

ECO_TAG POLIITIKA KÄSIRAAMAT

JUHTUMIANALÜÜSID

Euroopa ja rahvusvahelise poliitika
seostamine kulinaariaalase kutsehariduse ja
-koolituskeskuse tegevusega

ECO_TAG Projekt

PROJEKTI NUMBER: 2022-1-ES01-KA220-VET-000085592

Financed by the Erasmus+ program of the EU



ECO_TAG

ACHIEVING SUSTAINABLE CULINARY CENTRES



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

PÕLLUMAJANDUSTOOTJATE ÜHISTU

KIRJELDUS	Põllumajandustootajate ühistu on kaasaegne ringikujuline mahepõllumajandusettevõtte, mis asub Leedus, Radiškise külas, Ukmergė piirkonnas. See asub 600 hektari suurusel alal, mida ümbritseb loodus. Põllumajandustootajate ühistu tegeleb tervikliku põllumajandusega, järgides säästva arengu ja ringmajanduse põhimõtteid. Üks talu põhiprintsiipidest on kasvatada ainult mahepõllumajanduslikke tooteid, tagades seega toidu kvaliteedi. Põllumajandustootajate ühistu filosoofia põhineb eeldusel, et jätkusuutlikkus on täielik vastutus kõigi oma tegevuste eest. Põllumajandustootajate ühistu üks eesmärke on suurendada inimeste usaldust mahepõllumajanduse vastu, mistõttu rajati talus külalistemaja ja ruum ürituste korraldamiseks. Samuti on võimalus talus viibides tutvuda erinevate aiandustehnikatega, seega ei ole Põllumajandustootajate ühistu mitte ainult mahepõllumajanduslik jätkusuutlik talu, vaid ka avatud külastajatele, mis pakub erinevaid harivaid tegevusi.
NÄITAJAD	Talu asutas Taani ärimees Niels Peter Pretzmann, kelle eesmärk on aidata inimestel süüa kvaliteetset ja mahepõllumajanduslikku toitu.
OLULISUS	Põllumajandusettevõtte ei kasuta pestitsiidide ega keemilisi väetisi, et kaitsta bioloogilist mitmekesisust vastavalt säästva põllumajanduse põhimõtetele ja Euroopa rohelise kokkuleppe "Talust lauale" strateegiale. Põllumeeste ühistu mitte ainult ei kasvata köögivilju, vaid ka töötleb neid kohe. Viimane aitab lühendada toiduahelat, vältides transporti ja ladustamist. Samuti kasvatatakse põllumajandusettevõtte loomi vastavalt looduse loomulikele tsüklitele. Üks talu põhiväärtusi on mitte midagi ära visata, aidates sellega kaasa ringmajanduse põhimõtete järgimisele. Näiteks muudetakse ebakvaliteetne köögivilj kõigepealt erinevateks köögiviljavalmististeks, osa neist söödetakse loomadele, ülejäänud lähevad kompostiks ja jõuavad seejärel loodusliku väetisena tagasi pinnasesse. Erilist tähelepanu pööratakse ka mulla kvaliteedile. Põllumajandusettevõtte tegevus aitab otseselt vähendada põllumajandussektori süsinikujalajälge ning edendada kvaliteetset toitu ja vältida toidujäätmete teket. Lisaks sellele võib mõnda talu tegevust pidada hariduslikuks, edendades sotsiaalset vastutust ja säästvat lähenemist põllumajandusele.
VÕTMESÕNAD	Mahepõllumajandus; ringtalud; ringmajandus; toidu kvaliteet; strateegia "talust lauale"; jätkusuutlik arendus; toiduahela lühendamine; süsiniku jalajälje vähendamine; toidu raiskamise vältimine; sotsiaalne vastutus.
VIIDE POLIITIKALE	
KESTVUS	Talu on tegutsenud alates 2018. aastast.
LINK	https://farmerscircle.lt/et/homepage/

LEEDU TOIDUPANK

KIRJELDUS	Leedu Toidupank (Maisto bankas) on heategevus- ja toetusfond, mis kogub toiduabi ja jagab seda vaeseid hooldavatele organisatsioonidele. Leedu Toidupank on valitsusväline organisatsioon, mis tegutseb üle Leedu vahendajana, kogudes jaemüüjatelt, tootjatelt, põllumeestelt või avalikkuselt annetatud toiduaineid ning pakkudes seda vaestele, sotsiaalsete mittetulundusühingute võrgustiku kaudu. Viimane tagab annetatud toiduainete jõudmise abivajajateni. Leedu Toidupank on tüüpiline toidu taastamise ja ümberjagamise heategevuse/sotsiaalne ettevõtte, see on väga tõhus organisatsioon, mis mängib olulist rolli sotsiaalselt ebasoodsas olukorras olevate inimeste toiduvarude täiendamisel üle kogu riigi, kuna tal on lepingud suuremate toidupoekettidega osade ümberjagamiseks, müümata toidust, mis oleks raisku läinud. See ei pruugi mitte ainult ära hoida toidu raiskamist ja soodustada säästvat toidutarbimist, vaid edendada ka sotsiaalset heaolu ja julgustada sotsiaalset vastutust ning aidata võidelda ülemaailmsete kliimamuutustega, vähendades süsiniku jalajälge toidutootmises, mis moodustab üle veerandi maailma kasvuhuonegaasidest. heitkogused.
NÄITLEJAD	Leedu Toidupank loodi 2001. aastal, selle missiooniks on võitlus vaesuse ja toiduraiskamisega, koostöö toidutootjate ja -kauplejatega, tagades, et mitte kasutamata toitu ei visataks ära, vaid see jõuaks vaeste toidulauale. Leedu Toidupank on Leedu suurim ja äratuntavaim heategevusorganisatsioon, mis teeb koostööd 600 kohaliku organisatsiooniga ja tegutseb 81 Leedu linnas. Organisatsioon on Euroopa Toidupankade Föderatsiooni (FEBA) liige alates 2008. aastast. Alates 2006. aastast on Leedu Caritase ja Punase Ristiga Leedu Toidupank jaganud Euroopa toiduabiprogrammi (PEAD) toidupakke kõige haavatavamatele kodanikele.
ASJAKOHASUS	Leedu Toidupanga tegevus on märkimisväärne vaesuse ja toiduraiskamise vähendamisel ning sotsiaalhoolekande edendamisel nii riiklikul kui ka Euroopa tasandil. Näiteks kogus organisatsioon eelmisel kevadel toidukogumiskampaania käigus 360 000 ühikut toitu, mida oli 100 000 võrra rohkem kui aasta varem. Praeguses Ukraina sõja kontekstis on eriti aktuaalne ka organisatsiooni solidaarsus ja eesmärk panustada sõjapõgenike sotsiaalsesse heaolusse. Kiireloomulisuse ja mullu sõja tagajärjel tekkinud erakorralise olukorra tõttu jagas Leedu Toidupank Ukraina põgenikele toidukaarte, igaühe väärtuseks 115 euro. Nii said sõjapõgenikud ise poest toitu osta. Organisatsioon sai kaarte osta tänu üksikannetustele ja riiklike institutsioonide toetusele. Leedu Toidupank annab koostöös Ukraina ministeeriumide ja Leedu saatkonnaga toiduabi ka otse Ukrainale. Lisaks aitab organisatsiooni tegevus kaasa sotsiaalse heaolu, sotsiaalse vastutuse ja säästvama lähenemise edendamisele toidutarbimises ning toiduainetööstuse süsiniku jalajälje otsesele vähendamisele.

LEEDU TOIDUPANK

MÄRKSONAD	Vabaühendus; heategevusfond; toidujäätmed; vaesuse vastu võitlemine; sotsiaalhooldus; sotsiaalne vastutus; jätkusuutlikkus; võitlus kliimamuutustega; süsiniku jalajälje vähendamine.
VIIDE POLIITIKALE	        
VASTUPIDAVUS	Organisatsiooni tegevus on pidev, see viiakse ellu konkreetsete projektide ja erineva kestusega kampaaniate kaudu.
LINK	https://farmerscircle.lt/et/homepage/

FOTOGRAFISKA RESTORAN

KIRJELDUS	Fotografiska restoran töötab nullkulupõhiselt ja nad kasutavad toiduvalmistamisel leidlikke viise, ei raiska toorainet ega tekita jäätmeid. Kõike, mis on võimalik kasutada - nii köögis kui ka baaris - alates lehtedest kuni juurteni või ninast kuni sabani. See vähene, mis aga üle jääb, muutub üleöö kompostiks, mis jõuab ringiga tagasi põldudele ja vooditele. Nende toidu hing on Peeter Pihel, jätkusuutliku restorani eestkõneleja, mitmekülgse karjääriga (Pädaste, Fäviken Magasinet, Fulgurance), kaasaegse eesti maitse kujundaja. Kristjan Kiho hoolitseb hooajalise ja unikaalse veinikava eest. Kogu kompost jagatakse põllumeestele ja neile, kes kasvatavad nende jaoks toorainet, et hoida asju ringluses. Kõik kohvitassid jne, mis on biolagunevad, lähevad komposti. Ainus restoran ja masin Eestis, mis teeb komposti. Kasutatakse kõike loomadest ja taimedest. Inspireeritud Eesti loodusest.
NÄITLEJAD	Fotografiska Tallinn asutati 2019. aastal ja see oli esimene koht väljaspool Stockholmi, kus Fotografiska laieneb.
ASJAKOHAUSUS	Restoranis on kõige olulisem tooraine - kus see on kasvatatud, kuidas tooraine jõuab restorani, kuidas see on pakendatud. Oma visiooniga - inspireerida maailma teadlikumalt tajuma - pööravad nad tähelepanu sellele, mida me sööme ja joome, ning püüavad suunata inimesi säästvamate harjumuste poole. Nad kasutavad kõige rohkem ära värskeid, kohalikke tooraineid, mis nende teele satuvad, olgu see siis köögis roogi valmistamisel või baari taga kokteili segamisel. Need minimaalsed toidujäätmed, mis restoranis tekivad, pannakse kompostrisse, kus neist moodustub 24 tunni jooksul muld. See omakorda antakse põllumeestele, kes varustavad restorani toorainega, või teistele kohalikele söögikohtadele, kes kasvatavad kohapeal näiteks maitsetaimi. Peakokk Peeter Pihel teeb palju heategevusprojekte ja koolitab noori ning annab ühiskonnale tagasi. Näiteks on ta juba üle 10 aasta korraldanud heategevusüritust Chefs Cup. Chefs Cup on restoranitöötajate heategevuslik jalgpalliturniir, mille käigus kogutakse loosimise teel raha Eesti koolide sööklate toetuseks. 2023. aastal käis ta üle 20 kooli Tallinnas, et jagada oma kogemusi jätkusuutlikust ja rohelisest mõtteviisist. Selle projekti raames valmistasid nad üle 2000 suupistekarbi toorainest, mis muidu satuksid prügikasti või läheksid raisku. Restorani pingutusi on tunnustatud Micheline rohelise tärniga (gastronoomia ja jätkusuutlikkuse eest) ning Eesti restorani Valge juhendi 2022. aasta meistriklassi 2. kohaga.

FOTOGRAFISKA RESTORAN

MÄRKSÕNAD	Toidujäätmed; vastutustundlik tarbimine, sotsiaalne teadlikkus; jätkusuutlik arendus; ringmajandus; põllumajanduslik äri; koostöö; haridus; kaasamine; mitmekesisuse edendamine.
VIIDE POLIITIKALE	        
VASTUPIDAVUS	Fotografiska on vastupidav ja arenev edasi, kuna nad avavad sel aastal kolm uut muuseumi ja restorani lisaks praegusele kolmele.
LINK	https://farmerscircle.lt/et/homepage/

ROHEKOBAR (ROHELINE KLASTER)

KIRJELDUS	2022. aasta kevadel alustas Pärnumaa Arenduskeskuse, Pärnu Linnavalitsuse ja Pärnumaa Omavalitsuste Liidu algatusel Eestis tegevust roheKOBAR, mille eesmärk on edendada roheline revolutsiooni elluviimist ja kohanemist kliimamõjudega Pärnumaal. Ringmajandus ja roheline tehnoloogia mängivad jätkusuutlikus majandusmudelil olulist rolli, mistõttu on võrgustiku eesmärk pakkuda ettevõtjatele, huviorganisatsioonidele ja kohalikele omavalitsustele sünergilist tuge uute teadmiste vahendamise, parimate praktikate tutvustamise ja kontaktide loomise kaudu. Esmakordselt Eestis saavad 2023. aastal 25 Pärnumaa inimest läbida sihtasutuse Let's Do It Foundation poolt läbiviidava Zero Waste Ambassadors koolitusprogrammi. Viiepäevane koolitusprogramm kestab jaanuarist veebruarini ja koolitajateks on Eesti tippspetsialistid.
NÄITLEJAD	RoheKOBAR asutati 2022. aastal ning võrgustikku kuulub 26 partnerit, sealhulgas 21 ettevõtet ja viis vabariiklikku. Kaasatud on ka kohalikud omavalitsused ja haridusasutused.
ASJAKOHAUS	Üks tegevus RoheKOBARi eesmärkide elluviimiseks on teadlikkuse ja motivatsiooni suurendamine rohelistes teemades tegelemiseks Pärnumaal. Regulaarselt toimuvad kord kuus toimuvad ROHELISED kolmapäevad, kus erinevad esinejad, sh ettevõtluspraktikud ja tööstuseksperdid, jagavad põnevaid teadmisi roheline revolutsiooniga seotud teemadel, alates tulevikuenergiast kuni jäätmekäitluseni. Samuti toimuvad roheKOBARi eestvedamisel erinevad koolitused, arutelud ja ühiste eesmärkide püstitamine roheline revolutsiooni elluviimiseks Pärnumaal läbi kogukonna loomise. RoheKOBARi töötajad on esinenud erinevates Pärnumaa haridusasutustes ning jagavad õpilastele teadmisi kliimamuutustest ja ringmajandusest. Viimasel kohtumisel Pärnumaa Kutsehariduskeskuse õpilastega oli kuulajaid umbes 100. Samuti on RoheKOBAR toetanud Pärnumaa omavalitsusi kliimamõjudega kohanemise ja kliimamuutustega toimetuleku alastes tegevustes, suheldes keskkonnaspetsialistidega ning osaledes Pärnumaa kliimakava 2030 koostamisel, mis valmis 2022. aasta lõpus. Samuti on RoheKOBAR toetanud ettevõtteid roheline pöörde planeerimisel, nõustades ettevõtteid ja jagades põhjalikku teavet kolmekordse pöörde toetuste kohta. Tehnopolit teadus- ja ettevõtluskeskuse algatusel osaleb Pärnumaa ka GreenTech 2.0 projektis, mille raames kutsutakse kõiki VKEsid, klastreid, teaduskeskusi ja kasvufirmasid ning tugiorganisatsioone külastama Rootsi, Soome, Poola ja Leedu innovatsioonikeskusi, et võimaldada teadmussiiret. Seda projekti rahastab Euroopa Liidu COSME programm.

ROHEKOBAR (ROHELINE KLASTER)

MÄRKSÕNAD	Areng; võrk; ettevõtjad; roheline tehnoloogia; ringmajandus; jäätmevaba; vastutav; säästev energia; jäätmekäitluse.
VIIDE POLIITIKALE	              
VASTUPIDAVUS	Tegevusi rahastatakse Euroopa struktuuri- ja investeerimisfondidest. Projekti nimi "Pärnumaa PATEE programm 2020-2023". Projekti eesmärk on edendada tööhõivet ja ettevõtlust piirkondlike algatuste kaudu. Programm lõpeb 2023. aastal, kuid perioodiks 2024-2026 on juba teine taotlus tehtud.
LINK	https://farmerscircle.lt/et/homepage/

PROJEKT FOSTER

KIRJELDUS	LIFE FOSTER on projekt, mida kaasrahastab Euroopa Komisjon LIFE-programmi raames. Selle eesmärk on vähendada jäätmeid restoranisektoris tänu koolitus- ja harimis-, ennetus- ja teavitustegevusele. Projekt ühendab partnereid Prantsusmaalt, Itaaliast, Maltalt ja Hispaaniast. LIFE FOSTER koosneb täielikult otsestest ja kaudsetest meetmetest, mille eesmärk on tõsta teadlikkust toidujäätmete probleemist ja toidu optimaalsest säilitamisest. Projekti peamised tegevused on olnud järgmised: • Õpilaste ja koolitajate koolitamine toidujäätmete vältimisega seotud küsimustes. • Poliitikakujundajate kaasamine kohalikul tasandil kuni ELi tasandini, luues D-le võimalusi, et pakkuda välja rakendatud toidujäätmete vältimise lahendusi. • Projekti mõju kvantifitseerimine • Projekti mõju levitamine. Projekt on loonud: • mitmetasandilised õppematerjalid, mida edastatakse e-õppeplatvormi kaudu • veebirakendus, mille abil saab jälgida, kui palju toitu raisatakse restoranides või restoranisectori koolitust pakkuvas kutseõppekeskustes. • toidu raiskamise vältimise manifesti, mida erinevad osalejad saavad allkirjastada, et kohustuda võtma meetmeid toidu raiskamise vastu.
NÄITLEJAD	Seda LIFE projekti juhib ENAIP VET (Itaalia) ja see hõlmab enam kui 70 Euroopa kutsehariduse ja -koolituse kulinaariakeskuse koostööd.
ASJAKOHASUS	FOSTER-projekti peamine eesmärk oli vähendada toidujäätmete hulka kutsehariduse ja -koolituse kulinaarikeskustes koolitajate ja praktikantide asjakohase koolituse ning keskuse infrastruktuuri kohandamise kaudu. Muuhulgas õppisid kutsehariduse ja -koolituse praktikandid, kuidas mõõta toitu, et luua sobivad proportsioonid, tagades vastutustundliku tarbimise ja toidujäätmete vähendamise. Samuti õppisid nad, kuidas kasutada ühes menüüs kõiki materjaliosi (näiteks kasutada osa sidrunist põhiosa jaoks ja osa magustoidu jaoks). Tänu projekti raames loodud veebirakendusele on võimalik ka: • kvantifitseerida toidujäätmeid ja nende väärtust kõigis etappides (kauba vastuvõtmine ja ladustamine, toidu valmistamine, toiduvalmistamine ja serveerimine); • Klassifitseerida ja kvantifitseerida toidujäätmeid vastavalt toote kategooriale; • mõõta söödavate ja mitesöödavate jäätmete osakaalu; • mõõta toidu valmistamisega seotud energia- ja veetarbimist; • Võrrelda erinevaid menüüsid/toite jäätmetekke osas; • Mõõta ülejääva toote taaskasutamise määra; • jälgida toidujäätmete suundumusi aja jooksul.

PROJEKT FOSTER

MÄRKSONAD	Toit; jäätmed; vastutav tarbimine
VIIDE POLIITIKALE	     
VASTUPIDAVUS	Projekt on selle elluviimise ajal lülitatud ühte osalevate kutsehariduskeskuste kursusesse (pilootklass). Need koolitajad töötavad oma koolituse ajal FOSTERi meetoditega ja eeldatakse, et nad kasutavad õpitulemusi hiljem oma töökogemustes. Lisaks sellele rakendavad osalevad kutseharidus- ja -koolitusasutused projekti tulemusi järk-järgult kõigis oma klassides, õppides selle kasutamise kogemusest pilootklassis. Samuti on oluline mainida, et kõik projektipartnerid kaasasid oma kutsehariduse ja -koolituse võrgustiku projekti levitamisse, et levitada tulemusi ja edendada FOSTERi meetodite kasutamist üldisel viisil.
LINK	https://farmerscircle.lt/et/homepage/

HISPAANIA SÄÄSTVA ARENGU VÕRGUSTIK

KIRJELDUS

2018. aastal käivitas REDS koos teiste üksustega algatuse "El Día Después" ("Päev pärast"), mis on platvorm, et luua transformatiivseid partnerlussuhteid, mis tegelevad tegevuskava 2030 väljakutsetega. See platvorm on osa säästva arengu eesmärkide 17. eesmärgist "Partnerlused säästva arengu eesmärkide saavutamiseks" ja kutsub üles looma partnerlusi kõigi riiklike ja rahvusvaheliste kogukondade sektorite vahel, et luua ühine nägemus säästvast arengust.

"El Día Después" soovib aktiveerida suurt kollektiivset intelligentsust, mis loob jätkusuutlikku innovatsiooni mudelites ja süsteemides, mis toetavad sotsiaal-produktiivset aparatuuri, linnu, keskkonda, globaalset valitsemist jne. Platvormil tegutseb praegu neli teadmiskogukonda, mis tegelevad inimkonna ees seisvate keeruliste teemadega:

- Keskkond ja tervis
- Koostöö ja ülemaailmne valitsemine
- Linnade ümberkujundamine
- Ebavõrdsus ja uus majandusmudel

Üks kogukondade tööruumidest on mitut sidusrühma hõlmavad töötoad, mis võimaldavad struktureeritud dialoogi ja ühisloomingut konkreetsete ja keeruliste küsimuste põhjal, mis nõuavad mitut valdkondlikku vaatenurka. Samuti on olemas Agora, aruteluruum, kus korraldatakse kõigile avatud arutelusid, et edendada ühiskonna, akadeemiliste ringkondade või teaduse sidet otsustajatega.

El Día Después'i edendavad organisatsioonid on Madridi Tehnikaülikooli innovatsiooni ja tehnoloogia arenduskeskus (itdUPM), Barcelona globaalse tervise instituut (ISGlobal), Hispaania säästva arengu võrgustik (REDS) ja Iberdrola.

NÄITLEJAD

Red Española para el Desarrollo Sostenible (REDS) sündis 2015. aastal säästva arengu lahenduste võrgustiku (SDSN) ülemaailmse võrgustiku Hispaania osakonnana. Sellest ajast alates on see moodustatud mitut sidusrühma hõlmava tugivõrgustikuna, mis ühendab ülikooli, riigiasutusi, ettevõtteid ja kodanikuühiskonda ning mille ülesanne on toetada tegevuskava 2030 ja säästva arengu eesmärkide levitamist ja rakendamist Hispaanias. Nende nägemus on pragmaatilise lähenemisviisiga mitmepoolne platvorm, mis hõlbustab üleminekut teadmistelt säästvat arengut edendavate algatuste rakendamisele. Alates 2020. aastast lisati algsele missioonile ka tegevuskava 2030 tõhusa rakendamise edendamine Hispaania institutsioonides. Selleks edendab REDS strateegilist dialoogi, mis loob väärtust mitmete sidusrühmade: ülikoolide, uurimiskeskuste ja muude tehniliste keskuste, samuti ettevõtete, haldusasutuste ja kodanikuühiskonna suhtlusest ja osalemisest.

HISPAANIA SÄÄSTVA ARENGU VÕRGUSTIK

ASJAKOHAUS	Kuna aasta 2030 on üha lähemal, muutub üha pakilisemaks tagada, et säästva arengu tegevuskava 2030 täidetakse. See platvorm on loodud SDG17: partnerlus eesmärkide saavutamiseks, kuid võimaldab ja hõlbustab ka tööd teiste säästva arengu eesmärkide saavutamise nimel.
MÄRKSONAD	Partnerlus; koostöö; peegeldus; tegevus; suhtlemine
VIIDE POLIITIKALE	
VASTUPIDAVUS	Isegi kui kõik säästva arengu eesmärgid saavutatakse aastaks 2030, seatakse uued eesmärgid. Seega saab seda platvormi jätkuvalt kasutada ka nende eesmärkide saavutamiseks tehtava koostöö hõlbustamiseks. Lisaks on El Día Después täielikult digitaalne vahend, mis tähendab, et see saab kasu sellistest asjadest nagu kiirem innovatsioon, vähem keskkonnaprobleeme, suurem usaldusväärsus, paremad tööviisid, väiksemad kulud ja isegi produktiivsemad inimesed.
LINK	https://farmerscircle.lt/et/homepage/

VIINAMARJAKASVATAJAD JÄTKUSUUTLIKUS ARENGUS

KIRJELDUS

2010. aastal loodud Vignerons en Développement Durable ("Viinamarjakasvatajad jätkusuutlikus arengus") ühendab viinamarjakasvatajaid, kes on pühendunud ettevõtete sotsiaalse vastutuse lähenemisviisile alates viinamarjaistandustest kuni klaasideni. selle säästva viinamarjakasvatuse sertifikaat on esimene veinimaailmale pühendatud ettevõtete sotsiaalse vastutuse ja jätkusuutlikkuse sertifikaat Prantsusmaal.

Säästev viinamarjakasvatus on võtnud vastu kaasaegse ja ambitsioonika nõuete kava, mis põhineb neljal sambal:

1. Keskkonna säilitamine
2. Tagada kvaliteet viinamarjaistandustest kuni klaasi müügini.
3. Toetada piirkondi ja kohalikku pärandit.
4. Pakkuda tarbijale ja tootjale õiglast hinda.

See on rohkem kui lihtne keskkonnasertifikaat, see edendab kogu jätkusuutlikkuse filosoofiat. Sertifikaat hõlmab kõiki tootmisetappe alates esimestest lehtedest viinapuudel kuni viimase veinivilgani ning sisaldab 12 jätkusuutlikkusega seotud kohustust, mis on kõikehõlmav ja tasakaalustatud:

- Loodusvarade säästmine
- Kaitsta bioloogilist mitmekesisust
- Vähendada taimekaitsevahendite kasutamist.
- Soodustada ökodisaini ja vähendada jäätmeid
- Võidelda kliimamuutuste vastu
- Tagada jälgitavus viinapuudest kuni klaasini.
- Toota tervislikke veine
- Stimuleerida otsest ja kaudset töökohtade loomist
- Investeerida Prantsusmaale ja arendada kohalikke ressursse
- Arendada kogukonna ja solidaarsusel põhinevaid sidemeid.
- Soodustada lühikesi tarneahelaid
- Maksta tootjatele õiglaselt

Alates 2012. aastast on ühendus korraldanud säästva viinamarjakasvatuse konventsiooni. Säästva viinamarjakasvatuse konverents toimub kahe päeva jooksul ja selle programm koosneb teemakohastest töötubadest ja ümarlaudadest, loengutest, heade viinamarjaistanduste tegelikest näidetest ja mõnest kergemast tegevusest, nagu näiteks põgenemismäng "Mission Sustainable Development".

Säästva viinamarjakasvatuse konverents, millel osaleb igal aastal rohkem kui 300 inimest, toimub märtsi viimasel nädalal ja toob kokku inimesed kõigist tööstusharudest, pakkudes võimaluse tutvustada viinamarjakasvatajate, tarnijate, turustajate, ettevõtete sotsiaalse vastutuse konsultantide, teiste tööstusharude külaliste ja säästva arengu lähenemisviisile pühendunud ettevõtete seisukohti ja kogemusi.

Kõigile avatud üritus kasvab iga aastaga, käsitledes tööstuse jaoks olulisi küsimusi konsultatsioonide, jagamise ja koosviibimise kombinatsiooniga. Nii võimaldab see säästva arengu eest seisvatel inimestel esitada nägemus homsest veinitööstusest.

NÄITLEJAD

Ühendus ühendab ligi 6000 veinitootjat ja töötajat üle Prantsusmaa. Nende jaoks on säästev areng midagi enam kui äristrateegia, see on tugev kohustus tulevaste põlvkondade ja ühiskonna ees.

ASJAKOHAUS	Säästva viinamarjakasvatuse konverents on olnud ainus veinimaailmale pühendatud jätkusuutlikkuse ja ettevõtete sotsiaalse vastutuse üritus. See veinikaubandusele ja sertifitseeritud liikmetele avatud iga-aastane üritus toob kokku inimesed kogu veinitööstusest, et jagada, arutada ja rõhutada jätkusuutlikkuse ja ettevõtete sotsiaalse vastutuse küsimusi, eesmärgiga ühendada saadud teadmisi ja kogemusi.
MÄRKSONAD	Võrdsus; bioloogiline mitmekesisus; vähendada jäätmeid; solidaarsus
VIIDE POLIITIKALE	 
VASTUPIDAVUS	Projektil on endiselt iga-aastaseid koosolekuid, konventsioone ja seminare, see on suurendanud oma kohalolekut sotsiaalmeedias ning püüab jätkuvalt lisada oma rühma liikmeid ja laiendada selle ulatust.
LINK	https://sustainable-winegrowing.org/

SÄÄSTVATE RESTORANIDE LIIT

KIRJELDUS	Säästva Restoranide Assotsiatsioon (SRA) usub, et toitlustusettevõtted võivad avaldada taastavat mõju planeedile. Nende missiooniks on tuua kokku progressiivsed inimesed, kes töötavad toiduainetetööstuses, ja anda neile võimalus muuta süsteemi kiiremini, et kiirendada muutusi keskkonnasäästliku ja sotsiaalselt progressiivse toitlustussektori suunas. Nende tunnusprogramm "Food Made Good" on maailma suurim toitlustusettevõtete jätkusuutlikkuse programm. See on ülemaailmne liikumine, mis töötab selle nimel, et muuta iga kodus pakutav söök võimalikult jätkusuutlikuks. Nende kolm sammast - hankimine, ühiskond ja keskkond - käsitlevad teie ettevõtet laiaulatuslikult ja terviklikult. Food Made Good 50 enesehindamisvahend aitab ettevõtetel mõista ja jälgida oma jätkusuutlikkust 50 olulises valdkonnas. Tulemuste põhjal saavad ettevõtted oma menüü ümber kujundada, leida uusi tarnijaid, koostada ja jagada oma ülesannete nimekirja, kavandada oma teed suurema avaliku kasu suunas ning tutvustada oma jätkusuutlikkuse edu kolleegidele, investoritele, partneritele ja klientidele. Valdkonnad, mis põhinevad "Food Made Good" sambal, on järgmised: "kohaliku ja hooajalise toidu tähistamine", "kala vastutustundlik hankimine", "töötajate õiglane kohtlemine", "kogukonna toetamine", "vähendamine, taaskasutamine, ringlussevõtt"... Seejärel on ettevõtetel võimalik taotleda "Food Made Good Sustainability Rating", mis on maailma suurim ja kõige ulatuslikum jätkusuutlikkuse audit toitlustusettevõtetele, mis võimaldab ettevõtetel oma tegevusest ülevaate saada, kinnitada oma rasket tööd, võrrelda oma tegevust paljude teiste ettevõtetega ja seada tulevikueesmäärke. Praegu kuulub Food Made Good'i kogukonda 10 575 toitlustusettevõtet ja 74 tarnijat, ja nad loodavad, et see arv kasvab lähiaastatel veelgi.
NÄITLEJAD	Säästva Restoranide Assotsiatsioon (SRA) on Ühendkuningriigis asuva peakorteriga mittetulundusühing, mis toetab toitlustusettevõtteid nende püüdlustes muuta oma tööstusharu säästvamaks ja suunab tarbijaid säästvamate valikute poole. Alates organisatsiooni asutamisest 2009. aastal on organisatsioon laiendanud oma tegevust, hõlmates lisaks traditsioonilistele restoranidele ka kohvikuid, lepingulist toitlustamist ja pardatoitlustamist. Samuti on organisatsioon laiendanud oma geograafilist ulatust Ühendkuningriigist väljapoole tänu litsentsiprogrammile, mis võimaldab teistel territooriumidel programmi kiiresti käivitada ja ellu viia.
ASJAKOHAUS	Toiduainete pikaajaline jätkusuutlikkus on üha suurem mure, sest toiduained moodustavad 25% kõigist kasvuhoonegaaside heitkogustest. See tähendab, et on oluline, kus me sööme. Food Made Good kava võimaldab nii pakkujatel kui ka tarbijatel teha paremaid valikuid.

SÄÄSTVATE RESTORANIDE LIIT

MÄRKSÕNAD	Toit; keskkonda taastav; sotsiaalselt progressiivne
VIIDE POLIITIKALE	
VASTUPIDAVUS	Toitlustajad hoolivad nüüd rohkem kui kunagi varem jätkusuutlikkusest. Seetõttu peaks üha rohkem ettevõtteid püüdma saada akrediteeringuid, nagu näiteks Food Made Good Sustainability Rating, mis muudab projekti pikemas perspektiivis vastupidavaks.
LINK	https://www.foodmadegood.org/ Küsitlus (50 küsimust): https://www.foodmadegood.org/food-made-good-50/survey/

JÄTKUSUUTLIK TOIDUFOND

KIRJELDUS	SFT asutas Harmony Projecti, mis on inspireeritud Walesi printsi raamatust Harmony: A New Way of Looking at Our World. See inspireerib loodusest, et muuta meie pilku maailma, eelkõige meie haridussüsteemi. Pärast Harmony konverentsi korraldamist 2017. aastal on projekt kasvanud ja on nüüdseks muutumas omaette registreeritud heategevusorganisatsiooniks. Harmony Projecti eesmärk on muuta haridust, et tagada selle eesmärgipärasus, mis valmistab noori ette tegelema meie ees seisvate keskkonna- ja sotsiaalsete väljakutsetega, mitte ainult eksamite sooritamiseks. Töötame koos õpetajatega, et arendada õppimist, mis põhineb looduse sügavale mõistmisele ja seotusele loodusega - õppimine, mis annab õpilastele oskused, mida nad vajavad säästvamaks eluviisiks. Harmony lähenemine haridusele õpetab terviklikkust ja suhteid, ühtsust ja vastastikust sõltuvust - see seab kahtluse alla ideed eraldatusest. Nad toetavad õpetajaid ja teisi haridustöötajaid selliste tavade arendamisel, mis kujundavad õppimise ümber loodusseaduste ja -põhimõtete ümber, mis näitavad maailma kui omavahel seotud tervikut ning mis annavad lastele ja kõigile õppijatele vajalikud oskused, et ühiselt luua tulevikku, mis võimaldab kogu elu õitsemist.
NÄITLEJAD	2012. aastal asutatud Sustainable Food Trusti (SFT) missioon on kiirendada üleminekut jätkusuutlikele toidusüsteemidele, mis on inspireeritud nende filosoofiast, mis käsitleb mulla, taimede, loomade ja inimeste tervise omavahelist seotust. Nende visiooniks on tulevased toidu- ja põllumajandussüsteemid, mis toidavad inimeste ja planeedi tervist ning on õiglased ja kõigile kättesaadavad. Selleks, et saavutada toidu ja põllumajanduse hädavajalik ümberkujundamine, töötavad nad kolmes põhivaldkonnas: poliitika, jätkusuutlikkuse mõõtmine ja väärtustamine ning üldsuse teadlikkuse tõstmine. Nad teevad tihedat koostööd valitsuse, juhtide ja teiste organisatsioonidega, et propageerida kõrgetasemelisi poliitilisi muudatusi, mis toetavad üleminekut säästvamatele põllumajandussüsteemidele. Nad usuvad, et meil on vaja ühist keelt põllumajandusettevõtete jätkusuutlikkuse mõõtmiseks ja ülemaailmselt ühtlustatud raamistikku, mis võtaks tervikliku lähenemisviisi põllumajandusettevõtete jätkusuutlikkuse mõõtmiseks. Nad toetavad kodanikke, et nad saaksid oma kommunikatsiooni- ja uurimistöö kaudu olla osa muutustest.
ASJAKOHAUS	See projekt on asjakohane, sest nagu üha enam esilekerkivad noorte kliimastreigid on näidanud, mõistavad noored kogu maailmas, et kui me ei muuda oma suhet loodusega, võib selle tulevik olla katastroofiline. Harmony Project pakub hariduslikule lähenemisele, mis edendab "loodusest õppimist, lisaks loodusest ja looduses õppimisele". Nad nimetavad seda "looduslikuks õppekavaks". Kui õpetamine ja õppimine on korraldatud sel viisil, on õpilastel ja kõigil õppijatel paremad võimalused arendada sidusat, süsteemset perspektiivi maailma ja oma kohta selles.

JÄTKUSUUTLIK TOIDUFOND

MÄRKSÕNAD	Loodus; partnerlussuhted; õpetamine; õppimine; harmooniat
VIIDE POLIITIKALE	          
VASTUPIDAVUS	Harmoonia projekt on käimas ja pikaajaline ning projektile ei ole kavandatud lõppu.
LINK	https://www.theharmonyproject.org.uk/

AVANZI POPOLO 2.0

KIRJELDUS	Avanzi Popolo 2.0 on mittetulundusühingu "Farina 080" poolt kavandatud ja toetatud projekt, mille eesmärk on aktiviseerida toidujäätmete vastaseid meetmeid, alustades kontaktkanalite loomisest jäätmete tekkekohtade (kodumajapidamised, jaemüüjad ja restoranid) ja abivajajate (valitsusvälised organisatsioonid, ühendused, supiköögid...) vahel. Kõike seda kahte suuresti kasutamata ressursi kasutades: toiduained, mida on oht ära visata, ja kogukonna aja olemasolu. Toidujäätmed moodustavad maailmas umbes 1,3 miljardit tonni aastas, mis on umbes kolmandik inimtoiduks mõeldud toiduainete kogutoodangust. See arv käib käsikäes vaesuse kasvuga, mis on viimastel aastatel märkimisväärselt suurenenud. Siit tuleneb ka idee viia läbi rida teadlikkuse tõstmise ja hariduse alaseid tegevusi seoses toidu ülejääkide haldamisega, mis võivad sattuda prügikasti. Paralleelselt nende tegevustega katsetati veebiplatvormi, mis võimaldas esmakordselt Apuulias (projektipiirkonnas) katsetada toidu jagamist. Eesmärk on ületada doonor-saaja dihhotoomia ja luua vahend, mis võimaldab inimestel, sõltumata nende sissetulekust, jagada üleliigset või lõppemisele lähenevat toitu, et vältida raiskamist. Projektil on ka didaktiline osa: koolidele mõeldud õpperada (nimega "Koolijagamine"), et rääkida toidu raiskamise probleemist piirkonna koolides ja harida noori omandama ja arendama vastutustundlikku käitumist.
NÄITLEJAD	Associazione di Promozione Sociale Onlus Farina 080 on Itaalias Baris asuv ühendus, mille eesmärk on teostada heategevustegevust ja võidelda toidu raiskamise vastu nii kodanike vaheliste jagamisvõrgustike aktiveerimise kaudu.
ASJAKOHAUS	Projekti on kaasatud üle 220 doonori ja üle 80 abisaava organisatsiooni. Praeguseks on välja töötatud üle 900 taaskasutusmeetme, mille käigus on põllumajandusettevõtetest, kauplustest ja põllumajanduskooperatiividest tagasi saadud üle 45 000 kg toidu ülejääke, mis on annetatud umbes 80 vaesuse vastu võitlevale organisatsioonile, hoolitsedes alati selle eest, et toit jõuaks võimalikult lühikese teekonnaga ja soodustades piirkonna subjektide vahelisi suhteid. Loodud on toidu jagamise veebiplatvorm (www.avanzipopolo.it), kuhu igaüks saab üles laadida toitu, mida ei pruugi tarbida enne kõlblikkusaega, või küsida toitu, mille keegi teine on varem üles laadinud. Loodi ka avalik sotsiaalne üldpood, mis asub linna äärealal, kus puudustkannatavad pered saavad osta (virtuaalse raha abil) toitu, riideid ja mänguasju 3 kuu kuni 5-aastastele lastele. Avalikkusele avatud kohtades (ülikool, kirik, töökeskkond...) paiknevate sotsiaalsete/ühiskondlike külmkappide võrgustik, mis on avatud kõigile, kes soovivad toitu pakkuda või võtta. See aitab kaasa üha jätkusuutlikuma ja kaasava kogukonna loomisele.

AVANZI POPOLO 2.0

ASJAKOHAUS	Projekti eesmärk on ka harida, koolitada ja propageerida toidujäätmeid, korraldades üritusi, töötubasid, kampaaniaid jne, näiteks õpilastele mõeldud koolituskursus "School Sharing", mis koosneb teoreetilisest ülevaatest toidujäätmete probleemist ja laboratoorsest osast, mille käigus tutvustatakse koolides sotsiaalset panipaika, mis on avatud õpilastele, õpetajatele ja koolipersonalile kui koht, kus saab jagada toidu, mida ähvardab raiskamise oht, ja mis on mõeldud toidujäätmete jagamiseks. Alustades oma koduse panipaiga vaatlusest, kutsutakse õpilasi seejärel üles kehtestama kooli panipaiga kasutamise reegleid, kogedes seega toidu jagamise praktikat omal nahal. Kõigi nende tehtud tegevuste puhul oli ühingu eesmärk luua koostööl põhinev majanduskogemus, kus inimesed loovad suhteid, õpivad ja loovad ühiselt väärtusi.
MÄRKSÕNAD	Toit; jäätmed; säästev areng; koostöö; haridus; kaasamine; mitmekesisuse edendamine; sotsiaalne areng.
VIIDE POLIITIKALE	      
VASTUPIDAVUS	Avanzi Popolo 2.0 kujutab endast 2014. aastal alustatud eksperimendi arengut ja projekti tegevused on endiselt käimas.
LINK	https://www.avanzipopolo.it/

FUNGO BOX / GO-CIRCULAR PROJEKT

KIRJELDUS	Fungo Box on esimene ringmajandusprojekt, mille on ellu viinud "Il Giardinone Cooperativa Sociale", 1996. aastal asutatud Itaalia sotsiaalne integratsiooniühendus (WISE), mis tegutseb keskkonnateenuste valdkonnas. Projekt Fungobox sündis 2016. aastal tänu koostööle Lavazza e Novamontiga. Eesmärgiks oli katsetada seente kasvatamist ammendatud kohvipurust ning ühendada see tegevus toidujäätmete alase hariduse ja haavatavate subjektide töölerakendamisega, edendades kaasamise ja mitmekesisuse edendamise tegevusi. Põllumajandusettevõtte Fungo Box projektiga osaleb Il Giardinone Cooperativa Sociale Euroopa projektis GO CIRCULAR, mille peamine eesmärk on edendada tööhõivet ja ettevõtlust Euroopa maapiirkondades, andes noortele võimekust luua koostöövõimalusi ja idufirmade inkubaatoreid, mis kasutavad ära ringmajanduse pakutavaid võimalusi, tuues konkreetseid näiteid kolmes konkreetses valdkonnas: mööbel, põllumajandus ja ehitus/elamumajandus, kuna need majandussektorid on Euroopa aruka majandusliku ja sotsiaalse arengu strateegilised valdkonnad.
NÄITLEJAD	Il Giardinone Cooperativa Sociale on 1996. aastal asutatud Itaalia sotsiaalne integratsiooniühendus (WISE), mis tegutseb keskkonnateenuste valdkonnas. Nad osalevad CGMis, mis on Itaalia suurim abi ja arenguabi andvate sotsiaalühenduste võrgustik, kuhu kuulub umbes 80 territoriaalset konsortsiumi, 1000 ühistut ja 140 mittetulundusühingut.
ASJAKOHAUS	Fungo Boxi projekti eesmärk on vähendada toidukaotust ja -jätmeid, edendada sotsiaalset kaasatust, edendada jätkusuutlikku toidu tootmise ja tarbimise mudelit ning tervisliku toitumise väärtusi noorte seas. Ühistu kogub igal nädalal kohalikest baaridest kohvijäätmeid, et muuta need jäätmetest uuteks ressursideks: Fungo Box Kit, koduseks värskete seente kasvatamiseks. Peale selle muutub muld pärast seente tootmist ja korjamist suurepäraseks väetiseks ja seega uueks ressursiks linnalähedase põllumajanduse mulla taastamiseks, sulgedes suurepäraselt ringi, mis läheb jäätmetest ressursiks. Lisaks sellele ei ole isekasvatatud seemned mitte ainult taskukohased, vaid neil on ka suurem valgusisaldus, kolm korda suurem kiudainesisaldus ja 50% suurem fosforisisaldus. Seega võib neid pidada mitte ainult säästlikuks, vaid ka väga toitevaks toiduks. Fungo Boxi projekt vastab ka kohaliku piirkonna ja kogukonna vajadustele ja nõudmistele. Projekti tegevused põhinevad tegelikult koostöö ja solidaarsuse väärtustel, järgides kogukonna üldisi huve ja sotsiaalset kaasatust. Fungo Boxi komplektide valmistamine võimaldab haavatavate inimeste tööhõivet spetsiaalsete kutseõppe kursuste kaudu ning projekt on alati avatud uute teenuste katsetamiseks ja uute töövõimaluste loomiseks, eriti haavatavate töötajate jaoks, luues sellega laiemat positiivset sotsiaalset mõju. Projektis pööratakse tähelepanu ka kliimale: kohvipuru kogutakse iga päev jalgrattaga, et vähendada drastiliselt logistikast tulenevaid heitkoguseid ning aidata kaasa ELi toidusüsteemi keskkonnamajandusele.

FUNGO BOX / GO-CIRCULAR PROJEKT

ASJAKOHAUS	Lõpuks on selle eesmärk edendada sotsiaalset kaasamist ja saavutada konkreetne jätkusuutlik visioon, aidates kaasa inimeste elukvaliteedi parandamisele, võimaldanud projektil liituda Go-Circular projekti võrgustikuga, avaldades mõju sadadele noortele, andes neile asjakohased ringmajanduse oskused ja edendades nende suutlikkust tegutseda riikidevahelisel tasandil, et arendada ühiseid konkreetseid ringmajandusprojekte.
MÄRKSÕNAD	Toit; jäätmed; säästev areng; ringmajandus; põllumajandusettevõtlus; koostöö; haridus; kaasamine; mitmekesisuse edendamine; sotsiaalne areng.
VIIDE POLIITIKALE	        
VASTUPIDAVUS	Projekt sai alguse 2015. aastal ning kestab siiani.
LINK	https://www.fungobox.it/fungo-box-mushrooms-coffee-grounds/

OPERA SACRA FAMIGLIA SIHTASUTUS

KIRJELDUS	Fondazione Opera Sacra Famiglia (FOSF) pakub kutseharidust põllumajandusliku toidutöötlemise sektoris, eelkõige pagari-, kondiitri- ja jäätisevalmistamise valdkonnas. Samuti pakub ta aianduse ja haljasalade hooldusega seotud hariduslik-ametialaseid tegevusi. Ta on loonud didaktilise aia, kus kasvatatakse mõningaid omamaiseid köögivilju, puuvilju ja maitsetaimi. Aia eesmärk on tõsta õpilaste ja kogukonna, kus FOSF asub, teadlikkust bioloogilisest mitmekesisusest, selle säilitamise ja väärtustamise tähtsusest. Autohtoonseid puu- ja köögiviljasorte on kasutatud ka pagari- ja jäätiseküpsendamise õpilaste juures, et välja mõelda ja katsetada uusi retsepte, mis põhinevad nendel köögiviljadel ja puuviljadel: nt küpsised šokolaadi ja spetsiaalse küüslaugusordiga või jäätis roosa siguriga "rosa di Trieste" (Trieste roosiline sigur). MEDS GARDENi projekti raames on FOSF korraldanud õpilastele töötubasid ja koostanud koos teiste partneritega kokaraamatu. Nad on korraldanud avatud uste päevi, et tutvustada aeda avalikkusele, osalenud messidel ja näitustel, mis propageerivad projekti. Seda kogu projekti kestel. Lisaks projektile MEDS GARDEN korraldavad nad endiselt õppetegevusi lastega, et tõsta nende teadlikkust taimedest, hooajalisusest ja bioloogilisest mitmekesisusest, kaasavad puuetega inimesi, kes hoolitsevad aia kastmise ja hooldamise eest kui algkooli laste "õpetajad", juhivad väikest didaktilist talu, kus on mõned põllumajandusloomad (siga, kana, küülik, pardid jne), jällegi puuetega inimeste toel, toodavad ja jagavad kord nädalas tasuta leiba madala sissetulekuga peredele. Nad kaasavad koolist väljalangemise ohus olevaid noori haridustegevusse aias koos laste ja/või puuetega inimestega, et demotiveerida neid jätkama haridusteed ja omandama tiitlit.
NÄITLEJAD	Fondazione Opera Sacra Famiglia (FOSF) on eraõiguslik mittetulundusühing, mille ajalugu ulatub aastasse 1945, mil üks heategevuslik preester asutas heategijate toetusel Pordenones organisatsiooni vaeste ja sõjaorbude toetamiseks. FOSF juhib kutseõppekeskust, mille Friuli Venezia Giulia maakond on tunnustanud kutseõppe- ja -koolitusteenuste osutamiseks. Samuti osutab ta sotsiaal- ja haridusteenuseid puuetega inimestele ning majutus- ja haridusteenuseid saatjata alaealistele välismaalastele.
ASJAKOHAUS	See kogemus on huvitav, sest see pakub võimaluse omandada rohelisi pädevusi (bioloogilise mitmekesisuse ja selle tähtsuse kohta maaelus, toidu päritolu ja kohalikud sordid, lühike toiduahel, toidu hooajalisus) "praktilise" kogemuse kaudu). See ühendab need rohelised pädevused sotsiaalse eesmärgiga: pagari-/kondiitri-/jäätisekreemi valmistamise valdkonna õpilaste koolitamine ja ettevalmistamine tööturule, koolist väljalangemise ennetamine, puuetega inimeste kaasamise ja aktiivse ühiskondliku rolli edendamine, madala sissetulekuga perede toetamine.

OPERA SACRA FAMIGLIA SIHTASUTUS

MÄRKSÕNAD	Bioloogiline mitmekesisus; solidaarsus; vastastikune õppimine; kaasamine.
VIIDE POLIITIKALE	      
VASTUPIDAVUS	See investeering kodumaiste taimedega didaktilisse aeda on tehtud INTERREG-projekti "MEDS GARDEN" raames, kuid haridustegevus jätkub ka pärast projekti lõppu.
LINK	http://friuli.fondazioneosf.it/ChiSiamo.aspx

PERRON DE L'ILON

KIRJELDUS	Le Perron de l'Ilon on "Entreprise de Formation par le Travail", mille ülesanne on koolitada töötuid töötajaid köögi- ja söögisaalide abiliste kutsealadel. 2014. aastal alustas Le Perron de l'Ilon projekti "Wednesday 2.GREEN" abil oma tegevuse jätkusuutlikumaks muutmist ja kohalikel toodetel põhineva "kohaliku toitlustamise" pakkumise loomist. Järk-järgult arendas EFT oma köögi, varude, menüüde, seadmete jne haldamise meetodit, et olla kooskõlas säästvama lähenemisviisiga. Tänaseks on nad võimelised töötama kohaliku põllumajanduse põhitoodete nimekirjaga, mis on üldiselt mahepõllumajanduslikud või jätkusuutlikud, ning nad on loonud partnerluse Namuri ühistuga Paysan-Artisan. Praktikandid peavad nüüd töötama kohalikke tooteid koos kõige sellega kaasnevaga. Praktikandid avastavad, et porgand ei ole tingimata sirge, kui see maast välja tuleb, et sibulad ei ole kõik ühesuurused, et toodetel on hooajaline maitse, et nende säilivusaeg varieerub sõltuvalt pakendist jne. Lisaks otsesele kokkupuutele toodetega on EFT koos teiste Belgia EFTde ja Euroopa partneritega (sh Scuola Centrale Formazione) tänu Erasmus+ projektile "Öko-resturaator" raames välja töötanud säästvusele keskenduvad spetsiaalsed koolitusmoodulid.
NÄITLEJAD	Le Perron de l'Ilon on EFT ("Entreprise de Formation par le Travail"): EFT pedagoogiline mudel põhineb "õppimisel reaalses töösituatsioonis": see tähendab, et praktikandid õpivad töötades Namuri kesklinnas asuvas haridusbrasserie's (120 kohta), ettevõtte restoranis Bouge'is (180 kohta) ja toitlustusosakonnas. Kõnealused haridusbrasserie, restoran ja toitlustusosakond on reaalsed kliendid.
ASJAKOHAUS	Tänu Erasmus+ projektile "Eco-Restaurateur" on EFT käsutuses terve rida haridusmooduleid, mis võimaldavad praktikantidel arendada erinevaid oskusi: paremad teadmised meie terroirist ja meie kulinaarsest pärandist, säästliku töötamise ja väiksema raiskamise tehnikad, Euroopa märgiste valdamine jne. Partnerlus Paysan-Artisan kooperatiiviga võimaldab EFT-l osta kohalikke tooteid, ilma et ta peaks iga tootja juurde minema. Pedagoogiline lähenemine on mõeldud spetsiaalselt inimestele, kes on madala kvalifikatsioonitasemega / üldse ilma kvalifikatsioonita ja pikaajalisest "tegevusetusest" pärit ning põhineb seetõttu praktilistel tegevustel ja töövaldkonnaga seotud võtmepädevustel. See koolitus põhineb kahel teljel, kollektiivsel ja individuaalsel, ning võimaldab igal koolitataval arendada toitlustussektori spetsiifilisi oskusi ja tööga seotud läbivaid oskusi. Kehtestatud on sotsiaal-erialane järelkontroll, et iga praktikant võtaks oma koolituse eest vastutuse. Igal praktikandil on õigus: • tasu üks euro bruto töötatud tunni kohta • 100 % reisikulude hüvitamine (igakuine tellimus). • osalemine lastehoiu või lastehoiu kulude katmises (FOREMi kaudu). • keskpäevane toitlustus

PERRON DE L'ILON

MÄRKSÕNAD	Lühike toiduahel; tööpõhine õpe; madala kvalifikatsiooniga pikaajalised töötud; kohalikud partnerlused.
VIIDE POLIITIKALE	      
VASTUPIDAVUS	EFT on stabiilselt aktiivne ja jätkusuutlikkuse põhimõtete järgimine on hästi juurdunud ja areneb samm-sammult juba peaaegu 10 aastat.
LINK	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

KIRJELDUS

Serunion on üks olulisemaid kollektiivseid restaureerimisettevõtteid Hispaanias. Nad töötavad muu hulgas koolides, müügiautomaatides, ettevõtete puhvetite korraldamisel. Serunion pöörab suurt tähelepanu pakutava toidu kvaliteedile. Seetõttu põhineb nende juhtimine ja kvaliteeditegevus järgmistel alustel: toiduohutus, kvaliteet, keskkond, töötervishoid ja -ohutus ning ettevõtte sotsiaalne vastutus. Nende sammaste saavutamiseks võetakse järgmisi meetmeid:

- Tarnijate auditeerimine, mille käigus nad kontrollivad tarnitud toodete kvaliteeti.
- Tooteanalüüs, mida tehakse kõigi toodete puhul, mida turustatakse nende erinevates töövaldkondades.
- Hügieeniauditid kõigis nende asutustes, eriti nendes, mis puutuvad tihedalt kokku õpilastega.

Konkreetselt on Serunionil integreeritud kvaliteedikava, mis hõlmab järgmist:

- ÕIGUSAKTIDE JA LEPINGULISTE KOHUSTUSTE TÄITMIST: Kõigi keskkonnaaspektidega seotud õiguslike nõuete kindlakstegemine.
- EESMÄRGID JA PIDEV TÄIUSTAMINE: Kõigi võimalike riskide kindlakstegemine kui pideva täiustamise valdkond ning uute töövaldkondade ja uuenduste kehtestamine teenuses, mille eesmärk on suurendada toiduohutust, tippkvaliteeti, klientide rahulolu, keskkonnakaitset, sotsiaalset vastutust ning töötajate tervist ja ohutust.
- KÄITUMIS- JA INIMESTEÕIGUSTE NORMID: juhendada eeskirjadest, standarditest ja heast käitumistavast; austada ja edendada inimõiguste austamist.
- KONTROLL ALGUPÄRAST: tagada tarnijate, allhankijate, alltöövõtjate ja logistikakäitlejate poolt pakutava tooraine ja teenuste toiduohutus, aktsepteerides spetsifikaate, aktsepteerides eelneva ostu spetsifikaate osana spetsifikaate esialgse heakskiitmise protsessi osana, millele järgneb pidev pidev hindamine ja tegevuskavade koostamine teenuse pidevaks täiustamiseks pakutava teenuse pidevaks täiustamiseks.
- TOIDUOHUTUS: kavandada ja rakendada ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide (HACCP) abil enesekontrollisüsteemi, mis tagab toiduohutuse kogu tooraine/valmistoidu vastuvõtmise, ladustamise, töötlemise, transpordi ja teenindamise protsessis, ning edendada toiduohutuskultuuri kõigi töötajate hulgas.
- TÕHUS KOMMUNIKATSIOON: luua vajalikud kanalid sise- ja välissuhtluseks teiste toiduahelas osalejatega.
- POSITIIVNE TOIDUJÄRJESTUS: aidata meie toitlustajatel tervislike valikute ja teadlikkuse kaudu saavutada hea tervis; suurendada meie koostisosade jätkusuutlikkust täiustatud ostuprotsesside kaudu; vähendada toidujäätmeid ja muid jäätmeid väärtusahelas; luua ja edendada kaasavaid kohalikke töökohti.
- JÄTKUVA Koolitus: Koolituse ja kutsealase arengu programmide pakkumine.
- EETILINE JUHTIMINE: Rakendada tegevusjuhend, mis suunab kõiki meie tegevusi, ja luua eetikakomitee.
- TELLIJATE ARVAMUS: töötada välja vahendid, et hinnata kehtestatud kohustuste täitmise taset ja tajutavat kvaliteeti.

SERUNION

NÄITLEJAD	Serunion loodi 1990. aastal, ühendades 5 Hispaania restorani ettevõtet: Arusa, Sercosa, Cofimok, Hotelcosa ja Serhoval. Serunioni üks olulisemaid tegevusi on tihedad kontaktid koolide ja ülikoolidega. Paljud Hispaania hariduskeskused usaldavad Serunionile igapäevase toidu tarnimise, mida õpilased ja töötajad söövad. Serunion, järgides oma eesmärki tagada toidu kvaliteet, kuulub ka Hispaania kvaliteediliitu. Samuti on oluline mainida, et Serunionil on ISO 22000 kvaliteeditase toiduohutuse osas.
ASJAKOHASUS	Serunion, mis on üks Hispaania suurimaid ühisrestorani ettevõtteid (mis tegutseb ka teistes riikides, näiteks Portugalis), on loonud väga asjakohase toiduga kindlustatuse programmi, mis on kohaldatav erinevates toiduga seotud sektorites, näiteks haridussektoris.
MÄRKSÕNAD	Toiduohutus; kvaliteet; jätkusuutlikkus
VIIDE POLIITIKALE	       
VASTUPIDAVUS	Serunion parandab pidevalt oma tegevuse kvaliteeti. Nad on olnud enam kui 30 aastat Hispaania kollektiivse restaureerimise eestvedajad ja teevad jätkuvalt koostööd riigi peamiste sidusrühmadega.
LINK	https://www.serunion.es/es/nosotros/comprometidos-con-la-calidad

SPACE BATTIRAME

KIRJELDUS

Spazio Battirame (Battirame Space) on Bologna linnavalitsuse omanduses olev kompleks, mis koosneb talumajast, telgist ja mitmest hektarist maast, mis asub tööstuspiirkonnas linnapiirkonna tegelikul piiril.

Talumaja on renoveeritud ise ehitamise teel sotsiaalse ühistu "Eta Beta" poolt, mille Bologna linnavalitsus on valinud Spazio Battirame haldamiseks.

Paljud konstruktsioonid ja sisustus on projekteeritud ja valmistatud Eta Beta töökodades ise, kus me oleme ka materjali taaskasutanud, taaskasutanud või uuesti leiutanud.

Battirame Space'is toimuvad KONVERENTSID/ ÜRITUSED ("SEVEN TABLE EVENTS")/ ÄRITUSKOOSOLEKUD (ka lõunasöögi, hommikusöögi/ suupistetega)/ NÄITUSED/ KOOLITUSKURSUSED.

Talumajas toimivas tegevuses on toidu peategelaseks selle mitmekülgsed väärtused: kultuuriline ja teaduslik, tervislik ja psühholoogiline, hariduslik ja seltskondlik.

Battirame Space on jaotatud erinevatesse valdkondadesse:

- KODU, kus toimuvad nii koolitused kui ka ürituste ettevalmistamine. Siin töödeldakse ja valmistatakse EtaBetaBio [1] sotsiaalfarmi toiduaineid.
- BAAR (iidse rehemaja restaureerimisest).
- SÖÖGIKOHAD, mida saab korraldada erinevates korraldustes, reserveerides isegi mõned ruumid näitusepindadeks.
- KLASSID, kus saab korraldada koosolekuid ja konverentse.
- HAYLOFT, mida saab korraldada näitusepindadeks.

Talumaja ümber on didaktilised aiad ning aroomi- ja ravimtaimede aed.

1000 m2 suuruses telgis on sotsiaalne ühistu Eta Beta loonud omamoodi nutiküla, kus on ajutised käsitöötegevused, õpperajad ja kus korraldatakse eriüritustel kontserte.

Need käsitöötegevused (kuhu on kaasatud sotsiaalselt ebasoodsas olukorras olevad inimesed) on järgmised:

- kunstiline klaasitöö
- originaalsete taldrikujoonte (www.servito.eu) disain ja käsitöö, mis on valmistatud klaasist (Murano/tööstuslikust/taaskasutusest).
- pudeliklaasi taaskasutusest ja töötlemisest valmistatud esemed ja ehte valmistamine.
- keraamika töötuba
- sise- ja välismööbli disain ja valmistamine kaubaalustest ja puidust kaablrullidest

Spazio Battirame on katsetanud inseneri poolt projekteeritud ja Rooma ülikoolis uuritud prototüüpi "päikesepliit Helio" selliselt valmistatud toidu eripärade suhtes. "Helio" põhineb peegelparaboolil, mis kogub päikesekiirgust ja koondab selle isoleeritud, teraskestaga kaetud keedukambris: see ei ole ühendatud ühegi teise energiaallikaga, ei tekita heitmeid ega tekita jäätmeid, mida tuleks kõrvaldada.

[1] EtaBeta Bio on sotsiaalne põllumajandusettevõte, mis kasvatab maheköögivilju ja teeb koostööd projektides, mis on suunatud linnapõllumajanduse levitamisele ja bioloogilise mitmekesisuse koridoride loomisele.

SPACE BATTIRAME

NÄITLEJAD	Spazio Battirame't haldab mittetulunduslik sotsiaalne ühistu "Eta Beta", mis loodi 1992. aastal kunstnike ühingu, kes tegelevad materjalide uurimise ja katsetamisega, keskendudes sotsiaalsetele küsimustele. Sotsiaalühistu "Eta Beta" teeb praegu koostööd avaliku ja erasektori asutustega projektides, mille eesmärk on soodustada ebasoodsa taustaga ja sotsiaalsete probleemidega inimeste sobivaid sotsialiseerumisvõimalusi ja sotsiaalset kaasatust. Sotsiaalühistu "EtaBeta" on partnerluses vähese keskkonnamõjuga puhastusvahendeid tootva ettevõttega ning pakub ka sanitaar- ja puhastusteenuseid.
ASJAKOHASUS	See kogemus vastab terviklikule lähenemisviisile jätkusuutlikkusele: alates ebasoodsas olukorras olevate/ tõrjutud inimeste sotsiaalsest kaasamisest kuni hariduse, ringmajanduseni (materjalide, nagu kaubaalused, puidust kaablrullid, klaas jne, taaskasutamine/ taaskasutus/ ringlussevõtt) kuni sotsiaalse mahepõllumajanduse, taastuvenergia/ null heitmete tehnoloogia toiduvalmistamiseks, vähese keskkonnamõjuga puhastusvahendite, hariduse ja teadlikkuse tõstmiseni.
MÄRKSONAD	See kogemus vastab terviklikule lähenemisviisile jätkusuutlikkusele: alates ebasoodsas olukorras olevate/välja tõrjutud inimeste sotsiaalsest kaasamisest kuni hariduse, ringmajanduse (materjalide, nagu kaubaalused, puidust kaablrullid, klaas jne, taaskasutamine/taaskasutus/ringlusse võtmine), sotsiaalse mahepõllumajanduse, taastuvenergia/nullemissioonitehnoloogia toiduvalmistamiseks, vähese keskkonnamõjuga puhastusvahendite, hariduse ja teadlikkuse tõstmiseni.
VIIDE POLIITIKALE	
VASTUPIDAVUS	Spazio Battirame on tegutsenud juba üle 5 aasta.
LINK	https://www.etabeta.coop/spaziobattirame/ https://www.gambeorosso.it/notizie/helio-il-forno-solare-allo-allo-lall-pazio-battirame-di-bologna/? V4wevhtls

TRENTINO ÖKORESTORAN

KIRJELDUS

"Eco-Restaurant Trentino- Hotelier Schools Specifications" on nimekiri spetsifikatsioonidest, mida kohaldatakse hotellikoolide poolt läbiviidud toitlustus- ja restoranitegevuse suhtes, et saada ökomärgis projekti "Ecoristorazione Trentino" raames.

Ecoristorazione Trentino ökomärgise saamiseks peavad restoranid vastama rangetele keskkonnakriteeriumidele. Dokument on suunatud kõigile Trentino toitlustusteenustele. Määrus hõlmab 5 valdkonda:

1. Toit ja joogid: esmatähtsad peavad olema bioloogilised, kohalikud ja õiglased tooted.
2. Jäätmed: jäätmete vähendamine on prioriteet.
3. Energia ja vesi: energia- ja veesäästmine on esmatähtis.
4. Toiduks mittekasutatavate toodete ostmine: prioriteediks on sertifitseeritud keskkonnasõbralikud tooted.
5. Teavitamine, teabevahetus ja keskkonnaharidus: klientide kaasamine heade keskkonnatavade rakendamisse.

Sertifikaadi "Ecoristorazione Trentino" saamiseks tuleb täita kohustuslikke ja vabatahtlikke kriteeriume, mille lõplik minimaalne punktisumma on 24 punkti 74-st.

Kohustuslikud meetmed

1. Lühikese ahela menüüd: toidud valmistatakse Trentinost pärit toorainetest, vähendades transpordist tulenevaid heitkoguseid.
2. Bioloogilised toiduained: vähemalt kaks koostisosa on pärit bioloogilisest põllumajandusest.
3. Ei kasutata ühekordseid tooteid: jäätmetekke vältimiseks ei kasutata ühekordseid tooteid.
4. Korduvkasutatavad tooted: kõik ühekordseks kasutamiseks mõeldud lauanõud (tassid, taldrikud, kahvlid jne.) visatakse ära.
5. Tarbimata toidu kaasavõtmine: pakkuge oma klientidele võimalust tuua koju tarbimata toitu ja jooki sobiva konteineri abil, teavitades sellest võimalusest kirjalikult ja ilmselgelt.
6. Kraanivesi: restoran teavitab kliente võimalusest juua kraanivett, et vältida transpordist ja jäätmetekkest tulenevaid heitkoguseid.
7. Miniportsjonid. Kliendile pakutakse võimalust tellida väiksemaid portsjoneid soodsama hinnaga.
8. Vähendatud pakendiga pesuvahendid. Puhastamiseks kasutatakse vähemalt 3 rida kraanist või superkontsentreeritud või kapslites või tagastatava pesuvahendiga puhastusvahendeid.
9. Valgustus: restoranis kasutatakse ainult energiatõhusaid valgustusseadmeid, millega vähendatakse energiatarbimist ja kasvuhoonegaaside heidet atmosfääri.
10. Puhastusvahendid: Restoranis kasutatakse vähemalt kahte ökoloogilist puhastusvahendit, mis vähendab vee- ja õhusaastet.
11. Teavitamine: restoran teavitab oma kliente oma jõupingutustest keskkonnavaluste heade tavade rakendamisel.

Restoranide spetsifikatsioon (ajakohastatud versioon 2023) on kättesaadav [siin](#).

Toitlustusteenuste spetsifikatsioon.

Toitlustus-/hotellikoolide spetsifikatsioon ja iga valikulise kriteeriumi eest antud punktid on kättesaadavad [siin](#).

TRENTINO ÖKORESTORAN

NÄITLEJAD	Trento autonoomne provints koostöös Trento linnavalitsusega moodustas 2012. aastal töörühma koos peamiste tootlustussektoris tegutsevate ettevõtjate ühendustega, mille eesmärk on käivitada Trentino tootlustussektori keskkonnasäästlikkuse projekt "Ecoristorazione Trentino". Keskkonnakvaliteedi sertifikaat antakse välja alles pärast tõsist sõltumatut kontrollimenetlust.
ASJAKOHAUS	See kogemus hõlmab mitmesuguseid kriteeriume ja näitajaid.
MÄRKSÕNAD	Lühike toiduahel, mahetoit, taimetoit/vegantoit, vastandumine maffiale, ühekordne kasutamine/ühikene portsjon, koerakott, kraanivesi, puhastamine, pakendite vähendamine, väiksemad portsjonid, valgustus, vee säästmine/efektiivsus, haridus ja teadlikkuse tõstmine.
VIIDE POLIITIKALE	
VASTUPIDAVUS	Eco-ristorazione Trentino asutati 2012. aastal ning seda hooldatakse ja ajakohastatakse endiselt.
LINK	http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/pagina14.html http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/pagina24.html

ÖKORESTORANIDE PROJEKT

KIRJELDUS	Projekt "Öko-resturaator" on Erasmus+ KA2 projekt, mille eesmärk on tegeleda oskuste vajadusega öko-HORECA sektoris, keskendudes eelkõige madala kvalifikatsiooniga/oskusteta inimestele, kes osalevad ametlikel ja mitteametlikel koolituskursustel, mis on suunatud haavatavatele inimestele, näiteks pikaajalistele töötutele ja koolist väljalangevuse ohus olevatele noortele või koolist väljalangevuse ohus olevatele noortele. Projekti "Öko-restoran, jätkusuutliku toidu eest" raames on kasutatud ECVETi vahendeid, et siduda tulevaste kokkade-assistentide koolitus ja tööturg. Seetõttu on koos majanduslike sidusrühmadega välja töötatud oskuste profiilid, koolituse kontrollnimekirjad ja -vahendid ning hindamissüsteem. Projekti raames on koostatud õppekava, mis hõlmab öko-HORECA erinevaid aspekte, mida kokandusassistentid peaksid teadma ja mille eest nad võiksid hoolt kanda, et suurendada oma töötavate restoranide jätkusuutlikkust: • Jätkusuutliku toitlustamise ja toitlustamise kontseptsioon • Toitumine, toitumine, tervis • Kohalik ja hooajaline toitumine • Sertifikaadid ja toidumärgised (mahepõllumajandus, päritolu, õiglane kaubandus, toitumisaspektid märgised, sealhulgas allergiainetega seotud küsimused). • Jäätmed, raiskamine ja ringlussevõtt • Toidu õigeks säilitamiseks vajaliku külmutusahela ladustamine ja haldamine toidu säilitamise tehnikad Õppekava sisaldab põhimõisteid ja kavandatud didaktilisi tegevusi, et parandada teadmisi ja suutlikkust jätkusuutlikuks tööks professionaalses köögis.
NÄITLEJAD	Projekti rakendanud partnerluse moodustasid 10 organisatsiooni viiest ELi riigist, kes esindasid riiklikke, piirkondlikke ja kohalikke organisatsioone, mis tegutsevad kutsehariduse ja -koolituse ning sotsiaalse kaasamise valdkonnas: AID Coordination (BE) - juhtpartner; Barka Foundation (PL); Scuola Centrale Formazione (IT); Kyustendili kaubanduskoda (BU); Grupul Pentru Integrare Europeana (RO); Le Perron de l'Ilon (BE); Croc'Espace (BE); Le Gout d'apprendre (BE); Notre Maison (BE); CIEP de Liege (BE).
ASJAKOHAUS	See kogemus hõlmab erinevaid kriteeriume ja näitajaid väga praktilise lähenemisviisiga, mis on suunatud HORECA-sektoris töötavate töötajate kõige madalamatele tasanditele, et muuta jätkusuutlikkus kogu restoraniköögis töötava meeskonna töö osaks.
MÄRKSONAD	Lühike toiduahel, hooajalisus, mahetoit, toidumärgistus, toidu säilitamine, toidu vähendamine, jäätmete sorteerimine, puhastamine, energiasääst/efektiivsus, kutseõpe, haavatavad sihtrühmad.

ÖKORESTORANI PROJEKT

VIIDE POLIITIKALE	
VASTUPIDAVUS	Ökorestoranide projekt on ellu viidud aastatel 2015-2017. Selle koolitustegevust ja sisu kasutavad partnerid siiani.
LINK	http://www.aid-com.be/sites/default/files/upload/projets/Ecoresto/Syllabus_EN_%26_Annexes.pdf