

НУЛЕВИ ОТПАДЪЦИ В ОБУЧЕНИЕ ЗА КЕТЪРИНГ И ХОТЕЛИ



ДОБРИ ПРАКТИКИ – ОБОБЩЕНИЕ

АНАЛИЗ НА ПРОУЧВАНЕТО – ТРАНСНАЦИОНАЛНО НИВО

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

Автор: Osengo (Франция)

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

Съдържание

Описание на проекта	3
Партньори по проекта	3
Контекстът	3
Предложеният проект	3
Цел на проучването	4
Събрани добри практики.....	6
Покупки	6
Подготовка	14
Производство	22
Обслужване.....	29
Управление на отпадъци	39

Описание на проекта

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

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

Програма: Еразъм+

Ключова дейност 2: Сътрудничество за иновации

Област: Стратегически партньорства в областта на професионалното образование и обучение

Продължителност: 24 месеца

Партньори по проекта

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

Контекстът

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

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

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

Предложеният проект

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

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

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

Цел на проучването

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

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

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

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

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

Индекс на добри практики

Италия

- [Покупки на 0 км](#)
- [Творческо рециклиране](#)
- [Торбичка за кучето](#)
- [Готвене с остатъчни храни](#)
- [Главни готвачи градинари](#)
- [Ограничаване на еднократната употреба](#)
- [Too Good To Go - Твърде добро, за да бъде изхвърлено](#)
- [Връщане на амбалаж](#)
- [Компостиране на отпадъци](#)
- [Хотели с нулеви отпадъци](#)

България

- [Проект „Създаване на обучителен и производствен център за младежко участие и устойчиво земеделие“](#)
- [Екологично, рециклируемо...](#)
- [Намаляване на хранителните отпадъци](#)
- [Програми за повторно използване на сполното бельо и хавлиените кърпи и минимизиране на прането](#)
- [Решения за екологични покупки](#)
- [Зелен екип](#)
- [Зелено пазаруване](#)
- [Компостиране в училище](#)
- [Проект за управление на отпадъците в Аграрен университет – Пловдив](#)

Литва

- [Използване на всяка съставка – ресторантът на Гаспар](#)
- [Конференция „Страхотен вкус и нулеви отпадъци“](#)
- [Кутия с храна за 12:00 часа \(интервю\)](#)
- [Зелено мислене – хотел Nektor Container](#)

Франция

- [Надценка на пластмасата за еднократна употреба](#)
- [Управление и рециклиране на отпадъци](#)
- [Нулево разхищение на храна и подкрепа за студенти](#)
- [Екологично отговорен главен готвач](#)
- [Ресторант La REcyclerie](#)
- [Колективен кетъринг и нулеви отпадъци](#)
- [Ресторант с нулеви отпадъци](#)
- [Кетъринг без отпадъци](#)
- [Натурална и популярна кухня: Кетъринг без отпадъци](#)
- [AUPARAGER, отговорна храна](#)

Гърция

- [Алианс за намаляване на хранителните отпадъци](#)
- [Fruta feia / „Грозният плод“](#)
- [Храна без отпадъци@fzone – P.A.P Corp. Гърция](#)
- [Ръководство за хотели в Кипър за картографиране на отпадъците](#)
- [PepsiCo](#)
- [Алпийски курорт „Рибно“](#)
- [„Старамаки“ – житната сламка](#)
- [Хотелската кухня на WWF: Управление на неизбежни загуби чрез даряване на храна](#)
- [Кампания „Промяна на навиците“ от супермаркети „AB Vasilopoulos“](#)

Събрани добри практики

Покупки

Покупки на 0 км

Продуктите, закупувани от нула километра разстояние се наричат още продукти с „къса верига“. И двата израза имат за цел да предадат усещане за близост, за близостта на продукта до мястото на продажба. Покупката на 0 км е избор, който може да се направи и в класическите супермаркети, които понякога предлагат този тип продукти, както и чрез някои онлайн сайтове. Храната с къса верига на доставки обикновено се намира на пазарите или се купува директно от фермите, които я произвеждат. Целта е да се намали разстоянието между производител и потребител, което е от полза най-вече за околната среда. Транспортирането на храна от единия край на планетата до другия е скъпо както от икономическа гледна точка, така и от екологична гледна точка. Пренасянето на продуктите от полето до масата може да бъде дълго пътуване с огромни емисии на въглероден диоксид от транспорта и опаковането. Прегръщането на философията на продуктите от 0 км ни позволява и да опознаем фермера лично. Той ни приветства в своя селскостопански магазин и ни позволява директен контакт с околната среда, животните, процесите и хората зад сиренето, месото, плодовете и зеленчуците, които след това ще консумираме. Можем да кажем, че земеделието на 0 км и пазаруването на 0 км са философия за устойчиво потребление; фермерите отварят вратите на своите ферми за потребителите, като им дават възможност да закупят истински, първокачествени продукти, без да се налага да минават през посредници.

Творческо рециклиране

Рециклирането и производството на по-стойностни продукти е процес на трансформиране на отпадъчни материали, безполезни или нежелани продукти в нови, възприемани като такива с по-високо качество, на които се приписва художествена или екологична стойност. Този процес се заражда от любовта към планетата и нейната защита и също така представлява изкуство за възстановяване на предмети с почти нулеви разходи. Разпространява се в Италия благодарение на няколко социални мрежи (напр. Pinterest), които показват как да съживите стар предмет чрез декориране: стаи, бани, всекидневни или градини. В различни места за настаняване за нощувка и закуска, все по-често срещано е използването на мебели, намаляващи високите разходи за обзавеждане. Тава е екологична практика, много ценена от клиентите, която превръща отпадъците в предмети, които могат да имат нова употреба и да придобият по-голяма икономическа, естетическа или емоционална стойност.

Хотели с нулеви отпадъци

„Хотели с нулеви отпадъци“ е проект в района на Соренто в Кампания, който включва поредица от добри практики, за да направи хотела напълно екологично устойчив. Чрез прилагането на тези добри практики един хотел може да намали количеството на произведените отпадъци от 1 тон на 350 кг. Вниманието към отпадъците от страна на италианците се е увеличило значително и 65 от 100 души смятат, че е много важно заведението, в което ще отседнат, да има ниско въздействие върху околната среда. За да

превърнете хотела в такъв с нулеви отпадъци, е важно да приложите някои малки практики в различните части на хотела:

- В стаите могат да се монтират диспенсери за сапун и да се избират екологични и натурални продукти
- За закуска, вместо пакетирани продукти, можете да използвате био сладка и домашно приготвени сладкиши.
- Поставете кошчета за рециклиране, за да привлечете гостите към каузата си.
- Инсталирайте пречистватели на вода в хотелските ресторанти, за да може водата да се сервира на клиентите в чаша.
- Поставете диспенсери в зоните за персонала.

Да се направи хотел с нулеви отпадъци е трудно, но със сигурност е важно да се върви в тази посока на устойчивост.

Надценка на пластмасата за еднократна употреба

Инициативата за нулева пластмаса на Best Western Premier Opéra Liège е в съответствие със законодателството, което предвижда екологичния преход с цел забрана на всички пластмасови предмети за еднократна употреба до 2040 г. и по този начин да се превърне в еталон за нулеви отпадъци в хотелиерската индустрия и по-специално във Франция. Ангажиментът е стаите, рецепцията и закуската да предлагат конкретни алтернативи при запазване на обслужването и качеството на 4-звезден хотел.

За да осигури ефективен резултат, хотелът Opéra Liège призова стартъпа Racing for the Oceans, който помага на играчи от различни сектори да се превърнат в такива с нулеви отпадъци, предлагайки им решения за доставки и консултации.

След това, хотелът реши да избере партньори, съчетаващи качество и устойчивост, за да предложи гама от продукти, 100% без пластмаса за еднократна употреба.

Хотелът Opéra Liège се гордее с участието си в трансформацията на хотелския сектор, тъй като помага за премахването на повече от 100 000 пластмасови опаковки за еднократна употреба годишно и налага нови тенденции при пътуването. Той е пионер във Франция, който позволи да се премахнат следните продукти повече от 24 000 пластмасови бутилки, над 55 000 козметични опаковки, над 16 000 найлонови торбички.

Управление и рециклиране на отпадъци

Хотел „Лувър“ в Париж, част от групата Hyatt, реши да предприеме конкретни действия, за да намали въздействието си върху околната среда. Менеджърският екип разчита на опита на Take a Waste, стартъп, който подпомага компаниите в управлението и намаляването на отпадъците им, за да прилагат ефективни и устойчиви мерки по два основни проблема:

- Спазване на нормативните уредби
- Намаляване на емисиите на CO₂

Препоръчаните мерки много бързо се превърнаха в окончателни: в рамките на 2 месеца 3 тона отпадъци бяха отклонени от изгаряне. Чрез прилагане на сортирането и събирането на опаковки и поверителни документи, хотелът вече е намалил въздействието си върху околната среда с 5%, като същевременно спазва нормативните уредби. Тези мерки бяха придружени от обучение на екипите по техники за сортиране и инсталиране на оборудване, адаптирано към всеки източник на отпадъци.

И накрая, бяха предпочетени местните доставчици за събиране на отпадъци.

Ограничаването на отпадъците беше съчетано с даряване и подпомагане на най-бедните. Голямо количество храна беше дарено на Restos du Cœur de Saint-Ouen – асоциация, раздаваща храна на хората в най-неравностойно положение. Бяха дарени общо 85 кг хранителни продукти (напитки, закуски, хранителни стоки, билков чай). Тези хранителни продукти бяха използвани за окомплектоване на кошници, раздадени от асоциацията на над 1500 бенефициенти. Тази операция помогна на хората в най-неравностойно положение, като същевременно намали хранителните отпадъци на хотела.

Екологично отговорен главен готвач

През 2019 г. La Botte d'Asperges получи етикета „Eco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants“ („Еко предизвикателство за занаятчии, ресторантиери и търговци). Стефан Бюро, който е главният готвач на ресторанта в Контрес в региона „Лоар и Шер“, поема управлението на ресторанта и предприе екологично отговорен преход. Това означава реализиране на добър оборот, но и поемане на отговорност за неговото социално и екологично въздействие. За да направи това, ресторантът прилага мерки за намаляване на въглеродния си отпечатък и насърчаване на устойчивото потребление.

Има две причини, поради които собственикът на ресторант може да иска да бъде екологично ориентиран: защото това е тенденция, която привлича много клиенти и най-вече – защото е важно да допринесем за опазването на нашата планета.

Целите могат да бъдат многобройни и разнообразни, но за ресторант La Botte d'Asperges основното е: да сортира и рециклира тези отпадъци, да намали консумацията на енергия и да работи с къси вериги за доставки.

Поддържането на контакт както с производителите, така и с клиентите създава солидна социална тъкан и позволява експлоатацията на много продукти от региона, като същевременно се избягва разхищаването на храни от култивирани продукти.

Всеки нов малък жест и идея е стъпка напред към екологията, здравият разум често означава връщане към екологичното поведение.

Ресторант La REcyclerie

Във време, когато екологията нахлува в живота ни навсякъде, Стефан Ватинел искаше да създаде трето място, където хората искат да отидат, за да споделят екологията. Мястото работи всеки ден от 08:00 сутринта до полунощ. Основната дейност е бар-ресторантът, но има и екологична библиотека, работилници, конференции и място за „Направи си сам“. Тук клиентите са съвсем близо до местната храна: в градината под ресторанта се отглеждат много от зеленчуците и билките, необходими за готвене. На покрива има кошери за пчелите, а долу пилетата ядат остатъците от храната.

- Насърчаване на инициативи за сътрудничество, повишаване на осведомеността сред „потребителите“, насърчаване на рециклирането...
- Насърчаване на кръговата и чувствителна икономика около принципите на устойчивото развитие

Ресторант La REcyclerie отглежда моркови, репички, ягоди и чушки във фермата си само на няколко метра от главните пътища. Жителите на квартала също дават своя принос в подкрепа на този екологичен проект. Те изхвърлят органичните си отпадъци в кофите за компостиране на ресторанта и в замяна получават кафе в бара на ресторанта.

Всеки ден се приготвя ястие със зеленчуци от градината, а всички подправки се отглеждат на място. Някои дори имат възможност да опитат меда, извлечен директно от пчелните кошери в градината.

Продуктите се доставят на едро, а всички мебели са подчинени на принципа „Старото е златно“ и са втора употреба.

Ресторант с нулеви отпадъци

През септември 2019 г. Габриел Монцерол и неговите партньори искаха да създадат различен проект, който да е по-близо до техните ценности. Целта беше да се сведе до минимум отпечатъкът върху околната среда и отпадъчните материали.

Докато много магазини за хранителни стоки работят за нулеви отпадъци от няколко години, практиката е много по-рядко срещана в компаниите за кетъринг, тъй като в този случай организационната тежест пада единствено върху персонала в кухнята и по време на обслужване, а не върху крайния потребител.

Цел: да положат началото на движение, да докажат, че нулевите отпадъци са достъпни и за бизнеса и че всеки може да го направи на собственото си ниво, да не бъде сам, а да е част от движение.

Закупуване на едро (напр. подправки, зеленчуци и др.) от местни партньори, като се уточнява, че не желаят да се използват опаковки, а продуктите само да се поставят директно в кутии.

Билките и кълновете идват от градска ферма, която отглежда растения чрез хидропоника. Съоснователите на Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Гийом Дагер и Габриел Рой Дойон, създадоха ултра-местен модел: те пътуват на по-малко от 20 километра и могат да извършват доставки с велосипед. Те поставят издънките на тави в земята, които събират от време на време: нищо не се губи и всичко се събира.

За олиото (което се използва за приготвяне на чипс, едно от най-популярните ястия): не е необходимо да го купувате в кутии, ценната течност се транспортира до ресторанта с камион цистерна, която изсипва товара си директно в 330-литровия резервоар на ресторанта. Тези резервоари имат 20 години живот, за разлика от 16-литровите кутии, които след това се изхвърлят за рециклиране.

Откажете и направете сами

Екипът трябваше да се откаже от определени храни, които не можеха да се съчетаят с философията на ресторанта (като тортили, които е почти невъзможно да се намерят в насипно състояние, или съставки за коктейли). В края на краищата, те се отказват от всичко, опаковано по 10 от доставчиците и решават да си приготвят много неща сами: тортили, хляб, крутони и галета... Главният готвач също прави свои собствени колбаси.

В бара, миксологът Лука Ланжелиер, съсобственик на ресторанта, приготвя домашни сиропи и сокове всеки сезон (например те произвеждат големи количества сок с боровинки в разгара на сезона, за да могат да го използват през цялата година).

В трапезарията, на клиентите се раздават ръчно изработени платнени салфетки вместо хартиени. Пържените картофи се сервират без хартия за печене в кошницата им. Според Габриел, това са неща, които много лесно може да се избегнат.

Рециклиране

Дори мебелите и декорацията са проектирани с рециклирани материали: плотът е направен от подови греди, които са останали от строителен обект, пейките са рециклирани дървени палети, а осветителните тела са направени от използвани тръби. Важно е всеки да действа на собственото си ниво и да помни, че когато става дума за намаляване на отпадъците, е по-добре 1000 души да го правят несъвършено, отколкото един човек да го прави перфектно.

Кетъринг без отпадъци

Кетъринг с нулеви отпадъци чрез използване на контейнери за многократна употреба: практически съвети от 3 компании в областта.

Организирането на кетъринг с нулеви отпадъци е ключът към успеха

Първото наблюдение, споделено от тримата партньори, е, че контейнерите за многократна употреба изискват много логистика. Докато тавите за еднократна употреба са леки, подреждат се без да заемат място и изчезват от живота Ви в момента, в който клиентът си тръгне, стъклените буркани или пластмасовите контейнери за многократна употреба са по-тежки, заемат повече място, трябва да се вземат два пъти (при доставка и да се върнат) и да се измити. С други думи: повече организация, повече съхранение, повече манипулации и в крайна сметка повече работно време.

Тримата партньори обаче са единодушни в едно: най-голямата задача е да се намери такава организация, която работи. Но **имате нужда от време и размисъл, за да намерите нови процеси и да промените навиците си.**

Следователно, с опита всеки кетъринг може да намери свой собствен начин на работа, но нашите партньори са единодушни по два начина за опростяване на живота:

Обграждаме се с доставчици на услуги, особено за измиване и транспортиране на контейнери. И тримата са клиенти на нашата услуга за измиване на контейнери за многократна употреба.

За Матилде от „Мийл мерси“ тайната е да направи процесът печеливш, като се доставят няколко ястия на едно място, например във фирма.

Благодарение на ангажираността на техните партньори и потребители, решенията, предложени от Resoncil, вече направиха възможно избягването на повече от 175 000 опаковки за еднократна употреба, което за съжаление все още е много малко в сравнение с планината от отпадъци, произвеждани всяка година.

Натурална и популярна кухня: Кетъринг без отпадъци

Les Dames de la cantine се ражда на пейките на Institut Paul Bocuse от срещата между Жулиет Плайли и Гийом Волбанг. Гийом Волбанг не е непознат за редовните читатели на *Hétéroclite*, тъй като той е сътрудник на списанието от много години. Това е доказателство за истинския ангажимент на *Dames de la cantine* към ЛГБТ+ и феминистките въпроси. Ако тяхното предложение за „нулеви отпадъци“ бързо съблазни местни културни актьори като *Les Subsistances*, *Villa Gillet* или асоциацията, работеща за равенство между половете *HF Auvergne-Rhône-Alpes*, *Les Dames de la cantine* не е само институционален, но и индивидуален кетъринг.

Les dames de la cantine предлага ангажирана кухня и подход за нулеви отпадъци чрез:

- използване на сезонните продукти
- предлагане на продукти от биологично или устойчиво земеделие
- работа с местни производители и ангажираност към природосъобразен подход и качество на продуктите
- използване на винтидж съдове и съдове за многократна употреба
- насърчаване на покупките на едро, за да избегне използването на опаковки
- Избиране на доставчици, които имат ангажимент за нулеви отпадъци
- работа за анти-отпадъци, особено в кухнята, като се използват максимално продуктите (обелки, кори и т.н.)

Специално внимание се обръща на снабдяването от доставчици и променяната на лошите навици. В допълнение към своето еко-отговорно измерение, те имат решителен

приобщаващ подход, който привлича все по-широка публика. *Dames de la cantine* имат дългогодишен ангажимент към ЛГБТ+ и феминистките борби. Следователно е възможно да ги призовете да организират бюфети за сватби между хора от един и същи пол и други такива церемонии.

Подходът за нулеви отпадъци при кетъринга, разбира се, е ограничение, но ви прави креативни, добродетелни... Това е бъдещето, трябва да започнем и все повече и повече играчи са на пазара, за да предоставят решения.

AUPARAGER, отговорна храна

Auparager е камион за храна, който има за цел да повиши осведомеността за хранителните отпадъци. Продуктите, които използват, са такива, чийто външен вид не отговаря на изискванията на настоящото търсене, но също така и части от продукти, които обикновено не се използват.

Следователно целта на този проект е да се създаде камион за храна, който предлага гастрономически ястия, направени от непродадена храна от супермаркети.

Използване на непродадени продукти

Да се насочим към *Rungis*, най-големият пазар за пресни продукти в света. Той е божи дар за тези, които искат да вземат безплатно непродадените през деня стоки. Няма нужда да сте там призори, просто трябва да пристигнете около 11:00 часа, което е краят на деня на езика на *Rungis*, тъй като търговците на едро правят бизнес по-рано през нощта..

От друга страна, когато се появят младежите от сдружение *Auparager*, търговците им предлагат кашони със зеленчуци (достатъчно е един зеленчук от партидата да е на петна), или цял палет, ако клиентът се е отказал да го купи.

Намиране на места за готвене

Можете да пригответе гурме ястие и да го сервирате на обитателите на хостела *Ettaus* на улица „дьо Ланкри“ в Париж. За случая ресторантът *Le Réfectoire*, който се намира на 200 м от заслона, предостави своята кухня. Екипът на *Auparager* беше подпомогнат от екипа на *Ernest*. Собствениците на парижкия ресторант *Zoé Bouillon* им предоставиха ресторанта си за един ден. Вечерята събра 40 души, които се насладиха на гастрономически ястия за сумата от 25 евро и по желание в комбинация с вино за още 8 евро.

В партньорство с *Crous* те дадоха уроци по готвене на студенти в Сорбоната, за да ги научат как да използват целия продукт (пример: моркови, техните обелки и върхове... нищо не се губи, всичко се изяжда).

В партньорство с *Rhenix* (компания, която управлява всички непродадени стоки, особено храни), те ще организират „Храни с нулеви отпадъци“ във фирми.

На фестивали като „Обичаме зелено“ в Париж, *Auparager* успя да предложи ястия с нулеви отпадъци. Обработени бяха над 400 килограма непродадена храна и бяха продадени над 600 ястия. Само за един ден те продадоха цялата планирана за уикенда продукция. Бяха създадени нови рецепти, които да задоволят клиентите и да ги убедят, че този подход може да предложи и вкусна храна.

Успешна работа на ресторант, който се бори с отпадъците

За да успеете в подобно предизвикателство, трябва да си представите състезание с часовника за един ден: да се отправите към *Rungis*, да вземете това, от което търговците на едро са готови да се откажат, да инвестирате в нова кухня, да направите равностметка, да съставите менюто с наличните ястия, да посрещане клиентите и да им сервирате храната перфектна, гореща и навреме.

Решения за екологични покупки

Комплекс „Гергини“ купува от местно производство голяма част от селскостопанските продукти, необходими за кухнята, включително месо и месни продукти, мляко и млечни продукти, плодове и зеленчуци, вино и алкохолни напитки и др. Ресторантът предлага сезонни менюта с местни продукти. Регионалните сертификати и лога, гарантиращи, че продукцията е отгледана и събрана в хармония с природата, са ясно показани. Посетителите ценят много местните продукти в ресторанта.

Същевременно, мениджърският екип на хотела си зададе въпроса: „Колко пари харчи хотелът ни за неефективни уреди?“ и впоследствие реши да замени съществуващата си гама с енергоспестяващи уреди като търговски фритюрници и скари, машини за лед, фурни, съдомиялни машини, фризери и хладилници. По-старите модели перални машини са заменени с модели, които пестят енергия и вода.

Зелено пазаруване

„Суит Хотел София“ е предприел действия насочени към нулеви отпадъци в хотела и ресторантите си:

Без пластмаса за еднократна употреба

Пластмасовите бутилки и чаши за вода са заменени с кани и чаши за многократна употреба и/или с фонтани за вода; без пластмасови сламки; дозатори за душ гел и шампоан вместо отделни артикули

Местна верига за доставки за ресторантите

Доставяне на качествени хранителни продукти, които не се развалят бързо, като сезонни плодове и зеленчуци от региона.

Преосмисляне на покупките на текстил

Закупуване на текстилни изделия от естествени органични материали (удобно спално бельо, покривки за маса, униформи на служители и др.). Въздействието на тъканите върху околната среда може да варира значително в зависимост от това как са смесени, боядисани, транспортирани и обработени. Синтетичните влакна, направени от нефтохимикали, са най-лошите от всички. Те консумират повече ресурси и освобождават микрофибри в дивата природа.

Ограничаване на химикалите и използване на екологично чисти продукти

Хигиената е ключова в хотелиерството и кетъринг индустрията, особено в кухни, зони за съхранение на отпадъци, стаи и градини, не само поради очевидни хигиенни и регулаторни причини, но и поради търговски причини. Привлекателността и комфортът на едно място са свързани с неговата чистота. Растителни и санитарни продукти на химическа основа се използват широко, но те могат да имат неблагоприятни ефекти върху човешкото здраве и околната среда.

Много химикали ще попаднат в околната среда или защото се използват директно в градините, или защото се изпускат в системата за отпадни води. Веднъж попаднали в околната среда, може да им отнеме значително време, за да се разпаднат и да станат неактивни. Известно е, че някои от тези химикали се натрупват в растенията и животните и имат дългосрочни неблагоприятни ефекти.

Затова „Суит Хотел София“ избира доставчици, които предлагат продукти без опасни вещества и/или базирани на естествени съставки.

Алпийски курорт „Рибно“

Мащабът на пластмасовите отпадъци, произведени от големите хотели в световен мащаб, е изумителен. Според изчисленията на консултанта по устойчиво развитие и пластмаси Мариса Яблонски за Еко-бизнес, един четиризвезден хотел с 200 стаи и пълен капацитет може да използва около 300 000 броя пластмасови продукта за еднократна употреба на месец, включително 49 765 пластмасови артикули за баня 216 693 броя пластмасови изделия за храни и напитки и 20 000 пластмасови бутилки за вода. А според групата „Пластмасова планета“, всяка година се използват 855 милиарда пластмасови сашета – достатъчно, за да покрият цялата повърхност на планетата, като много от които се изхвърлят, без да даже да са били отворени.

В Словения, „Еколози без граници“ анализираха данни за управлението на отпадъците от Блед – малък град с малко над 8000 души население, намиращ се на брега на езерото Блед, една от най-добрите туристически дестинации в Словения. Данните разкриха „рязко увеличение на генерираните битови отпадъци и остатъчни отпадъци през летните месеци, започвайки от началото на юни и продължавайки до края на септември. Свързването на данните с пристигащите туристи и нощувките, показаха пълно съвпадение.“

Статия, публикувана от неправителствената организация, посочва, че не само хотелите създават отпадъци под формата на пластмасови опаковки за еднократна употреба, но и че туристите са склонни да използват повече вода и електричество и да създават повече отпадъци, когато пътуват, отколкото в ежедневието си.

НПО-то работи с готвача на пици и предприемач Антонино Еспозито, който пръв въведе концепцията за хотели и ресторанти с нулеви отпадъци и си сътрудничи със семейния хотел „Рибно“ в едноименното село, на около 2 км от Блед, за да го превърне в първия хотел в Словения с нулеви отпадъци. Хотелът датира от 80-те години на миналия век, но екстериорът в стил хижа наскоро е реновиран, а старият дървен материал от външната му част е използван повторно за направата на мебели за фойето и ресторанта. Антонино Еспозито започна интензивна двугодишна програма за намаляване на отпадъците и гарантиране, че всички отпадъци от хотела се събират разделно, постигайки 92% ниво на разделно събиране. Освен това, той има за цел да намали потреблението на вода и енергия.

Още с влизането си в хотела, преди дори да стигнете на рецепцията, можете да разделите отпадъците си на органични, пластмасови, хартиени, текстилни и други категории, в специално поставените кошчета за рециклиране. Подобни комплекти кошчета има на всеки етаж, но не и в стаите за гости (с изключение на малко кошче в банята). Няма малки пластмасови опаковки нито за тоалетни принадлежности (сапунът се предлага в дозатор за многократно пълнене), нито в ресторанта, където в купички и чинии са подредени предимно местни храни. Надписи на черни дъски около хотела призовават гостите да дадат своя принос, като не вземат от бюфета повече, отколкото планират да изядат, да сортират отпадъците за рециклиране, да пият чешмяна вода вместо бутилирана и да използват торбички за многократна употреба, когато пазаруват.

След интензивно двегодишно прилагане на мерки за намаляване на отпадъците и тяхното разделно събиране, хотелът успя да достигне 92% разделно събиране, което не би било възможно без ангажираността на ръководството и персонала.

Подготовка

Торбичка за кучето

Торбичката за кучето е често срещана практика в много страни по света поради различни причини: във Франция това е задължение, в Америка е мода, а в Китай – просто добри маниери. Това е борба срещу отпадъците и за намаляване на остатъците от храна в ресторантите. В ресторантите почти няма клиенти, които успяват да изконсумират цялата храна, която си поръчват, а останалото неминуемо отива в кофата за боклук. Хранителните отпадъци в ресторантите са много големи: повече от 30% от поръчаните ястия се похабяват. Когато практиката беше въведена в Италия, нямаше много положително отношение към използването на торбичките за кучето. Достатъчно е да се каже, че 25% от италианците са смятали, че това е „вулгарно, грубо и лошо“. Използването на торбичката за кучето днес се разглежда в различна светлина, дори не всички ресторантиори да прилагат практиката и не всички клиенти да искат това. Според проучването на Fire, 43% от ресторантиорите сами предлагат клиентите да си вземат това, което не са изяли, 34%, правят това рядко, а останалите 24% никога не го правят. Въпреки това, 90% от ресторантите вече са оборудвани с обикновени алуминиеви контейнери, за да могат клиентите да вземат поръчана и неизядена храна. От съществено значение е персоналът на ресторанта да предлага тази възможност на своите клиенти.

Готвене с остатъчни храни

Готвенето с остатъчни храни се заражда в Съединените американски щати като нова кулинарна тенденция. Девизът е нулеви отпадъци, защото при „готвенето с остатъчни храни“ търсите вдъхновение в кофата за боклук, а не в хладилника или килера. Трябва да се отбележи, че тази нова тенденция в приготвянето на храна се базира на пресни храни и няма нищо общо с вече приготвените за други клиенти отпадъчни продукти. Името на тази тенденция, която буквално означава „готвене с остатъци“, има много точна социална и икономическа цел: борба с хранителните отпадъци и избягване на изхвърлянето на продукти, които, напротив, биха могли лесно да бъдат използвани благодарение на креативността на главния готвач. Нещо повече, готвенето с боклуци може само да облагодетелства „джобовете“ на ресторантиорите, с чисто спестяване на суровини. Идеята е също така да се върнем към начина на живот от преди няколко десетилетия, когато във всеки дом имаше основно правило: „нищо не изхвърляйте“ – навик, който за съжаление изчезна с времето. С надеждата, че готвенето с остатъчни храни не е само мимолетна мода, положителното въздействие върху клиентите, чувствителни към съзнателна консумация, е очевидно. Това е подобно на възможността, която се дава на клиентите да носят вкъщи останалото им от обяда или вечерята в ресторанта, вместо да бъде изхвърлена неизядената храна. В Италия това все още е експеримент, докато в САЩ вече е повече от установен обичай. Все повече и повече хора сядат в ресторантите, очаквайки не само да се нахранят добре, но и да не навредят на околната среда с ненужна загуба на ресурси. Всеки, който работи в ресторантиорството, поне веднъж в живота си със съжаление е забелязал колко отпадъци се произвеждат за един работен ден. Ако си помислим, че 230 милиона тона хранителни продукти се изхвърлят всяка година в Италия, идеята за готвене с остатъчни храни вече не изглежда толкова абсурдна.

Главни готвачи градинари

Ако говорим с някой, който работи в ресторантьорската индустрия, можем да видим, че готвачите ентусиасти често мечтаят сами да произвеждат суровините, които да сервират на своите клиенти чрез своите творения. Тази практика или традиция в Италия има древен произход, свързан с територията и култивирането на селските райони, които характеризират пейзажа. Традицията се е загубила поради социални и икономически фактори, но също и поради еволюцията на градовете.

В периода на пандемията от COVID-19 обаче, поради различни причини, тази практика отново стана част от ежедневието на много хора. Четирима от десет (включително готвачи) са започнали да отглеждат плодове и зеленчуци в своите градини, на терасите си или в зеленчукови парцели. Независимо дали става въпрос за избягване на стреса или за използване на зелените площи, с които разполагат, тази практика има положителен резултат и това е осигуряването на здравословна храна. Това „връщане назад в миналото“ всъщност може да бъде стъпка напред, тъй като практиката не само намалява разходите за транспортиране на суровини, но и произвежданото замърсяване. Все повече и повече готвачи с различна репутация са започнали да произвеждат свои собствени суровини, като някои се концентрират върху плодове и зеленчуци, други включват и ароматни билки.

Екологично отговорен главен готвач

През 2019 г. La Botte d'Asperges получи етикета „Eco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants“ („Еко предизвикателство за занаятчии, ресторантьори и търговци). Стефан Бюро, който е главният готвач на ресторанта в Контрес в региона „Лоар и Шер“, поема управлението на ресторанта и предприе екологично отговорен преход. Това означава реализиране на добър оборот, но и поемане на отговорност за неговото социално и екологично въздействие. За да направи това, ресторантът прилага мерки за намаляване на въглеродния си отпечатък и насърчаване на устойчивото потребление.

Има две причини, поради които собственикът на ресторант може да иска да бъде екологично ориентиран: защото това е тенденция, която привлича много клиенти и най-вече – защото е важно да допринесем за опазването на нашата планета.

Целите могат да бъдат многобройни и разнообразни, но за ресторант La Botte d'Asperges основното е: да сортира и рециклира тези отпадъци, да намали консумацията на енергия и да работи с къси вериги за доставки.

Поддържането на контакт както с производителите, така и с клиентите създава солидна социална тъкан и позволява експлоатацията на много продукти от региона, като същевременно се избягва разхищаването на храни от култивирани продукти.

Всеки нов малък жест и идея е стъпка напред към екологията, здравият разум често означава връщане към екологичното поведение.

Ресторант La REcyclerie

Във време, когато екологията нахлува в живота ни навсякъде, Стефан Ватинел искаше да създаде трето място, където хората искат да отидат, за да споделят екологията. Мястото работи всеки ден от 08:00 сутринта до полунощ. Основната дейност е бар-ресторантът, но има и екологична библиотека, работилници, конференции и място за „Направи си сам“. Тук клиентите са съвсем близо до местната храна: в градината под ресторанта се отглеждат много от зеленчуците и билките, необходими за готвене. На покрива има кошери за пчелите, а долу пилетата ядат остатъците от храната.

- *Насърчаване на инициативи за сътрудничество, повишаване на осведомеността сред „потребителите“, насърчаване на рециклирането...*
- *Насърчаване на кръговата и чувствителна икономика около принципите на устойчивото развитие*

Ресторант La REcyclerie отглежда моркови, репички, ягоди и чушки във фермата си само на няколко метра от главните пътища. Жителите на квартала също дават своя принос в подкрепа на този екологичен проект. Те изхвърлят органичните си отпадъци в кофите за компостиране на ресторанта и в замяна получават кафе в бара на ресторанта.

Всеки ден се приготвя ястие със зеленчуци от градината, а всички подправки се отглеждат на място. Някои дори имат възможност да опитат меда, извлечен директно от пчелните кошери в градината.

Продуктите се доставят на едро, а всички мебели са подчинени на принципа „Старото е златно“ и са втора употреба.

Ресторант с нулеви отпадъци

През септември 2019 г. Габриел Монцерол и неговите партньори искаха да създадат различен проект, който да е по-близо до техните ценности. Целта беше да се сведе до минимум отпечатъкът върху околната среда и отпадъчните материали.

Докато много магазини за хранителни стоки работят за нулеви отпадъци от няколко години, практиката е много по-рядко срещана в компаниите за кетъринг, тъй като в този случай организационната тежест пада единствено върху персонала в кухнята и по време на обслужване, а не върху крайния потребител.

Тяхната цел: да положат началото на движение, да докажат, че нулевите отпадъци са достъпни и за бизнеса и че всеки може да го направи на собственото си ниво, да не бъде сам, а да е част от движение.

Закупуване на едро (напр. подправки, зеленчуци и др.) от местни партньори, като се уточнява, че не желаят да се използват опаковки, а продуктите само да се поставят директно в кутии.

Билките и кълновете идват от градска ферма, която отглежда растения чрез хидропоника. Съоснователите на Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Гийом Дагер и Габриел Рой Дойон, създадоха ултра-местен модел: те пътуват на по-малко от 20 километра и могат да извършват доставки с велосипед. Те поставят издънките на тави в земята, които събират от време на време: нищо не се губи и всичко се събира.

За олиото (което се използва за приготвяне на чипс, едно от най-популярните ястия): не е необходимо да го купувате в кутии, ценната течност се транспортира до ресторанта с камион цистерна, която изсипва товара си директно в 330-литровия резервоар на ресторанта. Тези резервоари имат 20 години живот, за разлика от 16-литровите кутии, които след това се изхвърлят за рециклиране.

Откажете и направете сами

Екипът трябваше да се откаже от определени храни, които не можеха да се съчетаят с философията на ресторанта (като тортили, които е почти невъзможно да се намерят в насипно състояние, или съставки за коктейли). В края на краищата, те се отказват от всичко, опаковано по 10 от доставчиците и решават да си приготвят много неща сами: тортили, хляб, крутони и галета... Главният готвач също прави свои собствени колбаси.

В бара, миксологът Лука Ланжелиер, съсобственик на ресторанта, приготвя домашни сиропи и сокове всеки сезон (например те произвеждат големи количества сок с боровинки в разгара на сезона, за да могат да го използват през цялата година).

В трапезарията, на клиентите се раздават ръчно изработени платнени салфетки вместо хартиени. Пържените картофи се сервират без хартия за печене в кошницата им. Според Габриел, това са неща, които много лесно може да се избегнат.

Рециклиране

Дори мебелите и декорацията са проектирани с рециклирани материали: плотът е направен от подови греди, които са останали от строителен обект, пейките са рециклирани дървени палети, а осветителните тела са направени от използвани тръби. Важно е всеки да действа на собственото си ниво и да помни, че когато става дума за намаляване на отпадъците, е по-добре 1000 души да го правят несъвършено, отколкото един човек да го прави перфектно.

Кетъринг без отпадъци

Кетъринг с нулеви отпадъци чрез използване на контейнери за многократна употреба: практически съвети от 3 компании в областта.

Организирането на кетъринг с нулеви отпадъци е ключът към успеха

Първото наблюдение, споделено от тримата партньори, е, че контейнерите за многократна употреба изискват много логистика. Докато тавите за еднократна употреба са леки, подреждат се без да заемат място и изчезват от живота Ви в момента, в който клиентът си тръгне, стъклени бургани или пластмасовите контейнери за многократна употреба са по-тежки, заемат повече място, трябва да се вземат два пъти (при доставка и да се върнат) и да се измити. С други думи: повече организация, повече съхранение, повече манипулации и в крайна сметка повече работно време.

*Тримата партньори обаче са единодушни в едно: най-голямата задача е да се намери такава организация, която работи. Но **имате нужда от време и размисъл, за да намерите нови процеси и да промените навиците си.***

Следователно, с опита всеки кетъринг може да намери свой собствен начин на работа, но нашите партньори са единодушни по два начина за опростяване на живота:

Обграждаме се с доставчици на услуги, особено за измиване и транспортиране на контейнери. И тримата са клиенти на нашата услуга за измиване на контейнери за многократна употреба.

За Матилде от „Мийл мерси“ тайната е да направи процесът печеливш, като се доставят няколко ястия на едно място, например във фирма.

Благодарение на ангажираността на техните партньори и потребители, решенията, предложени от Resonci, вече направиха възможно избягването на повече от 175 000 опаковки за еднократна употреба, което за съжаление все още е много малко в сравнение с планината от отпадъци, произвеждани всяка година.

Натурална и популярна кухня: Кетъринг без отпадъци

Les Dames de la cantine се ражда на пейките на Institut Paul Bocuse от срещата между Жулиет Плайли и Гийом Волбанг. Гийом Волбанг не е непознат за редовните читатели на Hétéroclite, тъй като той е сътрудник на списанието от много години. Това е доказателство за истинския ангажимент на Dames de la cantine към ЛГБТ+ и феминистките въпроси. Ако тяхното предложение за „нулеви отпадъци“ бързо съблазни местни културни актьори като Les Subsistances, Villa Gillet или асоциацията, работеща за равенство между половете HF Auvergne-Rhône-Alpes, Les Dames de la cantine не е само институционален, но и индивидуален кетъринг.

Les dames de la cantine предлага ангажирана кухня и подход за нулеви отпадъци чрез:

- използване на сезонните продукти
- предлагане на продукти от биологично или устойчиво земеделие
- работа с местни производители и ангажираност към природосъобразен подход и качество на продуктите
- използване на винтидж съдове и съдове за многократна употреба
- насърчаване на покупките на едро, за да избегне използването на опаковки
- Избиране на доставчици, които имат ангажимент за нулеви отпадъци
- работа за анти-отпадъци, особено в кухнята, като се използват максимално продуктите (обелки, кори и т.н.)

Специално внимание се обръща на снабдяването от доставчици и променяната на лошите навици. В допълнение към своето еко-отговорно измерение, те имат решителен приобщаващ подход, който привлича все по-широка публика. Dames de la cantine имат дългогодишен ангажимент към ЛГБТ+ и феминистките борби. Следователно е възможно да ги призовете да организират бюфети за сватби между хора от един и същи пол и други такива церемонии.

Подходът за нулеви отпадъци при кетъринга, разбира се, е ограничение, но ви прави креативни, добродетелни... Това е бъдещето, трябва да започнем и все повече и повече играчи са на пазара, за да предоставят решения.

AUPARAGER, отговорна храна

Auparager е камион за храна, който има за цел да повиши осведомеността за хранителните отпадъци. Продуктите, които използват, са такива, чийто външен вид не отговаря на изискванията на настоящото търсене, но също така и части от продукти, които обикновено не се използват.

Следователно целта на този проект е да се създаде камион за храна, който предлага гастрономически ястия, направени от непродадена храна от супермаркети.

Използване на непродадени стоки

Насочете се към Rungis, най-големият пазар за пресни продукти в света. Той е божи дар за тези, които искат да вземат безплатно непродадените през деня стоки. Няма нужда да сте там призори, просто трябва да пристигнете около 11:00 часа, което е края на деня на езика на Rungis, тъй като по-рано през нощта търговците на едро правят бизнес.

От друга страна, когато се появят младежите от сдружение Auparager, търговците им предлагат кашони със зеленчуци (достатъчно е един зеленчук от партидата да е на петна), или цял палет, ако клиентът се е отказал да го купи

Намиране на места за готвене

Можете да пригответе гурме ястие и да го сервирате на обитателите на хостела Ettaus на улица „дьо Ланкри“ в Париж. За случая ресторантът Le Réfectoire, който се намира на 200 м от заслونا, предостави своята кухня. Екипът на Auparager беше подпомогнат от екипа на Ernest. Собствениците на парижкия ресторант Zoé Bouillon им предоставиха ресторанта си за един ден. Вечерята събра 40 души, които се насладиха на гастрономически ястия за сумата от 25 евро и по желание в комбинация с вино за още 8 евро.

В партньорство с Crous те дадоха уроци по готвене на студенти в Сорбоната, за да ги научат как да използват целия продукт (пример: моркови, техните обелки и върхове... нищо не се губи, всичко се изяжда).

В партньорство с Rhenix (компания, която управлява всички непродадени стоки, особено храни), те ще организират „Храни с нулеви отпадъци“ във фирми.

На фестивали като „Обичаме зелено“ в Париж, Airparager успя да предложи ястия с нулеви отпадъци. Обработени бяха над 400 килограма непродадена храна и бяха продадени над 600 ястия. Само за един ден те продадоха цялата планирана за уикенда продукция. Бяха създадени нови рецепти, които да задоволят клиентите и да ги убедят, че този подход може да предложи и вкусна храна.

Успешна работа на ресторант, който се бори с отпадъците

За да успеете в подобно предизвикателство, трябва да си представите състезание с часовника за един ден: да се отправите към Rungis, да вземете това, от което търговците на едро са готови да се откажат, да инвестирате в нова кухня, да направите равностойна, да съставите менюто с наличните ястия, да посрещане клиентите и да им сервирате храната перфектна, гореща и навреме.

Намаляване на хранителните отпадъци

Хранителните отпадъци отдавна са признати за глобален проблем. Храната се губи по цялата верига: във фермите, в производствените процеси, в процесите на готвене и от потребителите, които я оставят в чиниите си. Производството на храна се нуждае от огромно количество ресурси (земя, вода, торове и др.) и ако храната не се изяде, всички тези ресурси са били пропилены.

Хотелските кухни традиционно предвиждат 3-5% от разходите за закупуване на храна, да се отписват като неизбежни хранителни отпадъци. Но кухните всъщност губят между 5% и 15% от стойността на храната, която са закупили. Две трети от хранителните отпадъци, които могат да бъдат избегнати, се случват преди да стигнат до чинията на клиента.

„Гранд Хотел София“ е анализирал дейността си, тъй като хранителните отпадъци се случват на различни етапи от дейността:

Доставка и съхранение – Храната може да се развали по време на процеса на доставка и един добър процес на съхранение (първо влязлата храна де се използва първо) може да помогне да се гарантира, че дори развалени/повредени хранителни продукти могат да бъдат използвани за други цели и да не свършат в кошчето за отпадъци. Проследяването на това, което се губи на етапа на съхранение, ще помогне да се види дали хотелът купува повече храна, отколкото използва.

Подготовка – Това включва разглеждане на приготвянето на храната, как да се използват повторно остатъците, планиране на менюто и въвеждане на специални контейнери за хранителни отпадъци в кухните, за да се гарантира, че хранителните отпадъци не се озовават на депото.

Консумация на храна – Анализирането на хранителните отпадъци позволява на главните готвачи да определят правилните размери на порциите и допълнително да ги намалят чрез въвеждане на опционални (и в идеалния случай рециклируеми) торбички за храна за вкъщи.

Кампания „Промяна на навиците“ от супермаркети „AB Vasilopoulos“

„AB Vasilopoulos“ признава значението на хранителните отпадъци и се ангажира да намали собствения си отпечатък с 50% до 2025 година. В този контекст и в сътрудничество с д-р Катя Лазариди, професор от катедрата по география на университета Нарокореион, се проведе 18-месечно изследване с цел да проучат и оценят хранителните отпадъци по цялата верига на доставки и на всеки етап от

производството, от фермата до нашата чиния. По-конкретно, изследването на университета *Narokoreio* разкри, че всяка година в Гърция гръцките домакинства изхвърлят повече от 1 000 000 тона храна, половината от която биха могли да се консумират безопасно и да не попадне в боклука.

Освен това, хранителните отпадъци в домакинския сектор надхвърлят 50% от общите отпадъци и всеки гражданин на Гърция изхвърля всяка година 98,2 кг храна от домакинството си, докато за четиричленно семейство това количество достига 392,8 кг храна годишно. В същото време, разхищението на храна води до неизчислима загуба на природни ресурси за производството на храна, която в крайна сметка не се консумира.

Изследването е проведено по цялата верига на доставки на *AV Vassilopoulos*. На ниво домакинство това е най-обширното проучване, провеждано някога в Гърция за оценка на хранителните отпадъци в сектора на домакинствата. Проучването, което приключи през септември 2021 г., включваше 772 домакинства, в които бяха изчерпателно проучени количествата храни, които завършват като отпадъци.

Чрез движението *#allazoumesinithies* и богатото дигитално съдържание *AV* предприема действия с идеи, съвети и предложения относно нашите два най-важни „дома“: нашето тяло и нашата планета. Това са големи и малки промени, насочени към развитие на нашето съзнание, разширяване на знанията и отваряне на умовете ни, за да се научим да обичаме и да се грижим за очевидното, което, за съжаление, почти всички пренебрегваме. Посетителят може да намери много важна информация за рециклирането, опазването на околната среда, здравословното хранене за малки и големи, както и решения „Направи си сам“, така че нищо да не се губи.

В същото време, *AV Vassilopoulos* свърза *allazoumesinithies.ab.gr* със своя Youtube канал и създаде пионерска уеб поредица, „*#allazoumesinithiesby AV*“, в Youtube за един поздравословен и по-екологичен подход. В тази нова поредица *Джордж Цулис (Готвач)* и *Мадам Джинджър блогър по храните*, с оптимистично настроение и хумор променят ежедневните ни навици по прости и лесни начини и с цел здравословно хранене и защита на нашата планета.

Добрата практика носи повече образование за ангажираните човешки ресурси, по-лоялна клиентела за компанията, и по-добро разбиране на резултатите от ежедневната ни работа.

*Възможността да се прави това под егидата и ръководството на Европейския съюз дава на компанията самоувереност и сила, както и надежда, че резултатите ще бъдат достъпни и признати от повече хора в една многонационална среда като Европа. Дигитализацията е тенденция, която помага за нулеви отпадъци, но повдига въпроси относно въглеродния отпечатък. Трябва да се намери и да се постигне баланс. Zero Waste в корпорация *P.A.P* е комуникационна кампания, насочена главно към нашите партньори, обучаеми, гости и местните общности, за да покаже всички усилия, които се полагат в ежедневната работа, да повиши лоялността и доброволчеството, и в крайна сметка – да подкрепи такива действия.*

Кутия с храна за 12:00 часа (интервю)

Практиката е ястията за обяд да се доставят на клиентите в устойчиви контейнери за многократна употреба, а самите ястия са здравословни, приготвени само от пресни продукти.

Суровините са от фермери и от други места, които също се опитват да приложат идеите за нулеви отпадъци в ежедневието си на работа. Хранителните стоки се планират според броя на ястията, които компанията трябва да приготви според абонамента,

количеството на хранителните стоки е планирана така, че компанията да не трябва да ги закупува всяка седмица, пазарува се веднъж или най-много 2 пъти на месец, въздухът се замърсява по-малко заради по-малкото транспорт, за да се доставят хранителните стоки. Тъй количествата са планирани, компанията не изхвърля никаква храна поради изтекъл срок на годност и твърди, че не произвежда никакви отпадъци.

Използване на всяка съставка – ресторантът на Гаспар

Опитайте се да използвате максимално кухненските съставки в ресторанта като избягвате отпадъците или изобщо не ги произвеждате. По време на интервюто екипът на Гаспар дава пример за техния метод на обработка на отпадъците и неговите етапи.

Производство

Нулево разхищение на храна и подкрепа за студенти

За да подкрепи студенти, засегнати от здравната криза и борещи се да се изхранват, Sodexo и дъщерното му дружество Sogeres обединиха усилията си с Phenix и приложението Too Good To Go (Прекалено добро, за да бъде изхвърлено), двама играчи в борбата с хранителните отпадъци. Стартирала на 22 март, операцията включва дарения на асоциации, които раздават храна на студенти и им продават кошници с храна на намалени цени.

Близо 2000 хранения на седмица могат да бъдат насочени към студенти, т.е.: 500 до 1000 седмични хранения, предлагани чрез местни асоциации и Phénix, и 450 кошници (еквивалента на 1100 хранения, предлагани всяка седмица) на намалена цена чрез приложението Too Good To Go.

От 2018 г. насам дейността, ръководена от Sodexo в сътрудничество с Too Good To Go, е спасило близо 10 000 кошници от кошчето.

Две решения за разпределение на храната:

С подкрепата на местни студентски асоциации и Phenix:

За първи път Phenix ще свърже централните кухни на Sodexo със студентски асоциации в около петнадесет града във Франция, за да разпредели непродадената им храна на студентите.

Чрез приложението Too Good To Go, могат да се вземат кошници с храна директно от кухните на Sodexo:

Too Good To Go ще предлага кошници с храна, предназначени за студентите чрез своето приложение в продължение на три месеца. Всяка кошница ще се състои от 2 или 4 пълни ястия, включително предястие, основно ястие с гарнитура и десерт, и ще се предлага съответно за 2 и 4 евро, т.е. 1 евро на едно ястие.

Екологично отговорен главен готвач

През 2019 г. La Botte d'Asperges получи етикета „Eco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants“ („Еко предизвикателство за занаятчии, ресторантиери и търговци). Стефан Бюро, който е главният готвач на ресторанта в Контрес в региона „Лоар и Шер“, поема управлението на ресторанта и предприе екологично отговорен преход. Това означава реализиране на добър оборот, но и поемане на отговорност за неговото социално и екологично въздействие. За да направи това, ресторантът прилага мерки за намаляване на въглеродния си отпечатък и насърчаване на устойчивото потребление.

Има две причини, поради които собственикът на ресторант може да иска да бъде екологично ориентиран: защото това е тенденция, която привлича много клиенти и най-вече – защото е важно да допринесем за опазването на нашата планета.

Целите могат да бъдат многобройни и разнообразни, но за ресторант La Botte d'Asperges основното е: да сортира и рециклира тези отпадъци, да намали консумацията на енергия и да работи с къси вериги за доставки.

Поддържането на контакт както с производителите, така и с клиентите създава солидна социална тъкан и позволява експлоатацията на много продукти от региона, като същевременно се избягва разхищаването на храни от култивирани продукти.

Всеки нов малък жест и идея е стъпка напред към екологията, здравият разум често означава връщане към екологичното поведение.

Ресторант La REcyclerie

Във време, когато екологията нахлува в живота ни навсякъде, Стефан Ватинел искаше да създаде трето място, където хората искат да отидат, за да споделят екологията. Мястото работи всеки ден от 8:00 ч. сутринта до полунощ. Основната дейност е бар-ресторантът, но има и екологична библиотека, работилници, конференции и място за „Направи сам“. Тук клиентите са съвсем близо до местната храна: в градината под ресторанта се отглеждат много от зеленчуците и билките, необходими за готвене. На покрива има кошери за пчелите, а долу пилетата ядат остатъците от храната.

- *Насърчаване на инициативи за сътрудничество, повишаване на осведомеността сред „потребителите“, насърчаване на рециклирането...*
- *Насърчаване на кръговата и чувствителна икономика около принципите на устойчивото развитие*

Ресторант La REcyclerie отглежда моркови, репички, ягоди и чушки във фермата си само на няколко метра от главните пътища. Жителите на квартала също дават своя принос в подкрепа на този екологичен проект. Те изхвърлят органичните си отпадъци в кофите за компостиране на ресторанта и в замяна получават на кафе в бара на ресторанта.

Всеки ден се приготвя ястие със зеленчуци от градината и всички билки се отглеждат на място. Някои дори ще имат възможността да опитат меда, извлечен директно от пчелните кошери в градината.

Продуктите се доставят на едро, а всички мебели са „Старото е златно“ и са втора употреба.

Ресторант с нулеви отпадъци

През септември 2019 г. Габриел Монцерол и неговите партньори искаха да създадат различен проект, който да е по-близо до техните ценности. Целта беше да се сведе до минимум отпечатъкът върху околната среда и отпадъчните материали.

Докато много магазини за хранителни стоки работят за нулеви отпадъци от няколко години, практиката е много по-рядко срещана в компаниите за кетъринг, тъй като в този случай организационната тежест пада единствено върху персонала в кухнята и по време на обслужване, а не върху крайния потребител.

Цел: да положат началото на движение, да докажат, че нулевите отпадъци са достъпни и за бизнеса и че всеки може да го направи на собственото си ниво, да не бъде сам, а да е част от движение.

Закупуване на едро (напр. подправки, зеленчуци и др.) от местни партньори, като се уточнява, че не желаят да се използват опаковки, а продуктите само да се поставят директно в кутии.

Билките и кълновете идват от градска ферма, която отглежда растения чрез хидропоника. Съоснователите на Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Гийом Дагер и Габриел Рой Дойон, създадоха ултра-местен модел: те пътуват на по-малко от 20 километра и могат да извършват доставки с велосипед. Те поставят издънките на тави в земята, които събират от време на време: нищо не се губи и всичко се събира.

За олиото (което се използва за приготвяне на чипс, едно от най-популярните ястия): не е необходимо да го купувате в кутии, ценната течност се транспортира до ресторанта с камион цистерна, която изсипва товара си директно в 330-литровия резервоар на

ресторанта. Тези резервоари имат 20 години живот, за разлика от 16-литровите кутии, които след това се изхвърлят за рециклиране.

Откажете и направете сами

Екипът трябваше да се откаже от определени храни, които не можеха да се съчетаят с философията на ресторанта (като тортили, които е почти невъзможно да се намерят в насипно състояние, или съставки за коктейли). В края на краищата, те се отказват от всичко, опаковано по 10 от доставчиците и решават да си приготвят много неща сами: тортили, хляб, крутони и галета... Главният готвач също прави свои собствени колбаси.

В бара, миксологът Лука Ланжелиер, съсобственик на ресторанта, приготвя домашни сиропи и сокове всеки сезон (например те произвеждат големи количества сок с боровинки в разгара на сезона, за да могат да го използват през цялата година).

В трапезарията, на клиентите се раздават ръчно изработени платнени салфетки вместо хартиени. Пържените картофи се сервират без хартия за печене в кошницата им. Според Габриел, това са неща, които много лесно може да се избегнат.

Рециклиране

Дори мебелите и декорацията са проектирани с рециклирани материали: плотът е направен от подови греди, които са останали от строителен обект, пейките са рециклирани дървени палети, а осветителните тела са направени от използвани тръби.

Важно е всеки да действа на собственото си ниво и да помни, че когато става дума за намаляване на отпадъците, е по-добре 1000 души да го правят несъвършено, отколкото един човек да го прави перфектно.

Кетъринг без отпадъци

Кетъринг с нулеви отпадъци чрез използване на контейнери за многократна употреба: практически съвети от 3 компании в областта.

Организирането на кетъринг с нулеви отпадъци е ключът към успеха

Първото наблюдение, споделено от тримата партньори, е, че контейнерите за многократна употреба изискват много логистика. Докато тавите за еднократна употреба са леки, подреждат се без да заемат място и изчезват от живота Ви в момента, в който клиентът си тръгне, стъклените буркани или пластмасовите контейнери за многократна употреба са по-тежки, заемат повече място, трябва да се вземат два пъти (при доставка и да се върнат) и да се измити. С други думи: повече организация, повече съхранение, повече манипулации и в крайна сметка повече работно време.

Тримата партньори обаче са единодушни в едно: най-голямата задача е да се намери такава организация, която работи. Но **имате нужда от време и размисъл, за да намерите нови процеси и да промените навиците си.**

Следователно, с опита всеки кетъринг може да намери свой собствен начин на работа, но нашите партньори са единодушни по два начина за опростяване на живота:

Обграждаме се с доставчици на услуги, особено за измиване и транспортиране на контейнери. И тримата са клиенти на нашата услуга за измиване на контейнери за многократна употреба.

За Матилде от „Мийл мерси“ тайната е да направи процеса печеливш, като се доставят няколко ястия на едно място, например във фирма.

Благодарение на ангажираността на техните партньори и потребители, решенията, предложени от Resoncil, вече направиха възможно избягването на повече от 175 000 опаковки за еднократна употреба, което за съжаление все още е много малко в сравнение с планината от отпадъци, произвеждани всяка година.

Натурална и популярна кухня: Кетъринг без отпадъци

Les Dames de la cantine се ражда на пейките на Institut Paul Bocuse от срещата между Жулиет Плайли и Гийом Волбанг. Гийом Волбанг не е непознат за редовните читатели на Hétéroclite, тъй като той е сътрудник на списанието от много години. Това е доказателство за истинския ангажимент на Dames de la cantine към ЛГБТ+ и феминистките въпроси. Ако тяхното предложение за „нулеви отпадъци“ бързо съблазни местни културни актьори като Les Subsistances, Villa Gillet или асоциацията, работеща за равенство между половете HF Auvergne-Rhône-Alpes, Les Dames de la cantine не е само институционален, но и индивидуален кетъринг.

Les dames de la cantine предлага ангажирана кухня и подход за нулеви отпадъци чрез:

- използване на сезонните продукти
- предлагане на продукти от биологично или устойчиво земеделие
- работа с местни производители и ангажираност към природосъобразен подход и качество на продуктите
- използване на винтидж съдове и съдове за многократна употреба
- насърчаване на покупките на едро, за да избегне използването на опаковки
- Избиране на доставчици, които имат ангажимент за нулеви отпадъци
- работа за анти-отпадъци, особено в кухнята, като се използват максимално продуктите (обелки, кори и т.н.)

Специално внимание се обръща на снабдяването от доставчици и променяната на лошите навици. В допълнение към своето еко-отговорно измерение, те имат решителен приобщаващ подход, който привлича все по-широка публика. Dames de la cantine имат дългогодишен ангажимент към ЛГБТ+ и феминистките борби. Следователно е възможно да ги призовете да организират бюфети за сватби между хора от един и същи пол и други такива церемонии.

Подходът за нулеви отпадъци при кетъринга, разбира се, е ограничение, но ви прави креативни, добродетелни... Това е бъдещето, трябва да започнем и все повече и повече играчи са на пазара, за да предоставят решения.

AUPARAGER, отговорна храна

Auparager е камион за храна, който има за цел да повиши осведомеността за хранителните отпадъци. Продуктите, които използват, са такива, чийто външен вид не отговаря на изискванията на настоящото търсене, но също така и части от продукти, които обикновено не се използват.

Следователно целта на този проект е да се създаде камион за храна, който предлага гастрономически ястия, направени от непродадена храна от супермаркети.

Използване на непродадени стоки

Насочете се към Rungis, най-големият пазар за пресни продукти в света. Той е божи дар за тези, които искат да вземат безплатно непродадените през деня стоки. Няма нужда да сте там призори, просто трябва да пристигнете около 11:00 часа, което е края на деня на езика на Rungis, тъй като по-рано през нощта търговците на едро правят бизнес.

От друга страна, когато се появят младежите от сдружение Auparager, търговците им предлагат кашони със зеленчуци (достатъчно е един зеленчук от партидата да е на петна), или цял палет, ако клиентът се е отказал да го купи

Намиране на места за готвене

Можете да пригответе гурме ястие и да го сервирате на обитателите на хостела *Emmaus* на улица „дьо Ланкри“ в Париж. За случая ресторантът *Le Réfectoire*, който се намира на 200 м от заслона, предостави своята кухня. Екипът на *Auragager* беше подпомогнат от екипа на *Ernest*. Собствениците на парижкия ресторант *Zoé Bouillon* им предоставиха ресторанта си за един ден. Вечерята събра 40 души, които се насладиха на гастрономически ястия за сумата от 25 евро и по желание в комбинация с вино за още 8 евро.

В партньорство с *Crous* те дадоха уроци по готвене на студенти в Сорбоната, за да ги научат как да използват целия продукт (пример: моркови, техните обелки и върхове... нищо не се губи, всичко се изяжда).

В партньорство с *Rhenix* (компания, която управлява всички непродадени стоки, особено храни), те ще организират „Храни с нулеви отпадъци“ във фирми.

На фестивали като „Обичаме зелено“ в Париж, *Auragager* успя да предложи ястия с нулеви отпадъци. Обработени бяха над 400 килограма непродадена храна и бяха продадени над 600 ястия. Само за един ден те продадоха цялата планирана за уикенда продукция. Бяха създадени нови рецепти, които да задоволят клиентите и да ги убедят, че този подход може да предложи и вкусна храна.

Успешна работа на ресторант, който се бори с отпадъците

За да успеете в подобно предизвикателство, трябва да си представите състезание с часовника за един ден: да се отправите към *Rungis*, да вземете това, от което търговците на едро са готови да се откажат, да инвестирате в нова кухня, да направите равнометка, да съставите менюто с наличните ястия, да посрещане клиентите и да им сервирате храната перфектна, гореща и навреме.

Проект „Създаване на обучителен и производствен център за младежко участие и устойчиво земеделие“

Проектът се фокусира върху насърчаването на младите хора да учат и да се развиват в областта на устойчивото земеделие и да ги подготви за успешна заетост. Разработено е производствено поле и мини биоградина. Беше организирано Зелено училище за деца от 5 до 15 години, където те се занимаваха със забавни интерактивни дейности, развиващи връзката им с природата, както и Зелена академия за младежи до 29 години, осигуряваща професионално обучение, практически дейности, подкрепа на намиране на работа или създаване на собствено земеделско предприятие.

Екип от образователни и селскостопански експерти, преподаватели от университети, училища и др., ангажирани от фондацията, изпълняваха дейностите по проекта. Обучителните занимания бяха подкрепени от местни хора като ментори, които споделяха личния си опит в земеделието и градинарството.

Имаше малка био градина за производство на плодове и зеленчуци, съчетаваща декоративни растения, овощни дървета и зеленчуци, култивирани по пермакултурни принципи. Всички процеси на отглеждане се провеждаха с активното участие на деца и младежи. Производственото поле обхваща площ от 30 дка земя в село Надарево, където се отглеждат плодове и зеленчуци по методите на устойчивото земеделие и чиято продукция подпомага социалното предприятие.

Компостиране в училище

Учениците научават основите на компостирането, какво да компостират, какво да не компостират и защо. Всяко компостиране изисква три основни съставки:

- **Кафяви** – Това включва материали като мъртви листа, клони и по-малки клонки.
- **Зелени** – Това включва материали като окосена трева, растителни отпадъци, остатъци от плодове и утайка от кафе.
- **Вода** – Наличието на правилното количество вода, зелени и кафяви е важно за развитието на компоста.

Компостната купчина трябва да има еднакво количество кафяви и зелени съставки, както и редуващи се слоеве от органични материали с различни по размер частици. Кафявите материали осигуряват въглерод за компоста, зелените материали осигуряват азот, а водата осигурява влага, за да помогне разграждането на органичната материя.

„Старамаки“ – житната сламка

„Старамаки“ е социално кооперативно предприятие, базирано в Килкис, селски регион в Гърция, което използва страничния продукт от местното отглеждане на пшеница, за да създаде екологична алтернатива на пластмасовите сламки за еднократна употреба. Това е от полза за околната среда и за местната селскостопанска икономика и предлага възможности за работа на уязвими групи хора като бивши безработни гърци и бежанци. Неотдавнашната пандемия от COVID-19 и свързаната с нея социално-икономическа криза подчертаха необходимостта от иновации и справяне със социалните предизвикателства. „Старамаки“ предложи решения за икономически растеж, социално сближаване и местно и регионално развитие и показа, че има място за социални иновации в Гърция и че кръговата икономика може да се превърне в плодородно поле за такива иновативни действия. „Старамаки“ стартира през 2019 г. със собствени ресурси в много малка производствена база извън Килкис. Първоначалната идея и целият процес от производството до опаковането остават същите. Целта е да се предостави на пазара и отделните потребители много често използван артикул, който е 100% екологичен и в същото време подкрепя местната икономика и общество. Човекът зад идеята, Стефанос Камперис, защитник на природосъобразния начин на живот и самият вярващ в Нулевите отпадъци, се надява, че „Старамаки“ ще вдъхнови други да създават екологични и социални иновации.

[Гледайте това видео](#) и научете повече за проекта [тук](#).

Конференция „Страхотен вкус и нулеви отпадъци“

Тази конференция между скандинавските и балтийските страни и Полша — страни с различен исторически произход и опит, когато става въпрос за намаляване на хранителните отпадъци и оптимално използване на ресурсите — послужи за обмен на знания и опит.

Събитието събра експерти и заинтересовани страни, работещи в областта на гастрономията, храните и намаляването на отпадъците. Водещи изследователи и представители на екологични НПО от региона на Балтийско море обсъдиха възможни решения, които бяха представени от общността на EIT Food и други експерти. На събитието бяха поканени и топ главни готвачи. Фокусът беше върху конкретни методи за намаляване на хранителните отпадъци, които участниците ще могат да прилагат в

бъдещата си ежедневна работа. За да се гарантира това, през 2021 г. беше направена листовка с всички събрани данни и съвети от най-добрите главни готвачи.

Обслужване

Ограничаване на еднократната употреба

Продуктите за еднократна употреба, дори и тези, направени от биоразградим материал, винаги трябва да се избягват: така или иначе ресурсите, необходими за производството им, са непропорционални на тяхната употреба. Проблемът с всички тези продукти, използвани по време на обслужване, предимно в ресторантите за бързо хранене, е че произвеждат много отпадъци, които след това трябва да се изхвърлят правилно. Сега много компании се опитват да намалят отпадъците от продукти за еднократна употреба, например като използват стъклени чаши за напитки или като дори по-обикновените ресторанти избират покривки от плат вместо характерните за тях хартиени покривки. Някои големи международни компании са избрали много различни подходи към този проблем. Със сигурност всички те се придържат към използването на биоразградими продукти, но Starbucks, която може да се определи като организатор на тази инициатива, започна да предлага отстъпки за напитки за хората, които използват личната си чаша. Тази инициатива е много важна и като стойност на социално ниво, защото е нова форма на обучение и лоялност към клиентите, които ще придобият един здравословен навик, насърчавани от малките отстъпки, които компанията предлага.

Too good to go – Твърде добро, за да бъде изхвърлено

Too good to go е приложение за мобилни устройства, което всеки гражданин може да използва, за да пазарува или от ресторант, за да използва излишната храна за деня. То присъства в Италия от март 2019 г. и е най-изтегляното от италианците от сектора "Храна и напитки". Родено е от мечтата на някои млади хора, които си представят свят без хранителни отпадъци. Въпреки факта, че оцеляването на човечеството зависи от храната, изумително количество храна се похабява всеки ден във всяко кътче на света. В развитите страни хранителните отпадъци са концентрирани в крайните етапи на веригата за доставка на храни: количествата налична храна стават все по-обилни, докато потребителите стават все по-селективни. В Италия всяка година се похабяват 7,8 милиона тона храна. Използването на този инструмент е лесно: клиентите просто избират кутията, която ги интересува и я купуват директно през приложението. След като кутията бъде доставена, клиентът може да вземе съдържанието вкъщи и да го консумира.

Хотели с нулеви отпадъци

„Хотели с нулеви отпадъци“ е проект в района на Соренто в Кампания, който включва поредица от добри практики, за да направи хотелите напълно екологично устойчиви. Чрез прилагането на тези добри практики един хотел може да намали количеството на произведените отпадъци от 1 тон на 350 кг. Вниманието към отпадъците от страна на италианците се е увеличило значително и 65 от 100 души смятат, че е много важно заведението, в което ще отседнат, да има ниско въздействие върху околната среда.

За да превърнете хотела в такъв с нулеви отпадъци, е важно да се приложат някои малки практики в различните части на хотела:

- В баните към стаите могат да бъдат монтирани сапунерки и да се избират екологични и натурални продукти.

- За закуска, вместо пакетирани продукти, може да се използват био сладка и домашно приготвени сладкиши.
- Поставяне на кошчета за рециклиране, за да бъдат привлечени гостите към практиката.
- Инсталиране на пречистватели на вода в хотелските ресторанти, за да може да се сервира на клиентите в чаши.
- Поставяне на дозатори в зоните за персонала.

Да се превърне един хотел в такъв с нулеви отпадъци е трудно, но със сигурност е важно да се върви в тази посока на устойчивост.

Надценка на пластмасата за еднократна употреба

Инициативата за нулева пластмаса на Best Western Premier Opéra Liège е в съответствие със законодателството, което предвижда екологичния преход с цел забрана на всички пластмасови предмети за еднократна употреба до 2040 г. и по този начин да се превърне в еталон за нулеви отпадъци в хотелиерската индустрия и по-специално във Франция. Ангажиментът е стаите, рецепцията и закуската да предлагат конкретни алтернативи при запазване на обслужването и качеството на 4-звезден хотел.

За да осигури ефективен резултат, хотелът Opéra Liège призова стартъпа Racing for the Oceans, който помага на играчи от различни сектори да се превърнат в такива с нулеви отпадъци, предлагайки им решения за доставки и консултации.

След това, хотелът реши да избере партньори, съчетаващи качество и устойчивост, за да предложи гама от продукти, 100% без пластмаса за еднократна употреба.

Хотелът Opéra Liège се гордее с участието си в трансформацията на хотелския сектор, тъй като помага за премахването на повече от 100 000 пластмасови опаковки за еднократна употреба годишно и налага нови тенденции при пътуването. Той е пионер във Франция, който позволи да се премахнат следните продукти повече от 24 000 пластмасови бутилки, над 55 000 козметични опаковки, над 16 000 найлонови торбички.

Управление и рециклиране на отпадъци

Хотел „The Louvre“ в Париж, част от групата Hyatt, реши да предприеме конкретни действия за намаляване на въздействието си върху околната среда. Мениджърският екип разчита на опита на Take a Waste, стартираща компания, която подпомага компаниите в управлението и намаляването на техните отпадъци, за да установи диагноза и да приложи ефективни и устойчиви мерки по два основни проблема:

- Съответствие с нормативната уредба
- Намаляване на емисиите на CO₂

Препоръчаните мерки бяха много бързо окончателни: в рамките на 2 месеца 3 тона отпадъци бяха отклонени от изгаряне. Чрез прилагането на сортирането и събирането на опаковки и поверителна хартия, хотелът вече е намалил въздействието си върху околната среда с 5%, като същевременно спазва разпоредбите. Тези мерки бяха придружени от обучение на екипите на предприятието за техники за сортиране и инсталиране на оборудване, адаптирано към всеки източник на производство на отпадъци.

И накрая, предпочитание беше дадено на местните доставчици на събиране.

Даряване за ограничаване на отпадъците и подпомагане на най-бедните

Голямо количество храна беше дарено на Restos du Cœur de Saint-Ouen, асоциация, която раздава храна на най-неравностойните. Бяха дарени общо 85 кг хранителни продукти

(напитки, закуски, хранителни стоки, билков чай). Тези хранителни продукти бяха използвани за комплектоване на кошниците, раздадени на над 1500 бенефициенти от сдружението. Тази операция помогна на хората в най-неравностойно положение, като същевременно намали хранителните отпадъци на хотела.

- Съответствие с нормативната уредба
- Намаляване на емисиите на CO₂

Препоръчаните мерки много бързо станаха окончателни: в рамките на 2 месеца, 3 тона отпадъци бяха отклонени от изгаряне. Чрез прилагането на сортирането и събирането на опаковки и поверителни документи, хотелът вече е намалил въздействието си върху околната среда с 5%, като същевременно спазва нормативната уредба. Тези мерки бяха придружени от обучение на екипите на предприятието в техники за сортиране и инсталиране на оборудване, адаптирано към всеки източник на производство на отпадъци. И накрая, предпочитание беше дадено на местните доставчици на събиране на отпадъци.

Даряване за ограничаване на отпадъците и подпомагане на най-бедните

Голямо количество храна беше дарено на Restos du Cœur de Saint-Ouen – асоциация, която раздава храна на хората в най-неравностойно положение. Бяха дарени общо 85 кг хранителни продукти (напитки, закуски, хранителни стоки, билков чай). Тези хранителни продукти бяха използвани за окомплектоване на кошниците, раздадени на над 1500 бенефициенти от сдружението. Тази операция помогна на хората в най-неравностойно положение, като същевременно намали хранителните отпадъци на хотела.

Нулево разхищение на храна и подкрепа за студенти

За да подкрепи студенти, засегнати от здравната криза и борещи се да се изхранват, Sodexo и нейното дъщерно дружество Sogeres обединиха усилията си с Phenix и приложението Too Good To Go (Прекалено добро, за да бъде изхвърлено), двама играчи в борбата с хранителните отпадъци. Стартирала на 22 март, операцията включва дарения на асоциации, които раздават храна на студенти и им продават кошници с храна на намалени цени.

Близо 2000 хранения на седмица могат да бъдат насочени към студенти, т.е.: 500 до 1000 седмични хранения, предлагани чрез местни асоциации и Phénix, и 450 кошници (еквивалента на 1100 хранения, предлагани всяка седмица) на намалена цена чрез приложението Too Good To Go.

От 2018 г. насам дейността, ръководена от Sodexo в сътрудничество с Too Good To Go, е спасило близо 10 000 кошници от кошчето.

Две решения за разпределение на храната:

С подкрепата на местни студентски асоциации и Phenix:

За първи път Phenix ще свърже централните кухни на Sodexo със студентски асоциации в около петнадесет града във Франция, за да разпредели непродадената им храна на студентите.

Чрез приложението Too Good To Go, се събират кошници с храна директно от кухните на Sodexo:

Too Good To Go ще предлага кошници с храна, предназначени за студентите чрез своето приложение в продължение на три месеца. Всяка кошница ще се състои от 2 или 4 пълни ястия, включително предястие, основно ястие с гарнитура и десерт, и ще се предлага съответно за 2 и 4 евро, т.е. 1 евро на едно ястие.

Екологично отговорен главен готвач

През 2019 г. *La Botte d'Asperges* получи етикета „Eco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants“ („Еко предизвикателство за занаятчии, ресторантьори и търговци). Стефан Бюро, който е главният готвач на ресторанта в Контрес в региона „Лоар и Шер“, пое управлението на ресторанта и предприе екологично отговорен преход. Това означава реализиране на добър оборот, но и поемане на отговорност за неговото социално и екологично въздействие. За да направи това, ресторантът прилага мерки за намаляване на въглеродния си отпечатък и насърчаване на устойчивото потребление.

Има две причини, поради които собственикът на ресторант може да иска да бъде екологично ориентиран: защото това е тенденция, която привлича много клиенти и най-вече – защото е важно да допринесем за опазването на нашата планета.

Целите могат да бъдат многобройни и разнообразни, но за ресторант *La Botte d'Asperges* основното е: да сортира и рециклира тези отпадъци, да намали консумацията на енергия и да работи с къси вериги за доставки.

Поддържането на контакт както с производителите, така и с клиентите създава солидна социална тъкан и позволява експлоатацията на много продукти от региона, като същевременно се избягва разхищаването на храни от култивирани продукти.

Всеки нов малък жест и идея е стъпка напред към екологията, здравият разум често означава връщане към екологичното поведение.

Ресторант La REcyclerie

Във време, когато екологията нахлува в живота ни навсякъде, Стефан Ватинел искаше да създаде трето място, където хората искат да отидат, за да споделят екологията.

Мястото работи всеки ден от 08:00 сутринта до полунощ. Основната дейност е бар-ресторантът, но има и екологична библиотека, работилници, конференции и място за „Направи си сам“. Тук клиентите са съвсем близо до местната храна: в градината под ресторанта се отглеждат много от зеленчуците и билките, необходими за готвене. На покрива има кошери за пчелите, а долу пилетата ядат остатъците от храната.

- Насърчаване на инициативи за сътрудничество, повишаване на осведомеността сред „потребителите“, насърчаване на рециклирането...
- Насърчаване на кръговата и чувствителна икономика около принципите на устойчивото развитие

Ресторант *La REcyclerie* отглежда моркови, репички, ягоди и чушки във фермата си само на няколко метра от главните пътища. Жителите на квартала също дават своя принос в подкрепа на този екологичен проект. Те изхвърлят органичните си отпадъци в кофите за компостиране на ресторанта и в замяна получават кафе в бара на ресторанта.

Всеки ден се приготвя ястие със зеленчуци от градината, а всички подправки се отглеждат на място. Някои дори имат възможност да опитат меда, извлечен директно от пчелните кошери в градината.

Продуктите се доставят на едро, а всички мебели са подчинени на принципа „Старото е златно“ и са втора употреба.

Колективен кетъринг и нулеви отпадъци

„Мисия 0 отпадъци“ е антиотпадъчната концепция на кетъринг компанията „Рестория“. От 4 ноември 2019 г. учениците на Лигне участват в борбата срещу хранителните отпадъци и нов начин на мислене за училищната столова.

360-те ученици от началните училища „Жул Верн“ и „Нотр Дам“ откриха чисто нова организация на ресторанта на самообслужване, мисията, която им е поверена: нулеви отпадъци в края на обяда!

Принципът е прост: за да се избегне пълненето на контейнерите в края на обяда, разпределителната система е напълно преработена. По време на обяда си младият гост следва една по една следните стъпки:

- При влизане в ресторанта ученикът взема поднос, прибори и чаша. Те отиват директно в зоната за десерти, за да се обслужат.
- Той сяда на масата.
- След това отива в бара за салати за предястие (секция за ордъовър), където взема чиния и си сервира според собствения си апетит.
- След като приключи с предястието си, със същата чиния, той отива до зоната за топли ястия, сервирани от главния готвач според апетита на младежа.
- В края на храненето младият човек почиства чинията си и сортира отпадъците (органични или други отпадъци). Чиниите трябва да са празни.

Училищният ресторант се превръща в истинско място за веселба както на децата, така и на персонала и служителите. След като разговаряха с някои от младите посетители, те казаха, че оценяват тази нова концепция, при която са свободни да избират и да ядат до насита.

Ресторант с нулеви отпадъци

През септември 2019 г. Габриел Монцерол и неговите партньори искаха да създадат различен проект, който да е по-близо до техните ценности. Целта беше да се сведе до минимум отпечатъкът върху околната среда и отпадъчните материали.

Докато много магазини за хранителни стоки работят за нулеви отпадъци от няколко години, практиката е много по-рядко срещана в компаниите за кетъринг, тъй като в този случай организационната тежест пада единствено върху персонала в кухнята и по време на обслужване, а не върху крайния потребител.

Цел: да положат началото на движение, да докажат, че нулевите отпадъци са достъпни и за бизнеса и че всеки може да го направи на собственото си ниво, да не бъде сам, а да е част от движение.

Закупуване на едро (напр. подправки, зеленчуци и др.) от местни партньори, като се уточнява, че не желаят да се използват опаковки, а продуктите само да се поставят директно в кутии.

Билките и кълновете идват от градска ферма, която отглежда растения чрез хидропоника. Съоснователите на Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Гийом Дагер и Габриел Рой Дойон, създадоха ултра-местен модел: те пътуват на по-малко от 20 километра и могат да извършват доставки с велосипед. Те поставят издънките на тави в земята, които събират от време на време: нищо не се губи и всичко се събира.

За олиото (което се използва за приготвяне на чипс, едно от най-популярните ястия): не е необходимо да го купувате в кутии, ценната течност се транспортира до ресторанта с камион цистерна, която изсипва товара си директно в 330-литровия резервоар на

ресторанта. Тези резервоари имат 20 години живот, за разлика от 16-литровите кутии, които след това се изхвърлят за рециклиране.

Откажете и направете сами

Екипът трябваше да се откаже от определени храни, които не можеха да се съчетаят с философията на ресторанта (като тортили, които е почти невъзможно да се намерят в насипно състояние, или съставки за коктейли). В края на краищата, те се отказват от всичко, опаковано по 10 от доставчиците и решават да си приготвят много неща сами: тортили, хляб, крутони и галета... Главният готвач също прави свои собствени колбаси.

В бара, миксологът Лука Ланжелиер, съсобственик на ресторанта, приготвя домашни сиропи и сокове всеки сезон (например те произвеждат големи количества сок с боровинки в разгара на сезона, за да могат да го използват през цялата година).

В трапезарията, на клиентите се раздават ръчно изработени платнени салфетки вместо хартиени. Пържените картофи се сервират без хартия за печене в кошницата им. Според Габриел, това са неща, които много лесно може да се избегнат.

Рециклиране

Дори мебелите и декорацията са проектирани с рециклирани материали: плотът е направен от подови греди, които са останали от строителен обект, пейките са рециклирани дървени палети, а осветителните тела са направени от използвани тръби. Важно е всеки да действа на собственото си ниво и да помни, че когато става дума за намаляване на отпадъците, е по-добре 1000 души да го правят несъвършено, отколкото един човек да го прави перфектно.

Кетъринг без отпадъци

Кетъринг с нулеви отпадъци чрез използване на контейнери за многократна употреба: практически съвети от 3 компании в областта.

Организирането на кетъринг с нулеви отпадъци е ключът към успеха

Първото наблюдение, споделено от тримата партньори, е, че контейнерите за многократна употреба изискват много логистика. Докато тавите за еднократна употреба са леки, подреждат се без да заемат място и изчезват от живота Ви в момента, в който клиентът си тръгне, стъклени бургани или пластмасовите контейнери за многократна употреба са по-тежки, заемат повече място, трябва да се вземат два пъти (при доставка и да се върнат) и да се измити. С други думи: повече организация, повече съхранение, повече манипулации и в крайна сметка повече работно време.

Тримата партньори обаче са единодушни в едно: най-голямата задача е да се намери такава организация, която работи. Но **имате нужда от време и размисъл, за да намерите нови процеси и да промените навиците си.**

Следователно, с опита всеки кетъринг може да намери свой собствен начин на работа, но нашите партньори са единодушни по два начина за опростяване на живота:

Обграждаме се с доставчици на услуги, особено за измиване и транспортиране на контейнери. И тримата са клиенти на нашата услуга за измиване на контейнери за многократна употреба.

За Матилде от „Мийл мерси“ тайната е да направи процеса печеливш, като се доставят няколко ястия на едно място, например във фирма.

Благодарение на ангажираността на техните партньори и потребители, решенията, предложени от Resoncil, вече направиха възможно избягването на повече от 175 000 опаковки за еднократна употреба, което за съжаление все още е много малко в сравнение с планината от отпадъци, произвеждани всяка година.

Натурална и популярна кухня: Кетъринг без отпадъци

Les Dames de la cantine се ражда на пейките на Institut Paul Bocuse от срещата между Жулиет Плайли и Гийом Волбанг. Гийом Волбанг не е непознат за редовните читатели на Hétéroclite, тъй като той е сътрудник на списанието от много години. Това е доказателство за истинския ангажимент на Dames de la cantine към ЛГБТ+ и феминистките въпроси. Ако тяхното предложение за „нулеви отпадъци“ бързо съблазни местни културни актьори като Les Subsistances, Villa Gillet или асоциацията, работеща за равенство между половете HF Auvergne-Rhône-Alpes, Les Dames de la cantine не е само институционален, но и индивидуален кетъринг.

Les dames de la cantine предлага ангажирана кухня и подход за нулеви отпадъци чрез:

- използване на сезонните продукти
- предлагане на продукти от биологично или устойчиво земеделие
- работа с местни производители и ангажираност към природосъобразен подход и качество на продуктите
- използване на винтидж съдове и съдове за многократна употреба
- насърчаване на покупките на едро, за да избегне използването на опаковки
- Избиране на доставчици, които имат ангажимент за нулеви отпадъци
- работа за анти-отпадъци, особено в кухнята, като се използват максимално продуктите (обелки, кори и т.н.)

Специално внимание се обръща на снабдяването от доставчици и променяната на лошите навици. В допълнение към своето еко-отговорно измерение, те имат решителен приобщаващ подход, който привлича все по-широка публика. Dames de la cantine имат дългогодишен ангажимент към ЛГБТ+ и феминистките борби. Следователно е възможно да ги призовете да организират бюфети за сватби между хора от един и същи пол и други такива церемонии.

Подходът за нулеви отпадъци при кетъринга, разбира се, е ограничение, но ви прави креативни, добродетелни... Това е бъдещето, трябва да започнем и все повече и повече играчи са на пазара, за да предоставят решения.

AUPARAGER, отговорна храна

Auparager е камион за храна, който има за цел да повиши осведомеността за хранителните отпадъци. Продуктите, които използват, са такива, чийто външен вид не отговаря на изискванията на настоящото търсене, но също така и части от продукти, които обикновено не се използват.

Следователно целта на този проект е да се създаде камион за храна, който предлага гастрономически ястия, направени от непродадена храна от супермаркети.

Използване на непродадени стоки

Насочете се към Rungis, най-големият пазар за пресни продукти в света. Той е божи дар за тези, които искат да вземат безплатно непродадените през деня стоки. Няма нужда да сте там призори, просто трябва да пристигнете около 11:00 часа, което е краят на деня на езика на Rungis, тъй като по-рано през нощта търговците на едро правят бизнес.

От друга страна, когато се появят младежите от сдружение Auparager, търговците им предлагат кашони със зеленчуци (достатъчно е един зеленчук от партидата да е на петна), или цял палет, ако клиентът се е отказал да го купи

Намиране на места за готвене

Можете да пригответе гурме ястие и да го сервирате на обитателите на хостела *Emmaus* на улица „дьо Ланкри“ в Париж. За случая ресторантът *Le Réfectoire*, който се намира на 200 м от заслона, предостави своята кухня. Екипът на *Auragager* беше подпомогнат от екипа на *Ernest*. Собствениците на парижкия ресторант *Zoé Bouillon* им предоставиха ресторанта си за един ден. Вечерята събра 40 души, които се насладиха на гастрономически ястия за сумата от 25 евро и по желание в комбинация с вино за още 8 евро.

В партньорство с *Crous* те дадоха уроци по готвене на студенти в Сорбоната, за да ги научат как да използват целия продукт (пример: моркови, техните обелки и върхове... нищо не се губи, всичко се изяжда).

В партньорство с *Rhenix* (компания, която управлява всички непродадени стоки, особено храни), те ще организират „Храни с нулеви отпадъци“ във фирми.

На фестивали като „Обичаме зелено“ в Париж, *Auragager* успя да предложи ястия с нулеви отпадъци. Обработени бяха над 400 килограма непродадена храна и бяха продадени над 600 ястия. Само за един ден те продадоха цялата планирана за уикенда продукция. Бяха създадени нови рецепти, които да задоволят клиентите и да ги убедят, че този подход може да предложи и вкусна храна.

Успешна работа на ресторант, който се бори с отпадъците

За да успеете в подобно предизвикателство, трябва да си представите състезание с часовника за един ден: да се отправите към *Rungis*, да вземете това, от което търговците на едро са готови да се откажат, да инвестирате в нова кухня, да направите равностойка, да съставите менюто с наличните ястия, да посрещане клиентите и да им сервирате храната перфектна, гореща и навреме.

Програми за повторно използване на спалното бельо и хавлиените кърпи и минимизиране на прането

Схемите за повторна употреба на хавлиени кърпи и спално бельо са толкова ефективни, ако поддържащият домакинството на хотела персонал ги прилага. От съществено значение е персоналът да е обучен да следва установените процедури, така че ако гостът окачи кърпа на релсата за повторна употреба, тя да не бъде заменена с нова. Доброто водене на записи е от съществено значение и ежедневните контролни списъци за всяка стая трябва да включват дати за смяна на спалното бельо.

Гостите са по-склонни да участват в схеми за повторно използване, когато смятат, че това е мотивирано от опазването на околната среда, а не от спестяването на разходи от страна на хотела. Споменаването на пестенето на вода, химикали и енергия помага, но най-добрите схеми инвестират спестяванията на разходи за пране в екологични програми и това хотелиерите трябва да обяснят на гостите.

- Въведете график за смяна на спалното бельо за един и същи гост веднъж на определен брой дни, освен ако тоъ изрично не е поискал по-честа смяна
- Сменяйте кърпата само при поискване, след като процедурата е разяснена на гостите

Карти или бележки, насърчаващи гостите да използват повторно чаршафите и кърпите, трябва да бъдат поставени на видни места в стаята/банята и в информационните книжки на хотела. Важната информация, която трябва да се представи на такива карти или известия, включва:

- Стойността на водата и необходимостта от нейното опазване
- Намаляване на използването на вода, постижимо чрез повторно използване

- *Молба гостите да помогнат за това на заведението да пести вода, като използва повторно чаршафи и кърпи*
- *Кратко, но ясно описание на процедурата за повторно използване на чаршафи и кърпи*
- *Информация за всякакви екологични програми, финансирани чрез спестявания от пране*

Зелен екип

Хотелската група вече има екологични програми, но почти винаги има място за подобрене. „Зеленият екип“ на Novotel гарантира екологични услуги за гостите. Той прави стаите за гости, лобито на хотела, ресторантите, кухнята, магазина за подаръци и т.н. по-екологични, като внася най-добрите устойчиви практики в обектите си. Намалването на отпадъците се постига най-лесно, като не ги създавате на първо място. Някои лесни стратегии включват:

- *Помислете за замяна на тоалетните принадлежности в еднократни опаковки и опаковките за храни с презареждащи се дозатори;*
- *Намалете употребата на пластмасови бутилки за вода, като предложите на членовете на програмата на хотела за награда маркова бутилка за многократна употреба;*
- *Добавете станция за зареждане на бутилки с вода във фойето;*
- *Наблюдавайте нивата на запаси от нетрайни артикули, за да предотвратите свръхпоръчки;*
- *Изберете доставчици, които не използват ненужни опаковки или предоставят услуга за връщане на опаковки;*
- *Разумна употреба на продуктите, например намалете количеството на използваните вещества, като елиминирате несъществените продукти и ги използвате с правилна честота и концентрация.*
- *Заменете пластмасовите бутилки за вода със стъклени за многократно пълнене и чешмяна или филтрирана вода;*
- *Инсталирайте допълнителни закачалки за хавлиени кърпи в баните, за да улесните гостите да използват повторно кърпите. Създайте знак, насърчаващ повторната употреба;*
- *Намалете отпадъците по време на събития;*
- *Направете магазина за подаръци зелен – запасете се с устойчиви артикули.*

Храна без отпадъци@FZONE - P.A.P Corp. Гърция

Добрата практика носи повече образование за ангажираните човешки ресурси, по-лоялна клиентела за компанията, и по-добро разбиране на резултатите от ежедневната ни работа.

Възможността да се прави това под егидата и ръководството на Европейския съюз дава на компанията самоувереност и сила, както и надежда, че резултатите ще бъдат достъпни и признати от повече хора в една многонационална среда като Европа. Дигитализацията е тенденция, която помага за нулеви отпадъци, но повдига въпроси относно въглеродния отпечатък. Трябва да се намери и да се постигне баланс. Zero Waste в корпорация P.A.P е

комуникационна кампания, насочена главно към нашите партньори, обучаеми, гости и местните общности, за да покаже всички усилия, които се полагат в ежедневната работа, да повиши лоялността и доброволчеството, и в крайна сметка – да подкрепи такива действия.

Да мислим зелено – хотел Hector Container

Персоналът и основателите на хотела в ежедневието си обичат да използват възможно най-много екологични продукти, същите принципи, които се опитват да внедрят в живота си на работа. Те се опитват да използват колкото по-малко продукти, които се нуждаят от опаковка, избират тези, които имат рециклируема опаковка или опаковка за многократна употреба. Използват продукти, които са от естествени съставки и са от местни производители, така че да имат по-екологичен транспорт.

Кутия с храна за 12:00 часа (интервю)

Практиката е ястията за обяд да се доставят на клиентите в устойчиви контейнери за многократна употреба, а самите ястия са здравословни, приготвени само от пресни продукти.

Суровините са от фермери и от други места, които също се опитват да приложат идеите за нулеви отпадъци в ежедневието си на работа. Хранителните стоки се планират според броя на ястията, които компанията трябва да приготви според абонамента, количеството на хранителните стоки е планирана така, че компанията да не трябва да ги закупува всяка седмица, пазарува се веднъж или най-много 2 пъти на месец, въздухът се замърсява по-малко заради по-малкото транспорт, за да се доставят хранителните стоки. Тъй количествата са планирани, компанията не изхвърля никаква храна поради изтекъл срок на годност и твърди, че не произвежда никакви отпадъци.

Управление на отпадъци

Връщане на амбалаж

Връщането на амбалаж е практика, която произхожда от Германия, където носи големи не само икономически, но и екологични ползи. Практиката се състои в заплащане на малък депозит за контейнери, предимно за напитки, който се възстановява след връщането им. Това е много популярна практика. Всъщност в Италия има дистрибутори, при които обикновените граждани могат да депозират амбалаж и да събират пари пропорционално на депозираното количество. Използваните опаковки са намалени с 96% за стъклото и с 80% за пластмасата.

През 80-те години тази практика се разпространява в Италия, но за разлика от Германия, тя се прилага само за стъклени съдове. Тази практика позволява големи икономии и от гледна точка на ресурси и труд. Това е ефективна система за оползотворяване, която беше въведена отново през 2017 г. и ако се приложи на всички нива по веригата за доставки, би довела до значително икономическо облекчение, като ще има положително въздействие върху цената на опаковките, получени от дейностите по оползотворяване.

Тя кара потребителите да се държат по-добросъвестно и освобождава общността и околната среда от огромно количество отпадъци, което би означавало по-малко емисии, по-чисти сметища и спестяване на суровини.

Компостиране на отпадъци

Всяка година повече от 5 милиона тона излишни хранителни продукти завършват като отпадъци по веригата за доставка на храни, от производството до сектора на общественото хранене. Сегашното управление на хранителните отпадъци все още е неефективно, тъй като не винаги се основава на подходи, които отчитат възможностите, предлагани от рециклирането на органични мокри отпадъци. Въпреки факта, че европейските и националните разпоредби могат да насочат към оптимизиране на процесите на управление на отпадъците, все още има твърде много отпадъци. Икономическите ресурси се губят винаги и има нулеви ползи за компаниите и околната среда. И все пак правилният подход вече съществува, просто трябва да се приложи по правилния начин. Чрез биологичния процес на компостиране микроорганизмите разграждат сложни органични вещества в компост: стабилен, без мирис, богата на хранителни вещества органична почва, която може да се използва за наторяване на почвата.

С използването на контейнери за компост в заведения за обществено хранене, като ресторанти, барове, хотелски кухни и др., е възможно да се възпроизведе процесът, който поддържа баланса на средата, в която живеем. Това е етичен и икономически изгоден избор. Той елиминира отпадъците, опростява рециклирането на органични мокри отпадъци, произведени от ресторантите, и в същото време опазва околната среда.

Хотели с нулеви отпадъци

„Хотели с нулеви отпадъци“ е проект в района на Соренто в Кампания, който включва поредица от добри практики, за да направи хотелите напълно екологично устойчиви. Чрез прилагането на тези добри практики един хотел може да намали количеството на произведените отпадъци от 1 тон на 350 кг. Вниманието към отпадъците от страна на италианците се е увеличило значително и 65 от 100 души смятат, че е много важно заведението, в което ще отседнат, да има ниско въздействие върху околната среда.

За да превърнете хотела в такъв с нулеви отпадъци, е важно да се приложат някои малки практики в различните части на хотела:

- В баните към стаите могат да бъдат монтирани сапунерки и да се избират екологични и натурални продукти.
- За закуска, вместо пакетирани продукти, може да се използват био сладка и домашно приготвени сладкиши.
- Поставяне на кошчета за рециклиране, за да бъдат привлечени гостите към практиката.
- Инсталиране на пречистватели на вода в хотелските ресторанти, за да може да се сервира на клиентите в чаши.
- Поставяне на дозатори в зоните за персонала.

Да се превърне един хотел в такъв с нулеви отпадъци е трудно, но със сигурност е важно да се върви в тази посока на устойчивост.

Надценка на пластмасата за еднократна употреба

Инициативата за нулева пластмаса на Best Western Premier Opéra Liège е в съответствие със законодателството, което предвижда екологичния преход с цел забрана на всички пластмасови предмети за еднократна употреба до 2040 г. и по този начин да се превърне в еталон за нулеви отпадъци в хотелиерската индустрия и по-специално във Франция. Ангажиментът е стаите, рецепцията и закуската да предлагат конкретни алтернативи при запазване на обслужването и качеството на 4-звезден хотел.

За да осигури ефективен резултат, хотелът Opéra Liège призова стартъпа Racing for the Oceans, който помага на играчи от различни сектори да се превърнат в такива с нулеви отпадъци, предлагайки им решения за доставки и консултации.

След това, хотелът реши да избере партньори, съчетаващи качество и устойчивост, за да предложи гама от продукти, 100% без пластмаса за еднократна употреба.

Хотелът Opéra Liège се гордее с участието си в трансформацията на хотелския сектор, тъй като помага за премахването на повече от 100 000 пластмасови опаковки за еднократна употреба годишно и налага нови тенденции при пътуването. Той е пионер във Франция, който позволи да се премахнат следните продукти повече от 24 000 пластмасови бутилки, над 55 000 козметични опаковки, над 16 000 найлонови торбички.

Управление и рециклиране на отпадъци

Хотел „Лувър“ в Париж, част от групата Hyatt, реши да предприеме конкретни действия, за да намали въздействието си върху околната среда. Мениджърският екип разчита на опита на Take a Waste, стартъп, който подпомага компаниите в управлението и намаляването на отпадъците им, за да прилагат ефективни и устойчиви мерки по два основни проблема:

- Спазване на нормативните уредби
- Намаляване на емисиите на CO₂

Препоръчаните мерки много бързо се превърнаха в окончателни: в рамките на 2 месеца 3 тона отпадъци бяха отклонени от изгаряне. Чрез прилагане на сортирането и събирането на опаковки и поверителни документи, хотелът вече е намалил въздействието си върху околната среда с 5%, като същевременно спазва нормативните уредби. Тези мерки бяха придружени от обучение на екипите по техники за сортиране и инсталиране на оборудване, адаптирано към всеки източник на отпадъци.

И накрая, бяха предпочетени местните доставчици за събиране на отпадъци. Ограничаването на отпадъците беше съчетано с даряване и подпомагане на най-бедните. Голямо количество храна беше дарено на Restos du Cœur de Saint-Ouen – асоциация, раздаваща храна на хората в най-неравностойно положение. Бяха дарени общо 85 кг хранителни продукти (напитки, закуски, хранителни стоки, билков чай). Тези хранителни продукти бяха използвани за окомплектоване на кошници, раздадени от асоциацията на над 1500 бенефициенти. Тази операция помогна на хората в най-неравностойно положение, като същевременно намали хранителните отпадъци на хотела.

Нулево разхищение на храна и подкрепа за студенти

За да подкрепи студенти, засегнати от здравната криза и борещи се да се изхранват, Sodexo и нейното дъщерно дружество Sogeres обединиха усилията си с Phenix и приложението Too Good To Go (Прекалено добро, за да бъде изхвърлено), двама играчи в борбата с хранителните отпадъци. Стартирала на 22 март, операцията включва дарения на асоциации, които раздават храна на студенти и им продават кошници с храна на намалени цени.

Близо 2000 хранения на седмица могат да бъдат насочени към студенти, т.е.: 500 до 1000 седмични хранения, предлагани чрез местни асоциации и Phénix, и 450 кошници (еквивалента на 1100 хранения, предлагани всяка седмица) на намалена цена чрез приложението Too Good To Go.

От 2018 г. насам дейността, ръководена от Sodexo в сътрудничество с Too Good To Go, е спасило близо 10 000 кошници от кошчето.

Две решения за разпределение на храната:

С подкрепата на местни студентски асоциации и Phenix:

За първи път Phenix ще свърже централните кухни на Sodexo със студентски асоциации в около петнадесет града във Франция, за да разпредели непродадената им храна на студентите.

Чрез приложението Too Good To Go, се събират кошници с храна директно от кухните на Sodexo:

Too Good To Go ще предлага кошници с храна, предназначени за студентите чрез своето приложение в продължение на три месеца. Всяка кошница ще се състои от 2 или 4 пълни ястия, включително предястие, основно ястие с гарнитура и десерт, и ще се предлага съответно за 2 и 4 евро, т.е. 1 евро на едно ястие.

Екологично отговорен главен готвач

През 2019 г. La Botte d'Asperges получи етикета „Eco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants“ („Еко предизвикателство за занаятчии, ресторантиери и търговци). Стефан Бюро, който е главният готвач на ресторанта в Контрес в региона „Лоар и Шер“, поема управлението на ресторанта и предприе екологично отговорен преход. Това означава реализиране на добър оборот, но и поемане на отговорност за неговото социално и екологично въздействие. За да направи това, ресторантът прилага мерки за намаляване на въглеродния си отпечатък и насърчаване на устойчивото потребление.

Има две причини, поради които собственикът на ресторант може да иска да бъде екологично ориентиран: защото това е тенденция, която привлича много клиенти и най-вече – защото е важно да допринесем за опазването на нашата планета.

Целите могат да бъдат многобройни и разнообразни, но за ресторант *La Botte d'Asperges* основното е: да сортира и рециклира тези отпадъци, да намали консумацията на енергия и да работи с къси вериги за доставки.

Поддържането на контакт както с производителите, така и с клиентите създава солидна социална тъкан и позволява експлоатацията на много продукти от региона, като същевременно се избягва разхищаването на храни от култивирани продукти.

Всеки нов малък жест и идея е стъпка напред към екологията, здравият разум често означава връщане към екологичното поведение.

Ресторант La REcyclerie

Във време, когато екологията нахлува в живота ни навсякъде, Стефан Ватинел искаше да създаде трето място, където хората искат да отидат, за да споделят екологията. Мястото работи всеки ден от 08:00 сутринта до полунощ. Основната дейност е бар-ресторантът, но има и екологична библиотека, работилници, конференции и място за „Направи си сам“. Тук клиентите са съвсем близо до местната храна: в градината под ресторанта се отглеждат много от зеленчуците и билките, необходими за готвене. На покрива има кошери за пчелите, а долу пилетата ядат остатъците от храната.

- Насърчаване на инициативи за сътрудничество, повишаване на осведомеността сред „потребителите“, насърчаване на рециклирането...
- Насърчаване на кръговата и чувствителна икономика около принципите на устойчивото развитие

Ресторант *La REcyclerie* отглежда моркови, репички, ягоди и чушки във фермата си само на няколко метра от главните пътища. Жителите на квартала също дават своя принос в подкрепа на този екологичен проект. Те изхвърлят органичните си отпадъци в кофите за компостиране на ресторанта и в замяна получават кафе в бара на ресторанта.

Всеки ден се приготвя ястие със зеленчуци от градината, а всички подправки се отглеждат на място. Някои дори имат възможност да опитат меда, извлечен директно от пчелните кошери в градината.

Продуктите се доставят на едро, а всички мебели са подчинени на принципа „Старото е златно“ и са втора употреба.

Колективен кетъринг и нулеви отпадъци

„Мисия нула“ (*Mission Zero*) е антиотпадъчната концепция на кетъринг компанията РЕСТОРИЯ. От 4 ноември 2019 г. учениците на *Ligné* участват в борбата срещу хранителните отпадъци и си обучават в нов начин на мислене за училищната столова.

360-те ученици от началните училища „Жул Верн“ и „Нотр Дам“ откриха чисто нова организация на ресторанта на самообслужване, мисията, която им е поверена: нулеви отпадъци в края на обяда!

Принципът е прост: за да се избегне пълненето на контейнерите в края на обяда, разпределителната система е напълно преработена. По време на обяда си младият гост следва една по една следните стъпки:

- При влизане в ресторанта ученикът взема поднос, прибори и чаша. Те отиват директно в зоната за десерти, за да се обслужат.
- Той сяда на масата.
- След това отива в бара за салати за предястие (секция за ордьовър), където взема чиния и си сервира според собствения си апетит.

- След като приключи с предястието си, със същата чиния, той отива до зоната за топлите ястия, сервирани от главния готвач според апетита на младежа.
- В края на храненето младият човек почиства чинията си и сортира отпадъците (органични или други отпадъци). Чиниите трябва да са празни.

Училищният ресторант се превръща в истинско място за веселба както на децата, така и на персонала и служителите. След като разговаряха с някои от младите посетители, те казаха, че оценяват тази нова концепция, при която са свободни да избират и да ядат до насита.

Ресторант с нулеви отпадъци

През септември 2019 г. Габриел Монцерол и неговите партньори искаха да създадат различен проект, който да е по-близо до техните ценности. Целта беше да се сведе до минимум отпечатъкът върху околната среда и отпадъчните материали.

Докато много магазини за хранителни стоки работят за нулеви отпадъци от няколко години, практиката е много по-рядко срещана в компаниите за кетъринг, тъй като в този случай организационната тежест пада единствено върху персонала в кухнята и по време на обслужване, а не върху крайния потребител.

Цел: да положат началото на движение, да докажат, че нулевите отпадъци са достъпни и за бизнеса и че всеки може да го направи на собственото си ниво, да не бъде сам, а да е част от движение.

Закупуване на едро (напр. подправки, зеленчуци и др.) от местни партньори, като се уточнява, че не желаят да се използват опаковки, а продуктите само да се поставят директно в кутии.

Билките и кълновете идват от градска ферма, която отглежда растения чрез хидропоника. Съоснователите на *Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab)*, Гийом Дагер и Габриел Рой Дойон, създадоха ултра-местен модел: те пътуват на по-малко от 20 километра и могат да извършват доставки с велосипед. Те поставят издънките на тави в земята, които събират от време на време: нищо не се губи и всичко се събира.

За олиото (което се използва за приготвяне на чипс, едно от най-популярните ястия): не е необходимо да го купувате в кутии, ценната течност се транспортира до ресторанта с камион цистерна, която изсипва товара си директно в 330-литровия резервоар на ресторанта. Тези резервоари имат 20 години живот, за разлика от 16-литровите кутии, които след това се изхвърлят за рециклиране.

Откажете и направете сами

Екипът трябваше да се откаже от определени храни, които не можеха да се съчетаят с философията на ресторанта (като тортили, които е почти невъзможно да се намерят в насипно състояние, или съставки за коктейли). В края на краищата, те се отказват от всичко, опаковано по 10 от доставчиците и решават да си приготвят много неща сами: тортили, хляб, крутони и галета... Главният готвач също прави свои собствени колбаси.

В бара, миксологът Лука Ланжелиер, съсобственик на ресторанта, приготвя домашни сиропи и сокове всеки сезон (например те произвеждат големи количества сок с боровинки в разгара на сезона, за да могат да го използват през цялата година).

В трапезарията, на клиентите се раздават ръчно изработени платнени салфетки вместо хартиени. Пържените картофи се сервират без хартия за печене в кошницата им. Според Габриел, това са неща, които много лесно може да се избегнат.

Рециклиране

Дори мебелите и декорацията са проектирани с рециклирани материали: плотът е направен от подови греди, които са останали от строителен обект, пейките са рециклирани дървени палети, а осветителните тела са направени от използвани тръби. Важно е всеки да действа на собственото си ниво и да помни, че когато става дума за намаляване на отпадъците, е по-добре 1000 души да го правят несъвършено, отколкото един човек да го прави перфектно.

Кетъринг без отпадъци

Кетъринг с нулеви отпадъци чрез използване на контейнери за многократна употреба: практически съвети от 3 компании в областта.

Организирането на кетъринг с нулеви отпадъци е ключът към успеха

Първото наблюдение, споделено от тримата партньори, е, че контейнерите за многократна употреба изискват много логистика. Докато тавите за еднократна употреба са леки, подреждат се без да заемат място и изчезват от живота Ви в момента, в който клиентът си тръгне, стъклените буркани или пластмасовите контейнери за многократна употреба са по-тежки, заемат повече място, трябва да се вземат два пъти (при доставка и да се върнат) и да се измити. С други думи: повече организация, повече съхранение, повече манипулации и в крайна сметка повече работно време.

Тримата партньори обаче са единодушни в едно: най-голямата задача е да се намери такава организация, която работи. Но **имате нужда от време и размисъл, за да намерите нови процеси и да промените навиците си.**

Следователно, с опита всеки кетъринг може да намери свой собствен начин на работа, но нашите партньори са единодушни по два начина за опростяване на живота:

Обграждаме се с доставчици на услуги, особено за измиване и транспортиране на контейнери. И тримата са клиенти на нашата услуга за измиване на контейнери за многократна употреба.

За Матилде от Meal Mercî тайната е да направи процесът печеливш, като се доставят няколко ястия на едно място, например в една фирма.

Благодарение на ангажираността на техните партньори и потребители, решенията, предложени от Reconcil, вече направиха възможно избягването на повече от 175 000 опаковки за еднократна употреба, което за съжаление все още е много малко в сравнение с планината от отпадъци, произвеждани всяка година.

Натурална и популярна кухня: Кетъринг без отпадъци

Les Dames de la cantine се ражда на пейките на Institut Paul Bocuse от срещата между Жулиет Плайли и Гийом Волбанг. Гийом Волбанг не е непознат за редовните читатели на Hétéroclite, тъй като той е сътрудник на списанието от много години. Това е доказателство за истинския ангажимент на Dames de la cantine към ЛГБТ+ и феминистките въпроси. Ако тяхното предложение за „нулеви отпадъци“ бързо съблазни местни културни актьори като Les Subsistances, Villa Gillet или асоциацията, работеща за равенство между половете HF Auvergne-Rhône-Alpes, Les Dames de la cantine не е само институционален, но и индивидуален кетъринг.

Les dames de la cantine предлага ангажирана кухня и подход за нулеви отпадъци чрез:

- използване на сезонните продукти
- предлагане на продукти от биологично или устойчиво земеделие

- *работа с местни производители и ангажираност към природосъобразен подход и качество на продуктите*
- *използване на винтидж съдове и съдове за многократна употреба*
- *насърчаване на покупките на едро, за да избегне използването на опаковки*
- *Избиране на доставчици, които имат ангажимент за нулеви отпадъци*
- *работа за анти-отпадъци, особено в кухнята, като се използват максимално продуктите (обелки, кори и т.н.)*

Специално внимание се обръща на снабдяването от доставчици и променяната на лошите навици. В допълнение към своето еко-отговорно измерение, те имат решителен приобщаващ подход, който привлича все по-широка публика. Dames de la cantine имат дългогодишен ангажимент към ЛГБТ+ и феминистките борби. Следователно е възможно да ги призовете да организират бюфети за сватби между хора от един и същи пол и други такива церемонии.

Подходът за нулеви отпадъци при кетъринга, разбира се, е ограничение, но ви прави креативни, добродетелни... Това е бъдещето, трябва да започнем и все повече и повече играчи са на пазара, за да предоставят решения.

AUPARAGER, отговорна храна

Auparager е камион за храна, който има за цел да повиши осведомеността за хранителните отпадъци. Продуктите, които използват, са такива, чийто външен вид не отговаря на изискванията на настоящото търсене, но също така и части от продукти, които обикновено не се използват.

Следователно целта на този проект е да се създаде камион за храна, който предлага гастрономически ястия, направени от непродадена храна от супермаркети.

Използване на непродадени стоки

Насочете се към Rungis, най-големият пазар за пресни продукти в света. Той е божи дар за тези, които искат да вземат безплатно непродадените през деня стоки. Няма нужда да сте там призори, просто трябва да пристигнете около 11:00 часа, което е краят на деня на езика на Rungis, тъй като по-рано през нощта търговците на едро правят бизнес.

От друга страна, когато се появят младежите от сдружение Auparager, търговците им предлагат кашони със зеленчуци (достатъчно е един зеленчук от партидата да е на петна), или цял палет, ако клиентът се е отказал да го купи

Намиране на места за готвене

Можете да пригответе гурме ястие и да го сервирате на обитателите на хостела Ettauis на улица „дьо Ланкри“ в Париж. За случая ресторантът Le Réfectoire, който се намира на 200 м от заслона, предостави своята кухня. Екипът на Auparager беше подпомогнат от екипа на Ernest. Собствениците на парижкия ресторант Zoé Bouillon им предоставиха ресторанта си за един ден. Вечерята събра 40 души, които се насладиха на гастрономически ястия за сумата от 25 евро и по желание в комбинация с вино за още 8 евро.

В партньорство с Crous те дадоха уроци по готвене на студенти в Сорбоната, за да ги научат как да използват целия продукт (пример: моркови, техните обелки и върхове... нищо не се губи, всичко се изяжда).

В партньорство с Rhenix (компания, която управлява всички непродадени стоки, особено храни), те ще организират „Храни с нулеви отпадъци“ във фирми.

На фестивали като „Обичаме зелено“ в Париж, Auparager успя да предложи ястия с нулеви отпадъци. Обработени бяха над 400 килограма непродадена храна и бяха продадени над 600 ястия. Само за един ден те продадоха цялата планирана за уикенда продукция. Бяха

създадени нови рецепти, които да задоволят клиентите и да ги убедят, че този подход може да предложи и вкусна храна.

Успешна работа на ресторант, който се бори с отпадъците

За да успеете в подобно предизвикателство, трябва да си представите състезание с часовника за един ден: да се отправите към Rungis, да вземете това, от което търговците на едро са готови да се откажат, да инвестирате в нова кухня, да направите равностойна, да съставите менюто с наличните ястия, да посрещане клиентите и да им сервирате храната перфектна, гореща и навреме.

Екологично, рециклируемо...

Сортирането на отпадъците е от съществено значение, за да бъдат рециклирани или преработени по начин, който замърсява възможно най-малко. Сортирането на отпадъци обикновено намалява преките разходи за управление на отпадъците, тъй като таксите за обработка на разделно събраните отпадъци обикновено са много по-ниски от обработката на смесени отпадъци.

Отпадъците от хартия и картон обикновено лесно се събират разделно. Ако количеството генерирани хартиени и картонени отпадъци е малко, обикновено е полезно те да се събират заедно като смесени хартиени отпадъци (в един контейнер). Ако обаче някои отпадъци, като например картон и картонени опаковки, се генерират в по-големи количества, е полезно тези отпадъци да се събират в отделен контейнер (чистият картон има по-голяма стойност и следователно може да е икономически полезно да се изхвърлят отделно). Консултирайте се с подходящите решения с фирмата за обработка на отпадъци.

Разделното събиране на мека хартия обикновено не се счита за осъществимо, тъй като тези отпадъци обикновено са мокри и мръсни. Следователно, би било полезно да ги преминете в кофата за смесени отпадъци. Ако фирмата събира биологични отпадъци разделно, меките хартиени отпадъци могат да бъдат изхвърлени в контейнера за биологични отпадъци, ако количествата не са твърде големи.

Полезно е да се намали обемът на събираните отпадъци от хартия и картон (например картонената кутия трябва да се разглоби и компресира). За по-големи количества би било възможно закупуването/наемането на пресконтейнер за събиране на хартия и картон.

Намаляване на хранителните отпадъци

Хранителните отпадъци отдавна са признати за глобален проблем. Храната се губи по цялата верига: във фермите, в производствените процеси, в процесите на готвене и от потребителите, които я оставят в чиниите си. Производството на храна се нуждае от огромно количество ресурси (земя, вода, торове и др.) и ако храната не се изяде, всички тези ресурси са били пропилены.

Хотелските кухни традиционно предвиждат 3-5% от разходите за закупуване на храна, да се отписват като неизбежни хранителни отпадъци. Но кухните всъщност губят между 5% и 15% от стойността на храната, която са закупили. Две трети от хранителните отпадъци, които могат да бъдат избегнати, се случват преди да стигнат до чинията на клиента.

„Гранд Хотел София“ е анализирал дейността си, тъй като хранителните отпадъци се случват на различни етапи от дейността:

Доставка и съхранение – Храната може да се развали по време на процеса на доставка и един добър процес на съхранение (първо влязлата храна де се използва първо) може да

помогне да се гарантира, че дори развалени/повредени хранителни продукти могат да бъдат използвани за други цели и да не свършат в кошчето за отпадъци. Проследяването на това, което се губи на етапа на съхранение, ще помогне да се види дали хотелът купува повече храна, отколкото използва.

Подготовка – Това включва разглеждане на приготвянето на храната, как да се използват повторно остатъците, планиране на менюто и въвеждане на специални контейнери за хранителни отпадъци в кухните, за да се гарантира, че хранителните отпадъци не се озовават на депото.

Консумация на храна – Анализването на хранителните отпадъци позволява на главните готвачи да определят правилните размери на порциите и допълнително да ги намалят чрез въвеждане на опционални (и в идеалния случай рециклируеми) торбички за храна за вкъщи.

Проект за управление на отпадъците в Аграрен университет – Пловдив

Изпълнението на проекта в духа на кръговата икономика започна преди две години, когато паралелно с проучването, със съдействието на Екопак България, бяха поставени цветни контейнери на 27 точки на територията на университета. Предаването на отпадъци от опаковки, хартия и картон, пластмаса, метал и стъкло, се извършва чрез общинската система за разделно събиране.

Специално внимание се обръща на опасните отпадъци.

Едни от най-често използваните консумативи, генериращи отпадъци, въпреки рециклирането им, са тонер касетите, които се събират на контролирани места в сградите на университета. Течните отпадъци от лабораторната дейност, в това число и тези от аналитичната апаратура, се събират в пластмасови контейнери и след 70% напълване се съхраняват до предаване на фирма с разрешение за обезвреждането им.

Същото се прави и с опаковките на препарати за растителна защита и торове, използвани на учебните и опитните полета, с лабораторните препарати с изтекъл срок на годност, с компютрите и друга електрическа и електронна техника, с луминесцентните лампи, които в момента се заменят с LED осветление. След пускането в експлоатация на компостиращата площадка на Община Пловдив, там ще се извозват биоразградимите отпадъци от градини и паркове – листа, клони на дървета, трева и др.

Хотелската кухня на WWF. Управление на неизбежните загуби чрез даряване на храна

СТЪПКА 1: НАЗНАЧЕТЕ ЧОВЕК, КОЙТО ДА ОТГОВАРЯ ЗА ДАРЕНИЯТА

Определете 1-2 членове на персонала (за предпочитане от работната група или сервизния отдел или кухнята) като водещ донор на храна. Освен всичко друго, те ще имат и задължения да:

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

СТЪПКА 2: НАМЕРЕТЕ ПАРТНЬОР/ПАРТНЬОРИ УПРАВЛЯВАЩИ ДАРИЯТА НА ХРАНА

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

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

СТЪПКА 3: УПРАВЛЕНИЕ НА ХРАНАТА ЗА ДАРЕНИЕ

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

СТЪПКА 4: ИНФОРМИРАНЕ И ОБУЧЕНИЕ НА ПЕРСОНАЛА

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

СТЪПКА 5: СЪБИРАНЕ НА ДАННИ

Проследявайте вида и количеството на всяко дарение или чрез водене на отчет, или чрез сътрудничество с партньори за даряване на храна, които често споделят свои собствени отчети. По този начин Вашият бизнес ще може да идентифицира тенденциите и да продължи с по-нататъшни промени, за да предотврати преяждането при бъдещи събития. Освен измервания на обема или теглото, също така обмислете мониторинг на следните показатели от неговата програма за успех:

- Процент на дарената храна спрямо закупената храна.
- Стойност на дарената храна в местната общност.

Алпийски курорт „Рибно“

Мащабът на пластмасовите отпадъци, произведени от големите хотели в световен мащаб, е изумителен. Според изчисленията на консултанта по устойчиво развитие и пластмаси Мариса Яблонски за Еко-бизнес, един четиризвезден хотел с 200 стаи и пълен капацитет може да използва около 300 000 броя пластмасови продукта за еднократна употреба на месец, включително 49 765 пластмасови артикули за баня 216 693 броя пластмасови изделия за храни и напитки и 20 000 пластмасови бутилки за вода. А според групата „Пластмасова планета“, всяка година се използват 855 милиарда пластмасови сашета – достатъчно, за да покрият цялата повърхност на планетата, като много от които се изхвърлят, без да даже да са били отворени.

В Словения, „Еколози без граници“ анализираха данни за управлението на отпадъците от Блед – малък град с малко над 8000 души население, намиращ се на брега на езерото Блед, една от най-добрите туристически дестинации в Словения. Данните разкриха „рязко увеличение на генерираните битови отпадъци и остатъчни отпадъци през летните месеци, започвайки от началото на юни и продължавайки до края на септември. Свързването на данните с пристигащите туристи и нощувките, показаха пълно съвпадение.“

Статия, публикувана от неправителствената организация, посочва, че не само хотелите създават отпадъци под формата на пластмасови опаковки за еднократна употреба, но и че туристите са склонни да използват повече вода и електричество и да създават повече отпадъци, когато пътуват, отколкото в ежедневието си.

НПО-то работи с готвача на пици и предприемач Антонино Еспозито, който пръв въведе концепцията за хотели и ресторанти с нулеви отпадъци и си сътрудничи със семейния хотел „Рибно“ в едноименното село, на около 2 км от Блед, за да го превърне в първия хотел в Словения с нулеви отпадъци. Хотелът датира от 80-те години на миналия век, но екстериорът в стил хижа наскоро е реновиран, а старият дървен материал от външната му част е използван повторно за направата на мебели за фойето и ресторанта. Антонино Еспозито започна интензивна двугодишна програма за намаляване на отпадъците и гарантиране, че всички отпадъци от хотела се събират отделно, постигайки 92% ниво на отделно събиране. Освен това, той има за цел да намали потреблението на вода и енергия.

Още с влизането си в хотела, преди дори да стигнете на рецепцията, можете да разделите отпадъците си на органични, пластмасови, хартиени, текстилни и други категории, в специално поставените кошчета за рециклиране. Подобни комплекти кошчета има на всеки етаж, но не и в стаите за гости (с изключение на малко кошче в банята). Няма малки пластмасови опаковки нито за тоалетни принадлежности (сапунът се предлага в дозатор за многократно пълнене), нито в ресторанта, където в купички и чинии са подредени предимно местни храни. Надписи на черни дъски около хотела призовават гостите да дадат своя принос, като не вземат от бюфета повече, отколкото планират да изядат, да сортират отпадъците за рециклиране, да пият чешмяна вода вместо бутилирана и да използват торбички за многократна употреба, когато пазаруват.

След интензивно двегодишно прилагане на мерки за намаляване на отпадъците и тяхното отделно събиране, хотелът успя да достигне 92% отделно събиране, което не би било възможно без ангажираността на ръководството и персонала.

PepsiCo

PepsiCo поддържа партньорства с организации, които им помагат да намалят отпадъците, които изпращаме на депото. Те включват предприятия за рециклиране, компостиране и производство на енергия от отпадъци. Изграждането на силна местна инфраструктура за тези дейности им помага да изпълнят ангажиментите си, като същевременно укрепва местните икономики и намалява отпадъците извън собствените си операции. Те непрекъснато подобряват оборудването и производствените процеси, за да осигурят оптимално използване на суровината и ще останат фокусирани през следващите години върху постигането на практически нулеви отпадъци за депониране, особено в

развиващите се пазари, където изграждат инфраструктура за рециклиране в своите операции и внедряване на култура на рециклиране.

Храна без отпадъци@FZONE - P.A.P Corp. Гърция

Добрата практика винаги е от полза за тези, които са включени. Нуждае се от висок елемент на отдаденост, връща Ви удовлетворение от резултатите, по-силен контакт с екипа, по-силно партньорство с партньорите. Винаги е добър пример за общността и обществото като цяло. Добрата практика носи повече образование на ангажираните човешки ресурси, по-лоялна клиентела към компанията и по-добро разбиране на резултатите от ежедневната ни работа и живот за всички.

Възможността да прави това под егидата и ръководството на Европейския съюз дава на компанията самоувереност и сила, както и надежда, че резултатите ще бъдат достъпни и признати от повече хора в многонационална среда като Европа.

Ръководство за хотели в Кипър за картографиране на отпадъците

Подобрените практики за управление на отпадъците в хотелите могат да помогнат за защита на местната социално-икономическа среда на туристическите дестинации от замърсяване и отпадъци и да подобрят ваканционното изживяване на клиентите.

Защитата на природните богатства и културите на дестинациите, от които туристическата индустрия зависи сега, също ще помогне да се осигури устойчиво и печелившо бъдеще.

Картографирането на отпадъците ще Ви помогне да идентифицирате възможности за намаляване на използването на ресурси и по-ефективно управление на Вашите отпадъци.

Упражненията за картографиране на отпадъците за който и да е бизнес ще помогне да се установи количеството генерирани отпадъци и потенциала за идентифициране и приоритизиране на предотвратяването на отпадъците и повторното им използване/рециклиране според йерархията на отпадъците.

Упражнението за картографиране на отпадъците също ще помогне за количествено определяне на потенциалните въздействия и спестяване на разходи за бизнеса, ако общините въведат промени в механизмите, като например система „плащаш, когато хвърляш“.

Колкото повече отпадъци предотвратите и колкото по-малко отпадъци изхвърлите, толкова по-големи ще са Вашите спестявания!

Нулеви отпадъци – P.A.P Corp. Гърция

Добрата практика носи повече образование за ангажираните човешки ресурси, по-лоялна клиентела за компанията, и по-добро разбиране на резултатите от ежедневната ни работа.

Възможността да се прави това под егидата и ръководството на Европейския съюз дава на компанията самоувереност и сила, както и надежда, че резултатите ще бъдат достъпни и признати от повече хора в една многонационална среда като Европа. Дигитализацията е тенденция, която помага за нулеви отпадъци, но повдига въпроси относно въглеродния отпечатък. Трябва да се намери и да се постигне баланс. Zero Waste в корпорация P.A.P е комуникационна кампания, насочена главно към нашите партньори, обучаеми, гости и местните общности, за да покаже всички усилия, които се полагат в ежедневната работа,

да повиши лоялността и доброволчеството, и в крайна сметка – да подкрепи такива действия.

FRUTA FEIA / „Грозният плод“

Около половината храна, произведена в света, се изхвърля всяка година.

Според ФАО развитите страни губят повече от 1,3 хиляди милиона тона храна всяка година, достатъчно, за да изхранят 925 милиона души, които гладуват по света. В Португалия отпадъците достигат до 1,7 милиона тона годишно, според PERDA (2002).

Тези отпадъци имат не само етични, но и екологични последици, тъй като включват ненужно използване на ресурси, използвани в тяхното производство (като почва, енергия и вода) и емисии на въглероден диоксид и метан в резултат на разлагането на храна, която не е изядена.

Причините за това разхищаване са многобройни и възникват във всички звена на веригата за доставка на храни. Интензивни производствени модели, неадекватно съхранение и транспортиране, твърде кратки срокове на годност и разпродажби и отстъпки, които насърчават потребителите да купуват неразумно, са някои от причините, които допринасят за настоящото разхищение.

Друг проблем е, че големите дистрибутори предпочитат плодове и зеленчуци, които са „перфектни“ по отношение на форма, цвят и размер, което в крайна сметка ограничава консумацията до храни, които отговарят на определени естетически стандарти. Подобно търсене води до загуба на около 30% от произведеното от фермерите. Въпреки че е възможно тези грозни продукти да се продават на индустрията (за сокове, конфитюри, сосове), това не е икономически изгодно решение за фермерите, тъй като цената, плащана за тези продукти, е толкова ниска, че в повечето случаи не се изплащат разходите за производство и реколта.

Fruta Feia Co-operative възниква от необходимостта да се преобърнат тенденциите за стандартизация на храните, които нямат нищо общо с тяхното качество и безопасност. Този проект има за цел да се бори с неефективността на пазара чрез промяна на моделите на потребление и създаване на алтернативен пазар за „грозните“ плодове и зеленчуци. Пазар, който цени фермерите и потребителите и който може да предотврати разхищението на храна, както и ненужното използване на ресурси за тяхното производство. Fruta Feia Cooperative има за цел главно да насочи тази част от изхабените плодове и зеленчуци към потребителите, които не оценяват качеството по появата му, като по този начин се бори с неефективността на пазара и създава движение, което може да промени моделите на потребление и което може да създаде пазар за така наречения „грозен плод“. Пазар, който генерира стойност и се бори не само с тези отпадъци, но и с ненужната загуба на ресурси, използвани в тяхното производство (вода, енергия и почва).

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

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

Чрез насърчаване на потреблението в близост, което зачита както ценностите на човека, така и на природата, FLAW4LIFE е напълно в съответствие с призива на Европейския парламент към държавите-членки да насърчават и подкрепят инициативи, насочени към

стимулиране на устойчиво производство в малък и среден мащаб, свързано с местни и регионални пазари и потребление.

Проектът FLAW4LIFE надмина очакванията по начина, по който демонстрира своите методи. Това доведе до 14,6 тона по-малко отпадъци от плодове и зеленчуци на седмица (целта беше 11,9 т на седмица), повишена ефективност на фермите – спестяване на 16 054 т3 вода/седмица, 20 975 kWh/седмица енергия и 16 ха обработваема почва – и намалени емисии на ПГ от транспортиране и разлагане с 13 021 kg CO2 eq/седмица. Тествани за първи път в Лисабон, тези доставки бяха въведени и в други градове (Порто, Гая, Матозиньос, Брага, Амадора и Алмада) с по-голям брой участници и повече спестени плодове и зеленчуци от очакваното:

*Включени са 187 фермери (цел: 150);
3410 асоциирани потребители избраха кутии (цел: 2 750);
11 работни места, създадени специално за проекта, отговарящи на целта на проекта;
767 доброволци, които помагат при поставянето на кутии (цел: 280); и
Изпратени са 310 кутии на точка на доставка (цел: 250).*

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

Социалните ползи също бяха силен елемент. Местните асоциации, хостващи пунктовете за доставка, бяха съживени; малцинствени и уязвими групи (бежанци, социално уязвими жени и деца, нуждаещи се семейства и хора с психични проблеми) натрупаха опит като доброволци; а в края на всеки ден остатъчни кутии и продукти от пунктовете за доставка бяха дадени на социални институции.

По отношение на образованието проектът организира дейности за повишаване на осведомеността в общинските училища в Лисабон, за да обясни проблема с разхищаването на храна въз основа на външния вид и да насърчи устойчивото потребление чрез консумация на местни, сезонни и грозни плодове и зеленчуци. 4119 ученици – над 1000 повече от планираното – участваха в състезания за салати и хранителни игри, а беше издадена и книга, написана от ученици от 15 училища. Беше публикуван и наръчник с най-добри практики.

Алианс за намаляване на хранителните отпадъци

С цел обмен на знания и информация, разпространение на добри практики и подчертаване на полетата на взаимодействие за максимизиране на въздействието, бяха изпълнени действия и програми от членовете на Алианса по тяхна собствена инициатива. Категоризацията/типологията на действията по проекта следва „десетте приоритетни оси – области на действие“ на Алианса. Тези оси отговарят на широк кръг от проблеми, свързани с хранителните отпадъци, като например:

- *Обществена политика за предотвратяване и намаляване на хранителните отпадъци*
- *Преразпределение за човешката консумация*
- *Количествено определяне – преброяване на нивата на хранителни отпадъци*
- *По-нататъшно използване на храни, които не са подходящи за човешка консумация*
- *Информирание и повишаване на осведомеността, обучение*
- *Етикетиране със срок на годност върху храната и обяснение към него*
- *Насърчаване на научните изследвания и иновациите*
- *Улесняване и насърчаване на даряването на храни за обществено полезни цели*
- *Въвеждане на нови технологии при прибирането на реколтата от плодове и зеленчуци, за предотвратяване на загуби (поради заболяване или поради неправилно третиране по време на прибиране на реколтата)*
- *Обучение на персонала в компаниите за кетъринг за прилагане на иновативни решения за предотвратяване при източника и повишаване на осведомеността за промяна на потребителските навици*

Използване на всяка съставка – ресторантът на Гаспар

Опит да се използват максимално съставки в кухнята на ресторанта, избягвайки отпадъците или изобщо не произвеждайки такива. По време на интервюто, екипът на „Гаспар“ даде примери за техния метод на обработка на отпадъците и неговите етапи.

Конференция „Страхотен вкус и нулеви отпадъци“

Тази конференция между скандинавските, балтийските страни и Полша — страни с различен исторически произход и опит, когато става въпрос за намаляване на хранителните отпадъци и оптимално използване на ресурсите — послужи за обмен на знания и опит.

Събитието събра експерти и заинтересовани страни, работещи в областта на гастрономията, храните и намаляването на отпадъците. Водещи изследователи и представители на екологични НПО от региона на Балтийско море обсъдиха възможни решения, които бяха представени от хранителната общност на Европейски институт за иновации и технологии (EIT) и други експерти. На събитието бяха поканени и топ готвачи. Фокусът беше върху конкретни методи за намаляване на хранителните отпадъци, които участниците ще могат да прилагат в бъдещата си ежедневна работа. За да се гарантира това, през 2021 г. беше направена брошура с информация и съвети от най-добрите готвачи.