

ECO_TAG POLITIKOS VADOVAS ATVEJO ANALIZĖ

Europos ir tarptautinės politikos ryšys su kulinarijos
profesinio mokymo centrų veikla

ECO_TAG projektas

PROJEKTO NUMERIS: 2022-1-ES01-KA220-VET-000085592

Finansuojama pagal ES programą Erasmus+



ECO_TAG

ACHIEVING SUSTAINABLE CULINARY CENTRES



Bendrai finansuojama pagal
Europos Sąjungos programą
„Erasmus+“




FARMERS CIRCLE

<p>APRAŠYMAS</p>	<p>Farmers Circle – modernus žiedinis ekologinis ūkis, įsikūręs Lietuvoje, Radiškio kaime, Ukmergės rajone. Jis įsikūręs 600 hektarų teritorijoje, gamtos apsuptyje. Farmers Circle praktikuoja holistinį ūkininkavimą, vadovaudamasis darnaus vystymosi ir žiedinės ekonomikos principais.</p> <p>Vienas iš pagrindinių ūkio principų – auginti tik ekologišką produkciją, taip užtikrinant maisto kokybę. „Farmers Circle“ filosofija remiasi prielaida, kad tvarumas yra visiška atsakomybė už visus savo veiksmus.</p> <p>Vienas iš „Farmers Circle“ tikslų – didinti žmonių pasitikėjimą ekologiniu ūkininkavimu, todėl ūkyje buvo įrengti svečių namai ir erdvė renginiams. Apsistojus ūkyje taip pat yra galimybė apžiūrėti įvairias sodininkystės technikas, todėl „Farmers Circle“ yra ne tik ekologiškas tvarus ūkis, bet ir svetingumo vieta, siūlanti įvairias edukacines veiklas.</p>
<p>PROCESO DALYVIAI</p>	<p>Ūkį įkūrė danų verslininkas Nielsas Peteris Pretzmannas, kurio tikslas – padėti žmonėms valgyti kokybišką ir ekologišką maistą.</p>
<p>AKTUALUMAS</p>	<p>Ūkis nenaudoja pesticidų ar cheminių trąšų, siekdamas apsaugoti biologinę įvairovę, vadovaudamasis tvaraus ūkininkavimo principais ir Europos žaliojo kurso strategija „Nuo ūkio iki stalo“. „Farmers Circle“ ne tik augina daržoves, bet ir iš karto jas perdirba. Tai padeda sutrumpinti maisto grandinę, išvengiant transportavimo ir sandėliavimo. Gyvuliai ūkyje taip pat auginami pagal natūralius gamtos ciklus.</p> <p>Viena iš pagrindinių ūkio vertybių – nieko neišmesti, taip prisidedant prie žiedinės ekonomikos principų. Pavyzdžiui, nekokybiškos daržovės pirmiausia paverčiamos įvairiais daržovių užtepais, kai kurios sušeriamos gyvuliams, o likusios patenka į kompostą, o vėliau grįžta į dirvą kaip natūralios trąšos. Ypatingas dėmesys skiriamas ir dirvožemio kokybei.</p> <p>Ūkio veikla prisideda prie tiesioginio anglies pėdsako mažinimo žemės ūkio sektoriuje, taip pat skatinant kokybišką maistą ir užkertant kelią maisto švaistymui. Be to, kai kurios ūkio veiklos gali būti laikomos švietėjiška, skatinančia socialinę atsakomybę ir tvaresnį požiūrį į ūkininkavimą.</p>
<p>RAKTINIAI ŽODŽIAI</p>	<p>Ekologinis ūkininkavimas; žiedinis ūkis; žiedinė ekonomika; maisto kokybė; strategija „Nuo ūkio iki stalo“; darnus vystymasis; maisto grandinės sutrumpinimas; anglies pėdsako mažinimas; maisto švaistymo prevencija; socialinė atsakomybė.</p>
<p>NUORODOS Į TVARUMO POLITIKAS</p>	
<p>TĘSTINUMAS</p>	<p>Ūkis veikia nuo 2018 m.</p>
<p>NUORODA</p>	<p>https://farmerscircle.lt/lt/homepage/</p>

LIETUVOS MAISTO BANKAS

<p>APRAŠYMAS</p>	<p>Lietuvos maisto bankas (Maisto bankas) – labdaros ir paramos fondas, renkantis pagalbą maistu ir dalinantis ją organizacijoms, besirūpinančiomis skurstančiais. Lietuvos maisto bankas yra nevyriausybinė organizacija, veikianti visoje Lietuvoje kaip tarpininkė, renkanti iš mažmenininkų, gamintojų, ūkininkų ar plačiosios visuomenės paaukotus maisto produktus ir parūpinanti jį skurstantiems per socialinių ne pelno organizacijų tinklą. Pastaroji užtikrina, kad paaukoti maisto produktai pasiektų pagalbos gavėjus, kuriems jos reikia. Lietuvos maisto bankas yra tipiška maisto atgavimo ir perskirstymo labdaros/socialinė įmonė. Tai labai efektyvi organizacija, atliekanti gyvybiškai svarbų vaidmenį papildant maistą socialiai remtiniems žmonėms visoje šalyje, nes yra sudariusi sutartis su didžiausiais bakalėjos tinklais dėl kai kurių maisto produktų perskirstymo, neparduoto maisto, kuris būtų buvęs švaistomas. Tai gali ne tik užkirsti kelią maisto švaistymui ir skatinti tvarų maisto vartojimą, bet ir skatinti socialinę gerovę bei socialinę atsakomybę, taip pat padėti kovoti su pasauline klimato kaita mažinant anglies pėdsaką maisto gamyboje, kuris sudaro daugiau nei ketvirtadalį pasaulinių šiltnamio efektą sukeliančių dujų bei išmetamųjų teršalų.</p>
<p>PROCESO DALYVIAI</p>	<p>Lietuvos maisto bankas veiklą pradėjo 2001 m., jo misija – kova su skurdu ir maisto švaistymu, darbas su maisto gamintojais ir prekybininkais, siekiant, kad tinkamas maistas nebūtų išmetamas, o patektų ant nepasiturinčiųjų stalo. Lietuvos maisto bankas yra didžiausia ir atpažįstamiausia Lietuvos labdaros organizacija, bendradarbiaujanti su 600 vietos organizacijų, veikianti 81 Lietuvos mieste ir miestelyje. Nuo 2008 m. organizacija yra Europos maisto bankų federacijos (FEBA) narė. Nuo 2006 m. kartu su Lietuvos Caritu ir Raudonoju kryžiumi Lietuvos maisto bankas dalija Europos pagalbos maistu programos (PEAD) maisto siuntinius labiausiai pažeidžiamiems piliečiams.</p>
<p>AKTUALUMAS</p>	<p>Lietuvos maisto banko veikla reikšminga mažinant skurdą ir maisto švaistymą bei skatinant socialinę gerovę tiek nacionaliniu, tiek Europos lygiu. Pavyzdžiui, pernai pavasarį per maisto rinkimo akciją organizacija surinko 360 000 maisto vienetų, o tai buvo 100 000 daugiau nei užpernai. Dabartinėmis Ukrainos karo sąlygomis ypač aktualus yra ir organizacijos solidarumo gestas bei siekis prisidėti prie karo pabėgėlių socialinės gerovės. Dėl pernai susidariusios skubos ir neeilinės padėties dėl karo Lietuvos maisto bankas Ukrainos pabėgėliams dalijo maisto korteles, kurių kiekvienos vertė – 115 eurų. Tokiu būdu karo pabėgėliai galėjo patys apsipirkti maisto parduotuvėse. Organizacijai pavyko įsigyti korteles individualių aukų ir nacionalinių institucijų paramos dėka. Lietuvos maisto bankas taip pat tiesiogiai teikia pagalbą maistu Ukrainai, bendradarbiaudamas su Ukrainos ministerijomis ir Ukrainos ambasada Lietuvoje. Be to, organizacijos veikla prisideda prie socialinės gerovės, socialinės atsakomybės ir tvaresnio požiūrio į maisto vartojimą skatinimo bei tiesiogiai mažinant maisto pramonės anglies pėdsaką.</p>


LIETUVOS MAISTO BANKAS

<p>RAKTINIAI ŽODŽIAI</p>	<p>Nevyriausybė; labdaros fondas; maisto atliekos; kova su skurdu; socialinė gerovė; socialinė atsakomybė; tvarumas; kova su klimato kaita; sumažinti anglies pėdsaką.</p>
<p>NURODOS Į TVARUMO POLITIKĄ</p>	
<p>TĘSTINUMAS</p>	<p>Organizacijos veikla yra nenutrūkstama, ji įgyvendinama per tam tikrus įvairios trukmės projektus ir kampanijas.</p>
<p>NUORODA</p>	<p>https://farmerscircle.lt/lt/homepage/</p>

RESTORANAS „FOTOGRAFISKA“

<p>APRAŠYMAS</p>	<p>Restoranas „Fotografiska“ dirba nulinių sąnaudų principu, gamindamas maistą naudoja išradingus būdus, nešvaisto žaliavų ir nekuria atliekų. Viskas nuo lapų iki šaknų ar nosies iki uodegos gali būti panaudojama – tiek virtuvėje, tiek bare. Tačiau tai, kas lieka, per naktį tampa kompostu, kuris ratu grįžta į laukus ir lysves.</p> <p>Jų maisto siela yra Peeter Pihel, tvaraus restorano propaguotojas, turintis įvairiapusę karjerą (Pädaste, Fäviken Magasinet, Fulgurance), šiuolaikinio Estijos skonio formuotojas. Kristjan Kiho rūpinasi sezoniniu ir unikaliu vynu sąrašu.</p> <p>Visas kompostas išdalijamas ūkininkams ir tiems, kurie augina žaliavą jiems, kad viskas būtų apyvartoje. Visi kavos puodeliai ir pan., kurie yra biologiškai skaidūs, patenka į kompostą. Vienintelis Estijoje restoranas, gaminantis kompostą. Jame naudojama viskas, kas gaunama iš gyvūnų ir augalų. Šis restoranas įkvėptas Estijos gamtos.</p>
<p>PROCESO DALYVIAI</p>	<p>Fotografiska Tallinn buvo įkurta 2019 m. ir tai buvo pirmoji vieta už Stokholmo ribų, kur Fotografiska plečiasi.</p>
<p>AKTUALUMAS</p>	<p>Restorane aktualiausia yra žaliava – kur ji užauginta, kaip žaliava pasiekia restoraną, kaip supakuojama. Su savo vizija – įkvėpti sąmoningesnį pasaulio suvokimą – jie atkreipia dėmesį į tai, ką valgome ir geriame, ir stengiasi atkreipti žmonių dėmesį dėl tvaresnių įpročių. Jie naudoja kuo daugiau šviežių vietinių ingredientų, kurie patenka į virtuvę, nesvarbu, ar virtuvėje ruošiant patiekalą, ar už baro maišant kokteilį. Tos minimalios maisto atliekos, kurios susidaro restorane, dedamos į komposterį, kur iš jų per 24 val. susiformuoja dirvožemis. Jis yra atiduodamas ūkininkams, kurie tiekia restoranui žaliavas, arba kitoms vietinėms užkandinėms, kurios, pavyzdžiui, vietoje augina žoleles.</p> <p>Vyriausiasis virtuvės šefas Peeteris Pihelis vykdo daugybę labdaros projektų, moko jaunimą ir padeda visuomenei. Pavyzdžiui, jis organizuoja labdaros renginį "Chefs Cup". Jau daugiau kaip 10 metų. "Chefs Cup" - tai labdaros futbolo turnyras, skirtas restoranų darbuotojams, kurio metu loterijos būdu renkami pinigai paremti Estijos mokyklų valgyklas.</p> <p>2023 m. jis lankėsi daugiau nei 20 Taline mokyklų ir dalinosi savo patirtimi apie tvarią ir ekologišką mąstyseną. Tame projekte jie iš žaliavų paruošė daugiau nei 2000 užkandžių dėžučių, kurios kitu atveju atsidurtų šiukšliadėžėse arba būtų iššvaistomos.</p> <p>Restorano pastangos įvertintos „Michelin“ žalia žvaigždute (už gastronomiją ir tvarumą) ir 2 vieta Estijos restorano „White Guide 2022“ meistriškumo klasėje.</p>

RESTORANAS “FOTOGRAFISKA”

RAKTINIAI ŽODŽIAI	<p>Maisto atliekos; atsakingas vartojimas, socialinis sąmoningumas; darnus vystymasis; žiedinė ekonomika; žemės ūkio verslas; bendradarbiavimas; išsilavinimas; įtraukimas; įvairovės skatinimas.</p>
NUORODOS Į TVARUMO POLITIKĄ	
TĘSTINUMAS	<p>"Fotografiska" yra stabili ir vystosi į priekį, nes atidaro 3 naujus muziejus ir restoranus šiais metais, be dabartinių 3.</p>
NUORODA	<p>https://farmerscircle.lt/lt/homepage/</p>

ROHEKOBAR (ŽALIAS KLASTERIS)

APRAŠYMAS	<p>2022 metų pavasarį RoheKOBAR veiklą Estijoje pradėjo Pernu apskrities plėtros centro, Pernu miesto valdžios ir Pernu apskrities savivaldybių asociacijos iniciatyva. Žiedinė ekonomika ir žaliosios technologijos vaidina svarbų vaidmenį tvariame ekonomikos modelyje, todėl tinklo tikslas yra teikti verslininkams, suinteresuotoms organizacijoms ir vietos valdžios institucijoms sinergišką paramą teikiant naujas žinias, diegiant geriausių praktiką ir kuriant kontaktus.</p> <p>Pirmą kartą Estijoje 2023 metais 25 žmonės iš Pärnumaa galėjo baigti „Zero Waste“ ambasadorių mokymų programą, kurią vykdo fondas „Darykime tai“. Penkių dienų mokymų programa trunka nuo sausio iki vasario, o lektoriai – geriausi Estijos specialistai.</p>
PROCESO DALYVIAI	<p>„RoheKOBAR“ buvo įkurta 2022 m., o tinklą sudaro 26 partneriai, įskaitant 21 įmonę ir 5 NVO. Taip pat dalyvauja vietos valdžia ir švietimo įstaigos.</p>
AKTUALUMAS	<p>Viena iš veiklų, skirtų RoheKOBAR tikslams įgyvendinti, yra didinti informuotumą ir motyvacija spręsti ekologinius klausimus Pärnu apskrityje. Reguliarūs žalieji trečiadieniai vyksta kartą per mėnesį, kurių metu įvairūs pranešėjai, tarp jų verslo praktikai ir pramonės ekspertai, dalijasi įdomiomis žiniomis su žaliaja revoliucija susijusiomis temomis, nuo ateities energetikos iki atliekų tvarkymo. roheKOBAR taip pat rūpinsis įvairiais mokymais, diskusijomis ir žaliosios revoliucijos bendrų tikslų įgyvendinimu Pernu apskrityje.</p> <p>RoheKOBAR darbuotojai kalbėjo įvairiose Pernu apskrities švietimo įstaigose ir dalinosi žiniomis apie klimato kaitą bei žiedinę ekonomiką su mokiniais. Paskutiniame susitikime su Pärnumaa profesinio mokymo centro mokiniais susirinko apie 100 klausytojų.</p> <p>RoheKOBAR rėmė Pärnu apskrities savivaldybes vykdamas veiklą, susijusią suprisitaikymu prie klimato poveikio ir klimato kaitos įveikimu, bendraujant su aplinkosaugos specialistais ir dalyvavo rengiant Pärnu apskrities 2030 m. klimato planą, kuris buvo baigtas rengti 2022 m. pabaigoje. RoheKOBAR taip pat padėjo įmonėms planuoti žaliąjį posūkį, konsultuodama įmones ir dalydamasi išsamia informacija apie subsidijas, susijusias su trigubu posūkiu. Tehnopolio mokslinių tyrimų ir verslo miestelio iniciatyva Pärnumaa taip pat dalyvauja projekte "GreenTec 2.0", pagal kurį visos MVĮ, klasteriai, mokslinių tyrimų centrai ir augančios įmonės bei paramos organizacijos kviečiamos apsilankyti inovacijų centruose Švedijoje, Suomijoje, Lenkijoje ir Lietuvoje, kad galėtų perduoti žinias. Šį projektą finansuoja Europos Sąjungos COSME programa.</p>


ROHEKOBAR (ŽALIAS KLASTERIS)

<p>RAKTINIAI ŽODŽIAI</p>	<p>Plėtra; tinklas; verslininkai; žaliaji technologija; žiedinė ekonomika; be atliekų; atsakingas; tvari energija; atliekų tvarkymas.</p>
<p>NUORODOS Į TVARUMO POLITIKĄ</p>	
<p>TĘSTINUMAS</p>	<p>Veikla finansuojama iš Europos struktūrinių ir investicijų fondų. Projekto pavadinimas „Pärnumaa PATEE programa 2020-2023“. Projekto tikslas – regioninėmis iniciatyvomis skatinti užimtumą ir verslumą. Programa baigėsi 2023 m., tačiau jau pateikta kita paraiška 2024–2026 m. laikotarpiui.</p>
<p>NUORODA</p>	<p>https://farmerscircle.lt/lt/homepage/</p>

FOSTER PROJEKTAS

<p>APRAŠYMAS</p>	<p>LIFE FOSTER yra projektas, bendrai finansuojamas ES Komisijos pagal LIFE programą. Jo tikslas - mažinti atliekas restoranų pramonėje dėl MOKYMO IR UGDYMO, PREVENCIJOS ir KOMUNIKACIJOS veiksmų. Projekte dalyvauja partneriai iš Prancūzijos, Italijos, Maltos, Ispanijos.</p> <p>LIFE FOSTER susideda tik iš tiesioginių ir netiesioginių veiksmų, kuriais siekiama didinti informuotumą apie maisto švaistymo ir optimalaus maisto saugojimo problemą. Pagrindiniai projekto veiksmai buvo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studentų ir dėstytojų mokymai maisto klausimais, susijusiais su maisto švaistymo prevencija. • Sprendimų priėmėjų įtraukimas vietos ir ES mastu, sukuriant D galimybes siūlyti įgyvendintus maisto švaistymo prevencijos sprendimus. • Projekto poveikio kiekybinis įvertinimas • Projekto poveikio sklaida. <p>Projektas sukūrė:</p> <ul style="list-style-type: none"> • daugiapakopę mokymo medžiagą, teikiamą per el. mokymosi platformą • WEB APP, skirtą stebėti, kiek maisto iššvaistoma restoranuose ar profesinio mokymo centruose, siūlančiuose mokymus restoranų sektoriuje • Maisto švaistymo prevencijos <u>manifestą</u>, kurį gali pasirašyti įvairūs veikėjai, kad įsipareigotų imtis veiksmų prieš maisto švaistymą
<p>PROCESO DALYVIAI</p>	<p>Šiam LIFE projektui vadovauja ENAIP VET (Italija), o jo metu bendradarbiauja daugiau daugiau nei 70 Europos profesinio mokymo centrų.</p>
<p>AKTUALUMAS</p>	<p>Pagrindinis projekto FOSTER tikslas buvo sumažinti maisto švaistymą profesinio mokymo kulinarijos centruose, tinkamai apmokant profesijos mokytojus ir mokinius, taip pat pritaikant centro infrastruktūrą.</p> <p>Be kita ko, profesinio mokymo mokiniai išmoko išmatuoti maistą, kad susidarytų tinkamas proporcijas, užtikrinant atsakingą vartojimą ir maisto švaistymo mažinimą. Taip pat jie išmoko panaudoti visas medžiagų dalis viename meniu (pavyzdžiui, kai kurias citrinos dalis naudoti pagrindiniam patiekalui, kitas – desertui). Dėl projekto sukurtos žiniatinklio programos taip pat galima:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kiekybiškai įvertinti maisto atliekas ir jų vertę visuose etapuose (prekių gavimo ir saugojimo, maisto ruošimo, gaminimo ir aptarnavimo); • Klasifikuoti ir kiekybiškai įvertinti maisto atliekas pagal gaminio kategoriją; • Išmatuoti valgomų ir nevalgomų atliekų proporcijas; • Išmatuoti su ruošimu susijusį energijos ir vandens suvartojimą; • Palyginti skirtingus meniu/maitinimus atliekų susidarymo požiūriu; • Išmatuoti perteklinio produkto regeneravimo greitį; • Stebėti maisto švaistymo tendencijas laikui bėgant.


FOSTER PROJEKTAS

RAKTINIAI ŽODŽIAI	Maistas; atliekos; atsakingas; vartojimo
NUORODOS Į TVARUMO POLITIKĄ	
TĘSTINUMAS	<p>Vykdam projektą jis buvo įtrauktas į vieną iš mokymo programų profesinio rengimo centre (pilotinė klasė). Šie mokiniai dirbs su FOSTER metodais mokymų metu ir tikimasi, kad vėliau jie panaudos savo mokymąsi mokymosi rezultatus savo darbo praktikoje.</p> <p>Be to, projekte dalyvaujančios profesinio mokymo mokyklos praktiškai taikys projekto rezultatus palaipsniui visose savo klasėse, mokydamiesi iš patirties, įgytos naudojant juos pilotinėje klasėje.</p> <p>Taip pat svarbu paminėti, kad visi projekto partneriai į projekto sklaidą įtraukė savo profesinio mokymo įstaigų tinklą, nes tai yra priemonė skleisti rezultatus ir skatinti FOSTER metodų naudojimą.</p>
NUORODA	https://farmerscircle.lt/lt/homepage/

ISPANIJOS TVARAUS VYSTYMOŠI TINKLAS

<p>APRAŠYMAS</p>	<p>2018 m. REDS kartu su kitais subjektais pradėjo "El Día Después" (Diena, kai diena po") iniciatyvą - platformą, skirtą kurti transformuojančias partnerystes, kurios padėtų spręsti problemas, susijusias su 2030 m. darbotvarkės keliamais iššūkiais. Ši platforma yra 17-ojo DVT, skirto partnerystėms, dalis siekiant darnaus vystymosi tikslų, ir kviečia kurti partnerystes tarp visų sektorių nacionalines ir tarptautines bendruomenes, kad būtų sukurta bendra darnaus vystymosi vizija.</p> <p>"El Día Después" nori suaktyvinti puikų kolektyvinį intelektą, kuris sukurtų tvarias inovacijas modeliuose ir sistemose, kurios palaiko socialinį ir gamybinį mechanizmą, miestus, aplinką, pasaulinį valdymą ir t. t. Šiuo metu platformoje veikia keturios žinių ir praktikos bendruomenės, kurios dirba sudėtingomis temomis, su kuriomis susiduria žmonija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplinka ir sveikata • Bendradarbiavimas ir pasaulinis valdymas • Miestų transformacija • Nelygybė ir naujas ekonomikos modelis <p>Viena iš bendruomenių darbo erdvių yra įvairių suinteresuotųjų šalių seminarai, kuriuose suteikia galimybę užmegzti struktūruotą dialogą ir bendrai kurti, remiantis konkrečiais ir sudėtingais klausimais.</p> <p>kuriems spręsti reikalingos įvairių sektorių perspektyvos. Čia taip pat veikia "Agora" - diskusijų erdvė, kurioje organizuojamos atviros diskusijos visiems, siekiant skatinti ryšius visuomenę, akademinę bendruomenę ar mokslą su sprendimų priėmėjais.</p> <p>Organizacijos, skatinančios "El Día Después", yra Inovacijų ir technologijų plėtros centras prie Madrido technikos universiteto (itdUPM), Barcelonos institutas (ISGlobal), Ispanijos darnaus vystymosi tinklas (REDS) ir Iberdrola.</p>
<p>PROCESO DALYVIAI</p>	<p>(REDS) gimė 2015 m. kaip pasaulinio tinklo Tvaraus vystymosi sprendimų tinklas (SDSN) skyrius Ispanijoje.</p> <p>Nuo tada jis buvo įsteigtas kaip daugiašalis informacinis tinklas, vienijantis universitetus, viešojo administravimo institucijas, įmones ir pilietinę visuomenę, kurio misija - remti Darbotvarkės iki 2030 m. sklaidą ir įgyvendinimą bei darnaus vystymosi tikslus (DVT) Ispanijoje. Jų vizija - tai daugiašalė platforma, besivadovaujanti pragmatiniu požiūriu, kuri palengvina perėjimą nuo žinių prie darnų vystymąsi skatinančių iniciatyvų įgyvendinimo.</p> <p>Nuo 2020 m., be pradinės misijos, skatinamas veiksmingas 2030 m. darbotvarkės įgyvendinimas Ispanijos institucijose. Šiuo tikslu, REDS skatina strateginį dialogą, kuris kuria vertę iš sąveikos ir daugelio suinteresuotųjų šalių: universitetų, mokslinių tyrimų centrų ir kitų techninių centrų, taip pat įmonių, valdžios institucijų ir civilinės visuomenės atstovų.</p>

ISPANIJOS TVARAUS VYSTYMOŠI TINKLAS

AKTUALUMAS	Artėjant 2030-iesiems metams, tampa vis aktualiau užtikrinti, kad būtų įgyvendinta 2030 m. Darnaus vystymosi darbotvarkė. Ši platforma buvo sukurta kaip infrastruktūra, skirta 17 darnaus vystymosi tikslų įgyvendinti: partnerystė siekiant tikslų, bet taip pat leidžia irpalengvinti darbą siekiant įgyvendinti kitus DVT.
RAKTINIAI ŽODŽIAI	Partnerystė; bendradarbiavimas; atspindys; veiksmas; bendravimas
NUORODOS TVARUMO POLITIKAS	
VEIKLOS PRADŽIA	<p>Net jei iki 2030 m. bus pasiekti visi darnaus vystymosi tikslai, bus nustatyti nauji tikslai. Taigi, ši platforma ir toliau galės būti naudojama siekiant šių tikslų įgyvendinimo. Be to, "El Día Después" yra visiškai skaitmeninė priemonė, t. y. naudą, pavyzdžiui, greitesnės inovacijos, mažiau aplinkosaugos problemų, daugiau patikimumas, patobulinti darbo būdai, mažesnės išlaidos ir dar produktyvesni žmonės.</p> <p>Be to, "El Día Después" yra visiškai skaitmeninė priemonė, kurios nauda greitesnės inovacijos, mažesnės aplinkosaugos problemos, didesnė patikimumas, patobulinti darbo būdai, mažesnės išlaidos ir dar produktyvesni žmonės.</p>
NUORODA	https://farmerscircle.lt/lt/homepage/

VYNUOGIŲ AUGINTOJAI TVARAUS VYSTYMO SRITYJE

APRAŠYMAS

2010 m. įsteigta asociacija "Vignerons en Développement Durable" ("Tvaraus vystymosi vynuogių augintojai") vienija vynuogių augintojus, kurie nuo vynmedžio iki taurės laikosi įmonių socialinės atsakomybės principo. Tvaraus vynuogių auginimo sertifikatas yra pirmasis ĮSA ir tvarumo sertifikavimas, skirtas vyno pasauliui Prancūzijoje.

Tvaraus vystymosi vynuogių augintojai patvirtino modernų, ambicingą reikalavimų planą, pagrįstą 4 ramsčiais:

- Saugoti aplinką
- Garantuoti kokybę nuo vynmedžio iki taurės
- Remti regionus ir vietos paveldą
- Pasiūlyti sąžiningą kainą vartotojui ir gamintojui.

Tai ne tik paprastas aplinkosaugos sertifikatas, bet ir viso tvarumo filosofija. Išsamus ir subalansuotas sertifikavimas apima visus gamybos etapus - nuo pirmųjų vynmedžio lapelių iki paskutinio vyno lašo ir apima 12 tvarumo įsipareigojimų:

- Taupyti gamtos išteklius
- saugoti biologinę įvairovę.
- Sumažinti kenksmingų produktų naudojimą
- Skatinti ekologinį dizainą ir mažinti atliekų kiekį
- Kovoti su klimato kaita
- Užtikrinti atsekamumą nuo vynmedžio iki taurės
- Gaminti sveikus vynus
- Skatinti tiesioginį ir netiesioginį darbo vietų kūrimą
- Investuoti į Prancūziją ir plėtoti vietos išteklius
- Plėtoti bendruomenės ir solidarumo ryšius
- Skatinti trumpas tiekimo grandines
- Sąžiningai mokėti gamintojams

Nuo 2012 m. asociacija organizuoja Tvaraus vynuogių auginimo konvenciją. Tvaraus vynuogių auginimo konvencija vyksta dvi dienas, jos programoje teminiai seminarai ir apskritojo stalo diskusijos, pokalbiai, realios geros būklės vynuogynų demonstracijos ir lengvesnės veiklos, pavyzdžiui, "Misija Tvarus Vystymas" pabėgimo žaidimas.


Kasmet daugiau nei 300 dalyvių suburiantis Tvaraus vynuogių auginimo suvažiavimas, vykstantis paskutinę kovo savaitę, suburia visų profesijų sektoriaus atstovus ir suteikia galimybę pristatyti vynuogių augintojų, tiekėjų, platintojų, ĮSA konsultantų, svečių iš kitų pramonės šakų ir įmonių, siekiančių įsikurti tvaraus vystymosi, požiūrį.

Visiems atviras renginys kasmet auga, jame sprendžiami svarbūs pramonės klausimai, konsultuojantis, dalijantis informacija ir bendraujant. Tokiu būdu už tvarų vystymąsi įsipareigojusiems asmenims suteikiama galimybė pristatyti ateities vyno pramonės viziją.

PROCESO DALYVIAI

Asociacija vienija beveik 6000 vyndarių ir darbuotojų visoje Prancūzijoje. Tvarus vystymasis jiems yra ne tik verslo strategija, bet ir tvirtas įsipareigojimas ateities kartoms ir visuomenei.

VYNUOGIŲ AUGINTOJAI TVARAUS VYSTYMO SRITYJE

<p>AKTUALUMAS</p>	<p>Tvaraus vynuogių auginimo konvencija buvo vienintelė tvarumo ir ĮSA renginys, skirtas vyno pasauliui. Atviras vyno prekybos įmonėms ir sertifikuotiems nariams, šis kasmetinis renginys suburia vyno pramonės atstovus dalytis, diskutuoti ir atkreipti dėmesį į tvarumo ir ĮSA klausimus, siekiant sutelkti žinias ir įgytą patirtį.</p>
<p>RAKTINIAI ŽODŽIAI</p>	<p>Lygybė; biologinė įvairovė; sumažinti atliekų; solidarumas</p>
<p>NUORODOS Į TVARUMO POLITIKAS</p>	 
<p>VEIKLOS PRADŽIA</p>	<p>Projektas vis dar rengia metinius susitikimus, suvažiavimus ir seminarus, padidino savo dalyvavimą socialinėje žiniasklaidoje ir stengiasi ir toliau papildyti savo grupę nariais ir plėsti savo veiklos sritį.</p>
<p>NUORODA</p>	<p>https://sustainable-winegrowing.org/</p>

TVARIŲ RESTORANŲ ASOCIACIJA

<p>APRAŠYMAS</p>	<p>Tvariųjų restoranų asociacija (SRA) tiki, kad maitinimo paslaugų įmonės gali daryti palankų poveikį planetai. Jų misija - suburti pažangius žmones, dirbančius maisto srityje, ir įgalinti juos greičiau keisti sistemą siekiant paspartinti pokyčius link aplinką atkuriančios ir socialiai progresyvaus svetingumo sektoriaus.</p> <p>Jų pasirašyta programa "Food Made Good" yra didžiausia pasaulyje maisto paslaugų tvarumo programa. Tai pasaulinis judėjimas, siekiantis, kad kiekvienas ne namuose patiekiamas maistas būtų kuo tvaresnis. Jos trys ramsčiai "aprūpinimas, visuomenė ir aplinka", plačiai ir visapusiškai žvelgia į jūsų verslą. Geras maistas 50 savęs vertinimo priemonė padeda įmonėms suprasti ir stebėti savo tvarumą 50 svarbių sričių. Remdamasis rezultatais, įmonės gali pertvarkyti savo meniu, rasti naujus tiekėjus, sudaryti ir dalytis darbų sąrašu, planuoti savo kelią į didesnę naudą visuomenei ir reklamuoti savo tvarumo laimėjimus kolegoms, investuotojams, partneriams ir klientams.</p> <p>Tuomet įmonės gali kreiptis dėl "Food Made Good" tvarumo įvertinimo - didžiausio ir išsamiausio pasaulyje tvarumo audito, skirto maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms, kuris leidžia įmonėms 360 laipsnių įvertinti savo veiklą, patvirtinti savo sunkų darbą, palyginti jį su plačia įmonių bendruomene ir nustatyti tikslus ateičiai. Šiuo metu "Food Made Good" bendruomenę sudaro 10 575 maitinimo paslaugų teikėjai ir 74 tiekėjai, kurių skaičius, tikimasi, ateinančiais metais vis didės.</p>
<p>PROCESO DALYVIAI</p>	<p>Tvariųjų restoranų asociacija (SRA), ne pelno siekianti narystės organizacija, kurios būstinė yra Jungtinėje Karalystėje, remia maitinimo įmones, siekiančias tapti tvaresnėmis savo pramonėje ir nukreipia vartotojus į darnesnius pasirinkimus. Nuo įkūrimo 2009 m. organizacija išplėtė savo veiklos sritį ir apima kavines, užsakomąjį maitinimą ir maitinimą skrydžių metu, taip pat tradicinius restoranus. Ji taip pat išplėtė savo geografinę aprėptį už Jungtinės Karalystės ribų, dėka licencijų programos, kuri leidžia kitose teritorijose greitai įsteigti ir teikti maitinimo paslaugas.</p>
<p>AKTUALUMAS</p>	<p>Ilgalaikis maisto tvarumas kelia vis didesnę susirūpinimą, nes maistas, kurį valgome, sudaro 25 proc. visų šiltnamio efektą sukeliančių dujų. Tai reiškia, kad svarbu, kur valgome. Sistema "Food Made Good" leidžia tiek tiekėjams, tiek vartotojams geriau pasirinkti.</p>

TVARIŲ RESTORANŲ ASOCIACIJA

RAKTINIAI ŽODŽIAI	Maistas; aplinką atkuriantis; socialiai progresyvi
NURODOS Į TVARUMO POLITIKAS	
VEIKLOS PRADŽIA	Vartotojams dabar labiau nei bet kada rūpi tvarumas. Todėl vis daugiau įmonių turėtų ieškoti galimybių įgyti akreditacijas tokias kaip "Food Made Good" tvarumo įvertinimas.
NUORODA	https://www.foodmadegood.org/ Apklausa (50 klausimų): https://www.foodmadegood.org/food-made-good-50/survey/

TVARAUS MAISTO FONDAS

<p>APRAŠYMAS</p>	<p>Tvaraus maisto fondas įkūrė Harmonijos projektą, kurį įkvėpė Velso princo knyga "Harmonija": naujas žvilgsnis į mūsų pasaulį". Jis įkvėpimo semiasi iš gamtos ir keičia žvilgsnį į pasaulį, ypač į mūsų švietimo sistemą. Po 2017 m. surengtos 2017 m. surengta "Harmonijos" konferencija, projektas išsiplėtė ir dabar tampa savarankiška registruota labdaros organizacija.</p> <p>"Harmonijos projekto" tikslas - pertvarkyti švietimą ir užtikrinti, kad jis atitiktų savo paskirtį - rengti jaunus žmones spręsti aplinkosaugos ir socialinius iššūkius, su kuriais susiduriame, o ne tik išlaikyti egzaminus. Dirbame su pedagogais, kad sukurtume mokymą, kuris būtų pagrįstas giliu gamtos pasaulio supratimu ir ryšiu su juo - mokymu, kuris padės mokiniams įgyti įgūdžių, kurių jiems reikia, kad galėtų gyventi darniau. Harmonijos požiūris į ugdymą moko visumos ir santykio, vienybės ir tarpusavio priklausomybę - jis meta iššūkį atskirties idėjoms. Jie padeda mokytojams ir kitiems pedagogams, kad jie galėtų plėtoti praktiką, kuri padėtų mokytis pagal gamtos dėsnius ir principus, kurie rodo pasaulį kaip tarpusavyje susijusią visumą ir kurie suteikia vaikams ir visiems besimokantiems įgūdžių, reikalingų bendrai kurti ateitį, leidžiančią visai gyvybei klestėti.</p>
<p>PROCESO DALYVIAI</p>	<p>2012 m. įkurto Tvaraus maisto fondo (TMF) misija yra paspartinti perėjimą prie tvaraus maisto sistemų, įkvėptų jų filosofijos apie dirvožemio, augalų, gyvūnų ir žmonių sveikatos tarpusavio ryšį. Jų vizija – ateities maisto ir ūkininkavimo sistemos, kurios puoselėja žmonių ir planetos sveikatą ir yra teisingos bei prieinamos visiems.</p> <p>Siekdami įgyvendinti maisto ir ūkininkavimo pokyčius, kurių reikia skubiai, jie dirba 3 pagrindinėse srityse: politikos, tvarumo matavimo ir vertinimo bei visuomenės informuotumo didinimo. Jie glaudžiai bendradarbiauja su vyriausybe, lyderiais ir kitomis organizacijomis, siekdami vykdyti aukšto lygio politikos pokyčius, kurie padėtų pereiti prie tvaresnių ūkininkavimo sistemų. Jie mano, kad mums reikia „bendros kalbos“ ūkių tvarumui matuoti ir pasauliniu mastu suderintos sistemos, kurioje būtų laikomasi holistinio požiūrio į tvarumo matavimą ūkiuose. Jie padeda piliečiams dalyvauti permainose, bendraudami ir tyrinėdami.</p>
<p>AKTUALUMAS</p>	<p>Šis projektas yra aktualus, nes, kaip pabrėžė vis ryškesni jaunimo klimato streikai, viso pasaulio jaunimas supranta, kad jei nepakeisime santykių su gamtos pasauliu, jo ateitis gali būti katastrofiška. Harmonijos projektas siūlo požiūrį į švietimą, skatinantį „mokytis iš gamtos, be mokymosi apie gamtą ir gamtoje“. Tai jie vadina „natūraliąja mokymo programa“. Kai mokymas ir mokymasis organizuojami tokiu būdu, studentai ir visi besimokantieji yra geriau pasirengę susikurti susietą, sisteminių požiūrį į pasaulį ir savo vietą jame.</p>

TVARAUS MAISTO FONDAS

RAKTINIAI ŽODŽIAI	Gamta; partnerystės; mokymas; mokymasis; harmonija
NUORODOS Į TVARUMO POLITIKAS	
VEIKLOS PRADŽIA	Harmonijos projektas tęsiasi ilgai, nenumatyta projekto pabaigos.
NUORODA	https://www.theharmonyproject.org.uk/

AVANZI POPOLO 2.0

<p>APRAŠYMAS</p>	<p>"Avanzi Popolo 2.0" - tai projektas, kurį sukūrė ir remia ne pelno siekianti socialinė organizacija asociacija "Farina 080", kurios tikslas - aktyvinti veiksmus, nukreiptus prieš maisto švaistymą, pradedant kontaktinių kanalų tarp vietų, kuriose maisto atliekos išmetamos, įrengimu (namų ūkiai, mažmenininkai ir restoranai) ir vietomis, kuriose reikia pagalbos (NVO, asociacijos, labdaros valgyklos). Visa tai galima padaryti naudojant du iš esmės nenaudojamus išteklius: maistą, kuris gali būti išmetamas, ir bendruomenės turimą laiką.</p> <p>Maisto atliekos pasaulyje sudaro apie 1,3 milijardo tonų per metus, tai yra maždaug trečdalis visos žmonėms vartoti skirto maisto produkcijos. Šis skaičius eina koja kojon su skurdo augimu, kuris pastaraisiais metais labai išaugo.</p> <p>Iš čia kilo mintis surengti keletą sąmoningumo didinimo ir švietimo veiksmų, susijusių su maisto pertekliaus, kuris gali atsidurti šiukšliadėžėje, valdymu. Lygiagrečiai su šia veikla buvo išbandyta internetinė platforma, kuri pirmą kartą Apulijoje (projekto regione) leido išbandyti dalijimąsi maistu. Tikslas yra įveikti donoro ir recipiento dichotomiją ir sukurti įrankį, kuris leistų žmonėms, nepaisant jų pajamų statuso, dalytis maisto pertekliumi arba pasibaigus galiojimo laikui, kad būtų išvengta švaistymo.</p> <p>Projekte taip pat yra didaktinė dalis: mokykloms sukurtas edukacinis takas (vadinamas „Mokyklos dalijimasis“), skirtas kalbėti apie maisto švaistymo problemą teritorijos mokyklose ir ugdyti jaunuolius, kad jie įgytų ir ugdytų atsakingą elgesį.</p>
<p>PROCESO DALYVIAI</p>	<p>Associazione di Promozione Sociale Onlus Farina 080 yra Bario mieste įsikūrusi asociacija, Italijoje, kurios tikslas - vykdyti labdarinę veiklą ir kovoti su maisto švaistymu abiem atvejais aktyvinant piliečių dalijimosi tinklus.</p>
<p>AKTUALUMAS</p>	<p>Projekte dalyvauja daugiau kaip 220 pagalbos teikėjų ir daugiau kaip 80 paramos gavėjų, organizacijų.</p> <p>Iki šiol buvo sukurta daugiau nei 900 atkūrimo veiksmų, kurių metu daugiau nei 45 000 kg maisto pertekliaus buvo susigrąžinta iš žemės ūkio maisto verslo įmonių, parduotuvių, žemės ūkio kooperatyvų ir paaukota maždaug 80 organizacijų, kovojančių su skurdu ir besirūpinančiomis, kad maistas galėtų keliauti kuo trumpesniu keliu ir būtų palankios sąlygos subjektų santykiams toje teritorijoje.</p> <p>Buvo sukurta dalijimosi maistu internetinė platforma (www.avanzipopolo.it), į kurią kiekvienas gali įkelti maistą, kuris nebus suvartotas iki tinkamos datos, arba paprašyti maisto, kurį kas nors kitas jau įkėlė. Miesto periferijoje taip pat buvo sukurta vieša socialinė parduotuvė, kurioje nepasiturinčios šeimos gali nusipirkti (už virtualius pinigus) maisto, drabužių ir žaislų vaikams nuo 3 mėnesių iki 5 metų. Socialinių/bendruomeninių šaldytuvų tinklas, esantis visuomenei atvirose vietose (universitetas, bažnyčia, bendradarbiystės erdvė ir kt.), atviras visiems, ketinantiems pasiūlyti ar pasiimti maistą. Tai prisideda prie vis tvaresnės ir įtraukesnės bendruomenės kūrimo.</p>

AVANZI POPOLO 2.0

AKTUALUMAS	<p>Projektas taip pat skirtas švietimui, mokymui ir propagavimui apie maisto švaistymą, renginių, seminarų, kampanijų ir kt. organizavimą, pvz., mokiniams skirtą mokomąjį taką „Skolos dalijimasis mokykla“, kurį sudaro teorinė maisto švaistymo problemos apžvalga ir laboratorinė dalis, kurioje mokyklose įvedamas socialinis sandėliukas, atviras mokiniams, mokytojams ir mokyklos personalui kaip vieta dalytis maistu, kuriam gresia išmetimas. Pradėdami nuo savo namų sandėliuko stebėjimo, mokiniai kviečiami nustatyti naudojimosi mokyklos sandėliuku taisykles, taip iš pirmų lūpų išmėginant dalijimąsi maistu.</p> <p>Kiekvienu iš šių veiksmų Asociacijos tikslas buvo kurti bendrosios ekonomikos patirtį, kurioje žmonės kuria santykius, mokosi ir kartu kuria vertę.</p>
RAKTINIAI ŽODŽIAI	Maistas; atliekos; darnus vystymasis; bendradarbiavimas; išsilavinimas; įtraukimas; įvairovės skatinimas; socialinis vystymasis.
NUORODOS Į TVARUMO POLITIKAS	
VEIKLOS PRADŽIA	„Avanzi Popolo 2.0“ atspindi 2014 m. pradėto eksperimento evoliuciją, o projekto veikla vis dar tęsiasi.
NUORODA	https://www.avanzipopolo.it/

FUNGO BOX / GO-CIRCULAR PROJEKTAS

<p>APRAŠYMAS</p>	<p>„Fungo Box“ yra pirmasis „Il Giardinone Cooperativa Sociale“ – Italijoje veikiančios socialinės integracijos įmonės (WISE), įkurtos 1996 m., veikiančios aplinkosaugos paslaugų srityje, žiedinės ekonomikos projektas.</p> <p>Projektas Fungobox gimė 2016 m., bendradarbiaujant su Lavazza e Novamont. Tikslas buvo išbandyti grybų auginimą iš panaudotų kavos tirščių ir šią veiklą derinant su švietimu apie maisto švaistymą ir pažeidžiamų asmenų įdarbinimą, skatinant įtraukties ir įvairovės skatinimo veiklas.</p> <p>Su žemės ūkio verslo „Fungo Box“ projektu „Il Giardinone Cooperativa Sociale“ dalyvauja europiniame projekte GO CIRCULAR, kurio pagrindinis tikslas yra skatinti užimtumą ir verslumą Europos kaimo vietovėse, suteikiant jauniems žmonėms galimybę kurti bendradarbystės ir naujų įmonių inkubatorius, išnaudojančius žiedinės ekonomikos teikiamas galimybes, pateikdami konkrečius pavyzdžius trijose konkrečiose srityse: baldų, žemės ūkio verslo ir pastatų / būstų, nes šie ekonomikos sektoriai yra strateginės Europos pažangios ekonominės ir socialinės plėtros sritys.</p>
<p>PROCESO DALYVIAI</p>	<p>Il Giardinone Cooperativa Sociale yra Italijoje veikianči socialinė įmonė (WISE), įkurta 1996 m., dirbanti aplinkosaugos paslaugų srityje. Jie dalyvauja CGM – didžiausiame Italijos socialinių kooperatyvų tinkle, teikiančiame pagalbą vystymuisi, kuriame yra apie 80 teritorinių konsorciūmų, 1000 kooperatyvų ir 140 ne pelno siekiančių organizacijų.</p>
<p>AKTUALUMAS</p>	<p>Fungo Box projekto tikslas – sumažinti maisto nuostolius ir švaistymą, skatinti socialinę įtrauktį, propaguoti tvarų maisto gamybos ir vartojimo modelį bei sveikos mitybos vertybes tarp jaunimo. Kiekvieną savaitę kooperatyvas surenka kavos atliekas iš vietinių barų, kad jas iš atliekų paverstų naujais ištekliais: Fungo Box rinkiniu, skirtu šviežių grybų auginimui namuose. Be to, po grybų auginimo ir derliaus nuėmimo dirvožemis tampa puikia trąša, taigi ir nauju ištekliu priemiesčio žemės ūkio dirvožemiui atgaivinti, puikiai uždarančiu ratą, pereinantį nuo atliekų iki išteklių. Be to, savarankiškai auginami grybai yra ne tik įperkami, bet ir turi didesnį baltymų kiekį, 3 kartus didesnį skaidulų kiekį ir 50 % didesnį fosforo kiekį. Taigi, juos galima laikyti ne tik tvariu, bet ir labai maistingu maistu. Fungo Box projektas taip pat atitinka vietos ir bendruomenės poreikius ir reikalavimus. Projekto veikla iš tikrųjų grindžiama tvirtomis bendradarbiavimo ir solidarumo vertybėmis, siekiant bendrų bendruomenės interesų ir socialinės įtraukties.</p> <p>Fungo Box rinkinių paruošimas leidžia įdarbinti silpnus asmenis per specialius profesionalizacijos kursus, o projektas visada atviras eksperimentuoti su naujomis paslaugomis ir sukurti naujas darbo galimybes, ypač pažeidžiamiems darbuotojams, sukuriant platesnį teigiamą socialinį poveikį. Projekte taip pat atkreipiamas dėmesys į klimatą: kavos tirščiai kasdien surenkami dviračiu, siekiant drastiškai sumažinti logistikos išmetamų teršalų kiekį ir prisidėti prie ES maisto sistemos aplinkos ir klimato pėdsakų mažinimo.</p>

FUNGO BOX / GO-CIRCULAR PROJEKTAS

<p>AKTUALUMAS</p>	<p>Galiausiai, jo ketinimas skatinti socialinę įtrauktį ir pasiekti konkrečią tvarią viziją, prisidedant prie žmonių gyvenimo kokybės gerinimo, leido projektui prisijungti prie „Go-Circular“ projektų tinklo, turinčio įtakos šimtams jaunų žmonių ir suteikiant jiems galimybę atitinkamus žiedinės ekonomikos įgūdžius ir jų gebėjimus veikti tarptautiniu lygmeniu plėtojant bendrus konkrečius žiedinio bendro darbo projektus.</p>
<p>RAKTINIAI ŽODŽIAI</p>	<p>Maistas; atliekos; darnus vystymasis; žiedinė ekonomika; žemės ūkio verslas; bendradarbiavimas; išsilavinimas; įtraukimas; įvairovės skatinimas; socialinis vystymasis.</p>
<p>NUORODOS Į TVARUMO POLITIKAS</p>	
<p>VEIKLOS PRADŽIA</p>	<p>Projektas prasidėjo 2015 m. ir tebevyksta.</p>
<p>NUORODA</p>	<p>https://www.fungobox.it/fungo-box-mushrooms-coffee-grounds/</p>

OPERA SACRA FAMIGLIA FONDAS

<p>APRAŠYMAS</p>	<p>Opera Sacra Famiglia Fondas (OSFF) teikia profesinį mokymą žemės ūkio ir maisto perdirbimo sektoriuje, ypač kepinių, pyragaičių ir ledų gamintojų srityje. Jis taip pat vykdo edukacinę-profesinę veiklą, susijusią su sodininkyste ir želdynų priežiūra. Fondas taip pat sukūrė didaktinį sodą, kuriame auginamos kai kurios autochtoninės daržovės, vaisiai ir žolelės. Sodo tikslas – didinti studentų ir bendruomenės, kurioje yra OSFF, supratimą apie biologinę įvairovę, jos išsaugojimo ir gerinimo svarbą. Studentai taip pat naudoja autochtonines vaisių ir daržovių veisles kepinių ir ledų gamybai, kad galėtų sugalvoti ir išbandyti naujus receptus, pagrįstus tomis daržovėmis ir vaisiais: pvz. sausainiai su šokoladu ir specialia česnako įvairove arba ledai su rožine cikorija „rosa di Trieste“ (Triesto rožinė cikorija). Vykdydama projektą MEDS GARDEN, OSFF surengė seminarus studentams ir kartu su kitais partneriais sukūrė kulinarijos knygą. Jie organizavo atvirų durų dienas, kad pristatytų sodą visuomenei, dalyvavo mugėse ir parodose, reklamuojančiose projektą. Tai vyko projekto gyvavimo metu. Be projekto MEDS GARDEN, jie vis dar organizuoja edukacines veiklas su vaikais, didindami jų informuotumą apie augalus, sezoniškumą, biologinę įvairovę, įtraukia žmones su negalia, kurie rūpinasi sodo laistymu ir priežiūra kaip pradinių klasių vaikų „mokytojai“, veda nedidelį didaktinį ūkį, kuriame yra nedaug kiemo gyvulių (kiaulių, vištų, triušių, ančių), vėlgį, remiant neįgaliosius, gamina ir kartą per savaitę nemokamai dalina duoną mažas pajamas gaunantioms šeimoms. Jie įtraukia jaunuolius, kuriems gresia ankstyvas iškritimas iš mokyklos, į edukacines veiklas sode su vaikais ir (arba) žmonėmis, turinčiais negalią, kad motyvuotų juos tęsti mokslą ir įgyti specialybę.</p>
<p>PROCESO DALYVIAI</p>	<p>Fondazione Opera Sacra Famiglia (OSFF) yra privati ne pelno siekianti organizacija, kurios istorija siekia 1945 m., kai geranoriškas kunigas, padedamas geradarių, Pordenone įkūrė organizaciją, remiančią vargšus ir karo našlaičius. OSFF valdo profesinio mokymo centrą, kurį pripažino Friuli Venezia Giulia regionas, teikiantį pirminio mokymo, tęstinio mokymo ir profesinio mokymo paslaugas. Ji taip pat teikia socialines-švietimo paslaugas žmonėms su negalia ir būsto bei švietimo paslaugas nepilnamečiams užsieniečiams.</p>
<p>AKTUALUMAS</p>	<p>Ši patirtis įdomi tuo, kad suteikia galimybę įgyti žaliųjų kompetencijų (apie biologinę įvairovę ir jos svarbą gyvybei sausumoje, maisto kilmę ir vietines veisles, trumpą maisto grandinę, maisto sezoniškumą) per „rankų patirtį“. Jis sujungia šias žaliąsias kompetencijas, turinčias socialinį tikslą: ugdyti ir ruošti darbo rinkai studentus duonos/konditerijos/ledų gamybos srityje, užkirsti kelią ankstyvam pasitraukimui iš mokyklos, skatinti žmonių su negalia įtrauktį ir aktyvų vaidmenį visuomenėje, remiant mažas pajamas gaunančias šeimas.</p>


OPERA SACRA FAMIGLIA FONDAS

RAKTINIAI ŽODŽIAI	Biologinė įvairovė; solidarumas; tarpusavio mokymasis; įtraukimas.
NUORODOS Į TVARUMO POLITIKAS	
VEIKLOS PRADŽIA	Ši didaktinio sodo su autochtoniniais augalais investicija buvo finansuojama pagal INTERREG projektą, pavadintą „MEDS GARDEN“, tačiau edukacinė veikla tęsiama ir pasibaigus projektui.
NUORODA	http://friuli.fondazioneosf.it/ChiSiamo.aspx

PERRON DE L'ILON

<p>APRAŠYMAS</p>	<p>Le Perron de l'Ilon yra „Entreprise de Formation par le Travail“, kurios misija – mokyti bedarbius, ieškančius darbo virtuvėje ir restoranuose.</p> <p>2014 m. Le Perron de l'Ilon pradėjo pereiti prie tvaresnio savo veiklos valdymo, vykdydama projektą „Trečiadienis 2.GREEN“ ir sukurdama „vietinio maitinimo“ pasiūlymą, pagrįstą vietiniais produktais. Palaipsniui Entreprise de Formation par le Travail (toliau - EFT) plėtojo savo virtuvės, atsargų, meniu, įrangos ir kt. valdymo metodus, kad atitiktų tvaresnį požiūrį.</p> <p>Šiandien jie gali dirbti su pagrindinių vietinio žemės ūkio produktų, dažniausiai ekologiškų arba tvarių, sąrašu, ir yra užmezgę partnerystę su Namur kooperatyvu Paysan-Artisan.</p> <p>Dabar stažuotojai privalo dirbti su vietiniais produktais. Jie atranda, kad morka nebūtinai yra tiesi, kai ji išauga iš žemės, kad svogūnai nėra vienodo dydžio, kad produktai turi sezono skonį, kad jų galiojimo laikas skiriasi priklausomai nuo jų pakuotės ir pan.</p> <p>Be tiesioginio kontakto su produktais, EFT kartu su kitais Belgijos EFT ir Europos partneriais (įskaitant Scuola Centrale Formazione) sukūrė specialius mokymo modulius, skirtus tvarumui, dėka Erasmus+ projekto „Ekologinis restoranas“.</p>
<p>PROCESO DALYVIAI</p>	<p>„Le Perron de l'Ilon“ yra EFT („Entreprise de Formation par le Travail“): EFT pedagoginis modelis pagrįstas „mokymusi iš tikros darbo situacijos“: tai reiškia, kad stažuotojai mokosi dirbdami mokomajame restoranėlyje. Namūro centre (120 vietų), įmonės restorane Bouge (180 vietų) ir maitinimo skyriuje. Šie edukaciniai restoranėliai, restoranai ir maitinimo skyriai turi tikrų klientų.</p>
<p>AKTUALUMAS</p>	<p>Erasmus+ projekto „Eco-Restaurateur“ dėka EFT disponuoja visa eile edukacinių modulių, leidžiančių stažuotojams lavinti įvairius įgūdžius: geriau pažinti mūsų teritoriją ir kulinarinį paveldą, dirbti ekonomiškai ir mažiau švaistyti, įvaldyti europietiškas etiketes ir kt.</p> <p>Bendradarbiavimas su Paysan-Artisan kooperatyvu leidžia EFT pirkti vietinius produktus nesikreipiant į kiekvieną gamintoją.</p> <p>Ugdymo metodas yra specialiai skirtas žmonėms, turintiems žemą kvalifikaciją ar visai neturintiems kvalifikacijos bei ilgą laiką esantiems bedarbiais, dėl to šis metodas yra pagrįstas praktine veikla ir pagrindinėmis kompetencijomis, susijusiomis su darbo sektoriumi.</p> <p>Šis mokymas grindžiamas dviem ašimis – kolektyvine ir individualia – ir leidžia kiekvienam besimokančiam ugdyti maitinimo sektoriui būdingus įgūdžius.</p> <p>Socialinė ir profesinė priežiūra vykdoma taip, kad kiekvienas stažuotojas prisiimtų atsakomybę už savo mokymąsi.</p> <p>Kiekvienas stažuotojas turi teisę į:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vieno euro bruto mokestis už kiekvieną dirbtą valandą; • 100 % kelionės išlaidų kompensacija (mėnesio abonimentas); • prisidėjimas prie vaikų priežiūros arba lopšelio išlaidų (per FOREM); • pietų maitinimas.

PERRON DE L'ILON

RAKTINIAI ŽODŽIAI	Trumpa maisto grandinė; mokymasis pagal darbą; žemos kvalifikacijos ilgalaikiai bedarbiai; vietos partnerystės.
NUORODOS Į TVARUMO POLITIKAS	
VEIKLOS PRADŽIA	EFT yra stabiliai aktyvus, o tvarumo principų laikymasis yra gerai įsišaknijęs ir žingsnis po žingsnio vystosi beveik 10 metų.
NUORODA	http://www.centrelilon.be/leperron/2015-05-29-09-46-47/circuits-courts http://www.centrelilon.be/leperron/2015-05-29-09-46-47 /entreprise-de-formation-par-le-travail

SERUNION

APRAŠYMAS

Serunion yra viena iš svarbiausių kolektyvinio restoranų įmonių Ispanijoje. Jie dirba mokyklose, prekiauja maisto prekėmis prekybos automatuose, organizuoja įmonių furšetus ir kt.


Serunion teikia didelę reikšmę patiekiamo maisto kokybei. Dėl šios priežasties jų valdymas ir kokybiška veikla remiasi šiais principais: maisto sauga, kokybe, aplinka, darbuotojų sveikata ir sauga bei įmonių socialine atsakomybe. Norėdami pasiekti šiuos principus, jie imasi šių veiksmų:

- Tiekėjų auditai, kurių metu jie kontroliuoja pristatomų produktų kokybę.
- Produktų analizė, kuri atliekama visiems produktams, kuriais yra prekiaujama įvairiose srityse.
- Higienos auditas visose jų įstaigose, ypač tose, kurios turi glaudų ryšį su studentais.

Konkrečiau, Serunion turi integruotą kokybės planą, į kurį įeina:

- **TEISĖS AKTŲ LAIKYMASIS IR SUTARTINIAI ĮSIPAREIGIJIMAI:** Nustatyti visus teisinius aplinkosauginių aspektų reikalavimus.
- **TIKSLAI IR NUOLATINIS TOBULĖJIMAS:** Nustatyti visas galimas rizikas kaip nuolatinio tobulinimo sritis bei nustatykite naujas darbo kryptis bei naujoves paslaugose, kuriomis siekiama didinti maisto saugą, gerinti kokybę, gerinti klientų aptarnavimą, aplinkos apsaugą, socialinę atsakomybę, darbuotojų saugą ir sveikatą.
- **ELGESIO IR ŽMOGAUS TEISĖS STANDARTAI:** Vadovautis taisyklėmis, standartais ir gero elgesio praktika; gerbkite ir skatinkite pagarbą žmogaus teisėms.
- **KONTROLĖ KILMĖS VIETOJE:** Užkrinti tiekėjų, subtiekių, subrangovų ir logistikos operatorių teikiamų žaliavų ir paslaugų maisto saugą, taikant išankstines pirkimo specifikacijas, po kurių atliekamas nuolatinis vertinimas ir veiksmų plano kūrimas nuolatiniam paslaugos gerinimui ir tobulinimui.
- **MAISTO SAUGA:** Sukurti ir įdiegti savikontrolės sistemą naudojant rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemą, garantuojančią maisto saugą visuose žaliavų/paruošto maisto priėmimo, laikymo, perdirbimo, transportavimo ir aptarnavimo procesuose, taip pat skatinti maisto saugos kultūrą tarp visų darbuotojų.
- **EFEKTYVI KOMUNIKACIJA:** Sukurti reikiamus vidinio ir išorinio bendravimo kanalus su likusiais maisto grandinės dalyviais.
- **TEIGIAMAS MAISTO POVEIKIS:** padėti savo klientams siekti gerą savijautos per sveikus pasirinkimus ir sąmoningumą; didinti mūsų ingredientų sudedamųjų dalių tvarumą tobulinant pirkimo procesus; sumažinti maisto švaistymą ir kitas atliekas vertės grandinėje; kurti ir skatinti įtraukias darbo vietas.
- **TĘSTINIS MOKYMAS:** rengti mokymo ir profesinio tobulėjimo programas.
- **ETIŠKAS VALDYMAS:** Įgyvendinti elgesio kodeksą, kuriuo vadovausimės visuose savo veiksmuose ir įsteigti Etikos komitetą.
- **KLIENTŲ PASITENKINIMAS:** Sukurti priemones, kuriomis būtų galima įvertinti, kaip laikomasi nustatytų įsipareigojimų ir kokybės.

SERUNION

PROCESO DALYVIAI	<p>Sukurtas 1990 m., Serunion buvo sukurtas sujungus 5 Ispanijos restoranų įmones: Arusa, Sercosa, Cofimok, Hotelcosa ir Serhoval.</p> <p>Vienas iš svarbiausių veiksmų Serunion yra jų glaudus ryšys su mokyklomis ir universitetais. Daugelis Ispanijos švietimo centrų patiki Serunion pristatyti kasdienį maistą, kurį valgo studentai ir darbuotojai.</p> <p>Serunion, siekdama užtikrinti maisto kokybę, taip pat yra Ispanijos kokybės asociacijos narė. Taip pat svarbu paminėti, kad Serunion atitinka ISO 22000 maisto saugos kokybės lygį.</p>
AKTUALUMAS	<p>Serunion, kaip viena didžiausių kolektyvinių restoranų įmonių Ispanijoje (ir turinti verslą kitose šalyse, pavyzdžiui, Portugalijoje), sukūrė labai svarbią maisto saugumo programą, kuri taikoma įvairiuose su maistu susijusiuose sektoriuose, pavyzdžiui, švietimo sektoriuje.</p>
RAKTINIAI ŽODŽIAI	<p>Maisto apsauga; kokybė; tvarumas.</p>
NUORODOS Į TVARUMO POLITIKAS	
VEIKLOS PRADŽIA	<p>Serunion nuolat gerina savo veiksmų kokybę. Jie daugiau nei 30 metų vadovauja kolektyviniams restoranams Ispanijoje ir toliau dirba su pagrindinėmis suinteresuotosiomis šalimis šalyje.</p>
NUORODA	<p>https://www.serunion.es/es/nosotros/comprometidos-con-la-calidad</p>

SPAZIO BATTIRAME

APRAŠYMAS

Battirame erdvė (Battirame Space) - tai kompleksas, kurį sudaro sodyba, tentinė pavėsinė ir keli hektarai žemės, priklausančios Bolonijos savivaldybei, esančios pramoniniame rajone, prie tikrosios miesto teritorijos ribos.

"Eta Beta" socialinė organizacija savo jėgomis atnaujino sodybą, kurį Bolonijos savivaldybė atrinko valdyti Spazio Battirame.

Daugelis konstrukcijų ir baldų buvo suprojektuoti ir pagaminti pačiose Eta Beta dirbtuvėse, kuriose taip pat panaudojome medžiagas, pakeitę jų paskirtį iš naujo.

Battirame erdvėje vyksta KONFERENCIJOS / RENGINIAI („SEPTYNI STALO RENGINIAI“) / VERSLO SUSITIKIMAI (taip pat su pietumis, pusryčiais / užkandžiais) / PARODOS / MOKYMO KURSAI.

Vykdamt veiklą sodybos viduje maistas yra pagrindinis veikėjas dėl daugybės vertybių: kultūrinės ir mokslo, sveikatos ir psichologinės, edukacinės ir mandagumo.

Battirame erdvė yra suskirstyta į skirtingas sritis:

- profesionalią VIRTUVĘ, kurioje vyksta mokymo kursai, taip pat renginių ruošimas. Čia apdorojami ir verdami EtaBetaBio[1] socialinio ūkio maisto produktai
- BARAS (restauruotas iš senovinio tvarto)
- VALGOMOJO ZONOS, kurios gali būti organizuojamos įvairiais būdais, netgi rezervuojant kai kurias sritis parodų erdvėms.
- KLASĖS, kuriose galima rengti susitikimus ir konferencijas.
- PALĖPĖ, kurią galima įrengti kaip parodų erdvę.

Aplink sodybą yra didaktiniai sodai ir aromatinių bei vaistinių žolelių sodas.

1000 m² palapinėje socialinis kooperatyvas „Eta Beta“ sukūrė savotišką išmanųjį kaimą, kuriame yra laikina amatų veikla, pažintiniai takai ir vyksta koncertai specialiuose renginiuose.

Amatų veikla (kurioje dalyvauja socialiai remtini asmenys) yra:

- meniniai stiklo dirbiniai
- originalių plokščių linijų (www.servito.eu), pagamintų iš stiklo (Murano/industrial/recycled) projektavimas ir gamyba
- daiktai ir papuošalai, pagaminti iš butelių stiklo perdirbimo ir apdorojimo
- keramikos dirbtuvės
- vidaus ir lauko baldų projektavimas ir gamyba iš padėklų ir medinių kabelių ričių.

„Spazio Battirame“ išbandė inžinieriaus sukurtą ir Romos universiteto ištirtą „saulės energijos viryklės Helio“ prototipą, palyginus su tokiu būdu gaminamo maisto ypatumais. „Helio“ sukurtas remiantis veidrodžių parabole, kuri surenka saulės spinduliuotę, koncentruoja ją izoliuotoje plieninėmis sienelėmis kepimo kameroje: nėra prijungta prie jokio kito energijos šaltinio, neišskiria išmetamųjų teršalų ir nesudaro atliekų, skirtų šalinimui.

[1] EtaBeta Bio – socialinis ūkis, auginantis ekologiškas daržoves ir bendradarbiaujantis miestų sodininkystės sklaidos bei biologinės įvairovės koridorių kūrimo projektuose.

SPAZIO BATTIRAME

<p>PROCESO DALYVIAI</p>	<p>„Spazio Battirame“ valdo ne pelno siekiantis socialinis kooperatyvas „Eta Beta“, kuris buvo įkurtas 1992 m. kaip menininkų asociacija, užsiimanti medžiagų tyrimais ir eksperimentavimu, daugiausia dėmesio skiriant socialinėms problemoms.</p> <p>Socialinis kooperatyvas „Eta Beta“ šiuo metu bendradarbiauja su viešaisiais ir privačiais subjektais vykdydamas projektus, kuriais siekiama skatinti tinkamas socializacijos ir socialinės įtraukties galimybes žmonėms, turintiems nepalankią aplinką ir socialinių problemų.</p> <p>Socialinis kooperatyvas „Eta Beta“ bendradarbiauja su mažai aplinkai kenksmingas valymo priemonės gaminančia įmone, taip pat siūlo sanitarijos ir valymo paslaugas.</p>
<p>AKTUALUMAS</p>	<p>Ši patirtis atitinka holistinį požiūrį į tvarumą: nuo socialiai nuskriaustų / marginalizuotų žmonių socialinės įtraukties iki švietimo, žiedinės ekonomikos (medžiagų, pvz., padėklų, medinių kabelių ritės, stiklo ir kt., atgavimo / pakartotinio naudojimo / perdirbimo) iki ekologinio socialinio ūkininkavimo, atsinaujinančios energijos / nulinės emisijos technologijos maisto ruošimui, nedidelį poveikį aplinkai darantys valymo produktai, švietimas ir informuotumo didinimas.</p>
<p>RAKTINIAI ŽODŽIAI</p>	<p>Trumpa maisto grandinė; didaktinės vakarienės; saulės energijos viryklė; atkūrimas – pakartotinis panaudojimas</p>
<p>NUORODOS Į TVARUMO POLITIKAS</p>	
<p>VEIKLOS PRADŽIA</p>	<p>Spazio Battirame veikia jau daugiau nei 5 metus.</p>
<p>NUORODA</p>	<p>https://www.etabeta.coop/spaziobattirame/ https://www.gamberorosso.it/notizie/helio-il-forno-solare-allo-spazio-battirame-di-bologna/?fbclid=IwAR1WRXU0ibUd__qsw_MHEVctIs</p>

EKOLOGIŠKAS RESTORANAS "TRENTINO"

APRAŠYMAS

"Ekologiškas restoranas Trentino - Viešbučių mokyklų reikalavimai" - tai sąrašas reikalavimų, taikomų viešbučių mokyklų vykdomai maitinimo ir restoranų veiklai, siekiant gauti ekologinį ženklą pagal projektą "Ecoristorazione Trentino".

Restoranai siekiantys atitikti "Ecoristorazione Trentino" ekologinį ženklą, turi laikytis griežtų aplinkosaugos kriterijų. Dokumentas skirtas visoms viešojo maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms Trento provincijoje.

Reglamentas apima 5 sritis:

1. Maistas ir gėrimai: pirmenybė turi būti teikiama biologiniams, vietiniams ir teisėtiems produktams;
2. Atliekos: mažinimas yra prioritetas;
3. Energija ir vanduo: pirmenybė energijos ir vandens taupymui;
4. Ne maisto pirkimas: pirmenybė sertifikuotiems ekologiškiems produktams;
5. Informavimas, komunikacija ir aplinkosauginis švietimas: siekiant įtraukti klientus į aplinkosaugos gerosios praktikos įgyvendinimą.

„Ecoristorazione Trentino“ sertifikatui gauti reikia laikytis privalomų kriterijų ir neprivalomus kriterijus, o galutinis minimalus balų skaičius turi būti 24 iš 74.

Privalomi veiksmai:


1. Trumpos grandinės meniu: patiekalai ruošiami iš Trento provincijos gaunamų ingredientų, sumažinant transporto išmetamų teršalų kiekį.
2. Biologiniai maisto produktai: mažiausiai du ingredientai yra iš biologinės žemdirbystės.
3. Vienkartinės dozės produktų nėra: vienkartinės dozės produktai nenaudojami siekiant išvengti atliekų susidarymo.
4. Vienkartiniai gaminiai: išmetami visi vienkartiniai indai (puodeliai, lėkštės, šakutės ir kt.)
5. Nesuvalytas maistas išsinešimui: pasiūlykite savo klientams galimybę parsinešti į namus nesuvalytą maistą ir gėrimus atitinkamoje taroje, apie tai pranešdami raštu.
6. Vanduo iš čiaupo: restoranas informuoja klientus apie galimybę gerti vandenį iš čiaupo, kad būtų išvengta transporto ir atliekų gamybos išmetamų teršalų.
7. Mini porcijos. Klientui siūloma galimybė užsisakyti mažesnes porcijas už mažesnę kainą.
8. Sumažintas ploviklių pakuočių kiekis. Valymui naudojamos ne mažiau kaip 3 linijos ploviklių iš čiaupo arba itin koncentruoti plovikliai, kapsulės.
9. Apšvietimas: restorane naudojami tik energiją taupantys apšvietimo įrenginiai, mažinantys energijos sąnaudas ir šiltnamio efektą sukeliančių dujų išmetimą į atmosferą.
10. Valymo priemonės: Restorane naudojamos mažiausiai dvi ekologiškų valymo produktų linijos, todėl vandens ir oro tarša mažinama.
11. Informacija: restoranas informuoja savo klientus apie savo pastangas diegiant aplinkosaugos gerąją praktiką.

Restoranų specifikacija (atnaujinta 2023 m. versija) pateikiama [čia](#).

[Maitinimo paslaugų specifikacijos.](#)

Maitinimo/viešbučių mokyklų specifikacijas ir kiekvienam pasirenkamam kriterijui priskirtus taškus rasite [čia](#).

EKOLOGIŠKAS RESTORANAS “TRENTINO”

PROCESO DALYVIAI	Trento autonominė provincija, bendradarbiaudama su Trento savivaldybe, 2012 m. sudarė darbo grupę, į kurią įtraukė pagrindines asociacijos veiklas maitinimo sektoriuje, siekdama pradėti aplinkosauginio tvarumo projektą viešojo maitinimo sektoriuje "Ecoristorazione Trentino" Trente.
AKTUALUMAS	Ši patirtis apima įvairius kriterijus ir rodiklius
RAKTINIAI ŽODŽIAI	Trumpa maisto grandinė, ekologiškas maistas, vegetariškas / veganiškas maistas, priešingai nei mafija, vienkartinė / vienkartinė porcija, maišelis šuniui, vanduo iš čiaupo, valymas, pakuočių mažinimas, mažos porcijos, apšvietimas, vandens taupymas / efektyvumas, švietimas ir informuotumo didinimas ,
NUORODOS Į TVARUMO POLITIKAS	
VEIKLOS PRADŽIA	„Eco-ristorazione Trentino“ buvo įkurta 2012 m. ir vis dar prižiūrima bei atnaujinama.
NUORODA	http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/pagina14.html http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/pagina24.html


EKO-RESTORANO PROJEKTAS

APRAŠYMAS	<p>Projektas „Eco-restoranas“ yra Erasmus+ KA2 projektas, kuriuo siekiama atkreipti dėmesį į „ekologinio HORECA“ sektoriaus įgūdžių poreikį, ypač žemos kvalifikacijos / nekvalifikuotiems žmonėms, lankantiems formalius ir neformalius mokymo kursus pažeidžiamiems žmonėms, pavyzdžiui, ilgalaikiai bedarbiai ir mokyklos nebaigę asmenys arba jaunuoliai, kuriems gresia mokyklos nebaigimas.</p> <p>Projektas „Ekologiškas restoranas už tvarų maistą“ naudojo ECVET priemones, kad būtų galima susieti būsimų virėjų padėjėjų mokymą ir darbo rinką. Todėl kartu su ekonominiais suinteresuotaisiais subjektais buvo sukurti įgūdžių profiliai, mokymo kontroliniai sąrašai ir priemonės bei vertinimo sistema.</p> <p>Vykdamas projektą buvo parengta mokymo programa, apimanti įvairius ekologinius HORECA aspektus, kuriuos turėtų žinoti virėjo padėjėjai ir kuriais galėtų pasirūpinti, kad būtų padidintas restoranų, kuriuose jis dirba, tvarumas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tvarios mitybos ir maitinimo samprata • dieta, mityba, sveikata • vietinė ir sezoninė dieta • sertifikatai ir maisto produktų etiketės (ekologiškos, kilmės, sąžiningos prekybos, maistinės, įskaitant su alergiais susijusias problemas) • atliekos, švaistymas ir perdirbimas • šalčio grandinės laikymas ir valdymas, kad maistas būtų tinkamai išsaugotas • maisto konservavimo būdai <p>Programoje pateikiamos pagrindinės sąvokos ir siūlomos didaktinės veiklos, skirtos tobulinti žinias ir gebėjimus tvariai dirbti profesionalioje virtuvėje.</p>
PROCESO DALYVIAI	<p>Projektą įgyvendinusių partnerystę sudarė 10 organizacijų iš 5 ES šalių, atstovaujančių nacionalinėms, regioninėms, vietinėms organizacijoms, veikiančioms profesinio mokymo ir socialinės įtraukties srityje: AID koordinatorius (BE) – pagrindinis projekto partneris; Barkos fondas (PL); Scuola Centrale Formazione (IT); Kyustendil prekybos rūmai (BU); Grupul Pentru Integrare Europeana (RO); Le Perron de l'Ilon (BE); Croc'Espace (BE); Le Gout d'apprendre (BE); Notre Maison (BE); Lježo CIEP (BE)</p>
AKTUALUMAS	<p>Ši patirtis apima įvairius kriterijus ir rodiklius su labai praktišku požiūriu, skirtu žemiausio lygio HORECA sektoriuje dirbančiam personalui, kad tvarumas taptų visos restorano virtuvėje dirbančios komandos darbo dalimi.</p>
RAKTINIAI ŽODŽIAI	<p>Trumpa maisto grandinė, sezoniškumas, ekologiškas maistas, maisto produktų etiketės, maisto konservavimas, maisto mažinimas, atliekų rūšiavimas, valymas, energijos taupymas/efektyvumas, profesinis mokymas, pažeidžiamos tikslinės grupės</p>


EKO-RESTORANO PROJEKTAS

<p>NUORODOS Į TVARUMO POLITIKAS</p>	
<p>VEIKLOS PRADŽIA</p>	<p>Ekologinio restorano projektas buvo įgyvendintas 2015–2017 m. Jo mokymo veikla ir turiniu vis dar naudojasi partneriai.</p>
<p>NUORODA</p>	<p>http://www.aid-com.be/sites/default/files/upload/projets/Ecoresto/Syllabus_EN_%26_Annexes.pdf</p>

LE PRÉSAGE

APRAŠYMAS	<p>„Le Présage“ - Marselio mieste įsikūręs saulės energija veikiantis restoranas.</p> <p>„Présage“ pastatas novatoriškas keliais aspektais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jis suprojektuotas kartu su sodu, kad maistas išliktų šviežias ir būtų užtikrintas geras maistas • jame optimaliai išnaudojami saulės ištekliai, kuriuos reikia maksimaliai išnaudoti ir nuo kurių vasarą reikia apsaugoti; • jame naudojamos ekologiškos kilmės medžiagos; • ji yra sukurta taip, kad joje būtų galima įrengti ir naudoti saulės energiją naudojančias virtuves.
PROCESO DALYVIAI	<p>Restorano įkūrėjas Pierre'as-André Aubert'as, buvęs aviacijos inžinierius, dešimt metų kūrė „Le Présage“, siekdamas sukurti restoraną, kuriame kiekvienas veiksmas - nuo produktų pasirinkimo iki maisto gaminimo - būtų susijęs su minimaliu anglies dvideginio pėdsaku. Bendradarbiaudamas su parabolinių reflektorių išradėju Wolfgangu Scheffleriu, Aubert'as sukūrė pirmąją Europoje saulės energija varomą virtuvę, kurios veikimą stebės universiteto laboratorijos.</p>
AKTUALUMAS	<p>Restorane įrengtos dvi didelės 10 m² parabolinės lėkštės. Šios lėkštės sukonzentruoja saulės šviesą ir nukreipia ją į kaitlentes ir orkaites, todėl jose pasiekama pakankamai aukšta temperatūra, kad maistas būtų gaminamas neišmetant anglies dvideginio, naudojant vietinę ir nemokamą energiją.</p> <p>Restoranui „Le Présage“ suteiktas „Bâtiment Durable Méditerranéen“ (BDM) ženklas. Pastatytas iš betono ir kanapių medienos, restoranas optimizuoja šilumos izoliaciją, todėl vasarą neperkaista, o žiemą išlaiko šilumą. Šis bioklimatinis pastatas iliustruoja restorano įsipareigojimą siekti tvarios architektūros.</p> <p>Virtuvės šefas pirmenybę teikia vietiniams ir sezoniniams produktams, kad sumažintų restorano anglies dvideginio pėdsaką. Patiekalai ruošiami iš šviežių vietos gamintojų ingredientų, kurie garantuoja kokybę ir skonį.</p> <p>Restoranui priklauso 2700 m² žemės, kurioje plėtojamas daržovių sodas, iš kurio gaunama dalis virtuvėje naudojamų ingredientų.</p> <p>Restorane „Le Présage“ taip pat taikomas integruotas požiūris į vandens ir atliekų tvarkymą: vietoje įrengti fitoremediacijos rezervuarai nuotekoms valyti.</p>
RAKTINIAI ŽODŽIAI	<p>Tvari energija, vietiniai produktai, technologinės inovacijos, tvari architektūra.</p>
NUORODOS Į TVARUMO POLITIKAS	
VEIKLOS PRADŽIA	<p>Restoranas atidarytas 2024 m.</p>
NUORODOS	<p>https://lepresage.fr/wp/ https://youtu.be/0cQCEoPlseQ?feature=shared</p>

PLASTIC FREE CERTIFICATION

<p>APRAŠYMAS</p>	<p>Sertifikavimo be plastiko vadybos sistemos schema skirta organizacijoms, siekiančioms mažinti vienkartinių plastikų kiekį ir stiprinti savo įsipareigojimą nenaudoti plastiko. Galutinis tikslas - visiškai atsisakyti vienkartinių plastikų visoje gamybos grandinėje, įskaitant pakuotes ir tiekėjus. Ši schema taikoma bet kuriai įmonei, kuri deda pastangas šia kryptimi. Sertifikavimo procesai ir veiklos procedūros vykdomos palaipsniui, be to, jas lydi konsultavimo procesai.</p> <p>Pirmasis restoranas, gavęs „Be plastiko“ sertifikatą, yra trijų „Michelin“ žvaigždučių ir žaliosios žvaigždutės šefo Mauro Colagreco restoranas „Mirazur“ Mentone (Prancūzija).</p>
<p>PROCESO DALYVIAI</p>	<p>Sertifikavimo be plastiko - vadybos sistemos schema priklauso „Eco Sphere Academy“ asociacijai, įsikūrusiai Bellante (TE), Italijoje.</p>
<p>AKTUALUMAS</p>	<p>Sertifikatas suteiktas įvairiems restoranams, viešbučiams ir renginiams. Sertifikato svetainėje ir „Facebook“ puslapyje pateikiama keletas strategijų pavyzdžių, kurių ėmėsi apdovanotos organizacijos, siekdamos gauti sertifikatą „Be plastiko“.</p> <p>Keletas pavyzdžių:</p> <ul style="list-style-type: none"> • medvilninių pakuočių naudojimas maistui gabenti; • pakartotinis maisto ir valymo indų naudojimas; • maisto plėvelės pakeitimas aliuminio folija; • vienkartinių pirštinių keitimas plaunamomis pirštinėmis; • polistireno taros naudojimo žuviai gabenti mažinimas; • PET vandens butelių keitimas daugkartinio naudojimo stikliniais buteliais; • plastikinių produktų taupijųjų dangtelių atsisakymas; • vienkartinių plastikinių puodelių keitimas perdirbto popieriaus puodeliais; • lipnios juostos ritinėlių keitimas popierine juosta; • staltiesių atsisakymas, siekiant sumažinti vandens ir ploviklių naudojimą; • kelių vienkartinių daiktų pakeitimas patvariomis medžiagomis; • vienkartinių plastikinių daiktų pakeitimas patvariomis medžiagomis, pavyzdžiui, kartoninėmis makaronų pakuotėmis, džiuoto maišeliais ar stikliniais indeliais ryžiams ir pan; • trečiųjų šalių tiekėjų įtraukimas į mažinimo procesą.
<p>RAKTINIAI ŽODŽIAI</p>	<p>Be plastiko; pakavimas</p>
<p>NUORODOS Į TVARUMO POLITIKAS</p>	
<p>VEIKLOS PRADŽIA</p>	<p>Pirmasis „Plastic Free“ sertifikatas restoranui buvo suteiktas 2020 m.</p>
<p>NUORODOS</p>	<p>https://www.plasticfreecertification.org/</p>

SALT & STRAW

APRAŠYMAS	<p>„Salt & Straw“ yra Portlande įsikūrusi pieninė, garsėjanti išradingais skoniais ir "nuo ūkio iki kūgio" tradicija. Nuo pat įkūrimo 2011 m. įmonės misija - bendradarbiauti su vietos meistrais, ūkininkais ir amatininkais ir kurti skonius, kurie, bendradarbiaujant su bendruomene, pasakoja „kulinarinę istoriją“. 2015 m. „Salt & Straw“ bendradarbiavo su keliomis pradinėmis mokyklomis, kad sukurtų vaikų sumanytus skonius.</p> <p>Ledų tinklas pristatė novatorišką seriją, kurioje pristatomi skoniai, pagaminti iš maisto gamybos procesų likučių, pavyzdžiui, kakavos, duonos, augalinio pieno, jogurto ar alaus.</p>
PROCESO DALYVIAI	<p>„Salt & Straw“ 2011 m. įkūrė pusbroliai Kim ir Tyleris Malekai.</p>
AKTUALUMAS	<p>„Salt & Straw“ yra maisto perdirbimo judėjimo pradininkė.</p> <p>Perdirbamame maiste naudojami ingredientai, kurie kitu atveju nebūtų naudojami žmonių maistui, o jų kilmė ir gamyba užtikrinama naudojant patikrintas tiekimo grandines. Maisto produktai, kuriuos „Salt & Straw“ naudoja perdirbimui, yra duona ar kepiniai, kurių negalima parduoti kaip šviežios partijos kitą dieną („Day-Old Bread Pudding & Chocolate Ganache“ ledų skonis), arba išspaudos, likusios nuo riešutų, avižų ar sojos pieno (naudojamas „Salt & Straw“ ledų „Salted Caramel & Okara Cupcakes“), išrūgos, likusios gaminant graikišką jogurtą (naudojamos ledų „Lemon Curd and Whey“ skonio gaminyje), arba alaus daryklos panaudoti grūdai (BSG) ledų „Malted Chocolate Barley Milk“ skonio gaminyje.</p> <p>Perdirbtų maisto produktų serijoje „Salt & Straw“ bendradarbiauja su kitomis įmonėmis, kurios gelbsti maisto atliekas, kad sukurtų unikalius ir tvarius skonius. Perdirbtų maisto produktų serijoje „Salt & Straw“ yra sertifikuota - tai Perdirbtų maisto produktų asociacijos suteiktas apdovanojimas.</p>
RAKTINIAI ŽODŽIAI	<p>Perdirbimas, bendruomenė, partnerystė</p>
NUORODOS TVARUMO POLITIKAS	
VEIKLOS PRADŽIA	<p>Ši patirtis tęsiasi jau 14 metų.</p>
NUORODOS	<p>https://saltandstraw.com/pages/about https://saltandstraw.com/pages/upcycled</p>