**30 marca obchodzimy pierwszy Międzynarodowy Dzień Zero Waste**

**W ubiegłym roku Türkiye (Turcja) przedłożyła Zgromadzeniu Ogólnemu Organizacji Narodów Zjednoczonych (ONZ) wniosek z propozycją działań na rzecz walki ze zmianami klimatu i ustanowienia planów dotyczących zrównoważonego rozwoju. Na mocy rezolucji jednego z głównych organów ONZ, 30 marca ustanowiono Międzynarodowym Dniem Zero Waste. Jako głównego inicjatora wskazano Türkiye (Turcję), a 105 państw zostało współinicjatorami.**

Poprzez swoją propozycję walki z odpadami, Türkiye (Turcja) wyróżnia się jako wzór we wszystkich, ważnych dla społeczności międzynarodowej przedsięwzięciach z obszaru ekologii i ochrony przyrody. Najważniejszymi celami projektu są: zapobieganie powstawaniu odpadów, efektywniejsze wykorzystanie zasobów, przeciwdziałanie lub minimalizowanie wytwarzania śmieci poprzez analizę ich przyczyn oraz segregację i odzyskiwanie śmieci u źródła.

**Stosowane od wieków zasady zrównoważonego rozwoju w kuchni tureckiej inspirują świat**

Filozofia zero waste dąży do wyeliminowania śmieci ze wszystkich aspektów życia i zobowiązuje do bezodpadowego gotowania. Ten wymóg od pokoleń pozostaje integralną częścią tureckiej gastronomii.

Kuchnia turecka opiera się na niemarnowaniu żywności, stosując się do filozofii bezodpadowych i zrównoważonych praktyk kulinarnych. W jej ramach stworzono wiele rozwiązań umożliwiających pełne wykorzystanie wszystkich części używanych składników, zarówno roślinnych, jak i zwierzęcych. Na tureckich stołach od dawna króluje kuchnia wegetariańska i wegańska oraz potrawy z naturalnych i organicznych produktów. Niemal wszystkie dania z różnorodnej oferty tureckiej gastronomii opierają się na niemarnowaniu żywności. Przykładem na to są liczne potrawy z czerstwego chleba. Ponadto z pozostałości *pilavu* przyrządza się zupę lub placek ryżowy. Natomiast przygotowując *dolmy*, z cukinii lub bakłażana usuwa się gniazda nasienne, ale nie wyrzuca się ich, tylko wykorzystuje do innego dania. Tradycyjna kuchnia, towarzysząca rodzinnym spotkaniom, od lat stanowi podstawę zrównoważonej i harmonijnej egzystencji ludzi w tej części świata.

**Zrównoważona turystyka w Türkiye (Turcji)**

Türkiye (Turcja) pozostaje też wzorem do naśladowania, dzięki podpisaniu umowy o współpracy ze Światową Radą Turystyki Zrównoważonej (GSTC)[[1]](#footnote-1), czołową organizacją non-profit zajmującą się ochroną środowiska i zrównoważonym rozwojem, na podstawie, której powstaje Narodowy Program Zrównoważonej Turystyki.

W ramach podpisanego porozumienia, w ciągu najbliższych trzech lat ma nastąpić restrukturyzacja branży turystycznej. Türkiye (Turcja) jest pierwszym państwem na świecie, które „zakasało rękawy” i wspólnie z rządem opracowało narodowy program w zakresie zrównoważonej turystyki. Zainicjowany w ubiegłym roku projekt ma na celu maksymalizację korzyści społecznych i ekonomicznych dla lokalnej społeczności, zwiększenie potencjału dziedzictwa kulturowego oraz ochronę różnorodności biologicznej, ekosystemów i środowiska naturalnego przy jednoczesnej redukcji zanieczyszczeń i dbałości o zachowanie zasobów. W ramach Programu Zrównoważonej Turystyki, który początkowo objął przede wszystkim obiekty noclegowe, stopniowa transformacja ma nastąpić do 2030 roku. Miejsca oferujące zakwaterowanie są zachęcane do konsekwentnej poprawy swoich działań na rzecz zrównoważonego rozwoju. W oparciu o Program i decyzję Ministerstwa Kultury i Turystyki ogłoszoną 15 listopada 2022 r. wszystkie obiekty noclegowe w Türkiye (Turcji) muszą do końca 2023 roku uzyskać I stopień Weryfikacji Zrównoważonej Turystyki.

**Kontakt dla mediów**

Biuro prasowe Biura Radcy ds. Kultury i Informacji Ambasady Turcji w Polsce

Emilia Potocka

e-mail: e.potocka@synertime.pl

tel: 668 132 416

Zuzanna Karasiewicz

e-mail: z.karasiewicz@synertime.pl

tel: 668 132 412

1. **Światowa Rada Turystyki Zrównoważonej** (Global Sustainable Tourism Council - GSTC) ustanawia i zarządza globalnymi standardami zrównoważonego rozwoju, znanymi jako Globalne Kryteria dla Turystyki Zrównoważonej (Kryteria GSTC). Zostały one stworzone, aby zapewnić wspólne pojmowanie zrównoważonej turystyki. Kryteria Kierunków Turystycznych GSTC, lub „GSTC-D” (Destination Criteria), to minimalny poziom, który powinien osiągnąć każdy kierunek turystyczny. Kryteria zrównoważonego rozwoju są skupione wokół czterech głównych tematów: zrównoważonego zarządzania, oddziaływań społeczno-ekonomicznych, wpływów kulturowych i czynników środowiskowych. Te kwestie można odnieść do całej branży turystycznej. [↑](#footnote-ref-1)