

Πρόγραμμα Zero Waste HORECA

με τη χρηματοδότηση του The Coca-Cola Foundation



ZERO
WASTE
HORECA

THE *Coca-Cola* FOUNDATION



ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ



Το όραμα μας

“

Να χτίσουμε ένα **πράσινο μέλλον** για τις επιχειρήσεις καφεστίασης & φιλοξενίας, υποστηρίζοντάς τες να υιοθετήσουν περισσότερο βιώσιμες πρακτικές. Η πλατφόρμα εμπνέει τους ιδιοκτήτες και τους επαγγελματίες να **μειώσουν τα απορρίμματα, να εξοικονομήσουν ενέργεια και νερό, αλλά και να κάνουν τις προμήθειες πιο βιώσιμες, ελαχιστοποιώντας το περιβαλλοντικό αποτύπωμα** των HORECA επιχειρήσεων τους.

”



Η πορεία δημιουργίας της πλατφόρμας zerowastefuture.gr

Εντελώς
δωρεάν
πρόσβαση

Ξεκίνησε το 2022 με στόχο να προσφέρει:

- Online εκπαιδευτικά σεμινάρια
- Αξιολόγηση της επίδοσης & Zero Waste διακρίσεις
- Πρακτικές για τη σωστή διαχείριση απορριμμάτων και την zero waste πορεία
- **Ενημέρωση** για τη νέα **νομοθεσία** για τα πλαστικά μιας χρήσης, την ανακύκλωση, τα απόβλητα τροφίμων & το ΠΟΠ



Η επέκταση

Εντελώς
δωρεάν
πρόσβαση

Επεκτάθηκε στο τέλος του 2023 με στόχο να προσφέρει:

- Καταγραφή του Οικολογικού Αποτυπώματος των HORECA
- Αξιολόγηση της επίδοσης σε Ενέργεια, Νερό, Προμήθειες & Zero Waste Διακρίσεις
- Υποστήριξη/ Εκπαίδευση/ Καταγραφή για Εξοικονόμηση Ενέργειας & Νερού και Βιώσιμων Προμηθειών
- Χρηματικά Έπαθλα και Προβολή στα ΜΜΕ





Η πλατφόρμα με μια ματιά 31/12/2025



Έρευνα σε διακριθείσες επιχειρήσεις HORECA για την επίδραση της περιβαλλοντικής διαχείρισης στην οικονομική βιωσιμότητά τους	90 HORECA 2024	55 HORECA 2025
Βελτίωση των περιβαλλοντικών τους επιδόσεων λόγω συμμετοχής στην Πλατφόρμα Zero Waste HORECA (%)	28,51%	44,09%
Αύξηση πελατών (%)	11,34%	12,54%
Αύξηση κερδών (%)	8,35%	12,57%
Μείωση λειτουργικού κόστους (%)	9,04%	11,27%
Ισχυροποίηση ή δημιουργία νέων θέσεων εργασίας στο σύνολο των HORECA της Πλατφόρμας (άτομα ανά έτος)	447	908

**Οικονομική Βιωσιμότητα Διακριθέντων
Μελών Πλατφόρμας**

Βέλτιστες πρακτικές σε επιχειρήσεις HORECA



- Εφαρμογή μεθόδων και δράσεων πρόληψης στα υλικά και στα τρόφιμα
- Επισκευή, Επαναχρησιμοποίηση ή ανασκευή αντικειμένων
- Εφαρμογή επί τόπου κομποστοποίησης
- Διαλογή στην Πηγή και ανακύκλωση πολλών ρευμάτων υλικών και αντικειμένων
- Μείωση σπατάλης τροφίμων με δωρεές, αναδιανομή και σίτιση προσωπικού
- Αξιοποίηση βέλτιστων ενεργειακών πρακτικών (μόνωση, φωτισμός, θέρμανση, δροσισμός, αυτοματισμοί)
- Αξιοποίηση βέλτιστου εξοπλισμού για μειωμένη χρήση νερού
- Συχνά υιοθέτηση μεθόδων αξιοποίησης γκρι ή βρόχινου νερού
- Επί τόπου παραγωγή βιολογικών προϊόντων
- Προμήθειες προϊόντων με οικολογικά σήματα
- Υιοθέτηση βιώσιμων κριτηρίων στις βρώσιμες προμήθειες, όπως τοπικότητα, εποχιακότητα, βιολογικά, vegan menu
- Συνεχής ευαισθητοποίηση/ ενημέρωση προσωπικού και πελατών

Καλή Πρακτική 1: Liviko View (Ξερόκαμπος Σητείας Κρήτης)



Καλή Πρακτική 2: Elounda Collection Hotels & Resorts (Ελούντα Αγίου Νικολάου Κρήτης)



Καλή Πρακτική 3: Sali Boutique Hotel (Αλεξανδρούπολη)



Καλή Πρακτική 4: Agrikies Country Retreat (Μαραθόπολη Μεσσηνίας)

