



ESTET

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

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

ESTET учебен блок	Управление на отпадъците и 3 R's		
Заглавие на проект за практическо обучение	Как да намалим хранителните отпадъци в ресторант?	SLP код	SLP1.4
Вид ресурс	Проект за практическо обучение (SLP)	Вид обучение	Смесено обучение
Продължителност на дейността (в минути)	2 дни работа на терен	Учебни резултати	<ul style="list-style-type: none"> ● Изграждане на знания в обучаемите относно компостирането. ● Придобиване на практически знания за минимално генериране на отпадъци. ● Дискутиране значимостта и ефикасността на компостирането. ● Прилагане на умения за компостиране и генериране на минимум отпадъци в реална и работна среда. ● Развиване на желание за генериране на минимум отпадъци.
Цел на проекта за практическо обучение	Концепцията за минимизиране на отпадъците започва да получава все по-голямо признание в наши дни. Причината за това е увеличаващата се нужда от оптимално използване на природни ресурси, тъй като глобалното затопляне показва, че те са ограничени и трябва да ги опазваме и възобновяваме за бъдещите поколения.		

	<p>Целта на този проект е да вдъхнови обучаемите да се грижат за околната среда чрез осигуряване на практически знания и опит за това как да се компостира, как да се намалят хранителните отпадъци и как да се използват отпадъците от храна в градинарството. Този проект ще даде възможност да разбере концепцията на компостирането като естествен начин за обработване и рециклиране на органични отпадъци и съответната значимост на минималното генериране на отпадъци.</p> <p>Обучаемите ще получат практически опит и умения, които да прилагат в реални ситуации, както в личния им живот, така и в работната среда. Това ще им покаже как могат да допринесат за пестенето на ресурси в глобален план и промотиране здравето на планетата.</p>
<p>Въведение</p>	<p>Ресторантите са прословути с генерирането на много отпадъци от храна. В Европа през 2019 г. се отчита, че 26% от отпадъците от храна са от сектора на хранителни услуги. Това се равнява на около 242 милиона хранителни отпадъци за година. Едновременно с това има около 33 милиона души, които всеки втори ден не могат да си позволят качествена храна и ястие.</p> <p>Наред с тези притеснителни статистики и обезпокоителни факти, движението за нулеви отпадъци увеличава своята популярност и признание в хранително-вкусовия сектор. Някои от най-популярните начини, по които този сектор се опитва да се справи с хранителните и други отпадъци са:</p> <p>Компостиране</p> <p>Компостиране означава превръщането на органични отпадъци във важни хранителни вещества в почвата и затваряне на веригата. То е устойчив начин за депониране на хранителни отпадъци.</p> <p>Политика „от носа до опашката“</p> <p>Повечето ресторанти, които следват концепцията за нулеви отпадъци са вегетариански или веган, като това е част от идеологията им за устойчивост. Ресторантите с нулев отпадък обаче могат да сервират месо, ако възприемат политиката „от носа до опашката“. Това означава да използват всички части от животното в предлаганите ястия.</p> <p>Отглеждане на собствени плодове и зеленчуци</p> <p>Отглеждането на собствени продукти позволява на ресторантите да контролират отпадъците си. Като берат само плодовете и зеленчуците, от които се нуждаят в дадения ден от градината си, те избягват изхвърлянето на годни продукти, които не са използвани.</p>

	<p>Даряване на остатъци от храна</p> <p>Ресторантите с нулев отпадък не изхвърлят остатъци от храна. Вместо това те даряват на подслони за бездомни, благотворителни организации и дори на персонала си.</p> <p>Купуване на „грозни“ продукти и излишък от местни доставчици</p> <p>Купуването на „грозни“ продукти и излишък от местни доставчици означава, че се похабява по-малко храна. Снабдяването от местни и етични фермери намалява нуждите от транспорт, което генерира по-малък въглероден отпечатък. Също така е по-лесно да се гарантира ограничено разваляне на храна.</p> <p>Намаляване на пластмасовите опаковки и използване на устойчиви почистващи продукти</p> <p>Ресторантите с нулев отпадък също така фокусират усилията си върху намаляване на други отпадъци, като използване на пластмасови кутии за храна за вкъщи. Използването на устойчиви и природосъобразни почистващи продукти е друг начин за ограничаване на отпадъците.</p> <p>Насърчаващо е да видим ресторанти, които възприемат устойчив подход към концепцията за нулев отпадък. Повечето хранителни отпадъци обаче все още идват от домакинствата (61% = 567.91 милиона тона хранителни отпадъци през 2019 г.). Това означава, че всички ние, на индивидуално ниво също трябва да внимаваме с хранителните отпадъци, които генерираме.</p>
<p>Предизвикателство</p>	<p>Идеята на проекта е да даде възможност на ПОО обучаемите да научат и практикуват някои от най-популярните начини за намаляване на хранителните отпадъци в ресторантьорския бизнес, като компостиране, отглеждане на собствени плодове и зеленчуци, генериране на минимум отпадъци и др.</p>
<p>Задача</p>	<p>Установете контакт с ресторант или бизнес, които прилагат концепцията за нулеви отпадъци в своите дейности, като например: https://blagichka.com/za-blagichka . Посетете го заедно с ПОО обучаеми, които ще се запознаят с персонала на ресторанта, за да наблюдават и разберат:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Общата идея за нулеви отпадъци • Методи за нулеви отпадъци, които се прилагат на място • Предизвикателства и ползи, пред които са изправени • Мотивацията да се занимаваш с или да участваш в този бизнес

След посещението изгответе PowerPoint презентация с информация и снимки, които илюстрират опита ви в проекта, и споделете:

- Стъпките от реализацията на проекта
- Научените уроци
- Идеи за последващи стъпки и вдъхновение

Покажете презентацията на своите учители, съученици, ментори, ръководството на ресторанта. Коментирайте заедно потенциални идеи за бъдещо сътрудничество в областта на управлението на отпадъци.

