

Δράσεις Πρόληψης & Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων



Έκθεση 3η | Απολογισμός 2022

Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	3
1. Δημόσια πολιτική για την πρόληψη & μείωση της σπατάλης τροφίμων.....	5
2. Ολοκληρωμένη διαχείριση - Ολιστική προσέγγιση.....	10
3. Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση.....	19
4. Προώθηση έρευνας & καινοτομίας.....	62
5. Διευκόλυνση & προώθηση δωρεάς τροφίμων για κοινωνικά σκοπού.....	71
6. (Άλλη) Αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση.....	93
7. Αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων.....	94
Τομεακές-θεματικές δράσεις.....	103
8. Επισήμανση ημερομηνίας ανάλωσης στα τρόφιμα.....	103
9. Φυτική παραγωγή Φρούτα & λαχανικά.....	109
10. Παροχή υπηρεσιών εστίασης.....	112

Δράσεις Πρόληψης & Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων

Εισαγωγή

Η σπατάλη τροφίμων μάς αφορά όλους. Σε κάθε στάδιο της αλυσίδας, από το χωράφι έως και το πιάτο μας. Για την αποτελεσματική αντιμετώπιση αυτής της σπατάλης, χρειάζεται δυναμική κινητοποίηση και συντονισμένη δράση. Είμαστε όλοι μέρος της λύσης.

Για αυτό δημιουργήσαμε τη «**Συμμαχία για τη Μείωση Σπατάλης Τροφίμων**» στην Ελλάδα, με πρωτοβουλία της οργάνωσης Μπορούμε και της ΑΒ Βασιλόπουλος. Στη συλλογική αυτή προσπάθεια ενώνουν τις δυνάμεις τους δημόσιες αρχές, επαγγελματικοί και επιστημονικοί φορείς, επιχειρήσεις τροφίμων και εστίασης από όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας, οργανώσεις της Κοινωνίας των Πολιτών, φορείς της ακαδημαϊκής και ερευνητικής κοινότητας.

Με στόχο την ανταλλαγή γνώσης και πληροφορίας, τη διάχυση καλών πρακτικών, και την ανάδειξη πεδίων συνέργειας για μεγιστοποίηση αντικτύπου, στην παρούσα **3η Έκθεση καταγράφονται ενέργειες, προγράμματα και δράσεις που υλοποίησαν με δική τους πρωτοβουλία Μέλη της Συμμαχίας κατά το 2022** (ολοκληρωμένες ενέργειες και διαρκή προγράμματα).

Σε ό,τι αφορά τα προγράμματα στα οποία συμμετέχουν / συνεργάζονται πλείονες φορείς, στο πεδίο «φορείς υλοποίησης» εμφανίζονται με έντονους χαρακτήρες όσοι είναι Μέλη της Συμμαχίας.

Η κατηγοριοποίηση / τυπολογία των δράσεων ακολουθεί τους «**Άξονες προτεραιότητας – Τομείς δράσης**» της Συμμαχίας, σύμφωνα με το σχετικό έγγραφο, που έχει επεξεργαστεί ο Συντονιστής της Συμμαχίας (οργάνωση Μπορούμε).

Σημειώνεται πως οι εν λόγω δέκα Άξονες απαντούν σε ευρεία λίστα ζητημάτων (οριζόντια και τομεακά/θεματικά) που άπτονται της σπατάλης τροφίμων. Επίσης, ακολουθούν **την ιεράρχηση διαχείρισης τροφίμων και αποβλήτων τροφίμων** (πρόληψη & μείωση), την καλούμενη «αντίστροφη πυραμίδα»: πρόληψη στην πηγή, πρόληψη μέσω δωρεάς ή άλλης αναδιανομής πλεονασμάτων για ανθρώπινη κατανάλωση, χρήση ως ζωοτροφή, αξιοποίηση απορριμμάτων τροφίμων και βιοαποβλήτων για την παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας, για την παραγωγή λιπασμάτων/ εδαφοβελτιωτικών, και βιοενέργειας.

Η παρουσίαση και τα αποτελέσματα των δράσεων είναι **αυτοαναφερόμενα** από τον εκάστοτε φορέα υλοποίησης – Μέλος της Συμμαχίας.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη Συμμαχία επισκεφθείτε την ιστοσελίδα: foodsavingalliancegreece.gr

1



Δημόσια πολιτική για την πρόληψη & μείωση της σπατάλης τροφίμων

1 δράση

6



(Άλλη) Αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση

0 δράσεις

2



Ολοκληρωμένη διαχείριση – ολιστική προσέγγιση

6 δράσεις

7



Δημόσια πολιτική για την πρόληψη & μείωση της σπατάλης τροφίμων

6 δράσεις

3



Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση

26 δράσεις

8



Επισήμανση ημερομηνίας ανάλωσης στα τρόφιμα

4 δράσεις

4



Πρώθηση έρευνας & καινοτομίας

6 δράσεις

9



Φυτική παραγωγή

1 δράση

5



Διευκόλυνση & προώθηση δωρεάς τροφίμων για κοινωνικά σκοπούς

18 δράσεις

10



Παροχή υπηρεσιών εστίασης

2 δράσεις

1. Δημόσια πολιτική για την πρόληψη & μείωση της σπατάλης τροφίμων

Η Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων αποτελεί και **forum διαβούλευσης** σχετικά με τη δέσμη νομοθετικών και μη νομοθετικών μέτρων, που αποσκοπούν στη διαμόρφωση δημόσιας πολιτικής πρόληψης και μείωσης της σπατάλης τροφίμων σε εθνικό επίπεδο.

Ο Συντονιστής της Συμμαχίας έχει εκπονήσει αναλυτικό σημείωμα για ζητήματα νομοθετικού/ ρυθμιστικού πλαισίου στα επιμέρους πεδία πολιτικής με άμεση ή έμμεση επίπτωση στη σπατάλη τροφίμων.

Η Συμμαχία και τα Μέλη της έχουν συμβάλει δημιουργικά με επεξεργασμένες θέσεις και προτάσεις στη διαβούλευση επί του σχεδίου νόμου του ΥΠΕΝ για την ενσωμάτωση της Οδηγίας Ε.Ε. 2018/851 στην ελληνική νομοθεσία, σε ό,τι αφορά τα μέτρα για την πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων (έως και την ψήφιση του **N.4819/2021**), και πλέον σε ζητήματα που αφορούν την αποτελεσματική εφαρμογή των ισχυόντων μέτρων, καθώς και την ανάδειξη περαιτέρω πεδίων για νομοθετική πρωτοβουλία ή/και μη νομοθετικά πρόσφορα μέτρα και κίνητρα.

Επιπλέον, η Συμμαχία και τα Μέλη της (εμπλεκόμενα μέρη) συνέδραμαν τις αρμόδιες αρχές και συνέβαλαν στη διαδικασία συλλογής ποσοτικών δεδομένων, ενόψει και της υποχρέωσης των εθνικών αρχών να υποβάλουν ως τις 30 Ιουνίου 2022 στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή στοιχεία σχετικά με τα **εθνικά επίπεδα σπατάλης τροφίμων** για το έτος αναφοράς 2020 και για τα πέντε στάδια της αλυσίδας αξίας τροφίμων (πρωτογενής παραγωγή / μεταποίηση / εμπόριο-διανομή / εστίαση / νοικοκυριά).

Η ποσοτικοποίηση των εθνικών επιπέδων σπατάλης τροφίμων κατά μήκος όλης της αλυσίδας αξίας τροφίμων (καθορισμός τιμής βάσης (baseline) κι εφεξής συστηματική καταμέτρηση), είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την παρακολούθηση και αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας των εφαρμοζόμενων μέτρων προς επίτευξη ενός ποσοτικού στόχου μείωσης.

Ζητούμενο είναι, επίσης, η ανάπτυξη & εφαρμογή δημόσιας πολιτικής / στρατηγικής πρόληψης & μείωσης σπατάλης τροφίμων όχι μόνο σε εθνικό, αλλά και σε περιφερειακό, τοπικό επίπεδο με στόχο την κινητοποίηση όλων των εμπλεκόμενων μερών.

Πέρα από τις προαναφερθείσες ενέργειες στις οποίες συνέβαλε εν γένει η Συμμαχία και Μέλη της, στην ενότητα που ακολουθεί παρουσιάζονται πρωτοβουλίες που υλοποιούν Μέλη και αφορούν στην εφαρμογή πολιτικών σε τοπικό επίπεδο.

**Τίτλος:**

Μονάδα Αποτροπής Απωλειών και Δημιουργίας Τροφικών Αποβλήτων Δήμου Χαλανδρίου - Προς μια κυκλική οικονομική διαχείριση τροφικών αποβλήτων

**Φορέας υλοποίησης:**

Δήμος Χαλανδρίου

Συνοπτική περιγραφή:

Ο Δήμος Χαλανδρίου συνεχίζοντας να υλοποιεί τη δέσμευσή του για τη βελτίωση της ποιότητας ζωής των κατοίκων του ίδρυσε την Μονάδα Αποτροπής Απωλειών και Δημιουργίας Τροφικών Αποβλήτων.

Επικεφαλής της Μονάδας είναι ο εντεταλμένος δημοτικός σύμβουλος για θέματα ανακύκλωσης και καθηγητής Ε.Μ.Π. κ. Γεράσιμος Λυμπεράτος ενώ συμμετέχουν τέσσερις αντιδήμαρχοι. Το έργο της Μονάδας χρηματοδοτείται και υποστηρίζεται επιστημονικά από τρία ευρωπαϊκά προγράμματα, τα HORIZON 2020, HORIZON, Erasmus+ με την ονομασία FoodDRUs, ToNoWaste και Food Connections αντιστοίχως.

Επιδίωξη του Δήμου είναι η προώθηση της κυκλικής διαχείρισης των τροφικών αποβλήτων σε τοπικό επίπεδο σε συνέχεια του προγράμματος διαχείρισης βιοαποβλήτων Waste4Think που υλοποιήθηκε κατά το διάστημα 2016-2020.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η Μονάδα Αποτροπής Απωλειών και Δημιουργίας Τροφικών Αποβλήτων του Δήμου Χαλανδρίου εργάζεται με ορίζοντα τετραετίας.

Η υλοποίηση των στόχων της καταγραφής και της διαγνωστικής ανάλυσης των ευρημάτων της έρευνας έχει ξεκινήσει τον Νοέμβριο του 2022 και το πρώτο στάδιο θα ολοκληρωθεί τον Μάιο του 2023.

Στη συνέχεια θα εφαρμοστεί η πρώτη καλή πρακτική που θα επιλεγεί από τις 21 λύσεις που προτείνουν οι εταίροι του προγράμματος FoodRUs. Παρόμοια δράση θα γίνει για το πρόγραμμα Food Connections σύμφωνα με τις απαιτήσεις των δύο προγραμμάτων. Ακολούθως θα γίνει η αξιολόγηση των αποτελεσμάτων και ο περαιτέρω σχεδιασμός ενώ προγραμματίζεται και η υλοποίηση εκπαιδευτικού προγράμματος.

Τα στάδια υλοποίησης συνοπτικά είναι:

1. ενημέρωση κι ευαισθητοποίηση πολιτών. Πραγματοποιείται μέσω ημερίδων για γονείς στα σχολεία και μέσω ιστοσελίδας και κοινωνικών δικτύων του Δήμου.
2. έρευνα καταγραφής ποσοτήτων βρώσιμων και μη τροφικών αποβλήτων που παράγονται στον Δήμο. Γίνεται καταγραφή ποσοτήτων, ειδών και αιτιών παραγωγής τροφικών αποβλήτων με τυχαία δειγματοληψία από α. καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος (ΚΥΕ) και λιανικής πώλησης τροφίμων, β. κουζίνες τμημάτων προσχολικής αγωγής του Δήμου και γ. νοικοκυριά.
3. ανάλυση αιτιών δημιουργίας τροφικών αποβλήτων από πολίτες και καταστήματα. Γίνεται συνδυαστικά με ερωτηματολόγια και ημερολόγια καταγραφής αποβλήτων κουζίνας, ενώ στις κουζίνες τμημάτων προσχολικής αγωγής γίνεται καταγραφή με ημερολόγια με διάρκεια ενός μηνός.
4. διερεύνηση καλών πρακτικών και εφαρμογής μετρήσιμων δεικτών προκειμένου να μειωθεί η σπατάλη τροφίμων σε συνεργασία με τους εταίρους των ευρωπαϊκών προγραμμάτων
5. δημιουργία και ανάπτυξη συνεργιών με κοινωνικούς εταίρους, όπως τα τμήματα προσχολικής και πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης του Δήμου, το δημοτικό κοινωνικό παντοπωλείο, το «ΜΠΟΡΟΥΜΕ», η «Τράπεζα Τροφίμων».

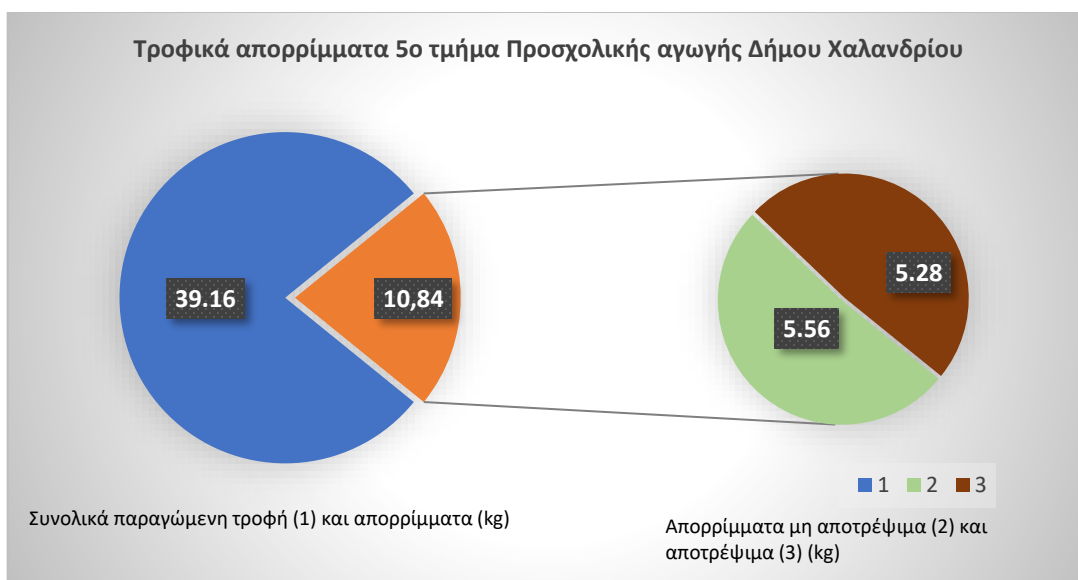
Αποτελέσματα:

Η καταγραφή τροφικών αποβλήτων από οικιακούς καταναλωτές οδηγεί στην ασυνείδητη μείωση παραγωγής απορριμμάτων όπως έχει αποδειχθεί από τη βιβλιογραφία. Ως αποτέλεσμα της συμμετοχής των πολιτών στις δράσεις του Δήμου καταγράφεται ότι είναι πλέον πιο συνειδητοί ως προς την σπατάλη τροφίμων.

Αναφορικά με τα ποσοτικά αποτελέσματα προκύπτει ότι από τις κατοικίες παράγονται κατά μέσο όρο 117 κιλά τροφικών απόβλητων ετησίως ανά κάτοικο, εκ των οποίων το 24% θα μπορούσαν να είχαν αποτραπεί.

Στα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος άνω των 10 τραπεζοκαθισμάτων καταγράφονται πάνω από 10 κιλά τροφικά απόβλητα ημερησίως εκ των οποίων το 10-20% είναι αποτρέψιμα.

Η μελέτη στο 5ο τμήμα προσχολικής αγωγής του Δήμου Χαλανδρίου δείχνει ότι το 49% των συνολικών παραγόμενων απορριμμάτων τροφών είναι αποτρέψιμα. Το ποσοστό αυτό συνίσταται μόνο σε υπόλειμμα πιάτου. Η σίτιση στα τμήματα προσχολικής αγωγής του Δήμου γίνεται αποκλειστικά με υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες και μαγειρεμένα τρόφιμα που προετοιμάζονται on site στην κουζίνα του κάθε σταθμού. Συνεπώς τα αποτρέψιμα τροφικά απορρίμματα οφείλονται σε μη προτιμώμενα εδέσματα και άρα υπάρχει περιθώριο για διαθρωτικές αλλαγές στο διατροφολόγιο.



Η ύπαρξη και δραστηριοποίηση την Μονάδας στον τομέα της αποτροπής απωλειών τροφίμων οδήγησε στην έγκριση του δημοτικού συμβουλίου να συμμετάσχει ο Δήμος στην «Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων», καθιστώντας τον Δήμο Χαλανδρίου τον πρώτο Δήμο μέλος της Συμμαχίας.

Αποτέλεσμα της δράσης του Δήμου Χαλανδρίου στον τομέα της μείωσης της σπατάλης τροφίμων είναι η βράβευσή του για τη Μονάδα Αποτροπής Απωλειών και Δημιουργίας τροφικών Αποβλήτων στα βραβεία Greek green Awards 2023.

Για περισσότερες πληροφορίες:

[URL 1](#) | [URL 2](#) | [URL 3](#) | [URL 4](#)

Επικοινωνία:

Γεράσιμος Λυμπεράτος, εντεταλμένος δημοτικός σύμβουλο για Θέματα ανακύκλωσης Δ. Χαλανδρίου, Καθηγητής Χημ. Μηχ. Ε.Μ.Π.

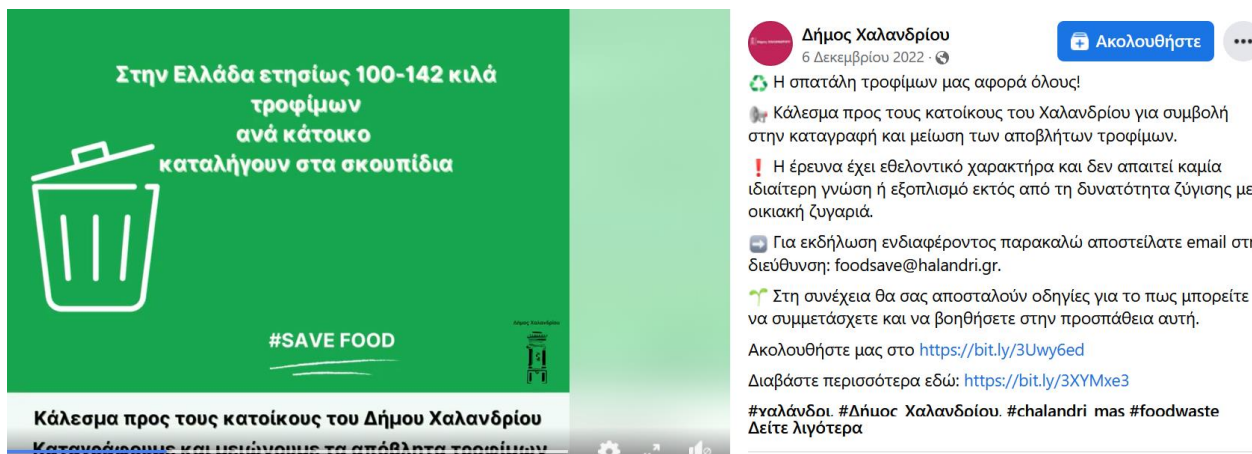
lyberatos@chemeng.ntua.gr

Νάσια Μπάρκα, Χημικός Μηχανικός, υπεύθυνη Μονάδας Αποτροπής Απωλειών και Δημιουργίας τροφικών Αποβλήτων, Δ. Χαλανδρίου

email: foodsave@halandri.gr

Τηλ.: 2106898123

Κάλεσμα για συμμετοχή στην καταγραφή οικιακών απορριμμάτων τροφίμων μέσω κοινωνικού δικτύου (Δεκέμβριος 2022)



Στην Ελλάδα ετησίως 100-142 κιλά τροφίμων ανά κάτοικο καταλήγουν στα σκουπίδια

#SAVE FOOD

Κάλεσμα προς τους κατοίκους του Δήμου Χαλανδρίου
Καταγράφουμε και μειώνουμε τα απόβλητα τροφίμων

Δήμος Χαλανδρίου
6 Δεκεμβρίου 2022 · 🌐

📄 Ακολουθήστε

♻️ Η σπατάλη τροφίμων μας αφορά όλους!

👉 Κάλεσμα προς τους κατοίκους του Χαλανδρίου για συμβολή στην καταγραφή και μείωση των αποβλήτων τροφίμων.

! Η έρευνα έχει εθελοντικό χαρακτήρα και δεν απαιτεί καμία ιδιαίτερη γνώση ή εξοπλισμό εκτός από τη δυνατότητα ζύγισης με οικιακή ζυγαριά.

✉️ Για εκδήλωση ενδιαφέροντος παρακαλώ αποστείλατε email στη διεύθυνση: foodsave@halandri.gr.

👉 Στη συνέχεια θα σας αποσταλούν οδηγίες για το πως μπορείτε να συμμετάσχετε και να βοηθήσετε στην προσπάθεια αυτή.

Ακολουθήστε μας στο <https://bit.ly/3Uwy6ed>

Διαβάστε περισσότερα εδώ: <https://bit.ly/3XYMxe3>

#γαλάνδοι. #Δήμος Χαλανδρίου. #chalandri mas #foodwaste Δείτε λιγότερα

Μέτρηση με ζύγιση και καταγραφή σε ημερολόγιο των τροφικών αποβλήτων στο 5ο τμήμα προσχολικής αγωγής του Δήμου Χαλανδρίου (Νοέμβριος 2022)



2. Ολοκληρωμένη διαχείριση – ολιστική προσέγγιση

Η αποτελεσματική αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων προϋποθέτει ολοκληρωμένη, ολιστική προσέγγιση στρατηγικής (“target, measure, act”), καθώς και συνεργασία εμπλεκόμενων μερών. Στον Άξονα προτεραιότητας περιλαμβάνονται ενέργειες και δράσεις, όπως θέσπιση εσωτερικών διαδικασιών (διαγνωστική ανάλυση σημείων και αιτίων σπατάλης) και ποσοτικών στόχων μείωσης, ορισμός ποσοτικής αφετηρίας (baseline) και συστηματική καταμέτρηση επιπέδων αποβλήτων τροφίμων, λήψη & παρακολούθηση -μέσω μετρήσιμων δεικτών - αποτελεσματικότητας εφαρμοζόμενων μέτρων, σύμφωνα και με την ιεράρχηση για τη χρήση των τροφίμων και διαχείριση των αποβλήτων («αντίστροφη πυραμίδα»), καθώς επίσης και Πιστοποίηση για τις διαρκώς αξιολογούμενες διαδικασίες αξιοποίησης και διαχείρισης των τροφίμων.



Τίτλος:

Η ολιστική προσέγγιση της AB Βασιλόπουλος για μείωση της σπατάλης τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα της

Φορέας υλοποίησης:
AB Βασιλόπουλος



Συνοπτική περιγραφή:

- Στοχοθέτηση μείωσης του δικού της αποτυπώματος κατά 50% μέχρι το 2025
- Ολοκληρωμένη 18μηνη έρευνα με σκοπό τη διερεύνηση και την αξιολόγηση της σπατάλης τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική της αλυσίδα, σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
- Δωρεά κοντόληκτων τροφίμων μέσα από το μεγαλύτερο οργανωμένο πρόγραμμα δωρεάς τροφίμων στην Ελλάδα, Τρόφιμα Αγάπης, με στρατηγικούς εταίρους την οργάνωση Μπορούμε και την Τράπεζα Τροφίμων (δείτε την ενότητα 5 «Διευκόλυνση και προώθηση της δωρεάς τροφίμων για κοινωφελή σκοπό»)
- Αξιοποίηση τροφίμων μέσα από συνεργασία με τον Δήμο Αθηναίων για κομποστοποίηση, μέσα από δωρεά για ζωική κατανάλωση και μεταποίηση (δείτε την ενότητα 7 «Αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων»)
- Ολιστικό πλάνο δράσεων ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης σε όλους τους κρίκους της εφοδιαστικής αλυσίδας, από τα καταστήματα και τις αποθήκες της, μέχρι τους προμηθευτές και τους πελάτες της, σε συνεργασία με το WWF Ελλάς (δείτε την ενότητα 3 «Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση»)

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το 2013 ξεκίνησε το πρόγραμμα Τρόφιμα Αγάπης, σε μόλις 3 καταστήματα της αλυσίδας. Το 2019 η AB δεσμεύτηκε να μειώσει το δικό της αποτύπωμα κατά 50% μέχρι το 2025.

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα των δράσεων θα ανακοινώνονται κατά περίπτωση. Στα επιμέρους προγράμματα, αναφέρονται τα αποτελέσματα σε κάθε ενότητα της Έκθεσης.

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.ab.gr/responsible/meiosi-spatalis-trofimon

Επικοινωνία:

Αντζελίνα Σαπουνάκη, Sustainability Specialist στην ΑΒ Βασιλόπουλος, Asapounaki@ab.gr



**Τίτλος:**

Πρόγραμμα «Φαγητό στα Σκουπίδια; Στον Γρηγόρη Ποτέ»

Φορέας υλοποίησης:

Γρηγόρης

Γρηγόρης

Συνοπτική περιγραφή:

Ο Γρηγόρης, εδώ και χρόνια, έχει δεσμευτεί στο no food waste και σε αυτό το πλαίσιο έχει αναλάβει σημαντικές πρωτοβουλίες και δράσεις που έχουν σαν στόχο να μην καταλήγει φαγητό στα σκουπίδια.

Με στόχο την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων και των αρνητικών της συνεπειών για το περιβάλλον και ταυτόχρονα την υποστήριξη ανθρώπων που βρίσκονται σε επισιτιστική ανασφάλεια, τόσο σε επίπεδο καταστημάτων Γρηγόρης, που ξεπερνούν τα 350 στην Ελλάδα, όσο και σε επίπεδο κεντρικών αποθηκών της εταιρείας, στον Γρηγόρη φροντίζουμε τα προϊόντα που δεν έχουν διατεθεί και διανεμηθεί αντίστοιχα να προσφέρονται σε κοινωνικές φορείς και σε όσους το έχουν ανάγκη (δείτε περισσότερα υπό τον άξονα 5 « Διευκόλυνση και προώθηση της δωρεάς τροφίμων για κοινωνική σκοπό»).

Ταυτόχρονα, γίνονται ενέργειες ευαισθητοποίησης των εργαζομένων στο δίκτυο, μέσω οδηγιών, εκπαιδευτικού υλικού και ενημερώσεων από τους συμβούλους των καταστημάτων, καθώς επίσης και του κοινού που επισκέπτεται τα καταστήματα (δείτε περισσότερα υπό τον άξονα 3 «Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση»).

Με όλα τα παραπάνω ο Γρηγόρης μειώνει τη σπατάλη τροφίμων και ταυτόχρονα καλύπτει τις ανάγκες χιλιάδων συνανθρώπων μας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα έχει ξεκινήσει το 2013. Από τότε μέχρι σήμερα υλοποιείται διαχρονικά και θα συνεχίσει και τα επόμενα χρόνια, καθώς αποτελεί βασικό πυλώνα της στρατηγικής της εταιρείας.

Αποτελέσματα:

Ο Γρηγόρης εκτιμά ότι κάθε χρόνο προσφέρονται πάνω από 1.500.000 μερίδες φαγητού από το σύνολο των καταστημάτων του, με κάθε κατάστημα να διαθέτει περισσότερες από 5.000 μερίδες ετησίως.

Σημειώνεται, επίσης, ότι τις αρχές του 2022 αναθεωρήθηκαν οι οδηγίες Περιβαλλοντικής Διαχείρισης με τις υποχρεώσεις που απορρέουν από τον Ν. 4819/2021 (ΦΕΚ 129/Α/23-7-2021) «Ολοκληρωμένο πλαίσιο για τη διαχείριση των αποβλήτων» και δημιουργήθηκε σχετικό εκπαιδευτικό υλικό εστιάζοντας στις διαδικασίες πρόληψης δημιουργίας αποβλήτων. Η δράση ενημέρωσης έγινε από τους συμβούλους σε κάθε κατάστημα. Ξεκίνησε στις αρχές του έτους και ολοκληρώθηκε τον Φεβρουάριο 2022.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.lifo.gr/preview-link/node/1175001/b8c3a6f0-feb4-4ad4-9477-feb923e20e77>
- <https://www.mononews.gr/business/grigoris-pote-pia-trofima-sta-skoupidia>
- <https://thetotalbusiness.com/2022/01/12/fagito-grigoris-skoupidia-pote/>
- <https://www.powergame.gr/epichirisis/177878/irthe-i-ora-na-midenisoume-ti-spatali-trofimon/>

Επικοινωνία:

Λεβαντή Μαργαρίτα

m.levandi@gregorys.gr



**Τίτλος:**

Ανάπτυξη πολιτικής για τη μείωση σπατάλης των τροφίμων
Πιστοποίηση της ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε. «NO FOOD WASTE»

Φορέας υλοποίησης:

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

- Η μείωση της σπατάλης τροφίμων τα τελευταία χρόνια έχει καταλάβει σημαντική θέση μεταξύ των προτεραιοτήτων της εταιρείας μας ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε. Όραμα μας είναι να μην καταστρέφεται κανένα προϊόν που παράγεται.
- Το 2021 η εταιρεία μας έγινε μέλος της Συμμαχίας για τη μείωση σπατάλης τροφίμων.
- Έχουμε αναπτύξει συγκεκριμένη πολιτική, αλλά και ομάδα NO FOOD WASTE, η οποία διαχειρίζεται όλα τα σχετικά θέματα.
- Έχουν οριστεί συγκεκριμένοι δείκτες και στόχοι και γίνεται συνεχής παρακολούθησή τους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Η ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ ΑΕ για το σύνολο των ενεργειών της ως προς τον περιορισμό και την ελαχιστοποίηση της σπατάλης των τροφίμων σε όλα τα στάδια της λειτουργίας της, πιστοποιήθηκε ως η πρώτη «NO FOOD WASTE» ελληνική γαλακτοβιομηχανία από τον φορέα TÜV AUSTRIA HELLAS.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.hellenicdairies.com/no-food-waste/>

Επικοινωνία:

Δήμητρα Τριανταφύλλου, τηλ. 2431061222



**Τίτλος:**

Σχεδιασμός συστήματος καταγραφής των αποβλήτων τροφίμων που προκύπτουν στα καταστήματα των αλυσίδων του Ομίλου

**Φορέας υλοποίησης:**

Όμιλος Goody's-Everest
Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPIO UNIVERSITY

Συνοπτική περιγραφή:

Το σύστημα καταγραφής των αποβλήτων τροφίμων που προκύπτουν στα καταστήματα των αλυσίδων του Ομίλου, σχεδιάζεται και υλοποιείται από κοινού με την ερευνητική ομάδα του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου, στο πλαίσιο της συμμετοχής της στο Ευρωπαϊκό πρόγραμμα LIFE-IP CEI-Greece για την Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα, όπου έχει την κύρια ευθύνη για την εκτίμηση της ποσότητας των αποβλήτων τροφίμων σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας στην Ελλάδα και την ανάπτυξη δράσεων πρόληψής τους.

Στόχος της συνεργασίας του Ομίλου με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο είναι ο σχεδιασμός μεθοδολογίας για την εκτίμηση της ποσότητας των αποβλήτων τροφίμων ανά τύπο καταστήματος (π.χ. Full service εστιατόριο, Self Service εστιατόριο, κλπ.), καθώς επίσης και ο εντοπισμός πιθανών σημείων βελτίωσης.

Με το πέρας του έργου τα δύο συνεργαζόμενα μέρη θα είναι σε θέση να ανακοινώσουν συγκεκριμένους δείκτες και μεθοδολογία για τη μέτρηση, καταγραφή και μείωση της σπατάλης τροφίμων στον κλάδο της εστίασης συνολικά.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2022-2024

Αποτελέσματα:

Έχουν ολοκληρωθεί οι αρχικές μετρήσεις σε La Pasteria & Goody's Burger House και επεξεργαζόμαστε τα στοιχεία. Έχει ξεκινήσει η πιλοτική μέτρηση εντός πλοίου της Attica ενώ προγραμματίζεται η έναρξη της μέτρησης σε σημεία Everest.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Ρηνέτα Μήτση, Group Corporate Affairs & Communication Director, Όμιλος Goody's-Everest,
renmit@vivartiafs.com



Τίτλος:

Σύστημα Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων στα Καταστήματα IKEA



Φορέας υλοποίησης:

IKEA HOUSEMARKET A.E.

Συνοπτική περιγραφή:

Το φαγητό είναι πολύτιμο και αποτελεί σημαντικό κομμάτι της ταυτότητας της IKEA.

Το όραμα και η επιχειρηματική ιδέα της IKEA θέτουν τα θεμέλια για όλα όσα κάνουμε. Έχουμε δεσμευτεί να ενεργούμε σύμφωνα με τους 17 Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης του ΟΗΕ και σε αυτό το πλαίσιο, ακολουθούμε μια σειρά ενεργειών και δραστηριοτήτων που επικεντρώνονται στη μείωση της σπατάλης των τροφίμων. Πρωταρχικός μας στόχος ήταν να μετρήσουμε και να καταγράψουμε το 100% της σπατάλης των τροφίμων μας και να την μειώσουμε κατά 50%.

Για να πραγματοποιήσουμε αυτόν τον στόχο εντάξαμε το καινοτόμο σύστημα καταγραφής της σπατάλης του φαγητού στα καταστήματά μας.

Το σύστημα αυτό χρησιμοποιεί ψηφιακή τεχνολογία για την αναγνώριση, την καταγραφή, τη δημιουργία αναφορών και την ανάλυση των απορριμμάτων τροφίμων που δημιουργούνται κατά τη διαδικασία προετοιμασίας του φαγητού στα καταστήματα IKEA.

Σε κάθε κατάστημα IKEA, υπάρχουν δύο διαθέσιμα μοντέλα: Στο εστιατόριο έχει τοποθετηθεί το Σύστημα Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων AI, με κάμερα και ζυγαριά με τεχνολογία τεχνητής νοημοσύνης, η οποία είναι σε θέση να αναγνωρίζει αυτόματα τα τρόφιμα, ενώ στα μπιστρό βρίσκεται ένα Σύστημα Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων με Tablet και ζυγαριά.

Η λεπτομερής ανάλυση και οι αναφορές στο τέλος κάθε ημέρας μάς βοηθούν να αναλύουμε τα αίτια της σπατάλης και να προχωράμε σε διορθωτικά μέτρα πιο γρήγορα.

Αυτό είχε ως αποτέλεσμα να υιοθετήσουμε νέους τρόπους εργασίας σε πολλούς τομείς και ήδη βλέπουμε παραδείγματα καταστημάτων που έχουν μειώσει την σπατάλη των τροφίμων κατά 30% ή περισσότερο.

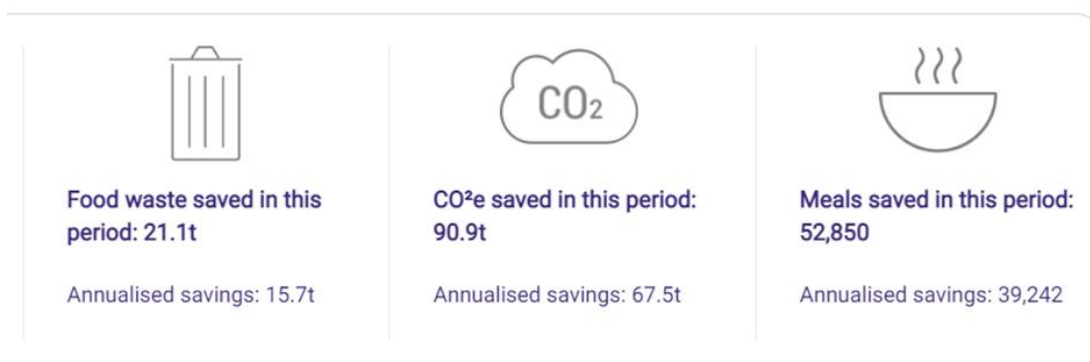
Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Ξεκίνησε το 2021 στην Ελλάδα και είναι ένα πρόγραμμα που συνεχίζεται

Αποτελέσματα:

Period September 2021 – End of March 2023

- Food waste saved 21,1t
- CO² Emissions saved 90,9t
- Meals saved 52,850

**Για περισσότερες πληροφορίες:**

- <https://youtu.be/neV2rj9HjIY>
- <https://www.ieidiseis.gr/perivallon/151449/i-ikea-proxora-sti-meiosi-spatalis-ton-trofimon-kata-50>
- <https://www.newmoney.gr/roh/afieromata/green-revolution/to-stichima-tis-miosis-tis-spatalis-trofimon/>

Επικοινωνία:

Νατάσα Χρηστοφή - Natasa.Christofi@ikea.gr

Αγγελική Γουδέ – Aggeliki.Goude@ikea.gr



Τίτλος:

«No Food Waste» - Πρωτοποριακό σχήμα πιστοποίησης κατά της σπατάλης τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

TÜV AUSTRIA HELLAS

Σε συνεργασία με το **Μπορούμε**



Συνοπτική περιγραφή:

Η TÜV AUSTRIA Hellas προκρίνοντας το βιώσιμο μέλλον και σε συνέχεια της συμμετοχής της στη Συμμαχία κατά της Σπατάλης Τροφίμων, δημιούργησε το ιδιωτικό Σχήμα Πιστοποίησης «No Food Waste», σε συνεργασία με τον μη Κερδοσκοπικό Οργανισμό «Μπορούμε», το οποίο αφορά στην παρακολούθηση και αξιολόγηση των επιπέδων σπατάλης τροφίμων ενός Οργανισμού, που προκύπτει ή δύναται να προκύψει σε αυτόν.

Η πρωτοποριακή υπηρεσία, που απευθύνεται σε όλους τους Οργανισμούς της διαχειριστικής αλυσίδας τροφίμων, αναδεικνύει την υπευθυνότητα, την κοινωνική συνείδηση και ευαισθησία, καθώς και την επιχειρηματική ηθική που διέπουν κάθε Οργανισμό, ο οποίος καθορίζει και ενεργεί σχετικά με την ανάπτυξη διαρκώς αξιολογούμενων μεθόδων διαχείρισης και αξιοποίησης των τροφίμων, με στόχο τον περιορισμό και την ελαχιστοποίηση της σπατάλης των τροφίμων, σε όλα τα στάδια λειτουργίας του.

Πετάρμε λιγότερο, Προσφέροΰμε περισσότερο στο Περιβάλλον, στην Κοινωνία, στην Οικονομία

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το Σχήμα αναπτύχθηκε τον Νοέμβριο 2021 και η εφαρμογή του ξεκίνησε το 2022

Αποτελέσματα:

Για το έτος 2022 πιστοποιήθηκαν οι κάτωθι:

- Eurocatering A.E.
- ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΠΩΛΕΙΑ Α.Ε. (Εργοστάσιο Τρικάλων)
- Anissa Beach & Village Resort στην Κρήτη

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://tuv.austria.hellas.gr/ypiresies/idiotiko-schima-pistopiisis-no-food-waste/>

Επικοινωνία:

Αθήνα: Τηλ. 210 5220920 (εσωτ. 226) | Θεσσαλονίκη: Τηλ. 2310 941100 | Ηράκλειο Κρήτης: Τηλ. 2810 244150 | Μυτιλήνη : Τηλ. 22510 40504-5 ή στείλτε email στο certification@tuv.at

3. Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση

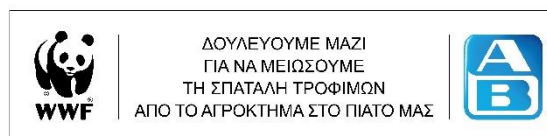
Η ευαισθητοποίηση και η εκπαίδευση είναι πρωτεύουσας σημασίας για την αποτελεσματική αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων. Ανώτερος στόχος είναι η μακρόπνοη αλλαγή συμπεριφοράς των πολιτών και η μεταβολή των κοινωνικών κανόνων έναντι του φαινομένου.

Στον Άξονα προτεραιότητας περιλαμβάνονται ενέργειες και δράσεις, όπως ενημέρωση & ευαισθητοποίηση των πολιτών έναντι του φαινομένου της σπατάλης τροφίμων και σχετικά με τρόπους πρόληψής του, εκπαιδευτικές δράσεις για μαθητές, εκπαίδευση σπουδαστών επαγγελματικών σχολών και φοιτητών, ενημέρωση & εκπαίδευση προσωπικού εταιρειών, μελών επαγγελματικών φορέων και άλλων στοχευμένων ακροατηρίων.

Τίτλος:



Η AB Βασιλόπουλος ηγείται μιας προσπάθειας για μείωση της σπατάλης τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα της, με συνοδοιπόρο το WWF Ελλάς



Φορέας υλοποίησης:

AB Βασιλόπουλος

Σε συνεργασία με το **WWF Ελλάς**

Συνοπτική περιγραφή:

Η AB Βασιλόπουλος έχει δεσμευτεί για τη μείωση του δικού της αποτυπώματος κατά 50% μέχρι το 2025. Στο πλαίσιο αυτό, ηγείται μιας τεράστιας προσπάθειας με συνοδοιπόρο της το WWF Ελλάς, και ξεκινά ένα μεγάλο ταξίδι για την αντιμετώπιση του σημαντικού ζητήματος της σπατάλης τροφίμων, με συντονισμένες δράσεις σε όλους τους κρίκους της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Το WWF και η AB στοχεύουν στην περαιτέρω μείωση των περιβαλλοντικών και κοινωνικών προβλημάτων της απώλειας τροφίμων, εστιάζοντας στην εκπαίδευση, στην κινητοποίηση και στην ευαισθητοποίηση όλων των κρίκων της εφοδιαστικής αλυσίδας, με στόχο την κατανόηση του προβλήματος και την ενθάρρυνση της αλλαγής συμπεριφοράς προς το τεράστιο πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων.

Συγκεκριμένα, η AB με την υποστήριξη του WWF Ελλάς:

- AB εσωτερικές διαδικασίες- Αλλάζει τις εσωτερικές της διαδικασίες για τον μεγαλύτερο περιορισμό των απωλειών στα καταστήματα και τις αποθήκες της, με στόχο τη μείωση του δικού της αποτυπώματος κατά 50% μέχρι το 2025, πέντε χρόνια νωρίτερα από τον στόχο που έχει θέσει ο ΟΗΕ. Επίσης, έχει δοθεί ακόμα μεγαλύτερη έμφαση στη δωρεά ποιοτικών και απολύτως ασφαλών τροφίμων, όπως ήδη κάνει μέσα από το Πρόγραμμα δωρεάς κοντόληκτων τροφίμων, Τρόφιμα Αγάπης (δείτε την ενότητα Διευκόλυνση και προώθηση της δωρεάς τροφίμων για κοινωνική σκοπό)

- Προμηθευτές- Το 2022, σχεδίασε ένα εγχειρίδιο καλών πρακτικών για τη σπατάλη τροφίμων που στάλθηκε σε όλους τους προμηθευτές της και οργάνωσε μέσα στον Μάρτιο το πρώτο διαδικτυακό σεμινάριο, με συμμετοχή 144 προμηθευτών από όλη την Ελλάδα. Στόχος είναι η συνεργασία με προμηθευτές παρέχοντάς τους πρακτική πληροφόρηση για τους τρόπους με τους οποίους μπορούν κι εκείνοι να μειώσουν τις απώλειες στην αγροτική παραγωγή και τη μεταποίηση
- Πελάτες- Το 2022, έτρεξε 2 καμπάνιες ευαισθητοποίησης πελατών, διάρκειας σχεδόν ενός μηνός το καθένα, με στόχο να αλλάξουμε τον τρόπο που βλέπουμε το φαγητό. Με το μήνυμα «Σώζοντας το φαγητό, μπορούμε να σώσουμε και το περιβάλλον», η καμπάνια είχε στόχο την ευαισθητοποίηση και σύνδεση της σπατάλης με τις επιπτώσεις σε περιβάλλον και πλανήτη. Το υλικό επικοινωνίας περιλάμβανε από video, σε social media και τηλεόραση, μέχρι τη δημιουργία 8σέλιδου εντύπου που μοιράστηκε σε όλα τα καταστήματα της AB, με προορισμό τους πελάτες της. Και συνεχίζει! Γιατί η υπερθέρμανση του πλανήτη μπορεί να μειωθεί χάρη σε ένα κομμάτι τυρί!! Στόχος είναι να ενημερώνει με υπευθυνότητα και σεβασμό όλους τους πελάτες της, αναπτύσσοντας χρηστικά εργαλεία που θα βοηθήσουν τους πολίτες στην αποτελεσματική μείωση της σπατάλης τροφίμων εντός του οικιακού τομέα. Μέχρι τώρα έχει τρέξει 4 καμπάνιες συνολικά, ξεκινώντας από το Σεπτέμβριο του 2021.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η συνεργασία ξεκίνησε τον Ιούλιο 2020 και θα έχει διάρκεια μέχρι το 2025.

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα των δράσεων θα ανακοινώνονται κατά περίπτωση.

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.ab.gr/responsible/meiosi-spatalis-trofimon

Επικοινωνία:

Αντζελίνα Σαπουνάκη,

Sustainability Specialist στην AB
Βασιλόπουλος, Asapounaki@ab.gr

Αχιλλέας Πληθάρας, Υπεύθυνος
WWF Ελλάς για θέματα πρόληψης
αποβλήτων, a.plitharas@wwf.gr



**Τίτλος:**

«Καλοκαίρι στο αγρόκτημα» θερινό πρόγραμμα απασχόλησης της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής



**AMERICAN
FARM SCHOOL**
Thessaloniki · Greece

Εργαστήριο και δραστηριότητες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων βασισμένα στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Μπορούμε στο Σχολείο»

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανική Γεωργική Σχολή

Σε συνεργασία με το **Μπορούμε**

Συνοπτική περιγραφή:

Φέτος στις τρεις περιόδους του προγράμματος θερινής απασχόλησης «Καλοκαίρι στο αγρόκτημα» της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής εφαρμόστηκαν δραστηριότητες που σχετίζονται με τον κύκλο της τροφής σε μια προσέγγιση F2F «από το χωράφι στο τραπέζι». Οι δραστηριότητες ομαδοποιήθηκαν θεματικά κατά τρόφιμο, π.χ. «Τα λαχανικά», «Το σιτάρι», «Τα φρούτα» κλπ.

Στο πλαίσιο αυτό εντάχθηκαν δραστηριότητες που αφορούν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων από το εκπαιδευτικό πρόγραμμα της οργάνωσης ΜΠΟΡΟΥΜΕ. Οι δραστηριότητες εφαρμόστηκαν από τους/τις εκπαιδευτές/ες και ομαδάρχες των ομάδων.

Συγκεκριμένα εφαρμόστηκαν οι δραστηριότητες:

- ✓ Συζητήσεις σχετικά με τα «άσχημα φρούτα και λαχανικά» με αφορμή φωτογραφικό υλικό και νωπά προϊόντα από τις καθημερινές προμήθειες για τις ανάγκες των εργαστηρίων του προγράμματος.
- ✓ Κομποστοποίηση υλικών από τα εργαστήρια μαγειρικής των προγραμμάτων και από τις παρασκευές τροφίμων από τα παιδιά, π.χ. παρασκευή σαλάτας λαχανικών
- ✓ Επεξεργασία τροφίμων για να διατηρηθούν στην κατανάλωση, π.χ. παρασκευή σάλτσας και μαρμελάδας από περισσευόμενα λαχανικά και φρούτα, παρασκευή φρέσκου νωπού τυριού από κοντόληκτο γάλα.
- ✓ Συζήτηση για τον κύκλο του ψωμιού και τα προϊόντα του σιταριού. Αξιοποιήσαμε το σχετικό φύλλο εργασίας του ψωμιού που συνδέει τα τρόφιμα και την κατανάλωση πόρων στο πρόγραμμα «Σιτάρι και δημητριακά»
- ✓ Συζητήσεις σχετικά με την ισορροπημένη διατροφή και τη σπατάλη τροφίμων. Στο σημείο αυτό εφαρμόσαμε την δραστηριότητα «ζωγραφίζω ένα μενού» σε σουπλά σερβιρίσματος.
- ✓ Σε δεύτερο χρόνο, την ώρα μεσημεριανής ανάπαυσης, τα παιδιά ασχολήθηκαν με επιτραπέζια παιχνίδια και πνευματικά παιχνίδια. Στο σημείο αυτό αξιοποιήθηκαν τα φύλλα εργασίας με τις ακροστιχίδες, τα κρυπτόλεξα και τα σταυρόλεξα.
- ✓ Αφορμή για όλα τα παραπάνω και για τις σχετικές συζητήσεις προβληματισμού και ευαισθητοποίησης με τα παιδιά ήταν το οπτικό υλικό, βίντεο και φωτογραφίες από το διαθέσιμο υλικό του Μπορούμε.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Καλοκαιρινές περιόδους: 20/6 – 1/7, 4/7 – 15/7 και 29/8 – 9/9

Αποτελέσματα:

Σε κάθε μια από τις ως άνω περιόδους συμμετείχαν αντίστοιχα 201 + 190 + 160 παιδιά ηλικίας 5 – 12 ετών

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://web.facebook.com/kalokairistoagroktima/photos/pb.100063654513103.-2207520000./5335900176498852/?type=3>
- <https://web.facebook.com/photo.php?fbid=527221036076376&set=pb.100063654513103.-2207520000.&type=3>
- <https://web.facebook.com/photo.php?fbid=527220526076427&set=pb.100063654513103.-2207520000.&type=3>
- <https://www.boroume.gr/enimerosi/ta-nea-mas/to-boroume-sto-kalokairi-sto-agroktima-tis-amerikanikis-georgikis-sholis-thessalonikis/>

Επικοινωνία:

Αμερικανική Γεωργική Σχολή,

Κόμβος Καινοτομίας, Νίκος Κυριακίδης 2310492851 nkyria@afs.edu.gr

Ψυχαγωγικά & Εκπαιδευτικά προγράμματα, Αργυριάδου Ειρήνη 2310492768
scamp@afs.edu.gr





Τίτλος:

Σεμινάριο από τον Prof H.HASSAN με θέμα “Food Is Not Waste: a Global Wake up Call to Alleviate Food Security”



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS

Φορέας υλοποίησης:

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων

Συνοπτική περιγραφή:

Πρόσκληση του Prof Hussein F. HASSAN (Food Science and Agricultural Chemistry, PhD Nutrition Program, Department of Natural Sciences Lebanese American University) για τη διεξαγωγή σεμιναρίου στα μέλη του ΓΠΑ, στο πλαίσιο των σεμιναρίων του Π.Μ.Σ. «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων». Το θέμα της ομιλίας ήταν “Food Is Not Waste: a Global Wake up Call to Alleviate Food Security”.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το σεμινάριο υλοποιήθηκε στις 21/10/2022.

Αποτελέσματα:

Το σεμινάριο πραγματοποιήθηκε στο αμφιθέατρο της Βιβλιοθήκης του ΓΠΑ και συμμετείχαν περισσότερα από 150 μέλη του ΓΠΑ (προπτυχιακοί και μεταπτυχιακοί καθηγητές, μέλη ΔΕΠ και εξωτερικοί συνεργάτες).

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Επ. Καθ. Θεοφανία Τσιρώνη,
ftsironi@aua.gr





Τίτλος:

Πρόγραμμα «Φαγητό στα Σκουπίδια; Στον Γρηγόρη Ποτέ»

Γρηγόρης

Φορέας υλοποίησης:
Γρηγόρης

Συνοπτική περιγραφή:

Ο Γρηγόρης επενδύει συστηματικά στην εκπαίδευση, έτσι ώστε να πετύχει την ευαισθητοποίηση όλων των εμπλεκομένων.

Ξεκινάει με την εκπαίδευση του προσωπικού των καταστημάτων, η οποία γίνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα. Στο πλαίσιο της αρχικής εκπαίδευσης των νεοπροσληφθέντων γίνεται εκπαίδευση για περιβαλλοντικά θέματα και στην εκπαίδευση των Store manager γίνεται εκπαίδευση για την ιεραρχία των αποβλήτων, για ενέργειες και τρόπους πρόληψης δημιουργίας αποβλήτων, για τη διαδικασία δωρεών αλλά και για τους τρόπους ανακύκλωσης όλων των αποβλήτων του καταστήματος. Είναι πολύ σημαντικό να γνωρίζουν όλοι τις συνέπειες της σπατάλης τροφίμων και να γίνουν «κοινωνοί» σε αυτή τη συλλογική προσπάθεια.

Επιπλέον, έχει τοποθετήσει διαφημιστικό υλικό (αφίσες, αυτοκόλλητα και καρτολίνες) σε όλα τα καταστήματα Γρηγόρης, τα οποία αφενός υπενθυμίζουν συνεχώς τη δράση στο προσωπικό και αφετέρου ενημερώνουν και ευαισθητοποιούν το κοινό.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του προσωπικού έχει ξεκινήσει την τελευταία πενταετία και συνεχίζεται απρόσκοπτα

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα από τα καταστήματα Γρηγόρης έχουν θετικό πρόσημα, καθώς υπολογίζουμε ότι το κάθε κατάστημα διαθέτει περισσότερες από 5.000 μερίδες ετησίως

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Λεβαντή Μαργαρίτα
m.levandi@gregorys.gr



**Τίτλος:**

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Στη Χώρα των Τροφομικρούληδων»

**Φορέας υλοποίησης:**

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε., σε συνεργασία με το Κέντρο Ενημέρωσης ΔΕΛΤΑ (PRC Group)

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της ευαισθητοποίησης των παιδιών και τη διαμόρφωση στάσεων ζωής σε θέματα που αφορούν τη σωστή διατροφή και το σεβασμό στο περιβάλλον, η ΔΕΛΤΑ από το 2018 υλοποιεί το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Στη Χώρα των Τροφομικρούληδων», μια δράση η οποία απευθύνεται σε μικρά παιδιά ηλικίας 4–6 ετών.

Στο πρόγραμμα συμμετέχουν έμπειροι σύμβουλοι του Κέντρου Ενημέρωσης ΔΕΛΤΑ, οι οποίοι επισκέπτονται ιδιωτικές και δημόσιες δομές, όπως νηπιαγωγεία και παιδικούς σταθμούς με σκοπό την ενημέρωση των παιδιών σε θέματα μείωσης σπατάλης τροφίμων, σωστής αποθήκευσής τους, υγιεινής διατροφής, ανακύκλωσης συσκευασιών και προστασίας του φυσικού περιβάλλοντος.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα αφορά μια διαρκή δράση της ΔΕΛΤΑ, η οποία υλοποιείται από το 2018 μέχρι και σήμερα, σε συνέχεια του εκπαιδευτικού προγράμματος «Ταξίδι στην Πρωινοχώρα» το οποίο εφαρμόζεται από το 2011 και ενημερώνει τα παιδιά για τη σημαντικότητα της σωστής πρωινής διατροφής.

Αποτελέσματα:

Υλοποίηση 60 αφηγήσεων σε σύνολο 1.162 παιδιών. Επίσκεψη σε 38 νηπιαγωγεία/ παιδικούς σταθμούς.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, chrgia@delta.gr

**Τίτλος:**

Καμπάνια «Make Taste, Not Waste»
Στήριξη στο πρόγραμμα ενημέρωσης «Καμία
Μερίδα Φαγητού Χαμένη»

**Φορέας υλοποίησης:**

ΕΛΛΙΣ UNILEVER HELLAS

Μπορούμε Χ Hellmann's

Συνοπτική περιγραφή:

Η Hellmann's, με στόχο να ενημερώσει και να ευαισθητοποιήσει το κοινό σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων, **παρουσιάζει την καμπάνια «Make Taste, Not Waste»**. Μέσα από την καμπάνια, η Hellmann's βοηθά τους λάτρεις του φαγητού **να γίνουν πιο ευρηματικοί στο φαγητό τους, σπαταλώνοντας λιγότερα τρόφιμα αλλά και χρήματα**, καθώς όλοι ξέρουμε ότι «το φαγητό είναι πολύ καλό για να σπαταληθεί»!

Η Hellmann's συνέβαλε στη **διάσωση και προσφορά περισσότερων από 130.000 μερίδων τροφίμων** μέσω της υποστήριξης της **Μη Κερδοσκοπικής Οργάνωσης «Μπορούμε»** η οποία έχει σκοπό τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων και την καταπολέμηση του υποσιτισμού στην Ελλάδα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Πρόγραμμα 2022

Αποτελέσματα:

Καμπάνια «**Make Taste, Not Waste**»: **4,1M reach σε digital περιβάλλον**

Η Hellmann's συνέβαλε στη **διάσωση και προσφορά περισσότερων από 130.000 μερίδων τροφίμων**.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.hellmanns.com/gr/make-taste-not-waste.html>

Επικοινωνία:

Ειρήνη Ράπτη

Eirini.rapti@unilever.com



Τίτλος:

Στήριξη στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Μπορούμε στο Σχολείο»

Φορέας υλοποίησης:

ΕΛΛΙΣ UNILEVER HELLAS

Hellmann's X Μπορούμε, στα καταστήματα AB Βασιλόπουλος

Συνοπτική περιγραφή:

Η Hellmann's, με στόχο να ενημερώσει και να ευαισθητοποιήσει το κοινό σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων, παρουσιάζει την καμπάνια «Make Taste, Not Waste». Μέσα από την καμπάνια, η Hellmann's βοηθά τους λάτρεις του φαγητού να γίνουν πιο ευρηματικοί στο φαγητό τους, σπαταλώντας λιγότερα τρόφιμα αλλά και χρήματα, καθώς όλοι ξέρουμε ότι «το φαγητό είναι πολύ καλό για να σπαταληθεί»!

Γι' αυτόν τον σκοπό η Hellmann's σε συνεργασία με τα καταστήματα AB Βασιλόπουλος, υποστήριξε το πρόγραμμα «Μπορούμε στο Σχολείο» του «Μπορούμε», με σκοπό την ενημέρωση και ευαισθητοποίηση των παιδιών για τη σπατάλη τροφίμων. Εμείς στην Hellmann's πιστεύουμε πως η ενημέρωση και η ευαισθητοποίηση των παιδιών για το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων είναι πολύ σημαντική στην εκπαίδευσή τους, ώστε να καταφέρουμε όλοι μαζί μελλοντικά να δώσουμε λύση στο συγκεκριμένο πρόβλημα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

- 26/05 – 01/06/22
- 28/07 03/08/22

Αποτελέσματα:

Η συμβολή της Hellmann's με την παραπάνω ενέργεια ήταν πολύ σημαντική στο να βοηθήσει και άλλα παιδιά να λάβουν μέρος στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα του «Μπορούμε στο Σχολείο».

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Ειρήνη Ράπτη

Eirini.rapti@unilever.com

Με κάθε αγορά **Hellmann's** αποκλειστικά από τα καταστήματα **Βασιλόπουλος** ... και του πούλιού το γάλα!
ενισχύουμε το πρόγραμμα **Μπορούμε στο Σχολείο** της μη κερδοσκοπικής οργάνωσης **Μπορούμε** ... και σου πιούσι το γάλα!
με σκοπό την ενημέρωση και ευαισθητοποίηση των παιδιών για το θέμα της σπατάλης τροφίμων.

Οι προσφορές ισχύουν από 26/5/2022 έως 1/6/2022.

MAKE TASTE, NOT WASTE.
HELLMANN'S
EST. 1913



Τίτλος:

Συνεχείς ενημερώσεις με σκοπό την εκπαίδευση πρακτικών μείωσης της σπατάλης φαγητού κατά τη διάρκεια της καθημερινότητας και παράλληλη ευαισθητοποίηση γύρω από το θέμα αυτό.

Φορέας υλοποίησης:

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.

Σε συνεργασία με το **Μπορούμε**



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.



Συνοπτική περιγραφή:

- Δίνουμε έμφαση στην πρόληψη, δεδομένου ότι τα οφέλη της αποφυγής της σπατάλης υπερσχύουν των οφελών από την αντιμετώπισή της σε μεταγενέστερο στάδιο.
- Εκπαιδεύουμε διαρκώς τους «δικούς μας» ανθρώπους, τους εργαζομένους μας και τις οικογένειες τους, σχετικά με την ανάγκη μείωσης της απώλειας τροφίμων.
- Υλοποιήσαμε το προηγούμενο έτος σε συνεργασία με το Μπορούμε, το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Μπορούμε στο Σχολείο» στα παιδιά των εργαζομένων μας.
- Δημιουργούμε μεγαλύτερη ευαισθητοποίηση των καταναλωτών μας, μέσω των on line καναλιών επικοινωνίας μας.
- Συνεργαζόμαστε καθημερινά με όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη (προμηθευτές, πελάτες, φορείς κλπ) και συμβάλουμε στην ανάπτυξη και τη διάδοση των βέλτιστων πρακτικών για την μείωση σπατάλης φαγητού.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Τα μηνύματα που λαμβάνουμε καθημερινά είναι ότι με τη διαρκή ενημέρωση, πετυχαίνουμε να αλλάξουμε κάποιες απλές καθημερινές συνήθειες και να συνεισφέρουμε όλοι μαζί στην προστασία του οικοσυστήματος και του περιβάλλοντος.



Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.instagram.com/p/CjFzM8XKzD1/>
- <https://www.linkedin.com/company/40809691/admin/>

Επικοινωνία:

Δήμητρα Τριανταφύλλου, τηλ. 2431061222

Τίτλος:

Παρουσίαση της Συμμαχίας στο Συνέδριο “1st Southeastern Europe Cold Chain conference”



**GREEK COLD
STORAGE & LOGISTICS
ASSOCIATION**

Φορέας υλοποίησης:

Ελληνική Ένωση Βιομηχανιών Ψύχους & Logistics

Σε συνεργασία με το **Μπορούμε** - Συντονιστή Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων

Συνοπτική περιγραφή:

Η Ελληνική Ένωση Βιομηχανιών Ψύχους & Logistics, προσκάλεσε την οργάνωση Μπορούμε - Συντονιστή της Συμμαχίας για τη μείωση της Σπατάλης Τροφίμων να συμμετάσχει στο Διεθνές συνέδριο που διοργάνωσε με θέμα «1st Southeastern Europe Cold Chain conference» που πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 23 Νοεμβρίου 2022, στο ξενοδοχείο Athens Marriott Hotel, με τη συμμετοχή των συναρμόδιων υπουργείων Υποδομών & Μεταφορών, Ανάπτυξης και Επενδύσεων, σε συνεργασία με τον Αμερικάνικο Φορέα Global Cold Chain Alliance (GCCA).

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Νοέμβριος 2022

Αποτελέσματα:

Στην τρίτη θεματική ενότητα της εκδήλωσης, οι συμμετέχοντες ασχολήθηκαν με την Επισιτιστική Κρίση και τη Διαχείριση του Food Waste ως εργαλείο για την αντιμετώπισή της.

Είχαμε την τιμή να συνομιλήσουμε με τους κ.κ. Αθανάσιο Ζηλιασκόπουλο εκ του ΤΑΙΠΕΔ / Εθνικής Επιτροπής Εφοδιαστικής Αλυσίδας/Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Απόστολο Αποστολάκο εκ του ΟΚΑΑ, Στέργιο Ντέτσικα από την Grant Thornton, Ντία Χωραφά από την οργάνωση Μπορούμε - Συντονιστής Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων, Γιάννη Σαμολαδά εκ της Truck & Cargo Insurance και Τάσο Βαμβακίδη εκ της PCT, ενώ τα «θεμέλια» της συζήτησης έβαλε ο κ. Manuel Kabana Cabrera, πρόεδρος του International Association of Refrigerated Warehouses, δίνοντας τα αστρονομικά νούμερα των τροφίμων που πετιούνται κάθε ημέρα.

Συζητήθηκαν, έτσι, ζητήματα υποδομών και ετοιμότητας της χώρας να δημιουργήσει ένα «δίχτυ προστασίας» για τη μείωση του food waste, δόθηκαν παραδείγματα από τη λειτουργία του ΟΚΑΑ και πώς μετρά οτιδήποτε εισέρχεται και εξέρχεται από την αγορά, αναλύθηκαν οι δράσεις που ήδη είναι ενεργές για τη μείωση της σπατάλης, προτάθηκαν και νέες από την Grant Thornton, ενώ τονίστηκε η σημασία της συνέργειας μεταξύ φορέων και λιμένων - διαχειριστικών αρχών - κεντρικών αγορών, ώστε να γίνεται σωστότερη διαχείριση του διαθέσιμου αποθέματος τροφίμων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

info@cold.org.gr





Τίτλος:

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Ενημέρωση για την πρόληψη Σπατάλης Τροφίμων»

Καλοκαιρινό Σχολείο κατάρτισης εκπαιδευτικών “Schools as Sites for Food System Transformation”

Φορέας υλοποίησης: Ελληνογερμανική Αγωγή



Στο πλαίσιο ευρωπαϊκών δράσεων, όπως π.χ. FoodSHIFT 2030 και τη δράση του σχολείου ως συντονιστή του εργαστηρίου – επιταχυντή της Αθήνας για την προώθηση της Agenda FOOD 2030

Συνοπτική περιγραφή:

Η θεματική «Ενημέρωση για την πρόληψη Σπατάλης Τροφίμων» εισήχθη στο σχολείο μας από το σχολικό έτος 2019 (στα μαθήματα της Οικιακής Οικονομίας & Κοινωνικής και Πολιτικής Αγωγής). Στο πλαίσιο της λειτουργίας του FoodSHIFT2030 Εργαστηρίου της Αθήνας έγιναν εργαστήρια/συναντήσεις με φορείς που δραστηριοποιούνται γύρω από το επισιτιστικό σύστημα.

Προς αυτή την κατεύθυνση αναπτύσσεται περιεχόμενο εσωτερικά το οποίο παρουσιάζεται στους μαθητές ως αφορμή για να υλοποιήσουν εργασίες, καθώς και το περιεχόμενο που έχει αναπτυχθεί από το ΜΠΟΡΟΥΜΕ, τα οποία αποτέλεσαν αφορμή για προβληματισμό/ενεργοποίηση των μαθητών.

Στη συνέχεια οι μαθητές εφόσον το επιθυμούσαν μπορούσαν να κάνουν εργασίες πάνω στη θεματική (με τη μορφή βιβλιογραφικής επισκόπησης, αναζήτησης στοιχείων μέσω π.χ. του διαδικτύου καθώς και έρευνας με τους συμμαθητές τους ως δείγμα όσον αφορά τη σπατάλη τροφίμων στο σχολείο καθώς και στα σπίτια τους και τρόπους καταπολέμησης μέσω πρότασης για δράση ή/και ενημερωτικές δράσεις). Σε περιπτώσεις μαθητών που έκαναν εκτεταμένη εργασία προτάθηκε η επέκτασή της, ώστε να πάρει τη μορφή «επιστημονικού άρθρου» στο διαδικτυακό περιοδικό που φιλοξενούμε με το ΕΚΤ (Open Schools Journal for Open Science, <https://ejournals.epublishing.ekt.gr/index.php/openschoolsjournal/index>) και το οποίο είναι ανοικτό για όλο το μαθητικό κοινό.

Επίσης, καθώς περιβαλλοντικά ζητήματα αποτελούν γενικότερα άξονα ενδιαφέροντος, η θεματική συνδυάστηκε και με άλλους τομείς και την κυκλική οικονομία γενικότερα, και μαθητές/τριες υλοποίησαν και υπέβαλαν εργασία σε σχετικό διαγωνισμό για τη θεματική fast fashion.

Επίσης, στο Καλοκαιρινό Σχολείο κατάρτισης εκπαιδευτικών από όλη την Ευρώπη, το οποίο διοργανώσαμε 2-8/7/2022 με τίτλο “Schools as Sites for Food System Transformation” συμπεριλήφθηκε η θεματική Food waste prevention in the school environment: Approaches and case studies.

Εκτός των εκπαιδευτικών δράσεων μας ενδιαφέρει και η λειτουργία του ίδιου του σχολείου να είναι βιώσιμη, οπότε και πραγματοποιήθηκαν συναντήσεις με εξωτερικούς συνεργάτες για τη μελέτη της καντίνας & του σχολικού εστιατορίου όσον αφορά τη σπατάλη τροφίμων. Τα

αποτελέσματα μας χαροποίησαν καθώς προέκυψε ότι λαμβάνονται όλα τα δυνατά μέτρα για την πρόληψη και ως επιπλέον πρόταση/παρέμβαση έγινε η χρήση επιπλέον κομποστοποιητή, ώστε να καλύπτονται όλες οι κατηγορίες οργανικών.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Εν εξελίξει ενέργεια από το σχολικό έτος 2019-2020.

Αποτελέσματα:

Εν εξελίξει ενέργεια. Επίσης, αυτή την περίοδο κατασκευάζεται νέα έξυπνη-πράσινη καντίνα στο σχολείο μεταξύ άλλων παρεμβάσεων στα κτίρια (πρόληψη για μείωση της σπατάλης τροφίμων π.χ. μέσω της αξιοποίησης των εκρών στον σχολικό κήπο).

Για περισσότερες πληροφορίες:

Σύνδεσμος φετινού καλοκαιρινού σχολείου κατάρτισης εκπαιδευτικών
<https://esia.ea.gr/foodshift2030-summer-school/>

Επικοινωνία:

Κατερίνα Ρίβιου, Τμήμα Έρευνας & Ανάπτυξης, Ελληνογερμανική Αγωγή, kriviou@ea.gr

The image shows a collage of four posters for the 'SUMMER SCHOOL 2022' program, set against a green background decorated with various food items like watermelon, carrots, and eggs. The posters are:

- FoodShift2030: Food System Hubs Innovating towards Fast Transition by 2030**: Focuses on the EU's 2030 climate goals and the role of food systems in a circular economy.
- SALL: Schools as Living Labs**: Promotes open schooling and citizen science in schools to address local and global challenges.
- FabCitizen: Data-centered Citizen Science for Schools in the Environment of FabLabs**: Aims to engage schools in high-quality citizen science projects to improve environmental quality and research capabilities.
- UDL-BÜE: Blended Learning in Schools: A Universal Design Approach**: Focuses on research reports published during the summer school to support digital learning and research.

At the bottom right of the collage, it says: 'SUMMER SCHOOL 2022 Schools as Sites for Food System Transformation Programme July 3rd-8th 2022 Attica, Greece'.



Τίτλος:

ΗΜΕΡΙΔΑ: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΗΜΑΤ



Φορέας υλοποίησης:
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΙΠΚ)

Συνοπτική περιγραφή:

Με στόχο τη διασαφήνιση του πλαισίου που διέπει τη διαχείριση των ζωικών υποπροϊόντων αλλά και τις απαιτήσεις που απορρέουν από την πρόσφατη θεσμοθέτηση του Ηλεκτρονικού Μητρώου Αποβλήτων Τροφίμων, το ΙΠΚ, διοργάνωσε ημερίδα με στόχο να φέρει κοντά και να αλληλοεπιδράσουν εμπειρογνώμονες, επιστήμονες, επιχειρηματίες, εκπρόσωποι επαγγελματικών οργανώσεων και κοινωνικών φορέων, κυβερνητικοί αξιωματούχους, στελέχη των επιχειρήσεων του κλάδου του κρέατος, προμηθευτές πρώτων και βοηθητικών υλών, πανεπιστημιακοί, καθώς και εκπρόσωποι των ΜΜΕ.

Κάποια από καίρια ζητήματα που πραγματευόταν η συγκεκριμένη διοργάνωση ήταν:

Σχέση μεταξύ της έννοιας του ζωικού υποπροϊόντος και αποβλήτου τροφίμου, με βάση τόσο τη νομοθετική προσέγγιση όσο και την καθημερινή πρακτική των εταιρειών παραγωγής και διαχείρισής τους.

Διαχειριστικά ζητήματα των εγκαταστάσεων του τομέα του κρέατος, αλλά και άλλων συναφών τομέων όπως αυτός του λιανεμπορίου και της μαζικής εστίασης.

Ενδεδειγμένες μονάδες αλλά και διαδικασίες διαχείρισης των υποπροϊόντων/ αποβλήτων, όπως η δυνατότητα αξιοποίησης τους για παραγωγή βιοαερίου, ζωοτροφών, λιπασμάτων και άλλα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Πραγματοποιήθηκε και ολοκληρώθηκε εντός του 2022.

Αποτελέσματα:

Η ημερίδα πραγματοποιήθηκε και ολοκληρώθηκε με μεγάλη επιτυχία και τη συμμετοχή της πολιτικής ηγεσίας των τριών συναρμόδιων υπουργείων, γεγονός που σηματοδοτεί τη δέσμευση της πολιτικής ηγεσίας, εκπροσώπων όλων των τομέων του κρέατος (βιομηχανία, κρεοπώλες, retail, μαζική εστίαση κ.ά.), εταιρειών διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων (παραγωγή λιπασμάτων, ζωοτροφών, βιοαερίου κ.ά.), εκπροσώπων του πανεπιστημίου, επιχειρηματιών κτλ.

Βασικά σημεία που επιτεύχθηκαν είναι:

- Επαφή και αλληλεπίδραση στελεχών από όλους τους κλάδους. Κυρίως στελέχη υπουργείων που χειρίζονται θέματα που άπτονται της διαχείρισης των αποβλήτων, αλλά εξετάζουν το αντικείμενο από άλλη αφετηρία.
- Διασαφήνιση σημείων - όρων που δεν είναι ευρέως γνωστά σε όλους τους εμπλεκόμενους, έτσι ώστε να καταστεί σαφές ότι αυτό που μέχρι πρότινος θεωρούνταν άχρηστη ύλη μπορεί να χρησιμοποιηθεί

- Κατάρτιση Q & A 's και ανάρτηση στην ιστοσελίδα του ΙΠΚ για εύκολη πρόσβαση των ενδιαφερομένων μερών
- Συγκρότηση ομάδας εργασίας για την εκπόνηση οδηγού διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων λιανικής (κρεοπωλεία).

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://ipk.gr/244952/>

Επικοινωνία:

ipk@sevek.gr

Τηλ.: 210 3253237



**ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΚΡΕΑΤΟΣ**

Το Ινστιτούτο Προϊόντων Κρέατος - Ι.Π.Κ.
σας προσκαλεί
στην ανοιχτή ενημερωτική εκδήλωση:

**Διαχείριση Ζωικών Υποπροϊόντων (ΖΥΠ)
και
Ηλεκτρονικό Μητρώο Αποβλήτων Τροφίμων (ΗΜΑΤ)**

Τετάρτη 23 Νοεμβρίου 2022
16:00
Αίθουσα Εκδηλώσεων ΒΕΑ, Ακαδημίας 18, Αθήνα

Π.Α.
210 3253237 | info@ipk.gr

www.ipk.gr



Τίτλος:

Ψηφιακή καμπάνια ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης με τίτλο: «Πού χάνεται η τροφή;»



Φορέας υλοποίησης:

ΚΩΣΤΑΣ ΠΑΠΑΕΛΛΗΝΑΣ (ΕΛΛΑΣ) Α.Ε.Β.Ε. | GEISHA TUNA

Συνοπτική περιγραφή:

Η καμπάνια «Πού χάνεται η τροφή;» προβλήθηκε στα social media της Geisha tuna. Ήταν μία σειρά από 4 επεισόδια, όπου απεικονίζανε καθημερινές στιγμές ανθρώπων με περιστατικά σπατάλης τροφίμων. Στόχο είχαν την ενημέρωση, την ευαισθητοποίηση και την ταύτιση του καταναλωτή, ώστε να αφυπνιστεί και να αρχίσει να λαμβάνει μέτρα μείωσης της σπατάλης τροφίμων.

Η καμπάνια ενισχύθηκε με 3 live battle μεταξύ γνωστών Ελλήνων σεφ, όπου έπρεπε να μαγειρέψουν με στόχο τη λιγότερη φύρα προϊόντων. Μέσα από τα live επικοινωνήσαν τρόπους μείωσης, σωστούς τρόπους συντήρησης των τροφίμων και αγορών από το super market, σωστό τρόπο ανάγνωσης ημερομηνιών και άλλα πολλά.

Το project συνεχίζεται μέσα από ενημερωτικές δημοσιεύσεις στα social media της GEISHA. Επιπλέον, για περισσότερη ενημέρωση και προβολή δημιουργήθηκε ένα page στο site της GEISHA με πληροφορίες για τη σπατάλη τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το κύριο μέρος της καμπάνιας πραγματοποιήθηκε και ολοκληρώθηκε κατά τους μήνες Σεπτέμβριο με Νοέμβριο του 2022. Από εκεί και έπειτα γίνεται η ενημέρωση και εκπαίδευση του κοινού μέσα από τα social media.

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα από την καμπάνια «Πού χάνεται η τροφή;» είναι ότι το project προσέλκυσε γύρω στους 1.512.055 ανθρώπους, όπου οι 15.000 είδαν τα live battle και συμμετείχαν με διάφορες ερωτήσεις. Αυτοί οι άνθρωποι ενημερώθηκαν και συνεχίζουν κάποιοι από αυτούς να ενημερώνονται.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Τα επεισόδια από την καμπάνια στα social media μπορείτε να δείτε στα παρακάτω link:

<https://www.instagram.com/p/CjH5uCeOEjp/>

<https://www.instagram.com/p/CjVMR3IohZp/>

<https://www.instagram.com/p/CjsfPNPop9T/>

<https://www.instagram.com/p/Cj5cxFloDSn/>

Τα live battle μπορείτε να τα δείτε στα παρακάτω link:

<https://www.instagram.com/p/CjYfd89q2gg/>

<https://www.instagram.com/p/CkJEfY-IGdH/>

<https://www.instagram.com/p/CkOkGUVp4yT/>

Το page που δημιουργήσαμε στο site της GEISHA:

<https://www.geisha.gr/pou-xanetai-i-trofi-spatali/>

Ενδεικτικά ενημερωτικά γραφιστικά μπορείτε να δείτε στα παρακάτω link

<https://www.instagram.com/p/Cjnql-QIJQe/>

<https://www.instagram.com/p/CITsbDYKQpH/>

<https://www.instagram.com/p/CnCahnPKQNY/>

<https://www.instagram.com/p/CixXlecq20J/>

Επικοινωνία:

Μαργαρίτα Δουκλιά

Τηλ. 214 4164 986



**Τίτλος:**

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Δημοτικών Σχολείων
«Κάνε ένα βήμα για την υγιεινή διατροφή»

**Φορέας υλοποίησης:**

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Μέσα από το νέο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Δημοτικών Σχολείων «Κάνε ένα βήμα για την υγιεινή διατροφή», η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ εγκαινίασε μια σειρά από ξεναγήσεις μαθητών στις εγκαταστάσεις της στη Σίνδο, με τους μικρούς επισκέπτες να συμμετέχουν σε εκπαιδευτικές δραστηριότητες και βιωματικά παιχνίδια. Στο πλαίσιο του προγράμματος, παιδιά προσχολικής και σχολικής ηλικίας, έχουν την ευκαιρία να επισκεφθούν τη μονάδα παραγωγής και τον ειδικά διαμορφωμένο χώρο της ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ και να μάθουν χρήσιμες πληροφορίες για τη διατροφική αξία των λαχανικών και τη σημασία της ισορροπημένης διατροφής. Παράλληλα, μέσα από τις δραστηριότητες του προγράμματος, η εταιρεία αναδεικνύει το κρίσιμο ζήτημα της σπατάλης των τροφίμων και ενημερώνει το κοινό για τα αίτια και τις επιπτώσεις του σε περιβαλλοντικό, κοινωνικό και οικονομικό επίπεδο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Οκτώβριος 2022 - Απρίλιος 2023

Αποτελέσματα:

Το πρόγραμμα «Κάνε ένα βήμα για την υγιεινή διατροφή» απευθύνεται σε παιδιά 5 έως 12 ετών και πραγματοποιείται στους ειδικά διαμορφωμένους χώρους εντός των εγκαταστάσεων της ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ. Από τον Οκτώβριο του 2022 έως τον Απρίλιο του 2023, μέσα σε 60 επισκέψεις, περισσότερα από 2.500 παιδιά από σχολεία της Θεσσαλονίκης και όμορων νομών, αναμένεται να παρακολουθήσουν το πρόγραμμα. Τα αποτελέσματα ξεπερνούν κάθε προσδοκία, όπως επιβεβαιώνει η ανατροφοδότηση και οι άριστες κριτικές από τους συμμετέχοντες του προγράμματος, δίνοντας στην εταιρεία ακόμη μεγαλύτερο κίνητρο να συνεχίσει να επενδύει σε πρωτοπόρες δράσεις ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης για το θέμα της σπατάλης τροφίμων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

[Εκπαιδευτικό πρόγραμμα σχολείων | Μπαρμπα Στάθης \(barbastathis.com\)](http://barbastathis.com)

Επικοινωνία:

Κατερίνα Μακρίδου Ωραιοπούλου

Διευθύντρια Εταιρικής Επικοινωνίας Μπάρμπα Στάθης





Τίτλος:

«Μπορούμε στο Σχολείο»

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε

Συνοπτική περιγραφή:

Η ενημέρωση και η ευαισθητοποίηση παιδιών για το θέμα της σπατάλης του φαγητού, τον εθελοντισμό και την κοινωνική προσφορά, και η εκπαίδευσή τους στις παραπάνω αξίες είναι προϋπόθεση για την ανάπτυξη μίας κοινωνίας που θα τις ενστερνίζεται στο μέλλον. Επιπλέον, τα παιδιά αποτελούν δίαυλο αλλαγής συμπεριφοράς σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων στο σπίτι τους.

Μέσα από τις βιωματικές δραστηριότητες του προγράμματος, τα παιδιά έχουν την ευκαιρία να μάθουν για το πρόβλημα της σπατάλης φαγητού, να διερευνήσουν και να γνωρίσουν τα αίτια του και να μάθουν ποιες είναι οι πιθανές λύσεις και οι τρόποι αντιμετώπισης του προβλήματος.

Για την υλοποίηση του προγράμματος έχει δημιουργηθεί πλούσιο εκπαιδευτικό υλικό με χρήσιμες πληροφορίες και ποικίλες δραστηριότητες (λεκτικές ασκήσεις, καλλιτεχνικές δραστηριότητες, δραστηριότητες έκφρασης συναισθημάτων και ιδεών κ.α.), πάνω στις σχετικές θεματικές ενότητες. Υλοποιείται τόσο δια ζώσης όσο και διαδικτυακά, καθώς έχει γίνει ψηφιακή προσαρμογή του προγράμματος σε συνθήκες τηλεεκπαίδευσης.

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα/υλικό έχει λάβει έγκριση από το Υπουργείο Παιδείας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

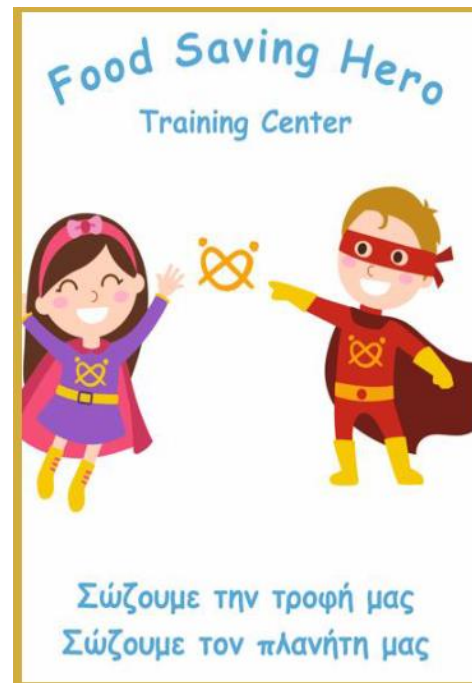
Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Συνεχίσαμε και το 2022 δυναμικά την υλοποίηση του εκπαιδευτικού προγράμματος «Μπορούμε στο Σχολείο», αυξάνοντας ποσοτικά και διευρύνοντας γεωγραφικά τη συνολική απήχηση του προγράμματος και βελτιώνοντας ταυτόχρονα ποιοτικά το περιεχόμενο του.

Πιο συγκεκριμένα, το 2022:

- Μιλήσαμε συνολικά σε 6.129 μαθητές κάθε εκπαιδευτικής βαθμίδας (αριθμό ρεκόρ για το πρόγραμμα) για τη σπατάλη τροφίμων και προσπαθήσαμε να τους εμπνεύσουμε να γίνουν νεαροί “Food Saving Warriors”
- Πραγματοποιήσαμε 244 εκπαιδευτικά προγράμματα σε 101 σχολεία από 57 Δήμους όλης της Ελλάδας



- Ξεκινήσαμε την υλοποίηση του έργου ERASMUS+ “Food Rescue” με σκοπό την ποιοτική αναβάθμιση του «Μπορούμε στο Σχολείο» με παιδαγωγικά στοιχεία “Maker Education” και “Youth Participation”
- Ενώσαμε τις δυνάμεις μας με το Μουσείο Λούλη καθώς και με το Μουσείο Γουλανδρή Φυσικής Ιστορίας για να επεκτείνουμε ακόμα περισσότερο την προβολή του μηνύματός μας για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.



Για περισσότερες πληροφορίες:

- www.boroume.gr
- [Αναφορά Δράσης 2022](#)

Επικοινωνία:

Email: info@boroume.gr

Τίτλος:



Πρόγραμμα ενημέρωσης «Καμία Μερίδα Φαγητού Χαμένη»

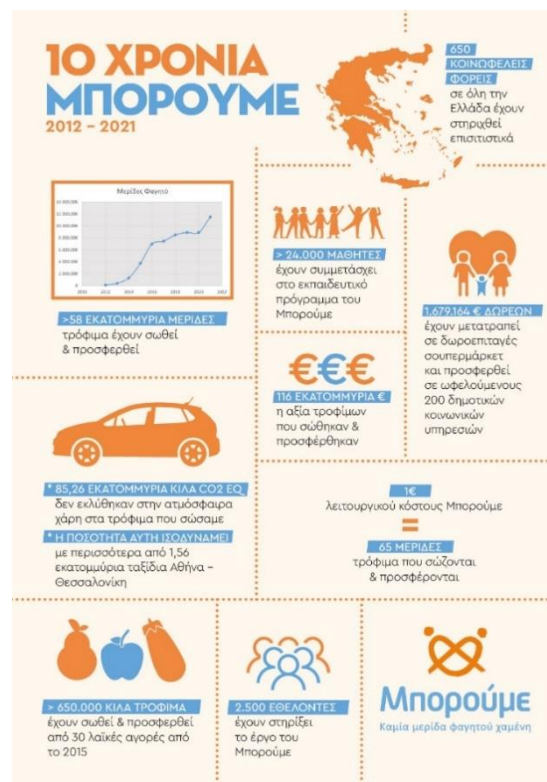
Φορέας υλοποίησης: Μπορούμε

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο μιας ολιστικής προσέγγισης για την πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων, παράλληλα με την καθημερινή διάσωση & προσφορά τροφίμων, στο Μπορούμε πιστεύουμε πως η ουσιαστική αλλαγή στάσης & συμπεριφοράς θα επιτευχθεί μόνο μέσω της διαρκούς ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης των πολιτών για τα πολλαπλά κοινωνικά, περιβαλλοντικά και οικονομικά οφέλη αυτής.

Οι ενημερωτικές προσπάθειές μας έχουν κυρίως τη μορφή δράσεων και παρουσιάσεων στην Ελλάδα και το εξωτερικό, καθώς και τη δυναμική παρουσία στα ΜΜΕ και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Περιλαμβάνουν δημιουργία και διάδοση (οπτικοακουστικού) υλικού, εκπαιδευτικά



σεμινάρια σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων και πρακτικές συμβουλές για τη μείωσή της στην εντός και εκτός σπιτιού κατανάλωση, ανοικτές εκδηλώσεις που απευθύνονται στο ευρύ κοινό.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το 2022 οι ενημερωτικές προσπάθειες μας είχαν κυρίως τη μορφή δράσεων και παρουσιάσεων στην Ελλάδα και το εξωτερικό καθώς και τη δυναμική παρουσία στα ΜΜΕ και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Ξεχωριστής σημασίας υπήρξε η υλοποίηση ετήσιου ενημερωτικού έργου με τη χρηματοδότηση του Πράσινου Ταμείου του Υπουργείου Περιβάλλοντος & Ενέργειας. Το έργο συμπεριλάμβανε έρευνα για τα ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά της σπατάλης τροφίμων στα νοικοκυριά της Ελλάδας, τα αποτελέσματα της οποίας εντάχθηκαν στα ήδη υπάρχοντα προγράμματα του Μπορούμε με σκοπό να στηρίξουν ακόμα περισσότερο τις προσπάθειες ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης για το θέμα της σπατάλης.

Ενημερωτικές Δράσεις:

- Δημιουργία και υλοποίηση δυναμικής διαδικτυακής ενημερωτικής εκστρατείας, βάσει των αποτελεσμάτων της έρευνας του Πανεπιστημίου Πατρών, με συνολική πραγματική απήχηση 627.941 άτομα
- Διοργάνωση ενημερωτικής εκδήλωσης με αφορμή τη Διεθνή Ημέρα Ενημέρωσης για την Απώλεια & τη Σπατάλη Τροφίμων (29/9)
- Παρουσίαση του Μπορούμε σε 32 εκδηλώσεις στην Ελλάδα και το εξωτερικό
- Τοποθέτηση του αυτοκόλλητου «Μέλος του Δικτύου Διάσωσης & Προσφοράς Τροφίμων Μπορούμε» σε 585 καταστήματα 206 συνεργαζόμενων εταιρειών ως επιβράβευση της έμπρακτης συνεισφοράς τους
- Υλοποίηση 15 εκπαιδευτικών σεμιναρίων σε περισσότερους από 300 υπαλλήλους εταιρειών
- Αποστολή του μηνιαίου ενημερωτικού newsletter μας σε ελληνικά και αγγλικά προς 2.318 αποδέκτες

Μέσα μαζικής ενημέρωσης & κοινωνικής δικτύωσης

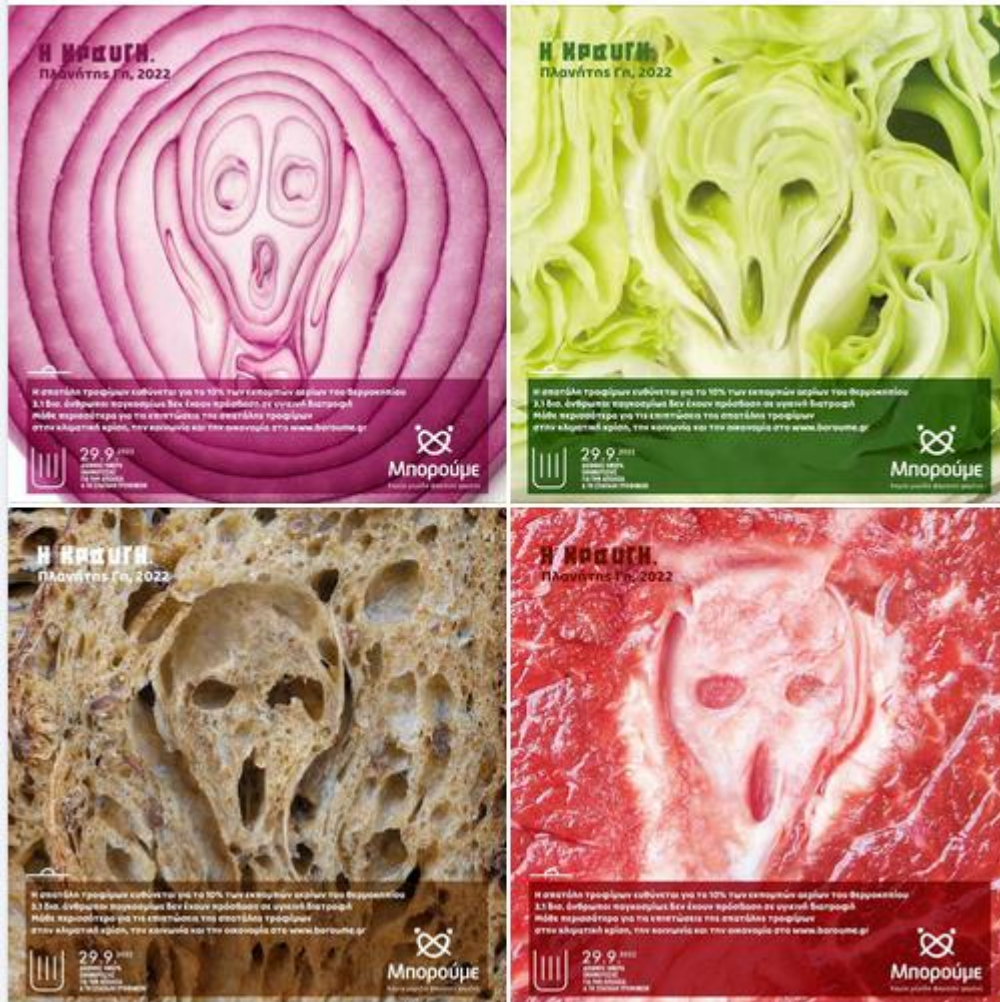
Η παρουσία του Μπορούμε και των δράσεών του το 2022 ήταν ιδιαίτερα δυναμική και περιλάμβανε 306 αναφορές σε τηλεόραση, ραδιόφωνο, έντυπο & ηλεκτρονικό τύπο και δωρεάν προβολή κοινωνικού μηνύματος σε τηλεοπτικούς σταθμούς, καθώς και δεκάδες χιλιάδες followers στο Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- www.boroume.gr
- [Αναφορά Δράσης 2022](#)

Επικοινωνία:

Email: info@boroume.gr





Τίτλος:

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα ΟΚΑΑ για μαθητές Δημοτικών Σχολείων



Φορέας υλοποίησης:

Οργανισμός Κεντρικών Αγορών και Αλιείας (ΟΚΑΑ ΑΕ)

Συνοπτική περιγραφή:

Ο Οργανισμός Κεντρικών Αγορών και Αλιείας σε συνεργασία με τις επιχειρήσεις που εδρεύουν στις εγκαταστάσεις του, υλοποιεί εκπαιδευτικά προγράμματα για μαθητές Δημοτικών Σχολείων. Τα προγράμματα περιλαμβάνουν θεματολογία σχετικά με την υγιεινή διατροφή, την αλυσίδα παραγωγής τροφίμων από το χωράφι και τη θάλασσα στο πιάτο μας, τον σεβασμό στην τροφή και την ανακύκλωση.

Μαθητές και εκπαιδευτικοί Δημοτικών Σχολείων του Νομού Αττικής επισκέπτονται τις εγκαταστάσεις της Κεντρικής Λαχαναγοράς του Ρέντη, ξεναγούνται σε καταστήματα λιανικής της Αγοράς του Καταναλωτή, σε καταστήματα χονδρικής της Κεντρικής Λαχαναγοράς όπου παρατηρούν τις συσκευασίες των τροφίμων, πώς διατηρούνται, πώς διαχωρίζονται και πώς διανέμονται ώστε να φτάσουν στο σπίτι μας.

Στη συνέχεια, ενημερώνονται για την αξία της διατροφής και τους τρόπους μείωσης της σπατάλης των τροφίμων, παρακολουθούν βιωματικά σεμινάρια, λαμβάνουν κεράσματα και θέτουν τα ερωτήματά τους σχετικά με τρόφιμα όπως φρούτα, λαχανικά, αλιεύματα και κρέας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα (από το 2015)

Αποτελέσματα:

Οι δράσεις που υλοποιεί ο ΟΚΑΑ προάγουν την εκπαίδευση των παιδιών, και στοχεύουν στην ευαισθητοποίηση και ενημέρωση τους σχετικά με τα οφέλη της υγιεινής και ισορροπημένης διατροφής, τον σεβασμό στην τροφή, τους κινδύνους της παιδικής παχυσαρκίας, την ανακύκλωση αλλά και την προσπάθεια που τα παιδιά θα πρέπει να κάνουν ώστε να συμβάλουν στην εξάλειψη της σπατάλης τροφίμων.



Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.okaa.gr/>

Επικοινωνία:

Οργανισμός Κεντρικών Αγορών και Αλιείας (ΟΚΑΑ ΑΕ), Κένεντυ 1 & Πύργου, Αγ. Ι. Ρέντη, τκ. 18233, τηλ: 210 4821111

**Τίτλος:**

Διδασκαλία μαθημάτων με θεματικές πάνω στη διαχείριση απορριμμάτων τροφής
Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση μέσω social media και της επίσημης ιστοσελίδας

**Φορέας υλοποίησης:**

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece)

Συνοπτική περιγραφή:

Στο Πρόγραμμα Περιβαλλοντικών Σπουδών και στο Πρόγραμμα Αριστείας του Αμερικανικού Κολλεγίου Ελλάδος – Deree, περιλαμβάνεται σε διαρκή βάση διδασκαλία μαθημάτων με θεματικές πάνω στη διαχείριση απορριμμάτων τροφής.

Επιπλέον, χρησιμοποιούμε συστηματικά τα social media του Κολλεγίου, ειδικά αυτά που είναι αφιερωμένα στο κομμάτι της βιώσιμης ανάπτυξης, για την ενημέρωση και ευαισθητοποίηση των εσωτερικών και εξωτερικών μας κοινών σχετικά με διάφορα θέματα. Ένα από αυτά αποτελεί και η σπατάλη τροφίμων όπου παραθέτουμε συχνά στατιστικά και σχετικές ενημερωτικές πληροφορίες καθώς και τρόπους μείωσης της σπατάλης αυτής (π.χ. IG quizzes για τη σπατάλη φαγητού, κλπ.). Αντίστοιχα, έχουμε ενημερωτικό υλικό στην ιστοσελίδα μας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα σπουδών

Διαρκές πρόγραμμα ενημέρωσης & ευαισθητοποίησης

Αποτελέσματα:

Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι τα posts (Facebook & Instagram) αναφορικά με τη σπατάλη φαγητού (ενημερωτικά δελτία και προβολή σχετικών δράσεων & εκδηλώσεων) έχουν τα ακόλουθα αποτελέσματα για την περίοδο Ιανουάριος 2022 – Δεκέμβριος 2022):

Reach (FB – 12 posts): 30.592 reach

Reach (IG – 11 posts): 4.817 reach

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/community-engagement/sustainability-tips/>
- https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid02MtNSLsQKmDpGFiXMaD2kxCtpixKt5PMqfrmtbVjhsLvLUHEn8e5zPxC7ZUobTk7ml&id=100063691056740
- <https://www.instagram.com/p/CfGc1OrKTNu/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>
- https://www.linkedin.com/posts/sustainability-at-acg_voluntary-environment-recycle-activity-7003633688009682944-E82s?utm_source=share&utm_medium=member_ios
- <https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/campaigns/reduce-your-food-print/>

Επικοινωνία:

Ράνια Ασarıωτάκη, Senior Manager for Sustainability,
Office of Public Affairs – assariotakir@acg.edu

Δρ. Στέλλα Αποστολάκη, Εκτελεστική Διευθύντρια
του Κέντρου Αριστείας για την Αειφορία στο
Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδας (ACG), Επίκουρη
Καθηγήτρια και Συντονίστρια του Προγράμματος
Περιβαλλοντικών Σπουδών στο Τμήμα Επιστήμης και
Μαθηματικών στο Deree – Αμερικάνικο Κολλέγιο
Ελλάδας. – sapostolaki@acg.edu



**Τίτλος:**

ACG Food Waste Campaign: Reduce your FOODprint!”

**Φορέας υλοποίησης:**

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece) σε συνεργασία με το **Δειπνοσοφιστήριο** (τον βασικό πάροχο φαγητού και catering του Κολλεγίου)

Συνοπτική περιγραφή:

Τον Οκτώβριο 2021, Στις 14 Οκτωβρίου 2021, το Γραφείο Public Affairs, το «Μπορούμε» και το «Δειπνοσοφιστήριο», σε συνεργασία με το ACG Center of Excellence in Sustainability, διοργάνωσαν την εκδήλωση «Love Food, Hate Waste: Η σημασία της μείωσης της σπατάλης τροφίμων». Ως εναρκτήρια εκδήλωση της «ACG Food Waste Campaign: Reduce your FOODprint!», πραγματοποιήθηκε μια διαδραστική συζήτηση με ειδικούς, ενώ παράλληλα φοιτητές του Deree από τους ACG Sustainability Leaders, το ACG SDG Student Hub και το ES Society παρουσίασαν βίντεο με συμβουλές για το πώς να μειώσουμε τη σπατάλη τροφίμων.

Η καμπάνια έτρεξε την περίοδο 2021-2022 αλλά και συνεχίζει μέχρι σήμερα. Διεξάγεται στο πλαίσιο της ένταξής μας στην εθνική Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων. Στο πλαίσιο της καμπάνιας φοιτητές του προπτυχιακού προγράμματος Περιβαλλοντικών σπουδών εκπονούν καταγραφές και μετρήσεις στο χώρο του εστιατορίου. Τα στοιχεία αυτά θα χρησιμοποιηθούν στην εγκατάσταση μονάδας κομποστοποίησης αλλά και στην εφαρμογή πρακτικών, που αποσκοπούν στη μείωση σπατάλης φαγητού στο χώρο του κολλεγίου. Επίσης, στο πλαίσιο αυτής εκπονούνται σχετικές έρευνες σε συνεργασία με το Κέντρο Αριστείας για τη Διατροφή, τον Τουρισμό και την Αναψυχή και άλλες πρωτοβουλίες.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η έναρξη της καμπάνιας πραγματοποιήθηκε τον Οκτώβριο 2021 και έτρεξε καθ' όλη τη διάρκεια του ακαδημαϊκού έτους 2021-2022. Διαρκής.

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/campaigns/reduce-your-food-print/>

Επικοινωνία:

Ράνια Ασarıωτάκη, Senior Manager for Sustainability, Office of Public Affairs – assariotakir@acg.edu

REDUCE YOUR FOODPRINT!

tips to reduce food waste on campus

CHOOSE THE HALF-PORTION

Choose the half-portion meal at Dipnosofstirion if you usually don't eat the full portion.

EAT LEFTOVERS

Did you buy the full portion at Dipnosofstirion but could not finish it? Take the leftovers home for dinner or lunch the next day!

BRING YOUR LUNCH BOX

Bring a lunch box from home and add only the quantity of food you plan to eat during you stay on campus.



Powered by:
Office of Public Affairs,
The American College of Greece

REDUCE YOUR FOODPRINT!

tips to reduce food waste at home

PRACTICE FIFO

Apply the First In - First Out (FIFO) rule in your fridge, freezer, and pantry.

MAKE A WEEKLY MENU

Plan ahead for the meals of the week and make your grocery list based on what you already have and what you need to buy in order to make them.

TEMPERATURE

Keep the temperature of your fridge between 0-5 degrees Celcius to preserve food for longer.

FREEZE FOOD

Freeze cooked food and fruits, veggies, and bread and defrost for ready-made meals and food items that you won't have to waste again!

'MATURE' FRUITS & VEGGIES

Do you have any sad looking fruits and veggies that are about to land in the garbage bin? Use them in smoothies, soups, casseroles, stir fries, sauces, baked goods and pancakes!

LEARN YOUR LABELS

Research shows that we do not know what food labels, such as "use-by", "best-by", "expiration date", mean. Learn the difference and save food from the landfill!
Bonus tip: Look, smell and taste before throwing out!

HOME COMPOST

Invest in a kitchen composter and close the waste loop!

Powered by:
Office of Public Affairs,
The American College of Greece

**Τίτλος:**

Δράση ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης σχετικά με τη μείωση της σπατάλης των τροφίμων σε συνεργασία με το «Μπορούμε»

Barilla

The Italian Food Company. Since 1877.

Φορέας υλοποίησης:

Barilla Hellas

Συνοπτική περιγραφή:

Η Barilla Hellas στο πλαίσιο του εορτασμού της Διεθνούς Ημέρας Ευαισθητοποίησης για την Απώλεια και τη Σπατάλη Τροφίμων, πραγματοποίησε μία διαδικτυακή ομιλία (webinar) με εισηγήτρια την Υπεύθυνη Επικοινωνίας του «Μπορούμε». Στόχος της ομιλίας αποτέλεσε η εκπαίδευση και η ευαισθητοποίηση των εργαζομένων της σε ό,τι αφορά στη μείωση της σπατάλης των τροφίμων, δίνοντας έμφαση στην ανάδειξη καλών πρακτικών για την καταπολέμηση του φαινομένου αυτού, σε ατομικό και συλλογικό επίπεδο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Οκτώβριος 2022

Αποτελέσματα:

Πραγματοποιήθηκε 1 διαδικτυακή ομιλία με το «Μπορούμε» στους εργαζομένους της εταιρείας με κεντρικό άξονα τη μείωση της σπατάλης των τροφίμων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Υπεύθυνος: Βάντα Αγνιάδη



Τίτλος:

“Κλείσε τον Κύκλο της Τροφής” ενημέρωση & ενεργοποίηση όλων μας ως προς τη διαχείριση των “τροφοσκουπιδιών” μέσα από τον καφέ κάδο



InCommOn
Innovative Communities Onwards

Φορέας υλοποίησης:

InCommOn

Συνοπτική περιγραφή:

Μέσα από το “Κλείσε τον Κύκλο της Τροφής” προωθούμε την ενημέρωση, εξοικείωση και σταδιακή εμπλοκή της κοινότητας στη διαδικασία του σωστού διαχωρισμού στην πηγή των οργανικών υπολειμμάτων τροφής και της χρήσης του καφέ κάδου στις γειτονιές.

Το έργο στοχεύει να αλλάξει την επικρατούσα αντίληψη για τα οργανικά απόβλητα από «σκουπίδια» σε δυνητικό «θησαυρό» και να διευκολύνει τη μετάβαση σε ένα πιο κυκλικό τρόπο ζωής μέσω της επιστροφής των οργανικών αποβλήτων στον παραγωγικό κύκλο. Το μεγαλύτερο στοίχημα, λοιπόν, είναι η επιτυχής διαμόρφωση της συλλογικής μας περιβαλλοντικής συμπεριφοράς.

Η ομάδα μας βγαίνει στους δρόμους και μας καλεί όλους και όλες να μειώσουμε μαζί το περιβαλλοντικό μας αποτύπωμα ξεκινώντας από κάτι που κάνουμε καθημερινά, να καταναλώνουμε τροφή. Συναντάμε τους πολίτες και τους φορείς σε ανοιχτούς χώρους, όπως λαϊκές αγορές, τοπικές επιχειρήσεις, σχολεία, φεστιβάλ, ακόμη και στις αυλές των πολυκατοικιών και τα πάρκα προκειμένου να τους μυήσει στις κρυφές πτυχές των απορριμμάτων τροφίμων και να μάθουν μαζί πώς μπορεί να γίνει ο διαχωρισμός τους στην πηγή. Ανακαλύπτουμε, λοιπόν, την αξία των απορριμμάτων που προκύπτουν στις κουζίνες μας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα - τρέχει ετησίως από τον Οκτώβριο 2019

Αποτελέσματα:

Μέσα στο 2022 έχει υλοποιηθεί το προπαρασκευαστικό κομμάτι, χαρτογραφώντας το δίκτυο των καφέ κάδων, αποτυπώνοντας τον βαθμό της γνώσης των πολιτών ως προς τη χρήση του και διαμορφώνοντας τις δράσεις και τα εργαλεία που θα λάβουν χώρα μέσα στην τρέχουσα χρονιά.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://incommon.gr/el/κλείσε-τον-κύκλο-της-τροφής/>

Επικοινωνία:

Αγίας Σοφίας 105, 54633, Θεσσαλονίκη, +30 231 600 9518

Δωριέων 33, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436

E: projects@incommon.gr



Τίτλος:

Πανελλήνιος Μαθητικός Διαγωνισμός “Γύρω γύρω όλη... η οικονομία”

Φορέας υλοποίησης:

InCommOn

Συνοπτική περιγραφή:

Για 3η χρονιά υλοποιήθηκε ο -εγκεκριμένος από το ΥΠΑΙΘ- μαθητικός διαγωνισμός “Γύρω γύρω όλη...η οικονομία”. Σε αυτόν, καλούνται μαθητές και μαθήτριες Δημοτικού, Γυμνασίου, ΓΕ.Λ., ΕΠΑ.Λ., Μουσικών, Καλλιτεχνικών, Εκκλησιαστικών σχολείων, καθώς και Δημοτικών, Γυμνασίων και Λυκείων Ειδικής Αγωγής και Εκπαίδευσης όλης της χώρας, να καταρτίσουν και να παρουσιάσουν ένα σχέδιο κυκλικής οικονομίας που θα μπορούσε να εφαρμοστεί στον χώρο του σχολείου! Οι μικροί μας φίλοι και οι μικρές μας φίλες ερευνούν, ανακαλύπτουν και πειραματίζονται ώστε εμείς, οι μεγαλύτεροι/ες, να μάθουμε από τους επιστήμονες του αύριο! Στόχος ήταν οι μαθητές/τριες να εκφραστούν και να περιγράψουν τις ιδέες τους με ευρύτητα πνεύματος και δημιουργικότητά, να αναπτύξουν την κριτική τους σκέψη και να συνεργαστούν προκειμένου να πετύχουν σταδιακές και μακροπρόθεσμες αλλαγές συμπεριφοράς.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα - τρέχει ετησίως από τον Οκτώβριο 2019

Αποτελέσματα:

Είχαν εμπλοκή 281 μαθητές και 29 εκπαιδευτικοί από 9 πόλεις για το 2022 από τάξεις Δημοτικών, Γυμνασίων και Λυκείων Γενικής και Ειδικής Εκπαίδευσης δημιουργώντας πρωτότυπα ενημερωτικά υλικά για την κυκλική οικονομία, πραγματοποιώντας αληθινά κυκλικά

σχέδια και δράσεις προώθησης της αξίας της ενώ παράλληλα ανέδειξαν την καινοτομία και τη δύναμη της ομαδικής δουλειάς!

Με εστίαση στη διαχείριση της σπατάλης τροφής ένα σχολείο έστησε εικονική επιχείρηση με βιοαποδομησιμα υλικά που βρίσκουμε στην κουζίνα μας -κυρίως εσπεριδοειδή- ενώ τρία ακόμα -μεταξύ άλλων δράσεων- έφτιαξαν κομποστοποιητή για τα βιοαπόβλητά τους.

Τα σχολεία που διακρίθηκαν για τα βίντεό τους, τα εικονικά επιχειρηματικά τους σχέδια, τις ενημερωτικές καμπάνιες, τα μπαζάρ, τις αφίσες, την καλλιέργεια φυτών, τη διαχείριση των οργανικών και την παραγωγή κομπόστ, ακόμη τη δημιουργία ενός μοναδικού escape room με συνδυασμό της τεχνολογίας, της δραματοποίησης, της εφευρετικότητας και του χιούμορ ήταν τα παρακάτω:

1ο Γυμνάσιο Χολαργού, Γεννάδειος, Μεθοδικό Εκπαιδευτήριο, 1ο ΕΠΑΛ Μυτιλήνης, 2ο Πειραματικό Κιλκίς, 6ο Δημοτικό Σχολείο Άργους, Εκπαιδευτήρια Μπακογιάννη, Ενιαίο Επαγγελματικό Ειδικό Γυμνάσιο και Λύκειο Βέροιας, Ενιαίο Επαγγελματικό Ειδικό Γυμνάσιο και Λύκειο Πειραιά.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.facebook.com/incommon.gr/posts/pfbid0213k827x2hEmNdBAXtqx9p7WFQGvjmtDLKDUDyF7g4TUmVrRGc5HTxVuBhCBmjD6DI>
- https://docs.google.com/presentation/d/1zWdg-anDjil4fC61tIRGSC4RMY-LaJHFKSRdSGy3x7I/preview?fbclid=IwAR3C6MowGvQxPT4zGd_25DC8zjtGLIS-t0lZOtD_6c1uketfNoDM0dimBQ0&slide=id.g11b24b0ee28_1_1
- <https://www.youtube.com/watch?v=Uix10JC7SJ8&t=30s>

Επικοινωνία:

Αγίας Σοφίας 105, 54633, Θεσσαλονίκη, +30 231 600 9518

Δωριέων 33, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436

office@incommon.gr





Τίτλος:

FoodTreasure - Ένα εκπαιδευτικό ταξίδι για να μάθεις, με βιωματικό τρόπο, ότι τα οργανικά υπολείμματα είναι πολύτιμα!



Φορέας υλοποίησης:

InCommOn

Συνοπτική περιγραφή:

Το πρόγραμμα FoodTreasure αφορά στην εκπαίδευση ολόκληρης της σχολικής κοινότητας στην κυκλική οικονομία μέσω της ορθής διαχείρισης των οργανικών υπολειμμάτων. Με δράσεις ενημερωτικού χαρακτήρα και δραστηριότητες βιωματικής εκπαίδευσης έχουμε συμμάχους την εκκολαπτόμενη γενιά πολιτών ως ομάδα “κλειδί” για να αλλάξει την ήδη διαμορφωμένη πεποίθηση που υπάρχει για τα υπολείμματα τροφής και τα οργανικά υπολείμματα γενικότερα, από σκουπίδια σε πολύτιμους πόρους, παρασύροντας από τώρα και τους μεγαλύτερους, ώστε κανένα “τροφο-σκουπίδι” να μην καταλήξει ξανά στη χωματερή! Η λύση στην προβληματική διαχείριση των υπολειμμάτων τροφίμων έρχεται ενισχύοντας την κριτική σκέψη, τη συνεργασία και τη δημιουργία ανεξάρτητων και καινοτόμων ιδεών.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει επισκέψεις από τα συμμετέχοντα σχολεία, στη διάρκεια των οποίων παρέχουμε υποστήριξη, εργαλεία και κατευθύνσεις για δραστηριότητες προς τον εκπαιδευτικό (συμπ. Εκπαιδευτικό Πακέτο “FoodTreasure”).

Τέλος, σε κάποια από τα συμμετέχοντα σχολεία δίνεται κομποστοποιητής κλειστού τύπου και οδηγίες ή σε συνεννόηση με τον Δήμο τοποθετείται καφέ κάδος στον χώρο του σχολείου, προκειμένου να εφαρμοστεί η διαλογή στην πηγή.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα από τον Νοέμβριο 2022

Αποτελέσματα:

Μέσα στο 2022 έχει υλοποιηθεί το προπαρασκευαστικό κομμάτι και για το σύνολο των 14 σχολείων που θα συμμετάσχουν, καθώς και ολοκλήρωση όλων των επισκέψεων σε ένα εξ αυτών, στο Γυμνάσιο της κοινότητας Χολαργού. Σε αυτή τη μια τάξη, που συμμετείχε, 23ων παιδιών, τα 19 από αυτά στη συνέχεια προθυμοποιήθηκαν να ενεργοποιήσουν την υπόλοιπη οικογένειά τους, υιοθετώντας τη συνήθεια διαλογής στην πηγή και στο σπίτι τους, μέσα στον μικρό καφέ κάδο κουζίνας που διατίθεται από τον Δήμο τους.

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.incommon.gr

Επικοινωνία:

Αγίας Σοφίας 105, 54633, Θεσσαλονίκη, +30 231 600 9518

Δωριέων 33, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436

projects@incommon.gr





Τίτλος:

Κύκλος, το Εργαστήριο της InCommOn που προσπαθεί να δει στην πράξη πώς μια γειτονιά μπορεί να γίνει “κυκλική”.



Φορέας υλοποίησης:
InCommOn

Συνοπτική περιγραφή:

Ο Κύκλος, το Εργαστήριο της InCommOn, είναι ο πρώτος χώρος στην Ελλάδα που ανοίγει τον διάλογο για τη σχέση της κυκλικής οικονομίας με την αστική πραγματικότητα και προσπαθεί να δει στην πράξη πώς μια γειτονιά -το κύτταρο μιας πόλης- μπορεί να γίνει “κυκλική”, αξιοποιώντας στο μέγιστο όλους τους διαθέσιμους πόρους, είτε φυσικούς, είτε υλικούς, λαμβάνοντας ταυτόχρονα υπ’ όψιν τον άνθρωπο. Στο ιστορικό Κουλέ Καφέ, στην Άνω Πόλη της Θεσσαλονίκης, διερευνούμε το μοντέλο της κυκλικής γειτονιάς και το δοκιμάζουμε στην πράξη μαζί με τους πολίτες μέσα από καινοτόμες πιλοτικές εφαρμογές συμμετοχικού χαρακτήρα. Ταυτόχρονα, προσφέρουμε ένα ευρύ φάσμα δράσεων, όπως εργαστήρια επανάχρησης, ανοιχτές συζητήσεις, περιπάτους, προβολές, συμμετοχική χαρτογράφηση πόρων, καμπάνιες ευαισθητοποίησης, εκπαιδευτικά προγράμματα για σχολεία, που προωθούν την κυκλικότητα και τον τρόπο που αυτή μπορεί να αποτελέσει μέρος της καθημερινότητάς μας. Ξεκινώντας από τη μικρή κλίμακα της γειτονιάς, επιδιώκουμε τη μακροπρόθεσμη αλλαγή συνηθειών σε επίπεδο κοινότητας στο παρόν και βαθύτερη αλλαγή νοοτροπίας σε επίπεδο πόλης στο μέλλον. Μέσω της δυναμικής συμμετοχής, της αλληλεπίδρασης και της συμπερίληψης όλων των μελών της κοινότητας (πολιτών, φορέων, επιχειρήσεων), “κλείνουμε όλοι μαζί τον κύκλο” και κάνουμε τις γειτονιές και τις πόλεις μας πιο βιώσιμες, χαρούμενες και ανθεκτικές για όλους και όλες.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα από τον Ιούλιο 2020

Αποτελέσματα:

Με 166 δράσεις για όλους και όλες, όπως εργαστήρια, συναντήσεις παραγωγής & ανταλλαγής γνώσης με τη γειτονιά και ενημερωτικές καμπάνιες, μέσα από την ομάδα του Κύκλου: 5.214 άτομα έχουν ενημερωθεί για το πώς μπορούμε να κάνουμε καλύτερες τις πόλεις μας και 4.763 πολίτες έχουν δράσει ενεργά μαζί μας. Έχουμε συνεργαστεί με 25 φορείς τοπικής αυτοδιοίκησης/ τοπικές επιχειρήσεις/ σχολεία/ εκπαιδευτικά ιδρύματα/ οργανώσεις και μέχρι σήμερα μετράμε πάνω από 30 αναφορές στον τοπικό και πανελλαδικό Τύπο.

Ενδεικτικά αναφέρονται όσες δράσεις ήταν σχετικές με τη σύνδεση της κυκλικής οικονομίας με την τροφή ως προς τη συνειδητή κατανάλωση, την πρόληψη και την αντιμετώπιση της σπατάλης:

- “Τραπέζια με Νου”, μια σειρά δράσεων που επικεντρώνεται στο ζήτημα της τροφής, τις διαδρομές των καλλιεργητών και των παραγωγών που ασχολούνται με τη βιολογική καλλιέργεια
- “Κυκλικές Συζητήσεις” με θέμα την τροφή
- “Ζωντανεύοντας τον Χάρτη” με σκοπό τη χαρτογράφηση του πόρου της τροφής στη γειτονιά της Άνω Πόλης

- "Workshops για την τροφή", με θέμα την καλλιέργεια στο μπαλκόνι, τη φυτοπροστασία και συγκαλλιέργεια
- "Γαστρονομικός Περίπατος", με στόχο τη γνωριμία του κοινού με ορθές πρακτικές διαχείρισης της τροφής μέσα από μια διασκεδαστική γαστρονομική εμπειρία.
- Συντονισμός, τοποθέτηση και λειτουργία του πρώτου συνοικιακού κομποστοποιητή στη Θεσσαλονίκη.

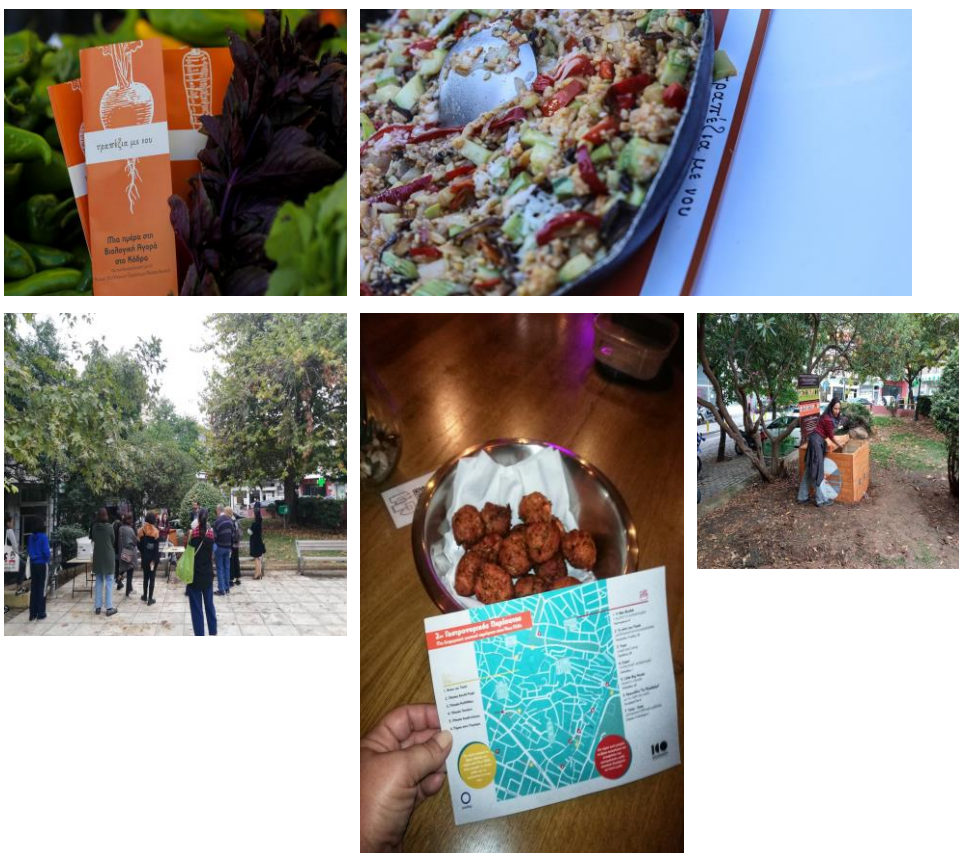
Για περισσότερες πληροφορίες:

Incommon.gr / [facebook kyklosskg](https://www.facebook.com/kyklosskg) / [instagram kyklosskg](https://www.instagram.com/kyklosskg)

Επικοινωνία:

Αγίας Σοφίας 105, 54633, Θεσσαλονίκη, +30 231 600 9518

kyklos@incommon.gr





Τίτλος:

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα στο Μουσείο Λούλη για τη σπατάλη τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Loulis Food Ingredients



LOULIS
Food Ingredients



ΜΟΥΣΕΙΟ
ΛΟΥΛΗ

Συνοπτική περιγραφή:

Το Μουσείο Λούλη υλοποιεί το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Αγαπώ τα τρόφιμα, δεν τα πετώ!» για παιδιά 8 έως 12 ετών και συνεργάζεται με τη μη κερδοσκοπική οργάνωση «Μπορούμε» με στόχο τη μείωση της σπατάλης των τροφίμων. Οι μαθητές πληροφορούνται για το φαινόμενο της σπατάλης τροφίμων και μαθαίνουν πώς πρέπει να διαχειρίζονται την τροφή τους μέσα από συμβουλές και έξυπνες ιδέες.

Μέσω κατευθυνόμενης συζήτησης με τους μαθητές, η υπεύθυνη Μουσειολόγος μοιράζεται και ανταλλάσσει εμπειρίες και ιδέες με σκοπό να ενεργοποιήσει την ενσυναίσθηση και ευαισθητοποίηση των παιδιών πάνω σε αυτό το τόσο σοβαρό ζήτημα που μαστίζει όλο τον πλανήτη. Έχοντας ως «εργαλεία» εικόνες από την καθημερινότητά μας, τα παιδιά παρατηρούν, μοιράζονται και εκφράζουν ιδέες και απόψεις προκειμένου να μειώσουν τη σπατάλη φαγητού. Γίνεται εκτενής συζήτηση για τις περιβαλλοντικές, οικονομικές αλλά και κοινωνικές επιπτώσεις του φαινομένου αυτού και προτείνονται εναλλακτικές λύσεις ώστε «καμία μερίδα φαγητού να μην πάει χαμένη».

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το Μουσείο άνοιξε ξανά και λειτούργησε κανονικά, μετά από δυο και πλέον χρόνια δύσκολων συνθηκών λόγω της πανδημίας Covid-19, από τον Σεπτέμβριο 2022 όπου με μεγάλη χαρά υποδέχεται μαθητές, μαθήτριες και εκπαιδευτικούς με ανανεωμένα εκπαιδευτικά προγράμματα και ξεναγήσεις.

Όλο αυτό το διάστημα των τριών μηνών (Σεπτέμβριος – Δεκέμβριος 2022) το επισκέφτηκαν πάνω από 110 σχολεία κυρίως από τον νομό Αττικής με περισσότερους από 4.140 επισκέπτες όπου είχαν την ευκαιρία να ζήσουν μια μοναδική βιωματική διαδρομή γνώσης για τον πολιτισμό της διατροφής, το περιβάλλον, τη σπατάλη τροφίμων, την ιστορία της βιομηχανίας άλεσης και την πλούσια παράδοση 7 γενεών.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.loulismuseum.gr/>
- <https://www.loulismuseum.gr/agapo-ta-trofima-den-ta-peto-gia-paidia-8-eos-12-eton>

Επικοινωνία:


Σπετσών 1, Κερατσίνι, 187 55

T: 2104090164

F: 2104090150


E: museum@loulisgroup.com

Na τρώμε, να μην σπαταλάμε!
So let's eat it, not waste it!




Ψωνίζω έξυπνα Shopping smart

Ο κακός προγραμματισμός των γευμάτων και των προμηθειών είναι οι κύριοι λόγοι περίσσειας τροφής που καταλήγει να απορρίπτεται. Προγραμματίστε και αγοράστε μόνο ό,τι πρόκειται να φάτε.
Poor meal planning, grocery shopping, bulk purchases and unplanned restaurant food are the main causes of excess food that ends up spoiling. Plan and shop only what you eat.




Αποθηκεύω και συντηρώ σωστά Storage

Φροντίστε να αποθηκεύετε τα τρόφιμα με κατάλληλο τρόπο, ώστε να συντηρούνται σωστά αλλά και να μην ξεχνιούνται σε ντουλάπια. Ό,τι δεν χρησιμοποιείται συχνά μπορεί να καταψυχθεί, ώστε να παραταθεί ο χρόνος ζωής του.
Not storing food properly, which also includes food disappearing at the back of the refrigerator or partially used ingredients (remember that sauce you used to make that exotic food once?). Often ingredients can be used in other recipes or frozen.




Διαβάζω σωστά την ημερομηνία λήξης των τροφίμων Food expiry dates

Είναι σημαντικό να γνωρίζουμε πότε ένα τρόφιμο έχει χαλάσει. Κάποια τρόφιμα είναι πιο ευαίσθητα ενώ άλλα μπορούν να διατηρηθούν για μεγαλύτερο διάστημα από αυτό που αναφέρει η σχετική ένδειξη, αν συντηρηθούν σωστά. Σκεφτείτε και κρίνετε προτού πετάξετε ένα τρόφιμο.
Knowing when food goes bad is critical. Some foodstuffs are less sensitive than others and are safe for consumption even after the expiry date, if they have been properly stored. Use your judgment when to discard food.



Προγραμματίζω το μαγείρεμα Overcooking

Υπολογίστε σωστά και μαγειρέψτε μόνο την ποσότητα του φαγητού που θα καταναλώσετε.
Work out your quantities carefully and only cook as much food as you are going to want to eat.



Αξιοποιώ σωστά τα τρόφιμα Make the most out of food

Μάθετε να αξιοποιείτε τα περισσεύματα τροφής και να τα χρησιμοποιείτε σε άλλα γεύματα.
Learn how to put left-overs to good use in other meals.

© Μουσείο Λούλη

**Τίτλος:**

Food Waste Academy

Φορέας υλοποίησης:

Mystery Pot

**Συνοπτική περιγραφή:**

Έχουμε ξεκινήσει την υλοποίηση μιας νέας εφαρμογής που σκοπό έχει την καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων στο σπίτι.

Μέσα από την εφαρμογή, οι χρήστες μαθαίνουν με διασκεδαστικό τρόπο τακτικές και τεχνικές για το πώς να μειώσουν τη σπατάλη τροφίμων στο σπίτι τους καθώς επίσης ενημερώνονται για το φαινόμενο της σπατάλης τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το Food Waste Academy ξεκίνησε τον Δεκέμβριο του 2022 και θα υλοποιηθεί πλήρως τον Αύγουστο του 2023.

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

info@mystery-pot.com

**Τίτλος:**

Καμπάνια «Maggi Food Waste 1/3» για ευαισθητοποίηση των καταναλωτών αναφορικά με την έκταση του φαινομένου της σπατάλης τροφίμων

**Φορέας υλοποίησης:**

Nestlé MAGGI

Συνοπτική περιγραφή:

Η σπατάλη τροφίμων μας αφορά όλους και για την αποτελεσματική αντιμετώπισή της, χρειάζεται δυναμική κινητοποίηση, συνεργασία και συντονισμένη δράση. Προς αυτή την κατεύθυνση, η Maggi αναπτύσσει πρωτοβουλίες που στοχεύουν στην ευαισθητοποίηση για τις επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων, αλλά και στην ανάδειξη και προώθηση καλών πρακτικών οι οποίες μπορούν να συμβάλλουν στον περιορισμό αυτού του φαινομένου, που ειδικά στη χώρα μας είναι πιο εκτεταμένο από οποιαδήποτε άλλη ευρωπαϊκή χώρα.

Με κεντρικό μήνυμα «Τώρα είναι η στιγμή να αλλάξουμε», η Maggi έχει δημιουργήσει την καμπάνια ενημέρωσης «Maggi Food Waste 1/3», για τη σπατάλη τροφίμων και τους τρόπους που μπορεί ο καθένας από εμάς να συμβάλει στον περιορισμό της, υιοθετώντας νέες συνήθειες.

Η καμπάνια μας, που προβάλλεται τηλεοπτικά αλλά και στα social media, στοχεύει στην ανάδειξη του προβλήματος και προσφέρει μέσω του www.maggi.gr συμβουλές για τον περιορισμό του, από τον τρόπο που ψωνίζουμε, αποθηκεύουμε και συντηρούμε τα τρόφιμα έως την αξιοποίηση των περισσευμάτων φαγητού σε δημιουργικές συνταγές ώστε να μην πετάμε τίποτα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

- Website: διαρκής ενημέρωση μέσα από τις σχετικές σελίδες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων
- Καμπάνια «Maggi Food Waste 1/3»: Ιανουάριος 2022 - Φεβρουάριος 2022
- CSV Maggi – AB Βασιλόπουλος: Μάιος 2022 → Μηχανισμός: ο καταναλωτής κατά το διάστημα 5-11/5 έβρισκε αγαπημένα προϊόντα Maggi σε προσφορά στα καταστήματα του AB και εμείς ενισχύσαμε το έργο του Μπορούμε, για να σώσει και να προσφέρει 520.000 μερίδες φαγητό σε κοινωνικά ευπαθείς ομάδες

Αποτελέσματα:

Maggi Food Waste 1/3 TV (17/1 –13/2 2022)

616 GRPs (4 weeks)

Reach F1+ 78%

Reach F3+ 57,6%

Frequency 6,8

People reached more than 2M

Maggi Food Waste 1/3 Digital (19/1 –13/2 2022)

 <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bumper</i> Impressions: 2.460.121 Reach: 501.404 • <i>Main Video TrueView for Reach</i> Impressions: 1.487.302 Reach: 884.571 Views: 123.010 • <i>Main Video True View</i> Impressions: 517.007 Reach: 258.831 Views: 296.212 	 <p>Impressions: 9.019.252 Frequency: 5,23 Reach: 1.724.196</p>
--	---

CSV Maggi – AB Βασιλόπουλος TV (4-11/5)

Adults 25-44 256,2 GRPs με

Reach F1+ 61,1% (1.748.850 άτομα ηλικίας από 25-44)

Reach F3+ 37,1%

Frequency 4,2

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.maggicooking.gr/mazi-meionoyme-ti-spatali-trofimon/>
- [Συνταγές με Leftovers | maggicooking](#)
- <https://www.youtube.com/watch?v=l4g7kePclzg>

Επικοινωνία:

E: maira.drakoulakou@gr.nestle.com



Video Καμπάνιας «Maggi Food Waste 1/3»



CSV Maggi – AB Βασιλόπουλος



4. Προώθηση της έρευνας & καινοτομίας

Στον Άξονα προτεραιότητας περιλαμβάνονται ενέργειες και δράσεις, όπως ποσοτική και ποιοτική έρευνα για τη σπατάλη τροφίμων στα επιμέρους στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας, ανάπτυξη & εφαρμογή καινοτόμων λύσεων για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, καθώς και για την αξιοποίηση υποπροϊόντων & αποβλήτων σύμφωνα με τις αρχές της κυκλικής οικονομίας.



Τίτλος:

Συμμετοχή στο ερευνητικό έργο ICHTHYS

Φορέας υλοποίησης:

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS

Συνοπτική περιγραφή:

Συμμετοχή στο ερευνητικό έργο “Optimization of novel value CHains for fish and seafood by developing an integrated sustainable approach for improved quality, safety and waste reduction”, Acronym: ICHTHYS, H2020-MSCA-RISE-2019.

Στόχος του έργου είναι η ανάπτυξη και εφαρμογή καινοτόμων μεθόδων επεξεργασίας και συσκευασίας για την επέκταση του χρόνου ζωής των αλιευμάτων και κατ’ επέκταση την ελάττωση της σπατάλης τροφίμων σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Στα πλαίσια του έργου επίσης αναπτύσσονται συστήματα έξυπνης συσκευασίας (αισθητήρων ποιότητας και χρονοθερμοκρασιακών δεικτών) για την αποτελεσματική διαχείριση της ψυκτικής αλυσίδας και τον περιορισμό των απωλειών κατά τη διακίνηση και συντήρηση των ευαλλοίωτων τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2020-2025

Αποτελέσματα:

Η υλοποίηση του έργου περιλαμβάνει ερευνητική δραστηριότητα μέσω της ανταλλαγής προσωπικού και τεχνογνωσίας μεταξύ ερευνητικών φορέων και της βιομηχανίας. Συμμετέχουν 14 φορείς συνολικά από 6 ευρωπαϊκές χώρες.

Η μη θερμική επεξεργασία επιφέρει έως και τριπλασιασμό του χρόνου ζωής των ιχθύων, χωρίς να υποβαθμίζουν τα θρεπτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους. Η ενεργή συσκευασία που αναπτύσσεται στα πλαίσια του έργου συντελεί σε σημαντική επέκταση του χρόνου ζωής, ενώ βασίζεται στη χρήση καινοτόμων, φιλικών στο περιβάλλον εδώδιμων υλικών συσκευασίας.

Πραγματοποιείται επίσης σημαντική εκπαιδευτική δραστηριότητα σχετικά με θέματα που αφορούν τη σπατάλη και τις απώλειες τροφίμων, τόσο σε σχετιζόμενους φορείς και τελικούς χρήστες όσο και σε μαθητές (εκπαιδευτικές δραστηριότητες σε σχολεία) στην Ευρώπη.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.ichthys-eu.org/about>

Επικοινωνία:

Επ. Καθ. Θεοφανία Τσιρώνη, ftsironi@aua.gr



Τίτλος:

Συμμετοχή στο ερευνητικό έργο Pack4Fish



Φορέας υλοποίησης:

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων

Συνοπτική περιγραφή:

Συμμετοχή στο ερευνητικό έργο “Σχεδιασμός και ανάπτυξη καινοτόμων υλικών συσκευασίας με ενισχυμένη προστατευτική δράση για αλιεύματα και βιοαποικοδομήσιμων υλικών με χρήση υποπροϊόντων ιχθυηρών”, Ακρωνύμιο: Pack4Fish, MIS5074718.

Το έργο pack4fish στοχεύει στα κύρια υλικά συσκευασίας των αλιευμάτων με την εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών (ψυχρού πλάσματος) για τη βελτίωση των μηχανικών ιδιοτήτων (όπως διαπερατότητα, αντοχή, υδροφοβικότητα) των συμβατικών υλικών συσκευασίας (πολυστυρένιο, πολυαιθυλένιο) και την περαιτέρω ενίσχυση της προστατευτικής τους δράσης ως προς τα συσκευασμένα αλιεύματα με την ενσωμάτωση κατάλληλων βιοδραστικών ουσιών, καθώς και τη μεταβολή της βιοαποικοδομησιμότητάς τους, και το σχεδιασμό και ανάπτυξη καινοτόμων, βιοαποικοδομήσιμων υλικών συσκευασίας για τα αλιεύματα, για τη σταδιακή αντικατάσταση των συμβατικών υλικών, αξιοποιώντας παράλληλα υποπροϊόντα αλιευμάτων, ενισχύοντας με αυτό τον τρόπο την κυκλική οικονομία.

Η υλοποίηση της έρευνας περιλαμβάνει το σχεδιασμό, την ανάπτυξη και την αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας των καινοτόμων υλικών σε ιχθύες, μαλάκια και αρθρόποδα, στοχεύοντας σε κάθε περίπτωση στις ιδιαιτερότητες και την ευαισθησία των επιμέρους προϊόντων (μικροβιακή δράση, οξειδωτικός ταγγισμός, ενζυμική αμαύρωση κτλ), προκειμένου να επιτευχθεί ενίσχυση της σταθερότητας των προϊόντων κατά τη διακίνηση και συντήρησή τους και επέκταση του χρόνου ζωής τους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2021-2023

Αποτελέσματα:

Το έργο θα συμβάλει στη μείωση του περίπου 1/3 του εδωδιμου μέρους των προϊόντων τροφίμων που παράγονται για ανθρώπινη κατανάλωση, τα οποία χάνονται ή σπαταλώνται παγκοσμίως.

Επιπλέον, μέσω της διασφάλισης της ποιότητας και της ασφάλειας των αλιευμάτων και της βελτίωσης της διαχείρισης και του ελέγχου της εφοδιαστικής αλυσίδας θα συμβάλει στη μείωση των αποβλήτων τροφίμων και επίσης του περιβαλλοντικού κόστους σε CO₂, ενέργεια και νερό σε σύγκριση με μια διαδικασία ανάκλησης σε περίπτωση επιμολύνσεων ή αλλοιωμένων τροφίμων πριν την πάροδο της ημερομηνίας λήξης (κυρίως λόγω των θερμοκρασιακών διακυμάνσεων της ψυκτικής αλυσίδας). Το έργο επιπλέον αξιοποιεί τους απορριπτόμενους ιχθύες ως πρώτη ύλη για την παραγωγή βιοαποικοδομήσιμων υλικών συσκευασίας, οι οποίοι αποτελούν ιδιαίτερα υψηλό ποσοστό του όγκου αλίευσης στην Ελλάδα και την Ευρώπη.

Η αλιεία με μηχανότρατες στη Μεσόγειο φαίνεται ότι απορρίπτει τουλάχιστον το 20% της αλιευόμενης βιομάζας, με ανώτερο όριο μεταξύ 40 και 70%, ανάλογα με το βάθος στο οποίο πραγματοποιείται η αλιεία. Η χρήση βιοαποικοδομήσιμης συσκευασίας θα συνεισφέρει στον περιορισμό των απαιτούμενων συνθετικών υλικών συσκευασίας τα οποία είναι απαραίτητα για να παρέχουν επαρκή προστατευτική δράση στο τρόφιμο από το περιβάλλον, ενώ παράλληλα ελαχιστοποιούνται τα ποσά των απορριπτόμενων υλικών συσκευασίας μετά τη χρήση του τροφίμου.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<http://pack4fish.aua.gr>

Επικοινωνία:

Επ. Καθ. Θεοφανία Τσιρώνη, ftsironi@aua.gr

**Τίτλος:**

Συμμετοχή στο ερευνητικό έργο BIOSUPPACK

Φορέας υλοποίησης:

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων

**Συνοπτική περιγραφή:**

Συμμετοχή στο ερευνητικό έργο “Demonstrative process for the production and enzymatic recycling of environmentally safe, superior and versatile PHA-based rigid packaging solutions by plasma integration in the value chain”, Acronym: BIOSUPPACK H2020-BBI-JTI-2020.

Το έργο BIOSUPPACK στοχεύει στην ανάπτυξη καινοτόμων και αιεφόρων υλικών συσκευασίας τροφίμων αξιοποιώντας παραπροϊόντα της αγροδιατροφικής αλυσίδας, και συγκεκριμένα:

- στην παροχή ευέλικτων και ανταγωνιστικών λύσεων αιεφόρας συσκευασίας κατάλληλης για χρήση σε τρόφιμα, καλλυντικά και προϊόντα οικιακής φροντίδας και τη δημιουργία μιας νέας αλυσίδα αξίας, συμπεριλαμβανομένης της διαχείρισης του εφοδιασμού και της αξιοποίησης των απορριμμάτων ζυθοποιίας και συσκευασίας
- στη συστηματική μελέτη της αποδοχής των καινοτόμων υλικών συσκευασίας με χρήση απορριμμάτων της βιομηχανίας τροφίμων από τους τελικούς χρήστες (καταναλωτές).

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2021-2025

Αποτελέσματα:

Το έργο θα ενισχύσει τη χρήση ανανεώσιμων πηγών πόρων (αναλωθέντα σιτηρά) για την παραγωγή PHA έως και 85%. Τα τελικά προϊόντα θα είναι δύσκαμπτες συσκευασίες υψηλής απόδοσης με βάση το PHA με ιδιότητες παρόμοιες με εκείνες των συμβατικών πετροχημικών πλαστικών.

Το έργο επίσης αναπτύσσει ένα σύστημα ικανό να αναγνωρίζει και να ταξινομεί τα απόβλητα BioSupPack (προσδιορίζοντας έως και το 90% των υλικών BioSupPack). Οι μηχανικές και ενζυμικές διεργασίες ανακύκλωσης θα επαναφέρουν τα υλικά στην παραγωγή ή/και θα τα καθιστούν κατάλληλη πηγή άνθρακα για μικροβιακές ζυμώσεις.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://biosuppack.eu>

Επικοινωνία:

Αν. Καθ. Απόστολος Κουτίνας, akoutinas@aua.gr





Τίτλος:

Πολυπαραγοντικός σχεδιασμός εφοδιαστικών αλυσίδων τροφίμων χαμηλών αποβλήτων μέσω της επίδειξης καινοτόμων λύσεων για τη μείωση της απώλειας και της σπατάλης τροφίμων - H2020 LOWINFOOD



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPIO UNIVERSITY

Φορέας υλοποίησης:

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Το έργο υλοποιείται από 27 φορείς, με συντονιστή το Università degli Studi della Tuscia (Ιταλία)

Συνοπτική περιγραφή:

Το Ευρωπαϊκό έργο Horizon 2020 LOWINFOOD αποτελεί μία ισχυρή προσπάθεια για την αντιμετώπιση των αποβλήτων τροφίμων, εστιάζοντας στην πρόληψη και την αναδιανομή. Στόχος του είναι να παρέχει επίδειξη και αναβάθμιση 13 καινοτομιών για να επιτρέψει την αναπαραγωγή τους στην αγορά.

Οι βασικές δραστηριότητες του έργου επικεντρώνονται στην αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας αυτών των καινοτομιών στη μείωση των απωλειών και των αποβλήτων τροφίμων. Οι καινοτομίες θα αξιολογηθούν βάσει των ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων που θα αποφευχθούν, και του περιβαλλοντικού και κοινωνικοοικονομικού αντίκτυπου τους. Οι 13 καινοτομίες δοκιμάζονται και εξελίσσονται, ώστε να συμβάλλουν στη μείωση της παραγωγής αποβλήτων τροφίμων, μέσω της πρόληψης (π.χ. πρόληψη του πλεονάζοντος φαγητού στην πηγή), της αναδιανομής (π.χ. δωρεά τροφίμων) και της επανεπεξεργασίας (π.χ. επανεπεξεργασία πλεονάζοντων τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση), σε 3 αλυσίδες αξίας και στο στάδιο του καταναλωτή.

Το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, ένας από τους ερευνητικούς εταίρους του έργου, συμβάλλει στην παρακολούθηση και αξιολόγηση των καινοτομιών CozZo και KITRO που στοχεύουν στη μείωση των αποβλήτων τροφίμων στα νοικοκυριά και στα ξενοδοχεία, αντίστοιχα. Ειδικά το KITRO δοκιμάζεται στην Ελλάδα, σε δύο ξενοδοχεία, το Thalassa στην Κω και το Meltemi Blu στη Σαντορίνη, τα οποία συμμετέχουν ως εταίροι στο έργο, καθώς η παροχή βιώσιμων τουριστικών υπηρεσιών βρίσκεται στον πυρήνα της φιλοσοφίας τους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε τον Νοέμβριο 2020 και θα διαρκέσει έως τον Φεβρουάριο 2025.

Αποτελέσματα:

Η εφαρμογή των δύο καινοτομιών CoZzo και Kitro στην Ελλάδα ξεκίνησε τον Μάιο 2022 και βρίσκεται σε εξέλιξη.

CoZzo (App)Q Η εφαρμογή CozZo είναι ένα σύστημα διαχείρισης τροφίμων σε νοικοκυριά, το οποίο διευκολύνοντας την παρακολούθηση των προμηθειών και των μαγειρεμένων γευμάτων, οδηγεί σε πιο στοχευμένες αγορές, στην αποφυγή υπερβολικών προμηθειών και της σπατάλης των τροφίμων. Για να αναδειχθεί το δυναμικό της, επιλέχθηκε να δοκιμαστεί η εφαρμογή “CozZo” σε νοικοκυριά από την Αυστρία, τη Φινλανδία και την Ελλάδα για έξι εβδομάδες.

Τα αποτελέσματα αυτής της επίδειξης θα ανακοινωθούν το Φθινόπωρο του 2023 και θα αναδείξουν τη συμβολή της εφαρμογής στη μείωση των αποβλήτων τροφίμων και σε πρακτικές διαχείρισης τροφίμων. Με την επίδειξη της εφαρμογής σε τρεις χώρες, αναμένεται επιπλέον, να αναδειχθούν διαφορές που συνδέονται με το πολιτιστικό και γεωγραφικό υπόβαθρο.

KITRO: Το σύστημα KITRO, με τη βοήθεια μίας ζυγαριάς και της AI, καταγράφει για δύο τουριστικές σαιζόν, τις ποσότητες αποβλήτων τροφίμων που παράγονται στις κουζίνες και τα εστιατόρια δύο ξενοδοχείων στην Ελλάδα, το Thalassa στην Κω και το Meltemi Blu στη Σαντορίνη.

Το έργο έχει αναπτύξει ενημερωτικό υλικό (φυλλάδιο, πόστερς, βίντεο), το οποίο είναι διαθέσιμο μέσω της ιστοσελίδας του έργου.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://lowinfood.eu>

Επικοινωνία:



**Τίτλος:**

2ο Διεθνές Συνέδριο RETASTE: Rethink Food Resources, Losses, and Waste

Φορέας υλοποίησης:

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο και Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο

Συνοπτική περιγραφή:

Το Διεθνές Συνέδριο RETASTE ξεκίνησε το 2021 και συνεχίζει τον επιστημονικό διάλογο για την ανάπτυξη και εφαρμογή καινοτόμων λύσεων και προγραμμάτων βελτιστοποίησης, που αξιοποιούν σημαντικές ευκαιρίες για μείωση, επαναχρησιμοποίηση και ανακύκλωση των αποβλήτων τροφίμων. Παράλληλα, το RETASTE στοχεύει να αντιμετωπίσει τις κοινωνικές πτυχές της σπατάλης τροφίμων, καθώς και να επισημάνει τρόπους αντιμετώπισης των φραγμών ενάντια στη μείωση του περιβαλλοντικού μας αποτυπώματος. Μέσω της διατήρησης των πόρων, της ενίσχυσης του κοινωνικού ιστού και της ανάπτυξης νέων αλυσίδων αξίας, το συνέδριο στηρίζει την εφαρμογή των αρχών της Κυκλικής Οικονομίας.

Οι κυριότερες θεματικές ενότητες που καλύφθηκαν κατά τη διάρκεια του 2^{ου} Συνεδρίου RETASTE (RETASTE 2022: Rethink Food Waste) αφορούσαν την πρόληψη απωλειών και αποβλήτων τροφίμων, την αξιοποίηση των αποβλήτων τροφίμων, και τις τεχνολογίες διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων. Το 3^ο Συνέδριο RETASTE (RETASTE 2023: Rethink Food Resources, Losses, and Waste) επεκτείνει τη θεματική του, ώστε να συμπεριλάβει και θέματα όπως η βιώσιμη πρωτογενής παραγωγή, η διαχείριση τροφίμων μετά τη συγκομιδή, εναλλακτικές πηγές θρεπτικών συστατικών κ.α.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το διεθνές συνέδριο RETASTE διοργανώνεται κάθε χρόνο.

Το 2^ο Διεθνές Συνέδριο RETASTE 2022: Rethink Food Waste πραγματοποιήθηκε στις 20 – 21 Οκτωβρίου 2022, στο Ηράκλειο Κρήτης.

Το 3^ο Συνέδριο RETASTE 2023: Rethink Food Resources, Losses, and Waste θα πραγματοποιηθεί στις 27 – 29 Σεπτεμβρίου 2023, στην Αθήνα.

Αποτελέσματα:

Στο 2^ο Διεθνές Συνέδριο RETASTE συμμετείχαν περίπου 150 άτομα.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα του συνεδρίου <https://retaste.gr>

**Επικοινωνία:**

Email: info@retaste.gr



Τίτλος:

Σήμανση ημερομηνίας ανάλωσης στα τρόφιμα & αντιλήψεις των Ελλήνων για τη σπατάλη τροφίμων - Ευρήματα ποσοτικής έρευνας ανάμεσα στους Έλληνες καταναλωτές

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece)

– Κέντρο Αριστείας για τα Τρόφιμα, τον Τουρισμό και την Αναψυχή



Συνοπτική περιγραφή:

Το Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος υπό την επιστημονική επίβλεψη του Center of Excellence in Food, Tourism & Leisure, πραγματοποίησε αυτοχρηματοδοτούμενη έρευνα σχετικά με τη σήμανση ημερομηνίας λήξης στα τρόφιμα & τις αντιλήψεις των Ελλήνων για τη σπατάλη τροφίμων. Η έρευνα έτρεξε online τον Οκτώβριο στον γενικό πληθυσμό. Το δείγμα αποτελούσαν άνδρες- γυναίκες ηλικίας 16-64 σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Οκτώβριος 2022

Αποτελέσματα:

Τα κύρια ευρήματα της έρευνας είναι τα εξής:

- Οι καταναλωτές σε μεγαλύτερο ποσοστό αναγνωρίζουν την ευθύνη, που έχουν σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων και είναι διαθέσιμοι να συμμετέχουν σε ενέργειες, που αφορούν τους ίδιους για την αντιμετώπισή της.
- Παρόλο, που οι καταναλωτές αναγνωρίζουν το ζήτημα και θέλουν να ενεργήσουν σχετικά, και παρόλο που ένα μέτρο πρόληψης είναι ο έλεγχος ημερομηνίας ανάλωσης πριν την αγορά ή την κατανάλωση, αρκετοί φαίνεται ότι δεν καταλαβαίνουν πώς λειτουργεί η σήμανση ημερομηνιών. Πάνω από το 1/3 δε γνωρίζει τι σημαίνει «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από», το οποίο δε σημαίνει και πέταμα, και 1 στους 6 δε γνωρίζει την ερμηνεία «ανάλωση έως». Υπάρχει και ένα ποσοστό γύρω στο 14%, που βάζει σε κίνδυνο την υγεία του καταναλώνοντας τρόφιμα, που βάσει ημερομηνίας δεν θα έπρεπε να καταναλωθούν.
- Σχετικά με τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων, στα μάτια των καταναλωτών αυτοί που μπορούν και πρέπει να διαχειριστούν το θέμα της σπατάλης τροφίμων είναι οι ίδιοι οι καταναλωτές (όπως αναφέραμε και προηγουμένως) αναγνωρίζοντας την προσωπική τους ευθύνη, τα supermarket και η βιομηχανία τροφίμων. Η κοινωνία των πολιτών, ΜΚΟ και η επιστημονική κοινότητα είναι παραδόξως στις τελευταίες θέσεις. Ο καταναλωτής βασίζεται στους φορείς με τους οποίους έρχεται σε επαφή σχετικά με την προμήθεια τροφίμων.
- Ένα μεγάλο μέρος των καταναλωτών θεωρεί ότι σημαντικός είναι ο ρόλος των super markets μάλιστα με δράσεις στο χώρο τους και φυσικά έπονται τα ΜΜΕ και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Αξίζει να τονίσουμε ότι, σύμφωνα με την κοινή γνώμη, τα μαθήματα μαγειρικής βοηθούν στο να κατανοήσουν στην πράξη πώς θα μπορέσουν να αξιοποιήσουν τα υπολείμματα τροφών.

- Για την ενημέρωση και για την αλλαγή συμπεριφοράς των καταναλωτών, τα supermarkets έχουν τον κύριο λόγο πραγματοποιώντας δράσεις στο χώρο τους. Έπονται τα ΜΜΕ αλλά και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.
- Από τα ποσοστά βλέπουμε ότι δεν υπάρχει ένα size fits all. Χρειάζεται μια ολιστική προσέγγιση και συνεργασία μεταξύ των διαφόρων φορέων βάζοντας στο κέντρο τον καταναλωτή.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Δρ. Αθανάσιος Κρυστάλλης Κροντάλης, Εκτελεστικός Δ/ντης, Κέντρο Αριστείας για τα Τρόφιμα, τον Τουρισμό και την Αναψυχή, Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος
AKrystallis@acg.edu

5. Διευκόλυνση & προώθηση δωρεάς τροφίμων για κοινωνική σκοπό

Στον Άξονα προτεραιότητας περιλαμβάνονται ενέργειες και δράσεις, όπως συνεργασία εταιρειών τροφίμων και εστίασης με οργανώσεις διάσωσης & προσφοράς τροφίμων και κοινωνικοί φορείς, διαμόρφωση κατευθυντήριων γραμμών για τη δωρεά τροφίμων, εκπαίδευση υπευθύνων σίτισης κοινωνικών φορέων σε θέματα ασφάλειας & υγιεινής τροφίμων.

Στην παρούσα Έκθεση οι υλοποιούμενες ενέργειες και προγράμματα που παρουσιάζονται αφορούν (μεταξύ των ως άνω ενδεικτικών δράσεων) στη διάσωση και δωρεά τροφίμων για κοινωνική σκοπό.

Σημειώνεται πως στο πλαίσιο της νομοθεσίας Ε.Ε. για τα απόβλητα και την καταμέτρηση των επιπέδων σπατάλης τροφίμων σε εθνικό επίπεδο, η δωρεά (και ευρύτερα η αναδιανομή) για ανθρώπινη κατανάλωση συνιστά «πρόληψη».



Τίτλος:

Τρόφιμα Αγάπης, Πρόγραμμα δωρεάς κοντόληκτων τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

ΑΒ Βασιλόπουλος

Σε συνεργασία με το **Μπορούμε** και την **Τράπεζα Τροφίμων**



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!

Συνοπτική περιγραφή:

Μπορείτε να φανταστείτε ένα κόσμο όπου δεν υπάρχει πείνα και όπου κανένα τρόφιμο δεν πάει χαμένο; Εμείς μπορούμε! Χάρη στο πρόγραμμα δωρεάς κοντόληκτων τροφίμων, Τρόφιμα Αγάπης.

Κάθε μέρα από τα καταστήματα της ΑΒ σε κάθε γωνιά της Ελλάδος, ξεκινάει το ταξίδι των τροφίμων, που έχουν καταστεί μη εμπορεύσιμα, λόγω κοντινής ημερομηνίας λήξεως, αλλά που είναι απολύτως ασφαλή για κατανάλωση, για να φτάσουν στο τελικό τους προορισμό.

Τελικός προορισμός, οι πάνω από 120.000 συνάνθρωποι από περισσότερο από 250 φορείς και ιδρύματα, σε κάθε γειτονιά της χώρας μας.

Μέσω του προγράμματος προσφέρονται βασικά είδη διατροφής όπως φρέσκα φρούτα και λαχανικά, ψωμί, μακαρόνια, ρύζι, δημητριακά, συσκευασμένα αυγά κ.α., καθώς και προϊόντα συντήρησης και κατάψυξης, όπως συσκευασμένο κρέας, γαλακτοκομικά προϊόντα και χυμοί, αλλά και έτοιμα γεύματα.

Πρόκειται για το πρώτο οργανωμένο πρόγραμμα δωρεάς τροφίμων στο εγχώριο λιανεμπόριο. Και πρόκειται και για ένα από τα πρόγραμμα που κάνει την ΑΒ να νιώθει υπερηφάνεια. Γιατί είναι για το καλό, τόσο του συνανθρώπου μας, όσο και του πλανήτη.

**Τα προϊόντα που δίνονται είναι κοντά στην ημερομηνία λήξης τους και ελέγχονται, ώστε να ακολουθούν αυστηρούς κανόνες ασφαλείας ανάλογα με την κατηγορία τους.*

Οφέλη

Το πρόγραμμα έχει κοινωνικό και περιβαλλοντικό όφελος. Με έντονο το στοιχείο της εντοπιότητας, τα τρόφιμα προσφέρονται σε τοπικούς φορείς, οι οποίοι στη συνέχεια τα διανέμουν σε ανθρώπους που αντιμετωπίζουν προβλήματα σίτισης.

Το πρόγραμμα συμβάλλει ταυτόχρονα στον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων, ενός φαινομένου που μας αφορά όλους και είναι ιδιαίτερα επιζήμιο για το περιβάλλον, εφόσον επιβλαβή αέρια και ουσίες διαχέονται στην ατμόσφαιρα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα υλοποιείται από το 2013, και συνεχίζεται, μέσα από την «Αγάπη» όλων όσων εμπλέκονται στο πρόγραμμα, από τους συναδέλφους στα καταστήματα, μέχρι το Μπορούμε και την Τράπεζα τροφίμων! Χωρίς το πάθος και την φροντίδα τους για το πρόγραμμα, δεν θα είχαμε καταφέρει να κάνουμε τα Τρόφιμα Αγάπης ένα από τα πιο μεγάλα προγράμματα δωρεάς στην χώρα.

Αποτελέσματα:

Το 2022, δόθηκαν 9,1 εκατομμύρια γεύματα στο πλαίσιο του προγράμματος.

Μέσω του προγράμματος, καλύπτονται μέχρι και το 90% των αναγκών σίτισης, σε φορείς συνεργασίας.

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.ab.gr/responsible/lovefood

Επικοινωνία:

Αντζελίνα Σαπουνάκη, Sustainability Specialist στην ΑΒ Βασιλόπουλος, Asapounaki@ab.gr



**Τίτλος:**

Πρόγραμμα δωρεάς κοντόληκτων και διανομής πλεονασματικών τροφίμων

**Φορέας υλοποίησης:**

ΒιοΑγρός σε συνεργασία με το **Μπορούμε**

Συνοπτική περιγραφή:

Στο ΒιοΑγρό έχουμε ως προτεραιότητα και εταιρικό μας στόχο ένα καλύτερο αύριο οπού κανένα τρόφιμο δεν θα πάει χαμένο. Σύμφωνα με αυτήν την κατεύθυνση υλοποιήθηκε το πρόγραμμα δωρεάς κοντόληκτων και διανομής πλεονασματικών τροφίμων με σκοπό την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων.

Σε τακτική βάση στο ΒιοΑγρός κάνουμε έλεγχο και συγκεντρώνουμε από τις κεντρικές αποθήκες μας τρόφιμα που βρίσκονται κοντά στην ημερομηνία λήξης τους κατάλληλα για κατανάλωση, έχουν ελαφρώς ταλαιπωρημένες συσκευασίες ή βρίσκονται σε πλεονάζουσα ποσότητα και δεν είναι εφικτό να πωληθούν στους πελάτες μας βάσει της ισχύουσας εμπορικής πολιτικής.

Στο πλαίσιο του προγράμματος προσφέρονται σε μορφή δωρεάς είδη διατροφής σε συνεργασία με το Μπορούμε και διάφορους κοινωφελείς οργανισμούς για τη μείωση σπατάλης τροφίμων και κατ' επέκταση την καταπολέμηση της πείνας, ενός φαινομένου που μας αφορά όλους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Λόγω της νεότητας του προγράμματος η προσφορά ειδών διατροφής είναι ακόμα σε μικρά επίπεδα, ωστόσο αναμένεται να αυξηθεί σημαντικά εντός του 2023.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://bit.ly/3I8t7gV>

Επικοινωνία:

Όλγα Καρβουνίδου, Digital Specialist & Brand Manager ΒιοΑγρός,

E: o.karvounidou@bioagros.gr

**Τίτλος:**

Πρόγραμμα «Φαγητό στα Σκουπίδια; Στον Γρηγόρη Ποτέ»

Γρηγόρης

Φορέας υλοποίησης:

Γρηγόρης

Το πρόγραμμα υλοποιείται σε συνεργασία με το **Μπορούμε**, το «Μαζί για το Παιδί» και κοινωνικά ιδρύματα σε όλη την Ελλάδα.

Συνοπτική περιγραφή:

Ο Γρηγόρης, εδώ και χρόνια, έχει δεσμευτεί στο no food waste και σε αυτό το πλαίσιο έχει αναλάβει σημαντικές πρωτοβουλίες και δράσεις που έχουν σαν στόχο να μην καταλήγει φαγητό στα σκουπίδια.

Η μία δράση αφορά στα πάνω από 350 καταστήματα Γρηγόρης που υπάρχουν στην Ελλάδα, όπου το προσωπικό κάθε πρωί παρασκευάζει φρεσκοψημένα και φρεσκοφτιαγμένα προϊόντα για τους πελάτες και κάθε βράδυ, όσα προϊόντα δεν έχουν πωληθεί, προσφέρονται για κοινωνικά σκοπούς και σε όσους το έχουν ανάγκη.

Η δεύτερη δράση αφορά στην προσφορά τροφίμων από τις κεντρικές αποθήκες της εταιρίας. Σε επίπεδο αποθήκης, ο Γρηγόρης έχει αναπτύξει αυτόματη διαδικασία όπου το σύστημα ενημερώνει εγκαίρως για προϊόντα τα οποία δεν θα προλάβουν να διανεμηθούν στα καταστήματα και τα οποία η εταιρία διαθέτει μέσω του Μπορούμε, του Μαζί για το παιδί ή μέσω άλλων κοινωνικών ιδρυμάτων.

Με όλα τα παραπάνω ο Γρηγόρης μειώνει τη σπατάλη τροφίμων και ταυτόχρονα καλύπτει τις ανάγκες χιλιάδων συνανθρώπων μας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα έχει ξεκινήσει το 2013. Από τότε μέχρι σήμερα υλοποιείται διαχρονικά και θα συνεχίσει και τα επόμενα χρόνια, καθώς αποτελεί βασικό πυλώνα της στρατηγικής της εταιρίας.

Αποτελέσματα:

Ο Γρηγόρης εκτιμά ότι κάθε χρόνο προσφέρονται πάνω από 1.500.000 μερίδες φαγητού από το σύνολο των καταστημάτων του, με κάθε κατάστημα να διαθέτει περισσότερες από 5.000 μερίδες ετησίως. Η διάθεση των τροφίμων γίνεται είτε σε τοπικές δομές, εκκλησίες, κοινωνικά παντοπωλεία, άστεγους κ.α., είτε μέσω του δικτύου του Μπορούμε και του Μαζί για το Παιδί.

Για το 2022, τα συγκεντρωτικά αποτελέσματα από το Μπορούμε και το Μαζί για το Παιδί, είναι:

- Μπορούμε: 58.440 μερίδες
- Μαζί για το Παιδί: 17.305 μερίδες

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Λεβαντή Μαργαρίτα

m.levandi@gregorys.gr



**Τίτλος:**

Δωρεάν διάθεση των πλεονασματικών προϊόντων

**Φορέας υλοποίησης:**

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε., σε συνεργασία με ένα πλήθος κοινωφελών φορέων και το μη κερδοσκοπικό οργανισμό **Μπορούμε**

Συνοπτική περιγραφή:

Βασική προτεραιότητα στη ΔΕΛΤΑ είναι ο περιορισμός της σπατάλης των προϊόντων που επιστρέφονται στην εταιρία ή / και πλεονάζουν στις αποθήκες μας.

Σε αυτό το πλαίσιο, προϊόντα τα οποία βρίσκονται πριν την ημερομηνία λήξης τους και είναι ασφαλή να καταναλωθούν, αλλά βάσει της ισχύουσας εμπορικής πολιτικής δεν μπορούν να πωληθούν στους πελάτες μας (σημεία πώλησης), δωρίζονται σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες μέσω αξιόπιστων φορέων και στους εργαζόμενούς μας.

Επιπλέον, η ΔΕΛΤΑ συνεργάζεται με το μη κερδοσκοπικό οργανισμό «Μπορούμε» για την προσφορά δωρεάν προϊόντων σε συνανθρώπους μας που τα έχουν ανάγκη.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα αυτό αποτελεί μια διαρκή δράση της εταιρίας.

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, chrgia@delta.gr

**Τίτλος:**

Διαχείριση προϊόντων που είναι κοντά στη λήξη τους

Φορέας υλοποίησης:

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

- Η ομάδα No food waste είναι η αρμόδια για να διαχειρίζεται τα προϊόντα που είναι κοντά στη λήξη τους.
- Στην εταιρία μας υπάρχει βαθιά εδραιωμένη η νοοτροπία δωρεάς ως τρόπου περιορισμού της σπατάλης των τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Οι δωρεές γίνονται είτε απευθείας από την εταιρεία μας, σε εργαζομένους αλλά και σε διάφορους φορείς που έχουν ανάγκη, είτε μέσω επικοινωνίας μας με το Μπορούμε. Μέσω του Μπορούμε για το έτος 2022 έχουμε προσφέρει 10.015 μερίδες φαγητό και συνεχίζουμε...!

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Δήμητρα Τριανταφύλλου, τηλ. 2431061222

**Τίτλος:**

ΤΟΝΟΣ ΣΤΟΝ ΣΥΝΑΝΘΡΩΠΟ

**Φορέας υλοποίησης:****ΚΩΣΤΑΣ ΠΑΠΑΕΛΛΗΝΑΣ (ΕΛΛΑΣ) Α.Ε.Β.Ε. | GEISHA TUNA****Συνοπτική περιγραφή:**

Τον Σεπτέμβριο δωρίσαμε στον φορέα Δήμος Φυλής - Διεύθυνση Κοινωνικής Προστασίας Παιδείας και Πολιτισμού 10.000 τμχ κονσέρβες τόνου τα οποία ήταν κοντόληκτα, ώστε να μπορέσουν να καταναλωθούν έγκαιρα. Σκοπός μας είναι όλα μας τα προϊόντα να καταναλώνονται γι'αυτό και δωρίσαμε στους συνανθρώπους μας τα προϊόντα. Μαζί με τα προϊόντα GEISHA δωρίσαμε και άλλα κοντόληκτα προϊόντα που ανήκουν στον όμιλο Κώστας Παπαέλληνας (ΕΛΛΑΣ) Α.Ε.Β.Ε. και συγκεκριμένα φυστικοβούτυρο σοκολάτα 2.712τμχ, κέικ αμυγδάλου 440τμχ και κρέμα καταλάνα 1.610τμχ.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Σεπτέμβριος 2022

Αποτελέσματα:

Με τη δωρεά των κοντόληκτων προϊόντων σώθηκαν 14.762 τμχ. τροφής.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Μαργαρίτα Δουκλιά

Τηλ. 214 4164 986



Τίτλος:
Διάσωση & Προσφορά Τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:
Μπορούμε

Σε συνεργασία με εκατοντάδες επαγγελματίες, επιχειρήσεις και άλλους φορείς (δωρητές τροφίμων) αφενός, και κοινωνικές φορείς (δωρεοδόχους) αφετέρου σε όλη την Ελλάδα.



Συνοπτική περιγραφή:

Το βασικό πρόγραμμά του Μπορούμε έχει σκοπό τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων και την αύξηση της επισιτιστικής στήριξης προς τους ωφελούμενους κοινωνικών φορέων, μέσω του πιο εύκολου, γρήγορου, και άμεσου τρόπου, δηλαδή του μηχανισμού διάσωσης και προσφοράς τροφίμων του Μπορούμε.

Καλύπτει όλα τα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων (πρωτογενής παραγωγή, μεταποίηση, διανομή και εμπόριο, εστίαση/κατανάλωση), καθώς και όλα τα είδη τροφίμων και φαγητό.

Η εύρεση κατάλληλου φορέα αποδέκτη για την εκάστοτε δωρεά βασίζεται σε κριτήρια όπως η εγγύτητα δωρητή και δωρεοδόχου, το είδος και η ποσότητα των τροφίμων, οι απαιτούμενες συνθήκες μεταφοράς και συντήρησης. Η παραλαβή των προσφερομένων ειδών πραγματοποιείται από τις εγκαταστάσεις του δωρητή, κατά τρόπο που τον διευκολύνει και σύμφωνα με τις προδιαγραφές που θέτει.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το 2022 σώσαμε & προσφέραμε τη μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων στα 10 χρόνια λειτουργίας του Μπορούμε. Πιο συγκεκριμένα:

- Σώσαμε & προσφέραμε συνολικά 11.584.386 μερίδες τρόφιμα, με εκτιμώμενη αξία 17.376.579€ (μια μέση αξία 1,5€ / μερίδα), ενώ από την αρχή της λειτουργίας μας το 2012, έχουμε ξεπεράσει τις 70 εκατ. μερίδες τρόφιμα
- Ο θετικός περιβαλλοντικός αντίκτυπος της παραπάνω ποσότητας αντιστοιχεί σε 17.029.047 κιλά CO₂eq., τα οποία ισοδυναμούν σε 309.619 ταξίδια Αθήνα-Θεσσαλονίκη με συμβατικό αυτοκίνητο ή την αποθήκευση CO₂ που αποδίδουν 101.970 δέντρα
- Ο ημερήσιος μέσος όρος για όλο το 2022 ήταν 31.738 μερίδες τρόφιμα
- Ο βασικός δείκτης της αποτελεσματικότητας μας, δηλαδή η αναλογία προσφερόμενων μερίδων τροφίμων προς το συνολικό κόστος λειτουργίας μας, ανήλθε στις 52 μερίδες / 1€
- Από 720 σημεία δωρεάς σώσαμε & προσφέραμε τρόφιμα σε 291 κοινωνικές φορείς σε όλη την Ελλάδα

Από το 2012 ως και το 2020 έχουμε σώσει & προσφέρει συνολικά περισσότερες από 70.000.000 μερίδες τρόφιμα.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- www.boroume.gr
- [Αναφορά Δράσης 2022](#)

Επικοινωνία:

Email: info@boroume.gr



Τίτλος:

«Μπορούμε στη Λαϊκή»

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε

Σε συνεργασία με την Πανελλαδική Ομοσπονδία Συλλόγων Παραγωγών Αγροτικών Προϊόντων Λαϊκών Αγορών, την Παναττική Ομοσπονδία Πωλητών Λαϊκών Αγορών, την Ομοσπονδία Σωματείων Επαγγελματιών Παραγωγών Πωλητών Λαϊκών Αγορών Μακεδονίας Θεσσαλίας Θράκης και την Ομοσπονδία Συλλόγων Παραγωγών Λαϊκών Αγορών Κεντρικής & Δυτικής Μακεδονίας, Θεσσαλίας & Θράκης.

Το πρόγραμμα στηρίζεται ανελλιπώς εδώ και 7 χρόνια από την Ελληνική Πρωτοβουλία Αυστραλίας (The Hellenic Initiative Australia)

Συνοπτική περιγραφή:

Σκοπός του προγράμματος είναι η μείωση της σπατάλης του πρωτογενούς παραγωγικού τομέα μέσω της αξιοποίησης των αδιάθετων προϊόντων από τους πάγκους των παραγωγών και εμπόρων στις λαϊκές αγορές, και η διάθεση τους υπέρ κοινωφελών φορέων της ίδιας περιοχής για τη στήριξη ατόμων που βρίσκονται σε επισιτιστική ανασφάλεια.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το 2022:

- Σώσαμε συνολικά 191.930 κιλά φρέσκα φρούτα και λαχανικά
- Αυξήσαμε τον αριθμό συνεργαζόμενων λαϊκών αγορών σε 32 σε Αττική και Θεσσαλονίκη
- Προσφέραμε την παραπάνω ποσότητα άμεσα σε 33 τοπικούς κοινωφελείς φορείς
- Υλοποιήσαμε συνολικά 1.211 δράσεις διάσωσης & προσφοράς
- 595 εθελοντές υποστήριξαν τις δράσεις του προγράμματος
- Συντονίσαμε τη συμμετοχή εθελοντών από 26 εταιρείες, πανεπιστήμια και οργανισμούς σε δράσεις του προγράμματος

- Συνεργαστήκαμε με 6 πανεπιστήμια από Γαλλία, Ολλανδία και ΗΠΑ για την υποδοχή 14 φοιτητών τους, οι οποίοι υλοποίησαν την πρακτική τους άσκηση στο πλαίσιο του προγράμματος

Από το 2015 ως τώρα έχουμε σώσει 900 τόνους φρούτα και λαχανικά, τα οποία έχουν προσφερθεί για την επισιτιστική στήριξη των ωφελουμένων κοινωνικών φορέων στην Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- www.boroume.gr
- [Αναφορά Δράσης 2022](#)

Επικοινωνία:

Email: info@boroume.gr



**Τίτλος:**

«Η Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων & Ποτών στηρίζει το έργο της Τράπεζας Τροφίμων»



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών

Συνοπτική περιγραφή:

Ο αγροδιατροφικός κλάδος βρίσκεται μπροστά σε σημαντικές προκλήσεις, όπως είναι η κλιματική αλλαγή και η επισιτιστική ασφάλεια, με τις οποίες είναι άμεσα συνυφασμένη η ανάγκη για περιορισμό της σπατάλης των τροφίμων.

Η σπατάλη των τροφίμων αποτελεί ένα φαινόμενο που έχει παράλληλα ανθρωπιστική, οικονομική και περιβαλλοντική διάσταση και συναντάται σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας, από την πρωτογενή παραγωγή μέχρι και τον τελικό καταναλωτή. Η Βιομηχανία Τροφίμων & Ποτών, σε ευρωπαϊκό και εθνικό επίπεδο, συμβάλει ουσιαστικά και σταθερά στην καταπολέμησή της, τόσο κατά την παραγωγική διαδικασία όσο και αναπτύσσοντας συνέργειες για τη στήριξη των συνανθρώπων μας, που παλεύουν με την ανέχεια. Για τον ΣΕΒΤ αποτελεί βασική προτεραιότητα, όντας ζητούμενο της Ευρωπαϊκής στρατηγικής της ΕΕ «Από το αγρόκτημα στο πιάτο», αλλά και ως ένας από τους στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης του ΟΗΕ (στόχος 2 για μηδενική πείνα).

Ο ΣΕΒΤ, ως εκπρόσωπος του κλάδου, στηρίζει με τις δράσεις του τη δέσμευση της Βιομηχανίας για διατροφική επάρκεια, μέσα από την προσφορά επώνυμων, ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων διατροφής. Στο πλαίσιο αυτό, επιδιώκουμε την περαιτέρω ευαισθητοποίηση των Μελών μας γύρω από σχετικές δράσεις και έχουμε αναπτύξει μία μακροχρόνια συνεργασία με την Τράπεζα Τροφίμων, από το ξεκίνημά της. Η σύμπραξη της Βιομηχανίας με τις Τράπεζες Τροφίμων, αναδεικνύει το έργο αλληλεγγύης και προσφοράς τους και το θετικό αντίκτυπό τους στο σύνολο της κοινωνίας των πολιτών, με συνέπεια και αξιοπιστία.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκής δράση

Αποτελέσματα:

Από το 1995, που ξεκίνησε η λειτουργία της πρώτης Τράπεζας Τροφίμων στην Αθήνα, εκατοντάδες επιχειρήσεις του κλάδου μας συνεχίζουν να συμμετέχουν με τις προσφορές τους στο έργο της, έχοντας χτίσει σχέσεις εμπιστοσύνης και μία αποτελεσματική συνεργασία, προς όφελος χιλιάδων συνανθρώπων μας.

Παράλληλα, η διεύρυνση του δικτύου των Τραπεζών Τροφίμων (6 σε ολόκληρη την Ελλάδα πλέον) μαρτυρά το θετικό αποτύπωμα που αφήνουν και επιβεβαιώνει τη σημασία που έχει η συνεργασία και η συντονισμένη προσπάθεια, στην επίτευξη του κοινού μας στόχου, για έναν κόσμο με πρόσβαση σε βασικά είδη διατροφής, χωρίς ανέχεια.

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.foodbank.gr



Τίτλος:
Δωρεά τροφίμων σε κοινωφελείς οργανισμούς



Φορέας υλοποίησης:
Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece) σε συνεργασία με το Κοινωνικό Μαγειρείο Αγίας Παρασκευής και το **Δειπνοσοφιστήριο**

Συνοπτική περιγραφή:

Το Κολλέγιο έχει μια μακρά και πολυδιάστατη συνεργασία με το Κοινωνικό Μαγειρείο, με στόχο την υποστήριξή του και χρηματικά καθώς και με την δωρεά προϊόντων. Ένα κομμάτι της συνεργασίας προσανατολίζεται στην άμεση δωρεά περισσευούμενων τροφίμων από τις διάφορες εκδηλώσεις και δράσεις του Κολλεγίου, ούτως ώστε να αποφευχθεί η σπατάλη φαγητού και να συμβάλλουμε στην υποστήριξη των αναγκών του κοινωφελούς αυτού φορέα.

Το Δειπνοσοφιστήριο, το οποίο λειτουργεί ένα εστιατόριο – café στο Κολλέγιο και είναι ο κύριος μας πάροχος catering, στο πλαίσιο του προγράμματος «Περίσσευμα Καρδιάς» και ως μέλος του δικτύου Διάσωσης & Προσφοράς Τροφίμων του «Μπορούμε» διαθέτει τα περισσευούμενα τρόφιμα σε κοινωφελείς φορείς φροντίζοντας έτσι και την αποφυγή σπατάλης. Εκεί εντάσσεται και η προσφορά τροφίμων από τις διάφορες εκδηλώσεις του Κολλεγίου. Η δράση αυτή αποτελεί ένα από τα κριτήρια του Suppliers Code of Conduct μας που λαμβάνονται υπόψιν όταν αξιολογούμε μια πιθανή συνεργασία ή ανανέωση υπάρχουσας συνεργασίας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Αυτές είναι διαρκείς δράσεις. Η συνεργασία με το Κοινωνικό Μαγειρείο ξεκίνησε το 2013 και οι δράσεις με το Δειπνοσοφιστήριο από την αρχή της συνεργασίας μας (2013).

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Ράνια Ασαριωτάκη, Senior Manager for Sustainability, Office of Public Affairs – assariotakir@acg.edu





Τίτλος:
Sustainable Events Guidelines & Checklist

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece) σε συνεργασία με τον εκάστοτε εσωτερικό/εξωτερικό συνεργάτη για τη διοργάνωση εκδηλώσεων

Συνοπτική περιγραφή:

Βάσει πολιτικής του Κολλεγίου πρέπει να ακολουθούνται βέλτιστες βιώσιμες πρακτικές για τις εσωτερικές και εξωτερικές εκδηλώσεις μας.

Μέρος αυτών των πρακτικών αναφέρεται στην μείωση του όγκου των απορριμμάτων, συμπεριλαμβανομένων και των τροφίμων. Η πολιτική μας αναφέρει ότι στιδήποτε δεν καταναλώνεται στην εκδήλωση θα πρέπει να διατίθεται άμεσα σε κοινωνοφελείς οργανισμούς για την αποφυγή περαιτέρω σπατάλης.

Επίσης, στόχος αυτής της πολιτικής είναι η ενημέρωση και η ευαισθητοποίηση αυτών των κοινών (διοργανωτών των εκδηλώσεων) μέσω των προτεινόμενων αυτών βέλτιστων πρακτικών.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές από το 2018 με επικαιροποίηση της πολιτικής τον Σεπτέμβριο του 2022.

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/campus-operations/>

Επικοινωνία:

Ράνια Ασσαριωτάκη, Senior Manager for Sustainability, Office of Public Affairs – assariotakir@acg.edu



Τίτλος:

«Υιοθέτηση» της λαϊκής του Χολαργού και του Γέρακα -
“ACG Farmers’ Market”



Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece), σε συνεργασία με την οργάνωση **Μπορούμε** μέσω του προγράμματός τους «Μπορούμε στη Λαϊκή» και τοπικούς φορείς

Συνοπτική περιγραφή:

Το Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος έχει «υιοθετήσει» τις λαϊκές του Χολαργού και του Γέρακα. Οι εθελοντές μας (φοιτητές, υπάλληλοι, καθηγητές) πηγαίνουν κάθε Δευτέρα στις εν λόγω λαϊκές αγορές, όπου συγκεντρώνουν φρούτα, λαχανικά, και άλλα προϊόντα (π.χ. ψάρια) από τους παραγωγούς στο κλείσιμο της λαϊκής. Εν συνεχεία, τα προϊόντα αυτά παραδίδονται στον εκπρόσωπο των τοπικών κοινωφελών φορέων Σύνδεσμος Προστασίας Παιδιών και ΑμΕΑ (Χολαργός), Κέντρο Ειδικών Ατόμων η «ΧΑΡΑ» (Γέρακας).

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Αυτή είναι μια διαρκής δράση που ξεκίνησε τον Νοέμβριο του 2018.

Αποτελέσματα:

Από τον Νοέμβριο του 2018 έχουν συγκεντρωθεί 14.353,6 kg τρόφιμα μέσα από συνολικά 1.077 εθελοντικές ώρες των μελών του Κολλεγίου, τα οποία αντιστοιχούν σε 57.777 μερίδες φαγητού.

Η απόρριψη των παραπάνω προϊόντων στα σκουπίδια, θα οδηγούσε στην έκκλιση 27,271.84 CO2 emissions στην ατμόσφαιρα.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/community-engagement/acg-farmers-market/>
- <https://www.instagram.com/p/CZtUfE2KR8V/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>
- https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0sx27ftQBYWmWSNVE2yVz7gX32kMSLPHyu1FAQNfkd1RCSHsGsdKWA9NdTYePy7Pcl&id=100063691056740

Επικοινωνία:

Ράνια Ασαριωτάκη, Senior Manager for Sustainability, Office of Public Affairs –
assariotakir@acg.edu



Sustainability at ACG
22 July 2022 · 🌍

🍌 ACG Farmers' Market | Year Resolution



5 + tons of food

500 + volunteer hours

20000 + food portions

🍷 Thank you all for contributing in this beautiful initiative! Without you, all these portions of food would have ended to rubbish...

👋 See you again in September!

🏖️ Enjoy your (sustainable) vacation!

Μπορούμε 🌟



**Τίτλος:**

Δωρεές Τροφίμων – Αξιοποίηση και αναδιανομή των πλεονασματικών προϊόντων

Φορέας υλοποίησης:

Barilla Hellas

Barilla

The Italian Food Company. Since 1877.

Συνοπτική περιγραφή:

Η Barilla Hellas με συνέπεια στο κοινωνικό της έργο και με ενεργή συμμετοχή στη «Συμμαχία για τη Μείωση Σπατάλης Τροφίμων», προχώρησε για μία ακόμα χρονιά στην υλοποίηση ενός προγράμματος ουσιαστικής συνεισφοράς στην κοινωνία. Η Barilla Hellas το 2022 προσέφερε προϊόντα από όλο το χαρτοφυλάκιό της, που συνολικά απαριθμούν πάνω από 850.000 μερίδες φαγητού, σε σύνολο 94 κοινωφελών φορέων σε όλη την Ελλάδα, που υποστηρίζουν ευάλωτες ευπαθείς ομάδες. Οι δωρεές υλοποιήθηκαν είτε απευθείας από την εταιρία, είτε μέσω συνεργασίας με τη μη κερδοσκοπική οργάνωση «Μπορούμε».

Η Barilla Hellas δημιουργεί συνέργειες με φορείς της κοινωνίας των πολιτών και στέκεται αδιάκοπα δίπλα στους ανθρώπους που έχουν ανάγκη, υλοποιώντας κοινωνικές δράσεις προσφοράς, που συνάδουν με το σκοπό της.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα το οποίο υλοποιήθηκε και καθ' όλη τη διάρκεια του έτους 2022

Αποτελέσματα:

- ❖ Εντός του 2022 διατέθηκαν από την Barilla Hellas συνολικά πάνω από 850.000 μερίδες φαγητού
- ❖ Οι δωρεές αφορούν προϊόντα από όλες τις κατηγορίες, όπως ζυμαρικά και έτοιμες σάλτσες, καθώς και προϊόντα αρτοποιίας
- ❖ Καθόλη τη διάρκεια του έτους, καλύφθηκαν συνολικά οι επισιτιστικές ανάγκες 94 κοινωνικών φορέων

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Υπεύθυνος: Βάντα Αγνιάδη

**Τίτλος:**

Δωρεά των τροφίμων που δεν μπορούσαν να διατεθούν στην αγορά σε μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς

**Φορέας υλοποίησης:**

Danone - Nutricia

Συνοπτική περιγραφή:

Μένοντας πιστοί και το 2022 στη δέσμευσή μας για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, συνεχίσαμε τη συνεργασία μας με οργανώσεις διάσωσης και προσφοράς τροφίμων και κοινωφελείς φορείς, προσφέροντας προϊόντα τα οποία δε μπορούσαν να διατεθούν στην αγορά.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το 2022 προσφέραμε σε μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς προϊόντα που δε μπορούσαν να διατεθούν στην αγορά αξίας €31.500.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Ελεάνα Ιωάννου, Head of Marketing & External Communications Danone,

eleana.ioannou@danone.com



Τίτλος:
Υποστήριξη συσσιτίων – δωρεάν διάθεση τροφίμων

Déelifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

Φορέας υλοποίησης
Déelifrance Hellas Mon. ΑΕ

Συνοπτική περιγραφή:

- Σε συνεργασία μεταξύ του τμήματος logistics και της αποθήκης μας, αντλούμε πληροφορίες σχετικά με τα αδιάθετα προϊόντα που πλησιάζουν στη λήξη τους σε εβδομαδιαία βάση.
- Έπειτα από επικοινωνία με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ, βρίσκουμε τον κατάλληλο φορέα για παραλαβή των προϊόντων από την αποθήκη μας.
- Κατόπιν αιτημάτων δήμων & σχολείων, ερχόμαστε σε επικοινωνία μαζί τους για την στήριξη τους σε διάφορες εκδηλώσεις με δωρεά προϊόντων.
- Σε συνεργασία του τμήματος Marketing και του τμήματος πωλήσεων της εταιρίας, βγαίνουν προωθητικές ενέργειες για την διάθεση κοντόληκτων προϊόντων.
- Δωρεά των προϊόντων που περίσσεψαν από εκθέσεις στις οποίες συμμετείχαμε (HORECA, Coffee Festival) σε άπορες οικογένειες.
- Στο site της Déelifrance (www.delifrance.com) αναρτώνται κατά διαστήματα συνταγές NO WASTE για την αξιοποίηση προϊόντων που έχουν περισσέψει σε συνταγές.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης

Διαρκές πρόγραμμα δράσεων από το 2017 σε συνεργασία με διάφορους φορείς και την συστηματική και συντονισμένη από πλευράς μας προσπάθεια.

Αποτελέσματα:

Δωρεά τροφίμων μέσω του ΜΠΟΡΟΥΜΕ που αντιστοιχούν σε πάνω από 14.000 μερίδες και αντίστοιχα διάθεση πάνω από 5.000 μερίδες μέσω των υπόλοιπων δράσεων μας.

Επικοινωνία:

Μακρυγιάννη Δήμητρα, Sales & Marketing Administrator T: 210 42 51 130

Μέλος του δικτύου
Διάσωσης & Προσφοράς Τροφίμων


Μπορούμε
Καμία μερίδα φαγητού χαμένη

www.boroume.gr

NO ALL
WASTE Taste



Τίτλος:

Δωρεά αλεύρων για κοινωφελή σκοπό μέσω των δράσεων «Φροντίζοντας για το Μέλλον» του τμήματος Εταιρικής Υπευθυνότητας



Φορέας υλοποίησης:

Loulis Food Ingredients

Συνοπτική περιγραφή:

Υποστηρίζει δράσεις που στοχεύουν στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, καθώς και στην ανακούφιση των λιγότερο προνομιούχων κοινωνικών ομάδων, κυρίως σε θέματα διατροφής.

Σε συνεργασία με το Μπορούμε και άλλους φορείς που δραστηριοποιούνται στην αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων, διαθέτει κοντόληκτα προϊόντα της εταιρείας, ωφελώντας το περιβάλλον, την οικονομία, τον συνάνθρωπο και την κοινωνία μας. Ενισχύει με δωρεές φορείς που έχουν επιδείξει σημαντικό και μακροχρόνιο κοινωφελές έργο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

2009-2022: Διαχρονική στήριξη και συνεισφορά στις τοπικές κοινωνίες και σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες με πάνω από 4.500 δωρεές αλεύρων και μειγμάτων αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής σε 3.000 φορείς, ιδρύματα & Μ.Κ.Ο, εκκλησιαστικούς φορείς, σχολές, σχολεία, δήμους και αρχές. Μέρος των παραπάνω δωρεών αφορούν τη διάθεση κοντόληκτων προϊόντων και πιο συγκριμένα το έτος 2022 διατέθηκαν πάνω από 5 τόνοι προϊόντων με μικρότερη διάρκεια ζωής.

Για περισσότερες πληροφορίες:

[Η Loulis Food Ingredients κοντά στους συνανθρώπους της και το 2022 στηρίζοντας και γεμίζοντας χαμόγελα στα παιδιά και σε άτομα με αναπηρία - Loulis Food Ingredients](#)

Επικοινωνία:

Σπετσών 1, Κερατσίνι, 187 55

T: 2104090192

F: 2104090150

E: csr@loulisgroup.com



**Τίτλος:**

Συνεργασία με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ και την ΤΡΑΠΕΖΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ με σκοπό τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και τη βοήθεια συμπολιτών μας που βρίσκονται σε ανάγκη

**Φορέας υλοποίησης:**

METRO AEBE

Σε συνεργασία με το **Μπορούμε** και την **Τράπεζα Τροφίμων**

Συνοπτική περιγραφή:

Η METRO AEBE μέσω της συνεργασίας της με το Μπορούμε και την Τράπεζα Τροφίμων και προκειμένου να συμβάλει στη μείωση της σπατάλης τροφίμων αλλά και να βοηθήσει συμπολίτες μας που βρίσκονται σε ανάγκη, αποδίδει τρόφιμα που αποσύρονται από τα ράφια των Κέντρων Διανομής της έγκαιρα πριν την ημερομηνία λήξης τους και παραδίδονται αφιλοκερδώς σε κοινωφελείς φορείς.

Οφέλη και Στόχος:

Η σπουδαία αυτή στρατηγική συνεργασία της METRO AEBE, υποδηλώνει την ευαισθητοποίηση της εταιρείας, όχι μόνο σε περιβαλλοντικό, αλλά και σε ανθρωπιστικό επίπεδο.

Στόχος μας είναι το επόμενο διάστημα, να επεκτείνουμε τις δράσεις μας ώστε να συμβάλλουμε ενεργά προς όλες τις κατευθύνσεις που μπορούμε, αναφορικά με τα σύγχρονα ζητήματα που προκύπτουν, για τη μείωση των απορριμμάτων και ειδικότερα της σπατάλης τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Η METRO AEBE μέσω της δράσης της με την πολύτιμη βοήθεια των συνεργατών της, απέδωσε το 2022:

- 321.000 μερίδες τροφίμων σε φορείς που συνεργάζονται με το Μπορούμε
- 100.000 μερίδες τροφίμων στην Τράπεζα Τροφίμων

Το όφελος αυτής της ενέργειας, αποτυπώνεται στο περιβάλλον, καθώς ένας τόσο μεγάλος όγκος τροφίμων διασώζεται

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Διονυσία Τσαβλή, τηλ. 2102893368

**Τίτλος:**

Δωρεές κοινωνικού σκοπού πλεονασμάτων τροφίμων

**Φορέας υλοποίησης:**

Upfield Hellas σε συνεργασία με το **Μπορούμε** και την **Τράπεζα Τροφίμων**

Συνοπτική περιγραφή:

Η Upfield Hellas, συμμετέχει για δεύτερη χρονιά στη «Συμμαχία για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων» στην Ελλάδα, δεσμευόμενη να συμβάλλει σε αυτό το μείζον πρόβλημα διασφαλίζοντας ότι τα πλεονάσματα τροφίμων που παράγει και δεν είναι εμπορικά αξιοποιήσιμα διατίθενται ως δωρεές.

Η δέσμευση της εταιρείας για τη μείωση της σπατάλης των τροφίμων εντάσσεται στην ευρύτερη στρατηγική της, που αποτυπώνεται σε κάθε έκθεση Βιώσιμης Ανάπτυξης με ESG κριτήρια και συμβάλλει σε πολλούς από τους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης των Ηνωμένων Εθνών, όπως ο Νº2 Στόχος για Μηδενική Πείνα και ο Νº12 Στόχος για Υπεύθυνη Κατανάλωση & Παραγωγή-Υποστόχος 12.3 για τη μείωση των παραγόμενων αποβλήτων τροφίμων και των απωλειών τροφίμων σε όλη την αλυσίδα παραγωγής και εφοδιασμού.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Κατά τη διάρκεια του 2022 δωρίσαμε για κοινωνικές σκοπούς πάνω από 58 τόνους φυτικών προϊόντων μας ως πλεονάσματα τροφίμων που παράχθηκαν και δεν ήταν εμπορικά αξιοποιήσιμα, συμβάλλοντας στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και καλύπτοντας, παράλληλα, καθημερινές ανάγκες συνανθρώπων μας που το έχουν ανάγκη.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Στον ιστότοπο της Upfield Hellas: [εδώ](#)

Επικοινωνία:

Στεργίου Μαργαρίτα - Υπεύθυνη Εταιρικών Υποθέσεων & Επικοινωνίας

Τηλ.Κέντρο: 2100106600

Ιστοσελίδα: www.upfield.com/gr

LinkedIn: [Upfield Hellas](#)

6. (Άλλη) Αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση

Στον Άξονα προτεραιότητας περιλαμβάνονται ενέργειες που αφορούν στην αξιοποίηση πλεονασμάτων τροφίμων για την επεξεργασία & παρασκευή μεταποιημένων αγροδιατροφικών προϊόντων / γευμάτων για ανθρώπινη κατανάλωση.

Δεν υπάρχει καταγεγραμμένη ενέργεια/δράση για το διάστημα που καλύπτει η παρούσα Έκθεση.



7. Αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων

Στον Άξονα προτεραιότητας περιλαμβάνονται ενέργειες και δράσεις που αποσκοπούν στην αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση πλεονασμάτων τροφίμων ως ζωοτροφή, καθώς και την αξιοποίηση αποβλήτων τροφίμων και κουζίνας για λίπασμα/εδαφοβελτιωτικά, και παραγωγή βιοενέργειας.



Τίτλος:

Πρόγραμμα κομποστοποίησης και δωρεά τροφίμων για ζωική κατανάλωση

Φορέας υλοποίησης:

AB Βασιλόπουλος

Σε συνεργασία με Δήμους και το Αττικό Ζωολογικό Πάρκο



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!

Συνοπτική περιγραφή:

Είναι πολύ σημαντικό τα τρόφιμα που δεν μπορούν να καταναλωθούν και να δωριστούν, να αξιοποιηθούν με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην καταλήξουν στην χωματερή ή ως απόβλητα, επιβαρύνοντας το περιβάλλον.

Για τον λόγο αυτό, η AB Βασιλόπουλος έχει ξεκινήσει δράσεις και συμμετέχει σε προγράμματα, στο πλαίσιο της αξιοποίησης μη κατάλληλων τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων. Συγκεκριμένα:

- 16 καταστήματα AB ήταν ενεργά στο πρόγραμμα κομποστοποίησης των δήμων στο τέλος του 2022
- Από τα καταστήματα AB σε Γλυκά Νερά, Παιανία και Παλλήνη, δίνονται από το τμήμα του Οπωροπωλείου, τρόφιμα για τα ζώα στο Αττικό Ζωολογικό Πάρκο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Στο πρόγραμμα κομποστοποίησης συμμετέχει η AB από το 2019.

Το πρόγραμμα με το Αττικό Πάρκο υλοποιείται από το 2017.

Αποτελέσματα:

Το 2022 96,13 τόνοι τροφίμων αξιοποιήθηκαν για κομποστοποίηση.

Επικοινωνία:

Αντζελίνα Σαπουνάκη, Sustainability Specialist στην AB Βασιλόπουλος, Asapounaki@ab.gr

**Τίτλος:**

Πρόγραμμα αξιοποίησης επιστρεφόμενων και ακατάλληλων προς ανθρώπινη κατανάλωση προϊόντων για ζωοτροφή

**Φορέας υλοποίησης:**

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Η σπατάλη τροφίμων αποτελεί παγκόσμια προτεραιότητα, με σοβαρές επιπτώσεις τόσο στο περιβάλλον, όσο και στην οικονομία και την κοινωνία. Σε αυτό το πλαίσιο, στη ΔΕΛΤΑ επιδιώκουμε να μειώσουμε τη σπατάλη, μέσω της αξιοποίησης προϊόντων που δεν είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση ως τροφή για ζώα.

Πιο συγκεκριμένα, οποιαδήποτε ζωικά υποπροϊόντα που επιστρέφονται προς τη ΔΕΛΤΑ και θεωρούνται ακατάλληλα για τον άνθρωπο, όντας είτε ληγμένα, είτε κοντά στην ημερομηνία λήξης, συλλέγονται από την ομάδα μας και στέλνονται σε εξειδικευμένους συνεργάτες οι οποίοι μεταποιούν τα προϊόντα και τα χρησιμοποιούν ως ζωοτροφές.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το παραπάνω πρόγραμμα αφορά μια διαρκή δράση της εταιρίας, η οποία εφαρμόζεται συστηματικά από το 2006.

Αποτελέσματα:

Εντός του 2022, 5 χιλ. τόνοι αξιοποιήθηκαν για ζωοτροφές, το οποίο αντιστοιχεί σε πάνω από το 80% των επιστρεφόμενων προς τη ΔΕΛΤΑ ζωικών υποπροϊόντων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, chrgia@delta.gr

**Τίτλος:**

Εγκατάσταση παραγωγής βιοαερίου

Φορέας υλοποίησης:

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

- Ακόμα τελικά και αν ένα τρόφιμο δεν μπορεί να καταναλωθεί για οποιοδήποτε λόγο, η τελευταία μας επιλογή είναι να καταλήξει, όχι στα απορρίμματα, αλλά στην μονάδα παραγωγής βιοαερίου της εταιρείας μας.
- Αξίζει να σημειωθεί ότι η ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ αποτέλεσε την πρώτη γαλακτοκομική εταιρεία στη Νοτιοανατολική Ευρώπη η οποία εγκατέστησε ολοκληρωμένο σύστημα επεξεργασίας υγρών αποβλήτων, με παράλληλη παραγωγή βιοαερίου.
- Το σύστημα έχει σχεδιαστεί για την αποτελεσματική επεξεργασία όλων των υγρών αποβλήτων που προκύπτουν από τις παραγωγικές δραστηριότητες του εργοστασίου. Το βιοαέριο είναι μια καινοτόμα επένδυση με σκοπό τόσο το περιβαλλοντικό όσο και το ενεργειακό όφελος.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Συνδυασμός προστασίας του περιβάλλοντος με την αξιοποίηση των τροφίμων που δεν είναι πλέον κατάλληλα προς κατανάλωση.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

**Επικοινωνία:**

Δήμητρα Τριανταφύλλου, τηλ. 2431061222



Τίτλος:

«Συμμετοχή ΣΕΒΤ σε ευρωπαϊκό έργο NEWFEED (Turn Food Industry By-products into secondary Feedstuffs via Circular-Economy Schemes)».

Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών, εταιρός έργου που αποτελεί μέρος του προγράμματος PRIMA και υποστηρίζεται από την Ευρωπαϊκή Ένωση.

Συνοπτική περιγραφή:

Στόχος του έργου είναι η ανάπτυξη και υιοθέτηση εναλλακτικών ζωοτροφών μετατρέποντας τα υποπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων σε δευτερογενείς, υψηλής αξίας, ζωοτροφές μέσα από μια προσέγγιση κυκλικής οικονομίας. Το έργο επικεντρώνεται στην αύξηση της βιωσιμότητας του μεσογειακού ζωικού κεφαλαίου μέσω της αξιοποίησης των υποπροϊόντων της τοπικής βιομηχανίας τροφίμων για την ανάπτυξη προϊόντων που θα οδηγήσουν σε μειωμένες περιβαλλοντικές επιπτώσεις και κόστος.

Στο έργο αναπτύσσονται δράσεις σε 4 χώρες (Ελλάδα, Ισπανία, Αίγυπτος και Τουρκία), συνεργάζονται 14 φορείς (ερευνητικά & πανεπιστημιακά ιδρύματα, σύνδεσμοι, επιχειρήσεις και οργανισμοί), ενώ συντονίζεται από το Ισπανικό Ερευνητικό Κέντρο AZTI. Οι εταίροι του έργου από την Ελλάδα είναι ο ΣΕΒΤ, το ΕΜΠ, ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ και το Παν. Δυτικής Μακεδονίας. Στο έργο θα εξεταστούν οι παρακάτω περιπτώσεις αξιοποίησης των υποπροϊόντων της Βιομηχανίας Τροφίμων:

- Υποπροϊόντα οινοποιείων (στέμφυλα), για την παραγωγή νέων συστατικών ζωοτροφών για μηρυκαστικά (πρόβατα και βοοειδή). Η μελέτη θα γίνει στην Ισπανία.
- Υποπροϊόντα της βιομηχανίας παραγωγής χυμών (φλούδα πορτοκαλιού) για την παραγωγή συστατικών ζωοτροφών για μηρυκαστικά (πρόβατα). Η μελέτη θα γίνει στην Ελλάδα.
- Υποπροϊόντα της ελαιουργίας (ελαιοπυρήνας) για την παραγωγή συστατικών ζωοτροφών για πουλερικά (κοτόπουλο). Η μελέτη θα γίνει στην Αίγυπτο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε τον Ιούλιο 2021 και θα έχει διάρκεια 48 μήνες.

Αποτελέσματα:

Η μελέτη που θα γίνει στην Ελλάδα αφορά στην αξιοποίηση της φλούδας του πορτοκαλιού. Το ΕΜΠ θα επεξεργαστεί τα υποπροϊόντα της παραγωγικής διαδικασίας της Βιομηχανίας παραγωγής χυμών και συγκεκριμένα, τη φλούδα πορτοκαλιού μέσα από μια σειρά βιολογικών διεργασιών συμπεριλαμβανομένου μεταξύ άλλων της ενζυμικής υδρόλυσης ή/και ζύμωσης.

Έπειτα, αφού αναλυθεί το προϊόν το οποίο θα έχει προκύψει ως προς την διατροφική του αξία και την ικανότητα πέψης του από τα ζώα, η ομάδα του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ θα αναπτύξει τη στρατηγική σίτισης των ζώων (πρόβατα) και θα πραγματοποιήσει τις αντίστοιχες δοκιμές.

Τέλος, το Παν. Δυτικής Μακεδονίας θα παράγει γιαούρτι από το γάλα των ζώων που έχουν ακολουθήσει το συγκεκριμένο πρόγραμμα σίτισης και θα το χαρακτηρίσει ως προς τα



διατροφικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ενώ ο ΣΕΒΤ θα διοργανώσει όλες τις δράσεις διάχυσης για την καλύτερη αξιοποίηση των αποτελεσμάτων του έργου.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Website: <https://newfeed-prima.eu/>

Επικοινωνία:

E-mail: info@newfeed-prima.eu

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/newfeed-project-2a3795220/>

Twitter: @NewfeedP



Το NEWFEED αποτελεί μέρος του προγράμματος PRIMA που υποστηρίζεται από το πρόγραμμα έρευνας και καινοτομίας Horizon 2020 της Ευρωπαϊκής Ένωσης

**Τίτλος:**

«Συμμετοχή ΣΕΒΤ σε ευρωπαϊκό έργο LIFE CIRCforBIO»

Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών, εταίρος έργου που συγχρηματοδοτείται από το πρόγραμμα LIFE της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

**Συνοπτική περιγραφή:**

Η Βιώσιμη Ανάπτυξη είναι μία σημαντική παγκόσμια πρόκληση και πυλώνας προόδου για τον κλάδο των τροφίμων. Στο πλαίσιο αυτό, αποτελεί στρατηγική προτεραιότητα της Ελληνικής Βιομηχανίας Τροφίμων, για τη διασφάλιση της ισόρροπης ανάπτυξης της επιχειρηματικής δραστηριότητας με μέριμνα για το περιβάλλον και την κοινωνία. Στόχος είναι η παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας με μειωμένο περιβαλλοντικό αποτύπωμα και προστιθέμενη αξία για τους καταναλωτές και η μετάβαση σε πιο βιώσιμα συστήματα τροφίμων.

Μέσα από τις δράσεις του ο ΣΕΒΤ επιδιώκει τη ευαισθητοποίηση των επιχειρήσεων του κλάδου για τη βελτίωση των περιβαλλοντικών τους επιδόσεων. Σε αυτές περιλαμβάνεται η συμμετοχή του στο ευρωπαϊκό έργο «LIFE CIRCforBIO – A Circular Economy System for Multisource Biomass Conversion to Added Value products» (Παράγοντας βιοκαύσιμα από την αξιοποίηση των βιομηχανικών και οικιακών απορριμμάτων τροφίμων).

Στο έργο επιδιώκεται η μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου μέσα από την αντικατάσταση των ορυκτών καυσίμων από προηγμένα βιοκαύσιμα, που προέρχονται από οικιακά και βιομηχανικά απορρίμματα τροφίμων, αξιοποιώντας ένα καινοτόμο βιοδιυλιστήριο, που έχει αναπτυχθεί στο Τεχνολογικό Πολιτιστικό Πάρκο του ΕΜΠ, στο Λαύριο.

Η συμμετοχή του Κλάδου των Τροφίμων στο έργο είναι ιδιαίτερα σημαντική καθώς βασικό μέσο για την παραγωγή των βιοκαυσίμων αποτελούν τα απορρίμματα από εγχώριες Βιομηχανίες Τροφίμων (κυρίως βιομηχανίες παραγωγής μπίρας, χυμών και προϊόντων πατάτας).

Οι υπόλοιποι εταίροι του έργου είναι οι ακόλουθοι: Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (ΕΜΠ/Συντονιστής), Ελληνικά Πετρέλαια (ΕΛΠΕ), Δήμος Λαυρεωτικής, Πανεπιστήμιο Βερόνας, ENVIRECO AE, NEVIS AE & SATISTICA ΕΠΕ.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε την 1^η Οκτωβρίου 2019 και θα έχει διάρκεια 44 μήνες.

Αποτελέσματα:

Στο έργο αυτό επιδιώκεται η μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου μέσα από την αντικατάσταση των ορυκτών καυσίμων από προηγμένα βιοκαύσιμα, που θα προέρχονται από οικιακά και βιομηχανικά απορρίμματα τροφίμων, αξιοποιώντας ένα καινοτόμο βιοδιυλιστήριο, που θα αναπτυχθεί στο Τεχνολογικό Πολιτιστικό Πάρκο του ΕΜΠ, στο Λαύριο τους επόμενους μήνες.

Το σύστημα βιοδιύλισης αναμένεται να επεξεργάζεται 1 τόνο πρώτης ύλης ανά ημέρα για την παραγωγή βιοαιθανόλης, βιοαερίου, χρησιμοποιημένου ελαίου και χωνεμένου υπολείμματος.

Συνοπτικά, η πρώτη ύλη υπόκειται αρχικά σε θερμική προεπεξεργασία στον ξηραντήρα και μετά οδηγείται στη μονάδα παραγωγής αιθανόλης, όπου υδρολύεται, ζυμώνεται και τελικά αποστάζεται. Ανάλογα με τη σύσταση της, η πρώτη ύλη μπορεί επιπλέον να υποβάλλεται σε επεξεργασία στην μονάδα εκχύλισης ελαίων και στη μονάδα απολιγνιτοποίησης, ενώ το υπόλειμμα (στερεό και υγρό) από τον συνδυασμό των παραπάνω διεργασιών, οδηγείται τελικά στον αναερόβιο αντιδραστήρα.

Τα διαφορετικά υποστρώματα έχουν αναλυθεί σε σχέση με τη σύσταση και τις ιδιότητές τους προκειμένου να προσδιοριστούν οι απαιτήσεις επεξεργασίας για το καθένα από αυτά. Στην κατεύθυνση αυτή, έχουν αναπτυχθεί διαγράμματα ροής που καταδεικνύουν τους διάφορους συνδυασμούς διεργασιών βιοδιύλισης για κάθε διαφορετικό υπόστρωμα υπό βέλτιστες συνθήκες.

Η βελτιστοποίηση των διεργασιών για την εφαρμογή τους στη μονάδα επίδειξης είναι σε εξέλιξη, ενώ ήδη φαίνεται ότι η βιοδιύλιση των αποβλήτων οδηγεί σε καλής ποιότητας βιοαιθανόλης (σε συμφωνία με τις προδιαγραφές της ως βιοκαύσιμο) και χρησιμοποιημένου ελαίου (για τη χρήση της ως πρώτη ύλη παραγωγής βιοντίζελ).

Για περισσότερες πληροφορίες:

Website: <https://circforbio.eu/el/arxiki/>

Επικοινωνία:

E-mail: info@circforbio.eu

Linkedin: <https://www.linkedin.com/showcase/circforbiolifeproject/>

Twitter: @CIRCforBIO

**Τίτλος:**

κάΦσιμο - ανακύκλωση υπολειμμάτων καφέ ως όχημα για την ενεργοποίηση των πολιτών

**Φορέας υλοποίησης:**

InCommOn

Συνοπτική περιγραφή:

Με το έργο κάΦσιμο αλλάζουμε συνήθειες και νοοτροπία γύρω από τη διαχείριση των οργανικών απορριμμάτων βοηθώντας το περιβάλλον, με την πρώτη συμμετοχική ανακύκλωση υπολείμματος καφέ στην Ελλάδα. Στόχος του έργου είναι να προετοιμαστούμε όλες και όλοι για τη διαλογή στην πηγή και την αξιοποίηση του υπολείμματος καφέ είτε μέσα από τους καφέ κάδους είτε για την παραγωγή βιοενέργειας, ζεσταίνοντας μέχρι και δημόσια κτίρια -όπου αυτό είναι εφικτό- ή την παραγωγή εδαφοβελτιωτικού (λίπασμα). Με τον τρόπο αυτό “κλείνει ο κύκλος του καφέ” τοπικά.

Η υλοποίηση του καΦσίμου στη Βόρεια Ελλάδα από το 2019 έχει οδηγήσει στην κατάρτιση μεθοδολογίας που μπορεί να αναπαραχθεί και σε άλλες περιοχές. Το έργο ξεκίνησε από το Κιλκίς, επεκτάθηκε σε γειτονιές της Θεσσαλονίκης το 2020, όπου και συνεχίζει μέχρι σήμερα. Το 2022 έφτασε και στην Αθήνα, κάνοντας πρώτη στάση στον Δήμο Παπάγου-Χολαργού, ενώ για το 2023 είναι προγραμματισμένη η συνέχειά του και στα Πετράλωνα.

Όλα αυτά έχοντας την υποστήριξη των: πρόγραμμα Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης “LUSH Re:Fund”, κοινωφελής οργανισμός “Choose Love”, Πράσινο Ταμείο “Α.Π.3 Καινοτόμες δράσεις με τους πολίτες, Πρόγραμμα: Φυσικό περιβάλλον και καινοτόμες δράσεις 2020”, Κοινωφελές Ίδρυμα Ιωάννη Σ. Λάτση. Παράλληλα έχει βραβευτεί με το VIA Award, 2020 και με το ClimAccelerator Beyond 2022 - The Stage Gate.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα από τον Μάιο 2019

Αποτελέσματα:

Μέσα από τη συστηματική εκπαίδευση και τη συλλογή του υπολείμματος καφέ: 146 τόνοι CO₂eq έχουν εξοικονομηθεί, πάνω από 1.600.000 κούπες καφέ έχουν “σωθεί” χωρίς να καταλήξουν στη χωματερή, >13.000 άτομα έχουν ενημερωθεί, 335 ιδιοκτήτες και υπάλληλοι καφετεριών έχουν εκπαιδευτεί μέσα από την πράξη και με αφοσίωση ανακυκλώνουν τον καφέ, >1.000 πολίτες έχουν ενημερωθεί άμεσα και έχουν εμπλακεί σε θέματα ανακύκλωσης οργανικών απορριμμάτων.

Επιπλέον των επιχειρήσεων, και οι πολίτες συμμετέχουν φέρνοντας το οικιακό υπόλειμμα καφέ στο εργαστήριο της InCommOn, στον Κύκλο, αλλά και σε άλλα σταθερά σημεία στην πόλη της Θεσσαλονίκης.

Ως προς την αξιοποίηση, σε συνεργασία με την ΕΣΕΚ ΣΥΝ.ΠΕ - Ενεργειακή Συνεταιριστική Εταιρεία Καρδίτσας η ενέργεια από τις τοπικές κούπες καφέ, “επιστρέφεται” στην κοινότητα

καθώς από τον Οκτώβριο του 2022 ζεσταίνεται για πρώτη φορά ένα νηπιαγωγείο στην πόλη της Καρδίτσας από τα πέλλετ υπολείμματος καφέ και κλαδεμάτων.

Το σημαντικότερο, όμως, είναι ότι το 93% των συμμετεχόντων/ουσών δηλώνει ότι είναι έτοιμο να κάνει διαλογή στην πηγή και να χρησιμοποιήσει τον καφέ κάδο για τα βιοαπόβλητα της επιχείρησής του και ότι έχει κατανοήσει τους κανόνες και την αναγκαιότητα ορθής χρήσης του. Παράλληλα τα ίδια τα σημεία εστίασης ασκούν πίεση στους τοπικούς φορείς αιτούμενα την τοποθέτηση καφέ κάδων στη γειτονιά τους.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Incommon.gr / facebook kafsimo.greece / instagram kafsimo_gr

Επικοινωνία:

Αγίας Σοφίας 105, 54633, Θεσσαλονίκη, +30 231 600 9518

Δωριέων 33, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436



8. Επισήμανση ημερομηνίας ανάλωσης στα τρόφιμα

Στον Άξονα προτεραιότητας περιλαμβάνονται ενέργειες και δράσεις, που σχετίζονται με την εκπαίδευση των πολιτών, τις πρακτικές που εφαρμόζονται στα επιμέρους στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού ως προς την επισήμανση της ημερομηνίας ανάλωσης, και τη διαχείριση των πλεονασμάτων για εμπορική διάθεση ή δωρεά, την ανάπτυξη ψηφιακών εργαλείων για την προώθηση κοντόληκτων προϊόντων, και εν γένει την εφαρμογή καινοτόμων λύσεων που διασφαλίζουν την ασφάλεια τροφίμων και ταυτόχρονα συμβάλλουν στη μείωση σπατάλης.

Επιπλέον, υπό τον Άξονα 3 «Ενημέρωση, ευαισθητοποίηση και εκπαίδευση» περιλαμβάνονται και ενημερωτικές δράσεις & εκπαιδευτικά προγράμματα σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων, που αφορούν και το εν λόγω επιμέρους ζήτημα.

Αντίστοιχα, έχουν ήδη αναφερθεί ανωτέρω στον Άξονα 5 ενέργειες που αφορούν στη δωρεά για κοινωφελή σκοπό τροφίμων λόγω εγγύτητας ημερομηνίας ανάλωσης.



Τίτλος:

Πρόγραμμα δυναμικής τιμολόγησης κοντόληκτων προϊόντων

Φορέας υλοποίησης:

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.



Συνοπτική περιγραφή:

Η ΔΕΛΤΑ ξεκίνησε εντός του 2022 την εφαρμογή προγράμματος δυναμικής τιμολόγησης προϊόντων, με απώτερο στόχο τη μείωση των προϊόντων που θα επιστραφούν ή/και θα οδηγηθούν σε καταστροφή.

Σε συνεργασία με Ελληνική αλυσίδα supermarket, πραγματοποιείται σημαντική μείωση της τιμής των προϊόντων ΔΕΛΤΑ προς πώληση στα καταστήματα, καθώς πλησιάζει η ημερομηνία λήξης. Μέσω της συγκεκριμένης πρακτικής, αυξάνεται η ελκυστικότητα του προϊόντος στον καταναλωτή και, ως συνέπεια, μειώνεται η ποσότητα των προϊόντων που καταλήγει προς επιστροφή.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η ΔΕΛΤΑ ξεκίνησε να εφαρμόζει το πρόγραμμα τον Αύγουστο του 2022 σε Ελληνική αλυσίδα supermarket και έχει στο πλάνο την επέκτασή του και σε επιπλέον πελάτες (σημεία πώλησης) εντός του 2023.

Αποτελέσματα:

Το διάστημα κατά το οποίο εφαρμόστηκε το πρόγραμμα δυναμικής τιμολόγησης πουλήθηκαν με εκπτωτικό κουπόνι πάνω από 10.000 λίτρα γάλακτος, των οποίων η πλειοψηφία θα επέστρεφε στη ΔΕΛΤΑ ως επιστροφή.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, chrgia@delta.gr

**Τίτλος:**

Λογισμικό για μείωση της σπατάλης τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Bring it Back IKE

**Συνοπτική περιγραφή:**

Έπειτα από παραγγελίες στις οποίες προχώρησε η Ομάδα της Bring it Back από συνεργαζόμενα καταστήματα τους προηγούμενους μήνες, διαπιστώσαμε ότι το βάρος των πακέτων που αγοράζονται από την εφαρμογή μας κυμαίνεται κατά μέσο όρο στα 2 με 2,5 κιλά.

Δεν μπορούμε να αναφέρουμε τον ακριβή αριθμό για λόγους απορρήτου, ωστόσο μπορούμε να αναφέρουμε ότι πάνω από 2.000 πακέτα περισσευούμενου φαγητού δόθηκαν μέσω της mobile εφαρμογής της Bring it Back το 2022, μέσα σε λιγότερο από 6 μήνες λειτουργίας που αναπτύσσαμε το project.

Οι παραπάνω αριθμοί μεταφράζονται σε περίπου 5 τόνους περισσευούμενου φαγητού που διασώθηκαν χάρη στην εφαρμογή της Bring it Back το 2022.

Το 2023 σκοπεύουμε να πολλαπλασιάσουμε τους παραπάνω αριθμούς.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Τα αποτελέσματα αφορούν στο διάστημα Ιούνιος-Δεκέμβριος 2022

Αποτελέσματα:

5 τόνοι περισσευούμενου φαγητού που σώθηκαν

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

info@bringit-back.com / +302144048077 / +306981122828



**Τίτλος:**

Σύνδεση καταναλωτικού κοινού με καταστήματα μέσω του Mystery Pot

**Φορέας υλοποίησης:**

Mystery Pot

Συνοπτική περιγραφή:

Το Mystery Pot έχει σκοπό τη δραστική αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων. Πρόκειται για μια εφαρμογή κινητών και ιστοσελίδα που συνδέει το καταναλωτικό κοινό με καταστήματα (σούπερ μάρκετ, φούρνους, ζαχαροπλαστεία, μανάβικα κ.α.) τα οποία στο τέλος της μέρας έχουν περίσσεια τροφίμων. Μέσω του Mystery Pot, οι καταναλωτές ενημερώνονται για τα πλησιέστερα καταστήματα με πλεόνασμα φαγητού, μια πληροφορία που μέχρι πρότινος δεν ήταν γνωστή.

Η διαδικασία είναι πολύ απλή. Τα καταστήματα που συμμετέχουν στο Mystery Pot διαθέτουν 'πακέτα-έκπληξη' που αποτελούνται από φρέσκα τρόφιμα που έχουν ήδη παραχθεί, αλλά δεν πωλήθηκαν εγκαίρως εντός της ημέρας. Αυτά τα πακέτα είναι διαθέσιμα με έκπτωση στους καταναλωτές, κατά τη λήξη ωραρίου του εκάστοτε καταστήματος. Το περιεχόμενο κάθε πακέτου είναι 'μυστικό' καθώς εξαρτάται από τα απούλητα είδη της ημέρας.

Οι επιχειρήσεις αντί να έχουν ζημιά από την απόρριψη των φρέσκων προϊόντων τους, έχουν και άφιξη νέων πελατών που μέχρι πρότινος δεν είχαν επισκεφτεί το κατάστημα, καθώς και θετική προβολή για τη συμβολή τους στη δράση της μείωσης σπατάλης τροφίμων. Οι καταναλωτές έχουν την ευκαιρία να ανακαλύψουν νέα καταστήματα και γεύσεις σε μειωμένες τιμές.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το Mystery Pot ξεκίνησε τον Οκτώβριο 2022 και έχει διαρκή δράση.

Αποτελέσματα:

Από την έναρξη του Mystery Pot μέχρι και σήμερα έχουν εγγραφεί 54 καταστήματα (αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, ψητοπωλεία, μανάβικα, σούπερ μάρκετ κ.α.) σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Κύπρο και επαρχία.

Τα συνολικά κέρδη των επιχειρήσεων είναι 900 €. Συνολικά οι 91 ενεργοί καταναλωτές 'έσωσαν' 185 Mystery Pot, δηλαδή πάνω από 500 γεύματα (που περιείχαν τα Mystery Pot) έχουν ήδη σωθεί!

Για περισσότερες πληροφορίες:

Ιστοσελίδα : www.mystery-pot.com

Εφαρμογή κινητών:

www.play.google.com/store/apps/details?id=com.cracaklog.mysterypot&pli=1

Επικοινωνία:

E: info@mystery-pot.com

Instagram: www.instagram.com/mysterypot_foodsaving

Facebook: www.facebook.com/MysteryPotFoodSaving





Τίτλος:

nowaste.gr - Every product matters



nowaste.gr
Every product matters!

Φορέας υλοποίησης:

NO WASTE TECHNOLOGIES O.E. (NO WASTE GREECE)

Συνοπτική περιγραφή:

Εντοπισμός, ενημέρωση και αγορά, των προϊόντων που πλησιάζουν την ημερομηνία ανάλωσής τους (Best before & Use by) και πωλούνται στα πλησιέστερα συνεργαζόμενα καταστήματα.

Μέσω του nowaste.gr παρέχεται η δυνατότητα της δυναμικής τιμολόγησης των προϊόντων, με εκπτώσεις που προσαρμόζονται ανάλογα με την ημερομηνία σήμανσης κάθε προϊόντος.

Με αυτό τον τρόπο, ο καταναλωτής έχει κίνητρο αγοράς των προϊόντων, ενώ παράλληλα εξοικονομεί χρήματα, προστατεύοντας το περιβάλλον!

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα, καθώς αποτελεί εξειδικευμένο Marketplace κατά της σπατάλης.

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.nowaste.gr

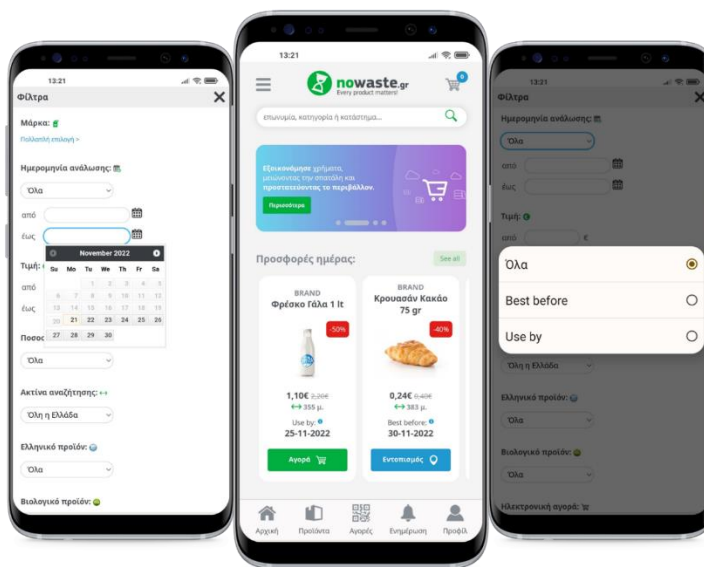
Επικοινωνία:

Υπεύθυνος επικοινωνίας: Ίων
Προκόπης – Ιδρυτής NO WASTE
GREECE

Τηλέφωνο επικοινωνίας:
2130333291

Site: www.nowaste.gr

Email: info@nowaste.gr



Εντοπισμός προϊόντων

9. Φυτική παραγωγή | Φρούτα & λαχανικά

Στον Άξονα προτεραιότητας περιλαμβάνονται ενέργειες και δράσεις, όπως πρόληψη των απωλειών φυτικής παραγωγής -προ συγκομιδής- στο χωράφι (ευφυής γεωργία/γεωργία ακριβείας), και σε ό,τι αφορά ειδικότερα τα φρούτα & λαχανικά –σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας- προώθηση της διάθεσης προϊόντων που δεν πληρούν τις αυστηρές προδιαγραφές /αισθητικά κριτήρια, ενημέρωση & ευαισθητοποίηση των καταναλωτών να επιλέγουν και αυτά τα προϊόντα, αναζήτηση εναλλακτικών πηγών εμπορικής διάθεσης πρωτίστως για ανθρώπινη κατανάλωση, ενθάρρυνση της αναδιανομής τέτοιων προϊόντων για κοινωφελή σκοπό.

Μεταξύ των ανωτέρω ενδεικτικών ενεργειών, στην παρούσα Έκθεση παρουσιάζονται εφαρμογές ευφυούς γεωργίας, που μεταξύ άλλων στόχων, συμβάλλουν και στη μείωση των απωλειών στην πρωτογενή παραγωγή.

Επιπλέον, στις καταγεγραμμένες ενέργειες υπό τον Άξονα 3 «Ενημέρωση, ευαισθητοποίηση και εκπαίδευση» περιλαμβάνονται ενημερωτικές δράσεις & εκπαιδευτικά προγράμματα σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων, που αφορούν και το εν λόγω επιμέρους ζήτημα.



Τίτλος:

Ανάπτυξη και εφαρμογή συστήματος ευφυούς γεωργίας gaiasense



Φορέας υλοποίησης:

GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ ΑΕ, σε συνεργασία με τον στρατηγικό της εταίρο από τον χώρο της πληροφορικής, NEUROPUBLIC ΑΕ

Συνοπτική περιγραφή:

Η GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ, βασιζόμενη στην υψηλή τεχνογνωσία και εμπειρία του στρατηγικού της εταίρου από το χώρο της πληροφορικής NEUROPUBLIC ΑΕ, αποτελεί δυναμικό μέρος της εθνικής και πανευρωπαϊκής προσπάθειας για τον ψηφιακό μετασχηματισμό του πρωτογενούς τομέα, σύμφωνα με τους στόχους της Ευρωπαϊκής Πράσινης Συμφωνίας και της Νέας Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ).

Η διαμόρφωση και ανάπτυξη από πλευράς NEUROPUBLIC ΑΕ του συστήματος ευφυούς γεωργίας gaiasense, τέθηκε στην υπηρεσία του στρατηγικού προσανατολισμού του σχήματος, ενισχύοντας και εμπλουτίζοντας τις παρεχόμενες υπηρεσίες υποστήριξης των Ελλήνων παραγωγών, των οργανώσεων και των επιχειρήσεών τους.

Το σύστημα ευφυούς γεωργίας gaiasense είναι μια ελληνική καινοτομία που συνδυάζει με ολιστικό τρόπο τις τεχνολογίες πληροφορικής με την αγρονομική επιστήμη. Συλλέγει δεδομένα από αισθητήρες στο χωράφι, από δορυφόρους, από επιστήμονες και από τους ίδιους τους παραγωγούς με στόχο την ενίσχυση και βελτιστοποίηση της διαδικασίας λήψης αποφάσεων και εφαρμογών ακριβείας στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις, παρέχοντας πολύτιμα εργαλεία στους γεωργικούς συμβούλους και τους ερευνητές ώστε να ανταποκρίνονται αποτελεσματικά στις ανάγκες του παραγωγικού κόσμου καθώς και στη μεγάλη πρόκληση της βιωσιμότητας. Αποτέλεσμα, βοηθά τους αγρότες να παράγουν περισσότερο (και καλύτερα) με λιγότερα.

Το σύστημα ευφυούς γεωργίας gaiasense εφαρμόζεται τα τελευταία χρόνια και αναπτύσσεται συνεχώς σε διαφορετικές καλλιέργειες και περιοχές όχι μόνο της Ελλάδας, αλλά και της ΕΕ, έχοντας επιτύχει σημαντικά ποσοτικά και ποιοτικά αποτελέσματα προς την κατεύθυνση της ισόρροπης οικονομικής και περιβαλλοντικής βιωσιμότητας των γεωργικών εκμεταλλεύσεων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το σύστημα ευφυούς γεωργίας gaiasense ξεκίνησε να εφαρμόζεται το 2016 και έκτοτε η ανάπτυξή του σε νέες περιοχές και καλλιέργειες είναι δυναμική και συνεχής. Σήμερα (Απρίλιος 2023) αφορά 26 διαφορετικές καλλιέργειες σε περισσότερες από 80 περιοχές της επικράτειας, καλύπτοντας πάνω από 1.500.000 στρέμματα γεωργικής γης. Μεταξύ άλλων, εφαρμόζεται στις ακόλουθες καλλιέργειες: αμύγδαλο, καρύδι, τομάτα επιτραπέζια, τομάτα βιομηχανική, φιστίκι, ελιά επιτραπέζια, ελιά ελαιοποιήσιμη, ροδάκινο, βερίκοκο, ακτινίδιο, κεράσι, μήλο, επιτραπέζιο σταφύλι, σύκο, τομάτα, πατάτα, πιπεριά, μπρόκολο, μαρούλι, σπαράγγι.

Αποτελέσματα:

Η εφαρμογή της ευφυούς γεωργίας, συμβάλλει με τον ακόλουθο τρόπο στον στόχο της μείωσης των απωλειών –προ συγκομιδής– στο χωράφι:

- ✓ Αποτελεσματικότερη διαχείριση κινδύνων - η αξιοποίηση δεδομένων (data) παρέχει στους παραγωγούς περισσότερες και καλύτερες πληροφορίες σε σχέση με την κατάσταση του χωραφιού και τις συνθήκες καλλιέργειας, επιτρέποντάς τους μεγαλύτερο έλεγχο των συνθηκών αυτών αλλά και προστασία από κινδύνους που προέρχονται από κλιματικά φαινόμενα, καθώς και από ασθένειες, παράσιτα κτλ.
- ✓ Αποτελεσματικότερη διαχείριση της γεωργικής εκμετάλλευσης –η βελτιστοποίηση και ο ευρύτερος εξορθολογισμός της διαδικασίας λήψης αποφάσεων στο χωράφι φέρει μία ριζική αλλαγή νοοτροπίας στον τρόπο διαχείρισης της αγροτικής εκμετάλλευσης. Η παραγωγή μπορεί να συστηματοποιηθεί και να προγραμματιστεί, στρέφοντας τον γεωργό στην αγορά με αξιώσεις, καθώς είναι πλέον σε θέση να ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές που θέτουν οι αγοραστές σε επίπεδο ποσότητας και ποιότητας.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Η ιστοσελίδα του gaiasense: <http://www.gaiasense.gr/gaiasense>

Βίντεο παρουσίασης του gaiasense μέσα από τις πιλοτικές εγκαταστάσεις που έχουν αναπτυχθεί στο πλαίσιο του προγράμματος LIFE “LIFE GAIA Sense”:

<https://www.youtube.com/watch?v=uJiWw9qV5gE>

Επικοινωνία:

Έλλη Τσιφόρου - Διευθύνουσα Σύμβουλος GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ e_tsiforou@c-gaia.gr

Γιάννης Μιχαηλίδης - Διευθυντής Marketing NEUROPUBLIC i_michailidis@neuropublic.gr



10. Παροχή υπηρεσιών εστίασης

Στον Άξονα προτεραιότητας περιλαμβάνονται ενέργειες και δράσεις, όπως εφαρμογή καινοτόμων λύσεων για την πρόληψη στην πηγή, εκπαίδευση προσωπικού εταιρειών, καθώς και την πρόληψη μέσω αναδιανομής για ανθρώπινη κατανάλωση, ευαισθητοποίηση και εκπαίδευση για την αλλαγή συνηθειών των καταναλωτών.

Σημειώνεται ότι ο κλάδος της εστίασης υπάγεται και σε αυτοτελή «Τομέα Δράσης», λόγω της ιδιαιτερότητας του. Πέρα από τα παραγόμενα πλεονάσματα από την ίδια την επιχείρηση, καταγράφονται συχνά σημαντικά πλεονάσματα/απορρίματα τροφίμων που δημιουργούνται από τους καταναλωτές (μαζική εστίαση, εκδηλώσεις, καταστήματα εστίασης και μονάδες φιλοξενίας). Επίσης, υφίστανται ειδικές απαιτήσεις ασφάλειας & υγιεινής για την αξιοποίηση πλεονασμάτων μαγειρεμένου φαγητού.

Πέρα από τις δράσεις που παρουσιάζονται κατωτέρω, ήδη υπό τον Άξονα 2 έχουν καταγραφεί ενέργειες ολοκληρωμένης διαχείρισης που εφαρμόζουν εταιρείες εστίασης.

Αντίστοιχα, υπό τον Άξονα 3 «Ενημέρωση, ευαισθητοποίηση και εκπαίδευση» περιλαμβάνονται και ενημερωτικές δράσεις που υλοποιούν επιχειρήσεις εστίασης, ενώ στον Άξονα 5 έχουν αναφερθεί ενέργειες που αφορούν στη δωρεά πλεονασμάτων τροφίμων-γευμάτων για κοινωνικά σκοπούς.



**Τίτλος:**

Δυνατότητα επιλογής «μισής μερίδας» στο στάδιο της παραγγελίας

**Φορέας υλοποίησης:**

Δειπνοσοφιστήριο (βασικός πάροχος φαγητού και catering του Κολλεγίου) – εφαρμόζοντας το στο εστιατόριο – café που διατηρεί στους χώρους του **Αμερικανικού Κολλεγίου Ελλάδος**

Συνοπτική περιγραφή:

Ακολουθώντας την στρατηγική του Κολλεγίου αναφορικά με τη βιωσιμότητα και κατόπιν συνεννόησης και κοινής στρατηγικής με το Δειπνοσοφιστήριο, παρέχεται η δυνατότητα από το εστιατόριο για παραγγελία κανονικής καθώς και μισής μερίδας φαγητού.

Στόχος μας μέσα από αυτή την πολιτική είναι η μείωση της σπατάλης φαγητού.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα, το οποίο ξεκίνησε τον Σεπτέμβριο του 2018.

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Ράνια Ασarıωτάκη, Senior Manager for Sustainability, Office of Public Affairs –
assariotakir@acg.edu



Τίτλος:

Hotel Kitchen- Εδώ το φαγητό έχει αξία



HOTEL | KITCHEN

Φορέας υλοποίησης:

WWF Ελλάδα

Με την υποστήριξη της **Unilever Food Solutions**



Συνοπτική περιγραφή:

Το πρόγραμμα «WWF Hotel Kitchen- εδώ το φαγητό έχει αξία» εστιάζει στην πρόληψη σπατάλης τροφίμων στον ελληνικό ξενοδοχειακό κλάδο. Ο πυρήνας του προγράμματος έγκειται στη διασύνδεση της βιώσιμης παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων και στην προστασία του περιβάλλοντος μέσω της μέτρησης και της μείωσης των απορριμμάτων τροφίμων, αλλά και μέσα από την ενεργή συμμετοχή του προσωπικού και την ενημέρωση των φιλοξενούμενων στα ελληνικά ξενοδοχεία. Στο πλαίσιο του προγράμματος, το WWF Ελλάδα, με την υποστήριξη της Unilever Food Solutions, πραγματοποίησε το πρόγραμμα σε συνεργασία με 3 ξενοδοχεία (Grecotel Cape Sounio, Aquilla Rithymna Beach, Athens Marriott), ενώ το 2021-2022 συνεργάστηκε με 11 ξενοδοχεία σε Κρήτη, Ρόδο και Κω.

Ένα αναλυτικό toolkit για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων προσφέρεται σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις για την υλοποίηση της πρωτοβουλίας. Τον Μάρτιο του 2022 στο πλαίσιο της Unilever Food Solutions Academy ανακοινώθηκαν τα αποτελέσματα της συνεργασίας με τα 11 ξενοδοχεία και διαμοιράστηκαν τα επικοινωνιακά και εκπαιδευτικά εργαλεία που ετοίμασε το WWF Ελλάδα.

Επιπλέον, η σειρά με τίτλο “Age of Change: The business of survival” του BBC Story Works Commercial Production που προβάλλει σύγχρονες λύσεις απ’ όλο τον κόσμο που βοηθούν στο να αντιμετωπιστούν κρίσιμα περιβαλλοντικά προβλήματα, πρόβαλε και τη δράση του προγράμματος Hotel Kitchen.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα Hotel Kitchen ξεκίνησε τον Μάρτιο 2019 και ολοκληρώθηκε τον Σεπτέμβριο του 2022.

Αποτελέσματα:

Μέσα από το πιλοτικό πρόγραμμα επιτεύχθηκε η συλλογή δεδομένων και η ενεργή δέσμευση περισσότερων από 2.500 εργαζομένων μέσα από ειδική εκπαίδευση και χιλιάδων επισκεπτών των ξενοδοχείων μέσα από ενημερωτική σήμανση για την πρόληψη της σπατάλης.

Μέσα από τα σεμινάρια που πραγματοποιήθηκαν στο πλαίσιο της Unilever Food Solutions Academy, περισσότερα από 70 ξενοδοχεία και πήραν τη σκυτάλη για την υλοποίηση του προγράμματος. Επίσης, μεγάλη ήταν η δήλωση ενδιαφέροντος συμμετοχής και από άλλα ξενοδοχεία της χώρας.

Τέλος, μέσα από τρία σεμινάρια σε τρεις σχολές μαγειρικής (IEK Αναβύσσου, Le Monde, IEK ΑΛΦΑ) περισσότεροι από 500 φοιτητές ενημερώθηκαν για το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων και τον ρόλο τους στην αντιμετώπιση του φαινομένου στον ξενοδοχειακό και τουριστικό κλάδο.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Hotel Kitchen: www.hotelkitchen.org & www.hotelkitchen.gr πρόγραμμα πρόληψης σπατάλης τροφίμων στον ξενοδοχειακό κλάδο

Επικοινωνία:

Βικέν Μπαλταγιάν, viken.baltayan@unilever.com



©WWF Greece/C.Giannakopoulos