

Piano didattico 3

Gruppo di riferimento

Insegnanti (IFP)

Scopo

L'obiettivo di questa lezione è incoraggiare gli studenti a esplorare e valutare le pratiche sostenibili di riduzione dei rifiuti di plastica nel settore dell'ospitalità, in particolare nei ristoranti e nei caffè. Gli studenti valuteranno casi di studio reali, genereranno piani d'azione, riutilizzeranno creativamente i materiali plastici e faranno un brainstorming di idee innovative per promuovere i principi dell'economia circolare nei ristoranti.

Obiettivi specifici

Al termine del modulo, i discenti dovrebbero essere in grado di:

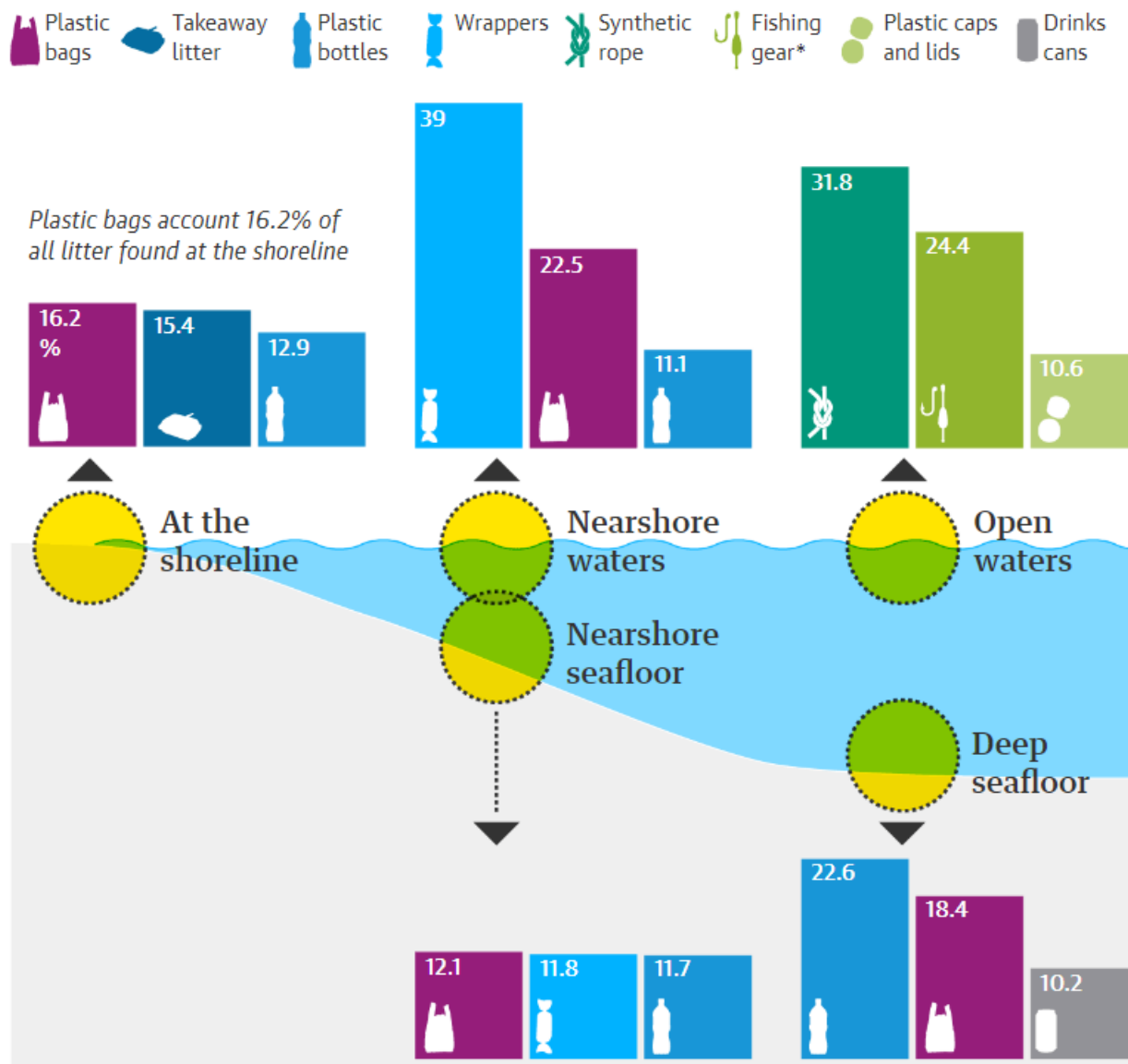
- Valutare l'efficacia delle pratiche sostenibili implementate in vari casi di studio e scenari, identificando le strategie che bilanciano l'impatto ambientale e la fattibilità finanziaria.
- Sviluppare soluzioni creative per il riutilizzo di materiali di scarto, come i sacchetti di plastica, e progettare prodotti innovativi in plastica riciclata da utilizzare nel settore della ristorazione.
- Progettare nuove idee di prodotto utilizzando la plastica riciclata.

Quadro teorico

L'attenzione per l'ospitalità e i ristoranti non è casuale: circa il 44% dei rifiuti trovati sulla costa sono sacchetti di plastica, rifiuti da asporto e bottiglie d'acqua. Inoltre, uno scioccante

39% dei rifiuti nelle acque costiere è costituito da involucri (come pacchetti di ketchup, carte di caramelle, ecc.). (Morales-Cassalles et al., 2021).

Litter has proliferated across all aquatic environments from the shoreline to the seafloor



Guardian graphic. Source: Morales-Caselles, C., J. Viejo, E. Martí, E., ... A. Cózar, 2021. An inshore-offshore sorting system revealed from global classification of ocean litter. Nature Sustainability. *Excludes nets

Fonte: Taylor, M. (2022, July 25). Plastic in the depths: How pollution took over our oceans. The Guardian. <https://www.theguardian.com/environment/2022/jul/25/plastic-in-the-depths-how-pollution-took-over-our-oceans>

La lezione nel dettaglio

Titolo della lezione	Modi pratici e innovativi per ridurre l'uso della plastica
Competenze del 21esimo secolo	• Collaborazione • La comunicazione • Creatività • Pensiero critico • Risoluzione dei problemi • Processo decisionale
Durata	Attività 1: 20 minuti Scenario 1: 40 minuti Attività 2: 40 minuti Attività 3: 25 minuti
Organizzazione dell'aula	• In gruppi • individualmente
Materiale e risorse necessarie	Attività 1 - Accesso a Internet tramite computer portatile o smartphone - Carta/penna Scenario 1: - Accesso a Internet tramite computer portatile o smartphone - Carta/penna - Lavagna a fogli mobili/lavagna e pennarello Attività 2: - Sacchetti di plastica - Assortimento di strumenti per l'artigianato artistico (colla, forbici, ecc.) Attività 3: - Carta/penna

Prerequisiti	Lezione 1 e Lezione 2
Valutazione finale (se applicabile)	Saggio di risposta breve/riflessione Indicare 5 alternative ai contenitori monouso nel settore dell'ospitalità.
Risorse aggiuntive	<i>Quattro esempi di ristoranti che lavorano e/o hanno raggiunto un livello di rifiuti prossimo allo zero:</i> Tara's Organic: https://tarasorganic.com/about/sustainability Just Salad Chain: https://www.justsalad.com/sustainability Necessary Coffee: https://www.necessary-coffee.com/ Miss Bao: https://www.missbao.ca/our-vision Precious Plastic: https://www.preciousplastic.com/
Riferimenti	Morales-Caselles, C., Viejo, J., Martí, E. et al. An inshore–offshore sorting system revealed from global classification of ocean litter. Nat Sustain 4, 484–493 (2021). https://doi.org/10.1038/s41893-021-00720-8 Plastic Free Restaurants. (n.d.). Plastic Free Restaurants. https://www.plasticfreerestaurants.org/ Taylor, M. (2022, July 25). Plastic in the depths: How pollution took over our oceans. The Guardian. https://www.theguardian.com/environment/2022/jul/25/plastic-in-the-depths-how-pollution-took-over-our-oceans

Attività e scenario

Attività 1: Casi di studio di ristoranti a rifiuti zero

Panoramica: Gli studenti lavoreranno in gruppi per esaminare casi di studio di ristoranti che stanno lavorando con successo verso l'azzeramento dei rifiuti. Ogni gruppo analizzerà un ristorante diverso e tratterà le sue pratiche sostenibili relative alla riduzione dei rifiuti alimentari e di plastica.

Durata: 20 minuti

Istruzioni:

Fase 1: Introdurre l'attività

Obiettivo: comprendere le pratiche sostenibili dei ristoranti a spreco zero e come riducono i rifiuti alimentari e di plastica.

Fase 2: lavoro di gruppo

Dividere gli studenti in gruppi e inviate i link a ciascun ristorante. Se i gruppi sono più di tre, assegnare a più di un gruppo lo stesso caso di studio.

1: [Jersey Joe's Coastsides](#)

2: [Ballast Coffee](#)

3: [House of Dim Sum](#)

In gruppo, gli studenti devono discutere e tracciare i seguenti punti:

- Quali strategie hanno scelto i ristoranti per ridurre i rifiuti di plastica?
- Qual è stato l'impatto per il ristorante?

Fase 3: Presentazioni:

Ogni gruppo presenterà i propri risultati all'intera classe. Incoraggiate la discussione e il confronto tra le pratiche dei diversi ristoranti.

Riflessione

- Quali sono i punti in comune tra i tre casi di studio?
- C'è qualcosa che vi ha colpito? Cosa vi ha sorpreso?
- Quali preoccupazioni nutrite ancora?

Scenario 1: Mezes/Tapas Restaurant Action Plan

Durata: 40 minuti

Panoramica dello scenario:

Ispirandosi ai casi di studio, ogni gruppo creerà un piano d'azione per un ristorante Mezes/Tapas.

Scenario: Sei il manager di un ristorante di Mezes/Tapas. Il ristorante è molto frequentato tutte le sere della settimana. Offri sia il servizio in loco che da asporto/consegna. Sebbene tutti i materiali per il servizio in loco siano realizzati con articoli non plastici, tutti i contenitori per il takeout/consegna e i cibi che vengono portati a casa dai clienti che mangiano nel ristorante sono contenitori usa e getta in plastica e sacchetti di plastica. Poiché il ristorante è un locale di mezes/tapas, vengono utilizzati circa 5-10 contenitori per ogni ordine. Sei sempre più preoccupato per la quantità di plastica usa e getta che il ristorante utilizza, ma sei anche preoccupato che diventare zero waste possa danneggiare finanziariamente l'attività, poiché il takeout rappresenta una parte significativa dei profitti del ristorante.

Istruzioni:

Passo 1: Discussione di Gruppo:

- I gruppi dovrebbero analizzare:
 - Quanta plastica viene attualmente generata.
 - Possibili alternative per il packaging (ad esempio, contenitori biodegradabili o riutilizzabili).
- Per trovare l'ispirazione, invitare i partecipanti a visitare i siti di questi ristoranti:
 - Tara's Organic: <https://tarasorganic.com/about/sustainability>
 - Just Salad Chain: <https://www.justsalad.com/sustainability>
 - Necessary Coffee: <https://www.necessary-coffee.com/>
 - Miss Bao: <https://www.missbao.ca/our-vision>
- Strategie per ridurre gli sprechi alimentari (ad esempio, controllo delle porzioni, donazione di cibo).
- L'impatto finanziario e ambientale di questi cambiamenti è basato su quanto appreso nell'attività 1.

Fase 2: Presentazioni (15 min):

- Ogni gruppo presenterà il proprio piano d'azione, che dovrà includere almeno 3 modifiche alle attività del ristorante.
- È consigliabile tracciare i suggerimenti su una lavagna bianca o una lavagna a fogli mobili per tenere traccia di tutte le strategie suggerite. Raggruppatene come ritenete opportuno.

Fase 3: Discussione collettiva

Riunire i gruppi, e discutere i 3-5 cambiamenti più efficaci/impattanti tra quelli suggeriti..

Attività 2: L'arte dei sacchetti di plastica

Panoramica:

Nel corso di 2 settimane, i partecipanti raccoglieranno il maggior numero possibile di sacchetti di plastica dalle loro vite quotidiane. Alla fine del periodo di raccolta, i gruppi lavoreranno insieme per riutilizzare i sacchetti di plastica in progetti creativi.

Durata: 30-40 minuti (dopo il periodo di raccolta)

Istruzioni:

Fase 1: Raccogliere i Sacchetti di Plastica (per 2 Settimane): Chiedi ai partecipanti di raccogliere sacchetti di plastica da casa, dal lavoro o da altre attività quotidiane. L'obiettivo è portare al meeting del gruppo il maggior numero possibile di sacchetti di plastica.

Fase 2: Sii Creativo! In gruppi, i partecipanti cercheranno idee per riutilizzare in modo creativo i sacchetti di plastica.

Alcuni esempi di idee:

- Filato di Sacchetti di Plastica (Plarn): Crea filato da sacchetti di plastica per fare uncinetto o lavorare a maglia.
- Cesti o Tappeti Intrecciati: Intreccia i sacchetti per creare oggetti funzionali.
- Installazioni Artistiche con Sacchetti di Plastica: Usa i sacchetti per creare sculture o murali.
- Sacchetti da Spesa Riutilizzabili: Cuci insieme i sacchetti per creare versioni più forti e riutilizzabili.

Fase 3: Presentazione (10 minuti): I gruppi presenteranno le loro creazioni fatte con i sacchetti di plastica e spiegheranno il loro processo.

Attività 3: Riutilizzo: Nuova idea commerciale!

Panoramica:

Ispirati dall'iniziativa Precious Plastic, i partecipanti lavoreranno in piccoli gruppi per trovare modi innovativi di riutilizzare la plastica riciclata in cucina o nei ristoranti.

Durata:

25 minuti

Istruzioni:

Fase 1: introdurre la plastica preziosa

Condividere il sito web del progetto Precious Plastic con gli studenti

<https://www.preciousplastic.com/>

Invitare i partecipanti a verificare i potenziali materiali che possono essere creati con la plastica triturata.

Fase 2: lavoro di gruppo (15 minuti):

Dividere i partecipanti in gruppi di 3-4 persone.

Ogni gruppo deve proporre tre prodotti pratici realizzati con la plastica riciclata che potrebbero essere utilizzati in un ristorante/caffè.

Fase 3: condivisione

Ogni gruppo presenterà le proprie idee e discuterà su come questi prodotti contribuiscono all'economia circolare.

Riflessione:

Concludere la sessione con una discussione sull'importanza dell'innovazione nella riduzione dei rifiuti, in particolare in settori come quello dell'ospitalità. Chiedere ai partecipanti di riflettere sulla fattibilità e sulla praticità delle loro idee in contesti reali.