



Μικρός Οδηγός
για Zero Waste
Πρακτικές
σε επιχειρήσεις
Φιλοξενίας &
Καφεστίασης
(HoReCa)



ZERO
WASTE
HORECA

THE *Coca-Cola* FOUNDATION



ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
& ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Περιεχόμενα

- 04** Τι σημαίνει επιχείρηση HoReCa μηδενικών απορριμμάτων;
- 05** Η ιεράρχηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τη διαχείριση των απορριμμάτων
- 06** Τι είναι η Κυκλική Οικονομία;
- 07** Γιατί μία επιχείρηση να ακολουθήσει πορεία Zero Waste πρακτικών;
- 08** Ποια τα οφέλη για την κοινωνία, όταν μια επιχείρηση εφαρμόζει Zero Waste πρακτικές;
- 09** Τα 5 βήματα για την επίτευξη Zero Waste πρακτικών σε επιχειρήσεις HoReCa
- 10** Υλοποίηση παράλληλων ενεργειών
- 11** Παρακολούθηση και Αξιολόγηση της Zero Waste πορείας της επιχείρησης
- 12** Zero Waste πρακτικές σε επιχειρήσεις HoReCa
- 16** Άλλες Zero Waste πρακτικές σε επιχειρήσεις φιλοξενίας
- 17** Άλλες Zero Waste πρακτικές σε επιχειρήσεις καφεστίασης
- 18** Πηγές για περισσότερη πληροφόρηση

Τι σημαίνει επιχείρηση HoReCa μηδενικών απορριμμάτων;

Μια επιχείρηση HoReCa χαρακτηρίζεται ως **Zero Waste Επιχείρηση ή Επιχείρηση Μηδενικών Απορριμμάτων**, εάν έχει δρομολογήσει τα εξής:

- ➔ την Πρόληψη (αποφυγή παραγωγής αποβλήτων)
- ➔ τις υποδομές Διαλογής στην Πηγή (ΔσΠ), δηλαδή εξοπλισμό διαχωρισμού των απορριμμάτων εντός της επιχείρησης με σκοπό τη χωριστή συλλογή και ανακύκλωσή τους ή/και άλλη αξιοποίησή τους, και
- ➔ τη μείωση των συνολικά παραγομένων ποσοτήτων σύμμεικτων απορριμμάτων της κατά τουλάχιστον 85% κ.β.

Εάν μία επιχείρηση επιτύχει μείωση των σύμμεικτων απορριμμάτων της κατά 50-85%, τότε βρίσκεται σε πολύ καλή Zero Waste πορεία.



Η ιεράρχηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τη διαχείριση των απορριμμάτων

Οι επιχειρήσεις HoReCa μπορούν να εφαρμόσουν πρωτοβουλίες και ενέργειες σχετικά με Πρόληψη, Προετοιμασία για επαναχρησιμοποίηση και Ανακύκλωση/Κομποστοποίηση και να μετατραπούν σε Zero Waste επιχειρήσεις. Τα υπόλοιπα στάδια διαχείρισης (Ανάκτηση – Τελική διάθεση) αφορούν σε ενέργειες των Δήμων και της πολιτείας.



Τι είναι η Κυκλική Οικονομία;

Η Κυκλική Οικονομία είναι το νέο μοντέλο παραγωγής και κατανάλωσης, που προτείνεται από όλες τις προηγμένες κοινωνίες και το οποίο περιλαμβάνει την:

- ✓ ανταλλαγή
- ✓ εκμίσθωση
- ✓ επαναχρησιμοποίηση
- ✓ επισκευή
- ✓ ανακαίνιση και
- ✓ ανακύκλωση

των υπαρχόντων υλικών και προϊόντων όσο το δυνατόν περισσότερο, προκειμένου να παραταθεί ο κύκλος ζωής τους και τα όποια «απόβλητα» να αξιοποιούνται ως πρώτες ύλες. Στην πράξη, η κυκλική οικονομία υποδηλώνει τη μείωση των αποβλήτων στο ελάχιστο δυνατό επίπεδο με στόχο το μελλοντικό μηδενισμό τους.



Οι επιχειρήσεις HoReCa που μετατρέπονται σε Zero Waste επιχειρήσεις εντάσσονται πλήρως στην έννοια της Κυκλικής Οικονομίας.

Γιατί μία επιχείρηση να ακολουθήσει πορεία Zero Waste πρακτικών;

Επειδή:

- ➔ Εφαρμόζει την εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία:
 - ✔ Νόμος 4819/2021 (Ολοκληρωμένο πλαίσιο για τη διαχείριση των αποβλήτων με ενσωμάτωση των Οδηγιών 851/2018 & 852/2018)
 - ✔ Νόμος 4736/2020 (Ενσωμάτωση της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/904 σχετικά με τη μείωση των επιπτώσεων ορισμένων πλαστικών προϊόντων στο περιβάλλον και λοιπές διατάξεις)
- ➔ Μπορεί να μειώσει το λειτουργικό κόστος της επιχείρησης και να έχει υψηλότερη λειτουργική αποδοτικότητα.
- ➔ Προστατεύει την επιχείρηση από την ανεπάρκεια πόρων και από την αστάθεια των τιμών.
- ➔ Θα έχει μειωμένα δημοτικά τέλη, όταν εφαρμοσθεί το «ΠΛΗΡΩΝΩ ΟΣΟ ΠΕΤΑΩ (ΠΟΠ)».
- ➔ Επικοινωνεί τις πρακτικές της στους πελάτες, εξασφαλίζοντας καλύτερη επιχειρηματική εικόνα και φήμη.
- ➔ Προσελκύει χρηματοδοτικούς πόρους και διαφήμιση.
- ➔ Γίνεται επιχείρηση Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης (ΕΚΕ).



Ποια τα οφέλη για την κοινωνία, όταν μια επιχείρηση εφαρμόζει Zero Waste πρακτικές;

Συμβάλλει στην:

- ➔ Αντιμετώπιση της Κλιματικής Κρίσης
- ➔ Προστασία του περιβάλλοντος
- ➔ Αποφυγή εξάντλησης των φυσικών πόρων του πλανήτη
- ➔ Εξοικονόμηση ενέργειας & νερού
- ➔ Προστασία της δημόσιας υγείας
- ➔ Πρόληψη δημιουργίας αποβλήτων
- ➔ Μείωση του όγκου των απορριμμάτων
- ➔ Αύξηση του χρόνου ζωής των χώρων ταφής απορριμμάτων
- ➔ Μείωση του κόστους διαχείρισης απορριμμάτων, με αποτέλεσμα εξοικονόμηση οικονομικών πόρων για το Δήμο και τους δημότες
- ➔ Προστασία και ανάδειξη του κοινωνικοοικονομικού περιβάλλοντος των τουριστικών προορισμών
- ➔ Αύξηση κοινωνικής συνοχής
- ➔ Δημιουργία θέσεων πράσινης εργασίας & επιχειρηματικότητας



Τα 5 βήματα για την επίτευξη Zero Waste πρακτικών σε επιχειρήσεις HoReCa



ΒΗΜΑ 1^ο Δημιουργία ενός χάρτη της επιχείρησης, όπου θα φαίνεται η διαχρονική παραγωγή αποβλήτων σε κάθε χώρο



ΒΗΜΑ 2^ο Καταγραφή παραγωγής απορριμμάτων στο χάρτη της επιχείρησης



ΒΗΜΑ 3^ο Ανάπτυξη διαγράμματος εισροών - εκροών



ΒΗΜΑ 4^ο Ανάπτυξη Σχεδίου Δράσης για την επίτευξη Zero Waste πρακτικών



ΒΗΜΑ 5^ο Καταγραφή πορείας για την επίτευξη Zero Waste πρακτικών



Υλοποίηση παράλληλων ενεργειών

➔ Εκπαίδευση προσωπικού/κατανομή ρόλων

- ✔ Ορισμός υπευθύνων προγράμματος/κατανομή ρόλων
- ✔ Συμμετοχή των εργαζομένων στο σχεδιασμό και οργάνωση του προγράμματος για αποτελεσματικότερη υποστήριξή του
- ✔ Εκπαίδευση των εργαζομένων για θέματα ολοκληρωμένης διαχείρισης απορριμμάτων, με παρακολούθηση των διαδικτυακών σεμιναρίων (webinar) της Ψηφιακής Πλατφόρμας Zero Waste Horeca Hub
- ✔ Αναγνώριση (με κίνητρα) των εργαζομένων που συμβάλλουν αποφασιστικά στις Zero Waste πρακτικές της επιχείρησης

➔ Συνεννόηση με προμηθευτές, συνεργάτες και ταξιδιωτικούς πράκτορες

- ✔ Εξηγήστε τους στόχους και τις αλλαγές που εφαρμόζετε και συνεργαστείτε για το πώς θα συμβάλλουν στην προσπάθειά σας.
- ✔ Ζητήστε τους να εφαρμόσουν Zero Waste πρακτικές, όπως π.χ. να σας παραδίδουν τα προϊόντα σε συσκευασίες που να μπορείτε να επιστρέψετε σε αυτούς ή/και σε συσκευασίες που μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή/και να ανακυκλωθούν.

➔ Επικοινωνία με πελάτες

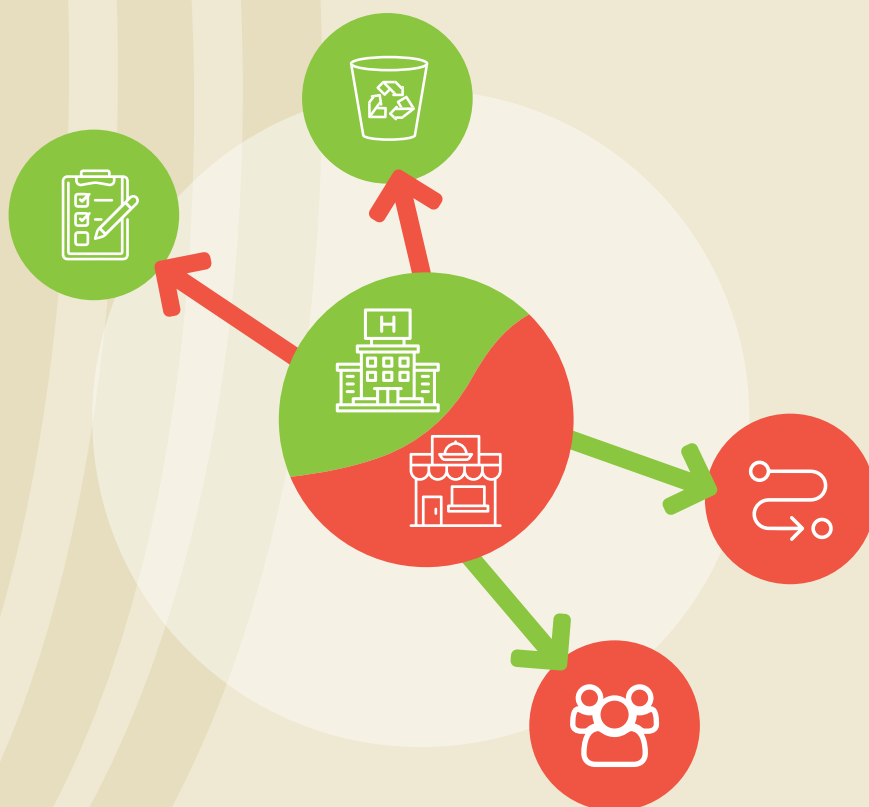
- ✔ Ενημερώστε τους για τους στόχους σας και για το πώς μπορούν να συμβάλουν στην επιτυχία της Zero Waste πορείας της επιχείρησής σας.
- ✔ Βρείτε τρόπους για ενημέρωση των πελατών σας (ιστοσελίδα επιχείρησης, προβολή στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, κατά την άφιξη, πινακίδες, φυλλάδια, προβολές βίντεο κ.α.) σχετικά με την περιβαλλοντική και Zero Waste πολιτική και δράσεις της επιχείρησης.



Παρακολούθηση και Αξιολόγηση της Zero Waste πορείας της επιχείρησης

Για την επιτυχή Zero Waste πορεία της επιχείρησης είναι σημαντική η παρακολούθηση και αξιολόγησή της, εφαρμόζοντας τα εξής:

- ➔ **Καταγραφή της ροής των αποβλήτων:** των ποσοτήτων απορριμμάτων, ανακτώμενων υλικών και αντικειμένων, καθώς και των αποβλήτων τροφίμων.
- ➔ **Αξιολόγηση του κόστους- αποτελεσματικότητας:** συστηματική καταγραφή του κόστους διαχείρισης των αποβλήτων και συνεχής διερεύνηση της δυνατότητας μείωσης του λειτουργικού κόστους.
- ➔ **Αξιολόγηση της συμμετοχής των εργαζομένων**
- ➔ **Αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας της Zero Waste πορείας της επιχείρησης:** χρειάζεται να τίθενται στόχοι, οι οποίοι να αξιολογούνται τακτικά και να επαναπροσδιορίζονται.



Zero Waste πρακτικές σε επιχειρήσεις HoReCa

➔ Μείωση της χρήσης πλαστικού

- ✔ Αποφυγή πλαστικών μιας χρήσης
- ✔ Αντικατάσταση του πλαστικού με άλλα υλικά φιλικότερα στο περιβάλλον
- ✔ Εφαρμογή της νομοθεσίας (Νόμος 4736/2020 και Νόμος 4819/2021)

➔ Διαλογή στην Πηγή / Χωριστή συλλογή ανακυκλώσιμων και κομποστοποιήσιμων υλικών

- ✔ Οργανώστε τη χωριστή συλλογή των ανακυκλώσιμων και κομποστοποιήσιμων υλικών με κατάλληλους κάδους ή/και άλλα μέσα, ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του χώρου και τις αναμενόμενες ποσότητες. Φροντίστε, ώστε οι κάδοι ή/και άλλα μέσα να μπορούν να εξυπηρετούν εύκολα και τους πελάτες σας.
- ✔ Ο αριθμός και το είδος των κάδων ή/και άλλων μέσων της χωριστής συλλογής σας, είναι καλό να αντιστοιχούν στα χωριστά ρεύματα υλικών, που εφαρμόζει ο Δήμος σας.
- ✔ Εάν ο Δήμος σας δεν πραγματοποιεί χωριστή συλλογή κάποιων υλικών, αλλά επιθυμείτε να την υποστηρίξετε μόνοι σας, τότε φροντίστε για την τελική παράδοση των υλικών αυτών σε κατάλληλους χώρους.

✔ Βασικά ανακυκλώσιμα ή κομποστοποιήσιμα υλικά:



Χαρτί



Γυαλί



Αλουμίνιο/ Άλλα μέταλλα



Πλαστικά



Βιοαπόβλητα (απόβλητα τροφίμων, απόβλητα κήπου / κλαδέματα)

✔ Άλλα υλικά που μπορούν να αξιοποιηθούν με χωριστή συλλογή:



Απόβλητα Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών Συσκευών (ΑΗΕΕ)



Λαμπτήρες



Μπαταρίες



Μελάνια (toner) εκτυπωτών/φωτοτυπικών



Τηγανέλαια

➔ Συλλογή και κατάλληλη διάθεση για εναλλακτική διαχείριση:

Απόβλητα λιπαντικών ελαίων, μεταχειρισμένα ελαστικά οχημάτων, οχήματα τέλους κύκλου ζωής, απόβλητα εκσκαφών.

➔ Δωρεά εξοπλισμού για επαναχρησιμοποίηση

Δωρίστε σε κοινωφελείς φορείς ή/και στο προσωπικό σας τον εξοπλισμό της επιχείρησής μετά από ανακαινίσεις (έπιπλα, χαλιά, ηλεκτρικές συσκευές, κλινοσκεπάσματα κ.α.)

➔ Αναζητήστε στο Δήμο σας κάποιο «Κέντρο Δημιουργικής Επαναχρησιμοποίησης Υλικών (ΚΔΕΥ)» ή «Πράσινο Σημείο» ή «Γωνιά Ανακύκλωσης» ή «Κινητό Πράσινο Σημείο»

✔ Στα ΚΔΕΥ μπορείτε να παραδίνετε αντικείμενα/προϊόντα που έχουν δυναμικό επαναχρησιμοποίησης, όπως έπιπλα, ρουχισμό, στρώματα, χαλιά, διακοσμητικά, βιβλία, είδη κουζίνας κ.α. Εκεί, μπορούν ενδεχομένως να επισκευασθούν και να αποκτήσουν μια νέα ζωή.

✔ Στα Πράσινα Σημεία (κινητά ή μη) και στις Γωνιές Ανακύκλωσης παραδίνουμε/τοποθετούμε υλικά και αντικείμενα προς ανακύκλωση ή εναλλακτική διαχείριση.

➔ Κάντε «Πράσινες»/Βιώσιμες Προμήθειες

Δείτε τον αναλυτικό Οδηγό για τις Πράσινες και Βιώσιμες Προμήθειες, που υπάρχει στην Ψηφιακή Πλατφόρμα Zero Waste HoReCa Hub.



➔ Αποφυγή αποβλήτων τροφίμων

Η μείωση παραγωγής απορριμμάτων και η αποφυγή αποβλήτων τροφίμων είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί σε κάθε στάδιο της παραγωγής και διάθεσης των προϊόντων στους χώρους εστίασης, όπως:

✔ στις προμήθειες & πρώτες ύλες:

- ⊕ σωστή επιλογή/παραγγελίες
- ⊕ σωστή διαχείριση, αποθήκευση και συντήρηση των πρώτων υλών
- ⊕ επιλογή προϊόντων που παράγονται με βιώσιμες πρακτικές (κατά προτίμηση προϊόντα από βιολογικές καλλιέργειες)
- ⊕ προτίμηση στα τοπικά προϊόντα από καλλιεργητές της ευρύτερης περιοχής
- ⊕ επιλογή εποχιακών προϊόντων
- ⊕ λειτουργία μικρού λαχανόκηπου, εφόσον είναι εφικτό, από την ίδια την επιχείρηση



✔ στην προετοιμασία και παρασκευή του φαγητού:

- ⊕ σωστός προγραμματισμός και σχεδιασμός του πρωινού και των γευμάτων
- ⊕ δυνατότητα επιλογής του πελάτη, από την προηγούμενη ημέρα, του πρωινού ή/και των γευμάτων που επιθυμεί
- ⊕ καθημερινή προσαρμογή του πρωινού και των γευμάτων, αξιοποιώντας τις περισσευούμενες πρώτες ύλες
- ⊕ προσαρμογή του μενού, ανάλογα με τον αριθμό των πελατών και τις διατροφικές τους συνήθειες
- ⊕ δημιουργία βιωσιμότερου μενού με λιγότερα υλικά και πιάτα

✔ στο σερβίρισμα:

- ⊕ κατάλληλη διαμόρφωση του μπουφέ και παράθεσης των τροφίμων
- ⊕ αποφυγή συσκευασμένων προϊόντων μιας χρήσης, ιδίως στο πρωινό
- ⊕ δυνατότητα παροχής παιδικών ή/και μικρότερων μερίδων στους πελάτες
- ⊕ στην κατάλληλη αποθήκευση φαγητού μετά το μαγείρεμα/σερβίρισμα
- ⊕ στη δωρεά περισσευούμενων μερίδων φαγητού ή/και άλλων προϊόντων διατροφής, κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, στο προσωπικό ή/και σε κατάλληλους φορείς.



Άλλες Zero Waste πρακτικές σε επιχειρήσεις φιλοξενίας

- ➔ Σε χώρους εκδηλώσεων, συσκέψεων, γευμάτων και δωματίων, κάνετε -όσο μπορείτε- λιγότερη χρήση πλαστικού.
- ➔ Χρησιμοποιείτε γυάλινα ποτήρια/κούπες ή από άλλο υλικό πολλών χρήσεων, αντί των μιας χρήσης ποτηριών/κουπών.
- ➔ Παρέχετε είδη προσωπικής υγιεινής σε επαναπληρούμενα δοχεία.
- ➔ Προτιμήστε να παρέχετε στους φιλοξενούμενους μολύβια, στυλό και οδοντόβουρτσες από ξύλο, συμπιεσμένο χαρτί-χαρτόνι ή μπαμπού και για τη γραφική ύλη χρησιμοποιήστε ανακυκλωμένο χαρτί.
- ➔ Αποφύγετε την τοποθέτηση πλαστικών σουβέρ μιας χρήσης και αντικαταστήστε τα με πολλαπλών χρήσεων.
- ➔ Αποφύγετε τη διάθεση συσκευασμένων ειδών φαγητού και σνακ και προτιμήστε να τα παρέχετε σε επαναχρησιμοποιήσιμες συσκευασίες, όπως μπουκάλια και πιάτα. Να έχετε εναλλακτικές επιλογές για χύμα χρήση καφέ, τσαγιού και ζάχαρης, αντί της χρήσης μηχανών καφέ με κάψουλες μιας χρήσης ή των ατομικών συσκευασιών καφέ, τσαγιού και ζάχαρης.
- ➔ Χρησιμοποιήστε βιοδιασπώμενες σακούλες, εάν δεν είναι εφικτή η αποφυγή χρήσης τους.
- ➔ Διαθέστε στους πελάτες πάνινες τσάντες για τις αγορές τους.
- ➔ Τα προϊόντα που πωλούνται στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης, φροντίστε να πληρούν βασικά κριτήρια βιωσιμότητας.
- ➔ Προτιμήστε καθαριστικά προϊόντα μη τοξικά & βιοδιασπώμενα, που περιέχουν λιγότερες ή καθόλου πτητικές οργανικές ενώσεις. Χρησιμοποιήστε προϊόντα καθαρισμού σε επαναπληρούμενα δοχεία.
- ➔ Προτιμήστε προϊόντα υγιεινής και καθαρισμού που φέρουν οικολογικό σήμα.
- ➔ Δείτε και τις επόμενες Zero Waste πρακτικές που αφορούν κυρίως επιχειρήσεις εστίασης.



Άλλες Zero Waste πρακτικές σε επιχειρήσεις καφεστίασης

- ➔ Χρησιμοποιήστε επαναχρησιμοποιούμενα επιτραπέζια σκεύη, αντί αυτών μιας χρήσης.
- ➔ Δώστε κίνητρα στους πελάτες, προκειμένου να τους ενθαρρύνετε να φέρνουν τα δικά τους δοχεία/κούπες για τη μεταφορά των τροφίμων και των ροφημάτων/ποτών τους εκτός της επιχείρησης.
- ➔ Δώστε στους πελάτες σας τη δυνατότητα να χρησιμοποιήσουν επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία και κούπες, που διαθέτει η επιχείρησή σας, για τη μεταφορά των τροφίμων και των ροφημάτων/ ποτών τους εκτός της επιχείρησης.
- ➔ Δημιουργήστε ψηφιακό μενού.
- ➔ Όπου υπάρχει καλή ποιότητα νερού, παρέχετε στους πελάτες και νερό δικτύου.
- ➔ Διερευνήστε τη δυνατότητα για επαναπληρούμενες συσκευασίες μεταφοράς για τη διανομή στους πελάτες των τροφίμων και των ροφημάτων και ποτών εκτός της επιχείρησης.
- ➔ Δείτε και τις προηγούμενες Zero Waste πρακτικές που αφορούν κυρίως επιχειρήσεις φιλοξενίας.



Πηγές για περισσότερη πληροφόρηση

- ➔ Καμπάνια Zero Waste, Marketing Greece, ΣΕΤΕ, 2023
https://www.marketinggreece.com/case_studies/copy
- ➔ Working towards zero waste in touristic destinations, ZeroWasteCities, 2022
<https://zerowastecities.eu/working-towards-zero-waste-in-touristic-destinations/>
- ➔ A zero waste approach to rising tourism in the Mediterranean, Mission Zero Academy (MiZA), 2023
<https://www.missionzeroacademy.eu/miza/a-zero-waste-approach-to-rising-tourism-in-the-mediterranean/>
- ➔ How do you design a zero-waste menu for your restaurant?, Powered by AI and the LinkedIn community, 2023
<https://www.linkedin.com/advice/0/how-do-you-design-zero-waste-menu-your-restaurant>
- ➔ Food redistribution in the EU: translation of Spanish Practical Guide to reduce food waste in the catering sector, European Commission, 2017
https://food.ec.europa.eu/system/files/2019-05/fw_lib_gfd_esp_guia-restauracion-2017.pdf
- ➔ A Guide to Sustainable Serviceware for Restaurants and Food Prep Businesses, ecocycle, 2023
<https://ecocycle.org/resources/a-guide-to-sustainable-serviceware-for-restaurants-and-food-prep-businesses/>



ZERO
WASTE
HORECA

THE *Coca-Cola* FOUNDATION



ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
& ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ