

罗莱夏朵对可持续发展的 12项承诺



前言

我们正生活在气候变化加剧、海洋健康状况恶化且生物多样性正在崩溃的时代。根据国际生物多样性与生态系统服务专家平台(IPBES,与IPCC同样关注生物多样性的机构)在2019年4月提交给联合国教科文组织的报告,自然界从未经历过如此急剧的衰退。在迄今为止发现的800万种物种中,有一百万个物种正面临灭绝的威胁。

这种多样性的流失,包括基因遗传多样性的消失,不仅削弱了各地农业系统的恢复能力,也让全球粮食安全面临风险。

在此背景下,联合国教科文组织与罗莱夏朵协会建立了伙伴关系。该协会的承诺明确强调了食物、健康和环境之间相互关联的重要性。

这一伙伴关系是联合国教科文组织在教育、科学和文化领域开展的全球事业的 一部分,旨在寻求国际机构与公民社会之间新形式且更有效的联盟。

改变这样的环境趋势是我们共同的责任:通过共同的努力,我们可以恢复人类与环境之间的平衡,每一个人都需要发挥自己的作用。

在寻求解决方案的过程中,通过学习联合国教科文组织指定的超过一千个世界自然遗产、生物圈保护区和全球地质公园的知识和经验,我们也能有所借鉴和收获。

与此同时,本协会通过了解非物质文化遗产名录中的古法烹饪知识,为开发既 健康又尊重自然资源的可持续食品系统提供了宝贵的理念和灵感。

联合国教科文组织和罗莱夏朵精品酒店协会齐声呼吁我们所有人改变对待食品 的态度和烹饪方式,让明日世界更美好。接下来页面的信息可以指引我们的方 向。

奥黛丽・阿祖莱

Audrey Azoulay

联合国教科文组织总干事 UNESCO Director General



位, 罗 地 这 化

罗莱夏朵创立于1954年,汇集了全球范围内由独立业主经营的卓越酒店和餐厅。这些酒店和餐厅均由业主独立经营,且多以家庭为单位,他们热衷于分享当地的文化,展示对美好事物的热爱。

罗莱夏朵成员在日常的烹饪和待客工作中,常常与来自不同文化和地区的人们互动,也与丰富多样的大自然资源紧密接触。

这样特别甚至可以说是独特的工作环境, 使我们的成员对世界的变 化更加敏感, 并更能意识到自己对这些变化所肩负的责任。



2014年, 罗莱夏朵制定了一项愿景, 承诺"以珍馐佳肴和热情之道, 创造更加美好的世界"。

从那时起,尽管罗莱夏朵成员们为此目标不断努力,但显而易见,我们正面临日益严峻的挑战:全球气候变化影响加剧,自然生物多样性在以惊人的速度消失,全球各地的社会危机频频发生。

为了应对这些问题,我们应该采取哪些措施?不论作为个人或是作为罗莱夏朵,不论我们身在何方,应该如何做,才能在不断变化的环境里与自然达成新的和谐?我们又应该做好哪些分内之事,才能把效果最大化?我们坚信,为了实现环境、社会和经济的多重目标,罗莱夏朵必须延续一如既往的严谨和敬业精神,且不断改进各成员的运营模式。

没有个体可以凭一己之力为酒店和餐厅发明新的运营模式,为此我们必须共同努力,因为每一位罗莱夏朵成员都具备创造力和独创性和解决问题的能力,集思广益可以惠及所有的成员。为此,我们需要与生态系统中的所有参与者合作,尤其是年轻一代,包括我们的供应商、生产商、运营团队、我们的宾客,非政府组织以及当地和国际的公共机构。

我们知道,这些想法都必须转化为具体、明确、可衡量的行动,因此我们将这些行动具化为12项承诺,旨在追求以下三大主要使命:



保护世界各地 的热情之道与 美食传统



促进生物多样 性的保护与 发展



为世界人道主 义进步采取日 常行动



这些承诺体现了我们深切的愿望,即通过待客与烹饪的艺术,并以对美好事物的共同热情为动力,致力于构建一个更互相尊重、团结、可持续的世界,且与地球上的所有生命和谐共处。







- · 与地方公共机构、非政府组织、科学家以及所有致力于保护 生物多样性的各方合作,推动陆地和海洋生态系统的再生与 发展。
- · 利用罗莱夏朵厨房的影响力及其采购选择,推广再生农业的 发展,推广尊重动物福利的饲养方式,并支持可持续性小规 模捕鱼,以帮助保护海洋环境。
- · 在全球范围内,实施新的日常管理措施,帮助测量并推动运营的逐步脱碳化,致力于在2040年前合理应对全球变暖。
- · 在2040年前,逐步实现罗莱夏朵及成员设定的雄心勃勃的环保目标,涵盖水资源、能源、垃圾处理、消除塑料(尤其是一次性塑料),以及更合理的使用本地和应季食品。



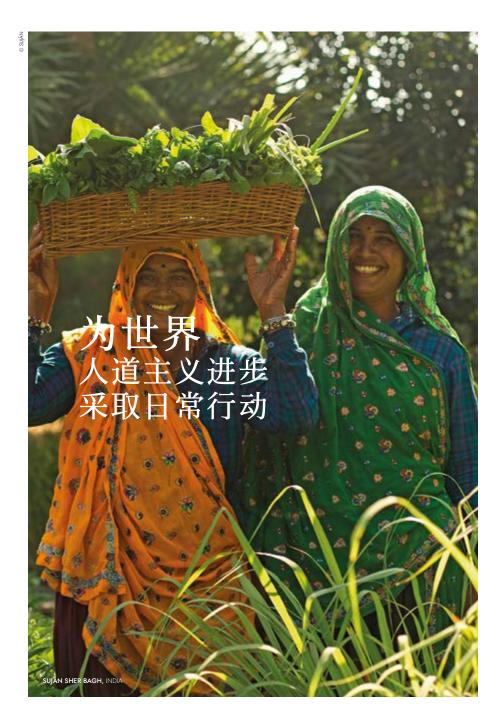






- · 通过展示每一家罗莱夏朵成员的独特性及其地方特色,推广 全球多样的待客文化。保护地方文化遗产、地方标志建筑 (不论传统或现代)、装饰艺术、景观和园林设计文化等。
- · 鼓励与当地社区、当地生产商和供应商的互动, 共创价值 观, 并帮助他们发展业务, 保护其当地遗产的多样性。
- · 提供厨师创意美食,该美食既可以是当地特色及其生物多样性的体现,也可以是当地自然和文化环境、地方历史或农渔业传统的表达。
- · 与生态系统中的所有参与者合作,使尽可能多的人能够理解并欣赏环境、食物和烹饪对我们健康的关键作用,并推广优质美食及享受精致美餐的乐趣。









- · 支持当地社区保护和发展其文化与工艺遗产。与当地合作推动教育发展,并共同致力于减少不平等现象。为有志从事待客和烹饪行业的人士提供工作岗位机会,以助其实现社交和经济地位的提升,并给员工提供追求卓越的工作环境。
- · 通过集体承诺,确保每位员工都在真正有意义的岗位履行职责,并提供业内标杆的工作条件和管理方式,尊重员工个体的差异,让每位员工享受充实的个人与家庭生活。
- · 配合整个生态系统的运行规律,传递我们的专业知识及对美好事物的热情。每天分享这些宝贵财富,并向所有生态环境的参与者推广我们的承诺。

