

TRAJNOSTNI UKREPI ZA TURIZEM BREZ ODPADKOV V OBČINI ŽALEC

Avtorji: Aleksander Malis, Andrej Fideršek, Dr. Federico Venturini

Uvod

Izkušnja gostov v turističnih obratih se nenehno razvija in prilagaja novim okoliščinam. Spremembe so edina stalnica, zato je ključno, da podjetja in organizacije, ki zagotavljajo turistično ponudbo in storitve (hoteli, restavracije, organizatorji dogodkov), izzive izkoristijo kot priložnost za izboljšave in inovacije.

Podjetja je potrebno spodbuditi in vključiti v prehod v zeleno gospodarstvo ter trajnostno upravljanje z viri preko preprečevanja nastajanja odpadkov, ponovne uporabe in recikliranja. Odpadki v turizmu imajo na okolje velik negativni vpliv. Med potrošnjo, različni izdelki postanejo odpadki, ki lahko onesnažujejo okolje, vodo, prst in so povezani z izgubo biotske pestrosti.

Pri doseganju Zero Waste in ostalih trajnostnih ciljev v turističnih podjetjih je poleg običajnih korakov preprečevanja, ponovne uporabe in recikliranja ter kompostiranja, najpomembnejša komunikacija. Komunikacija tako z zaposlenimi kot gosti in seveda tudi z dobavitelji o tem, zakaj zniževati količino odpadkov, kakšni so zastavljeni cilji, kako jih doseči in kako uspešno je podjetje pri tem. Turizem, ki upošteva načela trajnosti je poleg gostov in ponudnikov fokusiran tudi na lokalne prebivalce. Takšen turizem zagotavlja blaginjo vsem deležnikom, turistom, obiskovalcem in prebivalcem.

Če želimo, da bodo naša podjetja ohranila stik z najboljšimi na svojem področju potem moramo dandanes nujno biti trajnostni, inovativni in drzni. Vedno pa, ko implementiramo novosti, se pojavi tudi večja negotovost.

Strah pred neznanim dela človeka pasivnega zato je še toliko bolj pomembno, da znamo trajnostne rešitve sprejemati kot del delovnega procesa in hkrati skrbeti, da je proces dela vedno kvalitetnejši in posledično tudi lažji. Vsi se seveda zavedamo, da je lažje delati v okolju kjer so pravila jasno določena, navodila primerno podana in zadeve urejene. V takšnem okolju je tudi veliko lažje prevzeti odgovornost in stati za svojimi dejanji. Vsaka sprememba terja svoj čas, potrebno pa je biti vztrajen in natančen pri implementaciji vseh ciljev, ki smo si jih zadali.

Kontekst

Na globalni ravni zavržemo približno tretjino vse pridelane hrane, če bi bila odpadna hrana država bi bila tretja največja po velikosti glede na emisije toplogrednih plinov. Samo v Evropi letno zavržemo približno 88 milijonov ton hrane. Po analizah SURS-a smo v Sloveniji leta 2016 zavrgli 152.00 ton hrane. Največji delež prispevata gospodinjstva (46 %) in gostinstvo ter strežba (29 %). Pri slednji panogi je največ rezerve kajti zaradi sistemiziranega pristopa k pripravi obrokov lahko prehranski obrati v krajšem času ustvarijo večjo razliko kot končni porabniki. Vendar odpadna hrana ni edini vir odpadkov v turizmu. Tu so še vse ostale frakcije odpadkov, energija in voda. Vseh problemov ne moremo rešiti naenkrat ampak za doseg ciljev ideala trajnostnega razvoja je potrebno začeti delati prve korake zdaj. Za ta namen smo Aleksander Malis, Andrej Fideršek in Dr. Federico Venturini pripravili seznam ukrepov za turistične obrate kot so: hoteli, hostli, restavracije in bari. Prireditve brez odpadkov smo trenutno izpustili kajti to je obširno področje potrebno posamezne obravnave.

Predlagani ukrepi

Predlagani koraki, ki so bili izbrani na podlagi izvedljivosti, nizkih stroškov implementacije in visokega učinka so izraženi v splošni obliki:

- Začetna analiza snovnih tokov in identifikacija razlogov za nastajanje odpadne hrane (priporočljivo ustvariti metriko glede vrst odpadkov in obrazec za raziskavo).
- Vključitev in izobraževanje zaposlenih.
- Prepoznavanje ključnih Zero Waste ukrepov glede na specifikacije posameznih subjektov za zmanjševanje odpada.

Za hotele in hostle:

- Namestitev posod za ločeno zbiranje v sobah in za mešane odpadke na hodnikih
- Donacija odpadne hrane (če je še užitna) ali kompostiranje. Raziskati možnosti kompostiranja v bližini vira nastanka.
- Odstranitev embalaže za enkratno uporabo (mila, geli za tuširat in zamenjava z dozirniki)
- Zmanjšanje energetske potrebe obrata (uporaba led luči, navadne žarnice predstavljajo vse večji strošek gledano dolgoročno, manjša poraba papirja, recikliran papir, vestno ugašanje luči, intenzivno spremljamo in omejujemo porabo čistil, potrošnega materiala, surovin, ugašamo kamin itd.).
- Spodbujanje ponovne uporabe lastnih sredstev in embalaže (eliminacija plastenk, najem steklenic za čas bivanja gostov).
- Varčno upravljanje z vodo (cisterna za deževnico in filtri, solarno gretje, uporaba tušev z nižjo porabo).
- Podpiranje lokalne pridelave hrane (občinski odlok za vsaj 50 % hrane na menijih hotelov in hostlov iz lokalnih virov).
- V primeru manjšega povpraševanja se združi goste po nadstropjih in traktih ter zapira ostala nadstropja in trakte. V prostorih, kjer ni gostov, se ogrevanje in klimatske naprave izklopijo oz. dajo na minimum. Priporočena je tudi digitalizacija in uvedba brez-papirnega poslovanja.
- Še bolj individualen, osebosten pristop zaposlenih do gostov.
- Izdaja voucherjev v posameznih turističnih podjetjih. (Primer: V nastanitvenem obratu prejmemo voucher z določenim popustom za obisk restavracij, ki sledijo Zero Waste ciljem. Velja tudi obratno. Posledično se povečajo obisk, prepoznavnost in prihodki podjetij, ki sledijo trajnostnim ciljem).
- Osveščanje in informiranje gostov (varčevanje z brisačami, elektriko, temperaturo, opomniti na Zero Waste obnašanje in korake, poudariti sodelovanje z lokalnimi ponudniki, informacije v različnih jezikih).

Predvsem zadnja točka, informiranje in osveščanje ima potencial za doseg spremembe saj na ta način vključimo gosta v proces zmanjševanja odpadkov in energije. Zdaj je odličen čas, da spodbudimo goste k "zeleni" naravnosti. V sobi lahko pustimo manjše listke, ki služijo kot opomniki in nas informirajo o pozitivnih učinkih manjše porabe sredstev. Goste posledično na kreativen način spodbudimo k ekonomičnosti glede brisač, rjuh, luči, itd. V primeru upoštevanja lahko goste tudi nagradimo s popusti za ostale storitve, ki jih nudi določen subjekt. S tem se posledično poveča prihodke. Ker je "trajnostni koncept" notranji, vodstveni koncept, se lahko v podjetju uspešno trži v poslovnem komuniciranju in

pogajanjih s poslovnimi partnerji, vendar ni zelo primeren za komunikacijo z obiskovalci ali gosti. Pravi izziv je razumeti svoj ciljni trg in najti načine, kako povedati svojo zgodbo o trajnosti na način, da bodo gostje dobili občutek, da sodelujejo, prispevajo svoj delež in se na ta način dobro počutijo.

Možni ukrepi za restavracije in bare

- Postavitev posod za ločevanje odpadkov pri vhodu in na toaletah.
- Kompostiranje odpadne hrane v bližini vira, še užitna hrana pred iztekom roka pripravljena za donacijo.
- Odstranitev embalaže za enkratno uporabo pri dostavi (posode, plastičen pribor, embalaža za dostavo).
- Iskanje možnosti zmanjšanja energetskega potreb obrata.
- Spodbujanje ponovne uporabe lastnih sredstev in embalaže.
- Eliminacija pijač v embalaži za enkratno uporabo in uporaba povratnih steklenic ali točenih pijač.
- Varčno upravljanje z vodo (cisterna za deževnico, filtri, nadgradnja pip, solarno ogrevanje vode).
- Podpiranje lokalne pridelave hrane (odlok za vsaj 20 % hrane na menijih restavracij iz lokalnih virov).
- Informiranje in osveščanje gostov (po želji večja ali manjša porcija, opomniti na Zero Waste obnašanje in korake, poudariti sodelovanje z lokalnimi ponudniki, informacije v različnih jezikih).

Dodatni (solidarnostni) predlogi

- Natečaj za izdelavo konceptov Zero Waste embalaže za dostavo hrane.
- Občina plača kuhinjskemu osebju dodatno uro dela za pripravo obrokov iz hrane pred potekom roka (obrok za brezdomce in občane brez prihodkov v restavracijah).
- Natečaj za infografike o problematiki odpadkov, namestiti v gostilne, restavracije, hotele in ostale turistične destinacije.
- Implementacija razpršenega hotela in vzpostavitev procesa konstantnih izboljšav ter solidarnostnih praks (povezovanje nastanitvenih obratov z bližnjimi gostinskimi obrati in manjšimi turističnimi atrakcijami ter vključevanje lokalne skupnosti).

Zaključek

Podani so bili predlogi zmanjševanja odpadkov in porabe energije v turizmu. Za učinkovito implementacijo predlagamo, da občina pripravi paket spodbud, ki bo nagradil obrate, ki si prizadevajo vpeljati trajnostne koncepte v svoje poslovne procese. Spodbude so lahko v obliki sofinanciranja najemnine (do 10 %), popust pri občinskih dajatvah ali stroških JKP, prioritarno oglaševanje preko uradnih kanalov ali dogovor s Simbio, da se obračuna popust za odvoz odpadkov. Hkrati je potrebno vsako uspešno izpeljano nadgradnjo poslovnih procesov deliti preko uradnih in neuradnih kanalov kot zgled dobre prakse. Z majhnimi koraki se daleč pride in turistična ponudba s komparativno prednostjo v obliki Zero Waste konceptov ima potencial za umestitev občine Žalec kot moderne in visoko kakovostne turistične destinacije na poti do 5-zvezdičnega doživetja brez odpadkov.

Dodatni viri:



- "Zero Waste" besedna zveza se lahko uporablja le kadar subjekti preusmerijo ali zmanjšajo več kot 90 % odpadkov z odlagališča. <http://zwia.org/zero-waste-business-certification/>
- Zero Waste Hotel, projekt dobre prakse: http://www.hotelrifiutizero.it/wp-content/uploads/2016/08/Progetto-Hotel-Rifiuti-Zero_Web.pdf
- Kompilacija nasvetov za turistične obrate s strani Evropske Komisije: <https://ec.europa.eu/environment/emas/takeagreenstep>