



# ESTET

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

---

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

<b>ESTET Учебен блок</b>	<b>Зелени умения за икономиката</b>		
<b>Заглавие на проекта за вътрешно обучение</b>	Кръговрат от чинията до полето и обратно	<b>SLP Код</b>	SLP 3.6
<b>Вид ресурс</b>	<b>Проект за вътрешно обучение (SLP)</b>	<b>Вид обучение</b>	Самостоятелно учене
<b>Продължителност на дейността (в минути)</b>	<b>1/2 дни работа на терен</b>	<b>Учебни резултати</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Практически познания за рециклирането на място в туристическите обекти</li> <li>● Подобряване на критичните аналитични умения чрез пряк контакт и работа с действителни казуси</li> <li>● Използване на придобитите знания в професионалната област</li> <li>● Повишаване на осведомеността относно икономическия, екологичния и приобщаващия растеж.</li> </ul>
<b>Цел на проекта за вътрешно обучение</b>	<p>Докато кръговата икономика се връща в самото начало, за да предотврати образуването на отпадъци и замърсяване, рециклирането започва в края на жизнения цикъл на даден продукт. Рециклирането е последната стъпка в йерархията, основана на правилото за три, четири и дори девет R.</p> <p>Рециклиране на място означава, че дейностите по рециклиране и преработка на рециклируеми материали се извършват на същото място или под същата собственост, откъдето се генерират рециклируемите материали. Компостирането на място е пример за рециклиране на място - устойчива алтернатива за рециклиране на хранителни отпадъци, генерирани в столове, ресторанти, бюфети и т.н., и превръщането им в ценен тор.</p> <p>Целта на тази дейност е да предостави на обучаемите практически пример за инициатива, която насърчава рециклирането на място, по-специално чрез компостиране на място.</p> <p>Обучаемите ще придобият безценен професионален опит, както и ключови преносими умения и компетенции, които могат да се прилагат в редица различни области на устойчивия туризъм.</p>		

	<p>Избраният казус е пример за ресторант в хотел, който превръща хранителните отпадъци в органичен тор.</p>
<p><b>Въведение</b></p>	<p>Според оценките около 12 % от всички хранителни отпадъци в Европа се генерират в туристически обекти като ресторанти, хотели, къмпинги и други подобни места.</p> <p>Усъвършенстваните системи за управление на отпадъците включват дейности за компостиране на мястото на образуване на отпадъците. Хранителните отпадъци от кухнята, зелените отпадъци от градините, зелените покриви и т.н., като например изрезки от растения, листа и мъртви растения, могат да бъдат смесени и компостирани, което всъщност е необходимо за получаването на добър компост.</p> <p>Компостирането на място може да бъде въведено в хотели и други заведения, предлагащи храни и напитки на туристите.</p> <p>За туристическите обекти с достатъчно голямо открито пространство съществуват компостни кофи, които улесняват разграждането на органичните отпадъци във висококачествен компост. В случай че компостирането на открито не може да се осъществи поради ограничено пространство, съществуват други възможности за компостиране на място, като например използването на електрически компостери.</p> <p>Полученият компост може да се използва като тор за зелени покриви, декоративни растения, градски градини и т.н., което осигурява допълнителна полза за предприятието, заедно с намаляването на количеството изхвърлени органични отпадъци. Това е от голямо значение за заведенията, които отглеждат собствени растения и храни, тъй като означава икономия на разходи за торове и допринася за затваряне на цикъла на хранителните вещества (връщане на хранителните вещества от зеленчуците и плодовете обратно в почвата). Освен това компостът може да се продава на пазара или да се дарява на обществени градини (като се използват обществени/частни площи), асоциации на земеделски производители, служители на ресторанти, организации с нестопанска цел и др.</p>
<p><b>Предизвикателство</b></p>	<p>Разхищението на храни е въпрос от голямо значение за глобалната продоволствена сигурност и доброто управление на околната среда, пряко свързан с екологични, икономически и социални последици.</p> <p>Предизвикателството на този проект за вътрешно обучение е да предостави практически и осъществими инструменти в рамките на рециклирането на място, които да допринесат за устойчивото управление на туристическите обекти.</p> <p>Много туристически обекти вече предпочитат да компостират на място и да превръщат хранителните отпадъци в органични торове. Примерът, използван тук за илюстриране на тази тенденция, е френски хотел, удостоен със сертификата "Зелен</p>

	<p>ключ", който отговаря на набор от високи стандарти и екологични изисквания.</p> <p>Повече информация ще намерите на следния линк: <a href="#">Френски хотел превръща хранителните отпадъци в органичен тор</a></p>
<p><b>Задача</b></p>	<p>След като прочетете, проучите и разберете тази инициатива, може да откриете подобни проекти близо до мястото, където живеете, учите и/ли работите. Свържете се с тези организации/фирми, за да организирате посещение в група и да разберете по-добре техния проект. Използвайте следните елементи, за да направлявате работата си на терен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Въдновението, убежденията, произходът на този нов подход и бизнес модел</li> <li>- Основните пречки и как те са преодоленни</li> <li>- Ползите от гледна точка на икономиката, социалната среда, околната среда</li> <li>- Заинтересованите страни, които участват от самото начало</li> <li>- Факторите за успех</li> <li>- Области за подобрене</li> </ul> <p>След посещението на мястото, на което се реализира инициативата подгответе и напишете кратък документ, в който обобщавате:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Уроците, които сте научили</li> <li>- Как ще популяризирате този вид решение за управление на хранителните отпадъци в туристическите обекти?</li> <li>- Ключовите стъпки към успеха чрез прилагане на стратегии за отпадъци на място.</li> </ul>

