

PRAKTIKË E SUKSESSHME ROCA RECICLA NGA EL CELLER DE CAN ROCA

Dorëzuar nga: Dom Spain

CIRCULAR
ALBANIA
TOURISM



Co-funded by the
European Union

SEKSIONI 1: TË DHËNA BAZË

- Titulli i praktikës më të mirë: Roca Recicla by El Celler de Can Roca
- Faqja e internetit: <https://rocarecicla.com/>; <https://shop.cellercanroca.com/es/22-roca-recicla>
- Rrjetet sociale: <https://www.instagram.com/cellercanroca>
- Vendndodhja: Can Sunyer, 48 17007 (Girona, Spanjë).

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

“Roca Recicla” është një iniciativë e ripërdorimit krijues (upcycling-ut) nga El Celler de Can Roca, një restorant i njohur ndërkombëtarisht në Girona, Spanjë, i famshëm për kuzhinën e tij kreative dhe inovative. Kjo iniciativë u lançua nga vëllezërit Roca (pronari) në vitin 2015, dhe qëllimet kryesore janë promovimi i reduktimit të mbeturinave përmes ripërdorimit kreativ dhe minimizimi i mbeturinave të prodhuara nga aktivitetet e restorantit. Synimi është të përpunohen materialet, duke kthyer shishet e zbrazëta në objekte me dizajn të bukur, me qëllim që restoranti të arrijë statusin “zero-waste” (pa mbeturina).

Procesi i upcycling-ut të shisheve prej qelqi të zbrazëta zhvillohet në një workshop të dedikuar në La Masia (I+R), qendra e inovacionit dhe kreativitetit të vëllezërve Roca. Ky proces realizohet në bashkëpunim me artizanen Elena Portillo, e cila drejton transformimin e qelqit. Produkte si gota, tiganë dhe pjata të bëra nga qelqi i ricikluar shiten më pas përmes dyqanit online të restorantit. Kohët e fundit, vëllezërit Roca morën pjesë në realizimin e dokumentarit “Duke kultivuar të ardhmen”, ku krijuan menu unike nga ushqime të zhdukura ose të marginalizuara për të rritur ndërgjegjësimin dhe për të mbrojtur në mënyrë aktive biodiversitetin.

- **Periudha e Implementimit:** 2015 - në vazhdim

- Statusi:

☐ I Planifikuar ☐ Fazë pilotimi ☐ Implementuar plotësisht ☒ Në vazhdim dhe zhvillim

• Fushat Tematike të Trajtuar:

☒ Nga Ferma në Tavolinë / Sistemet e Ushqimit të Qëndrueshëm

☒ Menaxhimi i Mbeturinave

☐ Efikasiteti i Burimeve

☐ Tjetër: _____

• Përshkruani se si praktika përputhet me fushat tematike të përzgjedhura:

Roca Recicla përputhet ngushtë me Fushën Tematike të Menaxhimit të Mbeturinave duke krijuar një sistem të mbyllur për mbeturinat. Kjo iniciativë minimizon mbeturinat dhe njëkohësisht promovon markën përmes shitjes së produkteve ekologjike në dyqanin e tyre online.

Në lidhje me Sistemet e Qëndrueshme të Ushqimit, Roca Recicla kontribuon duke reduktuar në mënyrë të konsiderueshme mbeturinat nga pakëtimi që krijohen nga aktivitetet e restorantit, një komponent kyç i shpërndarjes së ushqimit. Projekti RR201, i dizajnuar nga Andreu Carulla, ripërdor kutitë e transportit të ushqimit prej polistireni të zgjeruar duke i kthyer ato në stola të qëndrueshme.

Angazhimi më i gjerë i El Celler de Can Roca për qëndrueshmërinë shtrihet përtej upcycling-ut. Kohët e fundit, vëllezërit Roca kanë promovuar biodiversitetin, duke bashkëpunuar me prodhues lokalë të qëndrueshëm dhe duke përdorur në mënyrë të ndërgjegjshme kultura të ndryshme lokale, siç theksohet në projekte si “Duke kultivuar të ardhmen”.



- **Shpjego si përshtatet ky aktivitet me sektorin e turizmit:**

Projektet e upcycling-ut të Roca Recicla, si RR201, integrojnë drejtpërdrejt qëndrueshmërinë në përvojën turistike duke krijuar një mjedis ekologjik brenda El Celler de Can Roca. Vizitorët ndërveprojnë me objekte të ricikluara, duke u bërë pjesë e etikës “zero-mbeturina” të restorantit.

Në mënyrë të ngjashme, “Duke kultivuar të ardhmen” evidenton humbjen e biodiversitetit përmes menuve unike që përfshijnë kultura lokale në rrezik zhdukjeje, duke nxitur vlerësimin për prodhimet lokale dhe të qëndrueshme. Të dy iniciativat tërheqin turistë të vëmendshëm që kërkojnë eksperiencë autentike dhe etike kulinare, të cilat mbështesin ruajtjen ekologjike dhe konsumimin e përgjegjshëm.

Si një restorant me famë botërore, El Celler de Can Roca jep një shembull udhëheqës, duke frymëzuar vende të tjera dhe duke pasuruar sektorin e turizmit të qëndrueshëm në përgjithësi.

- **Çfarë vlerash mësimore ofron kjo praktikë për trajnimin AFP, zhvillimin e kurrikulave ose ndërtimin e kapaciteteve të profesionistëve?**

Për trajnimin në arsimin profesional dhe teknik (AFP), studentët mund të mësojnë aftësi thelbësore për qëndrueshmërinë. Në artet kulinare, ata mund të krijojnë plane kreative menush që përfshijnë kultura lokale në rrezik zhdukjeje (p.sh. çaji malor shqiptar), siç ilustron në projektin “Duke kultivuar të ardhmen” të El Celler de Can Roca. Kjo nxit vlerësimin për prodhimet lokale dhe të qëndrueshme dhe biodiversitetin.

Në sektorin e mikpritjes, studentët mund të mësojnë praktikën e upcycling-ut duke bashkëpunuar me kompani riciklimi si Green Recycling (Tiranë) ose Recycling Albania (Krujë), në përputhje me parimet e ekonomisë qarkulluese për reduktimin dhe ripërdorimin e mbeturinave. Këto aktivitete ofrojnë njohuri praktike dhe aftësi operationale ekologjike dhe të ndërgjegjshme.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRSHTATJA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Çfarë sfidash ose pengesash u adresuan?**

- ☒ Menaxhimi dhe hedhja e mbeturinave
☐ Përdorimi i energjisë/burimeve
☐ Kufizimet infrastrukturore
☒ Sezonaliteti
☐ Mungesa e aftësive dhe kapaciteteve
☒ Ndërgjegjësimi i ulët për ekonominë qarkulluese
☐ Rezistenca në sjellje
☐ Kufizime financiare ose mungesë fondesh
☐ Tjetër: _____

- **Si u tejkaluan këto sfida?**

El Celler de Can Roca adreson menaxhimin dhe hedhjen e mbeturinave përmes iniciativës Roca Recicla, duke u përballur direkt me sasinë e madhe të mbeturinave që gjeneron sektori i mikpritjes. Projekti “Duke kultivuar të ardhmen” lufton sfidat e lidhura me sezonalitetin dhe humbjen e diversitetit të kulturave bujqësore duke rikthyer kultura lokale në rrezik zhdukjeje (p.sh., repa e zezë, patatja Mora) në menutë e tyre, duke siguruar përdorimin e prodhimeve të ndryshme dhe të qëndrueshme. Këto iniciativa nga një restorant me famë botërore luftojnë aktivisht ndërgjegjësimin e ulët për ekonominë qarkulluese duke vendosur një shembull të prekshëm të ripërdorimit kreativ dhe praktikave të qëndrueshme, duke nxitur adoptime më të gjera.

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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbeturinave
☐ Energjia e rinovueshme / efikasiteti i energjisë
☐ Kursimi i ujit
☒ Dizajni i produkteve / shërbimeve qarkore
☒ Sistemet e ushqimit të qëndrueshëm / zinxhirët e shkurtër ushqimorë
☐ Eko-çertifikimet ose standardet e gjelbërta
☐ Riparimi, rinovimi, ose ripërdorimi i infrastrukturës / mobiljeve
☐ Mjetet digjitale për qarkullim ose qëndrueshmëri



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

Iniciativat e El Celler de Can Roca, Roca Recicla dhe "Duke kultivuar të ardhmen", përfaqësojnë praktikën më të mirë falë angazhimit të tyre gjithëpërfshirës ndaj qëndrueshmërisë dhe ndikimit global si restoranti më i mirë në botë dy herë radhazi. Roca Recicla kontribuon drejtpërdrejt në "eliminimin e mbeturinave dhe ndotjes" dhe në "qarkullimin e produkteve dhe materialeve në vlerën e tyre më të lartë". Ajo ripërdor mbeturinat e konsiderueshme të paketimit prej qelqi të restorantit – një problem me 18.8% të mbeturinave të paketimit në BE që janë prej qelqi – duke i kthyer ato në enë të reja tavoline si gota dhe tiganë. Projekti RR201 përballet gjithashtu me polistirenin e zgjeruar, të vështirë për t'u ricikluar, duke e transformuar në stola të qëndrueshëm. Në të njëjtën kohë, "Duke kultivuar të ardhmen" përfaqëson "rigjenerimin e natyrës". Ky projekt trajton humbjen shqetësuese të diversitetit të kulturave bujqësore dhe mbështet prodhimet lokale në rrezik zhdukjeje (p.sh., repa e zezë, patatja Mora), duke i integruar në menu unike për të promovuar biodiversitetin dhe sistemet e qëndrueshme të ushqimit. Së bashku, këto praktika shërbejnë si një model i fuqishëm për sektorin e turizmit për të adoptuar parimet e ekonomisë qarkulluese dhe për të reduktuar ndikimin mjedisor.

- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet si novative. Çfarë qasjeje të re, krijuese ose të përdorur pak sjell vlerë të shtuar në zhvillimin e turizmit qarkullues?**

Iniciativat e El Celler de Can Roca janë inovatore falë qasjeje të tyre të bazuara në dizajn për qëndrueshmëri. Roca Recicla, përmes upcycling-it me zero mbetje, shkon përtej riciklimit të thjeshtë duke krijuar një sistem të mbyllur, të dukshëm dhe funksional. "Duke kultivuar të ardhmen" trajton humbjen e biodiversitetit duke përfshirë kultura lokale të rrezikuara në menu unike dhe një dokumentar, duke e shndërruar gastronominë në një mjet të fuqishëm për ndërgjegjësimin mjedisor.

SEKSIONI 4: BASHKËPUNIMI

- **Përshkruani çdo bashkëpunim që ka qenë i përfshirë në zhvillimin e kësaj praktike. A përfshin kjo praktikë autoritete lokale apo grupe të tjera?**

Roca Recicla bashkëpunon me artizanen Elena Portillo dhe përfshin në procesin e upcycling-it persona në rrezik përjashtimi nga tregu i punës. "Duke kultivuar të ardhmen" është një projekt i përbashkët me BBVA dhe përfshin gjithashtu ekspertë ndërkombëtarë dhe organizata të njohura si FAO (Organizata e Ushqimit dhe Bujqësisë e OKB-së), Crop Trust, Slow Food dhe IFAD (Fondi Ndërkombëtar për Zhvillimin Bujqësor). Për më tepër, projekti bashkëpunon me disa banka farash (p.sh., BGHZ-CITA, Svalbard Global Seed Vault) dhe rrjete ruajtësish të farave.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE RIPËRDORUESHMËRIA

- **Çfarë rezultatesh të matshme janë arritur?**

Për iniciativën Roca Recicla, restoranti El Celler de Can Roca hap çdo vit 22,500 shishe verë, të cilat më pas ripërdoren për të krijuar enë të reja tavoline. Çdo stol RR201 krijohet nga gjashtë kuti transporti ushqimi prej polistireni të zgjeruar, duke shmangur kështu hedhjen e këtij materiali të vështirë për t'u ricikluar. Sa i përket dokumentarit "Duke kultivuar të ardhmen", ai ka arritur 113,000 shikime në YouTube deri më sot. Këto përpjekje tregojnë rezultate të matshme në uljen e mbetjeve dhe rritjen e ndërgjegjësimit publik.

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

Nismat e El Celler de Can Roca paraqesin një rëndësi të veçantë për turizmin shqiptar. Roca Recicla ofron një model konkret për uljen e mbetjeve dhe ndotjes, përmes ripërdorimit të materialeve si shishe e qelqi – një zgjidhje e qëndrueshme ndaj problemit të zakonshëm të mbetjeve të ambalazhit në sektorin e mikpritjes. Kjo ndihmon në ndërtimin e një imazhi më të pastër dhe të qëndrueshëm për destinacionet turistike.

Ndërkohë, dokumentari "Duke kultivuar të ardhmen" inkurajon ruajtjen dhe integrimin e kulturave lokale të rrezikuara në ofertat kulinare, duke nxitur biodiversitetin dhe pasuruar përvojat unike të turizmit ushqimor në Shqipëri. Të dyja këto praktika vendosin një standard të lartë për zhvillimin e qëndrueshëm në sektorin turistik.

- **Cili është potenciali i zgjerimit të mëtejshëm të kësaj praktike? Si mund të aplikohet ose përshtatet në destinacione ose biznese të tjera turistike në Shqipëri?**

Iniciativat e El Celler de Can Roca ofrojnë potencial të konsiderueshëm zgjerimi në Shqipëri. Roca Recicla mund të aplikohet nga bizneset shqiptare të mikpritjes (restorante, hotele) përmes partneriteteve me kompani lokale riciklimi, si Green Recycling (Tiranë) ose Recycling Albania (Krujë). Kjo u lejon atyre të transformojnë materiale të mbeturinave, si shishet e qelqit, në enë të reja tavoline ose objekte dekorative, duke reduktuar mbeturinat në deponi dhe duke krijuar produkte unike. 'Duke kultivuar të ardhmen' mund të adaptohet nga programet e arsimit profesional në artet kulinarie dhe restorantet për të krijuar menu që përfshijnë kultura lokale të rrezikuara (p.sh., çaji malor shqiptar), duke ruajtur kështu biodiversitetin dhe duke ofruar përvojë të qëndrueshme gastronomike unike për turistët. Të dy praktikatat nxisin aftësi jetike në qëndrueshmëri dhe zhvillim të turizmit qarkor. Kjo praktikë mund të shërbejë gjithashtu si frymëzim për të gjetur mënyra të tjera kreative për transformimin e materialeve që mund të përdoren në kontekstin e turizmit.

- **Çfarë këshillash do t'u jepje të tjerëve që duan të zbatojnë një iniciativë të ngjashme?**

Për të zbatuar një iniciativë të ngjashme, prioriteti i ripërdorimit krijues dhe upcycling për reduktimin e mbeturinave, duke transformuar sende "të pavlefshme" si shishet e qelqit në produkte të reja. Integroni qëndrueshmërinë drejtpërdrejt në operacionet tuaja, ndoshta përmes një hapësire të dedikuar për inovacion. Për përvojat kulinare, përqafoni biodiversitetin duke kërkuar dhe përfshirë kultura lokale të rrezikuara në menutë tuaja. Bashkëpunoni me artizanë, grupe sociale dhe ekspertë për të zhvilluar zgjidhje dhe përdorni platformën tuaj për të rritur ndërgjegjësimin, duke frymëzuar të tjerët në sektor.

SEKSIONI 6: FOTO

- **Foto nga praktika:**





Partnerët e Projektit



**Dhoma e Tregtisë
& Industrisë Tiranë**
Chamber of Commerce and Industry of Tirana

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



Co-funded by the
European Union



C I R C U L A R
A L B A N I A
T O U R I S M

Project N°101182855



Co-funded by the
European Union