

PRAKTIKË E SUKSESSHME: GERBEHOF

Paraqitur nga: ITKAM



CIRCULAR
ALBANIA
TOURISM



Co-funded by the
European Union



SEKSIONI 1: INFORMACION BAZË

- Titulli i praktikës: Gerbehof
- Faqja zyrtare: <https://www.gerbehof.de>
- Lidhjet në rrjetet sociale: https://www.instagram.com/naturresort_gerbehof?igsh=aWNiaWlpd3QxeTNt,
<https://www.facebook.com/gerbehof>
- Vendndodhja: Friedrichshafen, Gjermani

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

- Përshkrim i shkurtër i praktikës

Gerbehof Naturresort, i vendosur pranë Liqenit të Konstit në jug të Gjermanisë, është një shtëpi mikpritëse e certifikuar organike që arrin të minimizojë mbetjet deri afër zeros, përmes zgjidhjeve krijuese dhe teknologjive të thjeshta të integruara në operacionet e përditshme. Për shembull, materialet kompostuese, si mbetjet e kafesë, pecetat dhe lëvozhgat e vezëve, përzihen me plehun e stallës dhe futen në sistemin e kompostimit. Pas dekompozimit, komposti i krijuar përdoret si pleh për livadhet dhe pemët frutore, duke mbyllur ciklin ushqyes në një sistem të vërtetë qarkor. Letra dhe qelqi ndahen në vend dhe dërgohen në një qendër riciklimi, ndërsa paketimi minimal sigurohet duke blerë produkte me pak ose aspak paketim ose duke i marrë në kontejnerë të ripërdorshëm. Përdoren kryesisht shishe të mbushura përsëri (Pfandflaschen). Mbetjet e mbetura janë minimale dhe dërgohen personalisht në landfill nga ekipi, me koston që paguhet në bazë të peshës, duke nxitur kështu reduktimin e mëtejshëm të mbetjeve.

- Periudha e zbatimit: Në vazhdim (operim aktual)
- Statusi:

☐ I planifikuar ☐ Fazë pilotimi ☐ Zbatuar plotësisht ☒ Në vazhdim dhe në zhvillim

- **Fushat tematike të trajtuara:**

☒ Nga ferma në tavolinë / Sistemet e ushqimit të qëndrueshëm

☒ Menaxhimi i Mbetjeve

☒ Efikasiteti i Burimeve

☐ Tjetër: _____

Përshkruani se si praktika përputhet me fushat tematike të zgjedhura.

Qasja e Gerbehof ndaj reduktimit të mbetjeve bazohet në thjeshtësi, praktikitet dhe vetëdije ekologjike. Hoteli mbyll ciklin e mbetjeve organike me kompostin që prodhon, i cili ushqen livadhet dhe pemët frutore, duke forcuar shëndetin e tokës dhe biodiversitetin, dhe njëkohësisht duke eliminuar gjurmën e karbonit që lidhet me transportin e mbetjeve jashtë vendit.

Politikat proaktive të blerjes ndihmojnë edhe më tej në reduktimin e mbetjeve: duke zgjedhur produkte me paketim minimal ose të dorëzuara në kontejnerë të ripërdorshëm, Gerbehof minimizon krijimin e mbetjeve të paketimit të lehtë, si plastika, materialet kompozite dhe disa metale, duke ulur kështu varësinë nga shërbimet komunale të mbetjeve. Përdorimi i shisheve të ripërdorshme me kthim parash është norma, duke reduktuar ndjeshëm përdorimin e paketimeve njëpërdorimshe për pijet. Çdo mbetje tjetër mbetet minimale dhe transportohet personalisht në landfill nga stafi, ku pagesa bëhet sipas peshës, duke krijuar kështu një nxitje të fortë për reduktimin e mbetjeve që në burim.

Këto masa janë në përputhje me parimet e dizajnit qarkor: ato zgjatin përdorimin e materialeve, reduktojnë varësinë nga burimet e reja dhe riintegrimin e mbetjeve organike në ciklet prodhuese. Ky model integron reduktimin e mbetjeve me kujdesin ekologjik dhe menaxhimin në vend, duke hapur rrugën për efikasitetin e burimeve. Vizitorët mund ta përjetojnë këtë drejtpërdrejt duke marrë pjesë në praktikën e qëndrueshme gjatë qëndrimit të tyre — nga ndarja e mbetjeve, shikimi i përdorimit të kompostit në kopshte, deri te shijimi i produkteve të freskëta të kultivuara me plehun e krijuar. Për këtë arsye, Gerbehof shquhet si një shembull praktik i mikpritjes së qëndrueshme që përdor zgjidhje të thjeshta dhe me ndikim të lartë.

- **Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet brenda sektorit të turizmit.**

Reduktimi i mbetjeve në Gerbehof është thellësisht i integruar në përvojën e vizitorëve. Në kuzhinë, mbetjet organike nga ushqimet mblidhen për kompostim, duke kontribuar në pjellorinë e tokës dhe duke mbështetur shëndetin e bimëve në të gjithë zonën. Furnizimi me produkte me paketim të reduktuar, përdorimi i shisheve të ripërdorshme dhe stacionet e dukshme të riciklimit forcojnë angazhimin mjedisor të resortit në zonat e vizitorëve. Duke futur këto praktika në operacionet e përditshme, Gerbehof e shndërron menaxhimin rutinë në një shembull të gjallë të turizmit qarkor, duke i lejuar vizitorët të kuptojnë se si qëndrueshmëria formëson identitetin e tij.

- **Çfarë vlerash mësimore ofron kjo praktikë për trajnimin profesional (AFP), zhvillimin e kurrikulës ose forcimin e kapaciteteve të profesionistëve?**

Modeli i Gerbehof ofron një shembull të qartë dhe të thjeshtë për mësuesit dhe profesionistë të mikpritjes Ai mëson sesi të integrohet kompostimi, blerjet e kujdesshme ndaj paketimit dhe minimizimin i mbetjeve operacionale pa investime të mëdha teknologjike. Strategjia promovon angazhimin aktiv të stafit, nxit përgjegjësinë mjedisore dhe ofron rezultate konkrete që mund të përshtaten dhe aplikohen në akomodimet rurale, shtëpitë pritëse dhe agroturizmin në Shqipëri.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Cilat sfida ose pengesa u adresuan (bazuar në gjetjet e raportit)?**

- ☒ Menaxhimi dhe eliminimi i mbetjeve
- ☒ Përdorimi i energjisë/burimeve
- ☒ Kufizimet infrastrukturore
- ☐ Sezonaliteti
- ☒ Mungesa e aftësive dhe kapaciteteve
- ☒ Ndërgjegjësim i ulët për ekonominë qarkulluese
- ☐ Rezistenca në sjellje
- ☐ Kufizime financiare ose mungesë fondesh
- ☐ Të tjera: _____

- **Si u adresuan këto sfida?**

Gerbehof i ka adresuar sfidat e menaxhimit të mbetjeve duke krijuar një sistem të mbyllur dhe të thjeshtë teknikisht, i cili integrohet në mënyrë të përsosur në operacionet e përditshme. Në kuzhinë dhe në hapësirat e ngrënies, të gjitha mbetjet e kompostueshme mblidhen dhe përzihen me plehun organik nga kuajt e zonës. Kjo përzierje lihet të kalojë procesin natyral të dekompozimit dhe më pas përdoret si pleh ushqyes për livadhet dhe frutorët, duke kompletuar në mënyrë të dukshme ciklin organik në vend.

Për trajtimin e materialeve të riciklueshme, stafi ka zbatuar një sistem strikt ndarjeje të mbetjeve. Letra dhe qelqi ndahen që në burim dhe dërgohen rregullisht në qendrën lokale të riciklimit, duke siguruar që këto burime të rikthehen në ciklin e prodhimit. Po ashtu, praktikatat e furnizimit janë përshtatur: gjatë blerjes së ushqimeve dhe materialeve, Gerbehof zgjedh me qëllim produkte me pak ose pa paketim fare, ose kërkon që ato të dorëzohen në kontejnerë të ripërdorshëm. Kjo redukton ndjeshëm sasinë e mbetjeve të lehta të paketimit që mbledhin shërbimet komunale.

Për pijet përdoren kryesisht shishe të ripërdorshme me kthim parash, duke kufizuar përdorimin e plastikës dhe paketimeve njëpërdorimshe. Sasia e vogël e mbetjeve të mbetura nuk lihet për grumbullim nga jashtë; stafi i transporton personalisht në landfill, ku pagesa bëhet sipas peshës. Kjo praktikë forcon kulturën e përgjegjësisë, pasi çdo kilogram mbetje ka një kosto të dukshme dhe një ndikim konkret mjedisor.

Përmes këtij kombinimi të kompostimit, riciklimit, blerjeve të ndërgjegjshme dhe menaxhimit praktik të mbetjeve, Gerbehof jo vetëm që minimizon sasinë e mbetjeve, por edhe ka integruar vetëdijen për mbetjet në kulturën e zonës, duke përfshirë stafin dhe duke frymëzuar vizitorët të adoptojnë praktika të ngjashme.

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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☒ Energji e rinovueshme / efikasitet energjetik
- ☐ Kursimi i ujit
- ☒ Dizajn qarkor i produkteve / shërbimeve
- ☒ Sisteme ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë të shkurtër ushqimorë
- ☐ Eko-certifikime apo standarde të gjelbra
- ☐ Riparimi, rinovimi ose ripërdorimi i infrastrukturës / mobilieve
- ☐ Përdorimi i mjeteve digjitale për qarkullim ose qëndrueshmëri

• **Shpjegoni pse kjo praktikë mund të konsiderohet si një “praktikë më e mirë” dhe si kontribuon ajo në një ose më shumë nga parimet e ekonomisë qarkulluese:**

Gerbehof dallon për mënyrën sesi i shndërron mbetjet e pashmangshme në burime të dobishme, duke minimizuar mbetjet që në burim. Vizitorët janë të rrethuar nga një peizazh i gjelbër dhe pjellor, i rigjeneruar përmes përdorimit të kompostit—mbetjet organike përpunohen dhe rikthehen në tokë, duke përmirësuar sipërfaqet e gjelbra përreth hotelit. Vizitorët përjetojnë drejtpërdrejt rezultatet e këtij cikli kur ecin në kopshte, marrin pjesë në aktivitete në natyrë, apo shijojnë produkte të kultivuara me plehun e përtuar nga komposti. Duke lidhur operacionet e përditshme me përfitime konkrete ekologjike, Gerbehof e shndërron qëndrueshmërinë në një përvojë të prekshme dhe angazhuese për vizitorët.

• **Shpjegoni pse kjo praktikë mund të konsiderohet si novatore. Cilën qasje të re, krijuese apo të pa shfrytëzuar sjell ajo që i jep vlerë të shtuar zhvillimit të turizmit qarkullues?**

Kombinimi i kompostimit tradicional me strategjitë e furnizimit dhe përfshirjen aktive të stafit krijon një model tërësor të ekonomisë qarkulluese. Furnizimi përqendrohet në blerjen e produkteve sezonale dhe lokale, duke bashkëpunuar me furnizues që reduktojnë paketimin dhe priorizojnë përdorimin e ambalazheve të ripërdorshme. Këto zgjedhje jo vetëm që zvogëlojnë mbetjet, por edhe mbështesin bizneset e vogla lokale dhe ofrojnë shembuj praktikë që mund të transferohen në kontekste të trajnimit profesional (AFP). Në vend që të përdorë sisteme të avancuara teknologjike, Gerbehof mbështetet tek njerëzit, vendi dhe ekologia për të arritur rezultate qarkore.

SEKSIONI 4: BASHKËPUNIMI

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

Këto praktika kryesisht udhëhiqen nga ekipi i Gerbehof-it (kuzhina, kujdestarët e oborrit, menaxhimi), të mbështetura nga infrastruktura lokale e riciklimit dhe bashkëpunimi me sistemin komunal të menaxhimit të mbetjeve për mbledhjen dhe trajtimin e mbetjeve të rrezikshme.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

• Çfarë rezultatesh të matshme ose arritje janë realizuar?

Sipas faqes së tyre zyrtare (<https://www.gerbehof.de/>), Gerbehof funksionon me nivele pothuajse zero të mbetjeve organike dhe të ambalazheve, falë një sistemi gjithëpërfshirës të kompostimit në vend dhe reduktimit maksimal të përdorimit të materialeve njëpërdorimshe. Pasurimi i tokës përmes kompostimit në cikël të mbyllur mbështet shëndetin e livadheve dhe pemëve frutore në të gjithë zonën. Politikat e furnizimit përqendrohen në materiale pa paketim ose të ripërdorshme, duke zvogëluar ndjeshëm konsumin e ambalazheve. Hoteli gjithashtu raporton një angazhim më të lartë mjedisor ndërmjet stafit dhe vizitorëve, i nxitur përmes përvojave gjithëpërfshirëse të mirëqenies dhe programeve të bazuara në natyrë. Të dhëna të matshme ose konfirmime nga burime të jashtme nuk janë në dispozicion për publikun aktualisht; megjithatë, këto rezultate pasqyrojnë përputhshmërinë praktike dhe të dukshme të resortit me objektivat e ekonomisë qarkulluese.

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

Në Shqipëri, shumë destinacione turizmi rural, si akomodimet ekologjike në zonat malore, resortet bregdetare në rajonet më pak të urbanizuara dhe ndërmarrjet e agroturizmit, përballen me sfida të vazhdueshme në menaxhimin e mbetjeve organike. Infrastruktura lokale e kufizuar shpesh do të thotë që mbetjet duhet të ruhen për periudha të gjata ose të transportohen në distanca të mëdha drejt objekteve të trajtimit, duke rritur kostot, emetimet e gazrave serrë dhe rreziqet për higjienën. Kulmet sezonale të turizmit vetëm sa përkeqësojnë problemin, duke prodhuar sasi të mëdha mbetjesh organike në periudha të shkurtra kohore, duke mbingarkuar shërbimet ekzistuese.

Qasja e Gerbehof-it është e rëndësishme drejtpërdrejt sepse eliminon nevojën për transport të shpeshtë të mbetjeve. Ajo gjithashtu përpunon materialet organike në vend në një burim të vlefshëm për bujqësinë dhe redukton varësinë nga paketimet njëpërdorimshe. Zbatimi i një modeli të tillë në Shqipëri mund të ofrojë një zgjidhje me mirëmbajtje të ulët, kosto të reduktuara dhe impakt të lartë, duke përmirësuar performancën mjedisore. Në fund, kjo praktikë mund të përputhet me kërkesën në rritje për përvoja turistike të qëndrueshme dhe autentike, veçanërisht në zona të largëta apo me infrastrukturë të kufizuar.

• Cili është potenciali i kësaj praktike për zgjerim të mëtejshëm? Si mund të aplikohet ose përshtatet ajo në destinacione ose biznese të tjera turistike në Shqipëri?

Kjo praktikë është shumë e përshtatshme dhe mund të adaptohet lehtësisht në sektorin e turizmit rural në Shqipëri. Kompostimi në vend mund të shndërrojë mbetjet ushqimore në pleh për ullishtet, vreshtat ose kopshtet e perimeve pranë zonës, duke reduktuar mbetjet dhe duke prodhuar ushqim për vizitorët. Blerjet me kujdeshmë për paketimin mund të përfshijnë blerjen e djathit, mjaltit ose konservave direkt nga fermerët lokalë në kavanoza të ripërdorshëm, ose blerjen e produkteve të thata në sasi të mëdha nga tregjet rajonale për të shmangur plastikën njëpërdorimshme. Fuqizimi i stafit mund të përfshijë trajnimin e ekipit të pastrimit dhe kuzhinës për menaxhimin e ndarjes së mbetjeve dhe kompostimin, me role të qarta dhe rezultate të dukshme, si për shembull shërbimi i frutave të kultivuara në kopshtet që ushqehen nga plehu i kompostuar. Duke kombinuar këto elemente, bizneset turistike në Shqipëri mund të reduktojnë mbetjet, të mbështesin prodhuesit lokalë dhe t'u ofrojnë vizitorëve një përvojë autentike dhe miqësore me mjedisin, e cila rrjedh nga peizazhi dhe traditat e destinacionit.

• Çfarë këshillash do t'u jepnit të tjerëve që duan të zbatojnë një iniciativë të ngjashme?

Filloni me kompostimin në shkallë të vogël duke përdorur mbetjet nga kuzhina dhe kopshti. Përpikuni të adoptoni zakone blerjeje që minimizojnë paketimin dhe shmangin plastikën sa më shumë që të jetë e mundur. Pastaj, furnizohuni nga prodhues lokalë, pasi produktet e tyre zakonisht kërkojnë pak ose aspak paketim në krahasim me furnizuesit që vijnë nga larg. Përfshini stafin në monitorimin e mbetjeve dhe në kulturën e ripërdorimit, duke treguar gjithashtu rezultate të dukshme për vizitorët (p.sh., sinjalistika për përpjekjet e kompostimit dhe riciklimit) për të nxitur ndërgjegjësimin dhe vetëvlerësimin.



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





Project N°101182855



Co-funded by the
European Union

