



ESTET

**EMBEDDING SUSTAINABILITY SKILLS IN TOURISM
EDUCATION AND TRAINING**

Project No. : 2020-1-PL01-KA202-081845

Blocco di apprendimento ESTET	Gestione dei Rifiuti e concetto delle 3 R		
Titolo del progetto di Service Learning	How to reduce food waste in a restaurant?	Codice SLP	Progetto di Service Learning SLP1.4
Tipo di risorsa	Progetto di Service Learning (SLP)	Tipo di apprendimento	Apprendimento misto
Durata dell'attività (in minuti)	2 giorni di lavoro sul campo	Risultato di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ● Fornire agli studenti conoscenze sul compostaggio ● Acquisire conoscenze pratiche su come generare pochi rifiuti ● Discutere l'importanza e l'efficienza del compostaggio ● Applicare abilità pratiche su come compostare e generare pochi rifiuti in un ambiente di vita reale e lavorativo ● Possedere l'abilità di generare il minimo spreco ove possibile
Obiettivo del progetto di Service Learning?	<p>Il concetto di ridurre al minimo gli sprechi sta lentamente guadagnando sempre più importanza al giorno d'oggi. La ragione di ciò è la crescente necessità di un utilizzo ottimale delle risorse naturali perché il riscaldamento globale ha evidenziato che sono limitate e dovremmo preservarle e rigenerarle per le generazioni future.</p> <p>L'obiettivo di questo SLP è quello di motivare gli studenti a prendersi cura dell'ambiente fornendo conoscenze ed esperienze pratiche su come compostare, come ridurre al minimo gli sprechi alimentari e come utilizzare i rifiuti alimentari per il giardinaggio. Questo progetto darà loro l'opportunità di comprendere il concetto di compostaggio come un modo naturale per il trattamento e il riciclo dei rifiuti organici e, successivamente, l'importanza di una produzione minima di rifiuti.</p> <p>Gli studenti acquisiranno esperienza pratica e abilità che potrebbero applicare in situazioni di vita reale, sia nella loro vita personale, sia in ambienti di lavoro. Ciò dimostrerà agli studenti come possono contribuire al risparmio di risorse su scala globale, promuovendo la salute del pianeta.</p>		
Introduzione	<p>I ristoranti sono un noto produttore di rifiuti alimentari. In Europa nel 2019 è stato registrato che il 26% degli sprechi alimentari proviene dal settore della ristorazione. Ciò equivale a circa 242 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari in un anno. Allo stesso tempo, ci sono circa 33 milioni di persone che non possono permettersi un pasto di qualità ogni due giorni.</p> <p>Tuttavia, al di là di questi numeri allarmanti e di questi fatti preoccupanti, il movimento "zero sprechi" sta guadagnando importanza nel settore alimentare e delle bevande. Alcuni dei modi più comuni attraverso cui questo settore sta cercando di combattere lo spreco generale e lo spreco alimentare sono:</p> <p>Compostaggio</p> <p>Compostare significa trasformare i rifiuti organici in nutrienti essenziali per il suolo e chiudere così il ciclo. È un modo sostenibile di smaltire i rifiuti alimentari.</p> <p>Politica "Dal naso alla coda"</p>		

	<p>La maggior parte dei ristoranti che seguono il concetto di "zero sprechi" sono vegetariani o vegani come parte della loro ideologia di sostenibilità. Tuttavia, i ristoranti a zero spreco alimentare possono anche servire carne e adottano la politica "dal naso alla coda". Ciò significa che usano tutte le parti possibili dell'animale nella preparazione dei loro pasti.</p> <p>Coltivare frutta e verdure</p> <p>Coltivare i propri prodotti consente ai ristoranti di avere il controllo sui propri rifiuti. Prendendo dal proprio orto solo la frutta e la verdura di cui hanno bisogno per quel giorno, evitano di buttare via i prodotti buoni che sono andati a male.</p> <p>Donare gli avanzi di cibo</p> <p>I ristoranti a zero rifiuti non buttano via gli avanzi di cibo. Piuttosto, lo donano a rifugi per senzatetto, enti di beneficenza e persino al proprio personale.</p> <p>Acquistare prodotti "brutti" ed eccedenze da fornitori locali</p> <p>L'acquisto di prodotti "brutti" e in eccedenza comporta che meno cibo va sprecato. L'acquisto da agricoltori locali ed etici riduce le esigenze di trasporto che causano una minore impronta di carbonio. È anche più facile garantire una minore contaminazione degli alimenti.</p> <p>Ridurre gli imballaggi in plastica e utilizzare prodotti per la pulizia sostenibili</p> <p>I ristoranti a zero sprechi alimentari si concentrano anche sulla riduzione di altri rifiuti, come la plastica delle scatole e nei box da asporto. L'uso di prodotti per la pulizia sostenibili ed ecologici è un altro modo per i ristoranti di limitare gli sprechi.</p> <p>È incoraggiante vedere i ristoranti adottare un approccio sostenibile con il concetto "zero rifiuti". Tuttavia, la maggior parte dei rifiuti alimentari proviene ancora dalle famiglie (61% = 567,91 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari nel 2019). Ciò significa che a livello personale, dobbiamo anche essere consapevoli dei nostri stessi sprechi alimentari.</p>
<p>Sfida</p>	<p>L'idea di questo progetto è di offrire agli studenti dell'IFP l'opportunità di imparare e mettere in pratica alcuni dei modi più comuni per ridurre gli sprechi alimentari nel settore della ristorazione come il compostaggio, la coltivazione propria di frutta e verdura, la produzione minima di rifiuti, ecc.</p>
<p>Compito</p>	<p>Stabilisci un contatto con un ristorante o un'azienda che applica il concetto di zero rifiuti nelle sue attività come: https://blagichka.com/za-blagichka . Recati lì per una visita con un gruppo di studenti IFP che incontreranno lo staff del ristorante con l'obiettivo di osservare e comprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il concetto generale di zero rifiuti • Metodi "zero rifiuti" da applicare in loco • Sfide e benefici • Motivi per cui aderire a questo concetto <p>Dopo la visita crea una presentazione PPT con informazioni e immagini che illustrino la tua esperienza durante il progetto e condividi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le fasi di attuazione del progetto • le lezioni che hai imparato • idee per il follow-up e ispirazioni <p>Mostra il PPT ai tuoi insegnanti, compagni di classe, tutor, gestori del ristorante. Discutete insieme potenziali idee per una futura collaborazione nel campo della gestione dei rifiuti.</p>

