



# ESTET

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

---

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

Blocco di apprendimento ESTET	Competenze verdi per l'economia		
<b>Titolo Service Learning Project</b>	Circolarità dalla parabola al campo e viceversa	<b>Codice SLP</b>	SLP 3.6
<b>Tipo di risorsa</b>	<b>Service Learning Project (SLP)</b>	<b>Tipo di apprendimento</b>	Apprendimento autonomo
<b>Durata dell'attività (in minuti)</b>	<b>1/2 giorni di lavoro sul campo</b>	<b>Risultato dell'apprendimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze pratiche sul riciclaggio in loco nelle strutture turistiche</li> <li>• Migliorare le capacità di analisi critica attraverso il contatto diretto con casi reali.</li> <li>• Utilizzare le conoscenze acquisite in ambito professionale</li> <li>• Sensibilizzare alla crescita economica, verde e inclusiva.</li> </ul>
<b>Obiettivo del progetto di Service Learning?</b>	<p>Mentre l'economia circolare parte dall'inizio per evitare la creazione di rifiuti e inquinamento, il riciclaggio inizia alla fine del ciclo di vita di un prodotto. Il riciclaggio è l'ultima fase della gerarchia basata sulla regola delle tre, quattro e persino nove R.</p> <p>Per riciclaggio in loco si intendono le operazioni di riciclaggio in cui il trattamento dei materiali riciclabili avviene nello stesso sito o sotto la stessa proprietà da cui i materiali riciclabili sono generati. Il compostaggio in loco è un esempio di riciclaggio in loco, un'alternativa sostenibile per riciclare i rifiuti alimentari generati da mense, ristoranti, buffet, ecc. e trasformarli in un prezioso fertilizzante.</p> <p>L'obiettivo di questa attività è fornire ai discenti un esempio pratico di un'iniziativa che promuove il riciclaggio in loco, in particolare attraverso il compostaggio in loco.</p> <p>Gli studenti acquisiranno una preziosa esperienza lavorativa e competenze chiave trasferibili, intese come competenze che possono essere applicate in una serie di aree diverse del turismo sostenibile.</p> <p>Il caso di studio selezionato è un esempio di ristorante di un hotel che trasforma i rifiuti alimentari in fertilizzante organico in loco.</p>		

<p><b>Introduzione</b></p>	<p>Si stima che circa il 12% del totale dei rifiuti alimentari in Europa sia generato in strutture turistiche come ristoranti, alberghi, campeggi e altri luoghi simili. I sistemi avanzati di gestione dei rifiuti prevedono azioni di compostaggio nel punto di produzione dei rifiuti. I rifiuti alimentari provenienti dalla cucina, i rifiuti verdi provenienti da giardini, tetti verdi, ecc. come le talee di piante, le foglie e le piante morte possono essere mescolati e compostati, il che è effettivamente necessario per ottenere un buon compost.</p> <p>Il compostaggio in loco potrebbe essere implementato a livello di hotel e altre strutture che forniscono cibo e bevande ai turisti.</p> <p>Per le strutture turistiche che dispongono di spazio sufficiente all'esterno esistono delle compostiere che facilitano la degradazione dei rifiuti organici in un compost di alta qualità. Nel caso in cui non sia possibile effettuare il compostaggio all'aperto a causa dello spazio limitato a disposizione, esistono altre opzioni per effettuare il compostaggio in loco, come l'uso di composte elettriche.</p> <p>Il compost ottenuto può essere utilizzato come fertilizzante per tetti verdi, piante ornamentali, orti urbani, ecc. fornendo un ulteriore vantaggio all'azienda insieme alla diminuzione dei rifiuti organici smaltiti. Ciò è di grande importanza per le aziende che coltivano le proprie piante e i propri alimenti, in quanto implica un risparmio sui costi dei fertilizzanti e contribuisce a chiudere il ciclo dei nutrienti (restituendo al terreno le sostanze nutritive provenienti da ortaggi e frutta). Inoltre, il compost potrebbe essere venduto al mercato o donato a orti comunitari (utilizzando aree pubbliche o private), associazioni di agricoltori, dipendenti di ristoranti, organizzazioni no-profit, ecc.</p>
<p><b>Sfida</b></p>	<p>Lo spreco alimentare è un problema importante per la sicurezza alimentare globale e per la buona governance ambientale, direttamente collegato agli impatti ambientali, economici e sociali.</p> <p>La sfida di questo SLP è quella di fornire strumenti pratici e fattibili, nell'ambito del riciclo in loco, che contribuiscano alla gestione sostenibile delle strutture turistiche.</p> <p>Molte strutture turistiche stanno optando per il compostaggio in loco e per la trasformazione dei rifiuti alimentari in fertilizzanti organici. L'esempio utilizzato per illustrare questa tendenza è un hotel francese che ha ottenuto la certificazione Green Key, che soddisfa una serie di requisiti ambientali di alto livello.</p> <p>Visita la pagina <a href="#">French Hotel trasforma i rifiuti alimentari in fertilizzante organico</a></p>
<p><b>Assegnazione</b></p>	<p>Dopo aver visitato virtualmente, studiato e compreso questa iniziativa, potreste trovarne una simile vicino a dove vivete e/o studiate e/o lavorate. Contattatela per organizzare una visita di gruppo per comprendere meglio il loro progetto. Utilizzate i seguenti elementi per guidare il vostro lavoro sul campo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'ispirazione, le convinzioni, l'origine dell'avvio di questo nuovo approccio e modello di business</li> <li>- I principali ostacoli e come sono stati superati</li> </ul>

- I benefici in termini economici, sociali, ambientali
- Le parti interessate coinvolte fin dall'inizio
- I fattori di successo
- Le aree di miglioramento

Dopo aver visitato il luogo o l'ente che promuove l'iniziativa, preparate e scrivete un breve documento di sintesi:

- Lezioni apprese
- Come promuoverete questo tipo di soluzione per gestire gli sprechi alimentari nelle strutture turistiche?
- I passi fondamentali per il successo dell'implementazione di strategie per i rifiuti in loco.

