

PËRMBLEDHJA E PRAKTIKAVE MË TË MIRA

An aerial photograph of a rugged coastline with rocky cliffs and clear turquoise water. A large circular graphic is overlaid on the right side of the image. The graphic consists of a light blue outer ring and a white inner circle. Inside the white circle, the words "CIRCULAR", "ALBANIA", and "TOURISM" are arranged in a circular pattern, with "CIRCULAR" at the top, "ALBANIA" in the middle, and "TOURISM" at the bottom. The text is in a teal color.

CIRCULAR
ALBANIA
TOURISM



Co-funded by the
European Union

EDITORIAL



Përfituesi Kryesor: EURAKOM

Autorë: ITKAM, EURAKOM, DomSpain

Kontribuesit:

Reagime dhe kontribute të ofruara nga: EURAKOM, DomSpain, ITKAM, Shkolla e Arsimit dhe Formimit Profesional Elbasan, Shkolla e Arsimit dhe Formimit Profesional Antoni Athanas, Dhoma e Tregtisë dhe Industrisë së Tiranës, AULEDA, QFFP Vlore

Data e publikimit: Shtator 2025

EURAKOM, 2025

Riprodhimi për përdorim jo-komercial është i autorizuar me kusht që të përmendet burimi.

Ky dokument © 2025 nga Circular Tourism Albania është i licencuar sipas Attribution-ShareAlike 4.0 International



Financuar nga Bashkimi Evropian. Megjithatë, pikëpamjet dhe opinionet e shprehura janë vetëm ato të autorit/autorëve dhe nuk pasqyrojnë domosdoshmërisht ato të Bashkimit Evropian ose të Agjencisë Ekzekutive Evropiane të Arsimit dhe Kulturës (EACEA). As Bashkimi Evropian dhe as EACEA nuk mund të mbahen përgjegjës për to.

TABELA E PËRMBAJTJES



8. Programi Auberge de la Marine dhe Z. GoodFish

9. Kopshti i kuzhinës

Praktikat më të mira nga Spanja

1. Është e papërsosur - Espigoladors

2. Llagut

3. Cal Padri

4. Hotel Botanico dhe Kopshti Oriental i Spa-së

5. Parku Estival Silmar

6. Instituti Pere Martell

7. Qendra sociale Barcelona Poblenou

8. Roca Riciklon Nga El Celler de Can Roca

9. Androminat

10. Partnerët



PRAKTIKAT MË TË MIRA NGA GJERMANIA



Co-funded by the
European Union



PRAKTIKE E SUKSESSHME BIO-FINE DINING 1950

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 përshtatet 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, laborator 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 laboratorit 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 tejudkshme 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?

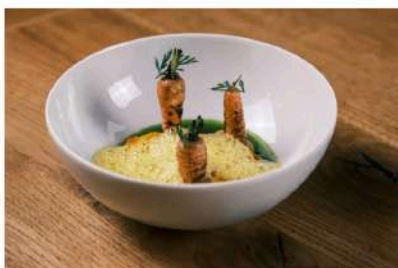
Kjo praktikë është e rëndësishme për kontekstin e turizmit në Shqipëri, pasi vendi përballlet me sfida të tilla si sezonaliteti rural, infrastruktura e kufizuar dhe varësia nga burimet lokale. Modeli i paraqitur nga Restoranti 1950 përshtatet mirë me potencialin e agroturizmit në Shqipëri. Ai mund të 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. Përpikuni 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.



1950 
bio · echt · fein





PRAKTIKË E SUKSESSHME BIOLANDHOF VON AGRIS

SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Biolandhof von Agris
- Faqja e Internetit: <https://www.biolandhof-vonagris.de/>
- Lidhjet në rrjetet sociale: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100013660668172>
- Vendndodhja: Maasstraße 140, Goch, Gjermani

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

- Përshkrimi i Shkurtër i Praktikës

Biolandhof von Agris është një fermë organike e certifikuar që integrohet me bujqësinë e qëndrueshme, ekoturizmin dhe energjinë e rinovueshme. Ferma rrit viça Galloway dhe derra Bentheimer-Duroc, dhe prodhon vezë, qumësht dhe fruta, të cilat u shiten drejtpërdrejt vizitorëve ose përpunohen në lëngje dhe produkte të pjekura. Ferma operon me panele fotovoltaike që mbulojnë 70% të nevojave të saj energjetike, përdor pompa të nxehtësisë për të ngrohur të gjitha akomodimet, dhe trajton ujërat e zeza përmes një fabrike biologjike brenda territorit të fermës. Uji i pijshëm ruhet duke përdorur ujë nga pusi për tualetet. Apartamentet për pushime dhe qëndrimet në fermë u ofrojnë vizitorëve mundësinë për të mësuar dhe përjetuar praktikën e bujqësisë organike, kujdesin ndaj kafshëve dhe praktikat e qëndrueshmërisë. Lëndinat e kopshtit me grurë dhe bletë, ushqimi i kultivuar lokal dhe menaxhimi i kujdesshëm i tokës demonstrojnë më tej praktikat e ekonomisë qarkulluese. Kjo iniciativë kombinon turizmin, edukimin dhe qëndrueshmërinë për të modeluar një biznes rural me ndikim të ulët në mjedis.

- *Periudha e Zbatimit: në vazhdim*
- Statusi:

☐ I planifikuar ☐ Fazë pilotimi ☐ Plotësisht i zbatuar ☒ Në vazhdim dhe zhvillim

• Fushat Tematike të Trajtuar:

☒ Nga Ferma në Tavinë / Sistemet e Ushqimit të Qëndrueshëm

☒ Menaxhimi i Mbetjeve

☒ Efikasiteti i Burimeve

☐ Tjetër: _____

• Përshkruani se si praktika përputhet me fushat tematike të zgjedhura.

Biolandhof von Agris është në përputhje me sistemet e qëndrueshme të ushqimit, efikasitetin e burimeve dhe menaxhimin e mbetjeve. Ferma prodhon ushqim organik dhe e shet atë përmes shitjeve direkte, duke shkurtuar zinxhirin e furnizimit dhe duke reduktuar paketimin dhe emetimet e transportit. Të gjitha ushqimet për kafshët janë rritur lokalisht, duke minimizuar inputet e jashtme. Ujërat e zeza trajtohen brenda fermës, uji ruhet përmes përdorimit të ujit të pusit për tualetet, dhe ferma menaxhon tokën me kujdes duke përdorur makineri me ndikim të ulët dhe praktika mbrojtëse të faunës. Lëndinat e kopshtit me bletë mbështesin biodiversitetin, ndërsa frutat e korrura përpunohen lokalisht ose përdoren në gatim. Ferma përdor energji të rinovueshme përmes paneleve fotovoltaike, duke furnizuar 70% të nevojave energjetike, përfshirë ngrohjen përmes pompave të nxehtësisë. Stacionet e karikimit për automjetet elektrike inkurajojnë lëvizshmërinë e qëndrueshme. Duke kombinuar bujqësinë me turizmin dhe edukimin, vizitorët mësojnë mbi bujqësinë organike, parimet e ekonomisë qarkulluese, efikasitetin e energjisë dhe ujit, dhe menaxhimin përgjegjës të tokës. Aktivitetet sezonale, qëndrimet në fermë dhe workshop-et krijojnë përvoja gjithëpërfshirëse, duke demonstruar se si bizneset rurale mund të integrojnë qëndrueshmërinë, kulturën dhe zhvillimin ekonomik.



Integrojmë qëndrueshmërinë,
kulturën dhe zhvillimin ekonomik.

- **Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet me sektorin e turizmit**

Ferma funksionon si fermë turistike : ajo ofron akomodim, përvoja edukative dhe konsumim nga ferma-në tavolinë. Turistët marrin pjesë në kujdesin ndaj kafshëve, aktivitete sezonale dhe punë në fermë, duke lidhur kohën e lirë, kulturën dhe konsumimin e qëndrueshëm. Ky model mbështet zhvillimin e turizmit rural dhe krijon shërbime me vlerë të shtuar për rajonin.

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

Kjo praktikë ofron përvojë praktike në bujqësinë organike dhe menaxhimin e fermave, së bashku me një kuptim të zinxhirëve të furnizimit të shkurtër dhe prodhimit të ushqimit të qëndrueshëm. Po ashtu, ajo ofron mundësi për t'u njohur me operacionet turistike në mjedise rurale dhe krijon aftësi në angazhimin e klientëve, edukatën mjedisore dhe praktikat e ekonomisë qarkulluese. Vizitimi i bizneseve të agroturizmit me fokus në qëndrueshmëri mund të ndihmojë profesionistët e turizmit në krijimin e një vizioni për praktikat e qëndrueshme në një kontekst tjetër që mund të aplikohet në praktikat e tyre të përditshme.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Cilat sfida ose pengesa janë adresuar (bazuar në gjetjet e raportit)?**

- ☐ Menaxhimi dhe asgjësimi i mbetjeve
- ☒ Përdorimi i energjisë / burimeve
- ☐ Kufizimet në infrastrukturë
- ☐ Sezonaliteti
- ☐ Mungesa e aftësive dhe kapaciteteve
- ☒ Ndërgjegjësim i ulët për ekonominë qarkulluese
- ☒ Rezistencë në sjellje
- ☒ Kufizime financiare apo të burimeve
- ☐ Të tjera: _____

- **Si u adresuan këto sfida?**

Këto sfida u kapërcyen duke implementuar sisteme energjie të rinovueshme dhe pompa ngrohje efikase, pastaj duke trajtuar ujërat e zeza brenda fermës me një fabrikë biologjike. Energia gjenerohet nga sistemet e tyre fotovoltaike, duke mbuluar 70% të kërkesave energjetike, dhe të gjitha njësitë e banimit ngrohen me pompa moderne ngrohjeje. Ferma gjithashtu përdor ujë nga pusi për tualetet për të reduktuar konsumin e ujit të pijshëm dhe praktikon bujqësi organike me ushqim të rritur lokalisht dhe metoda pa pesticide. Më tej, përdoren makineri me ndikim të ulët dhe filozofia e gomave miqësore me tokën, dhe fushat e tyre mbulohen nga një dron dhe kamera me imazhe termike për të shpëtuar jetën e egër përpara kositisjes. Së fundmi, vizitorët dhe studentët edukohen përmes qëndrimeve në fermë, workshop-eve dhe aktiviteteve sezonale, të cilat diversifikojnë të ardhurat dhe kapërcejnë varësinë nga burimet e vetme të të ardhurave.

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

- ☒ Reduktim i mbetjeve / ripërdorim / riciklim
- ☒ Energjia e rinovueshme / efikasitet energjetik
- ☒ Kursim i ujit
- ☐ Dizajn qarkor i produktit/shërbimit
- ☒ Sisteme ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë të shkurtër ushqimorë
- ☒ Eko-certifikime ose standarde të gjelbra
- ☒ Riparim, rinovim ose ripërdorim i infrastrukturës/mobilimit
- ☐ Mjete digjitale për qarkullim apo 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:**

Biolandhof von Agris është një shembull i turizmit të qëndrueshëm rural i integruar me parimet e ekonomisë qarkulluese. Ferma prodhon ushqim organik, menaxhon energjinë dhe ujin në mënyrë efikase, dhe edukon vizitorët për praktikën e qëndrueshme. Panelet fotovoltaike furnizojnë 70% të nevojave për energji, pompat e ngrohjes sigurojnë ngrohje me ndikim të ulët, dhe ujërat e zeza trajtohen brenda fermës. Ruajtja e ujit, mbrojtja e tokës dhe menaxhimi i jetës së egër tregojnë përgjegjshmëri në menaxhimin e burimeve natyrore. Apartamentet për pushime dhe workshop-et interaktive lejojnë vizitorët të mësojnë mbi bujqësinë organike, biodiversitetin dhe sistemet ushqimore lokale. Produktet shiten lokalisht ose përpunohen në lëngje dhe produkte të pjekura, duke promovuar një sistem ushqimor me rreth të mbyllur. Kjo mbështet prodhuesit lokalë dhe kursen fonde për transportin ose emetimet e tjera, gjithashtu kontribuon në ekonominë lokale. Duke integruar turizmin, kulturën dhe qëndrueshmërinë, ferma tregon një model të kopjueshëm për zonat rurale që kërkojnë të bashkojnë mundësitë ekonomike me menaxhimin përgjegjës të mjedisit.

• **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?**

Inovacioni qëndron në kombinimin e masave të shumta për qëndrueshmëri, si energjia e rinovueshme, menaxhimi i ujit, bujqësia organike dhe mbrojtja e biodiversitetit, me turizmin gjithëpërfshirës dhe përvojat edukative. Vizitorët marrin pjesë aktivisht në bujqësi dhe mësojnë rreth efikasitetit të energjisë, ujit dhe menaxhimit të mbetjeve. Ferma gjithashtu integron zgjidhje moderne të lëvizshmërisë (stacione ngarkimi për automjete elektrike) dhe menaxhimin e qarkullueshëm të burimeve, duke krijuar një model të gjithanshëm qëndrueshmërie, i cili është rrallë i implementuar në këtë shkallë.

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?**

Bashkëpunimi kryesor i paraqitur nga ferma është me shoqatën Bioland, e cila i dha asaj certifikimin dhe udhëzimet për bujqësinë organike. Më pas, përmes vizitave edukative dhe workshop-eve, Biolandhof von Agris përfshin familje dhe grupe shkollash. Së fundmi, furnizuesit dhe përpunuesit lokalë bashkëpunojnë me fermën për të transformuar produktet bujqësore në lëngje, produkte të pjekura, ose produkte të tjera me vlerë të shtuar.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

- **Çfarë rezultatesh të matshme ose arritje janë realizuar?**

- 70% e kërkesës për energji mbulohet nga energjia solare (PV)
- Ujërat e zeza trajtohen brenda fermës, ndërsa uji i pijshëm ruhet
- Prodhimi i ushqimit organik shitet drejtpërdrejt ose përpunohet lokalisht
- Biodiversiteti ruhet përmes kolonive të bletëve dhe masave për mbrojtjen e jetës së egër
- Edukim i vizitorëve në praktikën e qëndrueshmërisë dhe ekonomisë qarkulluese

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

Shqipëria mund të adoptojë këtë model për të integruar bujqësinë e qëndrueshme, mbrojtjen e jetës së egër dhe edukimin për ushqimin lokal, duke rritur turizmin rural dhe duke ofruar diversifikim të të ardhurave. Praktikën si energjia e rinovueshme, menaxhimi i ujit dhe sistemet ushqimore të qarkullueshme janë veçanërisht të rëndësishme për zonat rurale me burime të kufizuara.

- **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?**

Potenciali për zgjerim të mëtejshëm këtu është riprodhimi në ferma të tjera rurale me akomodim ose oferta agroturizmi, si dhe krijimi i rrjeteve biznesesh agroturizmi. Kjo mund të pasojë me integrimin e workshop-eve edukative për shkollat dhe grupe turistike, dhe zhvillimin e përpunimit lokal ose produkteve me vlerë të shtuar për t'u shitur. Së fundmi, duhet të promovohet energjia e rinovueshme dhe menaxhimi i burimeve qarkulluese në agroturizëm.

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

Filloni me iniciativë të vogla nga ferma-në tavolinë dhe akomodim të thjeshtë, pastaj bashkëpunoni me bordet lokale të turizmit dhe shkollat. Përqendrohuni në përvojat edukative për vizitorët, duke ruajtur standardet organike ose të qëndrueshme për të siguruar besueshmëri dhe për të tërhequr vizitorë të vetëdijshëm për mjedisin. Prandaj, implementoni masa për energjinë e rinovueshme, menaxhimin e ujit dhe efikasitetin e mbetjeve që në fillim për të garantuar besueshmërinë.



PRAKTIKË E SUKSESSHME ENERGIESCOUTS

SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Energiescouts
- Faqja zyrtare e praktikës: <https://www.bsinfo.eu/index.php/zusatzangebote/endergiescout>
- Lidhjet në rrjete sociale: [Instagram – bsinfo_official](#)
- Vendndodhja: Mynih, Gjermani

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

- Përshkrim i shkurtër i praktikës

Energiescouts është një nismë e organizuar nga shkolla profesionale VET Städtische Berufsschule für Informationstechnik në Mynih (BS Info München). Çdo vit, 1–2 nxënës për klasë caktohen si përgjegjës për kursimin e energjisë, reduktimin e mbetjeve dhe qëndrueshmërinë. Këta nxënës marrin trajnim të posaçëm dhe veprojnë si ambasadorë të qëndrueshmërisë brenda komunitetit të tyre shkollor.

Përmes aktiviteteve praktike si monitorimi i konsumit të energjisë, nisja e masave për parandalimin e mbetjeve dhe drejtimi i fushatave ndërgjegjëse, Energiescouts e bëjnë qëndrueshmërinë një praktikë të dukshme dhe të jetuar në jetën e përditshme të shkollës. Angazhimi i tyre njihet zyrtarisht përmes certifikatave dhe shënimeve në dëftesat shkollore, duke forcuar vlerën e qëndrueshmërisë në arsim. Programi kërkon burime minimale dhe është lehtësisht i përshtatshëm për shkolla të ndryshme profesionale dhe sektorë të ndryshëm, duke e bërë atë një praktikë të shkallëzueshme dhe të riprodhueshme për rritjen e ndërgjegjësimit mjedisor te të rinjtë.

- Periudha e Zbatimit: që nga viti 2014
- Statusi:

☐ I planifikuar ☐ Faza pilot ☐ Plotësisht i zbatuar ☒ Në zhvillim e sipër dhe në evoluim

• Fushat Tematike të Trajtuara:

☐ Nga ferma në tryezë / Sisteme ushqimore të qëndrueshme

☒ Menaxhimi i mbetjeve

☒ Efiçenca e burimeve

☐ Tjetër: _____

• Përshkruani se si kjo praktikë përshtatet me Fushat Tematike të përzgjedhura.

Programi Energiescouts mbështet drejtpërdrejt përdorimin efikas të burimeve duke integruar praktikën e kursimit të energjisë dhe reduktimit të mbetjeve në rutinën e përditshme të shkollës. Duke fuqizuar nxënësit që të bëhen agjentë ndryshimi, iniciativa siguron që qëndrueshmëria të mos mësohet vetëm në teori, por të ushtrohet përmes veprimeve konkrete. Nxënësit mësojnë të masin dhe monitorojnë konsumin e energjisë, të identifikojnë praktikën e panevojshme dhe të projektojnë ndërhyrje të thjeshta por efektive për të reduktuar konsumin. Ky qasje praktike lidhet drejtpërdrejt me ekonominë qarkulluese, pasi nxënësit trajtojnë çështje si ripërdorimi, riciklimi dhe reduktimi i flukseve të mbetjeve.

Programi zhvillon gjithashtu aftësi ndërsektorale si puna në grup, lidhshmëria dhe zgjidhja e problemeve. Energiescouts udhëheqin projekte si krijimi i "swap lockers" për ripërdorimin e materialeve shkollore, platforma digjitale për ndarjen e burimeve ose fushata ndërgjegjësimi për reduktimin e plastikës njëpërdorimshe. Këto aktivitete e shndërrojnë qëndrueshmërinë në një element kulturor të dukshëm të komunitetit shkollor.

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

Megjithëse BS Info München është një shkollë me profil teknik, kjo praktikë e mirë është shumë e rëndësishme edhe për sektorin e turizmit. Hotelet, restorantet dhe bizneset turistike mund të zbatojnë role të ngjashme “ambasadorësh të gjelbër” mes stafit ose praktikantëve për të monitoruar efikasitetin e energjisë dhe menaxhimin e mbetjeve. Në trajnimin profesional (VET) në fushën e turizmit, një program i tillë lidh njohuritë teknike (menaxhimi i energjisë/burimeve) me aftësitë praktike të udhëheqjes, të cilat janë të aplikueshme direkt në operacionet e mikpritjes

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

Praktika ofron aftësi praktike në monitorimin e konsumit të energjisë, identifikimin e masave kursimi dhe menaxhimin e mbetjeve. Këto aftësi zhvillohen përmes punës, listave të kontrollit, pajisjeve të matjes dhe vlerësimit të performancës gjatë moduleve të trajnimit dhe ndryshojnë brenda tyre. Disa aftësi të buta, si lidhshmëria, puna në grup dhe dizajni i projekteve, forcohen gjithashtu. Energiescouts marrin dhe promovojnë edukimin mbi ekonominë qarkulluese përmes parandalimit të mbetjeve, efikasitetit të burimeve dhe praktikave të qëndrueshme të përditshme. Nxënësit mund të fitojnë mjete konkrete të aplikueshme në VET në turizëm dhe gastronomi për të implementuar qëndrueshmërinë në hotele, restorante dhe objekte turistike

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?**

Këto sfida përballohen nga nxënësit, të cilëve u jepet përgjegjësi dhe pronësi që në momentin që caktohen në rolin e Energiescouts. Gjithashtu, ata marrin module të strukturuar trajnimi, të cilat sigurojnë transferimin e njohurive. Këto trajtime përfshijnë tema të ndryshme mbi qëndrueshmërinë dhe ndryshojnë në varësi të organizatës që ofron trajnimet, e cila zakonisht është dhoma e tregtisë së qytetit përkatës (IHK). Në Mynih, temat e moduleve përfshijnë gjithçka nga prodhimi deri te konsumimi i energjisë, njohuritë mbi efikasitetin e energjisë dhe burimeve, deri te përdorimi profesional i instrumenteve të matjes. Pjesëmarrësit gjithashtu marrin një prezantim mbi biodiversitetin dhe mënyrën se si mund të implementohet në kompani. Në këtë shkollë, trajnimet promovojnë veprime të thjeshta si mbyllja e dritareve, fikja e dritave, fikja e kompjuterëve etj. Më tej, mbështetja e vazhdueshme nga mësuesit dhe stafi garanton vazhdimësinë, ndërsa certifikatat dhe njohjet rrisin motivimin dhe dukshmërinë.

(<https://www.ihk-akademie-muenchen.de/auszubildende/energie-scout-energieeinsparpotenzial/>)

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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☒ Energji e rinovueshme / efienca e energjisë
- ☒ Kursimi i ujit
- ☐ Dizajn qarkullues i produkteve/shërbimeve
- ☐ 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:**

Programi Energiescouts konsiderohet një praktikë më e mirë sepse krijon një kulturë të qëndrueshmërisë në gjithë shkollën me burime minimale. Ai zhvillon kompetenca praktike, angazhon nxënësit në mënyrë aktive dhe prodhon ndikim të matshëm në reduktimin e energjisë dhe mbetjeve. Thjeshtësia dhe përshtatshmëria e tij e bëjnë praktikën të riprodhueshme në sektorë dhe organizata të ndryshme VET.

• **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?**

Inovacioni i saj qëndron në qasjen e udhëhequr nga nxënësit: në vend të masave të qëndrueshmërisë të vendosura nga lart-poshtë, nxënësit bëhen ambasadorë dhe udhëheqës të ndryshimit. Kjo jo vetëm që forcon ndërgjegjësimin, por gjithashtu i pajis të rinjtë me aftësi profesionale të aplikueshme në punë të gjelbra dhe industri të qëndrueshme.

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?**

Bashkëpunimi i nisur për këtë projekt siguron një mësim shumënivëlësh: angazhimi institucional nga shkolla dhe pjesëmarrja aktive e nxënësve. Menaxhmenti i shkollës dhe mësuesit ofrojnë trajnim, mbikëqyrje dhe integrim në kurrikulë, ndërsa nxënësit veprojnë si Energiescouts, duke udhëhequr fushata dhe monitoruar përdorimin e energjisë (p.sh., duke mbyllur dritaret, fikur dritat, fikur kompjuterët etj.). Në faza të mëvonshme, mund të përfshihen partnerë të jashtëm si agjenci lokale energjetike ose OJF për të ofruar module trajnimi dhe input të mëtejshëm.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE RIPRODUKTUESHMËRIA

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

- Çdo klasë ka 1–2 Energiescouts të trajnuar.
- Reduktim i konsumit të energjisë dhe burimeve brenda shkollës (monitorohet çdo vit).
- Rritje e ndërgjegjësimit dhe ndryshim i sjelljes midis të gjithë nxënësve.
- Krijimi i iniciativave të udhëhequra nga nxënësit, si p.sh. “reuse lockers”, fushata ndërgjegjësimi ose stacione riciklimi.
- Njohja e angazhimit të nxënësve përmes certifikatave zyrtare.

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

Kjo praktikë është e rëndësishme për kontekstin e turizmit në Shqipëri, pasi mund të riprodhohet drejtpërdrejt në shkolla profesionale (mikpritje, gastronomi, fusha teknike). Ajo kërkon gjithashtu vetëm fonde minimale dhe angazhim të mësuesve, duke përgatitur nxënësit me aftësi të gjelbra të aplikueshme në hotele, restorante dhe NVM-të turistike. Për më tepër, mund të përshtatet për trajnimin e stafit në sektorin e turizmit (p.sh., “Ambasadorë të Gjelbër” në hotele për të monitoruar energjinë dhe mbetjet).

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

Për një zgjerim më të gjerë, praktika mund të përfshijë mjete digjitale për monitorim (aplikacione, panele kontrolli) dhe të lidhet me bizneset lokale (restorante/hotele) për praktikë dhe përvojë reale. Ajo mund të shtrihet gjithashtu përtej shkollave, duke përfshirë NVM-të turistike me role të ngjashme ambasadorësh.

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

Për të implementuar një iniciativë të tillë, filloni me pak, duke caktuar 1–2 ambasadorë për klasë. Më pas, ofroni trajnim të qartë, mbështetje të vazhdueshme dhe njihni dhe shpërbleni angazhimin e nxënësve. Së fundi, inkurajoni iniciativa praktike dhe të dukshme që motivojnë pjesëmarrje më të gjerë.



PRAKTIKË E SUKSESSHME ESSGARTEN

SEKSIONI 1: INFORMACION BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Essgarten
- Faqja e internetit e Praktikës: <https://essgarten.de/>
- Lidhjet e rrjeteve sociale: <https://www.facebook.com/EssgartenWinkelsett>
- Lokacioni: Barjenbruch 3, Harpstedt, Gjermani

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

- Përshkrim i Shkurtër i Praktikës

Essgarten është kopshti pyjor më i vjetër dhe më biodivers në Gjermani, me rreth 1.200 lloje bimësh të ngrënshme në një sipërfaqe prej 2,4 hektarësh. Ai funksionon si qendër për edukim ekologjik dhe ushqyerje. Aktivitetet përfshijnë: udhëtime të udhëhequra në kopshtin pyjor, ecje për bimë të egra, punëtori për mbledhjen e bimëve të egra, kurse gatimi (p.sh., fermentim, kuzhina e kopshtit të egër) dhe ngjarje tematike si gatim i egër ose përgatitje salfish bimorë.

Vendi gjithashtu organizon mbrëmje intime kulinare me menu katër-dreka të bazuara në produktet e kopshtit pyjor. Vizitorët mund të eksplorojnë gjithashtu një mini kopsht pyjor në vend dhe të blejnë libra dhe produkte të specializuara në një dyqan informacioni.

- Periudha e Zbatimit: nga 30 vjet më parë deri tani
- Statusi:

☐ I planifikuar ☐ Faza pilot ☐ Zbatuar plotësisht ☒ Në zhvillim dhe evoluim të vazhdueshëm

- **Fushat tematike të trajtuara:**

☒ Nga ferma në tryezë / Sisteme ushqimore të qëndrueshme

☒ Menaxhimi i mbetjeve

☐ Efiçenca e burimeve

☒ Tjetër: Ekoturizëm, edukim përvojësor

- **Përshkruani se si praktika lidhet me fushat tematike të përzgjedhura**

Essgarten ndodhet në ndërfaqen e arsimimit, gastronomisë dhe ekoturizmit. Si një kopsht pyjor i hapur për ture të udhëhequra, ai lidh vizitorët me sistemet e qëndrueshme ushqimore në një laborator të gjallë. Përvojat kulinare, si kurset e gatimit me bimë të egra, punëtoritë e fermentimit dhe mbrëmjet tematike kulinare, demonstrojnë konceptet "nga ferma në tryezë" në mënyra përfshirëse.

Pjesëmarrësit mësojnë mbi vetë-mjaftueshmërinë, mbledhjen e bimëve të egra dhe ushqyerjen bazuar në bimë. Për më tepër, vendi promovon turizëm përvojësor, duke kombinuar ngjarje kulinare si në restorant me përvoja edukative, duke e bërë atë të përshtatshëm për mysafirët dhe grupet shkollore. Duke ftuar vizitorët në këtë mjedis biodiverse, qendra promovon ndërgjegjësim ekologjik dhe njohuri për ushqimin.

Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet brenda sektorit të turizmit.

Ky aktivitet është ideal për segmentet bujqësi dhe kulinare të sektorit të turizmit. Essgarten funksionon njëkohësisht si kopsht pyjor i gjallë, qendër edukative dhe qendër për përvoja gastronomike. Vizitorët ftohen të marrin pjesë në ture të udhëhequra, ecje për bimë të egra, seanca mbledhjeje të bimëve dhe punëtori praktike gatimi, të cilat i zhytin ata në parimet e sistemeve ushqimore të qëndrueshme.

Për më tepër, mbrëmjet kulinare sezonale shtojnë një dimension të fortë të restorantit dhe përvojës së ngrënies, për shkak të menuve me shumë dreka të përgatitura me përbërës të mbledhur direkt nga kopshti pyjor.

Në të njëjtën kohë, vendi shërben edhe si një platformë për turizëm edukativ, duke ofruar punëtori mbi fermentimin, kuzhinën e egër ose ilaçet natyrore, duke tërhequr vizitorë lokalë dhe ndërkombëtarë të interesuar për të mësuar mbi jetesën ekologjike.

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

Praktika e Essgarten ofron mundësi të vlefshme mësimore në arsim, trajnim profesional dhe zhvillim profesional. Për shkollat, ajo ofron një model të ripërsëritshëm për krijimin e kopshtesh të ngrënshme me përfshirjen aktive të studentëve, duke nxitur njohuri praktike mbi biodiversitetin, prodhimin ushqimor dhe qëndrueshmërinë që nga moshat e hershme. Për SME-të në sektorin e turizmit dhe mikpritjes, modeli tregon se si hotelet ose restorantet mund të krijojnë kopshtet e tyre të ngrënshme për të furnizuar përbërës të freskët, të zhvillojnë mbrëmje kulinare tematike dhe të tërheqin turistë të interesuar për gastronominë ekologjike. Së fundi, për kurrikulën VET, kjo praktikë forcon aftësitë në sistemet e qëndrueshme ushqimore, dizajnin permakulturor, gastronominë dhe menaxhimin e turizmit përvojësor. Ajo tregon profesionistëve të ardhshëm se si praktikatat ekologjike mund të integrohen në ofertat e mikpritjes, duke diversifikuar shërbimet dhe gjeneruar burime të reja të të ardhurave, ndërkohë që rrit qëndrueshmërinë.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Cilat sfida ose pengesa u trajtuan (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
☐ Rezistencë sjelljeje
☒ Kufizime financiare ose burime financimi
☐ Tjetër: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Essgarten adreson ndërgjegjësimin e ulët ekologjik dhe mungesën e kapaciteteve përmes edukimit përvojësor: ture të udhëhequra, punëtori dhe seanca kulinare praktike. Këto lejojnë pjesëmarrësit të angazhohen drejtpërdrejt me prodhimin e qëndrueshëm ushqimor dhe biodiversitetin. Duke kombinuar gastronominë me mësimin në një mjedis natyror, qendra ndërton si njohuri ashtu edhe vlerësim për sistemet ushqimore qarkulluese. Kopshti përbëhet gjithashtu nga një mini-ekosistem rezistent që lulëzon pa përdorimin e plehrave, pesticideve ose ujitjes, duke reduktuar mbeturinat dhe shpenzimet e burimeve. Për më tepër, përmes punëtorive si "Wilde Fermente", ata ndihmojnë në ruajtjen e prodhimeve sezonale duke fermentuar perimet, zgjatur jetën e tyre të raftit dhe reduktuar mundësinë e humbjes së ushqimit. Kopshti gjithashtu i kushton vëmendje sezonit të lartë, duke trajtuar sezonalitetin me shumicën e aktiviteteve që zhvillohen nga maji deri në shtator, kur ekosistemi është më produktiv. Së fundi, ata përdorin shumë kanale të të ardhurave (ngjarje, produkte, kupona) për të përballuar çdo kufizim financiar. Ata gjithashtu shfrytëzojnë punë me kosto të ulët përmes vullnetarëve dhe aplikojnë dizajne efikase energjetikisht dhe me mirëmbajtje të ulët.

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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☐ Energjia e rinovueshme / efienca energjetike
- ☐ Kursimi i ujit
- ☒ Dizajn i qarkullueshëm i produktit/shërbimit
- ☒ Sisteme ushqimore të qëndrueshme / zinxhir ushqimi i shkurtër
- ☐ Certifikime ekologjike ose standarde të gjelbra
- ☐ Riparimi, rinovimi 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 në një ose më shumë parime të ekonomisë qarkulluese:**

Essgarten është shembull i qarkullimit përmes integritetit të funksioneve edukative, gastronomike dhe ekologjike. Kopshti i tij pyjor prodhon bimë të ngrënshme në mënyrë lokale, duke mbështetur zgjidhjet ushqimore të qëndrueshme, ndërsa punëtoritë si fermentimi ose përgatitja e pomadave bimore tregojnë konceptet e jetës së produktit dhe ripërdorimit. Modeli edukativ nxit letrarinë mbi ekonominë qarkulluese, pasi pjesëmarrësit mësojnë përmes praktikave të ndryshme se si peizazhet e ngrënshme mund të ofrojnë ushqim, ilaçe dhe shërbime biodiversiteti kur menaxhohen në mënyrë holistike.

Vendndodhja mishëron parimin e rigjenerimit të burimeve, duke treguar se si veprimet njerëzore mund të përputhen me ciklet ekologjike pa tejkalluar kufijtë natyrorë. Kjo praktikë gjithashtu kontribuon në turizmin e qëndrueshëm duke krijuar përvoja me ndikim të ulët, por me vlerë të lartë, duke lidhur vizitorët me vendin, biodiversitetin dhe sistemet ushqimore sezonale.

- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet inovative. Cila qasje e re, kreative ose e pakshfrytëzuar sjell vlerë të shtuar për zhvillimin e turizmit qarkullues?**

Aspekti inovativ i Essgarten qëndron në integrimin holistik të biodiversitetit, gastronomisë dhe edukimit brenda një përvoje turistike. Ndryshe nga kopshtet komunitare ose vizitat tradicionale në ferma, Essgarten ka krijuar një koleksion prej rreth 1,200 bimëve të ngrënshme nga e gjithë bota, të gjitha të përshtatura me klimën lokale të Gjermanisë Veriore. Kjo qasje i prezanton vizitorët me një gamë të gjerë bimësh që rrallë gjenden në kopshtet shtëpiake, shumë prej të cilave nuk njihen zakonisht si të ngrënshme. Duke prezantuar speciet e panjohura dhe duke treguar se si ato mund të inkorporohen në dieta të qëndrueshme dhe praktika kulinare, Essgarten zgjeron njohuritë ekologjike dhe kreativitetin gastronomik. Kjo e bën kopshtin jo vetëm një vend për rekreacion ose prodhim ushqimi, por një laborator të gjallë të diversitetit të bimëve dhe inovacionit kulinar, duke ofruar për vizitorët përvoja të reja sensoriale dhe edukative.

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?**

Essgarten punon me arsimtarë, udhëheqës punëtorish dhe artizanë lokalë (instrukturë gatimi, bimortarë, trajnerë të permakulturës). Ai bashkëpunon me publikun përmes programesh me qasje të hapur dhe me botues ose prodhues lokalë, duke ofruar një platformë të drejtuar nga komuniteti dhe duke mbështetur mundësi vullnetarizmi.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE RIPËRTHYESHMËRIA

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

- Ruajtja dhe kultivimi i 1,200 specieve të bimëve të ngrënshme në një sipërfaqe prej 2,4 ha
- Zhvillimi i një mini-kopshti pyjor në vitin 2022, duke prezantuar 50 bimë të ngrënshme
- Organizimi i punëtorive të rregullta, mbrëmjeve kulinare dhe vizitave të udhëhequra gjatë të gjitha stinëve
- Rritja e ndërgjegjësimit të pjesëmarrësve mbi kompostimin, përmirësimin e biodiversitetit, etj.

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

Kjo praktikë është e rëndësishme për kontekstin e turizmit në Shqipëri, pasi Shqipëria është e pasur me biodiversitet dhe peizazhe rurale, duke e bërë ideale për qendra të ngjashme edukative të kopshtit pyjor. Modeli i Essgarten mund të frymëzojë turizmin agro-ekologjik ose qendra mësimore të bazuara në komunitet, të fokusuara në peizazhe të ngrënshme, kuzhinën e egër dhe mirëqenien ekologjike..

- **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 koncept mund të përshtatet në vendet e turizmit rural ose fermat ekologjike në gjithë Shqipërinë, duke ofruar përvoja në vend mbi kopshtarinë pyjore, kuzhinën e egër dhe edukimin mbi qëndrueshmërinë. Bashkëpunimet me shkolla lokale dhe biznese turistike mund të pasurojnë ofertën dhe të forcojnë identitetin e turizmit të lidhur me vendin.

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

Krijoni një kopsht të gjallë me biodiversitet të ngrënshëm si bazë për përvoja dhe integroni punëtoritë praktike me evenimente kulinare për të angazhuar audienca të ndryshme. Gjithashtu, përpiquni të kombinoni arsim, mirëqenie dhe gastronomi në një program koherent, duke përdorur infrastrukturë modeste (si kuzhina të përkohshme ose rrugë të udhëhequra) dhe duke u fokusuar në funksionimin e bazuar në komunitet.



PRAKTIKË E SUKSESSHME GEO-DOME



SEKSIONI 1: INFORMACIONI BAZË

- Titulli i Praktikës së Suksesshme: Geo Dome
- Faqja e Internetit e Praktikës: <https://nachhaltigkeit-ev.de/kapuzinergarten-eden>
- Lidhjet në Mediat Sociale: <https://www.instagram.com/verein.fuer.nachhaltigkeit/#>
- Vendndodhja: Kapuzinergarten Eden, Eichstätt, Gjermani

SEKSIONI 2: PËRSHKRIMI I PRAKTIKËS

- Përshkrim i Shkurtër i Praktikës

Geo Dome në Kapuzinergarten Eden është një serë-dome gjeodezik dhe hapësirë multifunksionale e ndërtuar si një përpjekje komunitare që përfshin shkollat lokale, studentët, institucionet akademike dhe shoqatat lokale për qëndrueshmëri. Kjo strukturë shërben njëkohësisht si serë, mjedis mësimor i papërshkueshëm nga moti dhe vendtakim komunitar. E ndërtuar nga druri lokal i lariksit, folie ETFE dhe themele me vida, ajo demonstroi ndërtim të qëndrueshëm me ndikim të ulët mjedisor. Geo Dome mirëpret klasa shkollë, punëtori dhe ngjarje komunitare, ndërkohë që prodhon ushqim lokal si domate dhe specat djegës. Ajo ofron një model inovativ për edukimin, reziliencën ushqimore dhe angazhimin komunitar

- Periudha e Zbatimit: 2022-2023
- Statusi:

☐ E planifikuar ☐ Faza pilot ☒ E zbatuar plotësisht ☐ Në zhvillim dhe evoluim

• Fushat Tematike të Trajtuar:

☒ Nga ferma në tryezë / Sisteme ushqimore të qëndrueshme

☒ Menaxhimi i Mbetjeve

☒ Efikasiteti i Burimeve

☐ Tjera: _____

• Përshkruani mënyrën se si praktika përputhet me Fushat Tematike të Zgjedhura:

Geo Dome lidh disa fusha tematike të qarkullimit dhe zhvillimit të qëndrueshëm. Si një serë, ajo mbështet prodhimin lokal të ushqimit pa kilometra ushqimi, duke mundësuar që nxënësit dhe anëtarët e komunitetit të kultivojnë bimë të ngrënshme gjatë gjithë vitit. Kjo forcon parimet "nga ferma te tryeza" duke promovuar zinxhirë furnizimi të shkurtër dhe duke reduktuar paketimin, transportin dhe mbeturinat ushqimore.

Nga këndvështrimi i efikasitetit të burimeve, dizajni gjeodezik i domës minimizon përdorimin e materialeve duke maksimizuar qëndrueshmërinë. Ajo përdor dru larshi rajonal, themele me vida të kthyeshme në vend të betonit, si dhe fletë ETFE me veti vetëpastruese. Kjo siguron qëndrueshmëri dhe ndikim të ulët mjedisor, pasi struktura mund të çmontohet më vonë pa lënë gjurmë të përhershme.

Kupola gjithashtu promovon praktikën e menaxhimit të mbetjeve, pasi mund të lidhet me sisteme kompostimi ku mbeturinat organike nga kopshti kthehen si pleh. Kjo krijon një cikël të mbyllur që integron prodhimin, konsumimin dhe ripërdorimin.

Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet brenda sektorit të turizmit.

Praktika e Geo Dome është shumë e rëndësishme për sektorin e turizmit dhe mikpritjes: hotelet dhe restorantet mund të riprodhojnë struktura të tilla për të kultivuar përbërës të freskët, për të organizuar ngjarje gatimi të qëndrueshme, ose për t'u ofruar mysafirëve përvoja unike edukative dhe ekologjike. Kupola e Eichstätt funksionon gjithashtu si një hapësirë multifunktionale për ngjarje dhe mësim, e përshtatshme për punëtori shkollorë, seanca trajnimi dhe madje edhe festa komunitare. Kjo e bën atë një shembull të fuqishëm se si qëndrueshmëria mund të integrohet si në ofertat turistike ashtu edhe në ato edukative. Hapësirat e bizneseve të turizmit mund të transformohen për të zbatuar disa nga aspektet e kësaj praktike dhe për të krijuar versionin e tyre të një sere.

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

Geo Dome ofron mundësi të shumta për VET dhe arsimin profesional. Në shkollë, ai shërben si një laborator praktik ku nxënësit mësojnë për ndërtimin, marangozërinë, hortikulturën dhe qëndrueshmërinë duke marrë pjesë drejtpërdrejt në proceset e ndërtimit dhe kultivimit. Pastaj, NVM-të, hotelet dhe restorantet mund të përsërisin modelin, duke rritur bimët e tyre të ngrënshme për përdorim në gastronomi, duke organizuar mbrëmje kulinare me tema ose duke tërhequr turistë për të vizituar kopshtet e ngrënshme dhe serrat ekologjike. Së fundi, kjo veprimtari mëson dizajnin me përdorim efikas të burimeve, sistemet ushqimore qarkulluese dhe menaxhimin e qëndrueshëm të mikpritjes, të cilat janë të zbatueshme në kurrikulat e VET.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

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

☒ Menaxhimi dhe eliminimi i mbetjeve
☒ Përdorimi i energjisë/burimeve
☒ Kufizimet e infrastrukturës
☒ Sezonaliteti
☒ Mungesat në aftësi dhe kapacitete
☒ Ndërgjegjësim i ulët mbi ekonominë qarkulluese
☒ Rezistenca ndaj ndryshimit të sjelljes
☒ Kufizime financiare ose mungesë fondesh
☐ Tjetër: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Organizatrat udhëheqëse u përballën me sfidën e efikasitetit të burimeve duke përdorur dru rajonal, themele me vida të kthyeshme dhe fletë ETFE. Ato gjithashtu zëvendësuan një serrë të amortizuar me një strukturë inovative dhe shumëfunktionale për të kapërcyer kufizimet infrastrukturore, e cila mundëson kultivimin e perimeve gjatë gjithë vitit (domate, spec djegës, etj.), duke kapërcyer problemin e sezonit. Më pas, për të mbushur çdo boshllëk në aftësi dhe kapacitete, projekti integronte nxënësit të arsimit profesional (të drurit dhe punimeve druri), staf universitar dhe ndërtues profesionistë të domeve, duke e kthyer ndërtimin në një projekt të të nxënësit praktik. Gjithashtu, barrierat financiare u kapërcyen përmes financimeve të ndryshme (Deutsche Postcode Lottery, banka lokale, departamentet e KU, OJQ-të). Së fundi, mbetjet u menaxhuan dhe u asgjësuan përmes integritetit të mundshëm me sistemet e kompostimit dhe ujit të shiut për qarkullim.

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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☒ Energjia e rinovueshme / eficienta e energjisë
- ☐ Kursimi i ujit
- ☒ Dizajni qarkullues i produktit/shërbimit
- ☒ Sistemet ushqimore të qëndrueshme / zinxhirët e shkurtër ushqimorë
- ☐ Eko-certifikimet ose standardet e gjelbra
- ☐ Riparimi, rinovimi ose ripërdorimi i infrastrukturës/mobilieve
- ☐ Përdorimi i mjeteve digjitale për qarkullim ose qëndrueshmëri

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

Geo Dome është një praktikë e mirë sepse kombinon ndërtimin e qëndrueshëm, reziliencën ushqimore dhe edukimin brenda një strukture të vetme. Parimet e saj të dizajnit qarkullues përfshijnë përdorimin e materialeve rajonale dhe të rinovueshme, themelime të rikthyeshme dhe integrimin me sistemet e kompostimit. Duke zgjatur sezonin e kultivimit, ajo forcon sigurinë ushqimore lokale dhe njëkohësisht ofron një hapësirë mësimi multifunksionale. Natyra bashkëpunuese e projektit (me shkolla, universitete dhe aktorë komunitarë) tregon se si parimet qarkulluese mund të inkorporohen në edukim dhe zhvillim lokal.

- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet si inovative. Cila qasje e re, krijuese ose e pakapërcyer sjell vlerë të shtuar për zhvillimin e turizmit qarkullues?**

Inovacioni qëndron në integrimin e një dizajni gjeodetik për sistemet komunitare të ushqimit dhe edukimin. Ndryshe nga serat tradicionale, Geo Dome është multifunksional: shërben si klasë e mbrojtur nga moti, vend ngjarjesh dhe vend prodhimi ushqimor. Dizajni i tij është si ekologjik (materiale minimale, pa beton) ashtu edhe edukativ (ndërtuar si projekt me përfshirjen e studentëve). E rëndësishme, modeli është i skalueshëm dhe i përshtatshëm: ndërsa kupola e Eichstätt-it kushtoi rreth 80.000 €, versione më të vogla dhe më të lira mund të ndërtohen me drurin lokal, mbulesë polikarbonati/PVC në vend të ETFE, dhe punëtori druri të udhëhequra nga studentët. Kjo e bën konceptin të riprodhueshëm për shkolla, qendra VET ose SME të turizmit si eco-hotele apo restorante.

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?**

Geo Dome u ndërtua përmes bashkëpunimeve të forta. Së pari, financuesit janë Deutsche Postcode Lottery, Sparkasse, Miteinander-Stiftung dhe LAG Donau-Altmühl. Më pas, Shkolla Montessori Eichstätt ndihmoi me nxënësit e saj, të cilët përgatitën elementët drusorë, së bashku me nxënësit e shkollave profesionale, të cilët çmontuan serën e vjetër, vendosën themelet me vida dhe fituan aftësi praktike ndërtimi. Universiteti KU Eichstätt-Ingolstadt gjithashtu mbështeti planifikimin, logjistikën dhe përdorimin edukativ, ndërsa OJQ-të dhe bizneset lokale ndihmuan në mënyra të ndryshme: Nachhaltigkeit e.V. koordinonte, Vision Domes ofronte ekspertizë teknike, dhe zanatçinjtë lokalë mbështetën ndërtimin.

(<https://www.ku.de/konvent/ueber-uns/arbeitskreise/ak-kapuzinergarten-eden>)

(<https://www.vision-domes.de/projekte>)

(<https://www.donaukurier.de/lokales/landkreis-eichstaett/geo-dome-im-eichstaetter-kapuzinergarten-eingeweiht-unterstand-und-gewaechshaus-zugleich-10643305?>)

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE RIPËRTRITSHMËRIA

• Cilat rezultate të matshme ose arritje janë realizuar?

- Ndërtimi i një dome serë të ri 7 metra me materiale të qëndrueshme: skeleti nga druri i lariksit alpin, i marrë nga jugu i Gjermanisë, dhe mbulesa transparente nga folie ETFE e pastër, një plastikë me performancë të lartë dhe vetë-pastruese.
- Siguron kultivim të perimeve gjatë gjithë vitit (domate, spec djegës, etj.).
- Funksionon si një hapësirë mësimore dhe për aktivitete, rezistente ndaj kushteve atmosferike, e përdorur nga shkollat komuniteti lokal.
- Forcoi trajnimin profesional dhe praktik nëpërmjet përfshirjes direkte të nxënësve.
- U vlerësua me Çmimin Town & Country Stiftung 2022 (Bavari)."

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

Kjo praktikë është e rëndësishme për kontekstin e turizmit në Shqipëri, pasi mund të shërbejë si një model serre me efikasitet burimesh për hotelet, bizneset e turizmit rural ose shkollat në Shqipëri. Ajo gjithashtu mbështet prodhimin lokal të ushqimit, zgjatjen e sezoneve dhe turizmin kulinar, si dhe ofron hapësira shumëfunksionale për punëtori, ngjarje dhe nisma të ekoturizmit.

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

Potenciali i praktikës për zgjerim qëndron te domet më të vogla (4m), të cilat mund të ndërtohen më ekonomikisht dhe të integrojnë mbulesa alternative (polikarbonat ose PVC) për të ulur kostot. Pjesëmarrja e nxënësve nga sisteme të ndryshme arsimore e shndërron ndërtimin në një projekt të të nxënësve përmes praktikës. Së fundi, sponsorët lokalë (p.sh. restorantet që përdorin produktet) mund të japin mbështetje financiare dhe të promovojnë më tej nismën.

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

Filloni me një version më të vogël dhe të përballueshëm, duke përfshirë shkollat, nxënësit e arsimit profesional dhe komunitetet lokale në ndërtim për të ulur kostot dhe maksimizuar mësimin praktik. Gjithashtu, kërkoni sponsorë lokalë dhe lidheni domen me zinxhirin e turizmit/ushqimit për të siguruar përdorim afatgjatë dhe dukshmëri.



VISION DOMES
make room for your visions



PRAKTIKË E SUKSESSHME: GERBEHOF



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 zgjatën 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 përfutur 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.

PRAKTIKË E SUKSESSHME HOTEL BERLIN



SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Hotel Berlin
- Faqja e Internetit: <https://www.hotel-berlin.de/>
- Lidhjet në rrjetet sociale: https://www.instagram.com/hotel_berlin_berlin/
- Vendndodhja: Lützowplatz 17 Berlin, Gjermani

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

- Përshkrimi i Shkurtër i Praktikës

Hotel Berlin implementon një strategji të gjithanshme dhe të strukturuar mirë për qëndrueshmërinë në të gjitha veprimtaritë e tij. Ndër iniciativat e shumta, dy masa veçanërisht inovative bien në sy: "Sfida e Dushit 4-Minutësh," e cila fton klientët të provojnë një dush 4-minutësh, të shoqëruar me muzikë zbavitëse përmes një kodi QR, për të inkurajuar kursimin e ujit, dhe prodhimi i sapunëve të qëndrueshëm të krijuar nga mbeturinat e kuzhinës, siç janë mbetjet e kafeve të ricikluara. Këto iniciativa të veçanta plotësohen nga një gamë e gjerë masash të tjera, të cilat përshkruhen në detaje në strategjinë e qëndrueshmërisë të hotelit.

- Periudha e Zbatimit: nga 2022
- Statusi:

☐ I planifikuar ☐ Fazë pilotimi ☒ Plotësisht i zbatuar ☐ Në vazhdim dhe zhvillim

- **Fushat Tematike të Trajtuar:**

☐ 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.**

Hotel Berlin trajton menaxhimin e mbetjeve dhe efikasitetin e burimeve përmes iniciativave të shumta. Gjatë viteve të fundit, hoteli ka reduktuar ndjeshëm përdorimin e plastikave njëpërdorimshe dhe ka prezantuar produkte të ripërdorshme për të ulur mbetjet e ngurta. Gjithashtu, hoteli përdor një mjet AI (sistemi Winnow) që analizon të dhënat mbi mbetjet ushqimore dhe mbështet zhvillimin e strategjive për të minimizuar mbetjet e ushqimit. Prodhimi i sapunëve nga mbeturinat e kuzhinës (p.sh., mbetje kafeje të ricikluara, mbetje frutash nga shërbimi) është një shembull i qartë i riciklimit të mbetjeve ushqimore në një produkt të ri dhe të dobishëm.

Nga ana e efikasitetit të burimeve, "Sfida e Dushit 4-Minutësh" inkurajon klientët të ulin konsumimin e ujit gjatë dushit, duke lidhur sjelljen e klientëve drejtpërdrejt me rezultatet e qëndrueshmërisë. Efikasiteti i energjisë është përmirësuar përmes sistemit diellor të hotelit, ngrohjes së qarkut 100% miqësore me mjedisin dhe kontrollit individual të temperaturës dhe ndriçimit në të gjitha zonat.

- **Përshkruani se si praktika përputhet me fushat tematike të zgjedhura.**

Hotel Berlin është një shembull se si praktikatat e qëndrueshmërisë mund të integrohen në përvojën turistike. Hoteli mban një strategji të strukturuar të qëndrueshmërisë, e përditësuar çdo vit, dhe publikon një raport të detajuar mbi qëndrueshmërinë për të komunikuar progresin e tij në mënyrë transparente. Çdo vit vendosen objektiva të matshëm për përmirësimin e performancës mjedisore; për shembull, qëllimet për vitin 2025 përfshijnë kufizimin e konsumit të energjisë (elektrik + ngrohje) në maksimum 14.10 kWh për natë qëndrimi të klientëve dhe uljen e përdorimit të ujit në jo më shumë se 131.98 litra për natë qëndrimi. Për të arritur këto objektiva, hoteli zbaton masa të tilla si instalimi i pajisjeve me rrjedhje të ulët, përdorimi i peizazhit rezistent ndaj thatësirës me sisteme efikase të vaditjes, dhe monitorimi i përdorimit të ujit për të identifikuar zonat që kanë nevojë për përmirësim. Përfshirja e klientëve mbetet në qendër të vëmendjes, me iniciativa si "Sfida e Dushit 4-Minutësh" dhe sapunë të ricikluar që i lejojnë klientët të marrin pjesë në përpjekjet për qëndrueshmëri. Duke e bërë qëndrueshmërinë të dukshme përmes kanaleve të komunikimit, përfshirë një seksion të veçantë në faqen e internetit të hotelit dhe raportin vjetor, Hotel Berlin përmirëson përvojën e klientëve, tërheq turistë me ndërgjegje ekologjike dhe ofron një model të ripërsëritshëm për hotelet që synojnë të kombinojnë shërbim me cilësi të lartë me turizëm të përgjegjshëm.

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

Hoteli mban një strategji të qëndrueshmërisë të qartë dhe të përcaktuar mirë, e cila përditësohet çdo vit. Vendosen objektiva të matshëm për konsumimin e energjisë dhe ujit, reduktimin e mbetjeve dhe tregues të tjerë mjedisorë, ndërsa rezultatet verifikohen në fund të vitit. Kjo qasje ofron një shembull konkret për profesionistët e ardhshëm të turizmit se si të planifikojnë, zbatojnë dhe monitorojnë iniciativa të qëndrueshmërisë në mënyrë të strukturuar dhe të përgjegjshme.

Stafi përfshihet aktivisht përmes programeve vjetore të trajnimit, duke siguruar që ata të kuptojnë objektivat, të përvetësojnë aftësitë e nevojshme dhe të kontribuojnë në mënyrë efektive në arritjen e qëllimeve të qëndrueshmërisë. Mjetet digjitale mbështesin matjen dhe monitorimin e mbetjeve ushqimore dhe konsumit të burimeve, duke theksuar vlerën e vendimmarrjes bazuar në të dhëna. Në të njëjtën kohë, iniciativa kreative si "Sfida e Dushit 4-Minutësh" ofrojnë një mënyrë të thjeshtë dhe tërheqëse për të përfshirë klientët në masat e qëndrueshmërisë, duke treguar se si efikasiteti operativ mund të kombinohet me komunikimin efektiv me klientët.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Cilat sfida ose pengesa janë adresuar (bazuar në gjetjet e raportit)?**

- ☒ Menaxhimi dhe asgjësimi i mbetjeve
☒ Përdorimi i energjisë / burimeve
☐ Kufizimet në infrastrukturë
☐ Sezonaliteti
☐ Mungesa e aftësive dhe kapaciteteve
☐ Ndërgjegjësim i ulët për ekonominë qarkulluese
☐ Rezistencë në sjellje
☐ Kufizime financiare apo të burimeve
☐ Të tjera: _____

- **Si u adresuan këto sfida?**

Hotel Berlin kapërceu sfidat në menaxhimin e mbetjeve dhe përdorimin e burimeve përmes një kombinimi të masave operacionale, teknologjisë dhe përfshirjes së klientëve. Mbetjet u reduktuan përmes produkteve të ripërdorshme, riciklimit të mbetjeve të kuzhinës dhe sistemit të drejtuar nga inteligjenca artificiale Winnow, ndërsa përdorimi i energjisë dhe ujit u optimizua me energji diellore, ngrohje efikase dhe kontroll inteligjent të temperaturës dhe ndriçimit. Iniciativa kreative si “Sfida e Dushit 4-Minutësh” inkurajuan më tej klientët të marrin pjesë në përpjekjet për qëndrueshmëri, duke siguruar efikasitet të burimeve pa komprometuar cilësinë e shërbimit.

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

[x] Reduktim i mbetjeve / ripërdorim / riciklim

[x] Energjia e rinovueshme / efikasitet energjetik

- **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:**

Hotel Berlin mund të konsiderohet një ‘praktikë e shkëlqyer’ në mikpritjen e qëndrueshme, sepse kombinon planifikimin strategjik, efikasitetin operativ dhe përfshirjen e klientëve për të arritur rezultate të matshme mjedisore. Hoteli mban një strategji të strukturuar të qëndrueshmërisë, e cila përditësohet çdo vit, duke vendosur objektiva të qarta dhe të matshëm për energjinë, ujin dhe menaxhimin e mbetjeve, të cilat verifikohen në fund të çdo viti. Kjo qasje sistematike tregon përgjegjshmëri dhe përmirësim të vazhdueshëm, duke ofruar një model të ripërsëritshëm për institucionet e tjera të turizmit. Duke integruar teknologjinë, trajnimin e stafit dhe përfshirjen kreative të klientëve, Hotel Berlin tregon se si parimet e ekonomisë qarkulluese mund të aplikohen në praktikë në turizëm. Ai demonstroi se operacionet e qëndrueshme nuk janë vetëm përgjegjëse ndaj mjedisit, por gjithashtu përmirësojnë përvojën e klientëve, duke ofruar një shembull konkret për studentët e arsimit profesional dhe profesionistët e turizmit që synojnë të zbatojnë qëndrueshmërinë në praktikën e tyre.

- **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?**

Qasja e qëndrueshmërisë e Hotel Berlin mund të konsiderohet inovative, sepse kombinon strategjinë e strukturuar, teknologjinë dhe përfshirjen kreative të klientëve në mënyra që tejkalojnë praktikën tradicionale të mikpritjes. Hoteli integrohet me objektiva vjetorë të matshëm, mjete digjitale për monitorim dhe iniciativa argëtuese që ndikojnë në sjelljen e klientëve, duke krijuar një sistem holistik që adreson si efikasitetin operativ, ashtu edhe pjesëmarrjen e vizitorëve.

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?**

Iniciativat e qëndrueshmërisë të Hotel Berlin mbështeten në bashkëpunime të forta me organizata lokale dhe partnerë të specializuar. Për të reduktuar mbetjet ushqimore, hoteli bashkëpunon me Too Good To Go dhe, që nga viti 2022, përdor sistemin Winnow AI për të monitoruar dhe menaxhuar mbetjet ushqimore. Në partneritet me Foodsharing, mbetjet ushqimore të ngrënshme mbledhen çdo ditë dhe shpërndahen tek personat në nevojë, duke rezultuar në rreth 4,400 vakte të dhuruara ndërmjet nëntorit 2023 dhe majit 2024. Hoteli furnizohet me ushqim nga furnizuesit lokalë dhe bashkëpunon me Klimato për të llogaritur gjurmën e karbonit të çdo vakti. Për menaxhimin e mbetjeve, partnerë si Berlin Recycling dhe Alba analizojnë dhe monitorojnë rrjedhat e mbetjeve për të përmirësuar efikasitetin.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

• Çfarë rezultatesh të matshme ose arritje janë realizuar?

Rezultatet e Matshme (Janar–Maj 2024)

- Konsumi i energjisë për klient: 17.8 kWh (–31% krahasuar me 2023)
- Mbetjet ushqimore për klient: 126 g (–44% krahasuar me 2023, ndihmuar nga sistemi Winnow AI)
- Mbetjet totale për klient: 859 g (–31% krahasuar me 2023)
- Konsumi i ujit për klient: 135 L (–11% krahasuar me 2023)

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

Një pikë kyçe është qasja e strukturuar e hotelit, me objektiva të matshëm të vendosur çdo vit, që mundëson monitorimin e vazhdueshëm të energjisë, ujit dhe mbetjeve. Ndërkohë që mjetet digjitale si sistemet për menaxhimin e mbetjeve ushqimore bazuar në inteligjencën artificiale mund të jenë të shtrenjta ose të paaksesueshme në Shqipëri, parimi i mbledhjes dhe analizës së të dhënave operative mund të riprodhohet duke përdorur metoda më të thjeshta, si regjistrat manualë të ushqimit, fletëpalosjet ose sensorët bazikë të monitorimit, duke ofruar informacion të vlefshëm pa nevojën e investimeve në teknologji të avancuar. Hoteli gjithashtu tregon fuqinë e krijimtarisë në përfshirjen e klientëve, të ilustruar nga "Sfida e Dushit 4-Minutësh," e cila mund të adaptohet në një model me sfida dhe shpërblime të vogla ose njohje për të inkurajuar sjellje të qëndrueshme. Për më tepër, praktika e ripërdorimit të mbeturinave, siç është prodhimi i sapunëve nga mbeturinat e kuzhinës, tregon se si mbetjet mund të transformohen në produkte të dobishme, duke forcuar parimet e ekonomisë qarkulluese.

• 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?

Hotel Berlin ofron një model të shkëlqyer për bizneset turistike shqiptare për të zhvilluar dhe zbatuar praktika qëndrueshmërie. Në faqen e tij të internetit, hoteli publikon një raport të detajuar mbi qëndrueshmërinë, që përfshin rezultatet e arritura gjatë vitit të kaluar, strategjinë për vitin aktual dhe një broshurë që komunikon masat kyçe në një mënyrë të qartë dhe të menjëhershme. Hotelet shqiptare mund ta përdorin këtë qasje si frymëzim për të vendosur strategjitë e tyre të qëndrueshmërisë. Për më tepër, këto materiale ofrojnë shembuj praktikë për profesionistët e ardhshëm të turizmit, që mund të mësojnë si të hartojnë, monitorojnë dhe komunikojnë objektivat e qëndrueshmërisë, aftësi që janë të drejtpërdrejta dhe të aplikueshme në karrierat e tyre të ardhshme. Iniciativat kreative për përfshirjen e klientëve, si "Sfida e Dushit 4-Minutësh," tregojnë se si qasjet argëtuese dhe sfiduese mund të inkurajojnë sjellje të qëndrueshme. Aktivitetet të ngjashme me kosto të ulët (p.sh., konkurse për uljen e konsumit të energjisë ose mbetjeve, "angazhime ekologjike" për klientët, ose sfida të bazuara në media sociale) mund të implementohen lehtësisht pa nevojë për investime të mëdha.

Ndërsa disa masa në Hotel Berlin varen nga infrastruktura lokale (p.sh., ngrohja e qëndrueshme e zonës) ose kërkojnë investime më të mëdha (p.sh., monitorimi i mbetjeve ushqimore të drejtuar nga inteligjenca artificiale), shumë masa mund të riprodhohen me burime të kufizuara. Shembujt përfshijnë ndjekjen manuale të mbetjeve ushqimore, produkte të ripërdorshme të thjeshta, riciklimi i mbetjeve të kuzhinës në sapunë ose iniciativa të vogla riciklimi, duke lejuar hotelet të fillojnë përmirësimin e qëndrueshmërisë menjëherë, edhe në zona rurale ose në ambiente më të vogla.

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

Filloni duke vendosur objektiva të arritshëm nga viti në vit dhe duke matur progresin. Zbatoni masa si reduktimi i plastikave njëpërdorimshe, ndjekja e konsumit të ushqimit dhe ujit, dhe ripërdorimi i mbetjeve. Përfshini klientët në mënyrë krijuese përmes sfidash ose shpërblimesh dhe ndani rezultatet tuaja hapur.

PRAKTIKË E SUKSESSHME: HOTEL LUISE



SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Hotel Luise
- Faqja e Internetit: <https://hotel-luise.de/>
- Lidhjet në rrjetet sociale: <https://www.instagram.com/luise.eco?igsh=NWplb2Z4dzVmYjYh>
- Vendndodhja: Erlangen, Germany

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

- Përshkrimi i Shkurtër i Praktikës

Hotel Luise është një eko-hotel që integron parimet e qëndrueshmërisë dhe ekonomisë qarkulluese në çdo aspekt të funksionimit të tij. Objekti ka zhvilluar një qasje të gjithanshme ndaj efikasitetit të burimeve, me synimin për të reduktuar ndikimin mjedisor, duke krijuar njëkohësisht vlerë të shtuar për vizitorët, stafin dhe komunitetin lokal. Mes shumë iniciativave të tij, dy praktika dalluese ilustrojnë në mënyrë të veçantë këtë filozofi: ripërdorimi dhe riciklimi i mobiljeve të vjetruara të hotelit, dhe shpërndarja e ushqimit të tepërt tek stafi për të parandaluar mbeturinat dhe për të mbështetur mirëqenien. Të dyja masat tregojnë se si proceset operative mund të ripërfytyrohen për të minimizuar mbeturinat, optimizuar përdorimin e burimeve dhe për të promovuar përgjegjësinë sociale. Këto veprime me kosto të ulët dhe ndikim të lartë shërbejnë si shembuj konkretë se si bizneset e mikpritjes mund të integrojnë parimet qarkore në rutinat e përditshme, duke vendosur një standard për operacionet e turizmit të qëndrueshëm.

- Periudha e Zbatimit: Në vazhdim (iniciativa të shumta gjatë viteve të fundit)
- Statusi: ☐ I planifikuar ☐ Fazë pilotimi ☒ Plotësisht i zbatuar ☒ Në vazhdim dhe zhvillim

• Fushat Tematike të Trajtuar:

☐ Nga Ferma në Tavinë / Sistemet e Ushqimit të Qëndrueshëm

☒ Menaxhimi i Mbeturjeve

☒ Efikasiteti i Burimeve

- Përshkruani se si praktika përputhet me fushat tematike të zgjedhura.

Hotel Luise demonstroi efikasitetin në përdorimin e burimeve duke zgjatur ciklin e jetës së sendeve të hotelit, si mobiljet, dekoracioni dhe pajisjet, që në të kundërt do të hidheshin kur vjetërohen ose zëvendësohen gjatë rinovimeve. Në vend që këto objekte të dërgohen në landfill, hoteli i ripërdor aktivisht nëpër mjediset e tij. Karriget, tavolinat, llambat, tekstilet dhe elementët dekorativë marrin jetë të dytë përmes rikonstruksionit dhe riformatimit kreativ në funksione të reja.

Kjo qasje jo vetëm që redukton prodhimin e mbeturinave, por edhe kursen lëndët e para, energjinë dhe burimet financiare që do të duheshin për prodhimin dhe transportin e sendeve të reja. Ajo transformon atë që mund të konsiderohet e vjetruar në elementë unikë me karakter, pjesë e përvojës së vizitorëve, duke lidhur estetikën me qëndrueshmërinë.

Një masë tjetër po aq e rëndësishme synon reduktimin e mbeturinave ushqimore: në fund të ditës, ushqimi i tepërt nga kuzhina e hotelit i jepet stafit në vend që të hidhet. Kjo praktikë e thjeshtë siguron që ushqimi i konsumueshëm të vazhdojë të shërbejë për qëllimin e tij kryesor, ushqyerjen, duke shmangur gjithashtu ndikimin mjedisor që lidhet me humbjen e ushqimit (p.sh. emetimet e metanit nga dekompozimi). Përtej përfitimit mjedisor, kjo nismë nxiti ndjenjën e komunitetit dhe kujdesin reciprok brenda vendit të punës. Anëtarët e stafit e shohin drejtpërdrejt vlerën e burimeve të kursyera dhe angazhohen më shumë në misionin e qëndrueshmërisë së hotelit.

Të dyja praktikat përfaqësojnë parimet e dizajnit qarkor: ato mbajnë burimet në përdorim për sa më gjatë të jetë e mundur, minimizojnë mbeturinat njëpërdorimshe dhe krijojnë vlerë mjedisore dhe sociale. Gjithashtu, integrohen në mënyrë të përsosur në modelin operativ të hotelit, duke kërkuar pak investime kapitali, por duke dhënë rezultate të prekshme dhe të dukshme. Për vizitorët, këto masa janë pjesë e historisë autentike të Hotel Luise, duke treguar se si vendimet e përditshme mund të kontribuojnë në një vizion më të madh qëndrueshmërie.

Kjo qasje i pëlqen udhëtarëve me ndërgjegje ekologjike. Hoteli me tre yje superior është pozicionuar në segmentin e mesëm me çmime të arsyeshme, duke iu drejtuar kryesisht vizitorëve me ndërgjegje për qëndrueshmërinë. Kjo kuptohet nga komunikimi transparent i strategjisë së qëndrueshmërisë së hotelit, i cili dallohet menjëherë kur kërkohet informacion për të.

• Shpjegoni se si përshtatet kjo veprimtari me sektorin e turizmit

Praktikat e qëndrueshmërisë në Hotel Luise janë të ndërthurura ngushtë me operacionet e përditshme të hotelit, nga pastrimi i dhomave deri te menaxhimi i kuzhinës, duke e bërë qëndrueshmërinë të dukshme në çdo ndërveprim me vizitorët. Hoteli jo vetëm që ripërdor mobilitet e vjetra, por zbaton edhe parimet e “upcycling”-ut (ripërdorimit krijues) edhe kur blen artikuj të rinj. Për shembull, në ambientet e hotelit gjenden tavolina të prodhuara nga frigoriferë të vjetër, në bashkëpunim me “The Good Plastic Company”, si dhe llamba të krijuara nga shishe të ricikluara ose nga zjarrfikëse të përdorura.

Këto elemente të ripërdorura dhe të ridizenjuara i japin hotelit një karakter unik dhe autentik, duke u bërë pjesë e pandashme e përvojës së vizitorëve. Nga ana tjetër, politikat për ripërdorimin e ushqimit janë një shprehje konkrete e përkushtimit për të reduktuar mbetjet.

Një komponent kyç për të komunikuar këtë qasje është “Muri i Ndryshimit” (Wall of Change), një instalacion vizual që dokumenton mbi 230 masa të qëndrueshmërisë të zbatuara nga hoteli (i aksesueshëm si në ambientet e hotelit, ashtu edhe në faqen zyrtare). Ky mur informues i ofron mysafirëve një përmbledhje të qartë të progresit të vazhdueshëm të hotelit, rrit transparencën dhe frymëzon si vizitorët, ashtu edhe hotele të tjera për të ndjekur të njëjtin shembull.

Duke kombinuar veprimet praktike me tregimin e dukshëm dhe të strukturuar të historisë së qëndrueshmërisë, Hotel Luise arrin të angazhojë më thellë vizitorët, të forcojë identitetin e tij si një biznes turizmi i përgjegjshëm dhe të shërbejë si model për integrimin e parimeve të ekonomisë qarkulluese në mikpritje.

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

Qasja e Hotel Luise ofron shembuj praktikë dhe të lehtë për t’u zbatuar, të cilët mund të integrohen lehtësisht në programet e formimit profesional për sektorin e mikpritjes. Ajo u tregon hoteleve të ardhshëm dhe stafit se si të zbatojnë parimet e ekonomisë qarkulluese pa pasur nevojë për investime të mëdha – përmes ripërdorimit kreativ të materialeve, minimizimit të mbetjeve dhe kthimit të tepërcave në burime me vlerë.

Këto veprime krijojnë gjithashtu një kornizë për përfshirjen aktive të punonjësve në objektivat e qëndrueshmërisë, duke nxitur punën në grup dhe duke shtuar vlerë në përvojën e vizitorëve. Si të tilla, ato shërbejnë si aftësi të transferueshme dhe modele për hotele, bujtina apo biznese të tjera turistike që synojnë të funksionojnë në mënyrë më të qëndrueshme.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

• Cilat sfida ose pengesa janë adresuar (bazuar në gjetjet e raportit)?

- ☒ Menaxhimi dhe asgjësimi i mbetjeve
- ☒ Përdorimi i energjisë / burimeve
- ☐ Kufizimet në infrastrukturë
- ☐ Sezonaliteti
- ☐ Mungesa e aftësive dhe kapaciteteve
- ☒ Ndërgjegjësim i ulët për ekonominë qarkulluese
- ☐ Rezistencë në sjellje
- ☐ Kufizime financiare apo të burimeve
- ☐ Të tjera: _____

• Si u adresuan këto sfida?

Hotel Luise ka ndjekur një qasje të gjithanshme dhe krijuese për të integruar parimet e ekonomisë qarkulluese në funksionimin e përditshëm të hotelit. Strategjitë e tyre janë zhvilluar si pjesë e një koncepti më të gjerë të hotelit qarkor, i cili bazohet në transparencë, komunikim dhe ndikim të matshëm.

Ripërdorimi i mobilie të vjetra jo vetëm që parandalon krijimin e mbetjeve, por gjithashtu i jep hotelit një estetikë unike dhe autentike. Kjo praktikë është në përputhje me strategjinë e hotelit për “Shmangien e shpërdorimit të burimeve & përdorimin e materialeve”, e cila i jep përparësi rinovimit dhe ripërdorimit (upcycling) në vend të konsumit të materialeve të reja

(<https://hotel-luise.de/en/sustainability/>).

Për më tepër, reduktimi i mbetjeve në kuzhinë dhe krijimi i një kulture kujdesi dhe ndërgjegjësimi për burimet është një element kyç i filozofisë së hotelit për minimizimin e mbetjeve.

Një tjetër mjet efektiv komunikimi është “Muri i Ndryshimit” (Wall of Change) – një instalacion fizik dhe virtual që dokumenton mbi 230 masa konkrete për qëndrueshmëri, duke përfshirë përshkrimin e veprimit, kohën e zbatimit, partnerët e përfshirë dhe objektivat për zhvillim të qëndrueshëm të OKB-së. Ky mur shërben si një ftesë vizuale dhe emocionale për vizitorët dhe profesionistët e tjerë të turizmit që të eksplorojnë dhe të replikojnë këto praktika.

Përveç këtyre masave, hoteli kryen monitorim të vazhdueshëm të konsumit të energjisë dhe ujit, përmirësime të ndërtesës në kohën e duhur dhe bashkëpunon me auditorë të jashtëm për efikasitet energjetik.

Mëngjesi në Hotel Luise përbëhet ekskluzivisht nga produkte rajonale, organike dhe/ose të tregtisë së drejtë. Kujdes i veçantë tregohet edhe në minimizimin e paketimit – vizitorët nuk do të gjejnë produkte me porcione njëpërdorimshe në bufe. Në vend të tyre, përdoren enë të ripërdorshme si kavanozë qelqi për konservim.

Angazhimi i hotelit ndaj qëndrueshmërisë verifikohet përmes standardeve të njohura: që nga viti 2010, hoteli është neutral ndaj klimës dhe zotëron certifikatën klimatike nga Viabono, një institucion i pavarur që vlerëson qëndrueshmërinë e kompanive me fokus në industrinë e udhëtimeve. (<https://meet.bayern/en/expertentalks/hotel-luise/>).

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

- ☒ Reduktim i mbetjeve / ripërdorim / riciklim
- ☒ Energjia e rinovueshme / efikasitet energjetik
- ☐ Kursim i ujit
- ☒ Dizajn qarkor i produktit/shërbimit
- ☒ Sisteme ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë të shkurtër ushqimorë
- ☒ Eko-certifikime ose standarde të gjelbra
- ☒ Riparim, rinovim ose ripërdorim i infrastrukturës/mobilimit
- ☐ Mjete digjitale për qarkullim apo 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:**

Masat operationale të Hotel Luise tregojnë se si ambientet e hotelierisë mund të adoptojnë parimet e ekonomisë qarkulluese në mënyrë të menjëhershme dhe autentike. Ato janë të përballueshme, të ripërsëritshme dhe sjellin përfitime të dukshme mjedisore dhe sociale. Gjithashtu, këto masa integrohen pa problem në përvojën e vizitorëve dhe kulturën e stafit, duke mundësuar një identitet të qëndrueshëm pa nevojën për infrastrukturë komplekse.

Për më tepër, strategjia e komunikimit të hotelit, pra komunikimi aktiv i masave të kaluara dhe aktuale për përmirësimin e qëndrueshmërisë, është shembullore. Lidhja e masave të “Wall of Change” me Objektivat e Zhvillimit të Qëndrueshëm (SDG) shton vlerë dhe një aspekt edukativ mbi kontekstin më të gjerë.

Në vitin 2023, hoteli u nderua me EU Ecolabel. Ndjekja e kësaj certifikate detyron menaxhimin dhe stafin të angazhohen me praktika të avancuara të qëndrueshmërisë, duke nxitur në të njëjtën kohë zhvillimin e aftësive dhe kompetencave të specializuara në fushën e mikpritjes së qëndrueshme.

- **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?**

Hotel Luise rishikon në mënyrë kreative proceset standarde të mikpritjes duke integruar masa si ripërdorimi i mobiljeve dhe përdorimi i ushqimit të tepërt nga stafi si strategji kryesore të qëndrueshmërisë. Inovacioni qëndron në kthimin e operacioneve të përditshme në mundësi për ekonomi qarkulluese, duke treguar se ndikim i rëndësishëm mund të arrihet përmes veprimeve të përqendruara tek njerëzit dhe me kosto të ulët. Duke inkorporuar këto praktika në rutinat ditore, promovohet një ndryshim i qëndrueshëm i sjelljes dhe demonstron se qasjet e thjeshta dhe të shfrytëzuara pak mund të sjellin vlerë të prekshme në zhvillimin e turizmit qarkullues.

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 u drejtuan brenda hotelit, me përfshirjen e ekipeve të pastrimit dhe kuzhinës, të mbështetura nga angazhimi i drejtuesve për qëndrueshmërinë dhe mjetet e komunikimit me vizitorët (p.sh. “Muri i Ndryshimit”). Për më tepër, hoteli kontribuon aktivisht në edukim përmes iniciativave të ndryshme. Në vitin 2023, organizoi kursin e parë të VHS-së (Volkshochschule – Qendra Gjermane e Edukimit për të Rritur), me temë “Mikropylli i Mrekullueshëm” në ambientet e hotelit. Qëllimi ishte të rritet ndërgjegjësimi publik mbi këtë koncept dhe të frymëzoheshin individët për ta përsëritur atë, me plane për kurse të tjera në bashkëpunim me VHS Erlangen (<https://www.luise.eco/unkategorisiert/vhs-kurs/>).

Gjithashtu, hoteli bashkëpunon rregullisht me studentë, duke shërbyer si partner ekspert për intervista, rast studimi praktik, ose shembull në punime akademike. Ky angazhim i vazhdueshëm mbështet transferimin e njohurive dhe promovon mësimin në përputhje me Objektivin e Zhvillimit të Qëndrueshëm nr. 4 (<https://www.luise.eco/kommunikation/studienarbeiten/>).

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

• Çfarë rezultatesh të matshme ose arritje janë realizuar?

- Performanca Klimatike Pozitive: Hoteli Luise ka një emetim të CO₂ prej vetëm 11.7 kg për çdo natë qëndrimi, rreth një të tretën e mesatares (35 kg) për një hotel me 3 yje.
- Kurse të Ujit dhe Energjisë: "Dhoma Qarkore e Hotelit" integroi teknologjinë e dushit të zhvilluar nga NASA, duke rezultuar në 90% më pak përdorim të ujit dhe 80% më pak konsum energjie.
- Mënyra Qarkulluese për Mobilimin: Dekorimi dhe mobiljet janë të ripërdorura dhe të ricikluar (p.sh. tavane të bazuara në kashtë, qilima nga rrjeta peshkimi), duke minimizuar mbeturinat dhe maksimizuar ripërdorimin e materialeve.
- Praktika Zero-Mbetje: Hoteli përdor ambalazhime të ripërdorshme, riciklon në ambientet e brendshme dhe dhuron mobilje ose pëlhura të hedhura për studentët ose projekte sociale.
- Suksesi me Certifikimin Ekologjik: U dha Certifikata EU Ecolabel në vitin 2023, duke njohur standardet e tij të larta mjedisore.

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

Në Shqipëri, hotelet e vogla dhe shtëpitë e vizitorëve, veçanërisht ato në zona rurale ose historike, mund të adoptojnë lehtësisht praktika si riciklimi i mobiljeve dhe kufizimi i mbetjeve të ushqimit. Dekorimi rustik shpesh mbetet i pavendosur, duke ofruar mundësi për ripërdorim kreativ në hapësirat e vizitorëve. Për më tepër, duke lejuar stafin të marrë ushqimin e mbetur për ta konsumuar, jo vetëm që mbështet mirëqenien e tyre, por gjithashtu redukton mbetjet e ushqimit në një kontekst ku infrastruktura e shpërndarjes mund të jetë e kufizuar. Për të maksimizuar ndikimin, këto praktika mund të bashkohen me masa të qarta komunikimi, si shenja, ekspozita që tregojnë histori ose postime në rrjetet sociale, të cilat shpjegojnë përfitimet e qëndrueshmërisë për vizitorët. Ndërkohë që ndajnë këto përpjekje në mënyrë transparente, ato mund të përmirësojnë përvojën e vizitorëve, të nxisin reagime pozitive dhe të frymëzojnë si vizitorët ashtu edhe komunitetet lokale të riprodhojnë veprime të ngjashme.

• 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?

Këto praktika janë shumë të aplikueshme në masë për shtëpi pritëse, B&B familjare, shtëpi ekologjike dhe hotele rurale, duke ofruar aplikueshmëri të menjëhershme për shkak të kostove të ulta të implementimit dhe përputhshmërisë të fortë me kulturën lokale. Thjeshtësia e këtyre praktikave lejon që edhe bizneset e vogla me burime të kufizuara t'i adoptojnë ato pa nevojën për investime të mëdha.

Vetëm hotelet që kanë implementuar masa të avancuara për qëndrueshmërinë mund të fitojnë një etiketë ekologjike. Megjithatë, procesi i punës drejt certifikimit – edhe nëse nuk arrihet përfundimisht – mund të sjellë përmirësime të rëndësishme dhe të udhëzojë stafin në adoptimin e mentalitetit të duhur për qëndrueshmërinë.

Për më tepër, duke e përshtatur këtë qasje me traditat lokale dhe flukset sezonale të turizmit, mund të krijohet një ndjenjë autenticiteti dhe lidhjeje me vizitorët. Në fakt, integrimi i këtyre praktikave me iniciativat lokale, si bashkëpunimet me artizanët, fermerët apo grupet mjedisore, mund të shumëfishojë ndikimin pozitiv social dhe ambiental. Së fundi, komunikimi i këtyre përpjekjeve përmes tregimit të historive, platformave online dhe angazhimit të drejtpërdrejtë me vizitorët mund të përmirësojë reputacionin e markës, tërheqë udhëtarë të interesuar për qëndrueshmërinë dhe të nxisë riprodhimin e këtyre iniciativave në gjithë sektorin turistik të Shqipërisë.

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

Filloni me hapa të vegjël: Identifikoni artikujt që mund të ripërdoren ose të përshtaten, si elementët e dekorit, mobiljet, ose materialet e paketimit, dhe krijoni një politikë të qartë për stafin për ripërdorimin e sigurt të ushqimit të mbetur. Krijoni shenja të thjeshta, por të dukshme për të komunikuar iniciativën me stafin (p.sh. në kuzhinë, dhoma stafi, ose depo) dhe jashtë për vizitorët, duke theksuar përfitimet mjedisore dhe ato për komunitetin. Proveni të gjeni shoqata që veprojnë në fushën e turizmit qarkullues ose partnerë të tjerë lokalë për të bashkëpunuar. Siguroni takime të shkurtra informuese ose seanca trajnimi për stafin, në mënyrë që çdo individ të kuptojë qëllimin dhe procedurat, dhe t'i inkurajoni ata të ndajnë reagime ose ide të reja për përmirësim. Së fundmi, ndiqni rezultatet, siç janë sa ushqim është kursyer, sa artikuj janë ripërdorur, ose reagimet pozitive, dhe ndihmoni në shpërndarjen e këtyre rezultateve në internet për të ndihmuar rritjen e vlerësimit, ndërgjegjësimin dhe frymëzimin për të tjerët që të ndjekin.

HOTEL
LUISE



PRAKTIKË E SUKSESSHME KONCEPT HOTELS



SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Strategjia e Kursimit të Ujit në Koncept Hotels
- Faqja e Internetit: <https://www.koncepthotels.com/#/booking/search>
- Lidhjet në rrjetet sociale: https://www.instagram.com/koncept_hotels/
- Vendndodhja: Gjermani, disa lokacione përfshirë Këln, Tübingen, Bern

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

- Përshkrimi i Shkurtër i Praktikës

Hotelet Koncept implementojnë masa inovative dhe të qëndrueshme për të ulur konsumimin e ujit dhe energjisë në të gjitha lokacionet e tyre. Kjo iniciativë është sjellë në jetë nga themeluesi, Martin Stockburger, i cili identifikoi objektivin për të ulur konsumimin e ujit në hotelet e tij me 20% gjatë vitit 2024. Një nga masat e para ishte instalimi i kufizuesve të rrjedhës në dush. Një e treta e përdorimit të ujit në hotel vjen zakonisht nga dushet dhe higjena personale; prandaj, duke instaluar kufizues të rrjedhës në dush, konsumimi i ujit zvogëlohet deri në 50% pa e ulur komoditetin e klientëve. Për më tepër, mbulesat e shtratit me teknologji moderne, të përbëra nga pambuk organik dhe bërthamë sintetike reduktojnë përdorimin e ujit gjatë larjes deri në 60% dhe shkurtojnë kohën e tharjes, duke kursyer energji shtesë. Në lokacionin e tyre në Tübingen, cisternat e ujit të shiut ofrojnë ujë për përdorim jo të pijshëm, si për tualetin dhe ujitjen e kopshteve, duke kursyer ujë të pijshëm dhe duke mbrojtur infrastrukturën gjatë reshjeve të mëdha të shiut. Koncept Hotels kështu tregon se mund të arrihen kursime të mëdha përmes zgjidhjeve relativisht të thjeshta dhe efikase, pa e kompromentuar përvojën e klientëve.

- Periudha e Zbatimit: nga 2024
- Statusi:

[☐] planifikuar [☐] Fazë pilotimi [☐] Plotësisht i zbatuar [☒] Në vazhdim dhe zhvillim

• Fushat Tematike të Trajtuar:

[☐] Nga Ferma në Tavinë / Sistemet e Ushqimit të Qëndrueshëm

[☐] Menaxhimi i Mbetjeve

[☒] Efikasiteti i Burimeve

[☐] Tjetër: _____

• Përshkruani se si praktika përputhet me fushat tematike të zgjedhura.

Përdorimi i ujit në hotele është shumë i përqendruar në dushe, tualetet e klientëve, pishina dhe hapësirat e gjelbra, duke e bërë këtë një fushë me ndikim të madh për ruajtjen e ujit. Strategjia e Koncept Hotels për ujin adreson këtë temë të efikasitetit të burimeve duke synuar efikasitetin teknik dhe operacional përmes:

- Kufizuesve të rrjedhës në dush, të cilët krijojnë një përzierje uji dhe ajri, duke ulur konsumimin deri në 50% dhe duke ruajtur komoditetin e klientëve.
- Jorganëve kursyes të ujit, një përzierje moderne pambuk-sintetik, që ul përdorimin e ujit gjatë larjes me 60% dhe shkurtëson kohën e tharjes.
- Grumbullimit të ujit të shiut, ku uji i grumbulluar përdoret për qëllime jo të pijshme, si shpëlarja e tualetit dhe ujitja e hapësirave të gjelbra.

Kombinimi i këtyre masave ul kërkesën për ujë të pijshëm, zvogëlon përdorimin e energjisë për ngrohjen e ujit dhe redukton volumin e ujërave të ndotura. Edhe pse implementimi i kufizuesve të rrjedhës në dush është vonuar për shkak të problemeve me furnizuesin, qasja e fazuar e strategjisë lejon testimin, adaptimin dhe përmirësimin e vazhdueshëm, duke siguruar arritjen përfundimtare të objektivit për uljen e konsumit me 20% deri në vitin 2024.

- **Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet me sektorin e turizmit.**

Aktiviteti i tij i përshtatet sektorit të turizmit si pjesë e veprimtarisë hoteliere në industrinë e mikpritjes.

Hotelet janë konsumues të mëdhenj të ujit, veçanërisht në dhomat e klientëve, lavanderi, kuzhina dhe hapësirat e jashtme. Implementimi i masave të tilla si kufizuesit e rrjedhës në dush, jorganët kursyes të ujit dhe grumbullimi i ujit të shiut redukton drejtpërdrejt konsumimin e burimeve pa prekur përvojën e klientëve. Në turizëm, ku kënaqësia e klientëve është thelbësore, këto veprime ruajnë komfortin e klientëve, duke ulur kostot operative dhe ndikimin mjedisor. Kjo i bën ato veçanërisht të rëndësishme për zhvillimin e turizmit të qëndrueshëm, akomodimet me certifikata ekologjike dhe destinacionet që synojnë ruajtjen e burimeve natyrore, ndërkohë që mirëpresin vizitorët.

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

Kjo praktikë ofron material mësimor udhëzues për trajnimin profesional të orientuar nga qëndrueshmëria dhe për profesionistët, duke ofruar studime konkrete rasti mbi teknologjitë kursyese të ujit me kosto efikase, menaxhimin operacional dhe angazhimin e klientëve në mikpritjen e qëndrueshme.

Këto mësimë janë të aplikueshme gjerësisht në edukimin e mikpritjes dhe modulet e menaxhimit mjedisor.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Cilat sfida ose pengesa janë adresuar (bazuar në gjetjet e raportit)?**

- ☐ Menaxhimi dhe asgjësimi i mbetjeve
- ☒ Përdorimi i energjisë / burimeve
- ☐ Kufizimet në infrastrukturë
- ☐ Sezonaliteti
- ☐ Mungesa e aftësive dhe kapaciteteve
- ☒ Ndërgjegjësim i ulët për ekonominë qarkulluese
- ☒ Rezistencë në sjellje
- ☒ Kufizime financiare apo të burimeve
- ☐ Të tjera: _____

- **Si u adresuan këto sfida?**

Sfida e përdorimit të burimeve përfshinte sigurimin që teknologjitë e reja, si kufizuesit e rrjedhës në dush, të ruanin komoditetin e klientëve, ndërkohë që ofronin kursime të konsiderueshme uji. Kjo u adresua përmes testimeve pilot në një numër të kufizuar dhomash para shpërndarjes në shkallë të gjerë, duke lejuar hotelin të vlerësojë performancën dhe të bëjë rregullime.

Kufizimet financiare dhe operationale gjithashtu paraqitën një sfidë, pasi instalimet në shkallë të gjerë dhe rregullimet e reja kërkojnë investime. Koncept Hotels e adresoi këtë përmes implementimit në faza, duke prioritetizuar zonat me ndikim të lartë dhe duke shpërndarë kostot në kohë për t'u përputhur me ciklet buxhetore. Për më tepër, ishte e nevojshme të menaxhohej ndërgjegjësimi i stafit dhe klientëve, pasi ndryshimi i sjelljes është thelbësor për suksesin e masave të qëndrueshmërisë. Hoteli e trajtoi këtë përmes trajnimit të stafit mbi qëllimin dhe funksionimin e teknologjive kursyese të ujit dhe duke informuar klientët për përfitimet e tyre mjedisore, duke siguruar pranimin dhe përdorimin e duhur.

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

- ☐ Reduktim i mbetjeve / ripërdorim / riciklim
- ☐ Energjia e rinovueshme / efikasitet energjetik
- ☒ Kursim i ujit
- ☒ Dizajn qarkor i produktit/shërbimit
- ☐ Sisteme ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë të shkurtër ushqimorë
- ☐ Eko-certifikime ose standarde të gjelbra
- ☐ Riparim, rinovim ose ripërdorim i infrastrukturës/mobilimit
- ☐ Mjete digjitale për qarkullim apo 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:**

Iniciativat e Koncept Hotels për kursimin e ujit përbëjnë një praktikë të shkëlqyer në turizmin e qëndrueshëm, pasi ofrojnë një model të përsëritshëm, të matshëm dhe me kosto efikase për të reduktuar ndikimin mjedisor, ndërkohë që ruajnë komoditetin e klientëve. Duke implementuar kufizues rrjedhjeje në dushe, hotelet arrijnë të ulin konsumimin e ujit deri në 50% pa kompromentuar përvojën e klientëve. Po ashtu, jorganët kursyes të ujit, të teknologjisë së lartë, ulin përdorimin e ujit gjatë larjes me deri në 60%, duke reduktuar gjithashtu energjinë e nevojshme për tharjen. Instalimi i cisternave për ujë të shiut mundëson ri-përdorimin e ujit për tualetet dhe ujitjen e kopshteve, duke ulur varësinë nga sistemet e ujit të qytetit dhe duke mbrojtur infrastrukturën lokale gjatë reshjeve të mëdha të shiut.

Për herë të parë, këto masa promovojnë efikasitetin e burimeve duke ulur përdorimin e ujit dhe energjisë dhe duke ri-përdorur burime lokale. E dyta, ato mbështesin dizajnin e shërbimeve të qëndrueshme dhe ciklike, duke treguar se si operacionet hoteliere mund të integrojnë konsiderata mjedisore në proceset e përditshme. E treta, ato inkurajojnë ndryshimin e sjelljes dhe ndërgjegjësimin, pasi stafi dhe klientët adoptojnë zakone më të qëndrueshme për përdorimin e ujit.

Në përgjithësi, kombinimi i teknologjisë, planifikimit operativ dhe ri-përdorimit të burimeve lokale e bën këtë qasje inovative dhe shumë të transferueshme. Ajo ofron një shembull të qartë për bizneset e tjera të turizmit, veçanërisht në zonat me mungesë uji, duke treguar se përfitimet ekonomike, mjedisore dhe sociale mund të arrihen njëkohësisht, duke avancuar qëllimet e turizmit qarkullues.

• **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?**

Kjo praktikë mund të konsiderohet inovative falë aplikimit të kufizuesve të përzierjes së ujit dhe ajrit për komoditet të lartë të klientëve dhe kursime maksimale, integritet të kursimit të ujit në lavanderi përmes teknologjisë së tekstilit dhe aktit të kombinimit të zgjidhjeve teknike me komunikimin me klientët për ndërgjegjësim dhe pranimin e këtyre masave.

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?**

Programi përfshin bashkëpunimin me furnizuesit e teknologjisë, prodhuesit e tekstileve dhe kontraktorët lokalë. Për sistemet e ujit të shiut, autoritetet lokale janë të angazhuara për të siguruar përputhshmërinë dhe integrimin me infrastrukturën lokale. Menaxhimi i hotelit ka punuar ngushtë me këta partnerë për të dizajnuar zgjidhje që janë si efektive ashtu edhe miqësore për klientët.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

- **Çfarë rezultatesh të matshme ose arritje janë realizuar?**

Rezultatet e matshme që janë arritur deri më tani janë: deri në 50% ulje të përdorimit të ujit për dush, së bashku me deri në 60% më pak ujë për larjen e rrobave. Më pas, themeluesi bëri një vlerësim të kursimeve prej 13,000 eurosh për një biznes hoteli me 100 dhoma në kostot e ujit, energjisë dhe trajtimit të ujërave të zeza. Gjithashtu, është matur ulja e vëllimit të ujërave të zeza dhe kërkesa për ujë të pijshëm. (FRR25_Web.pdf); (KONCEPT HOTELS: So läuft das mit dem Wasser - 20 Prozent weniger - max.pr) (FRR25_Web.pdf); (KONCEPT HOTELS: So läuft das mit dem Wasser - 20 Prozent weniger - max.pr)

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

Praktikat për kursimin e ujit janë shumë të rëndësishme për sektorin e turizmit në Shqipëri, veçanërisht në zonat bregdetare si Saranda dhe Vlora, ku hotelet përballen me kërkesë të lartë sezonale dhe ngarkesë të madhe mbi burimet lokale të ujit. Në zonat rurale dhe malore, grumbullimi i ujit të shiut dhe përdorimi efikas i ujit reduktojnë varësinë nga infrastruktura e kufizuar lokale e ujit. Këto masa gjithashtu ulin kostot e energjisë dhe operacionale, duke i bërë hotelet më të qëndrueshme dhe financiarisht më të forta. Për më tepër, miratimi i këtyre praktikave mbështet qëllimet e Shqipërisë për turizmin ekologjik dhe qarkullues, duke ndihmuar në ndërtimin e kapaciteteve lokale për mikpritjen e qëndrueshme.

- **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?**

Praktikat e kursimit të ujit të Koncept Hotels kanë një potencial të madh për t'u riprodhuar në gjithë sektorin e turizmit në Shqipëri. Përdorimi i kufizuesve të rrjedhjes në dushe, sistemeve efikase për larjen e rrobave dhe grumbullimi i ujit të shiut mund të aplikohet në hotele, shtëpi pushimi, komplekse dhe madje edhe në shtëpi akomoduese ekologjike, si në zonat bregdetare ashtu edhe ato brenda vendit. Zonat bregdetare mund të përfitojnë nga ulja e ngarkesës mbi burimet e ujit të qytetit gjatë sezonit të pikut, ndërsa destinacionet rurale dhe malore mund të përmirësojnë vetëpërbajtjen dhe qëndrueshmërinë me ruajtjen e ujit të shiut.

Këto masa janë të shkallëzueshme dhe efikase në aspektin e kostove, duke lejuar që bizneset të vogla dhe të mesme t'i zbatojnë ato në mënyrë graduale. Për më tepër, trajnimi i stafit të hoteleve për efikasitetin e ujit dhe rritja e ndërgjegjësimit tek turistët mund të shtojë përfitimet. Me miratimin e këtyre praktikave, bizneset turistike shqiptare mund të rrisin qëndrueshmërinë, të ulin kostot operative dhe të promovojnë një imazh ekologjik tërheqës për udhëtarët që janë të ndërgjegjshëm për mjedisin.

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

Tektoni në një numër të vogël dhomash për të përmirësuar komoditetin e klientëve dhe performancën. Kombinoni teknologjitë me trajnimin e stafit dhe materialet për rritjen e ndërgjegjësimit të klientëve. Ndiqni përdorimin e ujit para dhe pas instalimit për rezultate të matshme.



PRAKTIKË E SUKSESSHME RESTORANT POP-UP SLOW FOOD

SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Restorant Pop-Up Slow Food
- Faqja zyrtare e praktikës: <https://sachsen.tourismusnetzwerk.info/best-practice-pool/slow-food-pop-up-restaurant/>
- Lidhjet në rrjete sociale: [Facebook – Gaumenkitzel](#)
- Vendndodhja: Coswiger Str. 23, 01445 Radebeul, Gjermani

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

- Përshkrim i shkurtër i praktikës

“Restoranti Pop-Up Slow Food” ishte një nismë kulinare një-javore në hotelin historik Hotel Alte Gerberei në Bautzen, e zhvilluar nga 3 deri më 9 mars 2025. Projekti ishte një bashkëpunim midis Hotel Alte Gerberei dhe familjes Hamann nga Restaurant Gaumenkitzel. Nën drejtimin e kuzhinierit të Restaurant Gaumenkitzel, mysafirët shijuan një menu ekskluzive me 4 dreka, e përgatitur tërësisht me përbërës rajonalë nga Oberlausitz.

Qëllimi kryesor ishte të prezantohej gastronomia e qëndrueshme, e drejtë dhe lokale, duke theksuar traditat e pasura kulinare të rajonit Oberlausitz. Të gjithë përbërësit u siguruan nga prodhues lokalë të besueshëm. Menuja, e disponueshme gjithashtu në version vegetar, kombinoi shijet tradicionale me teknika moderne. Duke bashkuar gatimin fine dining me identitetin rajonal, iniciativa promovoi krijimin e vlerës lokale dhe parimet e slow food.

- Periudha e Zbatimit: 03/03/2025 – 09/03/2025
- Statusi:

☐ I planifikuar ☐ Faza pilot ☒ Plotësisht i zbatuar ☐ Në zhvillim e sipër dhe në evoluim

- **Fushat Tematike të Trajtuar:**

☒ Nga ferma në tryezë / Sisteme ushqimore të qëndrueshme

☐ Menaxhimi i mbetjeve

☐ Efiçenca e burimeve

☐ Tjetër: _____

- **Përshkruani se si kjo praktikë përshtatet me Fushat Tematike të përzgjedhura.**

Praktika përshtatet me fushat tematike “nga ferma në pirun” dhe sistemet ushqimore të qëndrueshme, pasi produktet e përdorura për ngjarjen janë siguruar kryesisht nga prodhues lokalë të vegjël (afërsisht 100%). Qëllimi i praktikës është të promovojë delikatesat rajonale dhe të rrisë shitjet e produkteve lokale, së bashku me kërkesën turistike më të lartë. Menuja me katër dreka përfshin gjithashtu një opsion vegetar, dhe shoqërohet me verëra rajonale falas. Për më tepër, praktika përshtatet me parimet e ushqimit të mirë, të pastër dhe të drejtë, që janë karakteristike për filozofinë Slow Food. Të gjitha këto aspekte së bashku ndihmojnë në rritjen e ndërgjegjësimit mbi origjinën e ushqimit, sezonës dhe ndikimin e zgjedhjeve ushqimore mbi qëndrueshmërinë.

Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet brenda sektorit të turizmit.

Kjo iniciativë organizohet nga Hotel Alte Gerberei, i cili ofron vendin dhe akomodimin gjatë natës, duke inkurajuar turizmin kulinar me një qëndrim. Ky format pop-up ofron një përvojë të përkohshme dhe ekskluzive të shijimit të ushqimit. Përdorimi i përbërësve rajonalë dhe të qëndrueshëm tërheq udhëtarët e interesuar për kuzhinën lokale, duke forcuar narrativën "nga ferma në tavolinë" përmes lidhjes së tyre me fermerët dhe prodhuesit lokalë. Për më tepër, ideja e pop-up përfaqëson një shembull klasik të menaxhimit të ngjarjeve turistike si një event i përkohshëm, i cili kërkon bashkëpunim midis hotelit, restorantit dhe prodhuesve.

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

Ajo ofron zbatime praktike të aftësive: nga turizmi te kulinaria dhe aftësitë e mikpritjes. Krijon një mundësi për nxënësit e AFP-së në kulinari, praktikantët në mikpritje dhe profesionistët e menaxhimit të eventeve që të eksperimentojnë në praktikë me projektimin dhe ofrimin e një koncepti gastronomik afatshkurtër, me identitet të fortë rajonal dhe me qasje të qëndrueshme në furnizim. Studentët mund të mësojnë planifikimin e menisë me përbërës sezonalë dhe lokalë, të ndjekur nga ndërtimi i marrëdhënieve me prodhuesit lokalë dhe përshtatja e proceseve standarde të mikpritjes për evente të përkohshme dhe me profil të lartë. Praktika gjithashtu inkurajon integrimin e parimeve të slow food, si furnizimi etik me ushqim dhe sistemet e qëndrueshme ushqimore. Këto shoqërohen me procese marketingu për të komunikuar më mirë produktet turistike me vlerë të shtuar, si për vendasit ashtu edhe për udhëtarët. Së fundi, demonstron një model inovativ mikpritjeje, i cili mund të frymëzojë krijimin e koncepteve të ngjashme të reja në menaxhimin sipërmarrës të eventeve.

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
- ☐ Tjetër: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Formati inovativ 'pop-up', në partneritet me hotelin dhe restorantin, ofron një model të ri biznesi që nxit fleksibilitetin, përshtatshmërinë dhe zgjidhjen e problemeve. Prandaj, ai shërben si një model me rrezik të ulët, por me ndikim të lartë. Stafi i të dyve, hotelit dhe restorantit, pati mundësinë të shkëmbejë aftësi dhe njohuri. Ngjarja gjithashtu trajtoi çështjen e sezonalitetit duke u organizuar në muajin mars, duke tërhequr vizitorë dhe banorë në hotel gjatë periudhës jashtë sezonit në Oberlausitz. Në fakt, kjo zonë nuk njihet domosdoshmërisht si një atraksion kulinar apo destinacion turistik, por ngjarja e promovoi me sukses atë si një destinacion të qëndrueshëm dhe kulinar. Praktika demonstroi mundësinë e turizmit dhe gastronomisë së qëndrueshme për mysafirët, duke rritur ndërgjegjësimin përmes theksimit të produkteve lokale dhe produkteve me zero kilometra. Së fundi, ngjarja përdori me sukses infrastrukturën e disponueshme për një koncept inovativ.

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

- ☐ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☐ Energji e rinovueshme / efikasiteti i energjisë
- ☐ Kursimi i ujit
- ☐ Dizajni qarkullues i produkteve/shërbimeve
- ☒ 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:**

Kjo praktikë integron me sukses parimet kryesore të ekonomisë qarkulluese në një format dy-palësh, duke përfutur si vizitorët ashtu edhe komunitetin lokal. Sistemet ushqimore të qëndrueshme promovohen përmes zinxhirëve të shkurtër furnizimi dhe burimeve rajonale. Ndikimi mjedisor i transportit u reduktua ndjeshëm, duke ruajtur sistemet natyrore dhe duke krijuar vlerë lokale (menuja e përshtatur me disponueshmërinë sezonale dhe qasje e drejtpërdrejtë në treg për prodhuesit e vegjël lokalë). Format pop-up e bënë praktikën lehtësisht të riprodhueshme në rajone të tjera, veçanërisht në hapësirat rurale të mikpritjes. Ai inkurajon hotelet dhe restorantet të bashkëpunojnë, të ndajnë burimet dhe të zhvillojnë modele shërbimi të përkohshme me mbetje minimale, të cilat mund të përshtaten lehtësisht me sezonin dhe kërkesën e konsumatorëve.

- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet inovative. Çfarë qasje të re, kreative ose të pakënaqur sjell vlerë të shtuar për zhvillimin e turizmit qarkullues?**

Anës inovative e kësaj praktike është formati pop-up, i cili transformon infrastrukturën ekzistuese në një vend kulinarik të përkohshëm dhe shumë-funksional. Përdorimi i burimeve reduktohet, ndërsa asetet ekzistuese përdoren në mënyrë të gjerë. Më pas, menuja përbëhet nga pothuajse 100% përbërës rajonalë, me transparencë të plotë mbi origjinën e tyre, duke krijuar një zinxhir ushqimor të shkurtër dhe të gjurmueshëm. Myshafirët edukohen mbi konsumimin e qëndrueshëm dhe gastronominë me cilësi të lartë që ka identitet rajonal.

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?**

Kjo praktikë kërkoi bashkëpunimin midis Restorantit Gaumenkitzel dhe Hotel Alte Gerberei. Në këtë rast, hoteli shërbeu si mikpritës për konceptin pop-up, duke ofruar vendin fizik, shërbimet e akomodimit dhe mbështetje logjistike, duke mundësuar transformimin e hotelit vetë në një hapësirë të përkohshme restoranti. Restoranti Gaumenkitzel shërbeu si udhëheqës kulinarik dhe zhvillues i konceptit, duke sjellë ekspertizë në parimet e Slow Food dhe furnizimin e qëndrueshëm rajonal. Së fundi, prodhuesit lokalë të ushqimit siguronin përbërës të rajonalë, të cilët janë: Höf Mörl, Heide und Teichland dhe Hammermühle.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE RIPRODHUESHMËRIA

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

Pothuajse 100% e përbërësve ushqimorë të përdorur në menunë me 4 dreka u siguruan nga furnizues rajonalë. Gjithashtu, mund të supozohet se gjatë javës pop-up u krijuan role afatshkurtra në kuzhinë dhe shërbim, ku stafi mori trajnim praktik mbi furnizimin dhe ofrimin e shërbimeve të qëndrueshme. Ngjarja mund të ketë sjellë një rritje të popullimit të hotelit për shkak të ekskluzivitetit të lartë dhe aftësisë për të tërhequr mysafirë nga rajone të tjera, duke i prezantuar ata me kulturën rajonale të ushqimit dhe praktikën e konsumit të qëndrueshëm.

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

Kjo praktikë është shumë e rëndësishme për kontekstin e turizmit në Shqipëri, pasi ofron zgjidhje praktike dhe të përshtatshme për disa sfida kryesore në zhvillimin rural, sezonalitetin dhe diversifikimin e turizmit të qëndrueshëm. Shumë rajone në Shqipëri janë të pasura me kulturë tradicionale ushqimore dhe ferma të vogla, por u mungojnë ofertat e strukturuar turistike. Koncepti pop-up do t'u lejonte këtyre komuniteteve të prezantojnë gastronominë lokale pa pasur nevojë për infrastrukturë të përhershme, duke e bërë atë ideal për zona të pazhvilluara. Kjo praktikë gjithashtu mund të sjellë vizitorë të rinj gjatë sezonit të ulët, kur aktiviteti ekonomik i lidhur me turizmin është i reduktuar. Karakteri me kosto të ulët i ngjarjes është i përshtatshëm për situata ku mungesa e burimeve për restorante me shërbim të plotë nuk përbën problem. Për më tepër, lidhjet potenciale "nga ferma në pirun" do të inkurajonin furnizimin e drejtpërdrejtë, zinxhirët e shkurtër ushqimorë dhe partneritetet më të forta midis prodhuesve dhe turizmit, duke mbështetur kështu prodhuesit lokalë. Kuzhinierët profesionistë për pop-up gjithashtu mund të ndihmojnë në mbushjen e boshllëqeve të aftësive midis stafit lokal dhe operatorëve.

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

Me një investim minimal dhe bashkëpunim të fortë lokal, kjo praktikë mund të aplikohet në rajone rurale dhe malore, si dhe në zonat bregdetare me sezon turistik. Restorantet pop-up mund të organizohen në destinacione si Përmet, Puka ose Gjirokastrë, në shtëpi mikpritëse ose biznese agroturistike.

Gjithashtu, rajonet bregdetare si Vlora, Himara ose Saranda mund të përdorin këtë model për të zgjidhur sezonin turistik, duke promovuar festivale ushqimi ose rrugë vere. Hotelet lokale, vreshtaritë dhe operatorët turistikë mund të bashkëpunojnë me kuzhinierë për të tërhequr vizitorë dhe për të fituar përvojë trajnimi.

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

Disa këshilla për ata që dëshirojnë të zbatojnë një praktikë të tillë janë: të fillojnë me hapa të vegjël dhe me partneritete të forta lokale, duke u përpjekur të ri-përdorin vendet ekzistuese dhe materialet që kanë tashmë. Gjithashtu, do të ishte ideale të përdoren produkte sezonale dhe rajonale, duke integruar tregime dhe elemente edukative për mysafirët.



PRAKTIKAT MË TË MIRA NGA FRANCA



Co-funded by the
European Union

ROUBAIX ZÉRO DÉCHET



SEKSIONI 1: INFORMACION BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Roubaix Zéro Déchet
- Faqja e internetit <https://www.roubaixzerodechet.fr/maison-de-leconomie-circulaire-et-du-zero-dechet/presentation/>
- Lidhjet e Rrjeteve Sociale: <https://www.instagram.com/roubaixzerodechet/?hl=fr>
- Vendndodhja: Roubaix (France)

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

• Përshkrim i shkurtër i praktikës:

“Commerçants Zéro Déchet” në Roubaix është një program lokal dhe praktik që ndihmon dyqanet, kafenetë, restorantet dhe biznese të tjera të reduktojnë mbeturinat përmes një liste të qartë dhe progresive të angazhimeve. Tregtarët pjesëmarrës zbatojnë masa të thjeshta dhe të zbatueshme, duke filluar nga blerja e paketimeve të hapura dhe të ripërdorshme, shmangia e artikujve njëpërdorimësh, preferimi i sistemeve për ripërtëritje/riparim, përmirësimi i ndarjes së mbetjeve në hapësirat e pasme, dhe vendosja e mënyrave për vlerësimin e mbetjeve ushqimore (si kompostimi apo shmangia e tyre).

Për shembull, dymbëdhjetë angazhimet për restorantet janë:

1. Informimi i klientëve për të rritur ndërgjegjësimin.
2. Pjesëmarrja në ngjarje të lidhura me Zéro Déchet (Zero Mbetje).
3. Kufizimi i paketimit gjatë blerjes së produkteve.
4. Paketimi i produkteve apo mallrave është i ripërdorshëm.
5. U siguron klientëve paketimin që nuk është i ripërdorshëm (kuti kartoni, etj.)
6. Kufizon humbjen e ushqimit.
7. Kufizon paketimin ose pajisjet njëpërdorimshme dhe u ofron alternativa të ripërdorshme.
8. Kufizon artikujt njëpërdorimësh.
9. Shmang plastikën për paketimin dhe përdor materiale miqësore me mjedisin, të riciklueshme dhe të kompostueshme.
10. Ndalon hedhjen e artikujve të përdorur në tualet.
11. Kujdeset për ndarjen e mbetjeve për t'i bërë më të lehta për ripërdorim dhe riciklim.
12. Implementojnë një sistem për riciklimin e mbetjeve organike.

Etiketa jepet si një proces i drejtuar nga komuniteti: angazhimet përshtaten për çdo sektor, veprimet promovohen publikisht, dhe më të angazhuarit mund të arrijnë nivelin “ekspert”. Iniciativa kombinon mbështetje teknike, rritje ndërgjegjësimi dhe mësim nga bashkëmoshatarët, në mënyrë që tregtarët të testojnë zgjidhje, të shpërndajnë përvojat që funksionojnë dhe të komunikojnë përparimin e tyre me klientët. Objektivat janë të reduktojnë mbeturinat që në burim, të mbajnë materialet në përdorim më gjatë përmes ripërdorimit ose riparimit, të shmangin mbetjet organike nga hedhja në mjedis, dhe të bëjnë reduktimin e mbetjeve një vlerë të dukshme për biznesin që forcon ekonominë lokale qarkulluese dhe besimin e klientëve.

• Periudha e Implementimit: 2015 - në vazhdim

• Statusi:

☐ I Planifikuar ☐ Fazë Pilotimi ☐ Implementuar Plotësisht ☒ Në vazhdim dhe zhvillim

• Fushat Tematike të Trajtuar:

- ☐ Nga Ferma në Tavinë /Sistemet e Qëndrueshme Ushqimore
- ☒ Menaxhimi i Mbetjeve
- ☐ Efikasiteti i Burimeve
- ☐ Tjetër: _____



- **Përshkruani se si praktika përshtatet me Fushat Tematike të zgjedhura.**

Etiketa "Commerçants Zéro Déchet" e Roubaix përshtatet me temën e Menaxhimit të Mbetjeve duke u marrë me mbeturinat në çdo fazë: blerje, shërbim ndaj klientit, kuzhinë dhe zonat e stafit, si dhe mënyrën e hedhjes së produkteve. Lista e kontrollit inkurajon bizneset të reduktojnë paketimin që në burim (blerje me shumicë, përdorim i kontejnerëve të ripërdorshëm dhe sisteme mbushjeje), të eliminojnë artikujt njëpërdorimësh dhe të zëvendësojnë enët e shërbimit të përdorimit të njehershëm me alternativa të ripërdorshme. Duke kombinuar reduktimin në burim, ripërdorimin, ndarjen e saktë dhe vlerësimin organik, etiketa transformon menaxhimin tradicional të mbeturinave në një strategji proaktive të ekonomisë qarkulluese që ul kostot e hedhjes, zvogëlon emetimet e gazrave serë dhe mban materialet në qarkullim lokal.

- **Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet me sektorin e turizmit.**

Marka "Commerçants Zéro Déchet" lidhet drejtpërdrejt me sektorin e turizmit sepse dyqanet, restorantet, kafenetë dhe bizneset e mikpritjes janë në vijën e parë të përvojës së vizitorëve. Turistët gjithnjë e më shumë kërkojnë destinacione që tregojnë përgjegjshmëri mjedisore, dhe menaxhimi i mbetjeve shpesh është masa më e dukshme e qëndrueshmërisë. Duke adoptuar praktika zero mbetje, si reduktimi i paketimit, ofrimi i alternativave të ripërdorshme, klasifikimi i saktë i mbetjeve ose kompostimi i mbetjeve ushqimore, bizneset me këtë markë jo vetëm që reduktojnë gjurmën e tyre mjedisore, por gjithashtu komunikojnë vlerat dhe angazhimin e tyre ndaj turistëve dhe klientëve. Marka gjithashtu krijon një identitet të përbashkët në qytet, duke lejuar turistët të identifikojnë dhe mbështesin lehtësisht bizneset me vetëdije mjedisore. Në këtë mënyrë, Roubaix përdor reduktimin e mbetjeve jo vetëm si një masë mjedisore, por edhe si një mjet për të përmirësuar imazhin e saj si një destinacion turistik të qëndrueshëm.

- **Cila është vlera mësimore që kjo praktikë ofron për trajnimin e AFP, zhvillimin e kurikulave ose ndërtimin e kapaciteteve të profesionistëve?**

Marka "Commerçants Zéro Déchet" ofron një vlerë të madhe mësimore për trajnimin e AFP dhe zhvillimin profesional, sepse e shndërron një qëllim abstrakt si qëndrueshmëria në një listë të qartë dhe të detajuar hapi pas hapi. Për studentët dhe trajnerët, punimi me një kornizë të tillë e bën një çështje të ndërlikuar si reduktimi i mbetjeve të kuptueshme dhe të zbatueshme. Ata mësojnë si të vlerësojnë praktikatat aktuale, të identifikojnë fushat që mund të përmirësohen dhe të zbatohen ndryshime të vogla por me ndikim në aktivitetet e tyre të përditshme. Për trajnerët, lista e kontrollit ofron një mjet të gatshëm pedagogjik që mund të shtohet në kurse për mikpritjen, shitjet me pakicë, ose menaxhimin e turizmit. Ajo gjithashtu pasqyron realitetet profesionale, pasi bizneset duhet gjithnjë e më shumë të përmbushin kërkesat për certifikata mjedisore dhe të komunikojnë besueshmërinë e qëndrueshmërisë të klientët. Duke praktikuar me mjete të tilla të strukturuar, nxënësit zhvillojnë aftësi për zgjidhjen e problemeve, menaxhimin e projekteve dhe raportimin, të cilat mund të transferohen drejtpërdrejt në vendin e tyre të ardhshëm të punës.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRSHTATJA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

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

- ☒ Menaxhimi dhe hedhja e mbetjeve
- ☒ Përdorimi i energjisë/burimeve
- ☐ Kufizimet e infrastrukturës
- ☐ Sezonaliteti
- ☒ Hendekët në aftësi dhe kapacitete
- ☒ Ndërgjegjësim i ulët për Ekonominë Qarkulluese
- ☒ Rezistenca ndaj ndryshimeve në sjellje
- ☒ Kufizimet financiare
- ☐ Tjetër: _____

• Si u kapërcyen këto sfida?

Marka "Commerçants Zéro Déchet" trajton sfidat përmes masash të synuara dhe praktike. Ajo e vendos menaxhimin dhe hedhjen e mbetjeve si një prioritet. Kjo praktikë ofron një zgjidhje financiare tërheqëse për bizneset që shpesh përballen me kosto të larta të hedhjes dhe mundësi të kufizuara për të reduktuar mbetjet, duke përfshirë mungesën e trajnimit dhe informacionit për ekonominë qarkulluese dhe mënyra më të gjelbra për të hedhur mbetjet. Lista e kontrollit ofron veprime të qarta si paketimi i ripërdorshëm, kompostimi dhe përmirësimi i sistemeve të klasifikimit që ndihmojnë në reduktimin e mbetjeve që shkojnë në grumbullues, duke i kthyer ato në një burim të ri. Në lidhje me burimet, shumë biznese të vogla nuk kanë strategji për të reduktuar konsumimin e energjisë ose ujit, por kjo markë dhe lista e kontrollit e organizuar inkurajojnë hapa konkretë si pajisjet e efikase ekologjike, reduktimi i artikujve njëpërdorimësh dhe ofrimi i ujit nga rubineti në vend të ujit në shishe, duke bërë që kursimet e burimeve të jenë të matshme dhe realiste. Në fund, për sa i përket hendekëve në aftësi dhe kapacitete, stafi dhe menaxherët mund të mos kenë trajnim për qëndrueshmërinë. Iniciativa ofron udhëzime, shembuj dhe mbështetje nga ekspertët bashkiakë, duke e transformuar qëndrueshmërinë në një grup aftësish. Kjo ndihmon në ndërtimin e ndërgjegjësimit dhe kompetencës, duke fuqizuar bizneset të veprojnë. Lista e organizuar e kontrollit e bën të lehtë implementimin e parimeve të qëndrueshmërisë dhe ekonomisë qarkulluese në një biznes, edhe për profesionistët që nuk janë të trajnuar në fushat përkatëse. Duke kombinuar veprime të vogla dhe të arritshme me mbështetje bashkiake, ky program i transformon barrierat në mundësi për praktika qarkulluese afatgjata.

• Cilat strategji të ekonomisë qarkulluese trajton kjo praktikë?

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☐ Energjia e rinovueshme / efikasiteti i energjisë
- ☒ Kursimi i ujit
- ☒ Dizajni qarkor i produkteve/ shërbimeve
- ☐ Sistemet e qëndrueshme ushqimore / zinxhirët e shkurtër të ushqimit
- ☒ Certifikatat ekologjike ose standardet e gjelbra
- ☐ Riparimi, rinovimi, ose ripërdorimi i infrastrukturës / mobiljeve
- ☐ Mjetet digjitale për qarkullueshmërinë ose qëndrueshmërinë

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

Kjo iniciativë mund të konsiderohet si një "praktikë më e mirë" sepse ofron një metodë të strukturuar, të ripërsëritshme dhe të provuar për të inkorporuar ekonominë qarkulluese në aktivitetet e përditshme të biznesit. Ndryshe nga politikat abstrakte, ajo e shndërron qëndrueshmërinë në dymbëdhjetë angazhime të qarta dhe praktike, të cilat janë të aksesueshme për dyqane të vogla, kafene, restorante dhe biznese mikpritjeje. Kjo e bën qasjen përfshirëse dhe të shkallëzueshme, cilësi që përcaktojnë një praktikë më të mirë. Iniciativa kontribuon drejtpërdrejt në disa parime të ekonomisë qarkulluese. Së pari, ajo ka prioritet parandalimin dhe ripërdorimin e mbetjeve, duke inkurajuar bizneset të eliminojnë paketimin njëpërdorimësh, të promovojnë enë të ripërdorshme dhe të organizojnë shitje me shumicë. Për shembull, disa restorante në Roubaix, si Coopérative Barka, organizojnë gjithashtu workshop-e me banorët, si një workshop në mars 2025 mbi kompostimin.

• Përkrahuesi pse kjo praktikë mund të konsiderohet si novative. Cila qasje e re, krijuese ose e pashfrytëzuar sjell vlerë të shtuar në zhvillimin e turizmit qarkullues?

Marka është inovative sepse e transformon një sfidë të kompleksitetit të qëndrueshmërisë në një kornizë të strukturuar, të veprueshme dhe të matshme për bizneset. Ndryshe nga udhëzimet tradicionale për menaxhimin e mbetjeve, ajo ofron një listë kontrolli të qartë, të përshtatur për sektorin, duke e bërë praktikën zero mbetje të prekshme dhe të arritshme për kafene të vogla, restorante, hotele dhe dyqane. Programi, i cili kombinon mbështetje nga bashkia, mësim kolektiv dhe dukshmëri publike, jo vetëm që inkurajon ndryshimin, por e shpërblen atë me njohje, duke krijuar stimuj pozitivë socialë dhe ekonomikë. Për sektorin e turizmit, inovacioni qëndron në mënyrën se si e kthen përgjegjshmërinë mjedisore në një aset që përballon drejtpërdrejt me vizitorët. Turistët gjithnjë e më shumë kërkojnë përvoja autentike dhe ekologjike, dhe bizneset që shfaqin markën sinjalizojnë angazhimin e tyre për qëndrueshmërinë. Falë listës së thjeshtë të kontrollit, është e lehtë për konsumatorët të kuptojnë për çfarë qëndron marka, pasi shpesh konsumatorët mbeten të shkëputur nga kuptimi i vërtetë i markave dhe nga kriteret që bizneset duhet të plotësojnë për të marrë një eti. Fakti që bashkia promovon iniciativën ndihmon në krijimin e një identiteti të fortë, të cilit banorët lokalë dhe klientët i janë bashkuar me kalimin e kohës dhe që mbështet ndryshimin e sjelljes brenda komunitetit të përgjithshëm.

SEKSIONI 4: BASHKËPUNIMI

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

Kjo iniciativë është një shembull i fuqishëm i bashkëpunimit publik-privat në zbatimin e ekonomisë qarkulluese. Programi drejtohet nga bashkia përmes Mission d'Économie Circulaire, e cila ofron udhëzime, mbështetje teknike dhe monitorim për bizneset, duke promovuar gjithashtu ndërgjegjësimin dhe njohjen brenda komunitetit. Bashkitë mund të ndihmojnë në lehtësimin e trajnimeve, të ndihmojnë në përshtatjen e listës së dymbëdhjetë pikave për sektorë të ndryshëm dhe të ofrojnë dukshmëri për tregtarët pjesëmarrës, duke krijuar si besueshmëri ashtu edhe stimuj për miratimin. Nga ana private, dyqanet, kafenetë, restorantet dhe shoqatat e prodhimit si Coopérative Baraka zbatojnë aktivisht angazhimet, duke eksperimentuar me paketim të ripërdorshëm, vlerësimin e mbetjeve të ushqimit dhe masa të tjera zero mbetje. Njohuritë e tyre praktike dhe reagimet ndihmojnë në rafinimin e listës së kontrollit dhe demonstrojnë realizueshmërinë e saj. Ky partneritet mes aktorëve publikë dhe operatorëve privatë siguron që iniciativa të mbështetet si teknikisht ashtu edhe socialisht, duke maksimizuar ndikimin në turizmin qarkullues dhe reduktimin e mbetjeve lokale. Përtej metrikeve mjedisore, marka ka forcuar rrjetet lokale, ka rritur dukshmërinë dhe besueshmërinë për bizneset ekologjike dhe ka krijuar një kulturë të ekonomisë qarkulluese brenda komunitetit. Së bashku, këto tregues dëshmojnë efektivitetin, ripërsëritshmërinë dhe ndikimin e iniciativës.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE RIPËRSËRITSHMËRIA

- **Cilat rezultate ose konkluzione të matshme u arritën?**

Që nga krijimi i saj në vitin 2015, iniciativa "Commerçants Zéro Déchet" në Roubaix ka arritur rezultate të qarta dhe të matshme që tregojnë suksesin e saj. Që në fillim, programi ka evoluar në një përpjekje më të gjerë për të ndihmuar në zhvillimin e ekonomisë qarkulluese, mbështetur nga autoritetet lokale, siç duket nga krijimi i shërbimit "Mission d'Économie Circulaire" në vitin 2017. Ky shërbim ka për qëllim të lehtësojë rritjen e mundësive ekonomike me ndikim të ulët mjedisor, të krijojë vende pune dhe të ketë vlerë të lartë sociale. E gjithë kjo buron nga angazhimi politik i bashkisë për "nxitjen e zhvillimit të ekonomisë qarkulluese", siç shpjegohet në faqen e tyre të internetit. Programi ka pësuar një rritje të vazhdueshme dhe sot 64 dyqane dhe biznese mbajnë markën Commerçants Zéro Déchet, duke treguar një adoptim të gjerë në sektorët e shitjes me pakicë dhe mikpritjes të qytetit. Struktura mbështetëse e bashkisë, Mission d'Économie Circulaire, u krijua në vitin 2017 me një anëtar të stafit dhe tani ka tre profesionistë, duke reflektuar rritjen e shkallës dhe angazhimit institucional.

- **Pse është kjo praktikë e rëndësishme në kontekstin turistik shqiptar?**

Marka "Commerçants Zéro Déchet" në Roubaix dhe listat e përgatitura të kontrollit që ajo ofron për dyqane dhe biznese të ndryshme mund të jenë të rëndësishme për kontekstin turistik shqiptar, sepse ofron një kornizë të thjeshtë dhe të strukturuar për implementimin e praktikave zero mbetje, që mund të ndihmojë në adresimin e mundësive të trajnimit për profesionistët e mikpritjes. Lista e dymbëdhjetë pikave e shpërndan sfidën e qëndrueshmërisë në hapa të menaxhueshëm, duke e bërë më të lehtë për stafin dhe menaxherët të kuptojnë dhe të veprojnë mbi reduktimin e mbetjeve, efikasitetin e burimeve dhe vlerësimin e mbetjeve të ushqimit. Më e rëndësishmja, masat janë me kosto të ulët dhe teknologji të ulët, duke kërkuar një investim minimal, që është e përshtatshme për hotelet e vogla, shtëpitë e mikpritjes, restorantet dhe kafetë që janë të zakonshme në Shqipëri. Meqenëse lista e kontrollit është një kornizë fleksibël dhe jo një grup rregullash të ngurta, ajo mund të përshtatet me realitetet lokale, si furnizuesit e disponueshëm, kontekstet urbane dhe rurale, ose praktikatat kulturore për mbetjet dhe riciklimin. Zbatimi i kësaj qasjeje mund të ndihmojë bizneset shqiptare të pozicionohen si të ndërgjegjshme për mjedisin, të rrisin tërheqjen për turistët dhe të trajnojnë profesionistët e ardhshëm në parimet e ekonomisë qarkulluese që nga arsimi i hershëm profesional. Po ashtu, është një mënyrë e provuar për të rritur ndërgjegjësimin për nevojën e menaxhimit më të mirë të mbetjeve dhe përfitimet e ekonomisë qarkulluese të konsumatorët, duke sjellë ndryshime të sjelljes te ata. Kjo krijon një dinamikë ndërmjet bizneseve që punojnë së bashku për të shkuar në një drejtim që përfiton sektorin si tërësi.

- **Cili është potenciali i kësaj praktike për zgjerim të mëtejshëm? Si mund të aplikohet ose adaptohet në destinacione të tjera turistike apo biznese të tjera në Shqipëri?**

Marka dhe listat e kontrollit mund të përshtaten në kontekstin shqiptar dhe kanë një potencial të fortë për zgjerim në destinacione të ndryshme turistike të Shqipërisë. Ky qasje e bazuar në lista kontrolli është e shkallëzueshme dhe e përshtatshme: hotelet e vogla, kafetë, restorantet, dyqanet dhe bizneset e agroturizmit mund të zbatojnë masat sipas madhësisë, vendndodhjes dhe burimeve të disponueshme. Në zona urbane, veprime si blerja me shumicë, përdorimi i paketimeve të ripërdorshme dhe përmirësimi i klasifikimit mund të zbatohen edhe në hapësira të kufizuara, ndërsa bizneset në zona rurale ose bregdetare mund t'i kombinojnë këto masa me vlerësimin e mbetjeve të ushqimit, kompostimin ose partneritetet me fermerat lokale. Natyrshmëria modulare e listës së kontrollit lejon që ajo të ri-përpunohet për kontekstin shqiptar, duke reflektuar zinxhirët e furnizimit lokal, normat kulturore dhe kërkesat rregullative. Duke e integruar atë në trajnimin profesional, shkollat profesionale dhe programet e mikpritjes mund të përgatisin studentët për të adoptuar dhe promovuar këto praktika. Adoptimi i gjerë do të krijonte një rrjet biznesesh të përgjegjshme me mjedisin (ashtu si në Roubaix), duke forcuar ciklet lokale të ekonomisë qarkulluese dhe duke përmirësuar ofertën turistike të Shqipërisë duke e bërë qëndrueshmërinë një karakteristikë të dukshme dhe tërheqëse.

- **Çfarë këshille do t'u jepni atyre që duan të zbatojnë një iniciativë të ngjashme?**

Për bizneset që duan të implementojnë një iniciativë të ngjashme, çelësi është të filloni me një kornizë të qartë dhe të strukturuar që ndan sfidat e qëndrueshmërisë në hapa të realizueshëm, siç është lista e dymbëdhjetë pikave e Roubaix. Gjithashtu, është e rëndësishme të identifikoni masat më të realizueshme në përputhje me madhësinë dhe sektorin e biznesit, duke u fokusuar fillimisht në masat me kosto të ulët dhe ndikim të lartë, si reduktimi i paketimeve për përdorim të vetëm, përmirësimi i klasifikimit dhe krijimi i mundësive për vlerësimin e mbetjeve të ushqimit. Partneritetet me autoritetet lokale, ekspertët e ekonomisë qarkulluese, shoqatat lokale ose bizneset e ngjashme mund të ofrojnë këshilla, kredibilitet dhe vizibilitet. Së fundi, është thelbësore të monitorohet përparimi dhe të festohen sukseset për të motivuar adoptimin. Krijimi i niveleve të ndryshme për të shpërblyer arritjet, siç janë dy nivelet e certifikimit që Roubaix jep për bizneset, mund të stimulojë përfshirjen dhe të motivojë bizneset të përmirësojnë regjistrin e tyre të menaxhimit të mbetjeve.

SECTION 6: PICTURES

- Pictures of the practice:



LE SALTIMBANQUE RESTAURANT



SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës së Mirë: Restoranti Le Saltimbanque
- Faqja e internetit e Praktikës: <https://www.lesaltimbanque.fr/fr/>
- Lidhje të Rrjeteve Sociale: https://www.instagram.com/lesaltimbanque_sebporquet/
- Vendndodhja: Eaucourt-sur-Somme (Francë)

SEKSIONI 2: PËRSHKRIMI I PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

Le Saltimbanque është një restorant francez që ka fituar Yllin e Gjelbër Michelin për angazhimin e tij ndaj qëndrueshmërisë, i zotëruar nga kuzhinieri Sébastien Porquet, i cili e përshkruan si një "restorant rustic, por modern." Në vend të një menuje fikse apo edhe sezonale, restoranti ofron një menu surprizë ditore, e cila përbëhet çdo ditë sipas asaj që është në dispozicion të freskët. Përbërësit vijnë nga një rrjet i gjerë prodhuesish lokalë, gjë që forcon zinxhirët e furnizimit lokal dhe mbështet biodiversitetin. Menuja surprizë krijon një ndjesi zbulimi për mysafirët dhe është gjithashtu një qëndrim i qëllimshëm dhe radikal për qëndrueshmërinë. Duke shmangur prodhimet e importuara jashtë sezonit, restoranti redukton emetimet nga prodhimi, transporti dhe paketimi, si dhe zvogëlon mbeturinat ushqimore përmes planifikimit adaptiv. Në të njëjtën kohë, punimi me përbërës të freskët dhe lokalë përmirëson cilësinë e ushqimit dhe rrit besimin e mysafirëve në origjinën dhe etikën e produkteve, duke bërë që përvoja kulinare të jetë jo vetëm e paharrueshme, por edhe përgjegjëse ndaj mjedisit.

- **Periudha e Zbatimit:** 2019 – aktualisht
- **Statusi:** ☐ Planifikuar | ☐ Faza pilot | ☐ Zbatuar plotësisht | ☒ Në vazhdim dhe zhvillim

• Thematic Areas Addressed:

☒ Ushqim nga Ferma në Tryezë / Sisteme Ushqimore të Qëndrueshme
☐ Menaxhimi i Mbetjeve
☐ Efikasiteti i Burimeve
☐ Tjetër: _____

• Përshkruani se si praktika lidhet me Fushat Tematike të Trajtuarat:

•

Menuja surprizë e Le Saltimbanque është një shembull i shkëlqyer i sistemeve ushqimore të qëndrueshme dhe i objektivave të BE-së "Nga Ferma në Tryezë", pasi ajo ndërton vaktet rreth asaj që prodhohet dhe furnizohet nga prodhuesit lokal, ditë pas dite, në vend që të ofrojë gatime jashtë sezoni dhe jo-lokale. Zinxhiri i furnizimit është i shkurtër, fleksibël dhe lejon reduktimin e ndikimit nga transporti dhe paketimi, duke mbështetur dhe fuqizuar prodhuesit lokalë. Gjithashtu, kjo realizon qëllimin e iniciativës "Nga Ferma në Tryezë" për të reduktuar gjurmën mjedisore të sistemit ushqimor dhe për të mbështetur bujqësinë lokale. Menuja surprizë dhe adaptive parandalon gjithashtu porositë e tepërta dhe inventarët e mëdhenj, duke ndihmuar në minimizimin e mbeturinave ushqimore, si dhe duke mbështetur qëndrueshmërinë dhe zinxhirët e furnizimit lokal dhe prodhuesit, një tjetër prioritet i iniciativës "Nga Ferma në Tryezë". Pasi menuja ndjek atë që është në fermë dhe prodhimet sezonale, modeli promovon aktivisht biodiversitetin dhe një prodhim lokal miqësor ndaj mjedisit dhe të qëndrueshëm, një parim kyç i ekonomisë rrethore.

• Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet në sektorin e turizmit.

Menuja surprizë përshtatet natyrshëm me sektorin e turizmit duke kthyer një vakt në një përvojë autentike, të lidhur me vendin, e cila tërheq udhëtarët që kërkojnë eksperiencë të reja. Takimet kulinare janë një pjesë e rëndësishme e udhëtimeve dhe një dritare drejt kulturës lokale, prandaj ofrimi i një përvoje të menduar dhe të rrënjësuar në komunitetin lokal tërheq vizitorë që vlerësojnë autencitetin. Në vend të një vizite standarde në restorant, ngrënia bëhet një rrëfim mbi komunitetin, prodhuesit e tij dhe rajonin, duke forcuar tregimin për destinacionin dhe duke i ofruar partnerëve të turizmit një produkt të veçantë për promovim. Një ndjesi habie lind kur mysafirët hasin një vakt të ndryshëm në çdo vizitë, dhe menuja adaptive fton ndërveprimin me kuzhinierin dhe fermën, duke krijuar momente të paharrueshme që nxisin komente pozitive, vizita të përsëritura dhe gatishmëri për të paguar një çmim premium. Menuja adaptive inkurajon ndërveprimin me kuzhinierin dhe fermën, duke krijuar momente të paharrueshme.



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

Menutë surprizë mund të ofrojnë një vlerë të pasur mësimore për trajnimin profesional dhe ndërtimin e kapaciteteve në arsimin profesional duke kthyer identifikimin e burimeve, adaptueshmërinë dhe ndërveprimin me mysafirët në aftësi kyçe. Studentët mund të mësojnë si të identifikojnë dhe të furnizohen me produkte lokale, të evidentojnë prodhuesit rajonalë dhe të ndërtojnë marrëdhënie me prodhuesit dhe furnizuesit. Puna me një menu që ndryshon çdo ditë zhvillon aftësi adaptueshmërie, duke mësuar të trajnuarit si të përbëjnë pjata kohezive nga përbërës të kufizuar ose të papritur. Menutë surprizë gjithashtu mund të forcojnë aftësitë e tregimit dhe marketingut, pasi studentët përkthejnë origjinën dhe praktikën bujqësore në tregime bindëse për mysafirët. Zhvillimi i një menuje surprizë mund të përshtatet me mësimin bazuar në projekte, me vizita në ferma, ose me punëtori të drejtuara nga kuzhinierët, të cilat mund të krijojnë rrjete midis shkollave, kuzhinierëve dhe prodhuesve lokalë. Në fund, studentët mund të përvetësojnë aftësi teknike, tregtare dhe të buta, si kreativiteti, negociata, qëndrueshmëria dhe komunikimi, të cilat janë të nevojshme për promovimin e produkteve rajonale dhe ofrimin e përvojave kulinare turistike të paharrueshme dhe të qëndrueshme. Për më tepër, praktika mund të forcojë kapacitetet profesionale duke frymëzuar kuzhinierët dhe menaxherët të zbatojnë furnizim të qëndrueshëm, dizajn të menusë bazuar në sezon, reduktim të mbeturinave dhe valorizim të produkteve. Ajo ndihmon në zhvillimin e aftësive në marrëdhëniet me furnizuesit, teknikat e ruajtjes dhe komunikimin me mysafirët mbi origjinën e produkteve, duke përmirësuar qëndrueshmërinë operative dhe duke pajisur profesionistët e mikpritjes për të zbatuar sisteme ushqimore rrethore.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Cilat sfida ose pengesa janë adresuar (bazuar në gjetjet e raportit)?**

☒ Menaxhimi dhe asgjësimi i mbetjeve
☐ Përdorimi i energjisë/burimeve
☐ Kufizimet infrastrukturore
☒ Mangësitë në aftësi dhe kapacitete
☒ Sezonaliteti
☐ Mangësitë në aftësi dhe kapacitete
☐ Ndërgjegjësim i ulët mbi Ekonominë Qarkulluese
☐ Rezistencë sjelljeje
☐ Kufizime financiare ose të burimeve
☐ Tjetër: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Menutë surprizë mund të ndihmojnë në adresimin e disa sfidave me të cilat profesionistët e mikpritjes shpesh përballen. Natyra e tyre adaptive redukton tashmë mbeturinat duke blerë vetëm atë që nevojitet për ditën, duke ulur ndjeshëm mbeturinat ushqimore. Sa i përket mangësive në aftësi dhe kapacitete, studentët e mikpritjes mund të fitojnë aftësi të vlefshme, si planifikimi i menuve duke u bazuar në kufizimet sezonale, adaptimi i shpejtë ndaj ndryshimeve në disponueshmëri dhe furnizimi me produkte lokale. Mësimi direkt nga kuzhinierët me përvojë, pjesëmarrja në vizita në ferma dhe përvetësimi i teknikave të ruajtjes forcojnë si aftësitë kulinare, ashtu edhe ato të zinxhirit të furnizimit.

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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☐ Energjia e rinovueshme / efikasiteti i energjisë
- ☐ Ruajtja e ujit
- ☐ Dizajni i produkteve/shërbimeve rrethore
- ☒ Sistemet ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë ushqimorë të shkurtër
- ☒ Ekocertifikime ose standarde të gjelbërta
- ☐ Riparimi, rinovimi ose ripërdorimi i infrastrukturës / mobiljeve
- ☐ Mjete digjitale për ekonominë qarkulluese ose qëndrueshmërinë

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

Modeli i menisë surprizë mbështet disa strategji kyçe të ekonomisë qarkulluese. Së pari, ai bazohet në zinxhirë furnizimi të shkurtër dhe furnizim lokal. Përbërësit vijnë ekskluzivisht nga prodhues lokalë, qoftë për prodhimet e përdorura në kuzhinë, qoftë për enët që prodhohen nga mjeshtra lokalë, duke mbajtur prodhimin dhe konsumimin në nivel lokal dhe duke reduktuar emetimet nga transporti dhe paketimi. Prodhuesve lokalë u jepet hapësirë në faqen e internetit të restorantit, duke u dhënë dukshmëri dhe njohje, ndërsa demonstron edhe marrëdhënien e afërt që kuzhinieri ka me ta.

Praktika trajton parandalimin e mbeturinave, pasi menuja ditore bazohet në atë që është në dispozicion të freskët, duke blerë vetëm atë që është e nevojshme dhe duke përdorur produktet e plota në mënyrë kreative. Ky qasje rrit efikasitetin e burimeve duke maksimizuar vlerën e prodhimeve sezonale në kulmin e tyre, ndërsa redukon përdorimin e energjisë për magazinim ose ftohje.

Së fundi, modeli forcon qarqet ekonomike lokale duke riinvestuar në rrjetin bujqësor të komunitetit, duke forcuar qëndrueshmërinë rajonale dhe duke krijuar një cikël pozitiv midis prodhuesve dhe sektorit të mikpritjes.

- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet inovative. Cilën qasje të re, krijuese apo të pa shfrytëzuar sjell ajo që i jep vlerë të shtuar zhvillimit të turizmit qarkullues?**

Kjo praktikë është inovative sepse transformon atë që mund të shihej si një kufizim i zakonshëm i kuzhinës, gatimin me atë që ka në dispozicion, në një përvojë kulinare të rafinuar, të tregtueshme dhe të qëndrueshme. Në vend që të adaptohen recetat në heshtje në sfond, restoranti mund ta kthejë mungesën e një menuje fikse në një pjesë qendrore të identitetit të tij, duke krijuar pritshmëri dhe angazhim për mysafirët. Menuja surprizë kombinon furnizim lokal, gatim sezonale dhe mbeturina minimale me një tregim me të cilin mysafirët mund të lidhen, duke e bërë qëndrueshmërinë të dukshme dhe të dëshirueshme.

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?**

Në thelb të saj qëndron një marrëdhënie e ngushtë me prodhuesit lokalë, nga fermerët tek kopshtarët e tregut, madje edhe peshkatarët lokalë, të cilët furnizojnë të gjithë restorantin me prodhime të freskëta dhe sezonale. Këta partnerë të besuar janë thelbësorë për krijimin e përditshëm të menisë, duke siguruar cilësi dhe duke forcuar zinxhirët e shkurtër të furnizimit. Duke blerë drejtpërdrejt dhe shpesh në sasi të vogla, restoranti mbështet dhe fuqizon komunitetin lokal, duke ruajtur një cikël të ndërsjellë besimi dhe besueshmërie.

Kjo praktikë mund të frymëzojë bashkëpunim midis restoranteve dhe shkollave profesionale që specializohen në mikpritje ose gastronomi. Studentët mund të marrin pjesë në vizita për furnizim, negociata me furnizuesit dhe punëtori për planifikimin e menisë, duke fituar aftësi praktike në furnizimin lokal dhe dizajnin adaptiv të menisë.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

• Cilat rezultate ose arritje të matshme janë realizuar?

Qasja e Le Saltimbanque ka arritur rezultate të forta dhe të matshme. Restoranti është vlerësuar me Yllin e Gjelbër Michelin për qëndrueshmëri, një nder i rezervuar për vendet që arrijnë të kombinojnë cilësi kulinare të jashtëzakonshme me një angazhim të thellë ndaj përgjegjësisë ekologjike. Kjo njohje konfirmon se koncepti i menisë surprizë është më shumë se një risë; ai është një model i provuar që balancon ekselencën gastronomike dhe qëndrueshmërinë.

Qëndrueshmëria afatgjatë e restorantit është një tregues tjetër i suksesit, duke operuar që nga viti 2019 dhe duke marrë vazhdimisht komente të shkëlqyera nga banorët lokalë dhe vizitorët. Ky performancë afatgjatë tregon se qëndrueshmëria dhe fitimi mund të shkojnë dorë për dorë, ndërsa forcon gjithashtu rolin e restorantit si një model për bizneset e tjera të mikpritjes që kërkojnë të integrojnë parimet e ekonomisë rrethore në veprimtarinë e tyre.

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

Rajonet e ndryshme të Shqipërisë, nga komunitetet bregdetare të peshkimit deri te fermat dhe fshatrat e brendshme, ofrojnë një gamë të gjerë përbërësish sezonale dhe me cilësi të lartë, të cilët mund të jenë të përshtatshëm për zhvillimin e menuve adaptive. Ky qasje u lejon restoranteve, bujtinave dhe hoteleve të nxjerrin në pah veçantinë e terrenit të tyre, duke mbajtur kostot dhe ndikimin mjedisor të ulët.

Ai gjithashtu mund t'u japë vizitorëve një ndjesi zbulimi dhe lidhjeje me vendin, duke kthyer një vakt në një tregim mbi prodhuesit shqiptarë, peizazhet dhe traditat. Kjo jo vetëm që mund të forcojë markën e destinacionit, por gjithashtu mbështet fermerët, peshkatarët dhe artizanët lokalë, duke siguruar që të ardhurat nga turizmi të qëndrojnë brenda komunitetit.

• Cili është potenciali i praktikës për zgjerim të mëtejshëm? Si mund të aplikohet ose adaptohet tek destinacione ose biznese të tjera turistike në Shqipëri?

Modeli i menisë surprizë i Le Saltimbanque ka potencial të fortë për zgjerim në turizmin shqiptar, sepse elementët e tij kryesorë, si zinxhirët e shkurtër të furnizimit dhe menutë adaptive, janë shumë të transferueshëm dhe edhe më të vlefshëm në kontekste që kërkojnë autencitet dhe qëndrueshmëri. Idetë kryesore për t'u eksportuar janë menuja adaptive dhe surprizë e shijimeve, e ndërtuar mbi përbërës sezonale dhe prodhime ferme që mund të plotësohet duke e kombinuar me një përvojë të personalizuar, si një mëngjes special në bujtinën "Auberge du Moulin", dhe veçori shtesë si një pikë karikimi për automjetet elektrike.

Këto mund të përshtaten dhe të skalohen në kontekste shqiptare në disa mënyra. Hotelet e vogla dhe bujtinat mund të provojnë furnizimin lokal dhe të adoptojnë qasjen e menisë surprizë, e cila do të nxirrte në pah prodhimet lokale. Pronat rurale ose bregdetare mund të bashkëpunojnë me peshkatarë dhe fermerë lokalë për të stabilizuar furnizimet dhe për të krijuar oferta sezonale, dhe të diversifikojnë ofertën e tyre duke ofruar një përvojë në bujtinë ose një vizitë në fermat lokale, duke forcuar partneritetin midis biznesit dhe partnerëve të tij.

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

Hapi i parë do të ishte të identifikonin furnizuesit dhe prodhuesit lokalë, të cilët janë thelbësorë për këtë praktikë. Është e rëndësishme t'i njihni mirë, të dakordësoni kalendarët sezonale dhe volumin fleksibël, dhe të ndërtoni marrëdhënie të besueshme dhe direkte. Stafi duhet të trajnohet në dizajnin e menisë, improvizim dhe teknika ruajtjeje si turshi, tharje dhe konfita. Rekomandohet që koncepti të komunikojë qartë me mysafirët në momentin e rezervimit dhe gjatë mbërritjes, si dhe të menaxhohen pritshmëritë për surprizat dhe nevojat dietike. Menuja surprizë do të tërheqë gjithashtu disa mysafirë që vijnë vetëm për të përjetuar diçka të re dhe të papritur. Prandaj, kjo është një strategji e mirë e hershme marketingu. Gjithashtu, është e rëndësishme të ofrohen përvoja për mysafirët, si demonstrime të korrjes ose biseda me kuzhinierin, për të forcuar tregimin dhe për të justifikuar çmime më të larta se restorantet standarde: njerëzit kërkojnë autencitet dhe zakonisht kanë një mendësi më të fokusuar tek përvoja kur udhëtojnë sot, prandaj menaxhimi i këtij aspekti dhe dhënia e një përvoje të veçantë klientëve është pjesë e rëndësishme e procesit. Të kesh një vizion të gjithanshëm për qëndrueshmërinë mund të forcojë biznesin. Forca e Le Saltimbanque është diversiteti i tij, pasi biznesi ofron edhe një përvojë bujtine me mëngjes special, stacione karikimi për automjetet elektrike, dhe një dyqan të vogël ku klientët e restorantit mund të blejnë produkte lokale nga prodhues dhe artizanë. Një biznes mund të frymëzohet nga kjo ide e diversitetit dhe të ofrojë përfitime ose përvoja të tjera: punëtori, bujtina, vizita në kuzhinë dhe më shumë.

SEKSIONI 6: FOTO

- Fotografi të praktikës:





HOTEL SAINT-CLAIR AND CAMPING L'ESPIGUETTE

SEKSIONI 1: INFORMACION BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Hotel Saint-Clair dhe Kampingu L'Espiguette
- Faqja zyrtare e praktikës: 1. <https://www.hotelsaintclair.com/> 2. <https://www.campingespiguette.fr/>
- Linqet në rrjetet sociale : 1. <https://www.instagram.com/hotelsaintclair/?hl=fr>
2. https://www.instagram.com/camping_de_lespiguette/?hl=fr
- Vendndodhja: La Grand Motte (Francë), Le Grau-du-Roi (Francë)

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

Kjo praktikë në fakt bashkon dy forma plotësuese të komunikimit që janë njëkohësisht thelbësore dhe me vlerë për t'u theksuar. Praktika përfshin shembuj të komunikimit të suksesshëm mbi qëndrueshmërinë dhe masat e ekonomisë qarkore në bizneset turistike drejtuar klientëve. Komunikimi është i përmbledhur dhe i lehtë për t'u kuptuar dhe mund të zbatohet në forma të ndryshme, për shembull: kartolina informuese, postera, karta angazhimi (charters) dhe udhëzues të shkurtër që vendosen në dhoma, recepsione dhe hapësira të përbashkëta. Ky komunikim mund të vihet gjithashtu në dispozicion edhe në faqen e internetit.

Këto dokumente shërbejnë kryesisht për dy qëllime: për të informuar vizitorët mbi veprimet e biznesit të lidhura me qëndrueshmërinë dhe për të shpjeguar se si mysafirët mund të ndihmojnë dhe të kontribuojnë në këto veprime. Objektivat kryesore janë mbyllja e boshllëkut të dijes dhe veprimit mes bizneseve dhe vizitorëve, si dhe përkthimi i masave komplekse të qëndrueshmërisë në veprime të thjeshta ditore si ripërdorimi i peshqirëve, përdorimi më i zgjuar i dritave dhe kondicionerëve, kursimi i ujit, ndarja e mbetjeve ose përdorimi i enëve të rimbushshme.

Komunikimi mbi këto veprime ndihmon në përmirësimin e përputhshmërisë së përgjithshme të bizneseve me pritshmëritë e sotme për qëndrueshmërinë dhe ekonominë qarkore në sektor. Këto nisma komunikimi përfshijnë më së shumti biznese të mikpritjes si hotele, kampe apo bujtina, por mund të zgjerohen e përshtaten lehtësisht edhe për biznese të tjera si restorante, dyqane, kafene etj.

Duke bërë praktikën e mira të dukshme dhe të zbatueshme, masat e komunikimit të paraqitura këtu synojnë të reduktojnë mbetjet dhe përdorimin e burimeve, të forcojnë besueshmërinë e biznesit si një subjekt i qëndrueshëm, si dhe të rrisin kuptueshmërinë e mysafirëve, duke i fuqizuar ata të zbatojnë veprime të thjeshta dhe konkrete.

• Periudha e Zbatimit: Në vazhdim

• Statusi:

☐ Planifikuar ☐ Faza pilot ☐ E zbatuar plotësisht ☒ Në vazhdim dhe në zhvillim

• Fushat Tematike të Trajtuar:

☒ Nga Ferma në Tryezë / Sisteme Ushqimore të Qëndrueshme

☒ Menaxhimi i Mbetjeve

☒ Efiçenca e Burimeve

☐ Të tjera: _____

• Përshkruani se si kjo praktikë përshtatet me Fushat Tematike të zgjedhura.

Këto dokumente informuese lidhen në mënyrë të natyrshme me të gjitha fushat tematike, pasi ato përkthejnë një gamë të gjerë aspektesh teknike, veprimesh të gjelbra dhe praktikash qarkore në masa komunikimi të lehta për t'u ndjekur dhe kuptuar nga çdo lloj klienti, konsumatori apo vizitori. Duke shpjeguar çfarë bën tashtme biznesi (instalimin e llambave LED dhe rubinetëve me rrjedhje të reduktuar, blerjen nga prodhuesit lokalë, kompostimin, riciklimin etj.) dhe duke u treguar vizitorëve saktësisht si të ndihmojnë (duke bërë dush më të shkurtër, duke fikur dritat dhe/ose kondicionerët, duke ndarë mbetjet, duke përdorur enë të rimbushshme etj.), këto materiale synojnë të mbyllin boshllëkun mes politikës dhe praktikës.

Këto dokumente kanë në shënjestër efiçencën e burimeve përmes reduktimit të konsumit të panevojshëm të ujit dhe energjisë, si edhe uljen e përdorimit të materialeve njëpërdorimëshe, përmes veprimeve të thjeshta që vizitorët mund të zbatojnë vetë.



- **Shpjegoni se si kjo veprimtari përshatet brenda sektorit të turizmit.**

Këto lloje masash komunikimi që burojnë nga sektori i turizmit krijohen nga bizneset e mikpritjes për të formësuar përvojën e mysafirëve duke avancuar njëkohësisht objektivat e qëndrueshmërisë dhe të ekonomisë qarkore. Të vendosura në dhoma, në recepsion, në konfirmimet e rezervimeve, të shpërndara përmes QR kodeve ose në faqen e internetit të biznesit, këto udhëzues të shkurtër shpjegojnë çfarë po bën biznesi. Në këtë mënyrë, bizneset e bëjnë qëndrueshmërinë pjesë të ofertës së shërbimit dhe jo një mendim të shtuar më vonë, duke e integruar atë në identitetin thelbësor të biznesit.

Për bizneset e mikpritjes, kjo mund të ndihmojë në uljen e kostove dhe rritjen e efikasitetit, pasi më shumë klientë dhe vizitorë do të kenë prirje të ndjekin udhëzimet. Për më tepër, nismat e komunikimit mund të mbështesin dhe të fuqizojnë rrëfimin (storytelling) dhe brandimin e biznesit lidhur me ekonominë qarkore dhe qëndrueshmërinë, të cilat disa segmente të udhëtarëve të ndërgjegjshëm për mjedisin i vlerësojnë shumë.

Këto masa komunikimi mund të shndërrohen gjithashtu në mundësi për ta kthyer çdo ndërveprim me mysafirët në një rast për të mësuar dhe për të forcuar praktikën qarkore. Po ashtu, këto masa mund të shërbejnë si mjete mësimore dhe trajnimi për nxënësit e arsimit profesional (VET), duke i mësuar ata si të komunikojnë mbi qëndrueshmërinë, si të menaxhojnë pritshmëritë e klientëve dhe si të japin prova për pretendimet e biznesit mbi qëndrueshmërinë.

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

Këto masa komunikimi mund të ofrojnë vlerë të pasur dhe praktike për mësimin në programet e VET dhe për kurrikulat e shkollave profesionale. Dokumentet shembull, kartat e angazhimit (charters), faqet e internetit, udhëzuesit etj., e shndërrojnë qëllimin abstrakt të qëndrueshmërisë në detyra konkrete komunikimi, operacionale dhe matjeje, duke e bërë prodhimin e këtyre dokumenteve një ushtrim gjithëpërfshirës: nga zhvillimi i komunikimit të biznesit të lidhur me qëndrueshmërinë dhe njohja me masat teknike, deri te të nxënësit mbi vlerën e ekonomisë qarkore dhe qëndrueshmërisë në turizëm dhe sfidat që përballin bizneset e mikpritjes.

Nga ana e komunikimit, nxënësit mësojnë si të përkthejnë masat teknike në udhëzime të qarta dhe të thjeshta, duke zhvilluar kështu aftësitë e komunikimit, formulimit shumëgjuhësh dhe dizajnit grafik bazë. Prodhimi i këtyre dokumenteve i çon studentët në mënyrë të pashmangshme drejt hulumtimit dhe të nxënësit mbi parimet e ekonomisë qarkore dhe të qëndrueshmërisë, si dhe mbi mënyrat se si ato zbatohen praktikisht në bizneset e mikpritjes.

Puna me këto shembuj do të jetë shumë e dobishme si për mësuesit ashtu edhe për nxënësit, pasi një nga sfidat kryesore të bizneseve turistike në fushën e qëndrueshmërisë është komunikimi i duhur mbi punën që ata bëjnë.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHJA ME PARIMET E EKONOMISË QARKORE

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

- ☐ Menaxhimi dhe asgjësimi i mbetjeve
- ☐ Përdorimi i energjisë/burimeve
- ☐ Kufizime infrastrukturore
- ☐ Sezonaliteti
- ☒ Mungesa e aftësive dhe kapaciteteve
- ☒ Ndërgjegjësim i ulët mbi Ekonominë Qarkore (EQ)
- ☒ Rezistencë në sjellje
- ☒ Kufizime financiare ose të financimit
- ☐ Të tjera : _____

• Si u kapërcyen këto sfida?

Rritja e ndërgjegjësimit mbi ekonominë qarkore dhe qëndrueshmërinë është në vetë thelbin e kësaj praktike, dhe ajo mund të përshtatet sipas nivelit të dijes ekzistuese të grupeve kryesore të synuara të biznesit në fjalë. Sa i përket vizitorëve dhe klientëve, vendosja e masave të ndryshme të komunikimit në mënyrë të dukshme dhe të lehtë të aksesueshme përmes kartave në dhoma, postera apo QR kodeve ndihmon të shpjegohet se si ky biznes zbaton parimet e ekonomisë qarkore dhe si mund të marrin pjesë mysafirët, duke i informuar dhe fuqizuar ata njëkohësisht.

Për studentët ose profesionistët, workshop-et praktike mund të ndihmojnë në arsimimin dhe trajnimin e tyre rreth ekonomisë qarkore. Për të lehtësuar kufizimet financiare, prodhimi i këtyre dokumenteve është me kosto të ulët, dhe madje kostoja e printimit mund të reduktohet më tej duke favorizuar shpërndarjen digjitale përmes QR kodeve ose dokumenteve digjitale të aksesueshme online.

• Cilat strategji të ekonomisë qarkulluese trajton kjo praktikë?

- ☒ Reduktimi i mbetjeve / ripërdorimi / riciklimi
- ☒ Energji e rinovueshme / efikasitet energjetik
- ☒ Kursimi i ujit
- ☒ Dizajnim qarkor i produkteve/shërbimeve
- ☐ Sisteme ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë ushqimorë të shkurtër
- ☒ Eko-certifikime ose standarde të gjelbra
- ☐ Riparim, rifreskim ose ripërdorim i infrastrukturës/mobilieve
- ☐ Mjete digjitale për qarkullueshmëri 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:

Hartimi i këtyre dokumenteve ose masave të komunikimit mund të kualifikohet si një praktikë më e mirë, pasi i shndërron ato që mund të duken si teori abstrakte dhe operacione disi komplekse në mjete praktike, të dukshme, me kosto të ulët për të mësuar dhe për të promovuar. Këto dokumente dhe masa komunikimi e bëjnë të qarta dhe të përdorshme praktikatat qarkore për klientët dhe mysafirët, si dhe e promovojnë biznesin që i përdor ato si një subjekt të vetëdijshëm ekologjikisht dhe kujdesëshëm, i cili jo vetëm dëshiron të veprojë, por edhe të informojë e të edukojë.

Masat e propozuara janë lehtësisht të riprodhueshme në të gjitha llojet e bizneseve të mikpritjes, si hotele, bujtina, kampe, apo edhe restorante, kafene etj. Dokumentet përshpejtojnë disa strategji të ekonomisë qarkore: ato parandalojnë mbetjet në burim duke shmangur blerjet e panevojshme dhe duke zgjedhur enë të rimbushshme; mbyllin ciklet duke shpjeguar se si biznesi po punon mbi disa parime të ekonomisë qarkore dhe si i zbaton ato në praktikë; gjithashtu punojnë mbi efikasitetin e burimeve duke sqaruar sjellje të thjeshta për kursimin e energjisë dhe ujit, si fikja e dritave dhe kondicionerëve apo dushët më të shkurta.

Në përgjithësi, këto masa dhe dokumente janë mjete të mira edukimi dhe promovimi, që u mundësojnë vizitorëve të mësojnë dhe të ndërmarrin veprime drejt një ekonomie më qarkore, duke promovuar njëkohësisht një biznes të vetëdijshëm dhe të përgjegjshëm.

• Shpjegoni pse kjo praktikë mund të konsiderohet novatore. Cila qasje e re, krijuese ose e nënshfrytëzuar sjell vlerë të shtuar për zhvillimin e turizmit qarkor?

Kjo praktikë mund të konsiderohet novatore pasi e trajton komunikimin me mysafirët jo thjesht si informacion pasiv, por si një mjet aktiv dhe bashkë-krijues për ndryshimin e sjelljes. Dokumentet mund të zhvillohen përtej shenjave statike, duke integruar nivele teknologjike: kartat e dhomave dhe posterat e thjeshtë mund të kombinohen me QR kode ose video të shkurtra që shpjegojnë veprimet e ndërmarra për qëndrueshmërinë. Informacioni mund të integrohet gjithashtu në një aplikacion shoqëruar në celular, i cili mund të përmbajë udhëzues interaktivë, harta të furnitorëve lokalë ose kujtesa të shpejta si fikja e dritave dhe kondicionerëve, ndarja e mbetjeve etj. Ky aplikacion do të ndihmonte gjithashtu biznesin të pozicionohej si një strukturë dinamike dhe e vetëdijshme.

Në fund, risia qëndron te gjetja e mënyrave për të arritur me sukses klientët duke folur "gjuhën e tyre", në mënyrë që të rritet ndërgjegjësimi dhe t'i nxisë ata drejt ndryshimeve që janë të gatshëm t'i bëjnë ndërsa janë larg shtëpisë. Komunikimi i suksesshëm mbi qëndrueshmërinë mund të tërheqë gjithashtu klientë të udhëtimeve të biznesit, të cilët kërkojnë opsione të qëndrueshme në përputhje me kërkesat e qëndrueshmërisë të kompanive të tyre.

SEKSIONI 4: BASHKËPUNIMI

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

Edhe pse masat dhe dokumentet e komunikimit mund të prodhohen vetëm nga bizneset, kjo praktikë ka potencial të jetë bashkëpunuese dhe të zgjerohet përmes partneriteteve me shkollat profesionale, prodhuesit lokalë apo edhe autoritetet vendore. Shkollat profesionale mund të bashkë-dizenjojnë materialet si projekte studentore, të testojnë mesazhet me mysafirë realë dhe ta zhvillojnë ushtrimin si pjesë të vlerësimeve. Është e mundur të thellohet partneriteti me prodhuesit lokalë duke prodhuar përmbajtje mbi ta në formën e hartave dhe profileve të furnitorëve, që mund të pasurojnë rrëfimin e biznesit, duke forcuar imazhin e tyre dhe duke fuqizuar komunitetet vendore. Autoritetet vendore dhe zyrat e turizmit mund t'i japin legjitimitet dokumenteve të masave të komunikimit duke ofruar mbështetje financiare, duke shpërndarë modele (templates) dhe duke promovuar këto biznese dhe praktikat e tyre të mira si pjesë të ofertës për turistët dhe vizitorët në destinacion.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE RIPËRDORUESHMËRIA

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

Në rastin e bizneseve të përdorura si shembuj në këtë praktikë, ato kanë marrë certifikimin Green Key. Si rrjedhojë, në përputhje me kriteret e certifikimit, bizneset po zbatojnë masa shumë konkrete në të gjithë operacionet e tyre për t'u bërë më të qëndrueshme. Certifikimi, ndër të tjera, kërkon që përdorimi i burimeve të matet dhe të dokumentohet, si dhe që biznesi të komunikojë mbi qëndrueshmërinë dhe të inkurajojë klientët të ndërmarrin veprime. Megjithatë, nuk është e mundur të identifikohet në ç'mënyrë masat e komunikimit kanë kontribuar në rezultatet përfundimtare. Anketat e klientëve mund të japin disa tregues se si ata e perceptojnë përpjekjen për qëndrueshmëri të biznesit, por nuk mund të tregojnë në ç'mënyrë kjo ka ndihmuar, për shembull, në reduktimin e konsumit të ujit apo energjisë.

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

Prodhimi i këtyre dokumenteve dhe masave të komunikimit është drejtpërdrejt i aplikueshëm në kontekstin e turizmit shqiptar për shkak të pritshmërive dhe nevojave aktuale në treg. Zhvillimi i këtyre masave dhe dokumenteve është me kosto të ulët, i lehtë për t'u zbatuar dhe komunikimi përshtatet lehtësisht me nevojat e biznesit, në varësi të masave të qëndrueshmërisë të implementuara, mënyrave se si dëshiron të përfshijë klientët në veprimet e qëndrueshmërisë dhe kanaleve që përdor për t'i arritur ata.

Hotelet, bujtinat dhe kampingjet mund të prodhojnë karta të thjeshta dhomash, postera ose guida me QR në gjuhë të ndryshme, me një buxhet minimal, duke sinjalizuar menjëherë një identitet ekologjik që i ndihmon të dallohen përpara vizitorëve të ndërgjegjshëm për mjedisin. Në një treg relativisht të ngopur si ai i mikpritjes, masat e dukshme të qëndrueshmërisë kthehen në një aset të qartë marketingu, duke ndihmuar bizneset të spikasin tek mysafirët.

Masat e komunikimit gjithashtu mbyllin boshllëqe praktike, pasi u mësojnë vizitorëve si të mbështesin masat në terren (ripërdorimi i peshqirëve, ndarja e mbetjeve, kursimi i ujit), duke reduktuar ngarkesat operacionale dhe mbetjet, duke ndihmuar biznesin të kursejë para gjatë procesit. Megjithatë, është thelbësore që stafi i bizneseve të mikpritjes të trajnohet dhe të kuptojë plotësisht masat që po zbatohen, në mënyrë që ato të implementohen dhe komunikohen në mënyrë të qetë dhe të qëndrueshme tek klientët.

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

Duke qenë se kjo praktikë është modulare dhe me kosto të ulët, zgjerimet e mundshme mund të imagjinohen lehtësisht. Kjo praktikë mund të përshtatet në shkallë dhe kontekste të ndryshme në turizmin shqiptar, që nga dokumente të thjeshta (një kartë dhome ose poster + guida me QR) të prodhuara për një strukturë të vetme, deri te modelet (templates) që organizatat e menaxhimit të destinacioneve ose zyrat e turizmit mund t'i shpërndajnë për hotele, kampingje, restorante dhe operatorë turistikë që janë pjesë e një rrjeti global të vetëdijshëm për qëndrueshmëri dhe të përkushtuar ndaj parimeve të ekonomisë qarkore.

Kjo praktikë, duke u nisur nga një rast i vetëm, mund të riprodhohet në nivel qyteti ose rajoni me investim minimal dhe me potencial për partneritete publike–private.

• **Çfarë këshille do t'u jepnit të tjerëve që kërkojnë të zbatojnë një nismë të ngjashme?**

Bizneset mund të nisin me dokumente të vogla dhe me kosto të ulët dhe prapë t'i bëjnë ato me ndikim dhe të dukshme për mysafirët dhe klientët, për sa kohë që ato tërheqin vëmendjen e konsumatorëve dhe janë të përshtatura në përmbajtje dhe me objektiva të qarta. Mund të jetë po aq e thjeshtë sa një kartë dhome ose një poster i vetëm i shoqëruar me një guidë QR. Është e rëndësishme të përdoren ikona të qarta dhe fraza të shkurtra, si në Hôtel Saint-Clair në La Grande Motte, dhe tekste shumëgjuhëshe si në kampingun në Le Grau du Roi. Zbatimi i shpërndarjes digjitale (QR kode, guida dhe dokumente online, email-e) mund të jetë një ide e mirë për të ulur kostot e printimit, por mbajtja e kopjeve të printuara të dokumenteve është e rëndësishme për klientët me pak njohuri teknologjike, si të moshuarit. Nëse këto dokumente pozicionohen në mënyrë strategjike në dhomë, ato mund të tërheqin vëmendjen e nevojshme pa i bezdisur klientët. Është thelbësore që klienti të mos ndihet fajtor, por të inkurajohet që të mbështesë biznesin në përpjekjet e tij për të bërë ndryshime pozitive. Gjithashtu, është e rëndësishme që stafi i receptionit dhe personeli të jenë të trajnuar dhe gati për të shpjeguar veprimet e ndryshme të ndërmarra nga biznesi dhe për të menaxhuar çdo pyetje që klientët mund të kenë në lidhje me qëndrueshmërinë.

SECTION 6: PICTURES

• Pictures of the practice:



ECO-REPRESENTATIVE STUDENTS



SEKSIONI 1: INFORMACION BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Studentë -Ekologjikisht të Angazhuar
- Faqja e internetit: <https://www.education.gouv.fr/des-eleves-eco-delegates-engages-pour-la-transition-ecologique-et-le-developpement-durable-10835>
- Vëndndodhja: Në të gjithë vendin (Francë)

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

• Përshkrim i shkurtër i praktikës:

Praktika është një program kombëtar shkollor ku çdo klasë në shkollat e mesme dhe të larta zgjedh një ose dy "élèves éco-délégués" (studentë ekologjikisht të angazhuar). Këta studentë zgjidhen për të punuar në projekte për të implementuar zhvillimin e qëndrueshëm në shkollën e tyre, si promovimi i biodiversitetit dhe monitorimi i veprimeve për të reduktuar ndikimet klimatike. Ata veprojnë si "ambasadorë" për veprimet mjedisore dhe propozojnë dhe realizojnë projekte konkrete, si kopshtari, klasifikimi i mbetjeve ose fushata riciklimi. Ata gjithashtu ndihmojnë në mobilizimin e bashkëmoshatarëve dhe stafit të shkollës. Objektivi kryesor i kësaj nisme kombëtare është të bëjë shkollat më të gjelbërta dhe më të qëndrueshme ndaj klimës duke përfshirë drejtpërdrejt studentët, duke formuar kështu një brez të ri për të bërë ndryshimin e klimës dhe ekologjinë një prioritet. Programi u generalizua gjatë vitit 2020 dhe u iniciua nga qeveria.

- **Periudha e Implementimit 2022** - në vazhdim
- **Statusi:**

☐ I Planifikuar ☐ Fazë Pilotimi ☐ Implementuar Plotësisht ☒ Në vazhdim dhe zhvillim

Fushat Tematike të Trajtuar:

☐ Nga Ferma në Tavinë /Sistemet e Qëndrueshme Ushqimore
☒ Menaxhimi i Mbetjeve
☒ Efikasiteti i Burimeve
☐ Tjetër: _____

• Përshkruani se si praktika përshtatet me Fushat Tematike të zgjedhura.

Projektet përfaqësuese ekologjike janë drejtpërdrejt në përputhje me efikasitetin e burimeve dhe menaxhimin e mbetjeve, pasi ato e kthejnë politikën në veprime të matshme dhe të përditshme në shkolla. Studentët udhëheqin iniciativë konkrete si reduktimi i mbetjeve, grumbullimi dhe klasifikimi, riciklimi dhe ripërdorimi, fushata për të ulur mbeturinat e ushqimit dhe konsumimin e energjisë, të gjitha masa të përmendura në mënyrë eksplicite nga Ministria e Arsimit. Duke organizuar monitorim dhe projekte shkollore, përfaqësuesit ekologjikë synojnë të ndryshojnë zakonet mes studentëve dhe stafit, gjë që çon në reduktimin e konsumit të panevojshëm dhe rritjen e ndërgjegjësimit. Duke angazhuar studentët në këto projekte praktike, kjo praktikë promovon përdorimin efikas të materialeve dhe energjisë si pjesë e jetës shkollore të përditshme. Udhëzimet kombëtare dhe mjetet mbështetëse ofrojnë gjithashtu mbështetje për cilësinë dhe riprodhueshmërinë, duke inkurajuar shkollat të dokumentojnë rezultatet dhe të ndajnë metodat.

• Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet me sektorin e turizmit.

Ndërsa masa është një iniciativë për shkollat në përgjithësi, parimet e saj mund të inspirojnë shkollat profesionale të turizmit (AFP) dhe të zbatohen më në detaje në aktivitete specifike, siç është arti kulinar. Rritja e ndërgjegjësimit do të formojë profesionistët e ardhshëm të mikpritjes, të cilët do të kuptojnë më mirë rolin e ndryshimeve klimatike dhe ekologjisë. E aplikuar në turizëm, kjo do të thotë zhvillimi i ndërgjegjësimit për qëndrueshmërinë tek profesionistët e ardhshëm të turizmit, gjë që është thelbësore për brezin e ardhshëm të punonjësve të turizmit. Më pragmatikisht, qasja e trajtimit të pjesëmarrësve si ambasadorë të qëndrueshmërisë mund të transferohet edhe në bizneset e turizmit. Për shembull, hotelet ose operatorët turistikë mund të emërojnë "eko-përfaqësues" ndërmjet stafit për të udhëhequr praktikën e gjelbra (si reduktimi i mbetjeve ose përdorimit të ujit): Ndërsa të gjithë anëtarët e stafit duhet të jenë të ndërgjegjshëm për masat e qëndrueshmërisë, një person mund të marrë rolin e udhëheqësit kur bëhet fjalë për sugjerimin dhe implementimin e masave të ekonomisë qarkulluese dhe të gjelbra brenda biznesit.



- **Cila është vlera mësimore që kjo praktikë ofron për trajnimin e AFP, zhvillimin e kurikulave ose ndërtimin e kapaciteteve të profesionistëve?**

Kjo praktikë integron edukatën për ekologjinë dhe ekonominë qarkulluese në gjithë programin mësimor për studentët e të gjitha grupeve të moshave. Ajo ofron një model praktike të mësimin që fuqizon studentët: ata diagnostikojnë çështje të rëndësishme, planifikojnë veprime dhe realizojnë projekte për probleme reale mjedisore. Kjo qasje, e bazuar në projekte praktike, mëson zgjidhjen e problemeve, punën në grup dhe udhëheqjen. Eko-përfaqësuesit punojnë ngushtë me mësuesit, menaxhimin e shkollës dhe madje edhe me ekspertë të jashtëm, duke zhvilluar partneritete me palëve të ndryshme. Aftësitë e menaxhimit të projekteve ose të komunikimit që studentët fitojnë janë të vlerësuara nga punëdhënësit e ardhshëm. Në një kontekst shkollash profesionale, sistemi i eko-përfaqësuesve tregon se si mund të integrohet qëndrueshmëria në edukim: ai ofron trajnim të strukturuar dhe me përvojë në efikasitetin e burimeve, menaxhimin e mbetjeve dhe angazhimin. Kjo mund të informojë programet AFP duke ilustruar se si të përfshihen projekte praktike të gjelbra dhe të ndërtohet kapaciteti të trajnimit, ashtu siç ndodh për studentët e shkollave të mesme.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRSHTATJA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

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

☒ Menaxhimi dhe hedhja e mbetjeve
☒ Përdorimi i energjisë/burimeve
☒ Kufizimet e infrastrukturës
☐ Sezonaliteti
☒ Hendekët në aftësi dhe kapacitete
☒ Ndërgjegjësim i ulët për Ekonominë Qarkulluese
☐ Rezistenca ndaj ndryshimeve në sjellje
☐ Kufizimet financiare
☐ Tjetër: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Përfaqësuesit e ekologjisë merren me menaxhimin dhe hedhjen e mbetjeve përmes projekteve konkrete, si implementimi i fushatave për ndarjen dhe reduktimin e mbetjeve në shkolla. Kjo përmirëson drejtpërdrejt trajtimin e mbetjeve duke i reduktuar ato dhe promovuar riciklimin. Po ashtu, nxënësit zhvillojnë iniciativë për të reduktuar konsumimin e energjisë (siç është fikja e pajisjeve që nuk përdoren) dhe për të kursyer ujë/energji. Ky program përdor infrastrukturën ekzistuese të shkollave si klasat, oborret ose mensat për përmirësime ose për zhvillimin e projekteve të tilla si kopshtaria ose vendosja e koshave për riciklim. Pa pasur nevojë për infrastrukturë të re, mund të zhvillohen projekte pasi shkollat mund të përshtatin hapësirat aktuale për projekte të qëndrueshmërisë, duke kaluar mbi kufizimet e infrastrukturës. Duke bërë që nxënësit të jenë përfaqësues në temën e qëndrueshmërisë, ky program rrit ndërgjegjësimin e nxënësve dhe stafit të shkollës. Përfaqësuesit shpërndajnë njohuri dhe veprime ekologjike me nxënës të tjerë, mësues dhe staf, duke përhapur zakone që mbështesin ekonominë qarkulluese. Ministria gjithashtu ofron materiale trajnimi si udhëzues, duke ndihmuar kështu në ndërtimin e aftësive ndërmjet nxënësve dhe edukatorëve.

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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☒ Energjia e rinovueshme / efikasiteti i energjisë
- ☒ Kursimi i ujit
- ☒ Dizajni qarkor i produkteve/ shërbimeve
- ☐ Sistemet e qëndrueshme ushqimore / zinxhirët e shkurtër të ushqimit
- ☐ Certifikatat ekologjike ose standardet e gjelbra
- ☐ Riparimi, rinovimi, ose ripërdorimi i infrastrukturës / mobiljeve
- ☐ Mjetet digjitale për qarkullueshmërinë ose qëndrueshmërinë

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

Kjo iniciativë mund të konsiderohet një praktikë e mirë, sepse është një masë sistemike, në shkallë të gjerë dhe e mbështetur nga qeveria, e cila mund të zbatohet gjithashtu edhe në një shkollë apo biznes të vetëm. Në Francë, miratimi zyrtar i këtij programi parashikon emërimin e 250,000 përfaqësuesve të mjedisit në gjithë vendin. Në këtë shkallë, programi e avancoi konkretisht parimin e ekonomisë qarkulluese, pasi nxënësit fokusohet në projekte të tilla si ulja dhe riciklimi i burimeve. Duke integruar këto veprime në jetën e përditshme shkollore, krijohen rrethana të vazhdueshme dhe pozitive, që do të thotë se shkollat i adoptojnë projektet e përfaqësuesve të mjedisit si pjesë të zhvillimit të tyre: Projektet janë të destinuara të mbeten, dhe shkolla dhe përfaqësuesit e ardhshëm të mjedisit mund të punojnë mbi atë që është zhvilluar më parë me sukses. Kjo praktikë e mirë mund të aplikohet lehtësisht edhe në një shkollë të vetme, pa qenë nevoja për mbështetje nga qeveria, pasi përfaqësuesit e mjedisit mund të përshtatin projektet sipas mundësive që shkolla ka.

• **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet si novative. Cila qasje e re, krijuese ose e pashfrytëzuar sjell vlerë të shtuar në zhvillimin e turizmit qarkullues?**

Inovacioni qëndron në fuqizimin e studentëve me role formale. Aspekti unik i kësaj praktike është kjo udhëheqje e institucionalizuar studentore në veprimtaritë mjedisore, duke shtuar vlerë përmes integritetit të mendimit të qarkullueshëm që në fillimet e arsimit. Çdo eko-përfaqësues zgjidhet formalisht dhe u jepen detyra specifike, duke i vlerësuar dhe fuqizuar ata. Kjo është një qasje kreative, nga poshtë lart: në vend që të jenë vetëm urdhra nga lartë, ajo bën që studentët të jenë krijues aktivë të projekteve të qëndrueshmërisë. Kjo gjithashtu krijon rrjete të reja: eko-përfaqësuesit lidhen nëpërmjet klasave dhe këshillave të shkollave (CVC/CVL), duke e bërë këtë një përpjekje transversale. Pavarësisht se nuk është specifike për turizmin, ky model i veprimit mjedisor të udhëhequr nga studentët mund të frymëzojë inovacion të qëndrueshëm në turizëm dhe sektorë të tjerë: me analogji, studentët apo stafi i turizmit mund të fuqizohen si eko-ambasadorë dhe ta përdorin këtë pozicion për të zhvilluar projekte të gjelbra që lidhen me ekonominë qarkulluese.

SEKSIONI 4: BASHKËPUNIMI

• **Përshkruani çdo bashkëpunim që ka qenë i përfshirë në zhvillimin e kësaj praktike. A ka përfshirë kjo praktikë autoritetet lokale ose grupe të tjera?**

Programi i eko-përfaqësuesve përfshin një bashkëpunim të gjerë. Në nivelin kombëtar, Ministria e Arsimit ofron mbështetje formale, duke publikuar udhëzime dhe mjete që së bashku kornizojnë dhe mbështesin iniciativat shkollore. Në nivel shkollor, eko-përfaqësuesit punojnë me mësuesit, edukatorët dhe stafin për të dizajnuar, zbatuar dhe monitoruar projekte, duke e bërë të gjithë institucionin një partner në veprim. Programi gjithashtu mbështetet në organizata të jashtme, siç janë shoqatat mjedisore lokale, ekspertët shkencorë dhe autoritetet lokale, të cilët mund të ftohen për të dhënë këshilla, organizuar workshope ose mbështetur aktivitete në terren. Kjo arkitekturë me shumë aktorë siguron cilësi teknike, koherencë pedagogjike dhe dukshmëri, duke lidhur projektet studentore nga baza me udhëzime institucionale dhe burime komunitare, duke rritur ndikimin dhe mundësinë e riprodhimit të iniciativës.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE RIPËRSËRITSHMËRIA

• Cilat rezultate ose konkluzione të matshme u arritën?

Nga ana e dizajnit, arritshmëria e programit është e matshme: rreth 250,000 klasa kanë zgjedhur përfaqësues ekologjikë, që do të thotë se një çerek milioni studentë përfaqësues janë angazhuar në qëndrueshmëri. Shumë rezultate konkrete kanë buruar nga projektet e tyre. Faqja e internetit e dedikuar rendit arritje të ndryshme: vëzhgime të biodiversitetit, gjelbërim të oborreve të shkollave, mbledhje dhe grumbullim të mbetjeve, iniciativa riciklimi dhe ripërdorimi, reduktimi i mbetjeve ushqimore dhe përdorimit të energjisë. Krijimi i çmimit kombëtar "Eco-Action of the Year" nga ministria tregon njohjen institucionale për punën e studentëve. Në përgjithësi, programi ka institucionalizuar qëndrueshmërinë në mijëra shkolla, ka arritur të rrisë ndërgjegjësimin mes një brezi të ri dhe ka ofruar rezultate të qarta dhe praktike, siç tregohet edhe përmes çmimit.

• Pse është kjo praktikë e rëndësishme në kontekstin turistik shqiptar?

Ndërkohë që kjo praktikë është e lidhur me shkollat franceze, koncepti i saj thelbësor mund të aplikohet në çdo vend dhe çdo sektor: edukimi dhe angazhimi i të rinjve në qëndrueshmëri mbështet një ekonomi të gjelbër dhe qarkulluese. Në Shqipëri, përfshirja e komuniteteve lokale dhe studentëve në menaxhimin e mjedisit mund të sjellë përfitime për turizmin duke ruajtur biodiversitetin lokal dhe duke përmirësuar praktikën e qëndrueshme dhe qarkulluese të aktiviteteve të ndryshme turistike. Për shembull, programet AFP për mikpritje ose turizëm mund të krijojnë role "përfaqësuesish ekologjikë" për praktikantët për të drejtuar projekte riciklimi ose kursimi energjie në hotele ose biznese të tjera mikpritëse. Masa franceze gjithashtu tregon fuqinë e angazhimit të bazuar në komunitet: duke fuqizuar po ashtu të rinjtë shqiptarë për të zbatuar projekte ekologjike, mund të rrisë ndërgjegjësimin dhe të përmirësojë efikasitetin e burimeve lokale. Në thelb, edhe nëse konteksti specifik ndryshon, kjo praktikë mbetet e rëndësishme sepse ndihmon në ndërtimin e një kulture qëndrueshmërie, një themel për çdo destinacion që synon të jetë miqësor me mjedisin dhe të përputhet me parimet e një ekonomie qarkulluese.

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

Modeli i përfaqësuesit të ekologjisë është jashtëzakonisht i shkallëzueshëm. Në Francë, ai u implementua në të gjithë vendin, me 250,000 studentë që morën këtë rol; Në kontekstin shqiptar, një shkollë ose biznes mund ta riprodhojë atë duke integruar role të qëndrueshmërisë në edukimin turistik ose duke emëruar përfaqësues mjedisorë. Elementët kyç që janë fuqizimi i rinisë, mësimi bazuar në projekte dhe mbështetja dhe bashkëpunimi i shumë palëve mund të aplikohen në një gamë të gjerë kontekstesh. Duke qenë se masa franceze përdor shkollat, një version shqiptar mund të përdorë gjithashtu kolegje profesionale lokale për të implementuar masa të ngjashme. Kjo praktikë mund të implementohet lehtësisht në destinacione të ndryshme duke pasur parasysh koston e saj të ulët, pasi nuk kërkon infrastrukturë të madhe dhe sepse madhësia e projekteve mund të përshtatet me buxhetin e disponueshëm.

• Çfarë këshille do t'u jepni atyre që duan të zbatojnë një iniciativë të ngjashme?

Për një shkollë që dëshiron të implementojë këtë praktikë, mund të ishte interesante të sigurohej mbështetje institucionale, siç është mbështetja e autoriteteve lokale të arsimit, për të siguruar që roli të njihet dhe të financohet, ashtu si në modelin francez. Është e rëndësishme të ketë një udhëheqës, si një mësues ose një anëtar i stafit, për të mbikëqyrur studentët dhe për të lidhur projektet e tyre me programin e shkollës. Për ta bërë këtë praktikë të funksionojë, mësuesit duhet të përfshijnë projektet në kurikula (udhëzime për projektet, vlerësime) dhe të vendosin monitorim të thjeshtë (regjistrat e mbledhjeve, nivelet e pjesëmarrjes) për të treguar rezultatet. Gjithashtu, është e rëndësishme të trajnohen përfaqësuesit me paketa të thjeshta dhe praktike dhe të përdoren udhëzues kombëtarë ose lokalë për të formuluar aktivitetet. Për të priorizuar fitimet e vogla dhe të dukshme, si grumbullimi i mbetjeve, një provë komposti, një fushatë kursimi uji është një ide e mirë, në mënyrë që të ndërtohet shpejt momenti. Për të funksionuar projekti, duhet të përfshihen i gjithë komuniteti i shkollës, nga kantina tek kujdestarët, mësuesit dhe stafi. Shkolla mund të kërkojë mbështetje nga partnerë të jashtëm, si autoritetet lokale, OJQ mjedisore, aktivistë ose shkencëtarë për mbështetje teknike.

ECO-CAMPING "LE RÊVE"



SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës së Mirë: Eco-Camping "Le Rêve"
- Faqja e Internetit e Praktikës: <https://www.campinglereve.com/en/>
- Lidhjet në Rrjetet Sociale: <https://www.instagram.com/campinglereve/?hl=de&g=5>
- Vendndodhja: Le Vigan (Francë)

SEKSIONI 2: PËRSHKRIMI I PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

Camping Le Rêve është një kamping eco-përgjegjës që integron qëndrueshmërinë dhe parimet qarkulluese në të gjitha operacionet, përvojat e vizitorëve dhe partneritetet lokale. Vendndodhja kombinon masa praktike si një kopsht kuzhine, kompostim në vend, mbledhje të ujit të shiut, pajisje me rrjedhje të ulët, instalime LED dhe solare. Ata ofrojnë mundësi të dukshme për angazhimin e vizitorëve, si dokumente informative, punëtori dhe aktivitete për të edukuar dhe argëtuar mbi qëndrueshmërinë, si dhe një zonë pa makina për përmirësimin e përvojës së vizitorëve, etj. Objektivi kryesor i kampingut Le Rêve është të bëjë që qëndrueshmëria të jetë e dukshme, e matshme dhe pjesë e përvojës së vizitorëve, duke e bërë atë të dëshirueshme dhe jo një kufizim. Kampingu Le Rêve synon të demonstrojë se veprimet modeste dhe të riprodhueshme mund të sjellin përfitime ekologjike të prekshme, duke menaxhuar kursime kostosh, edukuar klientët dhe ofruar një ofertë turistike të pasur dhe të veçantë.

- **Periudha e Zbatimit: 1998** - deri tani
- **Statusi:**

☐ Planifikuar | ☐ Faza pilot | ☐ Zbatuar plotësisht | ☒ Në zhvillim dhe evoluim

• Fushat tematike të trajtuara:

☒ Nga Ferma në Pjatë / Sistemet e Qëndrueshme të Ushqimit
☒ Menaxhimi i Mbetjeve
☒ Efikasiteti i Burimeve
☐ Tjetër: _____

• Përshkruani se si praktika lidhet me Fushat Tematike të Zgjedhura:

Veprimet e Camping Le Rêve lidhen ngushtë me efikasitetin e burimeve, duke kombinuar investime me teknologji të thjeshtë me masa sjelljeje që reduktojnë përdorimin e ujit, energjisë dhe materialeve në të gjithë hapësirën. Efikasiteti i ujit sigurohet përmes mbledhjes së ujit të shiut, rregullatorëve të rrjedhjes, nxitjeve për kohën e dushit dhe zbulimit të rrjedhjeve, duke çuar në reduktime të konsiderueshme të konsumit. Kërkesa për energji reduktohet përmes ndriçimit LED, dritareve të tavanëve, bojlerit termodinamik dhe ngrohësit solar të ujit, të gjitha duke kontribuar në kursime të matshme të energjisë elektrike. Efikasiteti i materialeve dhe mbetjeve përmirësohet duke blerë në sasi të mëdha nga prodhues lokalë, duke eliminuar artikujt njëpërdorimësh si shishet individuale, dhe duke rivendosur kompostin në kopshtin kuzhine të vendit, duke mbyllur ciklin midis mbetjeve dhe ushqimit. Në fund, Le Rêve ka ndaluar përdorimin e makinave brenda kampingut, gjë që redukton emetimet e karbonit dhe ndotjen në vend, ndërkohë që përmirëson përvojën e vizitorëve.

• Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet brenda sektorit të turizmit:

Camping Le Rêve është një shembull direkt nga sektori i turizmit dhe e bën qëndrueshmërinë pjesë qendrore të ofertës për vizitorët dhe të markës së tij. Vendndodhja e përcakton qartë misionin e saj rreth vlerave themelore të qëndrueshmërisë dhe përkushtimit ndaj turizmit të qëndrueshëm në faqen e saj të internetit: "Besimi, konsiderata, bujaria, solidariteti, dëgjimi dhe ndarja: këto parime na udhëheqin çdo ditë dhe ushqejnë angazhimin tonë për një turizëm të respektueshëm dhe të qëndrueshëm." Kampingu e përkthen këtë premtim në veprime praktike që formësojnë përvojën e vizitorit. Masat operative si kursimi i ujit dhe energjisë, kompostimi dhe furnizimi lokal zvogëlojnë kostot dhe ndikimin mjedisor, ndërsa punëtoritë dhe aktivitetet rreth qëndrueshmërisë, si Festivali i Natyrës që shfaq faunën e vendit, krijojnë momente të paharrueshme dhe edukative që u pëlqejnë udhëtarëve që kërkojnë autenticitet dhe përvoja kuptimplote. Duke publikuar rezultate konkrete në faqen e tyre të internetit dhe duke ofruar aktivitete të pazakonta për mysafirët, Le Rêve u ofron operatorëve turistikë dhe menaxherëve të destinacioneve një produkt konkret, të tregtueshëm dhe një narrativë të qartë qëndrueshmërie për t'u ndarë.



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

Camping Le Rêve ofron vlere të rëndësishme mësimore për trajnimin VET dhe zhvillimin e kurrikulës sepse demonstroi jo vetëm se si të zbatohen masa të qëndrueshme, por edhe si t'i bësh ato pjesë të përvojës së vizitorëve në kontekstin e kampimit, që është tërheqës për grupe të ndryshme targeti. Çdo veprim i ndërmarrë në vend shoqërohet me shpjegime të qarta, këshilla ose demonstrime praktike, duke siguruar që vizitorët të kuptojnë dhe të mund t'i riprodhojnë praktikën vetë. Nga infrastruktura e dukshme, si ngrohësit solarë të ujit ose kompostimi, deri te përvojat pjesëmarrëse si punëtoritë mbi biodiversitetin ose reduktimin e mbetjeve, kampingu kthen qëndrueshmërinë në një përvojë të jetuar dhe edukative. Për studentët dhe profesionistët e ardhshëm të mikpritjes, kjo ofron një model se si të komunikojnë angazhimet në mënyrë transparente, të përkthejnë masat teknike në dokumente të lehta për t'u kuptuar dhe të përdorin aktivitete për të përmirësuar si edukimin, ashtu edhe kënaqësinë e klientëve. Shkollat VET mund të bashkëpunojnë me kampinge lokale për të zhvilluar dhe krijuar iniciativë, për shembull punëtori, duke u dhënë studentëve mundësinë të praktikojnë ndërveprimin me vizitorët, lehtësimin e aktiviteteve dhe tregimin e historive mbi qëndrueshmërinë në një mjedis real turistik. Ky shembull mund të jetë gjithashtu frymëzues për kampinge ose biznese agroturizmi që duan të zhvillojnë aktivitete të ngjashme për t'u dalluar nga konkurrentët e tyre.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Cilat sfida ose pengesa janë adresuar (bazuar në gjetjet e raportit)?**

☒ Menaxhimi dhe trajtimi i mbetjeve
☒ Përdorimi i energjisë/burimeve
☐ Kufizime infrastrukturore
☐ Sezonaliteti
☒ Mangësitë në aftësi dhe kapacitete
☒ Ndërgjegjësimi i ulët mbi ekonominë qarkulluese
☒ Rezistenca sjellore
☐ Kufizime financiare ose të fondeve
☐ Tjetër: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Camping Le Rêve i trajtoi këto sfida të ndërthurura me një kombinim të zgjidhjeve teknike, iniciativave të dukshme edukative dhe mësimi gradual. Për përmirësimin e menaxhimit të mbetjeve, vendndodhja iu bashkua Kartës së Turizmit Zero Mbetje — një angazhim vullnetar krijuar për të udhëhequr bizneset turistike në reduktimin e mbetjeve nga burimi, heqjen e produkteve njëpërdorimëshe, promovimin e ripërdorimit dhe përmirësimin e riciklimit dhe kompostimit. Karta ofron një kornizë të strukturuar dhe standarde të përbashkëta, në mënyrë që vendet pjesëmarrëse të lëvizin gradualisht drejt zero mbetje, duke përfshirë si stafin ashtu edhe vizitorët. Në praktikë, Camping Le Rêve hoqi artikujt njëpërdorimëshe, vendosi kompostim dhe ndarje në vend, dhe raportoi reduktime të mëdha të mbetjeve të fundit (rreth 50%), mbetjeve shtëpiake (49%) dhe mbetjeve të rikuperueshme (13%) gjatë viteve të fundit, duke treguar se masat ishin të suksesshme.

Përdorimi i energjisë dhe burimeve u ul përmes mbledhjes së ujit të shiut, rregullatorëve të rrjedhjes, nxitjeve për kohën e dushit, dritareve të tavanëve, bollardëve solarë, bojlerit termodinamik, ngrohësit të ujit me diell të planifikuar dhe heqjes së tankeve të gazit në vend, duke arritur rreth 37% kursim të ujit dhe 8% kursim të energjisë elektrike. Ndërgjegjësimi i ulët mbi ekonominë qarkulluese u adresua duke kombinuar infrastrukturën me pedagogjinë: materialet e dukshme për vizitorët, punëtoritë, Festivali i Natyrës dhe metrikat e publikuara në faqen e tyre të internetit bënë logjikën dhe përfitimet të qarta për vizitorët. Këto veprime ndihmuan në rritjen e ndërgjegjësimi dhe u dhanë vizitorëve mjetet për të vepruar në nivelin e tyre. Kjo qasje edukative ndihmoi gjithashtu të kapërcehet një pjesë e rezistencës sjellore nga turistët dhe klientët, e mbështetur më tej nga ngjarje si Festivali i Natyrës për të prezantuar faunën e vendit dhe ftesa e ekspertëve nga shoqatat për të rritur ndërgjegjësimin mbi aspekte të ndryshme të qëndrueshmërisë.

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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☒ Energjia e rinovueshme / efikasiteti i energjisë
- ☒ Ruajtja e ujit
- ☒ Dizajn i qarkullueshëm i produkteve/shërbimeve
- ☒ Sistemet e qëndrueshme të ushqimit / zinxhirët e shkurtër ushqimorë
- ☒ Ekocertifikime ose standarde të gjelbra
- ☐ Riparimi, rifurnizimi ose ripërdorimi i infrastrukturës / mobiljeve
- ☐ Vegla dixhitale për qarkullueshmëri 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:**

Kampingu Le Rêve plotëson kriteret e shumë praktikave më të mira, pasi kombinon parimet thelbësore të ekonomisë rrethore dhe qëndrueshmërisë, rezultatet e matshme dhe mjetet edukative bindëse në një model të vetëm dhe të përsëritshëm. Në vend të një sërë gjestesh të gjelbra të izoluar, kampingu ka një vizion holistik dhe koherent, duke përdorur mjete ambicioze, duke zgjedhur të furnizojë në nivel lokal dhe duke e kombinuar këtë me masa të thjeshta dhe angazhim të dukshëm të mysafirëve. Kjo qasje ka prodhuar përfitime të matshme, siç shfaqen në faqen e tyre të internetit, si reduktime të mëdha në përdorimin e ujit dhe vëllimet e mbeturinave, duke dëshmuar se një vizion holistik koheziv dhe ambicioz për qëndrueshmërinë është i zbatueshëm dhe ka përfitime të konsiderueshme. Praktika mbështetet drejtpërdrejt në parimet e ekonomisë rrethore, pasi parandalon mbeturinat në burim, mbyll ciklet, rigjeneron sistemet natyrore dhe rrit efikasitetin e burimeve. Meqenëse kombinon zgjidhjet teknike me arsimin dhe partneritetet lokale, Le Rêve e vendos veten si një shembull të shkëlqyer të një biznesi që ka përfshirë me sukses parimet e ekonomisë rrethore në thelbin e tij. Kampingu është njëkohësisht efektiv dhe shumë i transferueshëm në kontekste të tjera turistike. Qëndrueshmëria në Le Rêve është e vazhdueshme dhe e shkallëzuar: investimet në teknologji të ulët dhe programet e sjelljes janë zbatuar gjatë disa viteve: viti 2019 pa instalimin e rekuperuesve të ujërave të shiut, vitet 2019 dhe 2020 panë instalimin e shtyllave diellore për furnizimin me energji elektrike, në vitin 2023 instalimin e një kazani termodinamik në restorant, si dhe zbatimin e politikës pa makina, dhe në vitin 2024 me instalimin e një ngrohësi uji diellor për ujë të ngrohtë shtëpiak, ndër shumë gjëra të tjera. Nën pronarët e tij aktualë, Lucile dhe Richard, kampingu po punon për zbatimin e shumë masave dhe mjeteve për të ecur drejt qëndrueshmërisë dhe vetëmbështetjes, duke e bërë Le Rêve një mishërim të përsosur të një biznesi të integruar plotësisht në parimet e ekonomisë qarkulluese.

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

Kampingu Le Rêve është inovativ sepse kombinon zgjidhje të thjeshta, zgjidhje më të avancuara teknike dhe teknologjike me theks në pedagogjinë ndaj mysafirëve dhe qëllime të matshme; një përzierje kohezive që rezultoi shumë efektive për kampingun. Dy kthesa krijuese i shtojnë vlerë të vërtetë turizmit rrethor: së pari, modeli i kampingut pa makina, i prezantuar së fundmi në vitin 2023, zvogëlon shqetësimet nga zhurma dhe ndotjen, dhe riformëson plotësisht përvojën e vizitorëve; së dyti, çdo masë teknike shoqërohet me masa të dukshme edukative, si dokumente të dedikuara, ngjarje ose punëtori. Të dhënat e publikuara në faqen e internetit (për shembull, reduktimi i ujit dhe mbeturinave ose objektivat që ata synojnë) janë një dëshmi i transparencës, duke i kthyer mysafirët në pjesëmarrës aktivë që kontribuojnë në rezultate në vend të konsumatorëve pasivë. Menaxhimi i angazhimit të mysafirëve dhe klientëve është një hap i madh drejt suksesit të masave të qëndrueshmërisë, pasi pjesëmarrja e tyre aktive siguron që puna e bërë nga biznesi të mos zhbëhet nga ndonjë sjellje e papërshtatshme e mysafirëve. Angazhimi i mysafirëve përmes punëtorive ose aktiviteteve familjare si festivale të vogla ose ndërhyrje nga profesionistët siguron që qëndrimi i tyre të jetë cilësor, miqësor ndaj familjes dhe shumë edukativ.

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?**

Kampingu Le Rêve e ka zhvilluar qasjen e tij përmes bashkëpunimeve praktike të shumta dhe jo përmes partneriteteve formale me VET. Kampingu bashkëpunon ngushtë me prodhues vendas për të siguruar ushqim sezonal dhe për të forcuar zinxhirët e shkurtër të furnizimit, si dhe partnerë me organizata teknike dhe mjedisore për ekspertizë dhe mbështetje.

Etiketa dhe rrjete si Green Key, LPO Occitanie (mbrojtja e shpendëve dhe biodiversitetit), Trophées du Développement Durable dhe La Via Natura ofrojnë udhëzime, njohje dhe rrjete tematike që ndihmojnë në formësimin e praktikave të mira të kampingut dhe i japin një imazh pozitiv dhe të besueshëm.

Këta partnerë kontribuojnë duke dhënë këshilla teknike, validim, fonde ose dukshmëri, dhe ndihmojnë kampingun të përmirësojë masat, të trajtojë stafin në mënyrë informale, të komunikojë me vizitorët dhe të rrisë ndikimin e tij.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

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

Le Rêve është shumë i hapur dhe transparent lidhur me rezultatet e tij në fushën e qëndrueshmërisë. Vendndodhja mban etiketën Green Key, duke konfirmuar angazhimin e saj ndaj qëndrueshmërisë. Në vitin 2024, kampingu arriti një ulje prej rreth 50% të koshave të mbeturinave, një rënie prej 49% të mbetjeve shtëpiake dhe një reduktim prej 13% të mbetjeve të rikuperueshme (riciklim), duke reflektuar sukses të madh në parandalimin dhe ndarjen e mbetjeve. Përdorimi i ujit ra me rreth 37% në vitin 2024 krahasuar me vitin e kaluar, ndërsa konsumi i energjisë elektrike u reduktua me rreth 8% në të njëjtën periudhë. Kampingu gjithashtu eliminoi depozitat e gazit, duke hequr plotësisht këtë burim energjie.

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

Qasja e Camping Le Rêve është shumë e rëndësishme për Shqipërinë sepse shumica e masave që ai ka zbatuar janë të shkallëzueshme, me kosto të ulët dhe lehtësisht të përshtatshme. Ndërkohë që investime më të mëdha, si panelet diellore apo bojlerët termodinamikë, mund të realizohen gradualisht kur buxheti e lejon, shumë hapa me ndikim të madh janë të lirë: mbledhja e ujit të shiut dhe kufizuesit e rrjedhës, dushët me kohëmatës dhe kontrolli i rrjedhjeve, kompostimi në vend dhe blerjet me shumicë, eliminimi i plastikës njëpërdorimëshe, madje edhe politika pa makina për hapësirat e vogla. Këto masa ulin kostot, pakësojnë mbeturinat dhe përmirësojnë menjëherë përvojën e vizitorëve. Përveç kampeve, ato mund të përshtaten lehtësisht si në shtëpitë pritëse rurale, ashtu edhe në hotelet urbane të qytetit. Angazhimi i dukshëm i vizitorëve (me tabela informuese, punëtori) e kthen qëndrueshmërinë në një aset të tregtueshëm, duke ndihmuar operatorët turistikë shqiptarë të dallohen përpara udhëtarëve të vetëdijshëm për mjedisin, pa pasur nevojë për investime të mëdha fillestare.

- **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?**

Modeli i Camping Le Rêve është shumë i shkallëzueshëm dhe i përshtatshëm në kontekste të ndryshme të turizmit në Shqipëri, pasi masat e tij janë modulare në aspektin e kostos. Bizneset e vogla të mikpritjes mund të japin përparësi masave si grumbulluesit e ujit të shiut, kufizuesit e rrjedhës, dushet me kohëmatës, blerjet me shumicë, eliminimin e plastikës njëpërdorimëshe, kompostimin në vend dhe përgatitjen e dokumentacionit të dedikuar, ndërsa strukturat më të mëdha mund të investojnë në masa më kapitale si bojlerët diellorë ose pompat e nxehtësisë nëse buxheti i tyre e lejon. Praktika mund të aplikohet në larmishmërinë e ofertave të mikpritjes që ka Shqipëria: kampingjet bregdetare mund të adoptojnë zona pa makina, stacione të përshtatura për menaxhimin e mbetjeve pranë plazhit dhe kompostimin; bujtinat rurale mund të zbatojnë kopshte kuzhine dhe teknika kompostimi; ndërsa hotelet urbane mund të përdorin qendra të përbashkëta të kompostimit në lagje dhe mbjellje në tarraca për kopshtet e tyre të kuzhinës.

• **Çfarë këshillash do t'i jepnit të tjerëve që duan të zbatojnë një nismë të ngjashme?**

Për bizneset e mikpritjes që duan të zbatojnë nisma të ngjashme, këshilla kryesore është të nisin me hapa të vegjël dhe të rriten gradualisht. Shumë nga veprimet e suksesshme të Le Réve filluan me hapa të thjeshtë dhe me kosto të ulët, si kompostimi, blerjet me shumicë, pajisjet kursimtare të ujit ose materialet informuese për vizitorët, përpara se të bëheshin investime më të mëdha si panelet diellore apo mjete të tjera teknologjike. Komunikimi është po aq i rëndësishëm sa masat teknike. Për këtë arsye, bizneset e mikpritjes duhet t'u shpjegojnë qartë vizitorëve çfarë po bëjnë dhe pse, duke i ftuar ata të marrin pjesë nëpërmjet punëtorive ose aktiviteteve. Këto masa jo vetëm që rrisin ndërgjegjësimin, por gjithashtu sigurojnë që përpjekjet e vendit të respektohen, të vlerësohen dhe të përforcohen nga vizitorët. Partneritetet me prodhuesit lokalë, shoqatat dhe etiketat e qëndrueshmërisë mund të shtojnë besueshmëri dhe të ofrojnë mbështetje të jashtme. Së fundi, matja dhe publikimi i progresit të bërë në drejtim të qëndrueshmërisë mund të ndihmojë në ndërtimin e një imazhi pozitiv dhe të besueshëm, edhe duke përdorur tregues shumë të thjeshtë, si përqindja e koshave të mbeturinave të reduktuara, litrat e ujit të kursyer, etj.

SEKSIONI 6: FOTO

- Fotografi të praktikës:





PRAKTIKË E SUKSESSHME KOSHI I KOMPOSTIMIT NË LICEUN VAUBAN

SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës së Suksesshme: Koshi i kompostimit në Liceun Vauban
- Faqja zyrtare e Praktikës: <https://lpo-vauban-aire-sur-la-lys.62.ac-lille.fr/>
- Vendndodhja: Aire-sur-la-Lys (Francë)

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

Kjo praktikë e mirë fokusohet te instalimi dhe përdorimi i kosheve të kompostimit në shkollat profesionale, veçanërisht ato që trajtojnë profesionistët e ardhshëm në fushën e mikpritjes. Iniciativa mëson studentët se si të menaxhojnë mbeturinat organike në mënyrë të përgjegjshme, duke i kthyer ato që normalisht do të hidhnin, në një burim të vlefshëm për pasurimin e tokës, duke mbyllur ciklin mes kuzhinës dhe kopshtit.

Shkollat profesionale janë në qendër të kësaj praktike. Mësuesit dhe trajnerët përdorin kompostimin si një mjet praktik, i drejtpërdrejtë, që plotëson mësimin në klasë. Studentët përfshihen aktivisht në çdo hap: zgjedhjen e teknikës së duhur të kompostimit, ndarjen e mbeturinave në mënyrë korrekte, monitorimin e procesit dhe kuptimin e mënyrës se si komposti përfundimtar mund të ripërdoret.

Përmes angazhimit me këtë sistem, ata fitojnë aftësi konkrete në reduktimin e mbeturinave, qëndrueshmëri dhe menaxhimin e burimeve, aftësi këto të transferueshme direkt në karrierat e ardhshme në mikpritje dhe turizëm. Objektivat kryesore të kësaj praktike janë përmirësimi i menaxhimit të mbeturinave organike brenda shkollave dhe thellimi i zakoneve të qëndrueshme dhe të menduarit në ekonomi rrethore tek studentët, duke i pajisur ata për të qenë profesionistë të ndërgjegjshëm mjedisorë.

• Periudha e Zbatimit: Në vazhdim

• Statusi:

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

• Fushat tematike të trajtuara:

☐ Nga Ferma në Tavoline / Sistemet Ushqimore të Qëndrueshme

☒ Menaxhimi i Mbeturinave

☐ Efikasiteti i Burimeve

☐ Tjetër: _____

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

Duke trajtuar çështjen e mbeturinave organike, kjo praktikë përputhet direkt me fushën tematike të Menaxhimit të Mbeturinave, veçanërisht në sektorët e mikpritjes dhe të biznesit ushqimor. Kompostimi transformon mbeturinat ushqimore dhe mbetjet e kopshtit, të pashmangshme, në një burim të dobishëm dhe jo në një barrë, duke i larguar ato nga landfillet ku, në të kundërt, do të prodhonin gazra serrë. Duke integruar koshet e kompostimit në shkollat profesionale, iniciativa promovon ndarjen e përgjegjshme të mbeturinave dhe nënvizon rëndësinë e trajtimit të mbeturinave si pjesë e një sistemi rrethor, duke ndihmuar në formimin e një ndërgjegjeje të menduar dhe të gjithanshme. Studentët mësojnë metoda praktike për të zvogëluar, ripërdorur dhe ricikluar materialet organike, duke i kthyer ato në kompost që mund të ushqejë kopshtet ose hapësirat e gjelbra. Kjo qasje praktike jo vetëm që përmirëson menaxhimin e mbeturinave në nivel shkollor, por gjithashtu trajnon profesionistët e ardhshëm të mikpritjes për të adoptuar praktika të qëndrueshme në karrierat e tyre.



- **Shpjegoni se si ky aktivitet përputhet me sektorin e turizmit:**

Koshet e kompostimit mund t'i ndihmojnë profesionistët e mikpritjes të fitojnë aftësi thelbësore në qëndrueshmëri, të cilat janë gjithnjë e më të vlerësuara dhe të rëndësishme në këtë industri. Hotelet, restorantet dhe resortet gjenerojnë sasi të konsiderueshme mbeturinash organike, dhe menaxhimi i tyre në mënyrë të përgjegjshme është bërë një pritshmëri kyçe e turizmit të qëndrueshëm. Duke mësuar se si të zbatojnë sistemet e kompostimit gjatë trajnimit të tyre, profesionistët e ardhshëm fitojnë jo vetëm njohuri praktike, por edhe një mënyrë të menduarit të qëndrueshme që mund ta aplikojnë më vonë në vendet e punës. Kompostimi lidhet drejtpërdrejt me ekonominë qarkulluese duke mbyllur ciklin midis përgatitjes së ushqimit dhe mbeturinave ushqimore, duke forcuar imazhin e bizneseve të mikpritjes si aktorë të ndërgjegjshëm mjedisorë. Për më tepër, disa turistë të ndërgjegjshëm ekologjikisht sot presin që shërbimet turistike të minimizojnë gjurmën e tyre ekologjike: një staf i trajnuar në kompostim dhe menaxhim të qëndrueshëm të mbeturinave siguron që bizneset turistike të përmbushin këto pritshmëri, duke ulur kostot, përmirësuar efikasitetin dhe duke dalë në pah në një treg konkurrues.

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

Kompostimi ofron një vlerë të fortë mësimore për trajnimin VET, zhvillimin e kurrikulës dhe rritjen e kapaciteteve profesionale, pasi kombinon teorinë me punën praktike, duke kthyer menaxhimin e mbeturinave dhe parimet e ekonomisë rrethore në një temë praktike dhe të drejtpërdrejtë. Kompostimi mund të bëhet një projekt në shkollë që nuk është i rëndësishëm vetëm për studentët e mikpritjes dhe turizmit. Për studentët e mikpritjes, ai tregon se si praktikatat e përditshme në kuzhinë, hotele ose restorante mund të përputhen me qëndrueshmërinë. Duke integruar kompostimin në kurrikulë, shkollat mund të mësojnë studentët se si të ndajnë mbeturinat në mënyrë korrekte, si të përdorin mbeturinat organike për të ushqyer tokën, të kuptojnë shëndetin e tokës, biodiversitetin dhe parimet e ekonomisë qarkulluese në praktikë. Kompostimi gjithashtu inkurajon bashkëpunimin midis studentëve, mësuesve dhe madje edhe ekspertëve lokalë për mënyrën e implementimit fillestar të kosheve të kompostimit, duke forcuar aftësitë e punës në grup dhe menaxhimit të projekteve. Për profesionistët, këto përvoja krijojnë një bazë të fortë për të zbatuar ose përmirësuar praktikatat e qëndrueshme në vendet e tyre të punës të ardhshme, duke i bërë ata kontribues aktivë për një turizëm më të qëndrueshëm dhe më të ndërgjegjshëm ekologjikisht.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Cilat sfida ose pengesa janë adresuar (bazuar në gjetjet e raportit)?**

- ☒ Menaxhimi dhe hedhja e mbeturinave
- ☒ Kufizimet infrastrukturore
- ☒ Mungesa e aftësive dhe kapaciteteve
- ☒ Ndërgjegjësimi i ulët për ekonominë qarkulluese
- ☒ Rezistenca në sjellje
- ☒ Kufizime financiare ose të burimeve

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Çdo problem mund të trajtohet përmes veprimeve të synuara dhe me kosto të ulët. Për të reduktuar sasinë e mbeturinave që shkon në landfill, shkollat ose bizneset e mikpritjes mund të zhvillojnë sisteme pilot të dukshme në vendin e punës me ndihmën e një eksperti për këtë temë. Mund të përdoren sisteme të ndryshme kompostimi: kosha, shtretër "lasagna" ose vermikompostimi, secili me avantazhet dhe pikat e tij të forta. Grafiket dhe të dhënat mund të tregojnë se sa kilogramë mbeturinash janë larguar nga landfilli dhe sa janë ulur emetimet e gazeve serrë dhe kostot e hedhjes, për të dëshmuar se kompostimi ka një ndikim pozitiv ekonomik dhe ekologjik. Për të mbyllur boshllëqet në aftësi dhe për të zgjeruar ndërgjegjësimin lidhur me qëndrueshmërinë dhe sistemet ushqimore, integrimi i kompostimit në kurrikulën VET mund të jetë një zgjidhje, pasi shkollat mund të ftojnë ekspertë të kompostimit për punëtori praktike, ashtu siç bënë Campus la Mouillère në Orléans dhe Liceu profesional Vauban në Dunkerque. Sa i përket kufizimeve infrastrukturore dhe financiare, kompostimi nuk është shumë i kushtueshëm, dhe shkollat dhe bizneset e mikpritjes mund të zgjedhin opsionet midis kosheve, shtretërve "lasagna" ose vermikompostimit që përshtaten me buxhetin e tyre. Gjithashtu, është e rëndësishme të merret parasysh se, si shumica e praktikave të ekonomisë rrethore, megjithëse kompostimi mund të përfaqësojë një investim fillestar, ai do të çojë në ulje të kostove në afat të gjatë.

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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbeturinave
- ☐ Energji e rinovueshme / efikasiteti i energjisë
- ☐ Kursimi i ujit
- ☐ Dizajn i qarkullueshëm i produkteve/shërbimeve
- ☒ Sistemet ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë të shkurtër ushqimorë
- ☐ Eko-certifikime ose standarde të gjelbërta
- ☐ Riparimi, rinovimi 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:**

Kompostimi kualifikohet si një praktikë e mirë sepse është me kosto të ulët, lehtësisht e riprodhueshme, pedagogjikisht e pasur dhe efektive si për shkollat profesionale për të trajnuar studentët, ashtu edhe për bizneset e mikpritjes për të ndihmuar profesionistët në menaxhimin e mbeturinave organike. Zbatimi i kompostimit përmes kosheve të kompostimit, vermikompostuesve ose shtretërve “lasagna” mund të kthejë mbetjet ushqimore dhe të kopshtit në një ushqyes të përdorshëm për tokën, duke kthyer mbeturinat në një input dhe jo në një kosto ose barrë. Nëse shkolla ka edhe një kopsht kuzhine, komposti mund të përdoret si pleh natyral. Kjo qasje avancon disa parime të ekonomisë qarkulluese, veçanërisht mbylljen e cikleve përmes riciklimit të materieve organike, rigjenerimin e tokës dhe biodiversitetit, dhe rritjen e efikasitetit të burimeve duke ulur varësinë nga plehrat e jashtëm. Gjithashtu, mund të forcojë rrjetet lokale përmes partneriteteve të mundshme me ferma, hotele dhe shërbime municipale. Ai gjithashtu zgjeron vlerën duke përdorur mbeturinat për të përmirësuar prodhimin në vend, duke fuqizuar biznesin dhe duke ndihmuar ata të bëhen të qëndrueshëm dhe të vetë-mjaftueshëm. Pasi krijon kapacitete, ndihmon në kombinimin e njohurive dhe ekspertizës praktike, ul kostot dhe forcon qëndrueshmërinë lokale, zbatimi i kompostimit në shkollat profesionale dhe në bizneset e mikpritjes mund të jetë një aset i madh për zhvillimin e ekonomisë qarkulluese. Që nga viti 2024, ndarja e mbeturinave organike është e detyrueshme për restorantet në Francë, duke theksuar se kjo praktikë po bëhet gjithnjë e më shumë e përhapur në të gjithë vendin.

• **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?**

Kjo praktikë mund të konsiderohet novatore sepse rikufizon një proces me teknologji të ulët, siç është kompostimi, si një aset pedagogjik dhe turistik, dhe jo thjesht si një detyrë lidhur me mbeturinat. Menaxhimi i mbeturinave në sektorin e mikpritjes shpesh lidhet me makineri të rënda dhe të kushtueshme, duke krijuar përshtypjen se adoptimi i praktika “green” kërkon investime të mëdha. Kompostimi tregon të kundërtën: edhe me një buxhet të kufizuar dhe pa infrastruktura të mëdha, bizneset mund të fillojnë tranzicionin e tyre ekologjik dhe të marrin pjesë aktive në ekonominë qarkulluese. Integrimi i sistemeve të kompostimit në vend direkt në trajnimin e shkollave profesionale është po aq inovativ, pasi pajis studentët me aftësi praktike në vlerësimin e mbeturinave, menaxhimin e projekteve dhe kuptimin më të mirë të ekonomisë qarkulluese dhe tranzicionit ekologjik. Qasja mbetet e pakërdorur në turizëm, ku mbeturinat organike shpesh hidhen në vend që të shndërrohen në tokë të vlefshme. Kompostimi është gjithashtu shumë fleksibël, duke përdorur teknika të thjeshta, në shkallë të vogël dhe me teknologji të ulët, si koshet e kompostimit, vermikompostuesit ose shtretërit “lasagna”, duke e bërë atë të përshtatshëm dhe të riprodhueshëm për shkollat dhe bizneset e mikpritjes.

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?**

Kjo praktikë bazohet në një bashkëpunim të fortë midis shkollave profesionale dhe aktorëve lokalë. Ndërsa shkollat nisin projektet e kompostimit si pjesë e aktiviteteve të tyre trajnimi, ato shpesh mbështeten tek partnerë të jashtëm për zbatimin dhe asistencën. Ekspertët e kompostimit ose organizatat mjedisore lokale zakonisht ofrojnë këshilla teknike, ndihmojnë në dizajnimin e sistemeve si koshet e kompostimit, shtretërit “lasagna” ose vermikompostuesit, dhe trajtojnë si mësuesit, ashtu edhe studentët mbi metodat e duhura. Autoritetet lokale ose shërbimet komunale të mbetjeve mund të luajnë gjithashtu një rol duke ofruar pajisje, ndihmë logjistike ose duke mbledhur plehun e tepërt. Partneritetet me fermat, bizneset hortikulturore ose profesionistët e mikpritjes ndihmojnë në sigurimin që plehu i prodhuar të vihet në përdorim praktik, duke mbyllur lidhjet lokale. Këto bashkëpunime jo vetëm që garantojnë fizibilitetin teknik, por edhe forcojnë lidhjet midis komuniteteve lokale.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

• Cilat rezultate ose arritje të matshme janë arritur?

Deri më sot, nuk ka të dhëna sasiore specifike dhe të disponueshme publikisht mbi rezultatet e projektit të vermikompostimit në Lycée Vauban. Tregues kyç si vëllimi ditor ose vjetor i mbetjeve organike të përpunuara, sasia e vermikompostit të prodhuar, kursimet e arritura të kostos, ulja e emetimeve të gazrave serrë ose numri i studentëve pjesëmarrës nuk raportohen. Megjithatë, projekti ka të ngjarë të sjellë përfitime cilësore: rritjen e ndërgjegjësimit midis studentëve për menaxhimin e qëndrueshëm të mbetjeve, devijimin e ushqimit ose mbetjeve organike nga asgjësimi konvencional, pasurimin e tokës për kopshtet e shkollave dhe forcimin e edukimit mjedisor. Duke ecur përpara, mbledhja e treguesve të tillë si numri i kilogramëve të plehut organik të prodhuar, numri i klasave të përfshira, frekuenca e përdorimit dhe kursimet e mundshme financiare ose mjedisore do të lejonin një vlerësim më të qartë të ndikimit të projektit.

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

Kjo praktikë është shumë e rëndësishme për kontekstin e turizmit shqiptar sepse është me kosto të ulët dhe me teknologji të thjeshtë, duke e bërë atë të aksesueshme për një gamë të gjerë biznesesh, pavarësisht madhësisë ose vendndodhjes. Kompostimi kërkon vetëm mjete të thjeshta, si koshet ose vermikompostuesit, të cilat mund të vendosen në hotele urbane me hapësirë të kufizuar ose në shtëpi pritëse rurale me kopsht. Përshtatshmëria e tij e bën të lehtë riprodhimin në të gjithë peizazhin e ndryshëm turistik shqiptar. Duke adoptuar kompostimin, bizneset e mikpritjes mund të forcojnë imazhin e tyre ekologjik, gjë që është gjithnjë e më tërheqëse për vizitorët ndërkombëtarë që vlerësojnë qëndrueshmërinë. Njëkohësisht, integrimi i kompostimit në kurrikulën e shkollave profesionale siguron që profesionistët e ardhshëm shqiptarë të mikpritjes të trajnohen që nga fillimi në menaxhimin e përgjegjshëm të mbeturinave, duke ndihmuar në krijimin e një gjenerate të re profesionistësh me ndërgjegje ekologjike. Në këtë mënyrë, praktika mbështet si vlerën e menjëhershme për bizneset, ashtu edhe ndryshimin kulturor afatgjatë.

• 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?

Praktika e kompostimit ka një potencial të fortë për riprodhim në të gjithë Shqipërinë, pasi është e thjeshtë, e riprodhueshme dhe kërkon shumë pak investim krahasuar me sistemet e tjera të kushtueshme të menaxhimit të mbeturinave. Hotelet, restorantet, shtëpitë pritëse dhe fermat e agriturizmit mund të adoptojnë të gjitha koshe kompostit, vermikompostues ose shtretër "lasagna", duke i përshtatur sipas madhësisë, vendndodhjes dhe burimeve të disponueshme. Në destinacionet urbane, mund të instalohen sisteme kompakte në oborre, çati ose edhe të përdoren në mënyrë të përbashkët midis bizneseve, ndërsa në zonat rurale ose bregdetare, njësitë më të mëdha të kompostimit mund të mbështesin kopshtet, vreshtat ose prodhimin lokal të ushqimit. Kompostit i prodhuar mund të ribëhet investim në kopshtet e kuzhinës lokale, duke mbyllur ciklin dhe duke u integruar plotësisht në ekonominë rrethore. Njëkohësisht, bizneset mund të forcojnë imazhin e tyre ekologjik, duke shtuar vlerë ofertës turistike dhe duke reduktuar mbeturinat.

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

Për ata që duan të zbatojnë një iniciativë kompostimi, këshilla e parë është të fillojnë thjeshtë. Kompostimi nuk kërkon pajisje të shtrenjta ose teknologji komplekse. Kompostimi mund të arrihet përmes kontejnerëve bazë të kompostimit, shtretërve të lazanjës ose edhe vermikompostorëve të vegjël. Filloni duke rritur ndërgjegjësimin tek stafi ose studentët për rëndësinë e kompostimit dhe duke ofruar trajnim mbi mënyrën e ndarjes dhe menaxhimit të mbeturinave organike. Partneriteti me ekspertë vendas, bashki ose fermerë mund të ndihmojë në zgjidhjen e pyetjeve teknike dhe të sigurojë që kompostit të përdoret siç duhet. Është gjithashtu e rëndësishme të gjurmohen rezultatet, duke matur se sa mbetje devijohen ose sa kompost prodhohet, jep motivim dhe provë të ndikimit. Është gjithashtu e rëndësishme të keni një vizion të gjithanshëm dhe të shihni kompostimin si një mjet edukativ dhe marketingu. Për bizneset, ai demonstroi angazhimin ndaj qëndrueshmërisë për udhëtarët dhe klientët, përfshin komunitetet; për shkollat profesionale, ai tregon studentëve një mënyrë konkrete për t'u përfshirë në ekonominë rrethore dhe për të pasur një ndikim të gjelbër pozitiv.

PRAKTIKA MË E MIRË CHARTRES EST GREET HOTEL



SEKSIONI 1: INFORMACION BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Hoteli Chartres Est Greet
- Faqja zyrtare e praktikës: Chartres Est Greet Hotel në faqen e Accor
- Lidhjet në rrjete sociale: https://www.instagram.com/greet_hotels/
- Vendndodhja: Chartres (Francë)

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

Hoteli Greet Chartres Est është një hotel ekonomik me 2 yje i rrjetit Accor, i rinovuar plotësisht nën markën Greet. Ai ofron akomodim me çmime të përballueshme duke përqafuar në mënyrë të qartë parimet e ekonomisë qarkore. Dekorimi dhe mobilimi i hotelit janë siguruar nga artikuj të dorës së dytë dhe të ricikluar. Hoteli i jep rëndësi furnizimit lokal dhe përgjegjësisë mjedisore: karta e markës promovon ekonominë lokale, qarkore dhe riciklimin si pjesë të identitetit të saj. Në praktikë, stafi shton vazhdimisht objekte të "gjetura" në dekor, duke krijuar një atmosferë në ndryshim e sipër, lozonjare dhe duke përfshirë ekipin në projekte të qëndrueshmërisë. Me pak fjalë, Greet Chartres Est është një demonstrim i gjallë i dizajnit qarkor në turizëm, i udhëhequr nga nisma e ndërgjegjshme ekologjike të Accor.

- **Periudha e Zbatimit:** Në vazhdim
- **Status:**

☐ Planifikuar ☐ Faza pilot ☐ E zbatuar plotësisht ☒ Në vazhdim dhe në zhvillim

• Fushat Tematike të Trajtuar:

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

• Përshkruani se si kjo praktikë përshtatet me Fushat Tematike të zgjedhura.

Praktika e Greet Chartres Est mishëron efiçencën e burimeve përmes ripërdorimit të gjerë dhe reduktimit të mbetjeve. Për shembull, i gjithë hoteli është i pajisur me mobilje të përdorura, të dorës së dytë dhe të ripërshtatura. Kjo do të thotë që materialeve ekzistuese u jepet një jetë e dytë, në vend që të blihen të reja, duke ulur konsumin e materialeve dhe duke zgjatur jetën e objekteve ekzistuese, një shtyllë e rëndësishme e ekonomisë qarkore. Stafi inkurajohet të përditësojë dekorin me objekte të shpëtura edhe me kalimin e kohës, duke e vazhduar këtë zakon të mirë përtej fillimit të hotelit. Produktet zgjidhen për qëndrueshmëri dhe lehtësi riparimi, ndërsa mbetjet minimizohen. Duke qenë se marka Greet i jep përparësi riciklimit dhe ripërdorimit (upcycling) përpara produkteve njëpërdorimëshe, qëndrueshmëria shndërrohet në gur themeli të aktivitetit të saj. Çdo element i hotelit menaxhohet me efiçencë në mendje, duke e përafëruar praktikën ngushtë me parimet e ekonomisë qarkore.

• Shpjegoni se si kjo veprimtari përshtatet brenda sektorit të turizmit.

Kjo nismë përshtatet në mënyrë të përkryer me sektorin e turizmit dhe mikpritjes, veçanërisht në segmentin e akomodimeve ekonomike, duke kombinuar çmimet e ulëta me vlerat e qëndrueshmërisë dhe duke rritur ndërgjegjësimin tek ata që udhëtojnë me buxhet të kufizuar. Greet është e pozicionuar si një markë ekonomike, miqësore me mjedisin dhe e orientuar drejt të rinjve, duke pasqyruar prirjet e gjera të udhëtimeve: Accor raporton se 73% e udhëtarëve evropianë kërkojnë opsione më të qëndrueshme, por 46% e tyre nuk janë të gatshëm të paguajnë më shumë për këtë. Duke ofruar qëndrime ekologjike me dizajn modern, angazhim lokal dhe çmime të përballueshme, Greet Chartres Est i përgjigjet kësaj kërkesë. Greet, dhe më konkretisht këtu Greet Chartres Est, krijon një përvojë mikpritjeje të qëndrueshme me çmime ekonomike, diçka që udhëtarët po e kërkojnë gjithnjë e më shumë, duke pasuruar opsionet e akomodimit në Chartres me elementë të ekonomisë qarkore.



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

Greet Chartres Est ofron mundësi konkrete mësimore për arsimin profesional dhe trajnimin e specialistëve. Ai shërben si një rast praktik i funksionimit të turizmit qarkor: nxënësit dhe trajnerët mund të studiojnë se si të menaxhojnë një hotel që ripërdor materiale, administron mbetjet dhe mbështet ekonominë lokale. Për shembull, hoteli bashkëpunon me organizata të riciklimit krijues si Emmaüs, një rrjet francez ndërmarrjesh sociale që mbledh mallra të dhuruara, i riparon dhe i rishes për të mbështetur persona në situata vulnerabël, dhe Selency, një treg online i specializuar në mobilje dhe dekor vintage të dorës së dytë. Duke furnizuar mobilet nga këta partnerë, hoteli demonstroi se si bashkëpunimet e qëndrueshme me organizata të orientuara drejt ripërdorimit mund të ulin kostot dhe njëkohësisht të zgjasin ciklin jetësor të produkteve.

Këto praktika mund të shërbejnë si bazë për zhvillimin e një kurrikule VET mbi menaxhimin e qëndrueshëm të hoteleve, duke treguar në mënyrë praktike se si të zbatohen efienca e burimeve, prokurimi qarkor dhe angazhimi i komunitetit në fushën e mikpritjes. Në tërësi, projekti funksionon si një klasë e gjallë për të mësuar parimet e ekonomisë qarkore në turizëm. Gjithashtu, kjo praktikë mund të frymëzojë profesionistët të eksplorojnë burime alternative materialesh dhe të projektojnë ambiente tërheqëse hotelesh apo restorantesh duke përdorur mobilje cilësore të dorës së dytë dhe materiale të rikuperuara.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKORE

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

☒ Menaxhimi dhe asgjësimi i mbetjeve
☒ Përdorimi i energjisë/burimeve
☒ Kufizime infrastrukturore
☐ Sezonaliteti
☒ Mungesa e aftësive dhe kapaciteteve
☒ Ndërgjegjësim i ulët mbi Ekonominë Qarkore (EQ)
☐ Rezistencë në sjellje
☒ Kufizime financiare ose të financimit
☐ Të tjera: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Praktika Greet Chartres Est i ka adresuar sfidat kryesore të qëndrueshmërisë përmes zgjedhjeve të kujdesshme të dizajnit. Sa i përket menaxhimit dhe asgjësimit të mbetjeve, hoteli minimizoi mbetjet duke eliminuar produktet njëpërdorimshme dhe duke ripërdorur sendet sa herë ishte e mundur. Në vend që thjesht të ndalonte plastikën, Greet Hotels ka shkuar më tej drejt qarkullueshmërisë duke rikuperuar dhe ripërshtatur materiale, ku mobiljet e vjetra restaurohen ose rimodelohen në vend që të hidhen. Fakti që hoteli ka marrë certifikimin Green Key është dëshmi e angazhimit të tij ndaj një mikpritjeje të gjelbër dhe miqësore me mjedisin.

Sa i përket kufizimeve financiare, përmes riciklimit krijues të dekorit u ulën ndjeshëm kostot e rinovimit, me synimin për ta bërë hotelin më të qëndrueshëm duke operuar me buxhet të ulët. Duke punuar brenda një godine ekzistuese, ekipi inoi me mobilje të lëvizshme, modulare dhe hapësira të përbashkëta për të maksimizuar përdorimin, duke ndihmuar kështu në kapërcimin e kufizimeve infrastrukturore dhe financiare.

Nëpërmjet këtyre masave, projekti arriti të tejkalojë pengesat: e transformoi një hotel ekonomik të vjetruar në një hotel modern dhe miqësor me mjedisin, pa shpenzime të tepërta të reja, duke përpjekur të integrojë qarkullueshmërinë në çdo hap.

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

- ☒ Reduktimi i mbetjeve / ripërdorimi / riciklimi
- ☐ Energji e rinovueshme / efikasiteti energjetik
- ☐ Kursimi i ujit
- ☒ Dizajnim qarkor i produkteve/shërbimeve
- ☐ Sisteme ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë të shkurtër ushqimorë
- ☒ Eko-certifikime ose standarde të gjelbra
- ☒ Riparim, rifreskim (refurbishment) ose ripërdorim i infrastrukturës/mobilieve
- ☐ Mjete digjitale për qarkullueshmëri 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 qarkore:**

Greet Chartres Est përfaqëson shembullin e asaj që mund të quhet një "praktikë më e mirë" nga perspektiva e turizmit qarkor. Ai zbaton plotësisht parimet thelbësore të ekonomisë qarkore: reduktim, ripërdorim, riciklim. Projekti ndjek një logjikë "cikli të mbyllur", pasi materialet dhe mobilet mbahen në përdorim dhe transformohen për funksione të reja. Për shembull, i gjithë dekorimi sigurohet nga burime të dorës së dytë, duke mishëruar ripërdorimin e materialeve dhe kufizimin e mbetjeve, gjë që përputhet në mënyrë të përsosur me parimet e ekonomisë qarkore për jetëgjatësi dhe riparueshmëri.

Gjithashtu, është i pranishëm edhe dimensionin e qarkullueshmërisë sociale: partneritetet me Emmaüs, Selency dhe organizatat tjera lokale e lidhin riciklimin me ekonominë vendore. Në këtë mënyrë, praktika jo vetëm që redukton ndikimin mjedisor, por krijon edhe një qark pozitiv, duke mishëruar një sërë parimesh të rëndësishme të ekonomisë qarkore.

- **Shpjegoni pse kjo praktikë mund të konsiderohet novatore. Cili qasje e re, krijuese ose e nënshfrytëzuar sjell vlerë të shtuar për zhvillimin e turizmit qarkor?**

Greet Chartres Est sjell metoda krijuese dhe ende të pashfrytëzuara gjerësisht në fushën e mikpritjes. Në vend të një rinovimi konvencional, projekti e trajtoi hotelin si një instalacion të gjallë. Për shembull, koncepti i tij i "dekorimit në zhvillim" (ku stafi shton objekte të gjetura me kalimin e kohës) përfaqëson një risi pjesëmarrëse dhe e ankoron biznesin më tej në idenë qarkore. Përdorimi i mobilieve të dorës së dytë dhe të shpëtuara në mënyrë lokale për një hotel është një qasje inovative që forcon lidhjet me komunitetin lokal përmes partneriteteve me aktorë socialë si Emmaüs, duke lidhur drejtpërdrejt objektivat ekologjike me iniciativat komunitare.

Për më tepër, integrimi i hapësirave të përbashkëta lozonjare (lojëra, bibliotekë e përbashkët) krahas dekorit të ricikluar krijon një përvojë unike për vizitorët. Me pak fjalë, risia qëndron në rikonceptimin e një hoteli ekonomik përmes zgjidhjeve qarkore — një qasje që shkon vërtet përtej gjesteve standarde "të gjelbra" dhe e infuzion qëndrueshmërinë në vetë identitetin e biznesit.

SEKSIONI 4: BASHKËPUNIMI

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

Zhvillimi i Greet Chartres Est përfshiu disa partnerë. Accor vetë (nëpërmjet markës së saj Greet) e udhëhoqi projektin, duke zbatuar udhëzimet e saj për ekodizajn. U bashkëpunua me organizatat të riciklimit krijues, si Emmaüs ose Selency, për sigurimin e mobilieve të përdorura. Certifikimi Green Key që hoteli ka marrë dëshmon bashkëpunimin me një zinxhir vlere të qëndrueshme, duke e forcuar më tej identitetin e gjelbër dhe të qëndrueshëm të biznesit. Në tërësi, gjatë zhvillimit të tij nisma përfshiu kompaninë mëmë, grupe sociale lokale si dhe organizatat e bizneseve të ndryshme të angazhuara për të avancuar qëndrueshmërinë dhe ekonominë qarkore.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE RIPËRDORUESHMËRIA (REPLIKUESHMËRIA)

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

Kjo praktikë ka arritur rezultate të qarta dhe pozitive. Greet Chartres Est ka fituar certifikimin Green Key, duke reflektuar përputhshmërinë me kriteret e qëndrueshmërisë dhe duke dëshmuar angazhimin e tij ndaj turizmit të qëndrueshëm. Përshtypjet e vizitorëve dhe klientëve janë shumë pozitive; hoteli ka një vlerësim prej 4.4/5 nga qindra komente në faqen e Accor, duke treguar se është plotësisht e mundur të balancohet një përvojë mikpritjeje e shkëlqyer me objektivat e qëndrueshmërisë. Zgjerimi ambicioz i rrjetit Greet nga Accor tregon besimin në këtë model, pasi deri në fund të vitit 2024 ishin hapur 40 hotele Greet dhe planifikohen edhe 200 të tjera deri në vitin 2030, duke provuar kështu qëndrueshmërinë dhe suksesin e këtij modeli dhe duke treguar në fund se biznesi i mikpritjes mund ta integrojë qëndrueshmërinë në identitetin e tij pa cenuar cilësinë.

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

Përvoja e Greet Chartres Est ofron mësimë shumë të rëndësishme. Fokusimi te akomodimi i qëndrueshëm me kosto të ulët mund t'i përshtatet zhvillimit të turizmit në Shqipëri, pasi hotelet ekonomike me mobilje të ricikluara dhe vendore mund të përmirësojnë qëndrueshmërinë pa kërkuar investime të mëdha dhe njëkohësisht t'u përgjigjen kërkesave në rritje për infrastrukturë akomoduese të përshtatshme. Destinacionet shqiptare që synojnë të nxisin turizmin e qëndrueshëm mund të përshtatin këtë model për të rinovuar bizneset ekzistuese të mikpritjes. Për shembull, përdorimi i zejtarisë vendore, materialeve dhe mobilie të dorës së dytë mund të krijojë hotele, bujtina dhe biznese mikpritjeje të dallueshme, me ndikim të ulët mjedisor.

Duke pasur parasysh rritjen e kërkesës globale për udhëtime të gjelbra — sipas Accor, 73% e turistëve evropianë kërkojnë mundësi më të qëndrueshme për turizëm dhe akomodim — profesionistët shqiptarë mund të synojnë të zbatojnë praktika të ngjashme qarkore për të tërhequr vizitorë që e vendosin qëndrueshmërinë si prioritet në zgjedhjen e vendit të qëndrimit. Me pak fjalë, parimet e treguara nga Greet Chartres Est, si ripërdorimi dhe furnizimi lokal, janë universale dhe mund të pasurojnë sektorin e mikpritjes në Shqipëri.

- **Cili është potenciali i kësaj praktike për zgjerim të mëtejshëm? Si mund të zbatohet ose përshtatet në destinacione apo biznese të tjera turistike në Shqipëri?**

Modeli i Greet Chartres Est është në vetvete i shkallëzueshëm. Objektivi i Accor për të hapur 200 hotele Greet deri në vitin 2030 dëshmon se koncepti është i suksesshëm dhe mund të zgjerohet. Idetë bazë të mobilie të ricikluara, dizajnit modular dhe furnizimit lokal mund të zbatohen edhe në vende të tjera: për shembull, hotelet e vjetra në çdo rajon mund të rinovohen me kosto të ulët duke përdorur burime dhe mobilie të dorës së dytë nga tregu lokal. Kjo është një mënyrë shumë e mirë për të ekspozuar mobilitet, zejtarinë dhe elementët tradicionalë shqiptarë, duke ofruar një përvojë tërheqëse për turistët.

Në kontekstin shqiptar, iniciativa të ngjashme mund të nisnin në qytetet rajonale përmes partneriteteve me organizata vendore dhe zejtarë, ashtu siç bën Greet me Emmaüs. Suksesi i Greet provon se hotelet nuk kanë nevojë për mobilie të reja apo të shtrenjta për t'u pëlqyer vizitorëve, mjafton që dizajni dhe rrëfimi i tyre të jenë tërheqës — diçka që mund të zbatohet lehtësisht edhe në Shqipëri.

Në thelb, çdo biznes turistik me inventar të vjetër mund të adoptojë modelin e Greet Chartres: të sigurojë mobilie nga rrjetet e mallrave të përdorura, të trajtojë stafin në praktika qarkore dhe të promovojë akomodimin si miqësor me mjedisin. Duke qenë se modeli ul kostot e rinovimit, ai është financiarisht tërheqës për zgjerim dhe mund të përshtatet lehtësisht në shkallë të ndryshme.

- **Çfarë këshille do t'u jepnit të tjerëve që synojnë të zbatojnë një nismë të ngjashme?**

Praktikuesit e ardhshëm duhet të theksojnë kreativitetin dhe partneritetin. Greet ka treguar se krijimi i një partneriteti të fortë me organizatat vendore të ripërdorimit, si Emmaüs, është thelbësor për sigurimin e mobilie cilësore të rikuperuara dhe për lehtësimin e gjetjes së mobilie të dorës së dytë. Siç dëshmon përvoja e Greet, ideja "të bësh diçka të re nga e vjetra" funksionon vetëm përmes partneriteteve efektive.

Është e rëndësishme të planifikohet skema e hotelit në mënyrë modulare, në mënyrë që materialet të zgjasin më shumë dhe të kihet parasysh adaptueshmëria: pasi mobilitet nuk zgjidhen nga një katalog i gjatë, është thelbësore të jesh i gatshëm për t'u përshtatur dhe për të ndryshuar elementët për të vlerësuar mobilitet e reja që sigurohen.

Gjithashtu, është tepër e rëndësishme që biznesi të promovohet dhe të përdoret rrëfimi (storytelling) për të përcjellë me kujdes dhe saktësi mesazhin e një nisme të qëndrueshme dhe miqësore me mjedisin, në një treg jashtëzakonisht konkurrues.

SECTION 6: PICTURES

- Pictures of the practice:





PRAKTIKË E SUKSESSHME AUBERGE DE LA MARINE DHE PROGRAMI MR. GOODFISH

SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës së Mirë: Auberge de la Marine dhe Programi Mr. Goodfish
- Faqja e internetit e Praktikës: <https://www.aubergedelamarine.com/>
- Lidhjet në Rrjetet Sociale: <https://www.instagram.com/aubergemarine/?hl=fr>
- Vendndodhja: Le Crotoy (Francë)

SEKSIONI 2: PËRSHKRIMI I PRAKTIKËS

Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

L'Auberge de la Marine, e udhëhequr nga shefi i kuzhinës Pascal Lefebvre në Le Crotoy, e ndërton ofertën e saj kulinare rreth prodhimeve të detit të siguruar me përgjegjësi, duke favorizuar produktet vendase dhe sezonalitetin e përditshëm. Restoranti punon drejtpërdrejt me peshkatarët vendas për t'i dhënë përparësi kapjeve të freskëta dhe të gjurmueshme dhe për të shmangur speciet jashtë sezonit ose të mbishfrytëzuara. Si një mbështetëse e programit Mr. Goodfish - një iniciativë evropiane e nisur në vitin 2010 nga akuariumet në Francë, Itali dhe Spanjë për të inkurajuar konsumin më të qëndrueshëm të prodhimeve të detit - kuzhina ndjek udhëzime praktike të hartuara për të mbrojtur burimet detare. Programi publikon lista tremujore të specieve të rekomanduara, bazuar në vlerësime shkencore të shëndetit, madhësisë dhe metodave të peshkimit të stokut. Këto lista ndihmojnë shefat e kuzhinës, shitësit me pakicë dhe konsumatorët të zgjedhin peshq dhe butak që janë të bollshëm dhe të kapur me përgjegjësi, duke shmangur ato nën stres ekologjik. Duke përdorur këto lista të specieve sezonale, së bashku me mjetet edukative dhe udhëzimet për menunë, restoranti i përshtat blerjet me praktikën e qëndrueshme të peshkimit. Objektivat kryesore janë të zvogëlojnë presionin ekologjik mbi stoqet detare, të forcojnë ekonominë bregdetare lokale, të minimizojnë emetimet e zinxhirit të furnizimit përmes furnizimit të afërt dhe të ofrojnë kuzhinë me cilësi të lartë, me rrënjë lokale. Në praktikë, kjo do të thotë që menyuja përshtatet me atë që është e disponueshme në mënyrë të qëndrueshme, teknika e kuzhinës maksimizon përdorimin e të gjithë produktit për të kufizuar mbeturinat dhe komunikimi me mysafirët shpjegon origjinën dhe sezonalitetin. Qasja kombinon përsosmërinë kulinare me standarde të qarta mjedisore dhe ofron një model të përsëritshëm për bizneset e mikpritjes bregdetare që kërkojnë të bashkojnë shijen, transparencën dhe qëndrueshmërinë.

- **Periudha e Zbatimit:** 2005 – aktualisht
- **Statusi:**

☐ Planifikuar ☐ Faza pilot ☐ Zbatuar plotësisht ☒ Në vazhdim dhe zhvillim

- **Fushat Tematike të Trajtuara:**

☒ Ushqim nga Ferma në Tryezë / Sisteme Ushqimore të Qëndrueshme

☒ Menaxhimi i Mbetjeve

☒ Efikasiteti i Burimeve

- **Përshkruani se si praktika lidhet me Fushat Tematike të Trajtuara:**

Angazhimi i Auberge de la Marine shihet përmes furnizimit të produkteve detare në mënyrë të përgjegjshme përmes programit Mr. Goodfish. Duke zgjedhur me kujdes speciet që janë të bollshme, të kapura gjatë sezonit të duhur dhe me madhësinë e përshtatshme, restoranti ndihmon në parandalimin e peshkimit të tepruar dhe redukton presionin mbi stokat detare të cënueshme, duke siguruar që burimet natyrore të mos shterojnë. Kjo qasje maksimizon efikasitetin e burimeve detare ekzistuese duke promovuar përdorimin e qëndrueshëm të tyre, në vend që t'i shterojë ato.

Për më tepër, furnizimi lokal dhe sezonal redukton distancën midis prodhimit dhe konsumit, duke zvogëluar kështu energjinë e përdorur për transportin dhe ruajtjen e ftohtë.



- **Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet në sektorin e turizmit.**

Si një restorant, Auberge de la Marine përshtatet natyrshëm me sektorin e turizmit duke kthyer furnizimin e përgjegjshëm të produkteve detare në një pjesë të dallueshme të përvojës së vizitorëve. Si një restorant bregdetar që punon drejtpërdrejt me peshkatarët lokalë dhe si anëtar i programit Mr. Goodfish, ai ofron përbërës të gjurmueshëm, pjata sezonale që tregojnë një histori mbi vendin, mjeshtërinë dhe ruajtjen e natyrës.

Kjo rrit tërheqjen e destinacionit dhe tregimin e tij për udhëtarët të orientuar tek ushqimi, mbështet zinxhirët lokalë të furnizimit dhe krijon përvoja të paharrueshme, bazuar në autencitet, të cilat mund të promovohen nga operatorët turistikë, hotelet dhe guidat. Menuja adaptive, e bazuar në disponueshmërinë e produkteve, bëhet një atraksion në vetvete, duke nxitur qëndrime më të gjata dhe çmime premium, ndërsa transparenca mbi origjinën dhe qëndrueshmërinë ndërton besim dhe besnikëri tek mysafirët.

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

Auberge de la Marine ofron një vlerë të pasur mësimore, të orientuar drejt praktikës, për arsimin profesional dhe ndërtimin e kapaciteteve profesionale duke kthyer furnizimin e përgjegjshëm të produkteve detare në aftësi të mësohshme. Trajnuesit mund të mësojnë si të hartojnë dhe menaxhojnë furnizuesit dhe blerjet, duke përdorur mjete si listat sezonale të Mr. Goodfish për të zgjedhur speciet e qëndrueshme dhe për të dakordësuar kalendarët sezonale të furnizimit me peshkatarët lokalë.

Praktika mund t'i mësojë ata si të negociojnë dhe si të ndërtojnë marrëdhënie besimi me këta furnizues lokalë. Në kuzhinë, studentët praktikojnë përdorimin e produktit të plotë, teknikat e ruajtjes (duhanosje, kripëzim, konfita), adaptimin e recetave për specie më pak të njohura, portionimin dhe reduktimin e mbeturinave aftësi që janë thelbësore për çdo biznes mikpritjeje që synon të zhvillojë praktikën e tij të qëndrueshme.

Praktika është po aq e rëndësishme edhe për profesionistët që punojnë me produkte deti dhe që dëshirojnë të përmirësojnë rekordin e qëndrueshmërisë së hoteleve dhe restoranteve të tyre.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Cilat sfida ose pengesa janë adresuar (bazuar në gjetjet e raportit)?**

- ☒ Menaxhimi dhe asgjësimi i mbetjeve
- ☒ Përdorimi i energjisë/burimeve
- ☐ Kufizimet infrastrukturore
- ☒ Sezonaliteti
- ☒ Mangësitë në aftësi dhe kapacitete
- ☒ Vetëdijësim i ulët për Ekonominë Qarkulluese
- ☒ Rezistencë sjelljeje
- ☐ Kufizime financiare ose të fondeve
- ☐ Tjetër: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Duke u bazuar në masat strukturore të restorantit, si zinxhirët e shkurtër të furnizimit ushqimor, anëtarësimi në programin Mr. Goodfish, përdorimi i produktit të plotë dhe objektivat e qarta për të kufizuar përdorimin e ujit dhe mbeturinat, sezonaliteti menaxhohet përmes planifikimit fleksibël të menusë ditore dhe marrëdhënieve të ngushta me furnizuesit. Kuzhinieri adaptin pjata sipas asaj që kapin peshkatarët lokalë, përdor listat sezonale të Mr. Goodfish për të shmangur speciet nën presion dhe valorizon kapjet më pak të njohura.

Përdorimi i energjisë dhe i burimeve trajtohet duke kombinuar masa sjelljeje dhe teknike. Në kuzhinë, kjo do të thotë praktika për kursimin e ujit dhe maksimizimin e përdorimit të produktit të plotë. Restoranti gjithashtu redukton emetimet nga transporti përmes furnizimit lokal dhe përdor operacione efikase për të ulur ngarkesat e ftohjes dhe gatimit.

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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☐ Energjia e rinovueshme / efikasiteti i energjisë
- ☐ Ruajtja e ujit
- ☐ Dizajn i produkteve/shërbimeve rrethore
- ☒ Sistemet ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë ushqimorë të shkurtër
- ☒ Ekocertifikime ose standarde të gjelbërta
- ☐ Riparimi, rinovimi ose ripërdorimi i infrastrukturës / mobiljeve
- ☐ Vegla digjitale për ekonominë rrethore 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:**

Auberge de la Marine si një praktikë e mirë kombinon ekselencën kulinare me menaxhimin praktik dhe të verifikueshëm të burimeve detare, dhe për shkak se metodat e saj janë transparente, të riprodhueshme dhe të lidhura drejtpërdrejt me parimet e ekonomisë qarkulluese. Duke u furnizuar nga peshkatarët lokalë dhe duke ndjekur udhëzimet sezonale të Mr. Goodfish, restoranti shkurton zinxhirët e furnizimit, redukton emetimet nga transporti dhe shmang presionin mbi stoket e shfrytëzuara tej mase. Në kuzhinë, përdorimi i produktit të plotë, teknikat e ruajtjes dhe dizajni kreativ i menusë minimizojnë mbeturinat dhe zgjerojnë vlerën e çdo peshku që përdoret. Ai gjithashtu ofron një vlerë të qartë mësimore dhe marketingu, pasi origjina dhe sezonaliteti komunikohen tek mysafirët, duke forcuar zinxhirët lokalë të furnizimit dhe duke krijuar kërkesë për produkte deti të qëndrueshme, ndërsa forcon tregimin dhe imazhin e biznesit. Auberge de la Marine mund të shërbejë si një model praktik për mikpritjen bregdetare që synon të bashkojë shijen me qëndrueshmërinë ekologjike dhe reziliencën afatgjatë.

- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet inovative. Cilën qasje të re, krijuese apo të pa shfrytëzuar sjell ajo që i jep vlerë të shtuar zhvillimit të turizmit qarkullues?**

Auberge de la Marine mund të përshkruhet si inovative për shkak të mënyrës se si bashkon qëndrueshmërinë dhe parimet e ekonomisë qarkulluese me një përvojë të vërtetë të fine dining, siç tregon edhe rekomandimi në udhëzuesin Michelin. Në vend që të trajtojë qëndrueshmërinë si një strategji marketingu ose një barrë, restoranti e integron atë direkt në krijimin e menusë, duke kthyer furnizimin e qëndrueshëm të përbërësve në një pjesë kyçe të përvojës gastronomike. Shtysa krijuese qëndron në përshtatjen e menusë me programin Mr. Goodfish, duke kombinuar gatimin me udhëzime të qarta shkencore dhe praktike. Duke trajtuar sezonalitetin si një mjet për ruajtjen e burimeve, restoranti riformulon atë që gastronomia nuk duhet të nënkuptojë bollëk pa kufij, por përzgjedhje të kujdesshme, gjurmueshmëri dhe respekt për ekosistemet detare, duke ofruar ende një përvojë kulinare të paharrueshme për klientët e tij. Ky riformulim inovativ shton vlerë për zhvillimin e turizmit rrethor duke treguar se si restorantet mund të bëhen edukatorë, tregimtarë dhe të ndihmojnë në ruajtjen e ekosistemeve lokale, duke ofruar njëkohësisht një përvojë të paharrueshme për vizitorët.

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?**

Praktika ndërtohet mbi bashkëpunime të forta që forcojnë besueshmërinë dhe ndikimin e saj. Auberge de la Marine është një anëtare e përkushtuar e programit Mr. Goodfish, i cili ofron rekomandime të bazuara në shkencë për furnizimin e përgjegjshëm të produkteve detare. Ky bashkëpunim siguron që çdo zgjedhje në menu të përputhet me ruajtjen ekologjike dhe balancën sezonale, duke i dhënë gjithashtu restorantit akses në njohuri ekspertësh dhe mjete komunikimi. Në të njëjtën kohë, restoranti është anëtar aktiv i Baie de Somme Zéro Carbone, një rrjet lokal i profesionistëve të turizmit të përkushtuar për reduktimin e gjurmës së tyre mjedisore. Ky partneritet e vendos praktikën brenda një komuniteti më të gjerë biznesesh që punojnë drejt qëllimeve të përbashkëta të qëndrueshmërisë, duke rritur dukshmërinë dhe ndikimin e saj. Së bashku, këto bashkëpunime ndihmojnë restorantin jo vetëm të rafinojë praktikën e tij të furnizimit, por edhe të angazhohet në tregimin kolektiv lokal mbi turizmin e qëndrueshëm, duke demonstruar se si bizneset individuale mund të kontribuojnë në transformimin rajonal.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

• Cilat rezultate ose arritje të matshme janë realizuar?

Auberge de la Marine tregon se përgjegjësia mjedisore dhe ekselencia gastronomike mund të shkojnë dorë për dorë. Angazhimi i restorantit për furnizimin e qëndrueshëm të produkteve detare, i udhëhequr nga programi Mr. Goodfish, jo vetëm që ka reduktuar gjurmën ekologjike, por gjithashtu është përkthyer në njohje të lartë kulinare. Biznesi është rekomanduar nga Udhëzuesi Michelin dhe Gault&Millau, dy autoritete të respektuara në botën gastronomike. Këto dallime shërbejnë si rezultate të matshme që provojnë se qëndrueshmëria nuk është në kontradiktë me kreativitetin dhe cilësinë. Restoranti ka forcuar reputacionin e tij si një pikë reference për gastronominë e përgjegjshme në rajonin Baie de Somme, duke tërhequr vizitorë që kërkojnë si autencitet ashtu edhe ekselencë. Duke treguar se zgjedhjet e qëndrueshme mund të çojnë në njohje kritike dhe diferencim në treg, Auberge de la Marine ofron një shembull të riprodhueshëm për bizneset e tjera në sektorin e turizmit dhe mikpritjes.

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

Kjo praktikë është shumë e rëndësishme për kontekstin e turizmit shqiptar, sepse Shqipëria ka një vijë bregdetare të gjatë, ku produktet detare janë një pjesë kyçe e ofertës së turizmit kulinar. Megjithatë, rritja e kërkesës nga vizitorët ushtron presion mbi burimet detare, dhe praktikën e peshkimit jo të qëndrueshme rrezikojnë të dëmtojnë ekosistemet dhe imazhin e destinacioneve bregdetare. Shembulli i Auberge de la Marine tregon se furnizimi i qëndrueshëm i produkteve detare jo vetëm që është i mundur, por mund të kthehet në një avantazh konkurrues, duke tërhequr turistë që vlerësojnë autencitetin, cilësinë dhe përgjegjësinë mjedisore. Për Shqipërinë, adoptimi i praktikave të ngjashme përmes partneriteteve me peshkatarët lokalë dhe programeve të ndërgjegjësimit mund të mbrojë biodiversitetin detar dhe të forcojë markën e turizmit si një destinacion i qëndrueshëm. Duke lidhur gastronominë me parimet e ekonomisë rrethore dhe furnizimin e përgjegjshëm, restorantet dhe hotelet shqiptare mund të dallohen në tregun shumë konkurrues të bizneseve të mikpritjes.

• Cili është potenciali i praktikës për zgjerim të mëtejshëm? Si mund të aplikohet ose adaptohet tek destinacione ose biznese të tjera turistike në Shqipëri?

Praktika e furnizimit të përgjegjshëm të produkteve detare ka potencial të madh për zgjerim, pasi mund të aplikohet në një gamë të gjerë biznesesh turistike shqiptare, veçanërisht përgjatë vijës bregdetare, ku peshku dhe produktet detare janë qendrore për kuzhinën lokale. Edhe nëse zbatimi nuk arrin një nivel kombëtar, iniciativat lokale mund të rrisin ndërgjegjësimin dhe të nxjerrin në pah ndryshimet e nevojshme. Restorantet, hotelet dhe resortet bregdetare mund të adoptojnë qasje të ngjashme duke ndërtuar partneritete me peshkatarët lokalë, promovuar speciet sezonale dhe shmangur stoket e shfrytëzuara tej mase. Ky model mund të përshtatet edhe në zonat e brendshme duke u fokusuar tek burime të tjera ushqimore lokale, duke forcuar lidhjen midis gastronomisë dhe qëndrueshmërisë. Për shembull, duke punuar me perimet "të shëmtuara" që ndryshe do të shkonin në mbetje. Për zgjerim, aktorët shqiptarë mund të krijojnë bashkëpunime me programe certifikimi ose të adaptojnë qasjen e Mr. Goodfish në kontekstin rajonal, duke ofruar udhëzime praktike dhe mjete komunikimi për restorantet. Qasja është shumë e skalueshme sepse kërkon më shumë ndërgjegjësim dhe koordinim sesa investim të madh, duke e bërë të aksesueshme për bizneset e vogla, ndërkohë që forcon kolektivisht reputacionin e qëndrueshëm të destinacioneve shqiptare.

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

Për të zbatuar një iniciativë të ngjashme, bizneset duhet të fillojnë duke ndërtuar partneritete të forta me programe të certifikuara për produkte detare të qëndrueshme si Mr. Goodfish, ose me organizata lokale që promovojnë peshkimin e përgjegjshëm. Trajnimi i stafit mbi disponueshmërinë sezonale, përzgjedhjen e specieve dhe teknikat e përgatitjes që reduktojnë mbeturinat dhe maksimizojnë vlerën e produktit është gjithashtu një aspekt i rëndësishëm; po ashtu edhe komunikimi i angazhimit të biznesit tek mysafirët përmes menues, tregimeve dhe ndërveprimeve me stafin, duke kthyer qëndrueshmërinë në pjesë të përvojës së ngrënies. Dhe më e rëndësishmja, një biznes duhet të përshtatë objektivat e tij të qëndrueshmërisë me identitetin e tij kulinar, duke demonstruar se kuzhina e cilësisë së lartë dhe praktikën e ndërgjegjshme mjedisore mund të bashkëjetojnë, duke rritur reputacionin, besimin e klientëve dhe reziliencën afatgjatë.

SECTION 6: PICTURES

- Pictures of the practice:



PRAKTIKË E SUKSESSHME – LICEU PROFESIONAL I MIKPRITJES “MARGUERITE YOURCENAR



SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës së Mirë: Lycée Polyvalent Hôtelier Marguerite Yourcenar
- Faqja e Internetit e Praktikës: <https://lycee-marguerite-yourcenar.fr/>
- Vendndodhja: Beuvry (Francë)

SEKSIONI 2: PËRSHKRIMI I PRAKTIKËS

Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

Kompania Ptipot ndihmoi shkollën e mesme Marguerite Yourcenar të ndërtojë një kopsht kuzhine për të edukuar dhe rritur ndërgjegjësimin tek studentët mbi rëndësinë e kultivimit të ushqimeve lokale dhe përdorimin e produkteve vendore, duke theksuar një qasje “holistike dhe sistemike”. Duke qenë se shkolla e mesme ofron trajnime profesionale, profesionistët e ardhshëm mund të ndërveprojnë dhe të praktikojnë aftësitë e tyre, duke mësuar gjithashtu bazat e bujqësisë së qëndrueshme, duke krijuar një “ekosistem mësimor”. Plani për kopshtin u hartua në mënyrë të përbashkët nga Ptipot, mësuesit dhe studentët, duke rezultuar jo vetëm në një kopsht kuzhine, por edhe në një përvojë të përgjithshme mësimore stimuluese dhe inovative, të cilën studentët mund ta aplikojnë në jetën e tyre profesionale.

- **Periudha e Zbatimit:** 2023
- **Statusi:**

☐ Planifikuar | ☐ Faza pilot | ☒ Zbatuar plotësisht | ☐ Në vazhdim dhe zhvillim

- **Fushat tematike të trajtuara:**

☒ Nga Ferma në Pjatë / Sistemet e Qëndrueshme të Ushqimit

- **Përshkruani se si praktika lidhet me Fushat Tematike të Trajtuara:**

Kopshtet e kuzhines përfaqësojnë sistemet e qëndrueshme të ushqimit duke integruar prodhimin, konsumimin dhe edukimin në një hapësirë të vetme. Rrjeti i shkurtër i furnizimit redukton emetimet e karbonit të lidhura me transportin, eliminon mbeturinat e paketimit dhe siguron që përbërësit të jenë sa më të freskët dhe ushqyes të mundshëm. Kjo praktikë siguron përbërës të freskët dhe me cilësi të lartë për kuzhinën e shkollës, duke zvogëluar varësinë nga furnizuesit e jashtëm, duke kontribuar në sigurinë dhe qëndrueshmërinë ushqimore. Kopshtet e kuzhinës ndjekin natyrshëm ciklet sezonale dhe përdorin varietete të adaptuara në nivel lokal, gjë që forcon biodiversitetin dhe zvogëlon gjurmën mjedisore të kultivimit. Ato gjithashtu inkurajojnë ripërdorimin e mbetjeve organike si pleh organik, duke mbyllur sythet e lëndëve ushqyese dhe duke minimizuar mbetjet e mbetura që shkojnë në deponi. Në një mjedis arsimor, siç është me studentët e mikpritjes, kopshtet e kuzhinës bëhen klasa të gjalla ku profesionistët e ardhshëm jo vetëm mësojnë se si të kultivojnë produktet e tyre, por edhe si të integrojnë furnizimin e qëndrueshëm në bizneset e tyre të ardhshme. Kjo njohuri praktike mbështet kalimin drejt një industrie turizmi të rrënjësuar në sisteme ushqimore të përgjegjshme, elastike dhe të qëndrueshme.

- **Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet në sektorin e turizmit.**

Kjo praktikë përshtatet në mënyrë të përkryer me arsimin për turizëm dhe mikpritjen, por mund të zbatohet edhe nga profesionistë që e përfshijnë ushqimin si një pjesë kyçe të ofertës së tyre, siç janë restorantet, hotelet, bujtinat, etj. Duke kultivuar produktet e tyre, si shkollat ashtu edhe bizneset rrisin vetëbesimin, ulin kostot dhe sigurojnë një furnizim të qëndrueshëm me përbërës të freskët dhe me cilësi të lartë që do të përmirësojnë cilësinë e gatimeve dhe ofertës gastronomike. Këto produkte vendase mund të shfaqen në mësimdhënien e përgatitjes së gatimeve ose menuve lokale, demonstrime gatimi, ose në rastin e bizneseve edhe ture në kopsht para ose pas vaktit të tyre, duke u ofruar mysafirëve një përvojë autentike dhe të paharrueshme që pasqyron mjedisin dhe kulturën lokale. Në një treg konkurrues turizmi, një angazhim i dukshëm ndaj freskësisë dhe qëndrueshmërisë ndihmon një biznes të dallohet, të ndërtojë besim dhe të forcojë reputacionin e tij. Për vizitorët, shijimi i një vakti të përgatitur me përbërës të furnizuar vetëm pak metra larg shton si transparencë, një ndjenjë vendi dhe besimi.



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

Ajo ofron një vlerë të fortë praktike dhe teorike brenda një programi trajnimi në mikpritje. Në aspektin praktik, studentët mësojnë si të rrisin prodhimet e tyre, nga përgatitja e tokës deri tek korrja, duke u dhënë atyre besim dhe aftësi për të riprodhuar këto metoda në vendet e tyre të punës në të ardhmen. Mësimi teorik përfshihet përmes leksioneve mbi qëndrueshmërinë, sezonin, biodiversitetin dhe furnizimin e përgjegjshëm, duke përfshirë zgjedhjen e barërave, farërave dhe varieteteve të duhura. Siç është demonstruar nga Ptipot, bashkë-krijimi i një projekti të tillë që përfshin mësuesit dhe studentët ofron gjithashtu një model për bashkëpunim, vendimmarrje shumëpalëshe dhe menaxhim projekti. Kjo qasje siguron që studentët të kuptojnë jo vetëm pse një kopsht kuzhine është i vlefshëm për qëndrueshmërinë dhe biznesin, por edhe si të dizajnojnë, implementojnë dhe menaxhojnë një të tillë. Aftësitë e fituara, si kombinimi i ndërgjegjësimit ekologjik, njohurive operacionale dhe punës shumëpalëshe, janë të paçmueshme për profesionistët e ardhshëm të turizmit dhe mikpritjes. Një projekt praktik i tillë si pjesë e kurrikulës gjithashtu mbështet mësuesit në transmetimin e koncepteve të qëndrueshmërisë tek studentët dhe i bën ato më të prekshme. Pjesëmarrja praktike e studentëve e bën shumë më të mundshme që ata të kuptojnë plotësisht vlerën e këtij punimi dhe ta zbatojnë atë në kontekstin e punës së tyre në të ardhmen.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

- **Cilat sfida ose pengesa janë adresuar (bazuar në gjetjet e raportit)?**

☒ Menaxhimi dhe hedhja e 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 të burimeve
☐ Tjetër: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Një nga sfidat kryesore që u adresua ishte mungesa e aftësive dhe kapaciteteve, pasi projekti synonte studentë të shkollës së mesme me përvojë të kufizuar në kopshtari ose dizajn projekti. Rezistenca në sjellje mund të trajtohej gjithashtu duke marrë pjesë në projekt nga fillimi deri në fund dhe duke kuptuar ndikimin e tij më të gjerë. Në vend që kjo të trajtohej si një thjesht deficit aftësish, iniciativa integroi procesin e të nxënit në kurrikulë. Duke përfshirë studentët në çdo fazë – nga hartimi i skemave deri tek përgatitja e tokës dhe mbjellja – projekti u bë një ushtrim në bashkë-krijim. Kjo qasje jo vetëm që zhvilloi aftësi teknike në kopshtari, por mësoi gjithashtu planifikimin e projekteve, punën në grup dhe zgjidhjen hap pas hapi të problemeve. Ptipot, si specialistë të permakulturës, luajtën një rol kyç në udhëheqjen e studentëve dhe mësuesve gjatë procesit, duke siguruar që mësimi të ishte praktik dhe i bazuar në njohuri ekspertësh. Një tjetër pengesë ishte infrastruktura. Zgjidhja ishte ripërdorimi i një parcele të gjelbër të papërdorur brenda oborrit të shkollës, duke e kthyer një hapësirë nënshfrytëzuar në një kopsht produktiv. Sërish, ekspertiza e Ptipot ishte e vlefshme në dizajnimin e një plani të përshtatur për vendndodhjen dhe kushtet lokale. Në fund, projekti adresoi përdorimin e burimeve dhe ndikimin mjedisor. Duke prodhuar ushqim në nivel lokal, u reduktuan emetimet e CO₂ nga transporti, u përdorën vetëm kultura sezonale për t'iu përshtatur cikleve natyrore të rritjes dhe u ul konsumi i ujit. Kjo forcoi vlerat mjedisore që janë qendrore si për permakulturën, ashtu edhe për turizmin e qëndrueshëm. Të pasurit e një kopshti të tyre gjithashtu reduktoi mbetjet, pasi shkolla mund të përdorte prodhimet e veta nga kopshti.

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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☐ Energjia e rinovueshme / efienca energjetike
- ☐ Kursimi i ujit
- ☐ Dizajni qarkullues i produkteve/shërbimeve
- ☒ Sistemet e qëndrueshme të ushqimit / zinxhirët e shkurtër ushqimorë
- ☐ Eko-certifikimet ose standardet e gjelbërta
- ☐ Riparimi, rikonstruksioni ose ripërdorimi i infrastrukturës/mobiljeve
- ☐ Mjetet digjitale për ekonominë qarkulluese ose qëndrueshmërinë

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

Kjo iniciativë mund të konsiderohet një praktikë e mirë sepse kombinon edukimin, qëndrueshmërinë dhe mundësinë ekonomike në një model të prekshëm dhe të riprodhueshëm që demonstroi në veprim parimet e ekonomisë qarkulluese. Një zinxhir ushqimor më i shkurtër është një shtyllë kryesore e sistemeve të qëndrueshme dhe qarkulluese, dhe kopshti kuzhine e arrin këtë duke mundësuar që studentët të rritin, korrin dhe gatujnë produktet e tyre, duke eliminuar emetimet e lidhura me nxjerrjen, paketimin dhe transportin.

Ai nxit vetë-mjaftueshmërinë dhe u jep studentëve kontroll mbi atë që gatujnë dhe konsumojnë, duke i fuqizuar ata në një kohë kur gjithnjë e më pak njerëz kanë aftësitë për të kultivuar dhe përgatitur ushqimin e tyre. Kjo njohuri praktike mund të riprodhohet dhe të zgjerohet më pas në sektorët e mikpritjes dhe turizmit ku ata do të punojnë.

Për bizneset, prodhimi i një pjese të përbërësve të tyre garanton cilësinë, forcon identitetin e tyre lokal dhe i ndihmon të dallohet si aktorë të ndërgjegjshëm mjedisor dhe përgjegjës socialisht në një treg turizmi konkurrues. Shtimi i projekteve praktike në kurrikulë mbështet zhvillimin e një sërë aftësish thelbësore tek studentët, përfshirë qëndrueshmërinë, dhe e bën atë më të prekshme për ta. Praktika gjithashtu mbështet mësuesit në zhvillimin e tyre profesional lidhur me qëndrueshmërinë.

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

Përfshirja e studentëve drejtpërdrejt në çdo hap të projektit – nga dizajni dhe planifikimi fillestar deri te menaxhimi i kopshtit në kuzhinë dhe korrja – e transformon atë në një përvojë të plotë dhe inovative mësimore. Në vend që ta nënkontraktosh kultivimin, nxënësit bëhen bashkëkrijues, duke vizatuar plane mbjelljeje, duke mbjellë fara, duke monitoruar shëndetin e tokës dhe duke mbledhur të korrat. Përmes këtij procesi, ata përjetojnë ciklin e plotë të prodhimit dhe fitojnë një kuptim konkret mbi sezonin, përdorimin e burimeve (p.sh., vlera e ujit, ndikimi i ndryshimeve klimatike mbi burimet etj.) dhe bujqësinë e qëndrueshme (p.sh., përdorimin e përgjegjshëm të plehrave dhe pesticideve, rëndësinë e polenizimit etj.). Kjo qasje praktike dhe e tokës, integron aftësitë praktike me njohuritë teorike, një qasje shumë e mirëpritur në trajnimin për mikpritje. Duke bartur këto aftësi dhe vlera në hotele, restorante, bujtina dhe menaxhimin e destinacioneve, profesionistët kontribuojnë në sisteme ushqimore autentike dhe me ndikim të ulët, që reduktojnë emetimet nga transporti, promovojnë prodhime cilësore lokale, potencialisht edhe traditat bujqësore lokale dhe varietete ushqimore, dhe forcojnë pozicionimin e Shqipërisë si një destinacion turistik të qëndrueshëm.

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?**

Projekti u realizua në bashkëpunim me Ptipot', një kompani e njohur nga shteti francez si "e dobishme nga ana shoqërore", e cila ndihmon shkollat, bizneset, shoqatat, komunitetet dhe individët të mësojnë dhe zhvillojnë permakulturën. Kjo iniciativë përfaqëson një partneritet të suksesshëm publik-privat dhe është veçanërisht e rëndësishme për një shkollë të mesme profesionale. Zhvillimi i kopshtit të kuzhinës përfshinte Ptipot', mësuesit dhe nxënësit: kompania mbikëqyri projektin, ndërsa mësuesit siguruan që ai t'i ndihmonte nxënësit të fitonin aftësi praktike teknike për karrierat e tyre të ardhshme. Megjithatë, theksi kryesor ishte te nxënësit: ata morën pjesë në çdo fazë të projektit, nga planifikimi përgatitor, deri te ndërtimi dhe korrja.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

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

Projekti ka arritur tashmë disa rezultate të matshme, duke përfshirë bashkë-dizajnimin dhe zhvillimin e një hapësire të jashtme prej 5,000 m² që integron parimet e permakulturës, mbjelljen e planifikuar të 433 metrave linearë gjelbërimi dhe shkurresh për të nxitur biodiversitetin, si dhe sigurimin e 12,150 € në formë subvencionesh për mbështetjen e zbatimit. Përtej këtyre rezultateve kuantitative, iniciativa ka gjeneruar ndikime të rëndësishme cilësore: përfshirë aktivisht studentët e programeve të hoteleve dhe restoranteve në dizajnimin dhe përdorimin e kopshtit të perimeve dhe facilitetet e lidhura; ka krijuar hapësira të tilla si një pellg, kopsht pyjor, spirale aromatike, serë dhe strehë për kompostim, të cilat zgjerojnë sezonin e rritjes dhe diversifikojnë aktivitetet; dhe kontribuon në objektiva më të gjerë mjedisore, si përmirësimi i biodiversitetit lokal, menaxhimi i mbetjeve ushqimore në vend, zbutja e ndryshimeve klimatike dhe krijimi i "ishujve të freskët" që përmirësojnë mikroklimën e shkollës. Megjithatë, disa të dhëna ende nuk janë të disponueshme, si sasia e saktë e ushqimit të prodhuar çdo vit, niveli i kursimeve të kostos ose reduktimeve të emetimeve të gazrave serë të arritura, dhe numri i studentëve që marrin pjesë rregullisht në projekt. Këto elemente do të ofronin një pasqyrë më të qartë të ndikimeve afatgjata dhe mund të monitorohen në të ardhmen.

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

Krijimi i një kopshti kuzhine në shkollat VET është shumë i rëndësishëm për kontekstin e turizmit në Shqipëri. Një projekt i tillë është i lirë për t'u vendosur dhe operuar, duke e bërë atë tërheqës edhe për hotelet e vogla dhe bujtinat që janë të zakonshme në destinacionet bregdetare dhe rurale të vendit. Investimi fillestar është modest, duke përfshirë shtratet e mbjelljes, farat dhe kompostin, ndërsa shpenzimet e vazhdueshme mbeten të ulëta duke përdorur mbetjet organike në vend për të prodhuar kompost. Me kalimin e kohës, kopshti redukton kostot e furnizimit dhe transportit të ushqimit duke siguruar prodhime të freskëta drejtpërdrejt për kuzhina, duke përmirësuar marzhet, reziliencën dhe vetë-mjaftueshmërinë. Ai gjithashtu ndihmon një biznes të dallohet në një treg të ngjeshur, pasi vizitorët kërkojnë gjithnjë e më shumë përvoja lokale, përgjegjësi mjedisore dhe prodhime cilësore. Një kopsht i dukshëm sinjalizon angazhimin e pronarit ndaj cilësisë dhe kujdesit për mysafirët, duke forcuar reputacionin, rritur vlerësimet, tërhequr turistë me ndërgjegje ekologjike dhe duke ofruar një kthim të fortë mbi një investim modest.

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

Sipas Ptitpot, kopshti i kuzhinës mund të shërbejë si hapi i parë drejt një qasje më holistike ndaj qëndrueshmërisë. Mund të futen elementë shtesë për të zgjeruar ndikimin dhe vlerën edukative të tij. Për shembull, instalimi i një grumbulli plehrash do të lejonte menaxhimin e mbetjeve organike në vend, duke pasuruar tokën. Lënia e një pjese të zonës e paprekur dhe mbjellja e disa luleve të egra ose pemëve frutore do të krijonte një hapësirë që biodiversiteti të lulëzojë. Mund të shtohet edhe një koshere bletësh, duke ofruar përfitime ekologjike dhe vlerë të fortë edukative, megjithëse kërkon më shumë njohuri teknike për ta menaxhuar në mënyrë të sigurt. Një tjetër mundësi është krijimi i një pellgu të vogël, duke siguruar një zonë të lagësht që mbështet jetën e egër dhe shërben si një burim uji i trajtueshëm. Këto përmirësime janë me kosto të ulët, të adaptueshme dhe mund të zbatohen në shumë mjedise, duke i bërë ato të përshtatshme për bizneset turistike dhe destinacionet në të gjithë Shqipërinë që dëshirojnë të kombinojnë tërheqjen e vizitorëve me qëndrueshmërinë mjedisore.

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

Një shkollë profesionale mund të fillojë duke integruar planifikimin, ngritjen dhe menaxhimin e një kopshti kuzhine në kurrikulën VET dhe duke përfshirë studentët që nga fillimi për të bashkë-krijuar projektin, nga dizajni dhe menaxhimi fillestar deri te mirëmbajtja dhe korrja. Kjo qasje çon në zhvillimin e aftësive të menaxhimit të projekteve, zgjidhjes së problemeve dhe promovon punën në grup. Shkolla duhet të bashkëpunojë me ekspertë lokalë të permakulturës, shoqata lokale etj., për mbështetje teknike, dhe të punojë me mësuesit për të përcaktuar rezultate të qarta mësimore dhe përfitime të synuara si për studentët, ashtu edhe për edukatorët. Një plan i përmbledhur do të mundësojë një plan të fazuar dhe holistik: instalime plotësuese, si një kuti komposti ose një sistem filtrimi të ujit të shiut, mund të planifikohen dhe shtohen më lehtë sapo kopshti fillestar të jetë ngritur.

SECTION 6: PICTURES

- Pictures of the practice:





PRAKTIKAT MË TË MIRA NGA SPANJA



Co-funded by the
European Union

PRAKTIKË E SUKSESSHME ES IM-PERFECT - ESPIGOLADORS



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 logjistikës.

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 katering, 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 aktivitete 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.



Co-funded by the
European Union



- **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 tepërive 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:



PRAKTIKË E SUKSESSHME EL LLAGUT



SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: El Llagut
- Faqja zyrtare e praktikës: <https://elllagut.com>
- Lidhjet në rrjetet sociale: <https://www.instagram.com/elllagut/?hl=es>
- Vendndodhja: Carrer de Natzarret, 10, Tarragona, Spanjë

SEKSIONI 2: PËRSHKRIMI I PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

El Llagut është një tavernë detare plot hijeshi, e vendosur në zemër të qytetit Tarragona. Lokali zotërohet dhe menaxhohet nga shefi i kuzhinës Ramon Martí dhe somelierja Astrid Schöm. Përvoja kulinare e Ramon-it përfshin trajnime pranë kuzhinierëve me yje Michelin në Francë dhe Gjermani, si Jean Louis Neichel dhe Jean Claude Bourgueil. Qëllimi kryesor i El Llagut është të ofrojë një përvojë unike gastronomike, duke u përqendruar te kuzhina lokale me respekt, ndershmëri dhe cilësi. Ata njihen veçanërisht për pjatat e tyre të pazakonta dhe plot shije me oriz, si dhe për peshkun tradicional të Tarragonës. El Llagut është gjithashtu pjesë e lëvizjes Slow Food-Km0, duke u angazhuar për përdorimin e produkteve organike, me cilësi të lartë dhe me origjinë të afërt, të siguruara drejtpërdrejt nga prodhues vendas. Restoranti synon të krijojë një vend mikpritës ku vizitorët mund të ndajnë pjata tradicionale dhe të përjetojnë një përvojë me një prekje të theksuar njerëzore.

• Periudha e Zbatimit: 2003 – në 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:

Filozofia kulinare e El Llagut përputhet ngushtë me Strategjinë "Nga ferma në tryezë" të BE-së dhe me sistemet ushqimore të qëndrueshme, duke i dhënë përparësi furnizimit lokal, kujdesit për mjedisin dhe përvojës gastronomike cilësore. Si pjesë e lëvizjes Slow Food-Km0, restoranti siguron përbërës ekskluzivisht nga fermerë, peshkatarë (veçanërisht nga porti Serrallo i Tarragonës) dhe prodhues artizanale vendas, duke shkurtuar zinxhirët e furnizimit dhe reduktuar gjurmën e karbonit. Duke përdorur produkte sezonale, organike dhe të korrura në mënyrë të qëndrueshme – si peshku lokal, specat Romesco dhe limonët e kultivuar në kopshte – restoranti promovon biodiversitetin dhe minimizon varësinë nga bujqësia industriale. Menuja e bazuar në pjatat tradicionale katalanase (p.sh. orizi masqueta me midhje ose oktapodi i Tarragonës) ruan trashëgiminë kulinare, ndërkohë që inovon me teknikat e fituara nga përvoja e Ramon Martí në kuzhinat me yje Michelin. Restoranti gjithashtu nxit qarkullimin duke ripërdorur mbetjet ushqimore dhe duke bashkëpunuar me furnitorë që zbatojnë praktika të peshkimit dhe bujqësisë etike.

• Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet brenda sektorit të turizmit:

El Llagut bën pjesë në sektorin e turizmit si një destinacion kulinar që rrit atraktivitetin e Tarragonës si një qendër e turizmit gastronomik. Duke ofruar një përvojë të vërtetë dhe cilësore të ngrënieje, e rrënjësuar në traditat katalanase dhe praktikën e qëndrueshme, restoranti tërheq udhëtarë të ndërgjegjshëm për ushqimin, të cilët kërkojnë shije lokale dhe konsum etik. Për më tepër, El Llagut bashkëpunon me festivale rajonale të ushqimit si "Tarraco a Taula", një shoqatë gastronomike që punon ngushtë me një grup të përzgjedhur restorantesh lokale për të promovuar dhe riinterpretuar kuzhinën e lashtë romake. Ky aktivitet zhvillohet paralelisht me festivalin më të madh "Tarraco Viva". Menutë e përgatitura për këtë rast përfshijnë përbërës dhe teknika që ishin të zakonshme në Romën e lashtë, duke shmangur produkte si domatet ose patatet, të cilat nuk ishin të pranishme në atë kohë. Gjithashtu, El Llagut promovon agroturizmin përmes furnizimit direkt nga fermat dhe peshkimet e afërta, duke krijuar sinergji me prodhuesit dhe duke forcuar lëvizjen "nga ferma në tryezë".



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

El Llagut shquhet si një studim rasti në fushën e gastronomisë së qëndrueshme, inovacionit kulinar dhe qëndrueshmërisë së bizneseve të vogla, duke ofruar njohuri të aplikueshme për trajnimin në menaxhimin e mikpritjes dhe turizmit, si dhe për profesionistët:

- Furnizimi Lokal: Përdor përbërës organikë dhe me cilësi të lartë nga prodhues lokalë, duke siguruar freski dhe duke mbështetur ekonominë rajonale. Shefi i kuzhinës, Ramon Martí, thekson shijen superiore të këtyre produkteve "të shkëlqyera dhe të jashtëzakonshme".
- Menu të Sezonit: Pjatat përshtaten sipas disponueshmërisë sezonale, duke demonstruar planifikim fleksibël dhe ekologjik të menusë. Po ashtu, qasja Slow Food-Km0 natyrshëm redukton mbetjet dhe promovon praktika të qëndrueshme.

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?**

Për të kapërcyer sfidat e saj, El Llagut zbaton një qasje shumëdimensionale të bazuar në qëndrueshmëri dhe bashkëpunim lokal. Restoranti adresoi sfidat e efikasitetit të burimeve duke krijuar një model që shmanget praktikën e humbjes, përmes furnizimit me përbërës hiper-lokalë, gjë që reduktoi emetimet nga transporti dhe kostot e magazinimit. Për të zbutur sfidat e sezonshmërisë, El Llagut dizajnoi një menu fleksibile dhe të rotacionuar bazuar në produktet e sezonit të pikut, duke shfrytëzuar marrëdhënie të forta me fermerët dhe peshkatarët e afërt. Për të mbuluar mangësitë në aftësi, pronari Ramon Martí trajnoi stafin mbi parimet e Slow Food dhe Km0. Restoranti gjithashtu adresoi kufizimet financiare duke u pozicionuar si një destinacion ngrënieje premium dhe etik. Së fundi, për të luftuar ndërgjegjësimin e ulët, El Llagut angazhoi klientët përmes rrëfimeve, duke shpjeguar origjinën e përbërësve në menu dhe duke ofruar kombinime me verëra lokale për të nxjerrë në pah vlerën rajonale.

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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☐ Energjia e rinovueshme / efikasiteti energjetik
- ☐ Ruajtja e ujit
- ☐ Dizajni 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:**

El Llagut përfaqëson një "praktikë më të mirë" në gastronominë rrethore duke integruar në mënyrë të qëndrueshmërinë në operacionet e saj bazë, ndërkohë që promovon kuzhinën tradicionale. Suksesi i tij qëndron në përkushtimin e tij të gjithanshëm ndaj parimeve të ekonomisë qarkulluese, i evidentuar përmes veprimeve konkrete:

- Si anëtar i lëvizjes Slow Food-Km0, El Llagut furnizohet me mbi 90% të përbërësve nga peshkatarët, fermat organike dhe vreshtat e afërta të Tarragonës (Domeni i Origjinës Tarragona).
- Menuja e rotacionuar përshtatet me kulmet sezonale (p.sh., specat Romesco në verë, kërpudhat e egra në dimër), duke reduktuar nevojën për magazinim energjitikisht të intensifikuar.
- Partneritetet me festivalet Tarraco a Taula dhe prodhues të vegjël krijojnë një rrjet rigjenerues, duke siguruar paga të drejta dhe shkëmbim njohurish.

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

Qasja e El Llagut është inovative në zhvillimin e turizmit rrethor, duke bashkuar në mënyrë kreative teknikat e kuzhinës së lartë me qëndrueshmërinë bazë në komunitet, duke ofruar një model të ripërsëritshëm për gastronominë etike. Ndryshe nga restorantet konvencionale që i japin përparësi lehtësisë dhe komoditetit, ai promovon speciet lokale të pakshfrytëzuara (p.sh., karkaleca mantis, molusqe të njohura pak) dhe furnizimin "zero-kilometër", duke reduktuar humbjen e biodiversitetit dhe rivendosur recetat tradicionale katalanase.

Duke dëshmuar se cilësia në nivel Michelin mund të përputhet me standardet Slow Food-Km0, El Llagut sfidon mitin që qëndrueshmëria kompromenton luksin, duke e bërë atë një pionier në turizmin rrethor

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?**

Praktika e qëndrueshme e El Llagut u zhvillua përmes bashkëpunimeve strategjike me prodhues lokalë, organizata kulturore dhe rrjete Slow Food, duke krijuar një efekt shumëfishues për turizmin rrethor. Restoranti punon ngushtë me peshkatarët e Serrallos dhe fermerët organikë për të siguruar përbërës hiper-lokalë, duke garantuar gjurmueshmëri dhe tregti të drejtë. Ai gjithashtu bashkëpunon me festivalin gastronomik rajonal Tarraco a Taula për të promovuar kuzhinën tradicionale katalanase, duke integruar qëndrueshmërinë në ngjarjet publike. Si një lokal i certifikuar Slow Food-Km0, El Llagut përputhet me standardet ekologjike globale, duke shfrytëzuar gjithashtu burimet e trajnimit të lëvizjes për rritjen e aftësive të stafit.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

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

ChatGPT said:

Edhe pse nuk ka të dhëna të sakta sasiorë, El Llagut tregon sukses të konsiderueshëm cilësor përmes:

Njohjes së biznesit. E konsideruar si destinacioni kryesor për pjatat me oriz në Tarragona. Ngritja e standardeve gastronomike lokale. Shkëlqimi operacional. Rritje profesionale dhe personale përmes filozofisë Slow Food-Km0. Cilësi e jashtëzakonshme e përbërësve përmes marrëdhënieve të drejtpërdrejta me prodhuesit

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

Modeli i El Llagut ka relevancë të lartë për kontekstin turistik të Shqipërisë, ku komunitetet bregdetare, luhatjet sezonale të turizmit dhe potenciali i pakshfrytëzuar agri-ushqimor paraqesin sfida dhe mundësi njëkohësisht. Varësia e Shqipërisë nga përbërësit e importuar dhe zinxhirët e furnizimit lokal ende të pazhvilluar pasqyrojnë situatën e Tarragonës para tranzicionit – duke bërë që furnizimi hiper-lokal i El Llagut (p.sh., peshk nga peshkatarë të vegjël, produkte sezonale) të jetë një strategji e ripërsëritshme për reduktimin e varësisë nga importet dhe për rritjen e të ardhurave rurale. Për më tepër, menutë sezonale dhe fleksibile të El Llagut ofrojnë një zgjidhje ndaj sezonshmërisë së turizmit në Shqipëri, duke siguruar qëndrueshmëri gjatë gjithë vitit përmes fokusit të gjellët dimërore apo prodhimet e pranverës. Infrastruktura kompakte dhe me pak mbetje (10 tavolina, pa pajisje teknologjike të avancuara) përshtatet me sektorin e mikpritjes me buxhet të kufizuar në Shqipëri, duke dëshmuar se qëndrueshmëria nuk kërkon investime të mëdha. Së fundi, fokusimi të rrëfimet dhe pjata me trashëgimi kulinare rezonon me nevojën e Shqipërisë për të diferencuar turizmin gastronomik, duke shkuar përtej markës së përgjithshme "Mesdhetare".





- **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?**

Modeli i El Llagut ofron potencial të fortë për turizmin shqiptar, veçanërisht për kurrikulat e AFP-së në Mikpritje dhe Turizëm, për shkak të qasjes së tij të ripërsëritshme Slow Food-Km0.

- Furnizimi Lokal: Bizneset mund të ripërsërisin partneritetet e drejtpërdrejta me prodhues lokalë (peshkatarë, fermerë) për menu sezonale, duke siguruar "produkte cilësore dhe me afërsi" dhe duke reduktuar varësinë nga zinxhirët e furnizimit të jashtëm.
- Shkëlqimi Kulinari dhe i Shërbimit: Praktika tregon se si mund të ngrihet kuzhina tradicionale me "mençuri të kuzhinës së lartë", duke nxitur aftësitë kulinare dhe angazhimin e personalizuar të klientit përmes produkteve rajonale dhe rrëfimeve të lidhura me to.
- Integrimi i Ekonomisë Rrethore: Modeli ofron një shembull praktik për trajnimin në AFP mbi sistemet ushqimore të qëndrueshme, duke treguar se edhe "tavernat e vogla detare" mund të integrojnë praktika rrethore të përshtatshme për sfidat e identikuara të ekonomisë rrethore në turizmin shqiptar.
- **Çfarë këshillash do t'i jepnit të tjerëve që duan të zbatojnë një nismë të ngjashme?**
- Krijoni Marrëdhënie të Drejtpërdrejta Lokale: Jepni përparësi ndërtimit të lidhjeve direkte me fermerët, peshkatarët dhe artizanët e afërt. Kjo siguron përbërës të freskët, me cilësi të lartë dhe të gjurmueshëm, dhe nxit mbështetjen reciproke brenda komunitetit.
- Përdorni Menu Sezonale: Dizajnoni menu fleksibile që përshtaten me disponueshmërinë sezonale të produkteve lokale. Kjo redukton mbetjet, përmirëson shijen dhe tregon përkushtim ndaj sistemeve ushqimore të qëndrueshme.
- Angazhohuni për Standardet e Qëndrueshmërisë: Zbatoni aktivisht parime si ato të lëvizjes Slow Food-Km0. Kjo integron qëndrueshmëri, cilësi të ndershme dhe praktika të përgjegjshme në operacionet tuaja.

SEKSIONI 6: FOTO

- Fotografi të praktikës:



PRAKTIKË E SUKSESSHME CAL PADRÍ



SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Cal Padrí
- Faqja zyrtare e praktikës: <https://calpadri.com/ca>
- Lidhjet në rrjete sociale: <https://www.instagram.com/calpadridelpenedes>
- Vendndodhja: Masia Cal Gori s/n, La Munia, Castellví de la Marca, Barcelona (Spanjë)

SEKSIONI 2: PËRSHKRIMI I PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

Një dëshmi e vërtetë e traditës lokale, Cal Padrí është një gur themeli i skenës ushqimore të Penedès. I vendosur në Castellví de la Marca, ky biznes familjar nxjerr në pah lidhjen e thellë midis ushqimit dhe tokës. Ata menaxhojnë çdo hap të procesit, nga rritja e kafshëve dhe korra e perimeve të kopshtit të tyre, deri te përpunimi dhe shpërndarja e produkteve vetë.

Angazhimi i Cal Padrí ndaj cilësisë dhe trashëgimisë është arsyeja pse ata janë pjesëmarrës të shquar në dy iniciativa kyçe rajonale. Ata janë pjesë e festivalit Bienvenidos a Pagès, i cili feston punën e fermerëve katalanas, dhe anëtarë të Ruta del Vino del Penedès, një iniciativë e enoturizmit që promovon kulturën unike kulinare dhe të verës të rajonit. Fokusimi i tyre te produkte si rosë e vendit Penedès Muscovy, një "Produkt Ushqimor i Mbrojtur i Penedès", siguron që çdo vakt të ofrojë një shije të vërtetë të rajonit.

• Periudha e Zbatimit:

- 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:

Modeli i Cal Padrí mishëron drejtpërdrejt Konceptin e Sistemeve Ushqimore të Qëndrueshme dhe qasjen "Nga Ferma në Tryezë", duke krijuar një përvojë gjithëpërfshirëse të rrënjësor në rajonin e Penedès. Ky restorant familjar nuk është thjesht një vend për të ngrënë; ai është një shembull i gjallë i një sistemi ushqimor të vetë-mjaftueshëm. Duke kultivuar të korrat e veta, rritur bagëtinë dhe përpunuar produktet në vend, Cal Padrí eliminon nevojën për ndërmjetës. Kjo filozofi "nga kopshti në tryezë" minimizon distancat e transportit të ushqimit, ul gjurmën e karbonit dhe garanton freski absolute. Vizitorët shijojnë një menu që reflekton në mënyrë të vërtetë territorin lokal, përfshirë gatime të përgatitura me përbërës si rosë e Penedès Muscovy. Restoranti e forcon më tej këtë lidhje duke ofruar ekskluzivisht verëra me Përcaktim Origjine Penedès, të cilat mbështesin prodhuesit vendas të verës dhe promovojnë trashëgiminë e pasur vreshtare të zonës.

• Shpjegoni se si ky aktivitet përshatet brenda sektorit të turizmit:

Cal Padrí ofron vlerë të konsiderueshme mësimore për trajnimin e AFP-së dhe zhvillimin e kurrikulës në sektorin e mikpritjes. Praktika shërben si një studim rasti praktik për një model biznesi qarkullues, nga ferma në tavolinë, ku studentët mund të mësojnë se si të krijojnë një sistem ushqimor të qëndrueshëm dhe të vetë-mjaftueshëm. Ndërmarrja demonstroi integritetin e roleve të shumfështa - bujqësisë, kasapëve dhe menaxhimit të restoranteve - në një operacion të vetëm dhe koheziv. Ky model ofron një mundësi unike për të mësuar rreth efikasitetit të zinxhirit të furnizimit, duke theksuar vlerën e të paturit të një zinxhiri të shkurtër furnizimi, nga pemishtja dhe thertorja direkt në tryezën e restorantit. Për më tepër, biznesi tregon se si një identitet i fortë lokal dhe angazhim ndaj trashëgimisë, siç është paraqitja e verërave me Emërtim Origjine Penedès, mund të jetë një gur themeli i një marke. Ai u mëson profesionistëve rëndësinë e përzjerjes së traditës me qëndrueshmërinë moderne, duke vërtetuar se cilësia dhe dashuria për tokën janë asetet kryesore të biznesit.



Co-funded by the
European Union



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

Praktika e es im-perfect ofron një 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 menuje me produkte lokale, duke treguar se si të krijohet një ofertë inovative që integron produkte etike në menu, dhe duke mbështetur 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?**

[x] Sezonshmëria

[x] Tjetër: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Cal Padri ka kapërcyer sfidat e ekonomisë qarkulluese, veçanërisht varësinë nga zinxhirët e furnizimit dhe sezonalitetin, përmes një modeli të vetë-mjaftueshëm. Në vend që të mbështetet tek furnizuesit e jashtëm, ata kontrollojnë të gjithë zinxhirin e prodhimit nga ferma në tryezë. Ata adresojnë sezonalitetin duke përshtatur menunë sipas asaj që prodhon toka e tyre.

Filozofia "nga ferma në tryezë" e restorantit nënkupton që gatimet ndryshojnë me korren, duke përdorur perime, fruta dhe barishte të kultivuara në pronën e tyre. Kjo qasje jo vetëm që siguron përbërës të freskët, por gjithashtu redukton ndjeshëm mbetjet ushqimore. Për më tepër, rritja e bagëtisë brenda ambjentëve dhe thertorja "Km 0" për produkte si rosë e Penedès Muscovy eliminon nevojën për ndërmjetës. Kjo lejon gjurmueshmëri dhe kontroll të plotë të cilësisë, shkurtimin e zinxhirit të furnizimit dhe mbështet një sistem të vërtetë lokal dhe të mbyllur.

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

[X] Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve

[] Energjia e rinovueshme / efienca energjetike

[] Ruajtja e ujit

[x] Dizajn i produktit/shërbimit në mënyrë qarkulluese

[X] Sistemet ushqimore të qëndrueshme / zinxhirë ushqimorë të shkurtër

[] Certifikime ekologjike ose standarde të gjelbra

[] Riparimi, rikonstrukcioni 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:**

Cal Padri përfaqëson parimet e ekonomisë qarkulluese duke mbyllur ciklet e burimeve dhe duke prioritarizuar sistemet lokale të qëndrueshme. Zinxhiri i ushqimit i shumë i lokalizuar eliminon nevojën për bujqësi industriale, duke reduktuar emetimet e karbonit dhe duke ruajtur biodiversitetin. Duke kultivuar dhe korrur përbërësit në vend (p.sh., perime, rosë, verë), restoranti shmang mbiprodhimin, paketimin dhe mbetjet e transportit, që janë shtyllat kryesore të qarkullimit. Për më tepër, Cal Padri forcon ekonominë lokale duke furnizuar ekskluzivisht nga toka e vet dhe nga vreshtat përreth (Emërtimi i origjinës Penedès), duke krijuar një sistem të qëndrueshëm dhe të mbyllur. Edhe pse nuk është plotësisht zero-mbetje, modeli i tij minimizon në mënyrë të natyrshme mbetjet përmes lidhjeve direkte prodhim-konsum.





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

Modeli i Cal Padrí-t është inovativ në turizmin qarkullues duke bashkuar bujqësinë e lashtë me qëndrueshmërinë moderne, duke krijuar një ekosistem gastronomik me qark të mbyllur. Ndryshe nga konceptet tipike nga ferma në tavolinë, ai kontrollon çdo hap nga kultivimi i produkteve organike dhe rritja e rosave të racave të trashëgimisë deri te servirja e gatimeve hiper-lokale duke eliminuar mbetjet në zinxhirin e furnizimit.

Filozofia "nga ferma në tryezë" përshtatet çdo ditë me korret sezoniere, duke reduktuar mbetjet ushqimore dhe duke rivendosur biodiversitetin agro që rrezikohet, si l'ànec Mut del Penedès. Duke ankoruar turizmin në rigjenerimin rural, modeli tregon se qarkullimi mund të jetë si kulturorisht i pasur, ashtu edhe ekonomikisht i qëndrueshëm, duke ofruar një plan të përsëritshëm për mikpritje të qëndrueshme të rrënjësuar në qëndrueshmërinë specifike të vendit.

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?**

Praktika e Cal Padrí është zhvilluar përmes bashkëpunimeve të forta me iniciativa dhe aktorë lokalë. Restoranti është një pjesëmarrës kyç në festivalin Bienvenidos a Pagès, i cili promovon punën e fermerëve katalanas duke hapur fermat e tyre për vizitorët. Ky partneritet nxjerr në pah angazhimin e tyre për të festuar trashëgiminë e jetës rurale dhe për të lidhur konsumatorët direkt me prodhuesit e ushqimit.

Për më tepër, Cal Padrí është anëtar i Ruta del Vino del Penedès, një iniciativë enoturizmi. Ky bashkëpunim forcon zinxhirin rajonal të vlerës duke ofruar ekskluzivisht verërat me Denominacion të Origjinës Penedès, duke mbështetur kështu vinogradhet lokale. Duke furnizuar përbërës shtesë nga fermat përreth dhe promovuar turizmin hiper-lokal, Cal Padrí ka krijuar një ekosistem të prodhuesve km0 që së bashku forcojnë sistemin e ushqimit të qëndrueshëm të rajonit Alt Penedès.

Këto bashkëpunime demonstrojnë se si praktikat e ekonomisë qarkulluese mund të lulëzojnë kur janë të rrënjësura në rrjete komunitare dhe ekspertizë lokale, megjithëse mbeten mundësi për të zgjeruar partneritetet me shkolla profesionale ose organizata për menaxhimin e mbetjeve për një ndikim më të madh sistematik.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

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

Modeli vertikalisht i integruar dhe i vetë-mjaftueshëm i Cal Padrí ka dhënë disa rezultate të matshme:

- Cal Padrí mbjell mbi 25 kilogramë patate çdo vit për të siguruar furnizimin e vet gjatë gjithë vitit. Ata gjithashtu mbledhin më shumë se 80 kilogramë lloje të ndryshme domatesh. Këto shifra tregojnë një vetë-mjaftueshmëri të konsiderueshme në prodhimet e freskëta.
- Familja filloi rritjen e rosës së Penedès në vitet 1980 dhe ata përfaqësojnë gjeneratën e dytë të fermerëve të bagëtisë që vazhdojnë këtë traditë. Vetë restoranti, i transformuar nga objekti i vjetër i rritjes së bagëtisë, funksionon që nga viti 2007. Menaxhimi aktual përfaqëson gjeneratën e tretë të familjes Olivella. Kjo veprimtari afatgjatë dhe transferimi gjeneracional ilustron suksesin e qëndrueshëm dhe reziliencën e modelit të tyre.

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

Modeli i Cal Padrí është jashtëzakonisht i rëndësishëm për kontekstin e turizmit shqiptar për shkak të funksionimit të tij të suksesshëm, të vetë-mjaftueshëm dhe me qarkullim të mbyllur. Në zonat rurale, ku zinxhirët e furnizimit mund të jenë të pazhvilluar, kjo praktikë demonstroi se një biznes mund të arrijë pavarësi operative duke integruar bujqësinë, përpunimin në vend dhe një restorant brenda një ndërmarrjeje të vetme.



- **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?**

Modeli i Cal Padri është i rëndësishëm për sektorin turistik të Shqipërisë, veçanërisht në zonat rurale. Bizneset shqiptare mund të përshtatin këtë qasje duke krijuar versionet e tyre hiper-lokale, duke zëvendësuar produkte si rosën e Penedës me produkte lokale shqiptare, si dele Korçane, verëra Berat ose gështenja Logarë. Kjo ruan të njëjtën filozofi "nga ferma në tryezë".

Modeli mund të shtrihet për biznese në madhësi të ndryshme, nga shtëpitë e vogla mikpritëse me "menu të korrjes" sezonale deri te qendrat më të mëdha me sistemet e tyre të prodhimit. Kjo qasje ndihmon në zgjidhjen e sfidave në Shqipëri, si sezonaliteti, shpopullimi rural (përmes krijimit të vendeve të punës) dhe kufizimet infrastrukturore (përmes operacioneve të vetë-mjaftueshme). Për zbatimin e saj, fermerët, ofruesit e shërbimeve turistike dhe zyrtarët lokalë duhet të punojnë së bashku për të krijuar zinxhirë të shkurtër furnizimi dhe për të promovuar këto përvoja autentike për turistët.

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

Për fermat e vogla me infrastrukturë të kufizuar që duan të zbatojnë një iniciativë të ngjashme, modeli i Cal Padri mund të përshtatet duke u fokusuar te një qasje e rrjetëzuar dhe bashkëpunuese, në vend të integritetit të plotë vertikal. Në vend që të ndërtojnë një restorant, një fermë e vogël mund të ofrojë përvoja agroturistike në vend, si ture në fermë, ngjarje shijimi ose punëtori mbi bujqësinë dhe gatimin. Kjo i lejon ata të lidhen drejtpërdrejt me konsumatorët dhe të ndërtojnë një markë personale. Në vend që të kenë një thertore ose një objekt për përpunim, ata duhet të krijojnë partneritete lokale.

SEKSIONI 6: FOTO

- Fotografi të praktikës:



PRAKTIKË E SUKSESSHME HOTELI BOTÁNICO & THE ORIENTAL SPA GARDEN



SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden
- Faqja zyrtare e praktikës: www.hotelbotanico.com
- Lidhje me rrjetet sociale: <https://www.instagram.com/hotelbotanico/>
- Vendndodhja: Avenue Richard J. Yeoward, 1, 38400 – Puerto de la Cruz, Santa Cruz de Tenerife, Spanjë

SEKSIONI 2: PËRSHKRIMI I PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden është një hotel me 5 yje "Gran Lujo" (Luksoz) në Tenerife i përkushtuar ndaj zhvillimit të qëndrueshëm dhe minimizimit të ndikimit të tij në mjedis. Ai operon me një sistem të integruar menaxhimi, duke mbajtur certifikime të tilla si standardet UNE-EN ISO 14001, EMAS, UNE-EN ISO 9001 dhe BIOSPHERE HOTEL. Objektivi themelor i hotelit është të ofrojë shërbime me cilësi të lartë me gjurmën minimale mjedisore të mundshme, duke u përqendruar veçanërisht në efikasitetin e burimeve. Iniciativat kryesore përfshijnë racionalizimin e konsumit të energjisë dhe burimeve natyrore përmes investimeve në pajisje me efikasitet energjetik (p.sh., në dhoma, kuzhina dhe sallën e makinerive), furnizimin e 71.3% të energjisë elektrike nga ofrues të çertifikuar të gjelbër dhe zbatimin e sistemeve të kursimit të ujit si tualete me dy shkarkime dhe reduktues rrjedhjeje. Hoteli gjithashtu i jep përparësi reduktimit dhe riciklimit të mbeturinave duke promovuar ndarjen selektive të mbeturinave dhe duke zvogëluar konsumin e letrës përmes zgjidhjeve dixhitale dhe materialeve të ripërdorshme.

• Periudha e Zbatimit:

- 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

☒ Eficienca e Burimeve

☐ Të tjera: _____

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

Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden demonstroi një përafrim të rëndësishëm me fushën tematike të Eficiencës së Burimeve. Hoteli është i përkushtuar të racionalizojë konsumin e energjisë dhe burimeve natyrore përmes eficiencës dhe përdorimit të energjive të rinovueshme. Janë bërë investime në pajisje më efikase në fusha të ndryshme, si në dhoma, kuzhina dhe dhomën teknike, gjë që ka kontribuar në uljen e konsumit të energjisë elektrike për çdo qëndrim ditor. Veçanërisht, 71.3% e totalit të energjisë së konsumuar nga hoteli vjen nga burime të certifikuar të gjelbra.

Përpjekjet për kursimin e ujit janë të dukshme përmes zbatimit të sistemeve si tualetet me dy shkarkime, reduktuesit e rrjedhës dhe zëvendësimit të vaskave me dushe në dhomat e mysafirëve, çka ka sjellë një ulje të konsumit të ujit për çdo qëndrim ditor.

Për më tepër, hoteli synon të ulë konsumin e letrës me 20%, duke përdorur kode QR për informacion të tillë si trajtimet e Spa-së, shërbimin në dhomë dhe menutë e mini-barit, si dhe duke përdorur materiale të ripërdorshme për njoftimet e pastrimit. Veçanërisht, 88% e letrës së bardhë të konsumuar riciklohet.

Këto përpjekje janë thelbësore për menaxhimin e ndikimit mjedisor të një ofruesi akomodimi në shkallë të gjerë.

• Shpjegoni se si ky aktivitet përshatet brenda sektorit të turizmit:

Aktivitetet e Hotel Botánico janë tërësisht të integruara në sektorin e turizmit, veçanërisht duke dhënë shembullin e një angazhimi gjithëpërfshirës ndaj turizmit të qëndrueshëm. Ndërsa akomodimet luksoze, gastronomia e larmishme, hapësirat e mirëqenies dhe ato për evente përputhen me modelin tradicional të një resorti të nivelit të lartë, fokusi i tij i qëllimshëm mbi përgjegjësinë mjedisore e veçon atë si një nga aktorët kryesorë në Puerto de la Cruz të përkushtuar ndaj këtyre parimeve.



Co-funded by the
European Union



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

Operacionet e Hotel Botánico ofrojnë vlerë të rëndësishme mësimore për trajnimin VET dhe ngritjen e kapaciteteve profesionale. Hoteli shërben si një model për marketingun efektiv të qëndrueshmërisë, duke përdorur kodet QR dhe faqen e tij të internetit për të komunikuar në mënyrë transparente përpjekjet e tij mjedisore te mysafirët. Kjo praktikë mëson vlerën e promovimit të eko-turizmit dhe se si kjo mund të bëhet.

Për më tepër, angazhimi i tij ndaj biodiversitetit dhe kujdestarisë mjedisore nga mbrojtja e faunës lokale (hoteli ofron rekomandime të detajuara për mysafirët se si të ndërveprojnë në mënyrë të përgjegjshme me jetën e egër lokale) deri te mirëmbajtja e kujdesshme e kopshteve të tij, ofron një studim rasti real në turizmin e përgjegjshëm.

Së fundi, raportimi vjetor mjedisor i hotelit (p.sh., energjia elektrike, uji, mbetjet, emetimet) u mëson profesionistëve se si të përdorin të dhënat për të matur dhe përmirësuar performancën e qëndrueshmërisë.

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?**

Hotel Botánico ka trajtuar në mënyrë proaktive konsumin e burimeve. Për të kapërcyer përdorimin mbi mesataren e energjisë, hoteli investoi në pajisje më efikase në të gjitha ambientet e tij, nga kuzhinat deri te dhomat e mysafirëve. U instaluan sisteme të reja klimatizimi me kontroll dixhital të temperaturës dhe fije automatike të ajrit të kondicionuar kur hapen ballkonet, duke parandaluar drejtpërdrejt humbjen e energjisë. U zbatua gjithashtu një sistem kontrolli i dhomës së makinerive për të ofruar të dhëna të konsumit ditor.

Për më tepër, hoteli trajtoi përdorimin e lartë të ujit duke zbatuar tualete me dy shkarkime dhe reduktues rrjedhjeje në të gjithë pronën. Gjithashtu uli ndjeshëm mbeturinat e letrës duke zëvendësuar menutë e shtypura dhe informacionin e shërbimit me kode QR, duke zgjedhur zgjidhje dixhitale që minimizojnë gjurmën e tij të përgjithshme mjedisore.

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

- ☐ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☒ Energjia e rinovueshme / efienca 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:**

Praktikat e Hotel Botánico konsiderohen si një "praktikë e mirë" sepse ato mbështeten në përpjekje të qëndrueshmërisë të certifikuar, transparente dhe në përmirësim të vazhdueshëm. Së pari, hoteli është aktivisht i përfshirë me Skemën Evropiane të Menaxhimit dhe Auditimit Mjedisor (EMAS), duke qenë i certifikuar me EMAS III dhe i regjistruar me numrin ES.IC.000243. EMAS është një instrument i zhvilluar për organizatat që të vlerësojnë, raportojnë dhe përmirësojnë vazhdimisht performancën e tyre mjedisore, duke theksuar performancën, besueshmërinë dhe transparencën. Për më tepër, hoteli është i njohur me distinktivin Biosphere Commitment. Ky distinktiv identifikon entitetet që janë angazhuar të ndërmarrin përpjekje të qëndrueshme dhe që planifikojnë të adoptojnë modele më të përgjegjshme. Raportimi transparent mbi performancën e tij mjedisore, përfshirë fushat që kërkojnë përmirësim, nënvizon përkushtimin e tij ndaj llogaridhënies dhe progresit të vazhdueshëm. Ky integrim i plotë i qëndrueshmërisë, i kombinuar me raportim të qartë dhe plane proaktive për përmirësim, e pozicionon Hotel Botánico si një praktikë të mirë në turizmin e qëndrueshëm.

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

Qasja e Hotel Botánico është inovative sepse rishikon konceptin e turizmit të qarkullueshëm duke përfshirë jo vetëm faktorët mjedisorë (me angazhimin e tij të fortë ndaj qëndrueshmërisë) por edhe dimensionet sociale dhe kulturore. Ai është një pjesëmarrës kyç në iniciativën "Hoteles Creativos", një projekt bashkëpunues i drejtuar nga angazhimi ndaj qëndrueshmërisë dhe artit.

Kjo praktikë krijon vlerë duke integruar artistët lokalë drejtpërdrejt brenda ambienteve të hotelit. Kjo strategji krijuese vendos një cikël të qarkullimit për kapitalin social, duke siguruar që talenti lokal të qarkullojë brenda ekonomisë së destinacionit në vend që të importohet. Duke ofruar përvoja autentike dhe pasuruese, hoteli mbështet komunitetin lokal ndërsa u ofron mysafirëve një vizitë më domethënëse dhe unike.

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?**

Hotel Botánico angazhohet në një gamë të gjerë bashkëpunimesh për të ruajtur standardet e tij luksoze dhe angazhimin ndaj qëndrueshmërisë. Anëtarësia e tij në "The Leading Hotels of the World" siguron përmirësim të vazhdueshëm të cilësisë përmes kontrolleve të rrepta vjetore. Si pjesë e Loro Parque Group, hoteli ofron një program për fëmijë që promovon mësimin dhe respektin ndaj kafshëve.

Për qëndrueshmërinë, hoteli i përbahet standardeve ndërkombëtare si ISO 14001 dhe është një entitet Biosphere Committed, me sistemet e tij të verifikuara nga auditues të jashtëm si TÜV Rheinland. Përfshirja e tij në "Hoteles Creativos" nënvizon një partneritet unik që promovon kulturën dhe talentin lokal, duke pasuruar përvojën e mysafirëve. Hoteli gjithashtu mbështetet në një rrjet kompanish të specializuara të jashtme për gjithçka, nga menaxhimi i mbetjeve dhe kontrolli i Legionellës, deri te mirëmbajtja e kazanëve dhe sistemeve elektrike, duke siguruar përputhshmëri operative dhe siguri.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

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

Hotel Botánico ka arritur disa rezultate të matshme përmes iniciativave të tij të qëndrueshmërisë. Përpjekjet e hotelit për ruajtjen e ujit, duke përfshirë tualetet me dy shkarkime dhe reduktuesit e rrjedhjes, çuan në një rënie të konsumit për qëndrim nate nga 0.57 m³ në vitin 2022 në 0.37 m³ në vitin 2023. Për sa i përket energjisë, hoteli uli përdorimin e energjisë elektrike për qëndrim nate nga 32.35 kWh në 31.13 kWh në të njëjtën periudhë, me 71.3% të energjisë elektrike që tani vjen nga burime të certifikuar të gjelbra. Këto përpjekje, të kombinuara me pajisje të reja efikase dhe kontrollin dixhital të klimës, rezultuan në një ulje të konsiderueshme të gjurmës totale të karbonit, e cila u ul nga 261,086.44 kg ekuivalent CO₂ në vitin 2022 në 241,035.02 kg në vitin 2023..

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

Angazhimi i Hotel Botánico ndaj kujdesit mjedisor është shumë i rëndësishëm për sektorin e turizmit në Shqipëri. Duke matur dhe monitoruar në mënyrë sistematike përdorimin e burimeve, mbetjet dhe emetimet, hoteli tregon se çdo biznes turistik, pa marrë parasysh madhësinë, mund të marrë njohuri të rëndësishme për të përmirësuar eficiencën dhe për të reduktuar ndikimin mjedisor. Kjo qasje e bazuar në të dhëna ofron një shembull praktik për bizneset shqiptare që synojnë të ndërtojnë një industri turizmi më të qëndrueshme dhe rezistente.



- **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?**

Hotel Botánico ofron një model të vlefshëm për bizneset pavarësisht nga madhësia e tyre. Për hotelet ose penzionet më të vogla, kjo praktikë mbetet gjithashtu shumë e rëndësishme. Ato mund të adoptojnë strategji të thjeshta dhe me kosto efektive, si përdorimi i llambave me sensor lëvizjeje dhe dritave LED për kursim të menjëhershëm të energjisë. Më e rëndësishmja, shmangia e mbetjeve të letrës duke përdorur kode QR për menutë dhe informacionet për mysafirët është një masë e thjeshtë dhe universalisht e zbatueshme që çdo biznes turistik në Shqipëri mund ta implementojë për t'u bërë më i qëndrueshëm.

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

Duke u bazuar në modelin e Hotel Botánico, ja disa këshilla për zbatimin e një iniciative të ngjashme:

- Zhvilloni një politikë të qartë dhe publike të qëndrueshmërisë (duke përshkruar angazhimin dhe objektivat, duke siguruar transparencë si për ekipin, ashtu edhe për mysafirët).
- Monitoroni përdorimin e burimeve. Filloni të matni treguesit kryesorë si uji, energjia dhe mbetjet. Këto të dhëna janë thelbësore për të vendosur objektiva dhe për të treguar progres të matshëm me kalimin e kohës.
- Investoni në teknologji praktike. Instaloni zgjidhje kursimi uji si tualete me dy shkarkime dhe reduktues rrjedhjeje, dhe përmirësoni pajisjet me efikasitet energjetik.
- Angazhohuni me komunitetin. Bashkëpunoni me artistë lokalë, artizanë ose organizata kulturore për të krijuar një përvojë autentike për mysafirët.

SEKSIONI 6: FOTO

- Fotografi të praktikës:



PRAKTIKË E SUKSESSHME ESTIVAL PARK SILMAR



SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Estival Park Silmar, La Pineda, Tarragona
- Faqja zyrtare e praktikës: <https://www.estivalgroup.com/estival-park-silmar.html>
- Lidhjet në rrjetet sociale: <https://www.instagram.com/estivalgroup>
- Vendndodhja: Carrer del Camí del Racó, 15, 43481 Platja de la Pineda, Tarragona, Spanjë

SEKSIONI 2: PËRSHKRIMI I PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

Estival Park Silmar (Estival SILMAR), një hotel 4-yjëshe Superior në Platja de La Pineda, Tarragona, është pjesë e kompleksit Estival Park Resort, i menaxhuar nga Estival Group Hotels and Resorts. Së fundmi, ai ka marrë certifikimin Biosphere Certified (2025), duke demonstruar angazhime të forta për qëndrueshmërinë.

Hoteli ndjek parimin e "3R-ve" (reduktim, riciklim, ripërdorim), monitoron menaxhimin e mbetjeve dhe furnizohet me produkte lokale dhe të qëndrueshme. Efiçenca energjetike është një prioritet, me fokus në përdorimin e energjisë së pastër dhe të rinovueshme.

Për më tepër, disa prona brenda Estival Group, përfshirë "Estival Park" (kompleksi që përfshin Silmar), kanë përfutur financim nga fondi NextGenerationEU i Bashkimit Evropian për projekte që lidhen me vet-konsumimin dhe magazinimin e energjisë nga burime të rinovueshme, si dhe për zbatimin e sistemeve termike të rinovueshme. Në fakt, grupi më i gjerë Estival Group është certifikuar që nga 2020 të furnizohet me 100% energji të rinovueshme për të gjithë hotelet e tij. Kjo nënvizon përkushtimin e tij ndaj operacioneve të qëndrueshme dhe turizmit përgjegjës.

• Periudha e Zbatimit:

- Statusi:

☐ Planifikuar | ☐ Faza pilot | ☐ Zbatuar plotësisht | ☒ Në zhvillim dhe evoluim

• Fushat tematike të trajtuara:

☒ Nga Ferma në Pjatë / Sistemet e Qëndrueshme të Ushqimit

☐ Menaxhimi i Mbetjeve

☒ Efikasiteti i Burimeve

☐ Tjetër: _____

• Përshkruani se si praktika lidhet me Fushat Tematike të Zgjedhura:

Praktikat e Estival SILMAR përputhen ngushtë me Efiçencën e Burimeve, një fushë kyçe tematike e projektit Circular Tourism Albania, siç dëshmohet nga certifikimi i tij Biosphere Sustainable. Hoteli është i përkushtuar ndaj zbatimit të operacioneve dhe infrastrukturës së qëndrueshme, duke u fokusuar në përdorimin efikas të burimeve dhe adoptimin e një qasjeje të ekonomisë rrethore. Disa shembuj konkretë janë:

Eliminimi i plastikës njëpërdorimshe: Estival Group, që operon Estival SILMAR, është i përkushtuar të heqë gradualisht plastikën njëpërdorimshe. Hoteli përdor pajisje që plotësojnë standardin UNE EN 13432:2001 dhe janë të certifikuar nga BE-ja si "OXO-biodegradable."

Angazhimi i mysafirëve: Hoteli përfshin aktivisht mysafirët në përpjekjet e qëndrueshmërisë përmes fushatave ndërgjegjëse, mesazheve brenda dhomave dhe sinjalistikës së qartë, duke i inkurajuar ata të jenë të vetëdijshëm për përdorimin e ujit dhe energjisë.

Promovimi i parimit të "3R-ve": Hoteli inkurajon reduktimin, ripërdorimin dhe riciklimin brenda ambienteve të tij, duke ofruar mundësi të qarta për menaxhimin e përgjegjshëm të mbetjeve.

Përdorimi i produkteve lokale dhe KM0 në gastronomi: Oferta gastronomike e Estival SILMAR fokusohet dhe promovon veçanërisht produktet nga bujqësia lokale dhe zinxhirët e shkurtër të furnizimit (KM0), duke nënvizuar angazhimin e hotelit ndaj qëndrueshmërisë dhe përgjegjësisë mjedisore.



Co-funded by the
European Union



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

Aktivitetet e Estival SILMAR janë të integruara thellësisht brenda segmentit të operacioneve të hoteleve dhe komplekseve turistike. Si një hotel 4-yjëshe Superior i vendosur brenda kompleksit më të madh Estival Park Resort në Platja de La Pineda, Tarragona, ai përbën një pjesë kyçe të ofertave të gjera të Estival Group. Estival Group, që menaxhon Estival SILMAR, është i specializuar në shërbime globale akomodimi, argëtimi dhe mikpritjeje. Kjo përfshin një gamë të gjerë aktivitetesh në sektorin e turizmit, si: operacioni i hoteleve dhe akomodimeve, objekte sportive dhe wellness, si dhe shërbime të restoranteve dhe gastronomisë.

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

Kjo praktikë ofron vlera të rëndësishme mësimore për trajnimin në AFP:

- Për Mikpritje dhe Turizëm: Praktikantët e qëndrueshëm të hotelit shërbejnë si një studim rasti praktik mbi operacionet e gjelbra dhe menaxhimin e zinxhirëve të furnizimit. Kurrikulat mund të përfshijnë qasjen e hotelit ndaj blerjeve të gjelbra (p.sh., pajisje të certifikuara nga BE-ja), efikasitetin e burimeve (furnizimi KMO dhe parandalimi i mbetjeve ushqimore) dhe angazhimit të mysafirëve (p.sh., fushatat ndërgjegjësuese mbi ruajtjen e ujit dhe energjisë), duke u ofruar studentëve shembuj praktikë të modeleve të biznesit të qëndrueshëm.
- Në Mekanikë dhe Hidraulikë: Përdorimi i masave të efikasitetit energjetik si ndriçimi LED ofron një modul mësimor real mbi menaxhimin e qëndrueshëm të ndërtesave dhe implementimin e teknologjive kursimi të energjisë.
- Në Artet Kulinarie: Angazhimi i hotelit për përdorimin e produkteve lokale dhe furnizimin KMO ofron një rast studimi të vërtetë ku studentët mund të mësojnë mbi sistemet ushqimore të qëndrueshme dhe zhvillimin kreativ të menues.

Për profesionistët: Estival Silmar, Platja de La Pineda ofron mundësi të vlefshme mësimore edhe me burime të kufizuara. Praktikantët e tij demonstronjë se qëndrueshmëria nuk lidhet vetëm me teknologjinë e shtrenjtë, por edhe me menaxhim të zgjuar dhe sjellje:

- Fushata me kosto të ulët për të inkurajuar mysafirët e hotelit të përdorin më pak ujë, si përmes mesazheve që tregojnë statistika të përdorimit të ujit.
- Krijimi dhe zbatimi i procedurave standarde operative (SOPs) për menaxhimin e dritave dhe termostateve, duke theksuar disiplinën operacionale mbi përmirësimet e shtrenjta teknologjike.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

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

- ☐ Menaxhimi dhe trajtimi i mbetjeve
- ☒ Përdorimi i energjisë/burimeve
- ☐ Kufizime infrastrukturore
- ☐ Sezonaliteti
- ☐ Mangësitë në aftësi dhe kapacitete
- ☐ Ndërgjegjësimi i ulët mbi ekonominë qarkulluese
- ☐ Rezistenca sjellore
- ☒ Kufizime financiare ose të fondeve
- ☐ Tjetër: _____

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

Estival SILMAR, si anëtar i Estival Group, ka kapërcyer me sukses sfida të konsiderueshme përmes një qasjeje strategjike ndaj menaxhimit financiar dhe përdorimit të burimeve. Grupi ka zbutur pengesat financiare duke siguruar në mënyrë proaktive mbështetje të jashtme. Një strategji qendrore ishte marrja e financimeve të konsiderueshme nga fondi NextGenerationEU i Bashkimit Evropian për të mbështetur projekte të mëdha të energjisë së rinovueshme. Që nga viti 2020, të gjitha hotelet e tij, përfshirë Estival SILMAR, operojnë ekskluzivisht me 100% energji të rinovueshme.

Për më tepër, marrja me sukses e ndihmës për sektorin e turizmit gjatë pandemisë COVID-19 tregon aftësinë strategjike të grupit për të aksesuar burime të ndryshme financimi, duke siguruar stabilitet operativ dhe duke mundësuar investime të vazhdueshme në iniciativë të qëndrueshme edhe gjatë periudhave të vështira ekonomike.



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

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☒ Energjia e rinovueshme / efikasiteti energjetik
- ☐ Ruajtja e ujit
- ☐ Dizajni i produktit/shërbimit në mënyrë rrethore
- ☒ 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:**

Estival SILMAR përfaqëson një model praktik të integritetit të qëndrueshmërisë dhe parimeve të ekonomisë qarkulluese në operacionet e tij. Si një hotel i certifikuar Biosphere, ai tregon angazhim të verifikuar ndaj iniciativave të gjelbra. Një element qendror i kësaj strategjie është menaxhimi i energjisë dhe burimeve. Që nga viti 2020, të gjitha hotelet e Estival Group furnizohen me 100% energji të rinovueshme. Hoteli gjithashtu zbaton masa të ndryshme për efikasitetin energjetik dhe ruajtjen e ujit, duke përfshirë fushata ndërgjegjëse.

Në lidhje me mbetjet, Estival SILMAR promovon aktivisht parimin e "3R-ve" — reduktim, riciklim dhe ripërdorim — duke u përpjekur të minimizojë gjenerimin e mbetjeve. Kjo përfshin eliminimin e plastikës njëpërdorimshme dhe angazhimin për monitorimin dhe raportimin aktiv të menaxhimit të mbetjeve.

Për më tepër, hoteli mbështet sistemet ushqimore të qëndrueshme duke prioritetizuar dhe promovuar produktet lokale dhe KM0, si dhe duke parandaluar mbetjet ushqimore. Hoteli kontribuon gjithashtu në qarkullimin e fokusuar tek komuniteti, duke ofruar pika karikimi për automjetet elektrike për të promovuar mobilitetin e qëndrueshëm.

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

Estival SILMAR është inovativ për qasjen e tij proaktive dhe të integruar ndaj ekonomisë qarkulluese, veçanërisht në fushat e energjisë dhe angazhimit të mysafirëve. Kjo përfaqëson një qasje ende të pakshfrytëzuar në turizëm, duke rritur pavarësinë energjetike dhe duke ulur kostot afatgjata. Angazhimi i tyre për heqjen e plastikës njëpërdorimshme, përdorimin e pajisjeve të certikuara nga BE si "OXO-biodegradable", si dhe përpjekjet për ofrimin e pikave të karikimit për automjetet elektrike, shtrin ekonominë qarkulluese përtej operacioneve të drejtpërdrejta, duke demonstruar përkushtimin e grupit ndaj zhvillimit të turizmit të qëndrueshëm.

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?**

Estival SILMAR, si pjesë e Estival Group, bashkëpunon me disa entitete të ndryshme. Ai ka një partneritet me Fundación GAVI (Gavi, the Vaccine Alliance) dhe Fondacionin "la Caixa" për fushata vaksinimi të fëmijëve. Furnizuesi i energjisë, Aura Energía, certifikon përdorimin e tyre 100% energji të rinovueshme, i verifikuar nga CNMC (Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia).

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

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

Rezultati më i rëndësishëm i hotelit është marrja e certifikimit Biosphere Certified në vitin 2025, i cili ofron një vlerësim të auditueshëm nga jashtë për praktikën e tij gjithëpërfshirëse të qëndrueshmërisë. Arritja e këtij certifikimi kërkon që hoteli të përmbushë targete specifike dhe të matshme në disa fusha kyçe. Për shembull, certifikimi kërkon një ulje të vazhdueshme të konsumit të energjisë dhe të emetimeve të gazrave serrë, e cila matet duke gjurmuar kilovat-orët (kWh) dhe gjurmën totale të karbonit të hotelit. Përdorimi nga Estival SILMAR i 100% energjisë së rinovueshme dhe investimet e tij në projekte të efikasitetit energjetik kontribuojnë drejtpërdrejt në këtë objektiv.

Për më tepër, certifikimi kërkon që hoteli të gjurmojë dhe raportojë gjenerimin e mbetjeve në kilogramë dhe përqindjen e mbetjeve që ripërdoren, riciklohen ose kompostohen. Eliminimi i plastikës njëpërdorimshme dhe sistemi aktiv i monitorimit i hotelit adresojnë direkt këto kërkesa.



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

Kjo praktikë ka një rëndësi të lartë për kontekstin turistik të Shqipërisë, pasi sektori po përjeton një rritje të shpejtë. Mirëpritja e një modeli gjithëpërfshirës të qëndrueshmërisë që nga fillimi është thelbësore për të shmangur problemet mjedisore dhe sociale që shpesh shoqërojnë zhvillimin turistik.

Rritja e ndjeshme e turizmit mund të mbingarkojë infrastrukturën ekzistuese të menaxhimit të mbetjeve dhe të ushtrojë presion mbi furnizimin me energji. Nga njëra anë, duke zbatuar parimin e "3R-ve" (reduktim, ripërdorim, riciklim) dhe duke eliminuar plastikën njëpërdorimshe që në fillim, siç bën Estival SILMAR, sektori turistik i Shqipërisë mund të menaxhojë në mënyrë proaktive mbetjet dhe të ruajë peizazhet e tij natyrore të paprekura. Nga ana tjetër, adoptimi i energjisë së rinovueshme dhe masave të efikasitetit është thelbësor për zhvillimin e qëndrueshëm.

- **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?**

Qasja gjithëpërfshirëse e Estival SILMAR ndaj qëndrueshmërisë ka një potencial të lartë për zgjerim dhe përshtatje. Strategjitë e tyre për reduktimin e mbetjeve (p.sh., eliminimi i plastikës njëpërdorimshe, promovimi i parimit të "3R-ve"), ruajtjen e ujit (pajisje optimizuese, fushata ndërgjegjëse) dhe furnizimin e qëndrueshëm të ushqimit (produkte lokale, KMO) janë të aplikueshme gjerësisht në mjedis të ndryshme hoteliere dhe mikpritjeje.

- **Çfarë këshillash do t'i jepnit të tjerëve që duan të zbatojnë një nismë të ngjashme?**

Duke u bazuar në praktikën e Estival SILMAR, këshillat do të përfshinin:

- Kërkoni aktivisht furnizues të energjisë së gjelbër dhe investoni në sisteme të energjisë së rinovueshme në vend, duke shfrytëzuar mundësi financimi si grantet e BE-së.
- Instaloni pajisje për optimizimin e ujit dhe organizoni fushata ndërgjegjëse për stafin dhe mysafirët, për të inkurajuar përdorimin e përgjegjshëm të ujit.
- Jepni përparësi produkteve lokale dhe zbatoni masa për të parandaluar humbjen e ushqimit në ofertat gastronomike.

SEKSIONI 6: FOTO

- Fotografi të praktikës:



PRAKTIKË E SUKSESSHME INSTITUT PERE MARTELL



SEKSIONI 1: TË DHËNA BAZË

- Titulli i praktikës më të mirë: Instituti Pere Martell
- Faqja e internetit: <https://institutperemartell.cat/>
- Rrjetet sociale: <https://www.instagram.com/insperemartell/>
- Vendndodhja: Autovia de Salou, s/n, 43006, Tarragona (Spanjë).

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

Instituti Pere Martell është një nga qendrat kryesore publike të Trajnimit Profesional (FP) në Tarragona. Instituti ofron cikle të Diplomës së Lartë në Energjitikë e Rinovueshme dhe Menaxhimin e Ujit, së bashku me fusha të tjera profesionale si Artet Grafike dhe Automobilistika. I përkushtuar ndaj cilësisë, Pere Martell bashkëpunon me organizata si FPEmpresa për të lidhur qendrat e trajnimit me kompanitë, duke përmirësuar integrimin e studentëve në tregun e punës. Ai ofron shërbime këshillimi për sipërmarrësit dhe ka një histori të gjatë të mobilitetit ndërkombëtar për studentët dhe stafin, duke marrë pjesë në projekte nëpër Evropë që nga viti 1992. Ky fokus në inovacion dhe angazhim global siguron zhvillim profesional të rëndësishëm dhe me cilësi të lartë.

• Periudha e Implementimit: 2011 - në vazhdim

• Statusi:

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

• Fushat Tematike të Trajtuara:

☐ Nga Ferma në Tavinë / Sistemet e Ushqimit të Qëndrueshëm

☐ Menaxhimi i Mbetjeve

☒ Efikasiteti i Burimeve

☐ Tjetër: _____

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

Cikli i Energjive të Rinovueshme të Institutit Pere Martell (CFPS EACO) trajnon profesionistë në menaxhimin dhe operimin e instalacioneve të energjisë së erës dhe diellore fotovoltaike, duke promovuar drejtpërdrejt përdorimin e energjisë së qëndrueshme dhe duke kontribuar në kursimin e energjisë dhe mbrojtjen e klimës.

Cikli i Menaxhimit të Ujit (CFPS EADO) fokusohet në përdorimin efikas të ujit, trajtimin dhe shpërndarjen e tij, duke siguruar menaxhim të qëndrueshëm të burimeve dhe mbrojtje të mjedisit.

Të dy programet përfshijnë në kurrikulën e tyre temën "Qëndrueshmëria e aplikuar në sistemin prodhues", duke harmonizuar praktikën me efikasitetin e burimeve dhe duke nxitur inovacionin për ndërmarrjet e vogla dhe të mesme (NVM-të).

• Shpjego si përshtatet ky aktivitet me sektorin e turizmit:

Trajnimi i Institut Pere Martell promovon drejtpërdrejt efikasitetin e burimeve në sektorin e turizmit. Në ciklin e Menaxhimit të Ujit, modulet "Menaxhimi i cilësisë së operacioneve dhe mjedisit" dhe "Teknikat e ndërtimit në instalimet e ujit" pajisin profesionistët për të zbatuar përdorimin efikas të ujit në hotele/restorante, duke përfshirë instalimin e pajisjeve me konsum të ulët të ujit, trajnimin e stafit për shmangien e rrjedhjeve të vazhdueshme të ujit dhe riparimin e rrjedhjeve.

Në mënyrë të ngjashme, cikli i Energjive të Rinovueshme dhe moduli "Qëndrueshmëria e aplikuar në sistemin prodhues" mundësojnë adoptimin e masave për kursimin e energjisë, siç janë ndriçimi LED dhe sistemet inteligjente të kontrollit të ngrohjes, ventilimit dhe ajrit të kondicionuar (HVAC) me sensorë për praninë e njerëzve.

Ky trajnim mbështet mbrojtjen e mjedisit dhe forcon konkurrueshmërinë e ndërmarrjeve të vogla dhe të mesme në ekonominë e gjelbër.



Co-funded by the
European Union



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

Instituti Pere Martell ofron një vlerë të konsiderueshme në mësimdhënie duke krijuar qendra të shkëlqyeshme të AFP (arsimi dhe trajnimi profesional). Ai siguron që zhvillimi i kurrikulave të jetë i qëndrueshëm dhe i përgjegjshëm ndaj kërkesave të tregut dhe mjedisit, duke përfshirë edhe një rishikim të propozuar të kurrikulave për transportin dhe mirëmbajtjen e automjeteve, në përputhje me angazhimet për efikasitet dhe mjedis. Për ndërtimin e kapaciteteve të profesionistëve, ai ofron trajnime për mësuesit në avancimet digjitale, metodologjike dhe teknologjike, duke integruar teknologjitë e reja dhe metodat inovative të mësimdhënies. Praktika promovon inovacionin dhe biznesin, duke përgatitur profesionistë konkurrues në ekonominë e gjelbër.

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 e infrastrukturës
- ☐ Sezonaliteti
- ☒ Mangësitë në aftësi dhe kapacitete
- ☒ Vetëdijesimi i ulët për ekonominë qarkulluese
- ☐ Rezistenca në sjellje
- ☐ Kufizime financiare ose mungesë fondesh
- ☐ Tjetër: _____

- **Si u tejkaluan këto sfida?**

Instituti Pere Martell përballon mangësitë në aftësi dhe kapacitete duke ofruar programe të specializuara të arsimit dhe trajnimit profesional (AFP), si Energji të Rinovueshme (CFPS EAC0) dhe Menaxhimi i Ujit (CFPS EAD0), që përfshijnë module si "Qëndrueshmëria e aplikuar në sistemin prodhues". Instituti zhvillon mbi 50 programe AFP dhe rishikon kurrikulën për t'u përshtatur me kërkesat e tregut dhe mjedisit. Gjithashtu, ofron trajnime për mësuesit në avancimet digjitale dhe teknologjike.

Vetëdijesimi i ulët për Ekonominë Qarkulluese (EC) trajtohet përmes krijimit të qendrave të ekselencës në ekonominë e gjelbër dhe sipërmarrje. Përmes projekteve si 3LoE, Pere Martell promovon kursimin e energjisë, përdorimin e energjive të rinovueshme dhe mbrojtjen e klimës, duke nxitur sipërmarrjen e gjelbër dhe duke forcuar ndërmarrjet e vogla dhe të mesme konkurruese.

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

- ☒ Energjia e rinovueshme/ eficienta e energjisë
- ☒ Kursimi i ujit
- ☐ Dizajn i produkteve/shërbimeve në mënyrë qarkore
- ☐ Sistemet e ushqimit të qëndrueshëm / zinxhirë të shkurtër ushqimorë
- ☐ Eko-certifikimet ose standarde të gjelbra
- ☐ 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**

Instituti Pere Martell është një 'praktikë më e mirë' si Qendër e Ekselencës Profesionale. Programi i tij për Energji të Rinovueshme (CFPS EAC0) kontribuon drejtpërdrejt në eficientësinë e energjisë duke trajnuar profesionistë në menaxhimin e instalimeve me energji eolike dhe diellore, duke promovuar përdorimin e energjisë së rinovueshme dhe mbrojtjen e klimës. Cikli i Menaxhimit të Ujit (CFPS EAD0) mbështet kursimin e ujit duke mësuar përdorimin efikas, trajtimin dhe shpërndarjen e ujit, duke integruar "Qëndrueshmërinë e aplikuar në sistemin prodhues". Kjo qasje fuqizon ndërmarrjet e vogla dhe të mesme inovative në ekonominë e gjelbër.





- **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?**

Cikli i Energjive të Ripërtëritshme (CFPS EAC0) në Institutin Pere Martell adreson drejtpërdrejt kërkesat e tregut modern dhe tranzicionin e dyfishtë. Ky program integron module si "Digjitalizimi i aplikuar në sektorët produktivë" dhe "Qëndrueshmëria e aplikuar në sistemin prodhues". Kjo qasje sjell vlerë të shtuar në zhvillimin e turizmit qarkullues duke mundësuar hotelet dhe restorantet të adoptojnë burime energjie të gjelbër dhe të pavarur, duke reduktuar gjurmën e karbonit dhe kostot e operimit. Për më tepër, shërbimi i Inovacionit në Pere Martell zhvillon projekte të përshtatura me kompanitë, duke nxitur modele të reja biznesi të qëndrueshme dhe konkurrencë në ekonominë e gjelbër, ku mund të përfitojnë drejtpërdrejt bizneset e turizmit që kërkojnë zgjidhje qarkulluese.

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?**

Instituti Pere Martell bashkëpunon gjerësisht si në nivel lokal, ashtu edhe ndërkombëtar. Si një Qendër e Integruar e Arsimit Profesional, ai bashkëpunon me administratën publike, kompani, sindikata dhe institucione të tjera territoriale. Përmes projektit 3LoE, përfshihen njëzet e një partnerë strategjikë evropianë dhe mbi gjashtëdhjetë kompani të lidhura, përfshirë Sorea dhe Agbar në Katalonjë. Projekti gjithashtu përfshin bashkëpunim me Universitetin Rovira i Virgili dhe aktorë të tjerë rajonalë. Në nivel ndërkombëtar, projekti 3LoE përfshin 70 partnerë të lidhur nga 13 vende, duke përfshirë autoritete publike, kompani, institucione të arsimit të lartë dhe OJQ.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE RIPËRDORUESHMËRIA

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

Instituti aktualisht arsimon 1500 studentë me 145 profesionistë dhe së fundmi ka marrë statusin e Qendrës së Integruar të Arsimit Profesional dhe Teknik (AFP). Ai gjithashtu ka mundësuar dhjetëra vende mobiliteti ndërkombëtar për studentë dhe staf që nga viti 1992.

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

Fokusi i Institutit Pere Martell mbi Ekonominë e Gjelbër, Digjitalizimin dhe Sipërmarrjen është shumë i rëndësishëm për turizmin shqiptar. Programet e tij për Energjitë e Rinovueshme (CFPS EAC0) dhe Menaxhimin e Ujit (CFPS EAD0) ofrojnë aftësi kyçe për turizmin e qëndrueshëm, duke adresuar kursimin e energjisë, mbrojtjen e klimës dhe përdorimin efikas të ujit, për shembull në hotele. Shkollat shqiptare të arsimit profesional dhe teknik (AFP) mund të mësojnë nga zhvillimi i kurrikulave dhe bashkëpunimi me industrinë i Institutit Pere Martell, për të përgatitur profesionistë të aftë për një sektor turizmi më të gjelbër.

- **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?**

Praktika ka potencial të lartë zgjerimi, siç dëshmohet nga projekti 3LoE që krijoi 8 qendra të ekonomisë së gjelbër në 7 vende. Ky model mund të adaptohet nga shkollat profesionale dhe teknike (AFP) në Shqipëri, duke zhvilluar programe të specializuara të ngjashme për destinacionet e tyre turistike. Ata mund të nxisin partneritete me bizneset lokale të turizmit, duke integruar trajnim praktik mbi përdorimin e energjive të rinovueshme dhe menaxhimin efikas të ujit, të përshtatura me nevojat dhe burimet specifike rajonale.

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

Për të zbatuar një ofertë arsimit profesional dhe teknik (AFP) që i përgjigjet tregut, shkollat duhet të vendosin në prioritet bashkëpunimin e ngushtë me industrinë, duke përshtatur rregullisht kurrikulën për të përmbushur kërkesat e tregut dhe sfidat e reja. Duhet të zhvillojnë programe gjithëpërfshirëse, siç janë mbi 50 programet e Pere Martell, që integrojnë aftësi të ekonomisë së gjelbër, digjitalizimin dhe sipërmarrjen në të gjitha nivelet. Investimi në trajnimin e vazhdueshëm të mësuesve për teknologjitë e reja dhe metodat inovative është i domosdoshëm. Gjithashtu, duhet të inkurajojnë inovacionin, të veprojnë si inkubator biznesi dhe të promovojnë mobilitetin ndërkombëtar për shkëmbimin e praktikave më të mira.

SEKSIONI 6: FOTO

- **Foto nga praktika:**



PRAKTIKË E SUKSESSHME THE SOCIAL HUB BARCELONA POBLENOU



SEKSIONI 1: INFORMACIONET BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: The Social Hub Barcelona Poblenou
- Faqja zyrtare e praktikës: www.thesocialhub.co
- Lidhjet në rrjetet sociale: <https://www.instagram.com/esimperfect/?hl=es>
- Vendndodhja: Street Cristobal de Moura 49, 08019, Barcelona, Spanjë

SEKSIONI 2: PËRSHKRIMI I PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

The Social Hub (TSH) është një koncept hibrid mikpritjeje që kombinon hotele, rezidenca për qëndrime të gjata, hapësira co-working dhe ambiente për evente. Themelohet në vitin 2012 nga sipërmarrësi skocez Charlie MacGregor (CEO), TSH fillimisht nisi si The Student Hotel dhe tani operon nëpër Evropë, përfshirë Amsterdam, Barcelona dhe Berlin, ndër vendet e tjera. MacGregor është gjithashtu bashkë-themelues i Movement on the Ground (MOTG), një OJQ që ndihmon refugjatët. TSH në Barcelona (Poblenou) reflekton angazhimin e tij ndaj Mjedisit, Shoqërisë dhe Qeverisjes (ESG), që çoi në marrjen e certifikimit B Corp. Iniciativat kryesore fokusohen në qëndrueshmëri: optimizimin e përdorimit të energjisë dhe ujit, reduktimin e mbetjeve dhe promovimin e praktikave të ekonomisë rrethore. Inovacionet përfshijnë uljen e mbetjeve ushqimore me AI, zgjidhje për kursimin e ujit dhe përpunimin e mbetjeve ushqimore në produkte të reja, duke treguar përkushtimin e TSH për të minimizuar gjurmën mjedisore brenda modelit të tij unik të mikpritjes. Për të ilustruar këtë, TSH në Barcelona bashkëpunoi me dizajnerë dhe kuzhinierë të njohur në projektin "TSH Goes Circular". Qëllimi ishte transformimi i mbetjeve të lëvizshme në vezë në pjatë me logo të printuara 3D, duke përfshirë parimet e dizajnit rrethor në operacionet e ushqimit dhe pijes, duke reduktuar mbetjet në burim dhe duke nxitur inovacionin në zinxhirin e furnizimit. Gjithashtu, TSH lufton mbetjet ushqimore përmes platformës Too Good To Go, duke shpëtuar 65 vakte në vitin financiar 23-24, dhe përdor teknologjinë AI të Orbisk në kuzhina për të gjurmuar dhe reduktuar mbetjet. Këto partneritete reflektojnë përkushtimin e TSH ndaj zgjidhjeve të ekonomisë rrethore.

- **Periudha e Zbatimit:** Në vazhdimësi, me iniciativa specifike të nisura ose të vlerësuara gjatë periudhës FY23-24, si dhe me objektiva të rinj të planifikuar për vitin 2025 dhe në të ardhmen.
- Statusi:

☐ Planifikuar | ☐ Faza pilot | ☐ Zbatuar plotësisht | ☒ Në zhvillim dhe evoluim

• Fushat tematike të trajtuara:

- ☐ Nga Ferma në Pjatë / Sistemet e Qëndrueshme të Ushqimit
☒ Menaxhimi i Mbetjeve
☒ Efikasiteti i Burimeve
☐ Tjetër: _____

• Përshkruani se si praktika lidhet me Fushat Tematike të Zgjedhura:

TSH Barcelona Poblenou përputhet ngushtësisht me fushat tematike të menaxhimit të mbetjeve dhe efikasitetit të burimeve përmes një sërë strategjish gjithëpërfshirëse. Sa i përket menaxhimit të ujit, TSH Barcelona Poblenou përdor ujë të desalinizuar për pishinat e tij. Kjo përfaqëson një masë të drejtpërdrejtë dhe proaktive për të reduktuar varësinë nga burimet e pakta të ujërave të ëmbla lokale, duke zbutur kështu kontributin e tij në mungesën e ujit në zonë. Në të gjithë portofolin e saj, TSH gjithashtu monitoron nga afër përdorimin e ujit për të marrë njohuri mbi modelet e konsumit dhe për të identifikuar mundësi për përmirësim të efikasitetit. Sa i përket menaxhimit të mbetjeve, Barcelona përfaqëson një lokacion kyç për iniciativat e reduktimit të mbetjeve të TSH. Hapi më i rëndësishëm është përdorimi i monitorit të mbetjeve ushqimore të fuqizuar nga AI, Orbisk, që mat dhe identifikon saktësisht mbetjet ushqimore në kuzhinat e restoranteve, duke ndihmuar në reduktimin e tyre. Kjo ka kontribuar në kursimin në nivel kompanie të 1,401 kilogramëve ushqim nga hedhja, duke parandaluar 10,316 kilogramë CO₂-eq emetime dhe duke kursyer 9,807,000 litra ujë. Gjithashtu, TSH Barcelona Poblenou ka nisur projektin "TSH Goes Circular", një iniciativë inovative që ripërdor lëvizshmat e vezëve nga restoranti për t'i kthyer në pjatë funksionale të printuara 3D. Ky projekt përfaqëson qartë dizajnin e produktit qarkullues dhe parimin e shikimit të mbetjeve si një burim me vlerë. Hub-i merr pjesë gjithashtu në aplikacionin Too Good To Go, duke shpëtuar 65 vakte nga mbetja gjatë vitit financiar FY23-24. Në total, në vitin 2024, volumi absolut i mbetjeve në Barcelona u ul me 8.1%, duke dëshmuar përparim të matshëm në strategjitë e qëndrueshmërisë.



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

TSH funksionon si një koncept mikpritjeje hibrid, duke integruar akomodimin hotelier, opsionet e qëndrimit afatgjatë, hapësirat e bashkëpunimit dhe ambientet për evente në një ofertë të vetme. Aktivitetet për efikasitetin e burimeve të zbatuara në TSH Barcelona Poblenou janë të ndërthurura drejtpërdrejt brenda këtyre aspekteve të ndryshme operative të sektorit të turizmit dhe mikpritjes. Për shembull, menaxhimi inovativ i ujit për pishinat, përmes përdorimit të ujit të desalinizuar, përfaqëson një masë të rëndësishme dhe drejtpërdrejt të zbatueshme për qëndrueshmërinë në operacionet hoteliere, veçanërisht në rajonet e prekura nga mungesa e ujit.

Iniciativat për reduktimin e mbetjeve ushqimore, si projekti "TSH Goes Circular", përdorimi i Orbisk dhe pjesëmarrja në Too Good To Go, janë veçanërisht të rëndësishme për restorantet, shërbimet e catering-ut dhe menaxhimin e eventeve në çdo mjedis mikpritjeje. Këto aktivitete pasqyrojnë një qasje gjithëpërfshirëse dhe praktike ndaj qëndrueshmërisë, e cila është e integruar në mënyrë të pandashme në funksionet kryesore të një biznesi modern mikpritjeje, duke shërbyer si model për adoptim më të gjerë në industrinë e turizmit.

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

TModeli i biznesit të TSH ofron vlerë të rëndësishme për të nxënë në kuadër të AFP-së dhe zhvillimit profesional. Koncepti i tij i mikpritjes hibride paraqet një rast studimor real se si praktikatat e qëndrueshmërisë dhe ekonomisë qarkulluese mund të integrohen drejtpërdrejt në operacionet kryesore të biznesit, duke shkuar përtej iniciativave të thjeshta. Bashkëpunimet e shumta të TSH me partnerë të ndryshëm, që variojnë nga organizatat jofitimprurëse te dizajnerët, tregojnë vlerën e inovacionit ndër-sektorial dhe të partneriteteve të jashtme për të adresuar sfida komplekse. Për shembull, TSH bashkëpunon me The Good Roll, një kompani që dhuron 50% të fitimit neto për ndërtimin e tualeteve në Gana. Përmes blerjes së letrës higjienike të prodhuar 100% nga letër e ricikluar evropiane, TSH ka kontribuar në ndërtimin e pesë tualeteve, duke ndikuar në jetën e 200 personave dhe duke shpëtuar 100 pemë nga prerja.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

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

☒ Menaxhimi dhe trajtimi i mbetjeve

☒ Përdorimi i energjisë/burimeve

- **Si u kapërcyen këto sfida?**

TSH i adreson sfidat përmes një qasjeje shumëdimensionale, duke integruar Menaxhimin e Mbetjeve dhe Eficiencën e Burimeve në modelin e tij bazë të biznesit. Për shembull, në Barcelona, TSH përdor ujë të desalinizuar për të mbushur pishinat, duke shmangur kështu ndikimin në mungesën e ujit të pijshëm në zonë. Gjithashtu, TSH lufton humbjen e ushqimit përmes partneritetit me aplikacionin Too Good To Go, i cili u jep klientëve mundësinë të blejnë ushqim të tepërt me çmim të reduktuar, duke parandaluar që vaktet të hidhen. Vetëm gjatë vitit fiskal 2023-24, janë shpëtuar 6,399 vakte në të gjitha hub-et, duke shmangur 17,277 kg ekuivalent CO₂ emetime. Për më tepër, TSH ka zbatuar Orbisk, një sistem monitorimi të ushqimit të hedhur të bazuar në inteligjencë artificiale, në kuzhinat e restoranteve të tij, përfshirë atë të Barcelonës. Kjo teknologji identifikon dhe mat ushqimin e hedhur, duke mundësuar reduktime të bazuara në të dhëna konkrete.

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

☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve

☐ Energjia e rinovueshme / eficientia e energjisë

☒ Kursimi i ujit

☐ Dizajni i produkteve/shërbimeve qarkulluese

☐ Sistemet ushqimore të qëndrueshme / zinxhirët e shkurtër ushqimorë

☒ Eko-certifikime ose standarde të gjelbra

☐ Riparimi, rikonstrukcioni ose ripërdorimi i infrastrukturës/mobiljeve

☐ Mjetet digjitale për qarkullueshmëri ose qëndrueshmëri



Co-funded by the
European Union



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

Qasja e TSH mund të konsiderohet një "praktikë e mirë" në turizmin qarkullues për qendrat e AFP-së, pasi ofron një kuadër gjithëpërfshirës për të kuptuar dhe zbatuar modele biznesi të qëndrueshme në mikpritje. TSH Barcelona Poblenou integron parimet qarkulluese në operacionet e tij në mënyra të ndryshme:

- Përmes partneriteteve si Too Good To Go dhe përdorimit të teknologjisë me inteligjencë artificiale Orbisk, TSH redukton në mënyrë aktive mbetjet ushqimore në burim dhe devijon ushqimin e tepërt, duke demonstruar përkushtim ndaj jetëgjatësisë së burimeve dhe menaxhimit të përgjegjshëm në fund të ciklit.
- Përdorimi i ujit të desalinizuar për pishinat në Barcelonë është një shembull i drejtpërdrejtë i kursimit të ujit.
- Për menaxhimin e mbetjeve elektronike, TSH zbaton një strategji të përgjegjshme për fundin e ciklit përmes partneritetit me Close The Gap, një ndërmarrje sociale që mbledh, pastron dhe rikonfiguron pajisjet e përdorura. Këto pajisje të ripërdorshme dërgohen në vende afrikane për projekte edukative, mjekësore, sipërmarrëse dhe sociale, duke i mbajtur jashtë landfillëve dhe duke sjellë përfitime për komunitetet në nevojë.
- Projekti "TSH Goes Circular", i cili ripërdor lëvozhgat e vezëve për të krijuar pjata të printuara në 3D, është një shembull konkret i dizajnit qarkullues në mikpritje, duke transformuar mbetjet në produkte me vlerë dhe duke krijuar përvoja unike për klientët.

TSH Barcelona Poblenou është një model i fuqishëm për zhvillimin e kurrikulave në AFP në Shqipëri, duke treguar se si mund të integrohet qëndrueshmëria drejtpërdrejt në operacionet e biznesit, dhe jo të trajtohet si një shtesë dytësore

- **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?**

Qasja inovative e TSH ndaj turizmit qarkullues qëndron në konceptin e tij të mikpritjes hibride, i cili kombinon dhomat e hotelit, opsionet e qëndrimit afatgjatë, hapësirat e bashkëpunimit dhe ambientet për evente. Duke integruar këto shërbime të larmishme, TSH arrin të përfshijë praktikatat e eficiencës së burimeve drejtpërdrejt në zemër të modelit të tij të biznesit. Ky model ofron një qasje gjithëpërfshirëse dhe praktike ndaj qëndrueshmërisë, që shkon përtej iniciativave tipike të njëhershme. Ai demonstroi se si një biznes modern në fushën e mikpritjes mund të integrojë në mënyrë të natyrshme praktikatat e qëndrueshme në operacionet e tij të përditshme, duke shërbyer si një model me vlerë për industrinë më të gjerë të turizmit.

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?**

TSH bashkëpunon me një gamë të gjerë partnerësh për të mbështetur strategjinë e tij ESG dhe objektivat për eficiencë të burimeve. Për eficiencën e burimeve, TSH bashkëpunon me disa organizata. Kompania kontribuon në reduktimin e mbetjeve duke blerë nga The Good Roll, e cila ndërton tualete në Ganë, si dhe duke përdorur aplikacionin Too Good To Go për të parandaluar shpërdorimin e ushqimit, duke shpëtuar mijëra vakte. Për menaxhimin e mbetjeve elektronike, TSH bashkëpunon me Close The Gap, e cila ripërdor pajisje për projekte edukative në Afrikë. Kompania gjithashtu përdor Orbisk, një monitor të fuqizuar nga inteligjenca artificiale, për të analizuar dhe reduktuar mbetjet ushqimore, ndër të tjera bashkëpunime të suksesshme.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE ZBATUESHMËRIA

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

Iniciativat e TSH për eficiencën e burimeve, përfshirë edhe partneritetet, kanë sjellë disa rezultate të matshme:

- Orbisk (Monitorimi i Mbetjeve Ushqimore): Pas një pilotimi në The Social Hub Amsterdam City, pesë monitorë të fuqizuar nga AI të Orbisk u instaluan në pronat e Amsterdemit, Berlinit, Delftit, Madridit dhe Barcelonës. Pas krahasimeve fillestare, The Social Hub arriti të reduktojë hedhjen e 1,401 kilogramëve ushqim, duke parandaluar 10,316 kilogramë emetime CO₂-ekuivalente (ekuivalente me 77 fluturime midis Amsterdemit dhe Parisit) dhe duke kursyer 9,807,000 litra ujë (sasi e mjaftueshme për të furnizuar 207 persona për një vit të tërë).
- Menaxhimi i Ujit: TSH ka filluar të ndjekë më nga afër përdorimin e ujit. Megjithatë janë shënuar disa rritje për shkak të hapjeve të reja të hub-eve ose rrethanave të veçanta (si rikonstruksioni i fasadave apo masat e reja higjienike për pishinat), ata tani përdorin ujë të desalur për të mbushur pishinat në Barcelonë, për të shmangur përkeqësimin e mungesës së ujit në zonë.
- Menaxhimi i Energjisë: Ndërsa pronat e The Social Hub në Holandë kanë kaluar me sukses në energji të rinovueshme nga era dhe dielli, duke shënuar një reduktim prej 37.4% të gjurmës së karbonit, kompania ka deklaruar synimin që ta aplikojë këtë standard të energjisë së rinovueshme në të gjitha pronat e saj në të ardhmen, përfshirë edhe Barcelonën.

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

TSH's practice of forming external partnerships to address complex sustainability challenges is a highly relevant case study for the Albanian hospitality sector. By collaborating with non-profits, social enterprises, TSH demonstrates how businesses can achieve significant impact without bearing the full cost. This model encourages Albanian hotels to overcome challenges like waste management by forging strategic alliances with, for instance, local NGOs, thereby building a more sustainable and inclusive tourism economy. It is a high-impact strategy that fosters a collaborative approach to development.

- **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?**

Praktika e TSH për të krijuar partneritete të jashtme për të adresuar sfida komplekse të qëndrueshmërisë është një rast studimor shumë i rëndësishëm për sektorin shqiptar të mikpritjes. Duke bashkëpunuar me organizata jofitimprurëse dhe ndërmarrje sociale, TSH tregon se si bizneset mund të arrijnë ndikim të rëndësishëm pa mbuluar të gjithë kostot vetë. Ky model inkurajon hotelet shqiptare të kapërcejnë sfida si menaxhimi i mbetjeve përmes krijimit të aleancave strategjike, për shembull me OJQ lokale, duke ndërtuar kështu një ekonomi turizmi më të qëndrueshme dhe gjithëpërfshirëse. Është një strategji me ndikim të lartë që promovon një qasje bashkëpunuese ndaj zhvillimit.

- **Çfarë këshillash do t'i jepnit të tjerëve që duan të zbatojnë një nismë të ngjashme?**

TSH tregon se përkushtimi ndaj ekonomisë qarkulluese mund të jetë pjesë themelore e modelit të biznesit të një kompanie dhe mund të rezultojë i suksesshëm. Suksesi i TSH qëndron në bashkëpunimin me një rrjet të larmishëm partnerësh të përkushtuar. Kjo qasje tregon se asnjë entitet i vetëm nuk ka të gjitha përgjigjet; veprimi kolektiv dhe ekspertiza e jashtme janë thelbësore për të adresuar sfida komplekse dhe për të nxitur ndryshime reale

SEKSIONI 6: FOTO

- **Fotografite e praktikës:**



PRAKTIKË E SUKSESSHME ROCA RECICLA NGA EL CELLER DE CAN ROCA



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 e 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 paketimi 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 qëndrueshëm.

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".



Co-funded by the
European Union



- **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 operacionale 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., rrepa 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 mira 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 përballë 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-ut 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-ut 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?**

El Celler de Can Roca's initiatives offer significant expansion potential in Albania. Roca Recicla can be applied by Albanian hospitality businesses (restaurants, hotels) through partnerships with local recycling companies, such as Green Recycling (Tirane) or Recycling Albania (Kruje). This allows them to upcycle waste materials like glass bottles into new tableware or decorative items, reducing landfill waste and creating unique products. 'Sembrando el futuro' can be adapted by culinary arts VET programs and restaurants to design menus incorporating endangered local crops (e.g., Albanian mountain tea), thereby preserving biodiversity and offering unique, sustainable gastronomic experiences to tourists. Both practices foster vital sustainability skills and circular tourism development. The practice can serve as inspiration also to find other creative ways of upcycling materials that can be used in the tourism context.

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

To implement a similar initiative, prioritise creative reuse and upcycling for waste reduction, transforming "useless" items like glass bottles into new products. Integrate sustainability directly into your operations, perhaps through a dedicated innovation space. For culinary experiences, embrace biodiversity by researching and incorporating endangered local crops into menus. Collaborate with artisans, social groups, and experts to develop solutions and leverage your platform to raise awareness, inspiring others in the sector.

SECTION 6: PICTURES

- **Pictures of the practice:**



BEST PRACTICE ANDRÒMINES



SECTION 1: BASIC INFORMATION

- Title of the Best Practice: Andròmines - Take your plastic back!
- Website of the Practice: <https://espigoladors.cat/>; <https://andromines.net/es/proyectos/precious-plastic/>
- Social Media links: <https://www.facebook.com/AndrominesInserciolMediambient/>
- Location: Stree Vallès, n° 57-59, El Prat de Llobregat (Barcelona, Spain).

SECTION 2: PRACTICE OVERVIEW

• Short Description of the Practice:

"Take Your Plastic Back" is a circular economy initiative by Andròmines in collaboration with AC Hotels in Barcelona. It focuses on transforming plastic waste collected from hotels into Panot de Andròmines souvenirs, which are iconic four-petal flower-shaped tiles made from recycled HDPE (high-density polyethylene) bottles and PP (Polypropylene) caps. These tiles are inspired by the historic pavement design of Barcelona. The project has dual objectives: to promote environmental sustainability by reducing plastic waste locally through low-emission recycling, resulting in a minimum 25% reduction in CO2 emissions, and to foster social and labour inclusion for vulnerable groups. By managing waste locally and creating symbolic products, the initiative encourages responsible consumption and demonstrates the positive impact of local action on both environmental and social challenges.

- Implementation Period: 1993 - ongoing

- Status:

☐ Planned ☐ Pilot phase ☐ Fully implemented ☒ Ongoing and evolving

• Thematic Areas Addressed:

☐ Farm to Fork / Sustainable Food Systems

☒ Waste Management

☐ Resource Efficiency

☐ Other: _____

• Describe how the practice aligns with the selected Thematic Areas:

The "Take Your Plastic Back" initiative is an example of sustainable waste management that combines environmental responsibility with social impact. By collecting plastic waste from hotels and transforming it into meaningful souvenirs, such as the iconic Panot of Barcelona, the project embraces the core principles of a circular economy. Instead of allowing this plastic to become waste destined for landfills, incineration, or even export to countries with poor waste management infrastructure, the programme processes it locally. Environmentally, this demonstrates a more efficient and responsible method of resource use. By transforming waste into culturally significant items, the project offers an authentic experience that appeals to modern travellers, proving that sustainability is not only good for the planet but also strengthens a destination's brand identity and marketing appeal.

• Explain how this activity fits within the tourism sector:

The "Take Your Plastic Back" initiative integrates into the tourism sector, offering a clear model for other companies to follow. It begins with hotels collecting plastic waste from guests and daily operations, diverting it from the conventional waste stream. This plastic is then locally transformed into culturally significant souvenirs, like the iconic Barcelona Panot tile. This practice provides a tangible example of a closed-loop system within the hospitality industry. Hotels do not just manage waste; they actively repurpose it, resulting in a new product with both cultural and environmental value. This not only reduces the carbon footprint but also engages tourists, allowing them to support a sustainable, local initiative directly. The model demonstrates that collaborating with circular initiatives can turn a waste problem into a unique, marketable asset, aligning with the principles of ethical and sustainable tourism.



PRAKTIKË E SUKSESSHME ANDRÒMINES



SEKSIONI 1: TË DHËNA BAZË

- Titulli i praktikës më të mirë: Andròmines - "Rikthe Plastikën Tënde"!
- Faqja e internetit: <https://espigoladors.cat/>; <https://andromines.net/es/proyectos/precious-plastic/>
- Rrjetet sociale: <https://www.facebook.com/AndrominesInserciolMediambient/>
- Vendndodhja: Stree Vallès, n° 57-59, El Prat de Llobregat (Barcelona, Spanjë).

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

• Përshkrim i Shkurtër i Praktikës:

- "Rikthe Plastikën Tënde" është një iniciativë e ekonomisë qarkulluese nga Andròmines në bashkëpunim me AC Hotels në Barcelonë. Ajo fokusohet në transformimin e mbeturinave plastike të mbledhura nga hotelet në suvenire Panot de Andròmines, pllaka ikonike me formë luleje me katër petale, të bëra nga shishet HDPE (polietileni me densitet të lartë) dhe kapakët PP (polipropileni) të ricikluara. Këto pllaka janë të frymëzuara nga dizajni historik i kalldrëmit të Barcelonës. Projekti ka dy objektiva kryesore: promovimin e qëndrueshmërisë mjedisore duke reduktuar mbeturinat plastike në mënyrë lokale përmes riciklimit me emetime të ulëta, duke arritur një ulje minimale prej 25% të emetimeve të CO₂, dhe nxitjen e përfshirjes sociale dhe punësimit të grupeve vulnerabël. Duke menaxhuar mbeturinat në nivel lokal dhe krijuar produkte simbolike, iniciativa inkurajon konsum të përgjegjshëm dhe demonstroi ndikimin pozitiv të veprimeve lokale në sfidat mjedisore dhe sociale.

• Periudha e Implementimit: 1993 - në vazhdim

- Statusi:

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

• Fushat Tematike të Trajtuar:

☐ Nga Ferma në Tavinë / Sistemet e Ushqimit të Qëndrueshëm

☒ Menaxhimi i Mbeturinave

☐ Efikasiteti i Burimeve

☐ Tjetër: _____

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

Iniciativa "Rikthe Plastikën Tënde" është një shembull i menaxhimit të qëndrueshëm të mbetjeve që kombinon përgjegjësinë mjedisore me ndikimin social. Duke mbledhur mbeturina plastike nga hotelet dhe duke i transformuar ato në suvenire me kuptim, siç është Panot-i ikonë i Barcelonës, projekti përqafoi parimet thelbësore të ekonomisë qarkulluese. Në vend që kjo plastikë të përfundojë si mbetje në landfill, të digjet apo të eksportohet në vende me infrastrukturë të dobët të menaxhimit të mbetjeve, programi e përpunon atë në nivel lokal. Nga këndvështrimi mjedisor, kjo tregon një mënyrë më efikase dhe të përgjegjshme të përdorimit të burimeve. Duke kthyer mbeturinat në objekte me rëndësi kulturore, projekti ofron një përvojë autentike që tërheq udhëtarët modernë, duke dëshmuar se qëndrueshmëria nuk është vetëm e mirë për planetin, por edhe forcon identitetin dhe tërheqjen promovuese të destinacionit.

• Shpjego si përshtatet ky aktivitet me sektorin e turizmit:

Iniciativa "Rikthe Plastikën Tënde" integrohet në sektorin e turizmit, duke ofruar një model të qartë për të tjerët që ta ndjekin. Ajo fillon me hotelet që mbledhin mbeturina plastike nga klientët dhe veprimtarinë e përditshme, duke i larguar ato nga rrjedha konvencionale e mbetjeve. Kjo plastikë më pas transformohet lokalisht në suvenire me rëndësi kulturore, si pllaka ikonike Panot e Barcelonës. Kjo praktikë ofron një shembull të prekshëm të një sistemi me qarkullim të mbyllur brenda industrisë së mikpritjes. Hotelet jo vetëm menaxhojnë mbetjet; ato i ri-përdorin ato në mënyrë aktive, duke krijuar një produkt të ri me vlerë kulturore dhe mjedisore. Kjo jo vetëm që zvogëlon gjurmën e karbonit, por edhe angazhon turistët, duke i lejuar ata të mbështesin drejtpërdrejt një iniciativë të qëndrueshme lokale. Ky model demonstroi se bashkëpunimi me iniciativë qarkore mund ta kthejë problemin e mbetjeve në një aset unik dhe të tregtueshëm, në përputhje me parimet e turizmit etik dhe të qëndrueshëm.



Co-funded by the
European Union



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

Kjo iniciativë ofron një model të fuqishëm mësimor për programet dhe profesionistët e arsimit profesional dhe teknik (AFP), duke e zhvendosur fokusin nga thjesht reduktimi i mbetjeve në ripërdorimin aktiv të tyre. Ajo tregon se si një sfidë e zakonshme operationale — mbetjet plastike — mund të kthehet në një aset të prekshëm përmes bashkëpunimit.

Për studentët dhe profesionistët e industrisë së mikpritjes, kjo praktikë mëson vlerën e zbatimit të një ekonomie qarkulluese brenda hoteleve dhe restoranteve. Në vend që të merren vetëm me riciklimin, ata mësojnë se si të bashkëpunojnë me iniciativa lokale si Andromines për të kthyer shishet plastike dhe kapakët nga mbetjet e klientëve dhe kuzhinës në produkte të reja dhe të tregtueshme, siç janë suveniret Panot.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRSHTATJA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

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

- ☒ Menaxhimi dhe hedhja e mbeturinave
☐ Përdorimi i energjisë/resurseve
☐ Kufizimet infrastrukturore
☐ Sezonaliteti
☐ Mangësitë në aftësi dhe kapacitete
☒ Vetëdije e ulët për Ekonominë Qarkulluese (EC)
☐ Rezistenca në sjellje
☐ Kufizime financiare ose mungesë fondesh

- **Si u tejkaluan këto sfida?**

Iniciativa trajton problemet lokale me mbeturinat plastike duke krijuar një sistem riciklimi me qarkullim të mbyllur. Mbeturinat plastike nga hotelet mbledhen, ndahen dhe përpunohen lokalisht, duke reduktuar nevojën për eksportimin e mbeturinave jashtë vendit. Kjo përmirëson gjurmueshmërinë e mbeturinave, minimizon ndikimin mjedisor dhe krijon një model të qëndrueshëm menaxhimi të mbeturinave të lidhur direkt me sektorin e turizmit. Për më tepër, prodhimi dhe shitja e suvenireve Panot ndihmuan në rritjen e ndërgjegjësimit publik dhe të turistëve mbi konceptet e Ekonomisë Qarkulluese. Përmes përpjekjeve të komunikimit dhe bashkëpunimeve me hotelet, projekti theksoi se si mbeturinat plastike mund të transformohen në produkte me kuptim dhe rëndësi kulturore, duke inkurajuar sjellje më të qëndrueshme të konsumatorëve, dhe iniciativa gjeneron të ardhura për të mbështetur operationet e vazhdueshme. Ky model vetë-financimi zvogëlon varësinë nga financimet e jashtme, duke siguruar qëndrueshmëri afatgjate.

- **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**

Iniciativa "Rikthe Plastikën Tënde" është një praktikë e mirë sepse ofron një model të matshëm për një ekonomi të turizmit qarkullues. Ajo shkon përtej riciklimit të thjeshtë duke krijuar një sistem të plotë me qarkullim të mbyllur brenda sektorit të mikpritjes. Kjo praktikë kontribuon direkt në disa parime të ekonomisë qarkulluese:

- Mbajtja e Burimeve në Përdorim: Iniciativa ndërhyr aktivisht në mbeturinat plastike nga hotelet dhe i transformon ato në suvenire të reja dhe me vlerë.
- Dizajnimi për Eliminimin e Mbeturinave: Duke kthyer mbeturinat plastike në një produkt të dëshirueshëm, projekti ndryshon thelbësisht mënyrën se si perceptohen mbeturinat, duke treguar se ato mund të jenë një burim i vlefshëm dhe jo një barrë.





- **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?**

Ky model qarkullues hiper-lokal transformon një problem të zakonshëm, mbeturinat plastike, në një mundësi për edukim, angazhim dhe fuqizim ekonomik. Një aspekt veçanërisht kreativ është përdorimi i Panot-it, një simbol ikonik i Barcelonës, si dizajn i produktit. Duke inkorporuar trashëgiminë lokale në dizajnin qarkullues të produktit, projekti e kthen një artikull të ricikluar në një suvenir të dëshirueshëm dhe të pasur me histori. Për më tepër, iniciativa prezanton një model vetë-financues për qarkullimin. Prodhimi dhe shitja e suvenireve redukton varësinë nga financimet e jashtme, duke siguruar qëndrueshmëri afatgjatë.

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?**

Bashkëpunimi kryesor është me AC Hotels, që luan një rol qendror në suksesin dhe zbatimin e iniciativës “Rikthe Plastikën Tënde”. Si partner kyç në fushën e mikpritjes, AC Hotels siguron burimin kryesor të materialeve të përpunuara, konkretisht mbeturinat plastike të krijuara nga klientët, siç janë shishet HDPE dhe kapakët PP. Këto materiale mbledhen direkt nga veprimtaria e hotelit, duke integruar iniciativën në praktikën e përditshme të menaxhimit të mbeturinave të hotelit.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE RIPËRDORUESHMËRIA

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

Iniciativa “Rikthe Plastikën Tënde” ka sjellë rezultate të matshme që tregojnë një model të suksesshëm të ekonomisë qarkulluese. Projekti transformoi 92 kg mbeturina plastike nga hotelet në produkte të reja, konkretisht 672 suvenire “Panot”. Ky proces parandaloi drejtpërdrejt eksportimin e plastikës në vende të Afrikës dhe Azisë, një praktikë e zakonshme në Europë. Duke përpunuar plastikën në mënyrë lokale, iniciativa arriti të ulë së paku 25% emetimet e CO₂ për kilogram plastikë në krahasim me metodat konvencionale. Kjo përkthehet në maksimum vetëm 0.56 kg ekuivalent CO₂ për çdo kilogram plastike të transformuar. Iniciativa jo vetëm që redukton ndikimin mjedisor, por krijon edhe një produkt të ri, të prodhuar lokalisht, duke theksuar vlerën e mbeturinave dhe duke forcuar mesazhin pozitiv të qëndrueshmërisë ndaj turistëve.

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

“Iniciativa ‘Rikthe Plastikën Tënde’ është jashtëzakonisht e rëndësishme për kontekstin e turizmit në Shqipëri, duke marrë parasysh rritjen e shpejtë të vendit. Shumë destinacione, veçanërisht në zonat rurale, shpesh përballen me vështirësi në menaxhimin efektiv të mbeturinave. Kjo iniciativë ofron një zgjidhje konkrete duke treguar se si hotelet mund të menaxhojnë plastikën e tyre lokale. Duke mbledhur dhe transformuar shishet dhe kapakët plastik në suvenire unike, me vlerë kulturore, kjo praktikë redukton ndotjen që mund të dëmtojë mjediset natyrore, të cilat janë jetike për turizmin. Ky cikël lokal qarkullues eliminon nevojën për transport të kushtueshëm dhe me emetime të larta karboni për mbeturinat.

- **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?**

“Rikthe Plastikën Tënde” ka potencial të madh për zgjerim në sektorin e rritje të shpejtë të turizmit në Shqipëri. Ajo mund të përshtatet lehtësisht nga hotelet, restorantet dhe bizneset e tjera që lidhen me turizmin në të gjithë vendin. Këto biznese mund të zbatojnë skema të thjeshta mbledhjeje për lloje specifike të mbeturinave plastike, si HDPE (nga shishet e shamos) dhe PP (nga kapakët e shisheve). Kjo shtrihet përtej mbeturinave të klientëve, duke përfshirë edhe plastikën e përshtatshme nga kuzhinat dhe lavanderitë, duke krijuar një sistem të plotë të menaxhimit të brendshëm të mbeturinave. Plastikën e mbledhur mund ta dërgojnë më pas tek organizata lokale për ripërdorim. Shqipëria ka kompani të specializuara në menaxhimin dhe riciklimin e mbeturinave që mund të bashkëpunojnë me sektorin e turizmit. Për shembull, Polymeran General Recycle Albania dhe Green Recycling janë dy kompani që riciklojnë polimere të ndryshme plastike, duke përfshirë PET, PP dhe HDPE, duke përdorur teknologji moderne. Bashkëpunimi me organizata të tilla do t'i lejonte bizneset turistike të krijojnë një cikël të qarkullueshëm të prekshëm, duke transformuar mbeturinat e tyre në produkte të reja.





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

Për hotelet, restorantet dhe madje edhe shkollat profesionale (AFP), ndërtimi i partneriteteve të forta me organizata lokale të ekonomisë qarkulluese ose kompani riciklimi është çelësi për një përpunim efektiv të mbeturinave. Një hap i mirëfilltë fillestar është të përqendrohen në rrjedha specifike dhe të menaxhueshme të mbeturinave, si shishet plastike dhe kapakët, për të krijuar një proces pune efikas. Për bizneset e turizmit, komunikimi i kësaj historie qëndrueshmërie ndaj klientëve dhe vizitorëve është thelbësor, pasi jo vetëm që përmirëson përvojën e klientit, por edhe rrit reputacionin e markës për përgjegjësinë mjedisore.

SEKSIONI 6: FOTO

- **Foto nga praktika:**



Co-funded by the
European Union



Project Partners



**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



Project N°101182855



Co-funded by the
European Union

