia metodą. Trys iš jų sugebėjo veiksmingai įgyvendinti panašų projektą (JAV, Brazilijoje ir Nyderlanduose). Buvo sukurtas logotipas "Powered by Fruta Feia" ("Powered by Fruta Feia"), kurį galės naudoti tie projektai ir asociacijos, sėkmingai atkartojančios Fruta Feia metodiką, pagrįstą tais pačiais principais ir motyvais.

Socialinės išmokos taip pat buvo svarbus elementas. Buvo atgaivintos vietos asociacijos, kuriose veikė pristatymo punktai; mažumų ir pažeidžiamos grupės (pabėgėliai, socialiai pažeidžiamos moterys ir vaikai, nepasiturinčios šeimos ir psichikos sutrikimų turintys asmenys) įgijo savanoriškos veiklos patirties; kiekvienos dienos pabaigoje pristatymo punktuose likusios dėžės ir produktai buvo perduodami socialinėms įstaigoms.

Švietimo srityje projekto metu Lisabonos savivaldybės mokyklose buvo organizuojami informuotumo didinimo renginiai, kurių metu buvo aiškinama maisto švaistymo dėl išvaizdos problema ir skatinama tvariai vartoti vietinius, sezoninius ir negražius vaisius bei daržoves. Salotų konkursuose, maisto savaitėse ir žaidimuose dalyvavo 4 119 mokinių - daugiau nei 1 000 daugiau nei planuota, taip pat buvo išleista 15 mokyklų mokinių parašyta knyga. Taip pat buvo išleistas gerosios patirties vadovas.

Konferencija "Puikus skonis be atliekų"

Šioje konferencijoje Šiaurės, Baltijos ir Lenkijos šalys, turinčios skirtingą istorinę patirtį ir patirtį mažinant maisto švaistymą ir optimaliai naudojant išteklius, dalijosi žiniomis ir patirtimi.

Renginyje dalyvavo gastronomijos, maisto ir atliekų mažinimo srityse dirbantys ekspertai ir suinteresuotosios šalys. Pirmaujantys Baltijos jūros regiono mokslininkai ir aplinkosaugos NVO atstovai aptarė galimus sprendimus, kuriuos pristatė EIT maisto bendruomenė ir kiti ekspertai. Į šį renginį taip pat buvo pakviesti geriausi virtuvės šefai. Daugiausia dėmesio buvo skiriama konkreitiems maisto atliekų mažinimo metodams, kuriuos dalyviai galės pritaikyti savo būsimame kasdiniame darbe. Kad tai būtų užtikrinta, 2021 m. buvo parengta skrajutė, kurioje buvo pateikta visa geriausių virėjų informacija ir patarimai.

Maisto atliekų mažinimo aljansas

Siekdami keisti žiniomis ir informacija, skleisti gerą patirtį ir išryškinti sinergijos sritis, kad poveikis būtų kuo didesnis, aljanso nariai savo iniciatyva įgyvendino veiksmus, programas ir akcijas. Projekto veiksmų skirstymas į kategorijas / tipologiją atitinka aljanso "dešimt prioritetinių krypčių - veiklos sričių". Šios kryptys atsako į įvairius su maisto atliekomis susijusius klausimus, pvz:

- *Viešoji politika, kuria siekiama užkirsti kelią maisto švaistymui ir jį sumažinti.*
- *Perskirstymas žmonių maistui*
- *Kiekybinis įvertinimas - maisto atliekų kiekio apskaičiavimas*
- *Tolesnis žmonių maistui netinkamų maisto produktų panaudojimas*
- *Informavimas ir sąmoningumo didinimas, mokymas*
- *Maisto produktų ženklavimas, nurodant galiojimo laiką ir jo paaiškinimą*
- *Mokslinių tyrimų ir inovacijų skatinimas*
- *Maisto aukojimo visuomenei naudingais tikslais palengvinimas ir skatinimas*
- *Naujų vaisių ir daržovių derliaus nuėmimo technologijų diegimas, siekiant išvengti nuostolių (dėl ligų arba netinkamo elgesio derliaus nuėmimo metu)*
- *Maitinimo įmonių darbuotojų mokymas diegti novatoriškus sprendimus, kad būtų galima užkirsti kelią pačioje pradžioje, ir didinti informuotumą apie besikeičiančius vartotojų įpročius*