

PRAKTIKE E SUKSESSHME BIO-FINE DINING 1950

Paraqitur nga : ITKAM



CIRCULAR
ALBANIA
TOURISM



Co-funded by the
European Union



SEKSIONI 1: INFORMACIONE BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Restoranti Bio Fine-Dining 1950
- Faqja zyrtare e praktikës: <https://www.tressbrueder.de/bio-fine-dining-restaurant-1950/>
- Linqe të mediave sociale: <https://www.instagram.com/tressbrueder/>
- Vendndodhja: Hayingen-Ehestetten, Baden-Württemberg, Gjermani

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

- Përshkrim i shkurtër i praktikës:

Restoranti 1950 është restoranti i parë në Evropë i certifikuar 100% Bio-Fine-Dining, i vlerësuar me një yll Michelin. Ai përdor ekskluzivisht përbërës të certifikuar Demeter/Bioland, të siguruar brenda një rrezeje prej 25 kilometrash, duke kombinuar standardet më të larta kulinare me praktika të qëndrueshme. Kuzhina ndjek një filozofi "zero mbetje", duke e minimizuar mbetjen organike pothuajse në zero. Çdo pjatë shoqërohet me informacion të detajuar mbi gjurmën e karbonit, distancën e transportit dhe origjinën e përbërësve, duke e bërë qëndrueshmërinë të prekshme për mysafirët. Restoranti është pjesë e një ekosistemi familjar që përfshin një Biohotel, shërbime catering-u dhe një laborator perimesh që transformon mbetjet ushqimore në produkte të vlefshme si pastë dhëmbësh ose krem duarsh. Me ndërthurjen e transparencës, qëndrueshmërisë dhe shkëlqimit kulinar, Restoranti 1950 vendos një standard për gastronominë qarkulluese.

- Periudha e Zbatimit: që nga viti 2020
- Statusi:

☐ 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 përshatet me fushat tematike të përzgjedhura.

Restoranti 1950 pasqyron fuqishëm parimin "Nga ferma në tryezë", duke furnizuar ekskluzivisht nga fermat e certifikuar Demeter dhe Bioland brenda një rrezeje prej 25 kilometrash. Kjo siguron gjurmueshmëri maksimale dhe redukton emetimet nga transporti. Praktika gjithashtu vendos menaxhimin e mbetjeve dhe efiçencën e burimeve si koncepte thelbësore, duke zbatuar metodat e qëndrueshme "Leaf to Root" dhe "Nose to Tail", të cilat garantojnë që pothuajse 100% e çdo bime apo kafshe të përdoret. Laboratori i vet i perimeve i restorantit i shndërron mbetjet në salca, pasta dhe madje edhe produkte joushqimore, në mënyrë që një menu me pesë pjata të gjenerojë vetëm një filxhan të vogël kafeje mbetje të vërteta. Për më tepër, elementi unik i menisë së tejdukshme për CO2 edukon mysafirët, duke e shndërruar gastronominë e lartë në një përvojë mësimi mbi gjurmën e karbonit, kilometrat ushqimorë dhe ndikimin e qëndrueshmërisë të çdo pjate të krijuar.

Shpjegoni se si kjo veprimtari përshtatet brenda sektorit të turizmit

Kjo veprimtari përshtatet brenda sektorit të turizmit, duke u integruar në gastronomi, shërbimet e catering-ut për evente dhe operimin e një hoteli ekologjik. Një praktikë e tillë tërheq mysafirë që kërkojnë si luksin ashtu edhe përvoja të qëndrueshme, duke treguar se si qëndrueshmëria mund të integrohet në shërbimet turistike të nivelit të lartë dhe të shërbejë si një shembull edukues

- **Çfarë vlere mësimore ofron kjo praktikë për trajnimin profesional (VET), zhvillimin e kurrikulave ose ndërtimin e kapaciteteve të profesionistëve?**

Restoranti 1950 tregon se si parimet e ekonomisë qarkulluese mund të zbatohen në gastronominë reale, përmes gatimit pa mbetje, komunikimit transparent mbi qëndrueshmërinë, bashkëpunimit me fermerë dhe prodhues lokalë si dhe llogaritjes së CO2. Këto përbëjnë mundësi të forta mësimore në arsimin dhe trajnimin profesional (VET) dhe në fushën e mikpritjes. Studentët dhe profesionistët mund ta vlerësojnë këtë studim rasti për zhvillimin e kurrikulave, për të mësuar menaxhim inovativ të kuzhinës, furnizim të qëndrueshëm dhe edukim të mysafirëve.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Çfarë sfidash ose pengesash 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 mbi ekonominë qarkulluese
- ☒ Rezistenca në sjellje
- ☐ Kufizime financiare ose mungesë fondesh
- ☐ Të tjera: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Restoranti 1950 përballoi sfidat e menaxhimit të mbetjeve dhe burimeve përmes strategjive të ndryshme. Së pari, kuzhina përdor qasje pa mbetje "Leaf to Root" dhe "Nose to Tail", ku mbetjet pothuajse reduktohen në zero duke përdorur të gjitha pjesët e perimeve dhe kafshëve. Së dyti, laboratorit i perimeve transformon mbetjet në salca, pasta dhe produkte joushqimore, duke krijuar vlerë shtesë nga mbeturinat. Së treti, furnizimi i përbërësve ekskluzivisht nga fermat lokale të certifikuara Demeter/Bioland brenda një rrezeje prej 25 kilometrash minimizon emetimet dhe përdorimin e energjisë gjatë transportit, ndërkohë që forcon zinxhirët lokalë të furnizimit. Kjo gjithashtu siguron freskinë e produkteve rajonale dhe sezonale, të cilat më pas përdoren për menu të ndryshme sezonale. Së fundmi, me menunë e vet të tejdukshme për CO2, restoranti edukon mysafirët mbi gjurmën e karbonit të çdo pjate dhe promovon ndërgjegjësimin për përdorimin e burimeve.

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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☒ Energji e rinovueshme / efienca e energjisë
- ☐ Kursimi i ujit
- ☒ Dizajn i produkteve/shërbimeve në mënyrë qarkulluese
- ☒ Sisteme ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë ushqimorë të shkurtër
- ☒ Certifikime ekologjike ose standarde të gjelbra
- ☐ Riparimi, restaurimi ose ripërdorimi i infrastrukturës / mobiljeve
- ☒ Përdorimi i mjeteve digjitale për qarkullim ose qëndrueshmëri

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

Restoranti 1950 mund të konsiderohet një praktikë më e mirë, pasi kombinon shkëlqimin në fine-dining me qëndrueshmërinë rigoroze. Ai shkurtëson zinxhirët e furnizimit, redukton emetimet dhe forcon ekonominë lokale duke furnizuar ekskluzivisht nga prodhues lokalë të certifikuar Demeter dhe Bioland brenda një rrezeje prej 25 kilometrash. Strategjitë e gatimit pa mbetje "Leaf to Root" dhe "Nose to Tail" sigurojnë që pothuajse asnjë pjesë e përbërësve të mos hidhet, ndërsa laborator i perimeve i transformon më tej këto pjesë dhe mbetje në salca, pasta dhe madje edhe produkte kozmetike. Për më tepër, menuja e tejdrukshme për CO2 zbulon informacion të rëndësishëm mbi çdo pjatë, duke fuqizuar mysafirët për të bërë zgjedhje të informuara mbi gastronominë e qëndrueshme dhe duke ndërtuar besimin e konsumatorit përmes edukimit mbi parimet e ekonomisë qarkulluese. Kjo arrihet falë partneritetit me do climate GmbH, e cila ka ndihmuar në llogaritjen e gjurmës së karbonit të kompanisë që nga viti 2022. Aktualisht, restoranti po vlerëson dhe planifikon masa specifike për të vendosur një plan konkret drejt neutralitetit të gazrave serrë dhe për ta zbatuar aktivisht para fundit të vitit 2025. Të gjitha këto rezultate janë njohur nga çmimet Michelin Star dhe German Sustainability Award.

• **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet si inovative. Cilat qasje të reja, krijuese ose të pakënaqura sjellin vlerë të shtuar për zhvillimin e turizmit qarkullues?**

Kjo praktikë është inovative për shkak të bashkimit të gastronomisë luksoze me qëndrueshmërinë radikale. Vetëm disa restorante fine-dining në botë publikojnë gjurmët e CO2 për çdo pjatë, duke e bërë Restorantin 1950 një pionier. Laboratori i perimeve demonstroi një qasje krijuese dhe të pakënaqur për të kthyer mbetjet në produkte me vlerë. Së fundi, kombinimi i transparencës, dizajnit pa mbetje dhe edukimit të mysafirëve sjell një vlerë unike për zhvillimin e turizmit qarkullues. Restoranti arrin transparencë të plotë dhe edukon mysafirët duke shpjeguar origjinën dhe proceset që kalojnë produktet në vend, ndërkohë që ofron shpjegime mbi praktikën e ndryshme të qëndrueshmërisë edhe në faqen e tyre të internetit. Një aspekt inovativ dhe interesant është prania e të gjitha recetave në faqen e tyre, së bashku me listën e përbërësve dhe origjinën e tyre, në mënyrë që konsumatorët të mund të riprodhojnë recetat në mënyrë të vetëdijshme.

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?**

Iniciativa u zhvillua brenda ndërmarrjes familjare TressBrüder, e cila përfshin një Biohotel, shërbime catering dhe prodhim ushqimi organik. Bashkëpunimi shtrihet te fermerët lokalë të certifikuar Demeter/Bioland, me të cilët restoranti krijon partneritete afatgjata. Për më tepër, restoranti bashkëpunon me do climate GmbH për të llogaritur gjurmën e karbonit të kompanisë.

Bashkëpunimet e jashtme përfshijnë organe certifikimi si Michelin Guide dhe fondacionin German Sustainability Award.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE RIPRODUKTUESHMËRIA

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

- Gatim pothuajse pa mbetje: vetëm një filxhan i vogël kafeje mbetje ushqimore për një menu me pesë pjata
- Rritja e ndërgjegjësimit të konsumatorëve përmes menusë së tejdukshme për CO2
- Njohjet e fituara: Michelin Green Star në 2021, Michelin Red Star në 2024 dhe fitimi i German Sustainability Award në 2024

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

Kjo praktikë është e rëndësishme për kontekstin e turizmit në Shqipëri, pasi vendi përballlet me sfida të tilla si sezonaliteti rural, infrastruktura e kufizuar dhe varësia nga burimet lokale. Modeli i paraqitur nga Restoranti 1950 përshtatet mirë me potencialin e agroturizmit në Shqipëri. Ai mund të frymëzojë restorantet rurale, hotelet dhe operatorët e tureve kulinarë të integrojnë zinxhirët lokalë të furnizimit dhe të promovojnë përvoja autentike dhe të qëndrueshme të ushqimit.

- **Cili është potenciali i praktikës për zgjerim të mëtejshëm? Si mund të aplikohet ose përshtatet në destinacione ose biznese të tjera turistike në Shqipëri?**

Ky model mund të zgjerohet te bizneset turistike rurale ose gjysmë-rurale në gjithë Shqipërinë, duke u përshtatur me menu sezonale dhe disponueshmërinë e produkteve lokale. Integrimi i transparencës për CO2 dhe gatimit pa mbetje mund të diferencojë ofertat turistike shqiptare dhe të tërheqë udhëtarë të ndërgjegjshëm për mjedisin. Më tej, trajnimi i stafit të mikpritjes në këto praktika mund të rrisë kapacitetin dhe të forcojë markën kombëtare të turizmit.

- **Çfarë këshille do t'u jepnit të tjerëve që duan të implementojnë një iniciativë të ngjashme?**

Ndërtoni partneritete afatgjata me prodhuesit lokalë dhe edukoni mysafirët duke treguar në mënyrë transparente ndikimin e qëndrueshmërisë së menusë. Përpiquni të adoptni qasjen "Leaf to Root" dhe "Nose to Tail" në përgatitjen e menusë. Pastaj, komunikoni në mënyrë autentike, duke theksuar identitetin rajonal dhe përgjegjësinë mjedisore, ndërkohë që monitoroni dhe ndani rezultatet e matshme për të fituar njohje dhe besueshmëri.



Project Partners



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

Financuar nga Bashkimi Evropian. Megjithatë, qëndrimet dhe opinionet e shprehura janë vetëm të autorëve dhe nuk reflektojnë domosdoshmërisht qëndrimet e Bashkimit Evropian ose të Agjencisë Ekzekutive për Edukimin dhe Kulturën Evropiane (EACEA). As Bashkimi Evropian dhe as EACEA nuk mund të mbahen përgjegjës për to.

Project N°101182855



Co-funded by the
European Union



CIRCULAR
ALBANIA
TOURISM

Project N°101182855



Co-funded by the
European Union

