



ESTET

EMBEDDING SUSTAINABILITY SKILLS IN TOURISM EDUCATION AND TRAINING

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



Erasmus+

This project has been funded with support from the European Commission.
This communication reflects the views only of the author,
and the Commission cannot be held responsible for any use
which may be made of the information contained therein.



Blok szkoleniowy ESTET	Gospodarka odpadami i 3 R		
Tytuł projektu edukacyjnego	Jak ograniczyć marnowanie żywności w restauracji?	Kod SLP	Projekt edukacyjny SLP1.4
Typ zasobu	Projekt edukacyjny (SLP)	Forma nauki	Nauczanie hybrydowe
Czas trwania działania (w minutach)	2 dni pracy w terenie	Efekty uczenia się	- Wyposażenie uczniów w wiedzę na temat kompostowania - Zdobycie praktycznej wiedzy o tym, jak wytwarzać minimalną ilość odpadów - Omówienie znaczenia i skuteczności kompostowania. - Zastosowanie praktycznych umiejętności kompostowania i generowania minimalnej ilości odpadów w realnym życiu i środowisku pracy. - Posiąść gotowość do wytwarzania minimalnej ilości odpadów tam, gdzie to możliwe
Cel projektu edukacyjnego?	Koncepcja minimalizacji ilości odpadów powoli zyskuje uznanie w dzisiejszych czasach. Powodem tego jest rosnąca potrzeba optymalnego wykorzystania zasobów naturalnych, ponieważ globalne ocieplenie wskazuje, że są one ograniczone i powinniśmy je chronić i regenerować dla przyszłych pokoleń. Celem tego SLP jest zainspirowanie uczniów do dbania o środowisko poprzez dostarczenie praktycznej wiedzy i doświadczenia jak kompostować, jak zminimalizować odpady żywnościowe i jak wykorzystać odpady żywnościowe w ogrodnictwie. Ten projekt da im możliwość zrozumienia koncepcji kompostowania jako naturalnego sposobu przetwarzania i recyklingu odpadów organicznych, a następnie, znaczenie minimalizacji wytwarzania odpadów. Uczniowie zdobędą praktyczne doświadczenie i umiejętności, które będą mogli zastosować w rzeczywistych sytuacjach życiowych. Może to dotyczyć zarówno ich życia osobistego, ale także ich środowiska pracy. To pokaże uczniom, jak mogą przyczynić się do oszczędzania zasobów w skali globalnej, promując zdrowie planety.		
Wprowadzenie	Restauracje cieszą się złą sławą z powodu tworzenia dużej ilości odpadów żywnościowych. W Europie w 2019 r. odnotowano, że 26% odpadów żywnościowych pochodzi z branży gastronomicznej. Odpowiada to około 242 milionom ton odpadów żywnościowych w ciągu jednego roku. Jednocześnie jest około 33 milionów ludzi, którzy nie mogą sobie pozwolić na wysokiej jakości posiłek co drugi dzień.		

Jednakże, pomijając te alarmujące liczby i niepokojące fakty, ruch "zero odpadów" zyskuje coraz większe uznanie w sektorze żywności i napojów. Niektóre z najbardziej popularnych sposobów, w jakie branża ta stara się walczyć z ogólnym marnotrawstwem i marnotrawstwem żywności to:

Kompostowanie

Kompostowanie oznacza przekształcanie odpadów organicznych w niezbędne składniki odżywcze dla gleby i zamykanie obiegu. Jest to zrównoważony sposób pozbywania się odpadów żywnościowych.

Polityka "od nosa do ogona"

Większość restauracji, które stosują się do koncepcji "zero odpadów" są wegetariańskie lub wegańskie jako część ich ideologii zrównoważonego rozwoju. Jednak restauracje "zero odpadów żywnościowych" mogą nadal serwować mięso i przyjmują politykę "od nosa do ogona". Oznacza to, że w swoich daniach wykorzystują wszystkie możliwe części zwierzęcia.

Uprawa własnych owoców i warzyw

Uprawa własnych produktów pozwala restauracjom na kontrolę nad odpadami. Biorąc z własnego ogrodu tylko te owoce i warzywa, których potrzebują na dany dzień, unikają wyrzucania dobrych produktów, które się zepsuły.

Oddawanie resztek jedzenia

Restauracje zero waste nie wyrzucają resztek jedzenia. Zamiast tego przekazują je schroniskom dla bezdomnych, organizacjom charytatywnym, a nawet swoim pracownikom.

Kupowanie "brzydkich" produktów i nadwyżek od lokalnych dostawców

Kupowanie "brzydkich" produktów i nadwyżek oznacza, że mniej jedzenia się marnuje. Kupowanie od lokalnych i etycznych rolników zmniejsza potrzeby transportowe, które powodują mniejszy ślad węglowy. Łatwiej jest również zapewnić, że żywność jest mniej zanieczyszczona.

Zmniejszanie ilości plastikowych opakowań i stosowanie zrównoważonych środków czystości

Restauracje, które nie marnują żywności, koncentrują swoje wysiłki również na ograniczaniu innych odpadów, takich jak plastik w pudełkach na wynos i naczyniach. Używanie zrównoważonych i przyjaznych dla środowiska środków czystości to kolejny sposób na ograniczenie ilości odpadów.

To zachęcające, że restauracje przyjmują zrównoważone podejście do koncepcji "zero odpadów". Jednak większość odpadów żywnościowych nadal pochodzi z gospodarstw domowych (61% = 567,91 mln ton odpadów żywnościowych w 2019 r.). Oznacza to, że na poziomie osobistym musimy być również świadomi naszych własnych odpadów żywnościowych.

Wyzwanie	Ideą tego projektu jest umożliwienie studentom kształcenia i szkolenia zawodowego poznania i przećwiczenia niektórych z najbardziej popularnych sposobów redukcji odpadów żywnościowych w biznesie restauracyjnym, takich jak kompostowanie, uprawa własnych owoców i warzyw, generowanie minimalnej ilości odpadów, itp.
Zadanie	Nawiązanie kontaktu z restauracją lub firmą, która stosuje koncepcję "zero odpadów" w swojej działalności, np.: https://blagichka.com/za-blagichka . Udaj się tam z grupą uczniów kształcenia zawodowego, którzy spotkają się z personelem restauracji w celu obserwacji i zrozumienia: • Ogólną ideę zero odpadów • Metody zero odpadów, które są stosowane na miejscu • Wyzwania i korzyści, z jakimi się spotykają • Motywacji do działania lub bycia zaangażowanym w ten biznes. Po tej wizycie stwórzcie prezentację PPT z informacjami i zdjęciami ilustrującymi wasze doświadczenia w projekcie i podzielcie się nimi:: • etapami realizacji projektu • lekcjami, których się nauczyłeś • pomysłami na dalsze działania i inspiracjami Pokaż prezentację PPT swoim nauczycielom, kolegom z klasy, mentorom, kierownictwu restauracji. Przedyskutujcie wspólnie potencjalne pomysły na przyszłą współpracę w dziedzinie zarządzania odpadami.

