

PRAKTIKË E SUKSESSHME ES IM-PERFECT - ESPIGOLADORS

Paraqitur nga: Dom Spain



CIRCULAR
ALBANIA
TOURISM



Co-funded by the
European Union

SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: es im-perfect - Espigoladors
- Faqja zyrtare e praktikës: <https://espigoladors.cat/>; <https://esimperfect.com/en/>
- Lidhjet në rrjete sociale: <https://www.instagram.com/esimperfect/?hl=es>
- Vendndodhja: Rruga Vallès, nr. 57-59, El Prat de Llobregat (Barcelona, Spanjë).

SEKSIONI 2: PËRSHKRIMI I PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

"es im-perfect" është kompania e punësimit e Fondacionit Espigoladors (2014), një organizatë jofitimprurëse e angazhuar për rikuperimin e ushqimit, garantimin e së drejtës për ushqim të shëndetshëm dhe krijimin e mundësive të punësimit. Modeli i biznesit social i Espigoladors zbaton parimet e ekonomisë qarkulluese në sektorin agro-ushqimor dhe atë të turizmit. Si një praktikë "nga ferma në tryezë", ajo transformon frutat dhe perimet lokale, të cilat ndryshe do të hidhnin për shkak të papërsosmërisë kozmetike ose tepricave, në produkte me bazë bimore me cilësi të lartë si pate, reçelra dhe salca. Angazhimi i "es im-perfect" për performancë të lartë sociale dhe mjedisore verifikohet në mënyrë të pavarur nga certifikimi B Corp, duke dëshmuar përputhjen e tij me standarde rigorozë të përgjegjshmërisë dhe transparencës.

- **Periudha e Zbatimit:** 2018 - e ne vazhdim
- Statusi:

☐ I planifikuar ☐ Faza pilot ☐ Plotësisht i zbatuar ☒ Në vazhdim dhe në zhvillim

• Fushat tematike të trajtuara:

☒ Nga ferma në tryezë / Sisteme Ushqimore të Qëndrueshme
☒ Menaxhimi i Mbetjeve
☐ Efiçenca e Burimeve
☐ Të tjera: _____

• Përshkruani se si praktika përputhet me Fushat Tematike të përzgjedhura:

Nisma/marka "es im-perfect" shërben si një shembull i fuqishëm se si të zbatohen parimet e ekonomisë qarkulluese brenda kuadrit "Nga ferma në tryezë", duke e transformuar sistemin tradicional linear të ushqimit në një model më të qëndrueshëm dhe me qarkullim të mbyllur. Thelbi i kësaj praktike është aftësia për të eliminuar mbetjet që në fillim të zinxhirit të furnizimit. Duke shpëtuar frutat dhe perimet lokale që hidhen nga tregu komercial për shkak të papërsosmërisë kozmetike, projekti i drejtohet drejtpërdrejt çështjes kritike të humbjes së ushqimit. Kjo qasje jo vetëm që parandalon hedhjen e ushqimeve të ngrënshme në venddepozitime, por gjithashtu e shkurton zinxhirin e furnizimit duke bashkëpunuar drejtpërdrejt me fermerët lokalë, gjë që nga ana tjetër ul ndikimin mjedisor të transportit dhe logistikës.

Kjo nismë gjithashtu promovon konceptin e përbërësve me vlerë nga tepricat. Në vend që prodhimet e papërsosura të konsiderohen si mbetje, "es im-perfect" u jep atyre jetë të re duke i transformuar në produkte konservash me cilësi të lartë. Kjo krijon një burim të ri të ardhurash dhe u tregon SME-ve të turizmit dhe studentëve se "mbetjet" mund të jenë një burim i vlefshëm. Për një hotel, restorant apo shërbim catering, kjo do të thotë që furnizimi me këto produkte jo vetëm që mbështet një model lokal e të qëndrueshëm, por gjithashtu i ndihmon ata të reduktojnë mbetjet e tyre dhe të përmirësojnë gjurmën e tyre mjedisore.

Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet brenda sektorit të turizmit:

"es im-perfect" përshtatet brenda sektorit të turizmit kryesisht përmes lidhjes së fortë me gastronominë e qëndrueshme dhe turizmin kulinar. Si prodhues i konservave me bazë bimore të përgatitura nga prodhime lokale të shpëtuar, kjo markë ofron produkte autentike dhe miqësore me mjedisin, të cilat mund të integrohen në aktivitetet të ndryshme turistike. Për shembull, reçelrat, patetë dhe salcat e tyre unike mund të shfaqen në bufetë e mëngjesit të hoteleve ose të shiten si suvenire të burimit lokal. Për më tepër, qendra e prodhimit të im-perfect, e vendosur në El Prat de Llobregat (pranë Parkut Bujqësor Baix Llobregat), mund të vizitohet dhe shërben si një destinacion për agroturizëm ose ture ushqimore, ku vizitorët mund të fitojnë njohuri të drejtpërdrejta mbi reduktimin e mbetjeve ushqimore, përfshirjen sociale dhe praktikën e ekonomisë qarkulluese.



- **Çfarë vlere mësimore ofron kjo praktikë për trajnimin profesional, zhvillimin e kurrikulave apo forcimin e kapaciteteve të profesionistëve?**

Praktika e "es im-perfect" ofron vlerë të rëndësishme mësimore për nxënësit dhe mësuesit e AFP-së në fushën e arteve kulinare dhe mikpritjes. Ky model mund të përdoret si një rast studimi praktik për zhvillimin e kurrikulës, duke demonstruar se si bizneset mund të integrojnë furnizimin e qëndrueshëm në veprimtaritë e tyre.

Arti Kulinar dhe Mikpritja: një klasë AFP-je mund të zhvillojë plane menusë me produkte të burimit lokal, duke treguar se si të krijohet një ofertë inovative që integron produkte etike në menu dhe mbështet një brez të ri shefash dhe menaxherësh të përkushtuar ndaj qëndrueshmërisë.

Kjo qasje praktike u mëson nxënësve se reduktimi i mbetjeve ushqimore jo vetëm që ndihmon mjedisin, por gjithashtu mund të tërheqë turistë të vetëdijshëm dhe të përmirësojë reputacionin e një biznesi, duke e përputhur atë me vlerat e klientëve të tij.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Cilat sfida ose pengesa janë adresuar?**

- ☒ Menaxhimi dhe eliminimi i mbetjeve
☒ Përdorimi i energjisë/burimeve
☐ Kufizime infrastrukturore
☐ Sezonshmëria
☐ Mangësi të aftësive dhe kapaciteteve
☒ Ndërgjegjësim i ulët mbi ekonominë qarkulluese
☐ Rezistencë sjelljeje
☒ Kufizime financiare ose mungesë financimi
☐ Tjetër: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Fondacioni Espigoladors i ka kapërcyer sfidat përmes një kombinimi të zgjuar të strategjisë, partneriteteve dhe inovacionit financiar.

Menaxhimi i mbetjeve: Duke shpëtuar prodhime kozmetikisht të papërsosura direkt nga fermerët vendas, ata krijuan një zinxhir të ri furnizimi. Kjo qasje e transformoi një problem të asgjësimit në një burim kryesor të lëndëve të para, duke i "projektuar" në mënyrë efektive mbeturinat që nga fillimi dhe duke i parandaluar ato të arrijnë ndonjëherë në venddepozitime. Ndërgjegjësimi i ulët për ekonominë qarkulluese (EQ): "es im-perfect" përdor markën e vet dhe vizitat në qendrën e prodhimit si mjete edukative. Kjo rrit ndërgjegjësimin publik mbi humbjet ushqimore dhe frymëzon një qasje më të vetëdijshme ndaj konsumit.

Kufizimet financiare: Duke ndërtuar një model biznesi të vetëqëndrueshëm, shitja e konservave të tyre me cilësi të lartë gjeneron të ardhura, duke vërtetuar se një mision social mund të jetë gjithashtu fitimprurës.

- **Cilat strategji të ekonomisë qarkulluese trajton kjo praktikë?**

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
☐ Energjia e rinovueshme / eficienta energjetike
☐ Ruajtja e ujit
☐ Dizajn i produktit/shërbimit në mënyrë qarkulluese
☒ Sistemet ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë ushqimorë të shkurtër
☒ Certifikime ekologjike ose standarde të gjelbra
☐ Riparimi, rikonstruksioni ose ripërdorimi i infrastrukturës/ mobiljeve
☐ Mjete digjitale për qarkullim ose qëndrueshmëri

- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet si 'praktikë e mirë' dhe si kontribuon në një ose më shumë parime të ekonomisë qarkulluese:**

Nisma "es im-perfect" mund të konsiderohet si një "praktikë më e mirë" sepse integron në mënyrë efektive qëndrueshmërinë mjedisore, sociale dhe ekonomike në një model të vetëm, të riprodhueshëm, që i përgjigjet sfidave sistematike në sistemin ushqimor. Ky proces i adresohet drejtpërdrejt menaxhimit dhe hedhjes së mbetjeve dhe kontribuon në eficientësinë e burimeve duke parandaluar shpërdorimin e ushqimit me vlerë dhe të burimeve të përdorura për prodhimin e tij (p.sh., ujë, energji). Ai demonstroi se si bizneset mund të shkojnë përtej përputhshmërisë ligjore për të gjeneruar një ndikim pozitiv dhe të matshëm.





- **Përkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet inovative. Cila qasje e re, krijuese ose e pashfrytëzuar sjell vlerë të shtuar në zhvillimin e turizmit qarkullues?**

Në kontekstin e zhvillimit të turizmit qarkullues, es im-perfect – Espigoladors sjell vlerë të shtuar duke prezantuar një model të pashfrytëzuar mjaftueshëm, por shumë të shkallëzueshëm: integrimin e prodhimeve lokale të shpëtuar në zinxhirin e furnizimit të turizmit (p.sh., hotele, restorante, katering dhe eksperiencë ushqimore lokale). Produktet e tyre mund të pasurojnë përvojën e vizitorëve me oferta ushqimore të qëndrueshme, duke ndihmuar bizneset turistike të përmbushin kërkesën në rritje për praktika etike dhe miqësore me mjedisin.

Për më tepër, rrëfimi i historisë dhe identiteti vizual i markës (domethënë jo i përsosur) sfidojnë perceptimet e konsumatorëve rreth estetikës së ushqimit, duke e shndërruar “jo të përsosurën” në një pikë shitjeje, e cila është njëkohësisht krijuese dhe me ndikim.

SEKSIONI 4: BASHKËPUNIMI

- **Përkruani çdo bashkëpunim që është përfshirë në zhvillimin e kësaj praktike. A ka përfshirë kjo praktikë autoritetet lokale apo grupe të tjera?**

Fondacioni Espigoladors lufton shpërdorimin e ushqimit dhe promovon përfshirjen sociale përmes një modeli bashkëpunues me shumë aktorë. Praktika kryesore e fondacionit, e quajtur mbledhja e prodhimeve të pashitura nga fushat, mbështetet në një rrjet të fuqishëm vullnetarësh me mbi 3,300 persona, të cilët mbledhin manualisht prodhimet që nuk janë shitur. Kjo përpjekje bëhet e mundur falë bashkëpunimit të ngushtë me prodhuesit dhe fermerët, të cilët bien dakord që fondacioni të rikuperojë fruta dhe perime që ndryshe do të hidheshin për shkak të tepricave në treg ose papërsosmërisë estetike.

Ky aktivitet mbështetet nga grante qeveritare dhe iniciativa më të gjera. Fondacioni ka qenë përfitues i fondeve publike, përfshirë Planin e Rimëkëmbjes, Transformimit dhe Qëndrueshmërisë të qeverisë spanjolle, i cili financohet nga programi Next Generation EU i Bashkimit Evropian. Këto grante ndihmojnë në mbështetjen e projekteve të tyre të ndryshme, duke përfshirë edhe linjën e produkteve es im-perfect.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

- **Cilat rezultate ose arritje të matshme janë realizuar?**

Sipas një raporti të vitit 2024, nisma es im-perfect ka arritur rezultate të rëndësishme dhe të matshme, duke prodhuar 664,933 konserva me bazë bimë, prej të cilave 303,289 u shpërndanë në organizata që mbështesin grupet e cënueshme (conserves que cuiden). Për më tepër, u rikupëruan dhe u transformuan 158 ton fruta dhe perime, duke kontribuar në shmangien e 238 ton CO₂ (ekuivalente me 37 xhiro rreth botës me makinë) dhe kursimin e rreth 1.08 milion litra ujë (ekuivalente me 41 pishina olimpike), duke nxjerrë në pah ndikimin e tyre si social ashtu edhe mjedisor.

- **Pse kjo praktikë është e rëndësishme për kontekstin e turizmit në Shqipëri?**

Nisma es im-perfect është e rëndësishme për kontekstin e turizmit shqiptar jo vetëm sepse mund të ndihmojë në reduktimin e mbetjeve ushqimore dhe uljen e ndikimit mjedisor të sektorit turistik në rritje. Më e rëndësishmja, ajo i ofron vizitorëve një lidhje më të thellë me kulturën lokale. Një vakt mund të shndërrohet, për turizmin, në një mënyrë unike për të njohur territorin, peizazhet dhe traditat bujqësore të Shqipërisë, duke e bërë përvojën një pjesë autentike dhe të paharrueshme të udhëtimit të tyre.

- **Cili është potenciali i praktikës për t’u zgjeruar më tej? Si mund të zbatohet ose përshtatet në destinacione apo biznese të tjera turistike shqiptare?**

Kjo praktikë ka një potencial të madh për zgjerim në të gjithë Shqipërinë, për shkak të qasjes së saj të përshtatshme, të fokusuar te komuniteti dhe të qëndrueshme. Ajo mund të shtrihet në rajone të ndryshme duke përdorur prodhimet e tepruara të disponueshme në mënyrë lokale, duke i lejuar seciles zonë të nxjerrë në pah burimet e saj unike bujqësore. Në destinacionet turistike, kjo praktikë mund të integrohet në eksperiencat e agroturizmit dhe ato kulinare, të ofrohet si suvenir autentik, ose të përdoret nga hotelet dhe restorantet që i japin prioritet furnizimit lokal dhe qëndrueshmërisë.

- **What advice would you give others looking to implement a similar initiative?**

Për bizneset si hotelet dhe restorantet, një hap i parë do të ishte të hartonin dhe të ndërtonin partneritete me aktorët kryesorë lokalë përfshirë fermerët dhe prodhuesit e ushqimit për të krijuar një zinxhir furnizimi të besueshëm. Duhet të përqendrohen në furnizimin me prodhime të tepruara ose të papërsosura për të reduktuar mbetjet ushqimore, duke kontribuar njëkohësisht në qëllimet mjedisore. Ky model bashkëpunues krijon vlerë si mjedisore ashtu edhe sociale.

SEKSIONI 6: FOTO

- Fotografi të praktikës:





Project Partners



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Project N°101182855





CIRCULAR
ALBANIA
TOURISM

Project N°101182855



Co-funded by the
European Union