

FORMAZIONE SUI RIFIUTI ZERO PER LA RISTORAZIONE E GLI ALBERGHI



Webografia

ANALISI DELLO STUDIO- LIVELLO TRANSNAZIONALE

Autore: Oseno (Francia)

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

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

INDICE

Descrizione del progetto.....	3
Partner del progetto.....	3
Il contesto.....	3
Il progetto proposto	4
Scopo della webografia	4
Contatti e link.....	5
Italia	5
Francia.....	7
Bulgaria	10
Grecia	14
Lituania.....	17

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



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

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

Descrizione del progetto

Titolo del progetto: ZWITCH - ZERO-WASTE nella formazione per la ristorazione e gli hotel

Agreement number: 2021-1-FR01-KA220-VET-000024799

Programma: Erasmus+

Azione chiave 2: Cooperazione per l'innovazione

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

Durata del progetto: 24 mesi

Partner del progetto

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

Il contesto

Il concetto di rifiuti zero è diventato molto importante al giorno d'oggi. Nei rispettivi Paesi partner esistono diversi corsi di formazione professionale nel settore alberghiero e della ristorazione, che però non tengono conto in modo specifico del concetto di rifiuti zero o non affrontano questo tema. Queste formazioni dovrebbero essere arricchite aggiungendo sezioni riguardanti la consapevolezza del concetto di rifiuti zero, come ridurre o evitare i rifiuti.

Si produrrà un modulo di formazione sui rifiuti zero che potrà essere utilizzato come formazione a sé stante o incluso all'interno dei corsi già esistenti. Ciò contribuirà a diffondere le teorie e gli insegnamenti sui rifiuti zero in molti corsi di formazione e istruzione. Il formato del programma consentirà ai corsi esistenti di includere questi moduli aggiuntivi senza dover riprogettare l'intero curriculum. Questo darebbe la possibilità alle scuole di proporre nuovi moduli opzionali o obbligatori per gli studenti.

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

Il progetto proposto

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

La proposta mira ad agire sulla riduzione dei rifiuti (con l'obiettivo di azzerarli) nell'educazione all'ospitalità attraverso un programma basato su 2 MOOCS. Il progetto prevede, infatti, la realizzazione di una raccolta di metodi tecnici e buone pratiche e di una piattaforma online.

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

Scopo della webografia

Si tratta di una raccolta di indirizzi e link utili in ogni Paese partner per trovare orientamento e aiuto nel campo dei rifiuti zero. Lo scopo è quello di fornire a formatori e insegnanti spunti per costruire i loro corsi di formazione, ma anche di trasmetterli agli apprendisti o agli studenti.

Contatti e link

Italia

Nome	Breve descrizione	Contatto
Starbucks	Starbucks è una grande azienda internazionale presente in ogni angolo del mondo. Nel 2022 ha avviato un'iniziativa nei suoi negozi per incoraggiare i clienti a portare la loro tazza personale riutilizzabile per ricevere uno sconto sui prodotti di caffè consumati.	https://stories.starbucks.com/stories/2022/starbucks-innovates-tests-and-learns-from-store-partners-to-achieve-waste-goals/ Starbucks Torino (011 440 7612) Starbucks Garibaldi (02 6556 0122) NB. L'articolo non cita gli Starbucks italiani, ma telefonicamente ci hanno confermato di aver adottato questa prassi.
Chef orticoltori	Ecco l'esempio di alcuni chef che hanno scelto di creare orti personali per i loro ristoranti, per avere sempre cibo freschissimo e per sostenere l'ambiente evitando lunghi trasporti di materie prime.	https://www.itali-aaatavola.net/check-in/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/cosa-cresce-al-ristorante-i-migliori-locali-italiani-con-l-orto/80591/ Carlo Cracco, Moreno Cedroni, Salvatore Bianco, Massimo Spigaroli ecc.
Too good to go	Too Good To Go è un'applicazione mobile per dispositivi iOS e Android che mette in contatto l'utente con ristoranti e negozi con eccedenze alimentari invendute. I ristoranti vendono il cibo in eccedenza a un prezzo inferiore, in modo da non sprecarlo.	https://toogoodtogo.it/it/movement
Vuoto a rendere	Nel 2017, il Ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti ha portato il meccanismo del vuoto a rendere in primo piano nelle politiche di sviluppo sostenibile, lanciando nel 2018 un'iniziativa che ha coinvolto diverse aziende italiane.	https://www.mite.gov.it/pagina/vuoto-rendere NB. Sul sito web del governo c'è un file excel con i nomi che hanno partecipato al progetto 2018.
Alberghi Campeggio Markushof	L'hotel è un buon esempio di come sia utile fare il compostaggio dei propri rifiuti per ridurre il volume e avere un minore impatto ambientale.	https://www.falcorpresse.it/i-settori-della-compattazione-degli-scarti/hotel-e-ristorazione/ NB. Per accertarsi che utilizzino questa prassi, la struttura è stata

		contattata telefonicamente (0471 810025).
Duke's	In Italia, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE), al fine di promuovere il concetto e la pratica della doggy bag, ha organizzato un concorso che ha coinvolto i ristoratori per trovare un termine tutto italiano per la pratica della doggy bag antispreco. Il termine scelto è stato "Rimpiattino" proposto dal Duke's di Roma.	https://www.fipec.it/2019/04/03/dalla-doggy-bag-al-rimpiattino-fipec-e-comieco-insieme-per-una-nuova-cultura-antispreco-al-ristorante/ Viale Parioli, 200, 00197 Roma RM
Osteria Francescana a Modena	Il ristorante di Massimo Bottura è stato uno dei primi, nel 2015, a introdurre in Italia la Trash cooking, un tipo di cucina che utilizza il 100% delle materie prime e riduce gli sprechi alimentari.	https://www.panoramachef.it/spreco-alimentare-trash-cooking-cucina-economica-cucina-sostenibile/
Ristoranti km 0 a Roma - dove la natura è protagonista	Questo articolo fornisce alcuni esempi di ristoranti che hanno fatto della stagionalità il loro punto di forza, acquistando prodotti locali a km 0 e proponendo un menù vario che rispetta i tempi e i sapori della natura.	https://2night.it/c38bcc/-iscrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html
Hotel Conca Park a Sorrento	Dal 2014 il Conca Park Hotel è stato riconosciuto come il primo hotel a rifiuti zero in Italia! Nel corso degli anni, gli ospiti hanno contribuito a ridurre circa il 40% della produzione di rifiuti.	https://www.concapark.com/en/eco-friendly-hotel
B&B Botton d'Oro	La struttura promuove un turismo che dà all'ospite la possibilità di avvicinarsi a uno stile di vita eco-compatibile attraverso semplici azioni quotidiane, tra cui il riciclo creativo per arredare e decorare la struttura. Il riciclo creativo di mobili, decorazioni e piccoli oggetti sono stati un passo fondamentale per realizzare questo sogno.	https://www.bottondoro-valleimagna.it/chi-siamo/
B&B Paradiso n. 4	È un piccolo B&B nel cuore di Siena. Al momento della sua apertura, il cuore della filosofia del B&B era l'amore per il pianeta e la sua difesa attraverso acquisti consapevoli, il sostegno all'economia locale, l'economia dell'inclusione, la stagionalità, la tipicità e la lotta agli sprechi.	http://www.paradiso4.com/

Francia

Nome	Breve descrizione	Contatto
RIFIUTI ZERO A LI-ONE	L'associazione Zero Waste Lyon è stata creata nell'aprile 2015 in seguito alla volontà dell'associazione Zero Waste France di diffondere il movimento Zero Waste in tutto il Paese. Riunisce cittadini e volontari impegnati che vogliono agire per ridurre i rifiuti e diffondere il movimento Rifiuti Zero. Dopo un anno di vita, il collettivo è diventato un'associazione no-profit.	https://zerodechetlyon.org/
VIAGGIARE IN MODO DIVERSO	Questo è il portale della società ID Croisé, un fantastico strumento per: sensibilizzare il grande pubblico sul turismo sostenibile, impegnarsi con gli altri, federarsi, valorizzare, costruire, partecipare alla creazione di ricchezza. Due obiettivi: sensibilizzare i viaggiatori (informazioni per preparare il viaggio, articoli e dossier, risorse e informazioni sul turismo sostenibile, l'ecoturismo, il turismo equo e solidale, ecc.), generalisti e territori al microscopio, divulgazione della politica di sviluppo sostenibile dei grandi operatori (scheda tecnica, valutazione delle azioni, ecc.), spazi di partecipazione e scambio (cfr. social media), visibilità degli attori e promozione dei concetti.	https://www.voyageons-autrement.com/
FRANCIA A RIFIUTI ZERO	L'associazione sostiene un ambizioso approccio "zero rifiuti, zero scarti" che privilegia la riduzione alla fonte. La loro visione si inserisce in una transizione ecologica globale, nel rispetto dei diritti umani e in una migliore considerazione delle popolazioni più svantaggiate e delle generazioni future. In pratica, ciò si manifesterà in azioni volte a produrre in modo diverso, ottimizzare ed estendere l'uso e la conservazione dei materiali.	https://www.zerowastefrance.org/
Too good to go	In Francia, ogni anno vengono sprecati 10 milioni di tonnellate di cibo. Fondata dalla francese Lucie Basch, Too Good To Go è stata concepita come una soluzione semplice e quotidiana per consentire a tutti di impegnarsi a livello personale contro l'aberrazione dello spreco alimentare. La prima soluzione di Too Good to Go è un'applicazione che mette in contatto i rivenditori	https://toogoodto go.fr/fr

	<p>che hanno merce invenduta con i residenti locali che possono ritirare la stessa all'ora di chiusura, ad un prezzo basso, sotto forma di cesti a sorpresa.</p>	
Camera di Commercio e Industria	<p>Sostenere le imprese attraverso la formazione, la consulenza e l'informazione, in particolare mettendo a disposizione articoli sui rifiuti zero e sull'upcycling.</p>	<p>https://www.cci.fr/actualites/lupcycling-cest-quoi</p>
Cyrkl	<p>Cyrkl è il mercato dei rifiuti più grande d'Europa e mette in contatto i partner commerciali giusti utilizzando tecnologie digitali all'avanguardia e il machine learning. Per aggiungere o richiedere un prodotto servono solo pochi minuti e la registrazione è completamente gratuita e online.</p> <p>La missione principale di Cyrkl è anche quella di introdurre i principi dell'economia circolare nella gestione dei rifiuti delle aziende di tutti i settori.</p>	<p>https://new.cyrkl.com/fr/</p>
ECOTABILE	<p>Oltre alle attività di etichettatura e di supporto di Ecotable, nell'aprile 2019 è stata creata un'associazione con l'obiettivo di federare i cittadini impegnati a favore dell'alimentazione sostenibile: La Comunità Ecotable. Essa promuove le sinergie tra chi mangia, cucina e produce e agisce attorno a tre assi di impegno: La condivisione di buone pratiche tra chi produce cibo sostenibile, l'accelerazione della transizione alimentare e il ripristino delle parti della nostra società che ne hanno bisogno.</p>	<p>https://ecotable.fr/fr</p>
TheFork	<p>TheFork è una comunità di migliaia di utenti gourmet e di oltre 60.000 ristoranti partner. Da 15 anni, TheFork aiuta a trovare e prenotare i migliori ristoranti nei dintorni o altrove, in base ai desideri e al budget.</p> <p>Sul blog si possono trovare articoli su rifiuti zero ed ecologia nel settore della ristorazione.</p>	<p>https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/restaurant-eco-responsable</p>
Flexico	<p>Flexico® è un'azienda che garantisce la produzione eco-responsabile di imballaggi. Un'azienda eco-responsabile è quella che interiorizza le questioni ambientali nella propria produzione, con l'obiettivo finale di risparmiare il maggior numero possibile di risorse naturali e ridurre al minimo l'impatto sugli ecosistemi.</p>	<p>https://www.flexico.com/fr/</p>

Novethic	<p>La nostra missione è informare, formare e incoraggiare l'azione degli operatori finanziari, delle imprese e dei cittadini. All'incrocio tra le strategie di finanza sostenibile e le pratiche di responsabilità sociale d'impresa, Novethic mette in campo le sue competenze - media, ricerca, audit e formazione - per consentire ai professionisti di affrontare le sfide della trasformazione sostenibile. Fondata nel 2001, Novethic è una filiale del Gruppo Caisse des Dépôts. Include articoli sulle "grandi sfide per il piano climatico".</p>	<p>https://www.novethic.fr/c https://www.novethic.fr/actualite/environnement/climat/isr-rse/le-grand-defi-incite-les-entreprises-a-s-entendre-avant-d-agir-150598.html</p>
-----------------	---	--

Bulgaria

Nome	Breve descrizione	Contatto
Bonduelle	<p>Bonduelle offre in tutto il mondo verdure in tutte le forme, lavorate con tecnologie innovative, rispettose dell'ambiente e della salute. Il concetto Zero Waste è la sua priorità. Entro il 2025 Bonduelle avrà il 100% di imballaggi riciclabili o riutilizzabili.</p> <p>I materiali da imballaggio sono un tema molto importante per Bonduelle. Il Gruppo mira a far parte di un'economia sempre più circolare. È quindi logico che gli imballaggi siano al centro del secondo macro-obiettivo del suo approccio di Responsabilità Sociale d'Impresa (RSI), al fine di ridurre la quota di materiali non rinnovabili utilizzati e promuovere così un consumo sostenibile. L'ambizione è di raggiungere il 100% di imballaggi riciclabili o riutilizzabili entro il 2025.</p>	<p>https://www.bonduelle.com/en/actualites-ovpl/100-recyclable-or-reusable-packaging-at-bonduelle-by-2025.html</p> <p>https://bonduelle.bg/statiya/prioret-nulevi-otpadci</p>
Tupperware	<p>La visione dell'azienda è quella di aumentare la longevità del nostro pianeta, delle nostre persone e delle comunità in cui viviamo e lavoriamo, riducendo significativamente la quantità di rifiuti alimentari e di plastica monouso.</p> <p>Da 75 anni Tupperware è leader nella creazione di prodotti innovativi, funzionali ed ecologici. Attraverso le sue diverse linee di prodotti, Tupperware continua a concentrarsi sulla riduzione dell'impatto sull'ambiente, fornendo soluzioni riutilizzabili, durevoli e facili da usare.</p> <p>Utilizzando i prodotti Tupperware per conservare, congelare, riscaldare e servire, si può contribuire a ridurre la quantità di involucri, contenitori e imballaggi di plastica monouso che buttate via ogni giorno.</p>	<p>https://www.tupperware-brands.com/our-impact/choosing-good-for-communities</p> <p>https://sustainability.tupperware-brands.com/#start</p> <p>https://www.tupperware-brands.com/our-impact/choosing-good-for-environment</p>
ECOPACK Bulgaria	<p>Il viaggio che compiono i rifiuti di imballaggio raccolti separatamente, a partire dai tre contenitori colorati fino a raggiungere gli impianti di riciclaggio.</p> <p>ECOPACK ha installato sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti di imballaggio in 88 comuni del Paese. Utilizzano il sistema dei contenitori a tre colori: blu - per gli imballaggi di cartone e carta, giallo - per plastica e metallo</p>	<p>https://www.ecopack.bg/en/for-citizens</p> <p>Qui è possibile seguire il percorso dei rifiuti e vedere cosa succede a ogni imballaggio che viene gettato nei contenitori colorati per la raccolta differenziata:</p>

	<p>e verde - per bottiglie e barattoli di vetro. I luoghi in cui vengono collocati i tre contenitori sono stabiliti da ciascun Comune convenzionato. La rimozione dei rifiuti viene effettuata in base a un programma settimanale appositamente studiato. Camion diversi servono i contenitori di colore diverso per garantire che i materiali raccolti separatamente non vengano accidentalmente mescolati. I rifiuti provenienti dai contenitori colorati vengono poi trasportati in un impianto di selezione dove i materiali vengono ulteriormente separati in base alla tipologia, in modo che ogni tipologia possa essere riciclata con un unico processo tecnologico. Successivamente, i materiali vengono raccolti in balle e preparati per essere portati agli impianti di riciclaggio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.youtube.com/watch?time_continue=6&v=idfyg5m8uFl • https://www.youtube.com/watch?time_continue=7&v=SyWTv1v4c-A • https://www.youtube.com/watch?time_continue=6&v=FXEWUWx13bM
<p>Rifiuti Zero Bulgaria</p>	<p>Tutto è iniziato nel 2018, quando, provocata dai molti rifiuti presenti nella vita quotidiana, è stata fondata l'associazione "Zero Waste Bulgaria". Ciò è avvenuto nella data simbolica del 22 aprile, la Giornata internazionale della Terra. Oggi, con grande entusiasmo e voglia di fare, l'organizzazione continua a lavorare per la tutela dell'ambiente, diffondendo con molti esempi la filosofia della vita senza rifiuti. Per raggiungere un vasto pubblico vengono organizzati diversi eventi e iniziative - seminari, corsi di formazione nelle aziende, workshop nelle scuole e nelle università, ecc. - sono organizzati per raggiungere un vasto pubblico e, grazie al loro feedback e al loro sostegno, l'associazione sviluppa la propria attività online e offline.</p>	<p>https://zerowastebulgaria.org contact@zerowastebulgaria.org</p>
<p>Per la società TERRA @ZaZemyata Organizzazione no profit</p>	<p>È una ONG che unisce gli sforzi di persone determinate a lavorare per la creazione di una vita ecologica ed equa sul nostro pianeta, che escluda lo sfruttamento delle persone e della natura. Lavora in collaborazione con organizzazioni ambientaliste a livello nazionale e internazionale. L'associazione è membro di organizzazioni internazionali: CEE Bankwatch Network, Friends of the Earth Europe e Friends of the Earth International, GAIA (Global Alliance Against Incinerators), SEEN (Environmental NGOs for Southern and Eastern Europe), Climate Action Network Europe</p>	<p>https://www.zazemiata.org/about/</p>

	<p>ed è membro associato dell'European Environmental Bureau.</p> <p>Obiettivi: Raccogliere e diffondere informazioni relative alle questioni ambientali; promuovere la formazione di una cultura della conservazione e sensibilizzare l'opinione pubblica sullo stato di pericolo della vita sul pianeta; organizzare azioni e campagne per la protezione e il ripristino dell'ambiente.</p>	
<p>Società Giovani per la Terra @YESforEarth</p>	<p>Gruppo di giovani con @ZaZemyata, tra cui attivisti ecologici, uniti a livello internazionale nella rete dei Giovani Amici della Terra europei.</p> <p>Sei obiettivi:</p> <p>A. Consapevolezza ambientale e scientifica B. Stili di vita sostenibili e attenti al clima C. Agricoltura ecologica D. Biodiversità e conservazione della fauna selvatica E. Riduzione dei disastri e resilienza climatica F. Spazi verdi attivi e sviluppo dell'ecoturismo</p>	<p>https://www.facebook.com/YESforEarth/</p> <p>https://youthadvocateph.org/</p>
<p>Campagna "Burgas ricicla" nelle scuole</p> <p>Iniziativa per uno stile di vita sostenibile</p>	<p>L'iniziativa è nata cinque anni fa come campagna eco-educativa creativa per gli studenti della scuola primaria, i loro genitori e gli insegnanti.</p> <p>Obiettivi principali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Creare interesse per la tutela dell'ambiente; - Promuovere la raccolta differenziata e il riutilizzo dei rifiuti. <p>La campagna si basa su metodi di insegnamento innovativi attraverso giochi creativi, concorsi e gare, nonché sull'applicazione pratica delle conoscenze. I partecipanti prendono anche parte a pulizie delle spiagge, gare di raccolta dei rifiuti elettronici ed eventi di beneficenza.</p>	<p>https://www.burgasrecycle.com/uchilishta/</p> <p>hamarecycle@gmail.com</p>
<p>Progetto Erasmus+ Waterschool</p>	<p>Programma ambientale nelle scuole del progetto, per educare gli studenti e il personale alla riduzione dei rifiuti e al riciclaggio.</p> <p>L'educazione ambientale mira a formare una cultura ecologica, una consapevolezza ambientale e un comportamento ambientale negli studenti, al fine di conoscere e rispettare le norme ambientali, proteggere la natura e le risorse naturali, preservare l'equilibrio ecologico e creare un ambiente sostenibile.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Settimana della riduzione dei rifiuti 	<p>http://www.waterschools.eu/bg/resursi-za-uchiteli-osnovno-uchilishche-1</p>

	<ul style="list-style-type: none">- Lezione sull'inquinamento- Attività di ricerca per la Giornata della Terra	
--	---	--

Grecia

Nome	Breve descrizione	Contatto
WWF Grecia	Il WWF ha pubblicato HOTEL KITCHEN - una guida alle strategie Rifiuti Zero per albergatori e ristoratori, che segue una cucina d'albergo, analizzandone e presentandone i risultati come caso di studio. La guida offre informazioni dettagliate sulle strategie seguite e sui dati prodotti. Oltre alla guida digitale, nella piattaforma sono disponibili cinque video.	Vicky Barboka WWF GRECIA https://www.wwf.gr/ +306978864818 v.barboka@wwf.gr
AB - Supermercati Alfa Vita	Una delle più grandi catene di supermercati in Grecia, parte del gruppo Delhaize, Alfa Vita Vasilopoulos segue una strategia di sostenibilità volta a migliorare le abitudini alimentari e quotidiane dei consumatori greci. I suoi 3 pilastri comprendono: Riciclaggio, Ricette sane e imballaggi ecologici.	Alexia Macheras, Responsabile Sostenibilità e Comunicazione AB VASSILOPOULOS - Supermercati Alfa Vita Vassilopoulos https://www.ab.gr/ +30 2106877524 amachera@ab.gr
Fruta Feia / Frutti brutti	La Cooperativa Fruta Feia è una cooperativa di consumatori senza scopo di lucro, nata per ridurre gli sprechi alimentari dovuti all'aspetto, convogliando direttamente dagli agricoltori della regione ai consumatori; parte della produzione di frutta e verdura attualmente scartata per mere ragioni estetiche - forma, dimensione o colore.	Isabel Soares, Responsabile di progetto/Coordinatore FRUTA FEIA / FLAW4LIFE https://frutafeia.pt/en + 351966177519 info@frutafeia.pt
Staramaki	A Kilkis, in Grecia, si coltiva e si produce lo staramaki, una forma alternativa di paglia per bere, ricavata dal grano. È creato da un'impresa cooperativa sociale con sede in un'area rurale, sostiene l'ambiente, l'economia rurale locale e offre la possibilità di occupazione a gruppi sociali vulnerabili.	Stefanos Kamperis Staramaki https://www.staramaki.gr/ +30 2341023699 info@staramaki.gr
F ZONE	F Zone è un servizio di catering con sede a Salonicco, in Grecia, che è anche il fornitore esclusivo di catering per l'American Farm School di Salonicco. L'azione prevede la riprogettazione del menu, la preparazione e lo spostamento, il servizio e la gestione dei rifiuti.	IOANNIDOU SOFIA P.A.P. Corp S.A. https://www.papcorp.com/ +30 2310 492 863 fzone@papcorp.gr
PAP CORP	P.A.P Corp. è una società di ospitalità con sede a Salonicco, in Grecia. "Rifiuti zero negli hotel P.A.P" è una campagna di comunicazione rivolta principalmente ai nostri partner, agli ospiti e alle comunità locali che circondano gli	PAPADOPOULOU NONITA P.A.P. Corp S.A. https://www.papcorp.com/ +30 2310 505 500 nonita@papcorp.gr

	<p>hotel, per mostrare tutti gli sforzi che vengono compiuti nelle operazioni quotidiane, per aumentare la fedeltà e il volontariato.</p>	
<p>Alleanza per la riduzione dello spreco alimentare</p>	<p>In questo sforzo collettivo, le autorità pubbliche, gli organismi professionali e scientifici, le aziende alimentari e di ristorazione di tutte le fasi della filiera, le organizzazioni della società civile, i membri della comunità accademica e della ricerca uniscono le forze.</p>	<p>Barboka Vicky WWF Grecia - Responsabile della programmazione alimentare www.wwf.gr 210 3314893 v.barboka@wwf.gr</p>
<p>PEPSICO</p>	<p>La riduzione dei rifiuti, in tutte le sue forme e lungo tutta la nostra catena del valore, è un imperativo strategico per PepsiCo e un principio chiave. Non solo apporta benefici all'azienda sotto forma di risparmi sui costi e di efficienza, ma è anche un elemento essenziale per essere un buon cittadino delle comunità in cui opera.</p>	<p>Joe Howell, consulente associato WRI https://www.wri.org/ joe.howell@wri.org</p>
<p>Hotel a Cipro</p>	<p>L'uso di tecniche di mappatura dei rifiuti consente di identificare e rappresentare visivamente l'uso delle risorse e i tipi e le posizioni dei rifiuti prodotti, o "mappati". La mappatura dei rifiuti in questo modo può aiutare a sviluppare una panoramica completa delle attività sul sito e a identificare le aree in cui le risorse vengono sprecate. Inoltre, consente di individuare le opportunità in cui i rifiuti possono essere evitati o separati per essere riutilizzati o riciclati. L'obiettivo principale di questa guida è fornire agli operatori alberghieri e alle organizzazioni del settore turistico di Cipro le competenze pratiche, le conoscenze e gli strumenti necessari per introdurre le tecniche di mappatura dei rifiuti, per identificare le opportunità di implementare misure a basso o nullo costo per prevenire e ridurre i rifiuti e ridurre i costi aziendali.</p>	<p>Hub Nicosia CSTI - Iniziativa per il turismo sostenibile di Cipro Ayios Andreas/Nicosia - https://csti-cyprus.org/ (+357) 99800189 info@csti-cyprus.org</p>
<p>Ribno Alpine Resort Hotel & Glamping</p>	<p>È un insediamento impegnato nello sviluppo sostenibile e vuole mantenere il mondo verde. Dimostrano un atteggiamento attento nei confronti dell'ambiente, soprattutto nel campo dei rifiuti, dell'acqua potabile e del rispetto del cibo. Nel 2018 ha ottenuto il certificato di Hotel a Rifiuti Zero, diventando il primo hotel in Slovenia con questo titolo. Nel 2021 ha ottenuto anche il titolo di Glamping a Rifiuti Zero. Sono</p>	<p>Katarina Strgar, responsabile marketing Hotel Ribno Ribno Alpine Resort Hotel & Glamping Izletniška cesta 44 4260 Bled +386 4 578 31 00 info@hotel-ribno.si</p>

	i primi e gli unici in Slovenia ad avere questo certificato.	
--	--	--

Lituania

Nome	Breve descrizione	Contatto
Consiglio nordico dei ministri Ufficio della Lettonia	L'ufficio del Consiglio dei ministri nordico della Lettonia ha creato una visione di come le tecnologie influenzeranno o hanno già influenzato il nostro modo di guardare al cibo. Le nuove tecnologie hanno aiutato la società a fare la spesa in modo più ecologico, anche senza andare al negozio.	https://www.futureoffood.eu/
Negozi a rifiuti zero	Negozi a rifiuti zero dove non ci sono imballaggi, tutte le persone che si recano al negozio devono avere il proprio imballaggio per portare la spesa.	https://zerowasteshops.lt/
Hotel Etic	Un sito web che fornisce hotel etici e sostenibili, li valuta e assegna loro un punteggio. Fornisce anche recensioni e luoghi da visitare per i turisti.	https://etichotels.com/lithuania
Agroalimentare	Si tratta di un centro di innovazione digitale che riunisce i più importanti attori dell'economia, della scienza e del settore pubblico lituano al fine di attuare la trasformazione digitale dell'agricoltura, dell'alimentazione e dei settori correlati.	https://www.agrifood.lt/
Associazione lituana degli alberghi e dei ristoranti	Associazione lituana degli alberghi e dei ristoranti - l'unica e più grande organizzazione pubblica che riunisce il settore dell'ospitalità in Lituania, i cui 300 membri sono alberghi, ristoranti,	https://lvra.lt/kontaktai/
Rivista Smithsonian	Un articolo di una rivista che parla di un ristorante che applica le idee "Zero-waste".	https://www.smithsonianmag.com/innovation/rise-zero-waste-restaurants-180974394/
Tenzo	Una guida per i ristoranti sulle diverse tecniche di Zero-waste che possono applicare alla loro attività.	https://blog.gotenzo.com/the-ultimate-guide-to-reducing-food-waste-and-keeping-food-costs-low
Avvolgimento	Un kit di strumenti per le aziende su come ridurre i rifiuti e rendere la propria attività a zero rifiuti.	https://wrap.org.uk/taking-action/food-drink/initiatives/food-waste-reduction-roadmap
Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura	La FAO sostiene i governi nella costruzione di sistemi alimentari inclusivi, efficienti e sostenibili attraverso azioni e collaborazioni guidate e basate sul mercato, informate da intuizioni e innovazioni e in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile.	https://www.fao.org/food-systems/en/
Agenzia per la protezione	Alcuni suggerimenti e opzioni su cosa possono fare e praticare i ristoranti per evitare lo spreco di cibo.	https://www.epa.gov/sites/default/files/2016-

dell'ambiente degli Stati Uniti		08/documents/food loss prevention options restaurants august 2016.pdf
Associazione lituana degli esportatori di prodotti alimentari	L'Associazione lituana degli esportatori di prodotti alimentari (LitMEA) riunisce aziende del settore alimentare che rappresentano diversi settori industriali. Esse non sono in concorrenza diretta sui mercati locali ed esteri e vedono la possibilità di cooperare e di fidarsi l'una dell'altra.	https://www.litmea.lt/en/home/
30 ristoranti	È un sito web che mette in evidenza i migliori ristoranti della Lituania, i motivi per cui sono i migliori e anche altre informazioni necessarie su un ristorante di cui potreste aver bisogno.	http://30bestrestaurants.lt/restaurants/2017/gaspars
Rimi	Rimi scrive delle pratiche applicate nell'attività. Offrono ai clienti la possibilità di portare i propri imballaggi e di acquistare prodotti come sapone, detersivi e altro.	https://www.rimi.lt/zero-waste
Consiglio nordico dei ministri Ufficio della Lettonia	Per comprendere meglio i cambiamenti nel consumo di cibo e nell'ambiente di avviamento agroalimentare nei Paesi baltici nel periodo della pandemia di Covid-19, l'EIT Food CLC NE e l'Ufficio del Consiglio dei Ministri nordico in Lettonia collaborano per valutare le opportunità per il futuro del sistema alimentare nei Paesi nordici e baltici. Entrambe le organizzazioni effettueranno un'analisi della situazione locale e delle tendenze globali, oltre a diffondere informazioni sulle nuove tendenze a un pubblico più ampio nei Paesi baltici.	https://norden.lv/en/projects/sustainable-development/future-trends-of-food-in-nordic-baltic-region
Casella delle ore 12	Un servizio di catering che fornisce cibo sano in contenitori riutilizzabili su abbonamento.	www.12oclockbox.com