

# НУЛЕВИ ОТПАДЪЦИ В ОБУЧЕНИЕ ЗА КЕТЪРИНГ И ХОТЕЛИ



## Уебография

---

### 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 уебографията .....	4
Контакти и линкове.....	5
Италия .....	5
Франция .....	8
България.....	11
Гърция .....	15
Литва .....	18

## 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 уебографията

Това е колекция от полезни адреси и връзки във всяка партньорска държава за намиране на насоки и помощ в областта на нулевите отпадъци. Целта ѝ е да даде на обучители и учители идеи за изграждане на своите обучения, но също така да ги препрати към обучаеми.

## Контакти и линкове

### Италия

Име	Кратко описание	Кантакти
<b>Starbucks</b>	Starbucks е голяма международна компания със заведения във всяко кътче на света. През 2022 г. стартира инициатива в магазините си, за да насърчи клиентите си да носят своята лична чаша за многократна употреба, за да получат отстъпка от консумираните кафе продукти.	<a href="https://stories.starbucks.com/stories/2022/starbucks-innovates-tests-and-learns-from-store-partners-to-achieve-waste-goals/">https://stories.starbucks.com/stories/2022/starbucks-innovates-tests-and-learns-from-store-partners-to-achieve-waste-goals/</a>  Starbucks Turin ( <a href="tel:0114407612">011 440 7612</a> )  Starbucks Garibaldi (02 6556 0122)  NB. В статията не се споменава италианската Starbucks, но по телефона са потвърдили, че са възприели тази практика.
<b>Главни готвачи градинари</b>	Това е примера на някои готвачи, които са избрали да създадат свои лични градини за ресторантите си, за да имат винаги най-прясната храна и да поддържат околната среда, като избягват дългия транспорт на суровините.	<a href="https://www.italiaatavola.net/check-in/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/cosa-cresce-al-ristorante-i-migliori-locali-italiani-con-l-orto/80591/">https://www.italiaatavola.net/check-in/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/cosa-cresce-al-ristorante-i-migliori-locali-italiani-con-l-orto/80591/</a>  Carlo Cracco, Moreno Cedroni, Salvatore Bianco, Massimo Spigaroli etc.
<b>Прекалено добро, за да бъде изхвърлено</b>	Прекалено добро, за да бъде изхвърлено мобилно приложение за iOS и Android устройства, което свързва потребителя с ресторанти и магазини с непродадени хранителни излишъци. Ресторантите продават излишната храна на по-ниска цена, за да не се разхищава.	<a href="https://toogoodtogo.it/it/movement">https://toogoodtogo.it/it/movement</a>
<b>Връщане на амбалаж</b>	През 2017 г. министърът на околната среда Джан Лука Галети изведе механизма за връщане-празно на преден план в политиките за устойчиво развитие, като през 2018 г. стартира инициатива, която включва редица италиански компании.	<a href="https://www.mite.gov.it/pagina/vuoto-rendere">https://www.mite.gov.it/pagina/vuoto-rendere</a>  NB. На сайта на правителството има файл в ексел с имената, участвали в проекта за 2018 г.
<b>Хотели „Къмпинг Маркусоф“</b>	Хотелът е добър пример за това колко е полезно компостирането на собствените отпадъци, за да се намали обемът на	<a href="https://www.falcorpresse.it/i-settori-della-compattazione-degli-scarti/hotel-e-ristorazione/">https://www.falcorpresse.it/i-settori-della-compattazione-degli-scarti/hotel-e-ristorazione/</a>

	отпадъците и да има по-малко въздействие върху околната среда.	NB. За да се уверим, че използват тази практика, се свързахме с тях по телефона (0471 810025).
<b>Duke's</b>	В Италия Италианската федерация на обществените заведения (FIPE), за да популяризира концепцията и практиката на „торбичка за кучето, организира състезание с участието на ресторанти, за да намерят изцяло италиански термин за тази практика. Избраният термин е "Rimpiattino", предложен от Duke's в Рим.	<a href="https://www.fipec.it/2019/04/03/dalla-doggy-bag-al-rimpiattino-fipec-comieco-insieme-per-una-nuova-cultura-antispreco-al-ristorante/">https://www.fipec.it/2019/04/03/dalla-doggy-bag-al-rimpiattino-fipec-comieco-insieme-per-una-nuova-cultura-antispreco-al-ristorante/</a>  Viale Parioli, 200, 00197 Rome RM
<b>„Францисканската остерия“ в Модена</b>	Ресторантът на Масимо Ботура беше един от първите, който въведе още през 2015 г. „готвене с остатъци“ (Trash cooking) в Италия, вид готвене, което използва 100% суровини и намалява хранителните отпадъци.	<a href="https://www.panoramachef.it/sp-reco-alimentare-trash-cooking-cucina-economica-cucina-sostenibile/">https://www.panoramachef.it/sp-reco-alimentare-trash-cooking-cucina-economica-cucina-sostenibile/</a>
<b>0 км ресторанти в Рим – където природата е главният герой</b>	Тази статия дава някои примери за ресторанти, които са превърнали сезонността в своя силна страна, като купуват местни продукти на 0 км и предлагат разнообразно меню, съобразено с времето и вкусовете на природата.	<a href="https://2night.it/c38bcc/-si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html">https://2night.it/c38bcc/-si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html</a>
<b>„Конка парк хотел“ в Соренто</b>	От 2014 с. „Конка парк хотел“ е признат за първия хотел с нулеви отпадъци в Италия! През годините гостите му почмогнаха производството на отпадъци да намалее с около 40%.	<a href="https://www.concapark.com/en/eco-friendly-hotel">https://www.concapark.com/en/eco-friendly-hotel</a>
<b>B&amp;B Botton d’Oro</b>	Заведението насърчава туризъм, който дава на госта възможност да се доближи до екологичен начин на живот чрез прости ежедневни действия, включително творческо рециклиране за обзавеждане и декориране на структурата. Творческото рециклиране на мебели, декорации и малки предмети е основна стъпка за осъществяването на една мечта.	<a href="https://www.bottondoro-valleimagna.it/chi-siamo/">https://www.bottondoro-valleimagna.it/chi-siamo/</a>
<b>B&amp;B „Парадизо“ № 4</b>	Това е малък пансион, предлагащ нощувка и закуска в сърцето на Сиена. По време на откриването му, основната му философия беше любовта към планетата и нейната защита чрез съзнателни	<a href="http://www.paradiso4.com/">http://www.paradiso4.com/</a>

	покупки, подкрепа за местната икономика, икономика на приобщаването, сезонност, типичност и борба с отпадъците.	
--	---	--

Франция

Име	Кратко описание	Контакти
<b>„НУЛЕВИ ОТПАДЪЦИ ЛИОН“</b>	Асоциацията „Нууленви отпадъци Лион“ е създадена през април 2015 г. в резултат на желанието на асоциацията „Нулеви отпадъци Франция“ да разпространи движението Zero Waste в цялата страна. Тя обединява ангажирани граждани и доброволци, които искат да действат за намаляване на отпадъците и разпространение на движението „Нулеви отпадъци“. След едногодишно съществуване колективът се превърна в сдружение с нестопанска цел.	<a href="https://zerodechetlyon.org/">https://zerodechetlyon.org/</a>
<b>ПЪТУВАЙТЕ РАЗЛИЧНО</b>	Това е порталът на компанията ID Croisé, фантастичен инструмент за: повишаване на осведомеността за устойчивия туризъм сред широката общественост, ангажиране с други, обединяване, подобряване, изграждане, участие в създаването на богатство. 2 цели: повишаване на осведомеността сред пътуващите (информация за подготовка на Вашето пътуване, статии и файлове, ресурси и информация за устойчив туризъм, екотуризм, справедлив и солидарен туризъм и др.), територии под микроскоп, популяризиране на политиката за устойчиво развитие на основните оператори (технически списъци с данни, оценка на действията и др.), пространства за участие и обмен (вж. социални медии) и видимост на участниците и популяризиране на концепциите.	<a href="https://www.voyageons-autrement.com/">https://www.voyageons-autrement.com/</a>
<b>„НУЛЕВИ ОТПАДЪЦИ ФРАНЦИЯ“</b>	Те се застъпват за амбициозен подход без отпадъци, нулеви отпадъци, който дава приоритет на намаляването при източника. Тяхната визия е част от глобален екологичен преход, зачитане на човешките права и по-добро зачитане на населението в най-неравностойно положение и бъдещите поколения. На практика това ще се прояви в действия, насочени към различно производство, оптимизиране и	<a href="https://www.zerowastefrance.org/">https://www.zerowastefrance.org/</a>



	разширяване на използването и запазването на материалите.	
<b>Твърде добро, за да бъде изхвърлено</b>	Всяка година във Франция се похабяват 10 милиона тона храна. Съосновано от французката Луси Баш, Too Good To Go е замислено като просто, ежедневно решение за всеки да се включи на собствено ниво срещу хранителните отпадъци. Първото решение на Too Good to Go е приложение, което свързва търговците на дребно, които имат непродадени стоки, с местните жители, които могат да вземат тези непродадени стоки в часа на затваряне на ниска цена, под формата на кошници с изненади.	<a href="https://toogoodtogo.fr/fr">https://toogoodtogo.fr/fr</a>
<b>Търговско-промишлена камара</b>	Подпомагане на бизнеса чрез обучение, съвети и информация, по-специално чрез предоставяне на статии за нулеви отпадъци и повторна употреба.	<a href="https://www.cci.fr/actualites/lup-cycling-cest-quoi">https://www.cci.fr/actualites/lup-cycling-cest-quoi</a>
<b>Cyrkl</b>	Cyrkl е най-големият пазар за отпадъци в Европа и свързва правилните бизнес партньори, използвайки авангардни цифрови технологии и машинно обучение. Добавянето или заявяването на продукт отнема само няколко минути, а регистрацията е напълно безплатна и онлайн. Основната мисия на Cyrkl е също така да въведе принципите на кръговата икономика в управлението на отпадъците на компании от всички сектори.	<a href="https://new.cyrkl.com/fr/">https://new.cyrkl.com/fr/</a>
<b>ЕКОМАСА</b>	В допълнение към дейностите за етикетиране и подкрепа на „Екомаса“, през април 2019 г. беше създадена асоциация с цел обединяване на граждани, ангажирани с устойчива храна: Общността „Екомаса“. Тя насърчава синергията между тези, които ядат, готвят и произвеждат, и действа около три оси на ангажираност: Споделяне на добри практики между тези, които произвеждат устойчива храна, Ускоряване на прехода към храната и възстановяване на частите от нашето общество, които се нуждаят от нея.	<a href="https://ecotable.fr/fr">https://ecotable.fr/fr</a>

<p><b>„Вилицата“</b></p>	<p>„Вилицата“ е общност от хиляди гурме потребители и повече от 60 000 ресторантьорски партньори.</p> <p>В продължение на 15 години „Вилицата“ ви помага да намерите и резервирате най-добрите ресторанти близо до Вас или където и да е другаде, според Вашите желаниа и бюджет.</p> <p>В блога можете да намерите статии за нулеви отпадъци и екология в кетъринг сектора.</p>	<p><a href="https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/restaurant-eco-responsible">https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/restaurant-eco-responsible</a></p>
<p><b>Flexico</b></p>	<p>Flexico® е еко-отговорна компания, която осигурява еко-отговорно производство на опаковки.</p> <p>Екологично отговорна компания е тази, която взема под внимание проблемите на околната среда в своето производство, с крайната цел да спести възможно най-много природни ресурси и да минимизира въздействието си върху екосистемите.</p>	<p><a href="https://www.flexico.com/fr/">https://www.flexico.com/fr/</a></p>
<p><b>Novethic</b></p>	<p>Нашата мисия е да информираме, обучаваме и насърчаваме действията на финансови играчи, компании и граждани. На кръстопътя между устойчиви финансови стратегии и практики за корпоративна социална отговорност, Novethic използва своя опит – медии, изследвания, одит и обучение – за да даде възможност на професионалистите да посрещнат предизвикателствата на устойчивата трансформация. Основана през 2001 г., Novethic е дъщерно дружество на Caisse des Dépôts Group. Включва статии за „големите предизвикателства пред плана за климата“.</p>	<p><a href="https://www.novethic.fr/c">https://www.novethic.fr/c</a> <a href="https://www.novethic.fr/actualite/environnement/climat/isr-rse/le-grand-defi-incite-les-entreprises-a-s-entendre-avant-d-agir-150598.html">https://www.novethic.fr/actualite/environnement/climat/isr-rse/le-grand-defi-incite-les-entreprises-a-s-entendre-avant-d-agir-150598.html</a></p>

България

Име	Кратко описание	Конаткти
Bonduelle	<p>Bonduelle предлага зеленчуци по целия свят във всички форми, обработени с иновативни, екологични и щадящи здравето технологии.</p> <p>„Нуленви отпадъци“ е неин приоритет. До 2025 г. в Bonduelle ще има 100% рециклируеми или повторно използвани опаковки.</p> <p>Опаковъчните материали са много важна тема в Bonduelle. Bonduelle Group се стреми да бъде част от една все по-кръгова икономика. Следователно има смисъл опаковането да бъде в основата на втората макроцел на подхода за корпоративна социална отговорност, за да се намали делът на използваните невъзобновяеми материали и по този начин да се насърчи устойчивото потребление. Амбицията е да постигане на 100% опаковки, предназначени за рециклиране или повторно използване до 2025 година.</p>	<p><a href="https://www.bonduelle.com/en/actualites-ovpl/100-recyclable-or-reusable-packaging-at-bonduelle-by-2025.html">https://www.bonduelle.com/en/actualites-ovpl/100-recyclable-or-reusable-packaging-at-bonduelle-by-2025.html</a></p> <p><a href="https://bonduelle.bg/statiya/prioritet-nulevi-otpadci">https://bonduelle.bg/statiya/prioritet-nulevi-otpadci</a></p>
Tupperware	<p>Визията на компанията е да увеличи дълголетие на нашата планета, хората и общностите, в които живеем и работим, като значително намали количеството хранителни отпадъци и пластмаса за еднократна употреба.</p> <p>Вече 75 години Tupperware е лидер в създаването на иновативни, функционални и отговорни към околната среда продукти. Чрез различните си продуктови линии Tupperware остава фокусирана върху намаляването на въздействието върху околната среда чрез предоставяне на решения за многократна употреба, издръжливи и лесни за използване.</p> <p>Като използвате продуктите на Tupperware за съхранение, замразяване, претопляне и сервиране, Вие помагате за намаляване на количеството пластмасови опаковки, контейнери и опаковки за еднократна употреба, които се изхвърлят всеки ден.</p>	<p><a href="https://www.tupperwarebrands.com/our-impact/choosing-good-for-communities">https://www.tupperwarebrands.com/our-impact/choosing-good-for-communities</a></p> <p><a href="https://sustainability.tupperwarebrands.com/#start">https://sustainability.tupperwarebrands.com/#start</a></p> <p><a href="https://www.tupperwarebrands.com/our-impact/choosing-good-for-environment">https://www.tupperwarebrands.com/our-impact/choosing-good-for-environment</a></p>

<p><b>„ЕКОПАК България“</b></p>	<p>Пътят на разделно събраните отпадъци от опаковки започва от трите цветно кодирани контейнера до достигането им в заводите за рециклиране.</p> <p>„ЕКОПАК“ има инсталирани системи за разделно събиране на отпадъци от опаковки в 88 общини в страната. Използва се трицветно кодирана контейнерна система: син – за картонени и хартиени опаковки, жълт – за пластмаса и метал и зелен – за стъклени бутилки и буркани. Местата, където ще бъдат поставени трите контейнера, се определят от всяка от общините-контрагенти. Извозването на отпадъци се извършва по специално разработен седмичен график. Различни камиони обслужват различно оцветените контейнери, за да се гарантира, че разделно събраните материали няма да бъдат случайно смесени. След това отпадъците от цветно кодирани контейнери се транспортират до съоръжение за сортиране, където материалите се разделят допълнително според вида, така че всеки тип да може да бъде рециклиран с помощта на един технологичен процес. Впоследствие те се поставят под гаранция и се подготвят за транспортиране към заводите за рециклиране.</p>	<p><a href="https://www.ecopack.bg/en/for-citizens">https://www.ecopack.bg/en/for-citizens</a></p> <p>Тук можете да проследите пътя на отпадъците и да видите какво се случва с всяка опаковка, която хвърлите в цветно кодирани контейнери за разделно събиране на отпадъци:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="https://www.youtube.com/watch?time_continue=6&amp;v=ifdyg5m8uFI">https://www.youtube.com/watch?time_continue=6&amp;v=ifdyg5m8uFI</a></li> <li>• <a href="https://www.youtube.com/watch?time_continue=7&amp;v=SyWTv1v4c-A">https://www.youtube.com/watch?time_continue=7&amp;v=SyWTv1v4c-A</a></li> <li>• <a href="https://www.youtube.com/watch?time_continue=6&amp;v=FXEWUWx13bM">https://www.youtube.com/watch?time_continue=6&amp;v=FXEWUWx13bM</a></li> </ul>
<p><b>„Нулеви отпадъци България“</b></p>	<p>Всичко започва през 2018 г., когато провокирано от многото отпадъци в ежедневието, се създава сдружение „Нулеви отпадъци България“. Това се случи на символичната дата 22 април – Международния ден на Земята. Днес с много ентузиазъм и желание организацията продължава да работи за опазване на околната среда, като разпространява философията за живот без отпадъци с много примери. Организиран се различни събития и инициативи – семинари, обучения във фирми, работилници в училища и университети и др., за да достигнат до широка аудитория и</p>	<p><a href="https://zerowastebulgaria.org">https://zerowastebulgaria.org</a></p> <p>contact@zerowastebulgaria.org</p>

	заедно с тяхната обратна връзка и подкрепа сдружението развива своя бизнес онлайн и офлайн.	
<b>НПО „За ЗЕМЯТА“ @ZaZemyata</b>	Това е неправителствена организация, обединяваща усилията на хора, решени да работят за създаването на екологичен и равнопоставен живот на нашата планета, който изключва експлоатацията на хората и природата. Работи в сътрудничество с екологични организации на национално и международно ниво. Асоциацията е член на международни организации: CEE Bankwatch Network, Friends of the Earth Europe и Friends of the Earth International, GAIA (Global Alliance Against Incinerators), SEEEN (Environmental NGOs for Southern and Eastern Europe), Climate Action Network Europe, и е асоцииран член на Европейското екологично бюро. Цели: Събиране и разпространение на информация, свързана с проблемите на околната среда; Да насърчава формирането на природозащитна култура и да повишава обществената осведоменост относно застрашеното състояние на живота на планетата; да организира акции и кампании за опазване и възстановяване на околната среда.	<a href="https://www.zazemiata.org/about/">https://www.zazemiata.org/about/</a>
<b>Общество „Младежта за Земята“ @YESforEarth</b>	Младежка група към @ZaZemyata, включваща еко активисти, обединени на международно ниво в мрежата <a href="#">Young Friends of the Earth Europe</a> . Шест цели: А. Екологична и научна осведоменост Б. Устойчив и климатично интелигентен начин на живот В. Екологично ориентирано земеделие Г. Биоразнообразие и опазване на дивата природа Д. Намаляване на бедствия и устойчивост на климата Е. Активни зелени пространства и развитие на екотуризъм	<a href="https://www.facebook.com/YESforEarth/">https://www.facebook.com/YESforEarth/</a> <a href="https://youthadvocateph.org/">https://youthadvocateph.org/</a>

<p><b>Бургас рециклира“ – кампания в училищата</b></p> <p><b>Инициатива за устойчив живот</b></p>	<p>Инициативата стартира преди пет години като креативна еко образователна кампания за ученици от начален етап, техните родители и учители.</p> <p>Основни цели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Създаване на интерес към опазване на околната среда;</li> <li>• Насърчаване на разделното събиране и повторната употреба на отпадъците.</li> </ul> <p>Кампанията се основава на иновативни методи на обучение чрез творчески игри, конкурси и състезания, както и практическо приложение на знанията. Участниците участват и в почистване на диви плажове, състезания по събиране на електронни отпадъци и благотворителни събития.</p>	<p><a href="https://www.burgasrecycle.com/uchilishta/">https://www.burgasrecycle.com/uchilishta/</a></p> <p>hamarecycle@gmail.com</p>
<p><b>Еразъм+ Проект „Водно училище“</b></p>	<p>Екологична програма в училищата в рамките на проекта, обучение на ученици и персонал за намаляване и рециклиране на отпадъци.</p> <p>Екологичното образование е насочено към формиране на екологична култура, екологично съзнание и екологично поведение у учениците с оглед познаване и спазване на екологичните стандарти, опазване на природата и природните ресурси, опазване на екологичното равновесие и създаване на устойчива околна среда.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Седмица за намаляване на отпадъците</li> <li>• Урок по замърсяване</li> <li>• Изследователски дейности за Деня на Земята</li> </ul> <p><a href="http://www.waterschools.eu/bg/resursi-za-uchiteli-osnovno-uchilishche-1">http://www.waterschools.eu/bg/resursi-za-uchiteli-osnovno-uchilishche-1</a></p>	<p><a href="http://www.waterschools.eu/bg/resursi-za-uchiteli-osnovno-uchilishche-1">http://www.waterschools.eu/bg/resursi-za-uchiteli-osnovno-uchilishche-1</a></p>

Гърция

Име	Кратко описание	Контакти
<b>WWF Гърция</b>	WWF публикува „ХОТЕЛСКА КУХНЯ“ – ръководство за стратегии за нулеви отпадъци за хотелиери и заведения за обществено хранене, проследявайки хотелската кухня, анализирайки и представяйки резултатите от нея като казус. Ръководството предлага подробна информация за следваните стратегии и получените от тях данни. Заедно с дигиталното ръководство, в платформата са налични пет видеоклипа.	Vicky Barboka WWF GREECE <a href="https://www.wwf.gr/">https://www.wwf.gr/</a> +306978864818 <a href="mailto:v.barboka@wwf.gr">v.barboka@wwf.gr</a>
<b>Супер маркети AB – „Алфа вита“</b>	Една от най-големите вериги супермаркети в Гърция, част от групата Delhaize, Alfa Vita Vasilopoulos следва стратегия за устойчивост, насочена към подобряване на хранителните и ежедневните навици на гръцките потребители. Неговите 3 стълба включват: рециклиране, здравословни рецепти и екологично чисти опаковки.	Alexia Macheras, Sustainability & Communication Manager AB VASSILOPOULOS - Alfa Vita Vassilopoulos Super Markets <a href="https://www.ab.gr/">https://www.ab.gr/</a> +30 2106877524 <a href="mailto:amachera@ab.gr">amachera@ab.gr</a>
<b>Fruta feia / „Грозният плод“</b>	Fruta Feia Cooperative е потребителска кооперация с нестопанска цел, създадена, за да намали хранителните отпадъци поради външния им вид, насочвайки директно от фермерите в региона към потребителите част от производството на плодове и зеленчуци, които в момента са отхвърлени само поради естетически причини – форма, размер или цвят.	Isabel Soares, Project Manager/Coordinator FRUTA FEIA / FLAW4LIFE <a href="https://frutafeia.pt/en">https://frutafeia.pt/en</a> + 351966177519 <a href="mailto:info@frutafeia.pt">info@frutafeia.pt</a>
<b>„Старамаки“</b>	„Старамаки“ – алтернативна форма на сламката за пиене, направена от пшеница, се култивира и произвежда в Килкис, Гърция. Започва като социално кооперативно предприятие, базирано в селски район, подпомага околната среда, местната селска икономика и предлага възможност за заетост в уязвими социални групи.	Stefanos Kamperis Staramaki <a href="https://www.staramaki.gr/">https://www.staramaki.gr/</a> +30 2341023699 <a href="mailto:info@staramaki.gr">info@staramaki.gr</a>
<b>ЗОНА F</b>	Зона F е отдел за кетъринг, базиран в Солун, Гърция, който също е ексклузивен доставчик на кетъринг за Американското фермерско училище в Солун. Действието	IOANNIDOU SOFIA P.A.P. Corp S.A. <a href="https://www.papcorp.com/">https://www.papcorp.com/</a> +30 2310 492 863

	включва правилен редизайн на менюто, подготовка, обслужване и обработка на отпадъците.	fzone@papcorp.gr
<b>PAP CORP</b>	Р.А.Р Corp. е компания за хотелиерство, базирана в Солун, Гърция. „Нулеви отпадъци в Р.А.Р хотели“ е комуникационна кампания, насочена главно към нашите партньори, гости и местните общности около хотелите, за да покаже всички усилия, които се полагат в ежедневната работа, за повишаване на лоялността и доброволчеството.	PAPADOPOULOU NONITA P.A.P. Corp S.A. <a href="https://www.papcorp.com/">https://www.papcorp.com/</a> +30 2310 505 500 nonita@papcorp.gr
<b>Алианс за намаляване на хранителните отпадъци</b>	В това колективно усилие публичните власти, професионалните и научни организации, компаниите за храни и кетъринг от всички етапи на веригата за доставки, организации на гражданското общество, членове на академичната и изследователската общност обединяват усилията си.	Barboka Vicky WWF Greece – Food programm officer www.wwf.gr 210 3314893 v.barboka@wwf.gr
<b>PEPSICO</b>	Намаляването на отпадъците, във всичките им форми и в нашата верига на стойността, е стратегически императив за PepsiCo и ключов принцип на амбицията на PepsiCo. Това не само осигурява полза за техния бизнес под формата на икономии на разходи и постигната ефективност, но също така е присъщо на това да бъдат добри граждани на общностите, в които работят.	Joe Howell, Associate consultant WRI <a href="https://www.wri.org/">https://www.wri.org/</a> joe.howell@wri.org
<b>Хотели в Кипър</b>	Използването на техники за картографиране на отпадъците позволява използването на ресурсите и видовете и местоположенията на генерираните отпадъци да бъдат идентифицирани и представени визуално или „начертани“. Картографирането на отпадъците по този начин може да Ви помогне да създадете пълен преглед на дейностите на Вашия сайт и да идентифицирате области, където ресурсите се губят. Също така Ви позволява да идентифицирате възможности, при които отпадъците могат да бъдат предотвратени или разделени за повторна употреба или рециклиране. Основната цел на това ръководство е да предостави на	Hub Nicosia CSTI – Cyprus Sustainable Tourism Initiative Ayios Andreas/Nicosia - <a href="https://csti-cyprus.org/">https://csti-cyprus.org/</a> (+357) 99800189 info@csti-cyprus.org



	<p>хотелските оператори и организации в туристическата индустрия в Кипър практическите умения, знания и инструменти, необходими за въвеждане на техники за картографиране на отпадъците, за идентифициране на възможности за прилагане на евтини или безплатни мерки за предотвратяване и намаляване на отпадъците и намаляване на бизнес разходите.</p>	
<p><b>Алпийски курорт „Рибно“</b></p>	<p>Това е населено място, ангажирано с устойчивото развитие, което иска да запази света зелен и показва грижовно отношение към околната среда, особено в областта на отпадъците, питейната вода и уважението към храната.</p> <p>През 2018 г. получи сертификат Хотел с нулеви отпадъци“ и стана първият хотел в Словения с тази титла. През 2021 г. придоби и титлата Zero Waste Glamping и е първият и единствен в Словения с този сертификат.</p>	<p>Katarina Strgar, Marketing Manager Hotel Ribno Ribno Alpine Resort Hotel &amp; Glamping Izletniška cesta 44 4260 Bled</p> <p>+386 4 578 31 00 info@hotel-ribno.si</p>

Литва

Име	Кратко описание	Контакти
<b>Офис на Северен съвет на министрите в Латвия</b>	Офисът на Северния съвет на министрите в Латвия създаде визия как технологиите ще повлияят или вече са повлияли на начина, по който гледаме на храната. Новите технологии помогнаха на обществото да купува хранителни стоки по по-екологичен начин, като дори не си ходи до магазина.	<a href="https://www.futureoffood.eu/">https://www.futureoffood.eu/</a>
<b>Магазини с нулеви отпадъци</b>	Магазин с нулеви отпадъци, където няма опаковки, всички хора, които отиват в магазина, трябва да имат собствени опаковки, за да вземат хранителните стоки, които купуват.	<a href="https://zerowasteshops.lt/">https://zerowasteshops.lt/</a>
<b>Етични хотели</b>	Уебсайт, който предлага етични и устойчиви хотели и им дава оценка. Също така предоставя преглед и места за посещение от туристите.	<a href="https://etichotels.com/lithuania">https://etichotels.com/lithuania</a>
<b>Селскостопански храни</b>	Това е център за дигитални иновации, обединяващ най-важните заинтересовани страни от литовския бизнес, наука и публичния сектор с цел прилагане на цифровата трансформация на селското стопанство, храните и свързаните с тях сектори.	<a href="https://www.agrifood.lt/">https://www.agrifood.lt/</a>
<b>Литовска асоциация на хотели и ресторанти</b>	Литовската асоциация на хотели и ресторанти – единствената и най-голяма обществена организация, обединяваща хотелиерския бизнес в Литва с 300 члена.	<a href="https://lvra.lt/kontaktai/">https://lvra.lt/kontaktai/</a>
<b>Списание Smithsonian</b>	Статия от списание, в която пише за ресторант, който прилага идеите за нулеви отпадъци.	<a href="https://www.smithsonianmag.com/innovation/rise-zero-waste-restaurants-180974394/">https://www.smithsonianmag.com/innovation/rise-zero-waste-restaurants-180974394/</a>
<b>Tenzo</b>	Ръководство за ресторанти за различни техники за нулеви отпадъци, които те могат да приложат в своя бизнес.	<a href="https://blog.gotenzo.com/the-ultimate-guide-to-reducing-food-waste-and-keeping-food-costs-low">https://blog.gotenzo.com/the-ultimate-guide-to-reducing-food-waste-and-keeping-food-costs-low</a>
<b>Wrap</b>	Набор от инструменти за бизнеса за това как да намалите отпадъците и да направите бизнеса си без отпадъци.	<a href="https://wrap.org.uk/taking-action/food-drink/initiatives/food-waste-reduction-roadmap">https://wrap.org.uk/taking-action/food-drink/initiatives/food-waste-reduction-roadmap</a>
<b>Организация на ООН за прехрана и земеделие</b>	Организацията на ООН за прехрана и земеделие (ФАО) подкрепя правителствата в изграждането на приобщаващи, ефективни и устойчиви хранителни системи чрез ръководени от лидерски, пазарни действия и сътрудничество,	<a href="https://www.fao.org/food-systems/en/">https://www.fao.org/food-systems/en/</a>

	информирани от прозрения и иновации и в съответствие с целите за устойчиво развитие.	
<b>Агенция за опазване на околната среда на САЩ</b>	Някои съвети и опции за това какво могат да правят и практикуват ресторантите, за да предотвратят разхищаването на храна.	<a href="https://www.epa.gov/sites/default/files/2016-08/documents/food_loss_prevention_options_restaurants_august_2016.pdf">https://www.epa.gov/sites/default/files/2016-08/documents/food_loss_prevention_options_restaurants_august_2016.pdf</a>
<b>Асоциация на литовските износители на храни</b>	Асоциацията на литовските износители на храни (LitMEA) обединява компании от хранително-вкусовата промишленост, представляващи различни индустриални сектори. Те не се конкурират пряко на местния и чуждия пазар и виждат възможности за сътрудничество и доверие един на друг.	<a href="https://www.litmea.lt/en/home/">https://www.litmea.lt/en/home/</a>
<b>30 ресторанта</b>	Това е уебсайт, който показва най-добрите ресторанти в Литва, причините, поради които са най-добрите, както и друга необходима информация за ресторант, която може да Ви е необходима.	<a href="http://30bestrestaurants.lt/restaurants/2017/gaspars">http://30bestrestaurants.lt/restaurants/2017/gaspars</a>
<b>Rimi</b>	Rimi пише за практиките, които прилагат в своя бизнес. Те предлагат на клиентите да носят свои собствени опаковки и да купуват неща като сапун, препарат за почистване и други неща.	<a href="https://www.rimi.lt/zero-waste">https://www.rimi.lt/zero-waste</a>
<b>Офис на Северен съвет на министрите в Латвия</b>	За да разберат по-добре промените в потреблението на храни и средата за стартиране на бизнес със селскостопански храни в балтийските страни по време на пандемията от COVID-19, EIT Food CLC NE и Офисът на Северния съвет на министрите в Латвия си сътрудничат за оценка на възможностите за бъдещето на хранителната система в скандинавските и балтийските страни. Двете организации ще извършат анализ на местната ситуация и глобалните тенденции и ще разпространят информация за новите тенденции сред по-широка аудитория в балтийските страни.	<a href="https://norden.lv/en/projects/sustainable-development/future-trends-of-food-in-nordic-baltic-region">https://norden.lv/en/projects/sustainable-development/future-trends-of-food-in-nordic-baltic-region</a>
<b>Кутия с храна за 12:00 часа</b>	Кетъринг услуга, която предоставя здравословна храна в контейнери за многократно употреба чрез абонамент.	<a href="http://www.12oclockbox.com">www.12oclockbox.com</a>