



ESTET

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

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

Μπλοκ εκμάθησης ESTET	Διαχείριση Αποβλήτων - 3 R's		
Τίτλος έργου Service Learning	Πώς να μειώσετε τη σπατάλη τροφίμων σε ένα εστιατόριο;	Κωδικός SLP	Πρόγραμμα εκμάθησης υπηρεσιών SLP1.4
Τύπος πόρου	Πρόγραμμα εκμάθησης υπηρεσιών (SLP)	Είδος μάθησης	Μικτή μάθηση
Διάρκεια δραστηριότητας (σε λεπτά)	2 ημέρες επιτόπιας εργασίας	Μαθησιακό Αποτέλεσμα	<ul style="list-style-type: none"> • Να εξοπλίσει τους μαθητές με γνώσεις σχετικά με την κομποστοποίηση • Να αποκτήσουν πρακτική γνώση του τρόπου παραγωγής ελάχιστων αποβλήτων • Να γνωρίσουν τη σημασία και την αποτελεσματικότητα της κομποστοποίησης • Να εφαρμόσουν πρακτικές σχετικά με τον τρόπο κομποστοποίησης και παραγωγής ελάχιστων αποβλήτων σε πραγματικό και εργασιακό περιβάλλον • Να εφαρμόσουν την παραγωγή ελάχιστων αποβλήτων, όπου είναι δυνατόν
Στόχος του Προγράμματος Service Learning;	<p>Η έννοια της ελαχιστοποίησης των αποβλήτων κερδίζει σιγά-σιγά την αναγνώριση στις μέρες μας. Ο λόγος είναι η αυξανόμενη ανάγκη για βέλτιστη χρήση των φυσικών πόρων, διότι η υπερθέρμανση του πλανήτη έχει δείξει ότι είναι περιορισμένοι και πρέπει να τους διατηρήσουμε και να τους αναγεννήσουμε για τις μελλοντικές γενιές.</p> <p>Στόχος αυτού του SLP είναι να εμπνεύσει τους εκπαιδευόμενους να φροντίσουν το περιβάλλον μέσω της παροχής πρακτικών γνώσεων και εμπειρίας σχετικά με τον τρόπο κομποστοποίησης, τον τρόπο ελαχιστοποίησης της σπατάλης τροφίμων και τον τρόπο χρήσης των αποβλήτων τροφίμων για κηπουρική. Το έργο αυτό θα τους δώσει την ευκαιρία να κατανοήσουν την έννοια της κομποστοποίησης ως φυσικού τρόπου επεξεργασίας και ανακύκλωσης των οργανικών αποβλήτων και, στη συνέχεια, τη σημασία της ελάχιστης παραγωγής αποβλήτων.</p> <p>Οι μαθητές θα αποκτήσουν εμπειρία εξάσκησης και δεξιότητες που θα μπορούσαν να εφαρμόσουν σε πραγματικές καταστάσεις. Αυτό θα μπορούσε να ισχύει τόσο για την προσωπική τους ζωή, αλλά και για το εργασιακό τους περιβάλλον. Επίσης θα προβάλει στους μαθητές πώς μπορούν να συμβάλουν στην εξοικονόμηση πόρων σε παγκόσμια κλίμακα, προωθώντας την υγεία του πλανήτη.</p>		
Εισαγωγή	<p>Τα εστιατόρια είναι διαβόητα για τη δημιουργία πολλών αποβλήτων τροφίμων. Στην Ευρώπη το 2019, καταγράφηκε ότι το 26 % της σπατάλης τροφίμων προέρχεται από τη βιομηχανία υπηρεσιών τροφίμων. Αυτό ισοδυναμεί με περίπου 242 εκατομμύρια τόνους αποβλήτων τροφίμων σε ένα έτος. Ταυτόχρονα, υπάρχουν περίπου 33 εκατομμύρια άνθρωποι που δεν μπορούν να αντέξουν οικονομικά ένα ποιοτικό γεύμα κάθε δεύτερη μέρα.</p>		

Ωστόσο, εκτός από αυτούς τους ανησυχητικούς αριθμούς και τα ανησυχητικά γεγονότα, ένα κίνημα "μηδενικών αποβλήτων" κερδίζει αναγνώριση στον τομέα των τροφίμων και των ποτών. Μερικοί από τους πιο δημοφιλείς τρόπους με τους οποίους αυτή η βιομηχανία προσπαθεί να καταπολεμήσει τη γενική σπατάλη και τη σπατάλη τροφίμων είναι:

Κομποστοποίηση

Κομποστοποίηση σημαίνει μετατροπή οργανικών αποβλήτων σε απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για το έδαφος και επιστροφή στην αλυσίδα τροφίμων. Είναι ένας βιώσιμος τρόπος διάθεσης της σπατάλης τροφίμων.

Πολιτική "μηδενικών αποβλήτων"

Τα περισσότερα από τα εστιατόρια που ακολουθούν την έννοια των "μηδενικών αποβλήτων" είναι για χορτοφάγους ή vegan ως μέρος της ιδεολογίας τους για τη βιωσιμότητα. Ωστόσο, τα εστιατόρια μηδενικής σπατάλης τροφίμων μπορούν ακόμα να σερβίρουν κρέας και ενστερνίζονται την πολιτική "μηδενικών αποβλήτων". Αυτό σημαίνει ότι μπορούν να χρησιμοποιούν όλα τα πιθανά μέρη ενός ζώου στα γεύματά τους.

Καλλιεργούν τα δικά τους φρούτα και λαχανικά

Η καλλιέργεια των δικών τους προϊόντων επιτρέπει στα εστιατόρια να έχουν τον έλεγχο των αποβλήτων τους. Παίρνοντας μόνο τα φρούτα και τα λαχανικά που χρειάζονται για εκείνη την ημέρα από τον κήπο τους, αποφεύγουν να πετάξουν καλά προϊόντα που έχουν χαλάσει.

Δωρεά τροφίμων που έχουν απομείνει

Τα εστιατόρια μηδενικών αποβλήτων δεν πετάνε τα αποφάγια. Αντ' αυτού, το δωρίζουν σε καταφύγια αστέγων, φιλανθρωπικές οργανώσεις, ακόμη και στο προσωπικό τους.

Αγοράζοντας "άσχημα" προϊόντα και πλεόνασμα από τοπικούς προμηθευτές

Η αγορά "άσχημων" και πλεοναζόντων προϊόντων σημαίνει ότι λιγότερα τρόφιμα πηγαίνουν χαμένα. Οι αγορές από ντόπιους αγρότες μειώνουν τις ανάγκες μεταφοράς που προκαλούν μικρότερο αποτύπωμα άνθρακα. Είναι επίσης ευκολότερο να διασφαλιστεί ότι υπάρχει λιγότερη μόλυνση των τροφίμων.

Μείωση της πλαστικής συσκευασίας και χρήση βιώσιμων προϊόντων καθαρισμού

Τα εστιατόρια μηδενικής σπατάλης τροφίμων εστιάζουν επίσης τις προσπάθειές τους στη μείωση άλλων αποβλήτων, όπως το πλαστικό στα κουτιά και τα σκεύη τους. Η χρήση βιώσιμων και φιλικών προς το περιβάλλον προμηθειών καθαρισμού είναι ένας άλλος τρόπος για τα εστιατόρια να περιορίσουν τα απόβλητα.

Είναι ενθαρρυντικό να βλέπουμε εστιατόρια να υιοθετούν μια βιώσιμη προσέγγιση με την έννοια των "μηδενικών αποβλήτων". Ωστόσο, η πλειονότητα των αποβλήτων τροφίμων εξακολουθεί να προέρχεται από νοικοκυριά (61% = 567,91 εκατομμύρια τόνοι αποβλήτων τροφίμων το 2019). Αυτό σημαίνει ότι σε προσωπικό επίπεδο, πρέπει επίσης να γνωρίζουμε τη δική μας σπατάλη τροφίμων.

<p>Πρόκληση</p>	<p>Η ιδέα αυτού του έργου είναι να δώσει την ευκαιρία στους εκπαιδευόμενους της εκκ να μάθουν και να ασκήσουν μερικούς από τους πιο δημοφιλείς τρόπους για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στην επιχείρηση εστιατορίων, όπως η κομποστοποίηση, η καλλιέργεια των δικών τους φρούτων και λαχανικών, η παραγωγή ελάχιστων αποβλήτων κ.λπ.</p>
<p>Ανάθεση εργασίας</p>	<p>Επικοινωνήστε με ένα εστιατόριο ή μια επιχείρηση που εφαρμόζει την έννοια των μηδενικών αποβλήτων στις δραστηριότητές της όπως: https://blagichka.com/za-blagichka . Πηγαίνετε εκεί για μια επίσκεψη με μια ομάδα εκπαιδευόμενων ΕΕΚ που θα συναντηθούν με το προσωπικό του εστιατορίου με σκοπό να παρατηρήσουν και να κατανοήσουν:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η γενική ιδέα των μηδενικών αποβλήτων • Μεθόδους για μηδενικά απόβλητα που εφαρμόζονται επιτόπου • Προκλήσεις και οφέλη που αντιμετωπίζουν • Κίνητρα για να κάνουν ή να συμμετάσχουν σε αυτήν την επιχείρηση <p>Μετά από αυτή την επίσκεψη δημιουργήστε μια παρουσίαση PPT με πληροφορίες και εικόνες που απεικονίζουν την εμπειρία σας στο έργο και μοιραστείτε:</p> <ul style="list-style-type: none"> • τα βήματα υλοποίησης του έργου • τα μαθήματα που μάθατε • ιδέες για παρακολούθηση και εμπνεύσεις <p>Δείξτε το PPT στους δασκάλους, τους συμμαθητές, τους μέντορες, τη διαχείριση του εστιατορίου. Συζητήστε μαζί πιθανές ιδέες για μελλοντική συνεργασία στον τομέα της διαχείρισης αποβλήτων.</p>

