



ESTET

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

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

Blok szkoleniowy ESTET	Zielone umiejętności dla gospodarki		
Tytuł projektu edukacyjnego	Z talerza na pole i z powrotem	Kod SLP	SLP 3.6
Typ zasobu	Projekt edukacyjny (SLP)	Forma nauki	Samodzielne uczenie się
Czas trwania działania (w minutach)	1/2 dnia pracy w terenie	Efekty uczenia się	• Praktyczna wiedza na temat recyklingu na miejscu w obiektach turystycznych. • Doskonalenie krytycznych umiejętności analitycznych poprzez bezpośredni kontakt z rzeczywistymi przypadkami • Wykorzystanie zdobytej wiedzy w pracy zawodowej • Zwiększenie świadomości na temat wzrostu gospodarczego, zielonego i integracyjnego.
Cel projektu edukacyjnego?	Podczas gdy gospodarka cyrkularna sięga do samego początku, aby zapobiec powstawaniu odpadów i zanieczyszczeń, recykling zaczyna się na końcu cyklu życia produktu. Recykling jest ostatnim krokiem w hierarchii opartej na zasadzie trzech, czterech, a nawet dziewięciu R. Recykling na miejscu oznacza operacje recyklingu, w których przetwarzanie materiałów nadających się do recyklingu odbywa się w tym samym miejscu lub w ramach tej samej własności, z której pochodzą materiały nadające się do recyklingu. Kompostowanie na miejscu jest przykładem recyklingu na miejscu, zrównoważoną alternatywą dla recyklingu odpadów spożywczych generowanych w stołówkach, restauracjach, bufetach itp. i przekształcenia ich w wartościowy nawóz. Celem tego działania jest dostarczenie uczestnikom praktycznego przykładu inicjatywy, która promuje recykling na miejscu, w szczególności poprzez kompostowanie na miejscu. Uczniowie zdobędą bezcenne doświadczenie zawodowe, jak również kluczowe umiejętności transferowalne, rozumiane jako kompetencje, które mogą być zastosowane w wielu różnych obszarach zrównoważonej turystyki. Wybrane studium przypadku jest przykładem restauracji hotelowej, która przetwarza odpady spożywcze na nawóz organiczny na miejscu.		
Wprowadzenie	Szacuje się, że około 12% wszystkich odpadów spożywczych w Europie powstaje w obiektach turystycznych, takich jak restauracje, hotele, kempingi i inne podobne miejsca. Zaawansowane systemy zarządzania odpadami obejmują działania związane z kompostowaniem w miejscu powstawania odpadów. Odpady spożywcze z kuchni, odpady zielone z ogrodów, zielonych dachów itp., takie jak ścinki roślin, liście i martwe rośliny, mogą być mieszane i kompostowane, co jest właściwie niezbędne do uzyskania dobrego kompostu.		

	Kompostowanie na miejscu mogłoby być wdrożone na poziomie hotelu i innych placówek dostarczających żywność i napoje adresowane do turystów. Dla obiektów turystycznych posiadających wystarczającą przestrzeń na zewnątrz istnieją pojemniki na kompost, które ułatwiają rozkład odpadów organicznych na wysokiej jakości kompost. W przypadku gdy kompostowanie na zewnątrz nie może być prowadzone ze względu na ograniczoną przestrzeń, istnieją inne możliwości podjęcia kompostowania na miejscu, takie jak wykorzystanie kompostowników elektrycznych. Powstały kompost może być wykorzystany jako nawóz na zielonych dachach, w roślinach ozdobnych, ogrodach miejskich itp. zapewniając dodatkową korzyść dla zakładu wraz ze zmniejszeniem ilości wyrzucanych odpadów organicznych. Ma to ogromne znaczenie dla zakładów uprawiających własne rośliny i żywność, ponieważ oznacza to oszczędność kosztów nawozów i przyczynia się do zamknięcia cyklu składników odżywczych (powrót składników odżywczych z warzyw i owoców z powrotem do gleby). Ponadto kompost mógłby być sprzedawany na rynku lub przekazywany do ogrodów społecznych (wykorzystujących tereny publiczne/prywatne), stowarzyszeń rolniczych, pracowników restauracji, organizacji non-profit itp.
Wyzwanie	Marnotrawstwo żywności jest kwestią ważną dla globalnego bezpieczeństwa żywnościowego i dobrego zarządzania środowiskiem, bezpośrednio związaną ze skutkami środowiskowymi, gospodarczymi i społecznymi. Wyzwaniem dla tego SLP jest zapewnienie praktycznych i wykonalnych narzędzi, w ramach recyklingu na miejscu, przyczyniających się do zrównoważonego zarządzania obiektami turystycznymi. Wiele obiektów turystycznych decyduje się obecnie na kompostowanie na miejscu i przekształcanie odpadów spożywczych w nawozy organiczne. Przykładem ilustrującym ten trend jest francuski hotel, który otrzymał certyfikat Green Key, spełniający zestaw wysokich wymagań środowiskowych. Zobacz French Hotel turns food waste into organic fertiliser
Zadanie	Po wirtualnym odwiedzeniu, przestudiowaniu i zrozumieniu tej inicjatywy, możesz znaleźć podobną inicjatywę w pobliżu miejsca zamieszkania i/lub nauki, i/lub pracy. Skontaktuj się z nimi, aby zorganizować wizytę w grupie w celu lepszego zrozumienia ich projektu. Użyj poniższych elementów, aby ukierunkować swoją pracę w terenie: - Inspiracja, przekonania, pochodzenie rozpoczęcia tego nowego podejścia i modelu biznesowego - Główne bariery i sposób ich pokonania - Korzyści w kategoriach ekonomicznych, społecznych, środowiskowych - Interesariusze zaangażowani od początku - Czynniki sukcesu - Obszary do poprawy. Po zakończeniu wizyty w inicjatywie przygotuj i napisz krótki dokument podsumowujący: - Wnioski, które wyciągnęliście - Jak będziesz promować tego typu rozwiązanie do zarządzania odpadami żywnościowymi w obiektach turystycznych? - Kluczowe kroki do sukcesu przy wdrażaniu strategii dotyczących odpadów na miejscu.

