

Δράσεις Πρόληψης & Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων



Έκθεση 5η | Απολογισμός 2024

Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	3
1. Δημόσια πολιτική για την πρόληψη & μείωση της σπατάλης τροφίμων.....	6
2. Ολοκληρωμένη διαχείριση - Ολιστική προσέγγιση.....	11
3. Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση.....	30
4. Προώθηση έρευνας & καινοτομίας.....	67
5. Διευκόλυνση & προώθηση δωρεάς τροφίμων για κοινωφελή σκοπό.....	88
6. Χρήση ως ζωοτροφή.....	113
7. Βιομηχανική χρήση.....	118
8. Ανακύκλωση.....	121
<i>Τομεακές-θεματικές δράσεις</i>	
9. Επισήμανση ημερομηνίας ανάλωσης στα τρόφιμα.....	134
10. Φυτική παραγωγή Φρούτα & λαχανικά.....	139

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.

Γι' 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 **5η Έκθεση καταγράφονται ενέργειες, προγράμματα και δράσεις που υλοποίησαν με δική τους πρωτοβουλία Μέλη της Συμμαχίας κατά το 2024** (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 χρήσης τροφίμων (πρόληψη) και διαχείρισης τροφικών αποβλήτων** («αντεστραμμένη πυραμίδα»): πρόληψη στην πηγή, πρόληψη μέσω δωρεάς ή άλλης αναδιανομής πλεονασμάτων για ανθρώπινη κατανάλωση, χρήση ως ζωοτροφή, «βιομηχανική χρήση» για την παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας, μετατροπή βιοαποβλήτων για χρήσεις όπως 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

2 δράσεις

6



Χρήση ως ζωοτροφή

4 δράσεις

2



Ολοκληρωμένη διαχείριση – ολιστική προσέγγιση

11 δράσεις

7



Βιομηχανική χρήση

1 δράση

3



Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση

23 δράσεις

8



Ανακύκλωση

10 δράσεις

4



Πρώθηση έρευνας & καινοτομίας

11 δράσεις

9



Επισήμανση ημερομηνίας ανάλωσης στα τρόφιμα

4 δράσεις

5



Διευκόλυνση & προώθηση δωρεάς τροφίμων για κοινωνικά σκοπούς

21 δράσεις

10

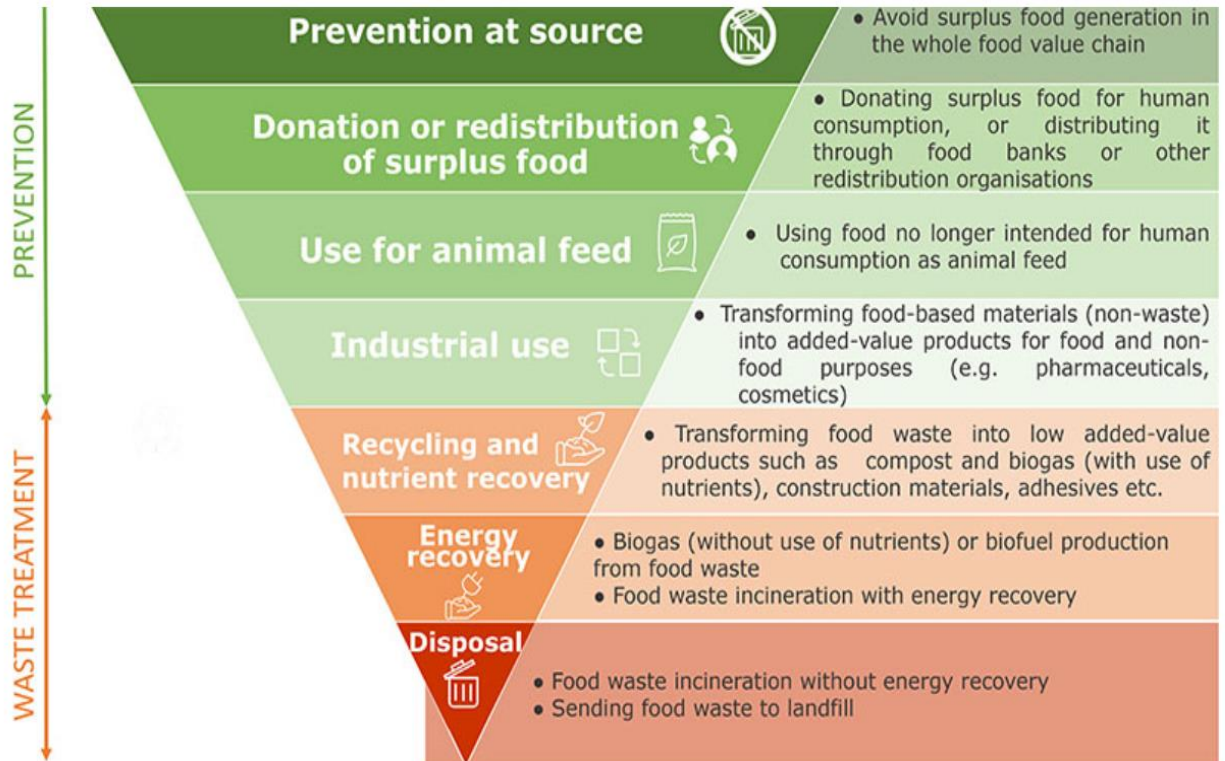


Φυτική παραγωγή

1 δράση

Όπως αναφέρθηκε στην Εισαγωγή, οι «Άξονες προτεραιότητας» ακολουθούν την ιεράρχηση χρήσης τροφίμων (πρόληψη) και διαχείρισης τροφικών αποβλήτων, όπως αποτυπώνεται στην ακόλουθη «αντεστραμμένη πυραμίδα» (European Commission, Joint Research Centre, 2024)

The food use and waste hierarchy



Practical application of the food use and waste hierarchy

Source: [Building evidence on food waste prevention interventions](#)

European Commission Joint Research Centre, 2024

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.

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 ΕΕ 2018/851 στην ελληνική νομοθεσία (Ν.4819/2021), σε ό,τι αφορά τα μέτρα για την πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων, 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, στο πλαίσιο της υποχρέωσης των εθνικών αρχών να υποβάλουν στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή στοιχεία σχετικά με τα εθνικά επίπεδα τροφίμων αποβλήτων για πρώτη φορά ως προς το έτος αναφοράς 2020 και για τα πέντε στάδια της αλυσίδας αξίας τροφίμων (πρωτογενής παραγωγή / μεταποίηση / εμπόριο-διανομή / εστίαση / νοικοκυριά). η Συμμαχία και τα Μέλη της (εμπλεκόμενα μέρη) συνέδραμαν τις αρμόδιες αρχές και συνέβαλαν στη διαδικασία συλλογής ποσοτικών δεδομένων (πριν την έναρξη ισχύος της προβλεπόμενης στον Ν.4819/21 νομικής υποχρέωσης καταμέτρησης και υποβολής στοιχείων στο Ηλεκτρονικό Μητρώο Αποβλήτων Τροφίμων.

Η ποσοτικοποίηση των εθνικών επιπέδων σπατάλης τροφίμων κατά μήκος όλης της αλυσίδας αξίας τροφίμων (καθορισμός τιμής βάσης κι εφεξής συστηματική καταμέτρηση), είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την παρακολούθηση και αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας των εφαρμοζόμενων μέτρων προς επίτευξη ενός στόχου μείωσης. Σύμφωνα με τα επίσημα στοιχεία (Eurostat), η παραγόμενη ποσότητα αποβλήτων τροφίμων στην Ελλάδα σε ετήσια βάση ανέρχεται συνολικά σε περισσότερους από 2 εκατομμύρια τόνους. Εξαιρετικά σημαντική, πέραν της ποσοτικής, είναι και η ποιοτική διάσταση μελετών για τον προσδιορισμό κύριων αιτιών /σημείων σπατάλης και τη στόχευση των μέτρων.

Ενόψει και της θέσπισης -προσεχώς- νομικά δεσμευτικών στόχων μείωσης σπατάλης τροφίμων σε επίπεδο ΕΕ και των μέτρων που θα κληθούν να λάβουν τα κράτη μέλη προς επίτευξη των στόχων ως το 2030, τα μέλη της Συμμαχίας θα υποβάλουν εκ νέου προτάσεις στις αρμόδιες αρχές.

Σημειώνεται ότι ο Συντονιστής της Συμμαχίας (οργάνωση Μπορούμε) συμμετέχει από το 2016 στην EU Platform on Food Losses and Food Waste, που έχει συσταθεί με πρωτοβουλία της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Στις εργασίες της πλατφόρμας εμπειρογνομόνων περιλαμβάνεται η εξέταση του νομοθετικού πλαισίου σε επίπεδο ΕΕ και κρατών μελών σε όλα τα επιμέρους πεδία πολιτικής με άμεση ή έμμεση επίπτωση στη σπατάλη τροφίμων.



Τίτλος:

1. Ενέργεια ενημέρωσης του κοινού
2. Συνεδρίαση Συνεργαζόμενων Μερών Συμμαχίας στο Υπουργείο Περιβάλλοντος & Ενέργειας

Φορέας υλοποίησης:

Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων στην Ελλάδα



Συνοπτική περιγραφή:

Με αφορμή την 29η Σεπτεμβρίου, Διεθνή Ημέρα Ευαισθητοποίησης για τις Απώλειες και τη Σπατάλη Τροφίμων, πραγματοποιήθηκε κοινή ενημερωτική πρωτοβουλία μελών Συμμαχίας για την ευαισθητοποίηση του κοινού (βλ. εικαστικό στην επόμενη σελίδα).

Επιπλέον, διεξήχθη συνεδρίαση των Μελών της Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων με θέμα «Εθνικά επίπεδα σπατάλης τροφίμων – Νομικά δεσμευτικοί ποσοτικοί στόχοι ΕΕ – Εθνικά μέτρα».

Η συνεδρίαση φιλοξενήθηκε στο Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας, υπό την αιγίδα του οποίου τελεί η Συμμαχία, με διευρυμένη εκπροσώπηση της Πολιτείας, γεγονός σημαντικό δεδομένης της σύνθετης και πολυεπίπεδης φύσης του ζητήματος της σπατάλης τροφίμων. Συγκεκριμένα, συμμετείχαν και τοποθετήθηκαν εκπρόσωποι τριών Υπουργείων: Γενικός Γραμματέας Συντονισμού Διαχείρισης Αποβλήτων και Προϊσταμένη Διεύθυνσης Διαχείρισης Αποβλήτων Υπουργείου Περιβάλλοντος και Ενέργειας, Γενικός Γραμματέας Εμπορίου - Υπουργείο Ανάπτυξης, στέλεχος της Γενικής Διεύθυνσης Τροφίμων του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Σεπτέμβριος, Οκτώβριος 2024

Αποτελέσματα:

Ο Συντονιστής της Συμμαχίας (οργάνωση Μπορούμε) ανέδειξε τη σημασία της συντονισμένης δράσης και των συνεργειών ανάμεσα σε όλα τα εμπλεκόμενα μέρη, κατά μήκος ολόκληρης της αλυσίδας αξίας τροφίμων, και ειδικότερα τον σημαντικό αντίκτυπο των δράσεων που οικειοθελώς υλοποιούν τα Μέλη της Συμμαχίας.



Σε ό,τι αφορά τη δημόσια πολιτική σε εθνικό επίπεδο, μεταξύ άλλων, συζητήθηκαν ζητήματα όπως τα εθνικά επίπεδα σπατάλης τροφίμων, οι επικείμενοι νομικά δεσμευτικοί ποσοτικοί στόχοι ΕΕ, καθώς και εθνικά μέτρα που κρίνεται σημαντικό να ληφθούν για την αποτελεσματική αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων στην Ελλάδα.

Δόθηκε η ευκαιρία ουσιαστικού διαλόγου μεταξύ των Μελών της Συμμαχίας (φορέων, επιχειρήσεων, οργανώσεων της Κοινωνίας των Πολιτών, Πανεπιστημίων) και των αρμόδιων αρχών, ανάδειξης θέσεων και προτάσεων της Συμμαχίας με γνώμονα την αποτελεσματική αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων στην Ελλάδα.



Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://circulargreece.gr/el/synedriasi-symmaxias-meiosis-spatalis-trofimon/>

29η ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ
ΔΙΕΘΝΗΣ ΗΜΕΡΑ
ΕΥΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΠΩΛΕΙΕΣ
ΚΑΙ ΤΗ ΣΠΑΤΑΛΗ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Με σημαντικό
περιβαλλοντικό,
κοινωνικό,
οικονομικό αντίκτυπο

**Μαζί
μειώνουμε
τη σπατάλη
τροφίμων
στην Ελλάδα**

ΣΥΜΜΑΧΙΑ
ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

foodsavingalliance.gr

Μέλος της Συμμαχίας



Τίτλος:

LIFE-IP CEI-Greece



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPIO UNIVERSITY

Φορέας υλοποίησης:

Χαροκόπαιο Πανεπιστήμιο

Το έργο συντονίζεται από το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας (ΥΠΕΝ) και, συνολικά, συμμετέχουν 20 εταιρείες.



circulargreece
ώρα για δράση

Συνοπτική περιγραφή:

Το Ευρωπαϊκό έργο LIFE-IP CEI-Greece, με τίτλο: «Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα», αποσκοπεί στην εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στη διαχείριση αποβλήτων, συμβάλλοντας ενεργά στους στόχους του Εθνικού Σχεδίου Διαχείρισης Αποβλήτων (ΕΣΔΑ), του Εθνικού Προγράμματος Πρόληψης Δημιουργίας Αποβλήτων (ΕΠΠΔΑ) και της Εθνικής Στρατηγικής για την Κυκλική Οικονομία.

Η υλοποίηση βασίζεται στην ανάπτυξη πιλοτικών δράσεων σε εννέα Δήμους και μία Περιφέρεια, όπου εφαρμόζονται οι αρχές της ιεράρχησης αποβλήτων στην πράξη και δοκιμάζονται οικονομικά εργαλεία. Η συμμετοχή του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου στο έργο εστιάζει σε δράσεις καταγραφής και πρόληψης της δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων. Πιο συγκεκριμένα, σε συνεργασία με το ΥΠΕΝ:

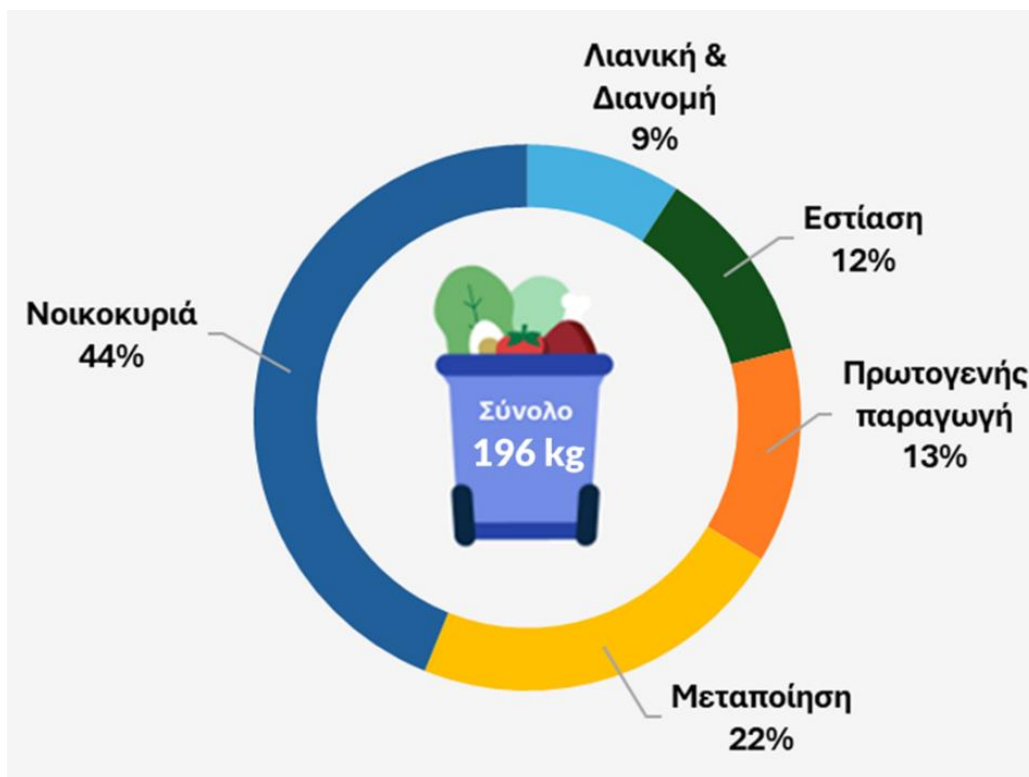
- ετοιμάζει τις ετήσιες εθνικές εκθέσεις υπολογισμού της ποσότητας των αποβλήτων τροφίμων ανά στάδιο της εφοδιαστικής αλυσίδας που υποβάλλονται στην Eurostat (ESTAT),
- διοργανώνει τακτικά Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων, με στόχο τη δικτύωση μεταξύ όλων των εμπλεκόμενων της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων, την ανάπτυξη εργαλείων, την αξιοποίηση της καινοτομίας και της δημιουργικότητας, την ανάδειξη καλών πρακτικών, τη χάραξη πολιτικής και την ενίσχυση της «Συμμαχίας για τη Μείωση Σπατάλης Τροφίμων»,
- συμμετέχει σε δράσεις δικτύωσης του έργου με άλλα συναφή έργα και πρωτοβουλίες, με προεξέχουσα την Ευρωπαϊκή Πλατφόρμα για τις Απώλειες και τα Απόβλητα Τροφίμων (EU Platform on Food Losses and Food Waste | https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste/platform-members_en).

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε τον Νοέμβριο 2019 και θα διαρκέσει έως τον Οκτώβρη 2027.

Αποτελέσματα:

Το 2024 υποβλήθηκε η εθνική αναφορά για την ποσότητα των αποβλήτων τροφίμων στην Ελλάδα, για το έτος 2022 στην ESTAT, σύμφωνα με τη σχετική νομική υποχρέωση της χώρας. Συγκεκριμένα, εκτιμάται ότι το σύνολο αποβλήτων τροφίμων στη χώρα ήταν 2.048.189 tn, που αντιστοιχεί σε 196 kg/ κάτοικο. Η κατανομή ανά στάδιο της εφοδιαστικής αλυσίδας παρουσιάζεται στο ακόλουθο διάγραμμα:



Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://circulargreece.gr/el/>

Επικοινωνία:

Κάτια Λαζαρίδη (klasaridi@hua.gr)

Κωνσταντίνα Μπόικου (k.boikou@hua.gr)

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 ΑΒ Βασιλόπουλος για μείωση της σπατάλης τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα της

Φορέας υλοποίησης:

ΑΒ 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
- Έκδοση ετήσιου απολογισμού ΑΒ για τη μείωση σπατάλης τροφίμων, Δεκέμβρης 2024 (<https://static.ab.gr/site/binaries/content/assets/pdf/alfa-beta-greece-el/food-waste-annual-report-2024-compressed.pdf>)
- Έχει ήδη επιτευχθεί μείωση 6,1% της σπατάλης τροφίμων σε σχέση με το έτος βάσης 2019 (2023 vs 2019)
- Οι ποσότητες τροφίμων που δωρίστηκαν έχουν αυξηθεί κατά 78% σε σχέση με τις δωρεές το έτος βάσης 2019 (2023 vs 2019)
- 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. Νέα συνεργασία το 2023 με το εστιατόριο «σχεδιά home», του περιοδικού δρόμου «σχεδιά» (δείτε στον Άξονα 5 «Διευκόλυνση και προώθηση της δωρεάς τροφίμων για κοινωνική σκοπιά»)
- Αξιοποίηση τροφίμων που δεν μπορούν να δοθούν για δωρεά (δείτε στον Άξονα 6)
- Ολιστικό πλάνο δράσεων ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης σε όλους τους κρίκους της εφοδιαστικής αλυσίδας, από τα καταστήματα και τις αποθήκες της ΑΒ, μέχρι τους προμηθευτές και τους πελάτες της, σε συνεργασία με το WWF Ελλάς (δείτε στον Άξονα 3 «Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση»)

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το 2013 ξεκίνησε το πρόγραμμα Τρόφιμα Αγάπης σε μόλις 3 καταστήματα της αλυσίδας, ενώ πλέον όλο το δίκτυο των εταιρικών της καταστημάτων είναι ενταγμένο στο πρόγραμμα. Το 2019 η ΑΒ δεσμεύτηκε να μειώσει το δικό της αποτύπωμα κατά 50% μέχρι το 2025, με ένα πλάνο δράσεων για όλους τους κρίκους της εφοδιαστικής της αλυσίδας.

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα των δράσεων ανακοινώνονται κατά περίπτωση. Τα αποτελέσματα των προγραμμάτων αναφέρονται στις επιμέρους ενότητες της Έκθεσης.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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





Τίτλος:

Πρόγραμμα «Φαγητό στα Σκουπίδια; Στον Γρηγόρη Ποτέ»

Φορέας υλοποίησης:

Γρηγόρης

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

Συνοπτική περιγραφή:

Ο Γρηγόρης έχει σχεδιάσει ολιστική προσέγγιση για να μειώσει τη σπατάλη τροφίμων, δίνοντας προτεραιότητα στην πρόληψη στην πηγή:

- Συστηματική επένδυση στην εκπαίδευση, με στόχο την ευαισθητοποίηση και τη συνεργασία των εμπλεκόμενων. Όλοι οι εργαζόμενοι των καταστημάτων εκπαιδεύονται σε περιβαλλοντικά θέματα, στις παραγγελίες και την αποθήκευση των προϊόντων, στη διαδικασία των δωρεών και στη διαχείριση των οργανικών αποβλήτων. Οι Store Managers εκπαιδεύονται, επιπλέον, στην ιεραρχία αποβλήτων και στους τρόπους πρόληψης δημιουργίας αποβλήτων.
- Πολιτική διαθεσιμότητας στα καταστήματα - δημιουργία ζωνών μέσα στην ημέρα, όπου στην κάθε ζώνη η εταιρία ορίζει πόσα τεμάχια προϊόντων θα πρέπει να υπάρχουν στις βιτρίνες. Μετά το μεσημέρι, τα τεμάχια μειώνονται, έτσι ώστε να αποφεύγεται η σπατάλη τροφίμων.
- Πρόληψη δημιουργίας αποβλήτων
 - Σωστή διαχείριση αποθεμάτων και παραγγελιών. Έχει αναπτυχθεί διαδικασία, που εστιάζει στον τρόπο υπολογισμού των ποσοτήτων που χρειάζεται το κατάστημα, λαμβάνοντας υπόψη την κατανάλωση.
 - Οδηγίες ορθής αποθηκευτικής πρακτικής και FEFO (First Expired, First Out). Βάσει αυτής της διαδικασίας, ορίζεται ένας εργαζόμενος σε κάθε βάρδια να έχει υπ' ευθύνη του τον έλεγχο ημερομηνιών ανάλωσης στις βιτρίνες, τους πάγκους και τα ψυγεία διάθεσης. Έτσι, μειώνονται οι πιθανότητες να πεταχτεί κάποιο προϊόν επειδή έληξε. Όσον αφορά στα κοντόληκτα προϊόντα, υπάρχει μέριμνα να προωθούνται εγκαίρως σε κάποιο φιλανθρωπικό σωματείο.
- Εφαρμογή ορθών αποθηκευτικών πρακτικών: έλεγχος όλων των καταστημάτων, ώστε να εφαρμόζουν σωστές πρακτικές διαχείρισης & αποθήκευσης των προϊόντων. Παράλληλα υπάρχει σύνδεση των αποτελεσμάτων των ελέγχων με την πολιτική επιβράβευσης.

Γρηγόρης



- Πολιτική Happy Hour στα καταστήματα, όπου τα αδιάθετα προϊόντα πωλούνται σε μειωμένη τιμή.
- Συνεργασία επιλεγμένων καταστημάτων με την πλατφόρμα Mystery Pot, διαθέτοντας στους πελάτες, στο τέλος της ημέρας, προϊόντα σε χαμηλότερη τιμή.
- Στο τέλος της ημέρας τα καταστήματα προσφέρουν δωρεάν τα αδιάθετα προϊόντα, είτε μέσω του «Μπορούμε», είτε απευθείας για κοινωφελείς σκοπούς.
- Από την κεντρική αποθήκη του Γρηγόρη, προσφέρονται δωρεάν όλα τα κοντόληκτα προϊόντα σε συνεργασία με το «Μπορούμε», «Μαζί για το Παιδί & «Παιδικά Χωριά SOS».
- Δωρεάν διάθεση προϊόντων που δεν καταναλώθηκαν σε events & parties της εταιρείας, μέσω του «Μπορούμε».
- Ευαισθητοποίηση των καταναλωτών μέσω digital & instore καμπανιών ενημέρωσης καταναλωτών, καθώς και μέσω paid Social Media Video/Posts, άρθρα, natives, κτλ.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα ξεκίνησε το 2013 και από τότε εφαρμόζεται σταθερά, αποτελώντας έναν διαχρονικό πυλώνα της στρατηγικής της εταιρείας.

Αποτελέσματα:

Ο Γρηγόρης εκτιμά ότι κάθε χρόνο προσφέρονται πάνω από 1.000.000 μερίδες φαγητού από το σύνολο των καταστημάτων του, με κάθε κατάστημα να διαθέτει περισσότερες από 2.500 μερίδες ετησίως. Η διάθεση των τροφίμων γίνεται σε τοπικές δομές, εκκλησίες, κοινωνικά παντοπωλεία, άστεγους, άπορους, κλπ, είτε μέσω του «Μπορούμε», των «Παιδικών Χωριών SOS» και του «Μαζί για το Παιδί».



Αποτελέσματα για το 2024:

- Ο Γρηγόρης προσέφερε μέσω του «Μπορούμε» και των «Παιδικών Χωριών SOS» 63.560 μερίδες φαγητού σε ενήλικες και παιδιά που το είχαν ανάγκη.
- Μέσω του «Μαζί για το Παιδί» κάλυψε τις διατροφικές ανάγκες 1.897 παιδιών σε 19 φορείς παιδικής προστασίας στην Αττική, προσφέροντας 25.565 γεύματα, συνολικού βάρους 9.620 κιλών.
- Μέσω επιλεγμένων καταστημάτων που συμμετέχουν στην πλατφόρμα του Mystery Pot, διατέθηκαν 5.289 τσάντες φαγητού σε μειωμένη τιμή σε καταναλωτές.



Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://corporate.gregorys.gr/h-etaireia/etairiki-koinoniki-euthuni/>

Επικοινωνία: Λεβαντή Μαργαρίτα m.levandi@gregorys.gr



Τίτλος:

Στρατηγική για την πρόληψη της σπατάλης και την αξιοποίηση τροφίμων

Μια καλή διατροφή
Ξεκινάει με



Φορέας υλοποίησης:

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Η ΔΕΛΤΑ εφαρμόζει ένα ολοκληρωμένο σχέδιο για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων που εστιάζει σε δυο βασικούς πυλώνες:

- I. Την πρόληψη, η οποία αποσκοπεί στην αποφυγή της δημιουργίας πλεονασμάτων και αποβλήτων τροφίμων.
- II. Την αξιοποίηση τροφίμων που είναι σε πλεόνασμα και παραμένουν κατάλληλα για ανθρώπινη χρήση.

Προς αυτή την κατεύθυνση, η εταιρεία υλοποιεί μια σειρά δράσεων, τόσο στο στάδιο της παραγωγής, όσο και στο τέλος ζωής του προϊόντος, με στόχο την ελαχιστοποίηση των αποβλήτων τροφίμων και τη μεγιστοποίηση της αξιοποίησής τους:

- Σε επίπεδο παραγωγής, εφαρμόζει ένα καινοτόμο πρόγραμμα πρόβλεψης ζήτησης το οποίο επιτρέπει να παράγονται με ακρίβεια οι ποσότητες που χρειάζεται η αγορά.
- Τα όποια πλεονάσματα προκύψουν στην παραγωγή, δωρίζονται σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες μέσω αξιόπιστων φορέων (βλ. περισσότερα στον Άξονα 5).
- Για τα προϊόντα της ΔΕΛΤΑ που φτάνουν στο λιανικό εμπόριο, η εταιρεία εφαρμόζει σε συνεργασία με επιλεγμένες αλυσίδες supermarket προγράμματα μείωσης της τιμής όσο πλησιάζει η ημερομηνία ανάλωσης των προϊόντων και από κοινού ανάληψης του κόστους διαχείρισης των πλεονασμάτων (βλ. περισσότερα στον Άξονα 9).
- Όσα προϊόντα επιστρέφουν στη ΔΕΛΤΑ στέλνονται για μεταποίηση σε ζωοτροφές, από εξειδικευμένους συνεργάτες (βλ. περισσότερα στον Άξονα 6).
- Θεμέλιο λίθο για την πρακτική αυτή αποτελεί η Πολιτική και στρατηγική μείωσης αποβλήτων τροφίμων της ΔΕΛΤΑ, η οποία θέτει το πλαίσιο αρχών, πρωτοβουλιών και δράσεων της εταιρείας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκείς δράσεις εντός του 2024.

Αποτελέσματα:

Κατά το έτος 2024

- Έχοντας ήδη πετύχει μείωση των αστοχιών προβλέψεων κατά 98% το 2023, συνεχίζεται η διατήρηση των βέλτιστων αυτών επιπέδων για το 2024.

- Προσφέρθηκαν 446.515 μερίδες τροφίμων σε 75.208 ανθρώπους, συμβάλλοντας ταυτόχρονα στη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων, με εξοικονόμηση 655.874 kg CO2 eq.
- Πάνω από 4 χιλ. τόνοι αξιοποιήθηκαν για ζωοτροφές, το οποίο αντιστοιχεί στο 79% των επιστρεφόμενων, προς την εταιρεία, ζωικών υποπροϊόντων.
- Διασώθηκαν πάνω από 30.000 λίτρα φρέσκου γάλακτος, των οποίων η πλειοψηφία θα είχε επιστραφεί στη ΔΕΛΤΑ.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.delta.gr/sevasmos-perivalon/>

<https://www.delta.gr/ektheseis-etairikis-ypefthinotitas/>

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, chrgia@delta.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.

Συνοπτική περιγραφή:

Η αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων κατέχει σημαντική θέση μεταξύ των προτεραιοτήτων της εταιρείας ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε. με όραμα να μην καταστρέφεται κανένα προϊόν που παράγεται και με έμφαση στην πρόληψη.

- Έχει αναπτυχθεί συγκεκριμένη πολιτική, αλλά και ομάδα NO FOOD WASTE, η οποία διαχειρίζεται όλα τα σχετικά θέματα·
- Έχουν οριστεί συγκεκριμένοι δείκτες & στόχοι και γίνεται συνεχής παρακολούθησή τους·
- Έχει αναπτυχθεί καθημερινή συνεργασία με όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη (προμηθευτές, πελάτες, φορείς κλπ.) με στόχο την εφαρμογή και διάδοση βέλτιστων πρακτικών·
- Δίνεται μεγάλη σημασία στην εκπαίδευση των εργαζομένων και των οικογενειών τους σχετικά με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, καθώς και στη μεγαλύτερη ευαισθητοποίηση των καταναλωτών μέσω των on line καναλιών επικοινωνίας της εταιρείας·
- Στην εταιρεία υπάρχει βαθιά εδραιωμένη νοοτροπία δωρεάς ως τρόπο περιορισμού της σπατάλης τροφίμων. Οι δωρεές προϊόντων που είναι κοντά στη λήξη τους γίνονται είτε απευθείας από την εταιρεία, σε εργαζομένους αλλά και σε διάφορους φορείς που έχουν ανάγκη, είτε μέσω επικοινωνίας με το Μπορούμε·
- Η ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ αποτέλεσε την πρώτη γαλακτοκομική εταιρεία στη Νοτιοανατολική Ευρώπη η οποία εγκατέστησε ολοκληρωμένο σύστημα επεξεργασίας υγρών αποβλήτων, με παράλληλη παραγωγή βιοαερίου (βλ. *περισσότερα στον Άξονα 8*).

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.

Κάθε χρόνο γίνεται επιτυχής επαναξιολόγηση από τον φορέα πιστοποίησης.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.



Σημειώνεται, τέλος, ότι το 2024 στο πλαίσιο του διαγωνισμού Bravo Sustainability Dialogue & Awards, η ΟΛΥΜΠΟΣ διακρίθηκε με το βραβείο BRAVO 2024 – FOOD WASTE PREVENTION.

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

Επικοινωνία: Δήμητρα Τριανταφύλλου, τηλ. 2431061222





Τίτλος:

Συμμετοχή ΣΕΒΤ σε ευρωπαϊκό έργο WASTELESS
(Waste quantification solutions to limit environmental stress)



Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών

Συνοπτική περιγραφή:

Το έργο έχει στόχο την ανάπτυξη και δοκιμή καινοτόμων εργαλείων και μεθοδολογιών, για τη μέτρηση και τη χαρτογράφηση της απώλειας και σπατάλης τροφίμων, κατά μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας. Αυτό επιτυγχάνεται με τον καθορισμό ενός εναρμονισμένου με τις προδιαγραφές της ΕΕ πλαισίου μεθοδολογίας και ενός συνόλου προτύπων για τις δοκιμές, την αξιολόγηση της εφαρμογής των εργαλείων, την ποιότητα και ενσωμάτωση των δεδομένων που παράγονται σε άλλα πλαίσια.



Επιπλέον, το WASTELESS διεξάγει ερευνητικές δραστηριότητες σε καινοτόμες διεργασίες και ροές για να μετρήσει την αναπόφευκτη απώλεια και σπατάλη τροφίμων. Με την επίτευξη των στόχων, αναμένεται οι ήδη υπάρχουσες μέθοδοι ποσοτικοποίησης, αλλά και αυτές που θα αναπτυχθούν στο έργο με την ολοκλήρωσή του, να μπορέσουν να εφαρμοστούν από όλους τους φορείς τροφίμων. Αναπτύσσεται μία Εργαλειοθήκη Υποστήριξης Αποφάσεων (Decision Support Toolbox) για να υπάρχει πρόσβαση στα ψηφιακά εργαλεία και τις λύσεις από όλους τους ενδιαφερόμενους. Αυτό έχει στόχο να επιτρέψει την αξιοποίηση δεδομένων σε όλη την Ευρώπη, τροφοδοτώντας το μοντέλο με ισχυρά, αξιόπιστα και συγκρίσιμα δεδομένα.

Στο έργο, συμμετέχουν 29 φορείς από 17 χώρες (πανεπιστημιακοί και ερευνητικοί φορείς, επιχειρήσεις και άλλοι οργανισμοί). Ο ΣΕΒΤ συμβάλλει με τη διάχυση των αποτελεσμάτων, καθώς η καταπολέμηση του φαινομένου της σπατάλης των τροφίμων αποτελεί εδώ και χρόνια προτεραιότητα και δέσμευση της Ελληνικής Βιομηχανίας Τροφίμων & Ποτών.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε την 1η Ιανουαρίου 2023 και θα έχει διάρκεια 36 μήνες.

Αποτελέσματα:

Το 2024, σημειώθηκε σημαντική πρόοδος στην ανάπτυξη εργαλείων και μεθοδολογιών για την παρακολούθηση και μείωση της σπατάλης τροφίμων σε διάφορους τομείς. Μεταξύ άλλων, αναπτύχθηκαν προηγμένα ψηφιακά εργαλεία, όπως (i) Blockchain registry, (ii) σύστημα ανάλυσης εικόνων, (iii) σύστημα τεχνητής νοημοσύνης, (iv) εργαλείο διαχείρισης υπολειμμάτων και (v) αυτόματο σύστημα μέτρησης για νοικοκυριά.

Η σπατάλη τροφίμων διερευνήθηκε μέσα από 5 διαφορετικά case studies. Το case study που αφορούσε τη Βιομηχανία Τροφίμων στην Ευρώπη, εστιάζοντας σε τομείς όπως η επεξεργασία φρούτων και λαχανικών, τα αρτοσκευάσματα, το ελαιόλαδο και τα γαλακτοκομικά, ανέδειξε την ανάγκη για νέες στρατηγικές ιχνηλασιμότητας και μείωσης της απώλειας και σπατάλης τροφίμων. Επιπλέον, μελέτες σε επτά χώρες έδειξαν ότι η χρήση έξυπνων εργαλείων για την

παρακολούθηση της σπατάλης τροφίμων στα νοικοκυριά και δράσεις ευαισθητοποίησης, αποτελούν σημαντικούς παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν θετικά τις συνήθειες των καταναλωτών.

Ο ΣΕΒΤ μέσω της κοινοπραξίας SPES, συνέβαλε στην σύνταξη Παραδοτέου για τις πρακτικές και τάσεις που αφορούν τη σπατάλη και την απώλεια τροφίμων, ενώ ανέπτυξε δράσεις διάχυσης και επικοινωνίας των αποτελεσμάτων του έργου.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Website: <https://wastelesseu.com/>

Επικοινωνία:

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/wasteless-project/>

Twitter: @Wasteless_EU



**Funded by
the European Union**

WASTELESS is funded by the European Union's Horizon Europe Research and Innovation programme under Grant Agreement n° 101084222.



Τίτλος:

- Sustainable Events Guidelines & Checklist
- Δυνατότητα επιλογής «μισής μερίδας» στο στάδιο της παραγγελίας



Office of
Sustainability

Φορέας υλοποίησης:

- **Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece)** σε συνεργασία με τον εκάστοτε εσωτερικό/εξωτερικό συνεργάτη για τη διοργάνωση εκδηλώσεων
- **Δειπνοσοφιστήριο** (βασικός πάροχος φαγητού και catering του Κολλεγίου) – εφαρμόζοντάς το στο εστιατόριο – café που διατηρεί στους χώρους του **Αμερικανικού Κολλεγίου Ελλάδος**

Συνοπτική περιγραφή:

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

Μέρος αυτών των πρακτικών αναφέρεται στη μείωση του όγκου των απορριμμάτων, συμπεριλαμβανομένων και των τροφίμων. Η πολιτική αυτή προβλέπει ότι τα ασφαλή για κατανάλωση πλεονάσματα από την εκδήλωση θα πρέπει να διατίθενται άμεσα σε κοινωφελείς οργανισμούς για την αποφυγή σπατάλης.

Επίσης, στόχος αυτής της πολιτικής είναι η ενημέρωση και η ευαισθητοποίηση αυτού του κοινού (διοργανωτές εκδηλώσεων) μέσω των προτεινόμενων βέλτιστων πρακτικών.

β) Ακολουθώντας τη 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 μέσα από αυτή την πολιτική είναι η μείωση της σπατάλης φαγητού.



Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

α) Διαρκής πρωτοβουλία από το 2018 με επικαιροποίηση της πολιτικής τον Σεπτέμβριο του 2023.

β) Διαρκής ενέργεια, που ξεκίνησε τον Σεπτέμβριο του 2018.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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



Επικοινωνία:

Ράνια Ασarıωτάκη, Director, Office of Sustainability – assariotakir@acg.edu



Τίτλος:

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

Φορέας υλοποίησης:

Όμιλος Goody's-Everest
Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

GOODY'S | everest
GROUP OF COMPANIES

 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:

2022-2026

Αποτελέσματα:

Έχουν ολοκληρωθεί οι αρχικές μετρήσεις στα καταστήματα των αλυσίδων La Pasteria, Goody's Burger House και Everest. Ενδεικτικά, η μελέτη που διενεργείται στα καταστήματα της αλυσίδας Goody's Burger House, καταγράφει τους όγκους των αποβλήτων τροφίμων σε ένα δείγμα καταστημάτων σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, προσπαθώντας να εντοπίσει "hot spots" στη διαδικασία. Σύμφωνα με τις μετρήσεις, σε ένα κατάστημα Goody's Burger House παράγονται κατά μέσο όρο λιγότερα από 40 γρ. αποβλήτων ανά απόδειξη, ποσότητα σημαντικά χαμηλότερη από αυτή που καταγράφεται στη διεθνή βιβλιογραφία για παρόμοιες υπηρεσίες εστίασης.

Το 2025 η μέτρηση στα εστιατόρια και καταστήματα σε πλοία της Attica επεκτάθηκε συνολικά σε 4 πλοία. Τα αποτελέσματα θα ανακοινωθούν σε επόμενο στάδιο σε συνεργασία με την Attica.

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

Ολιστική Διαχείριση, Πρόληψη και Καταγραφή Σπατάλης Τροφίμων στη Grecotel

Φορέας υλοποίησης:

Grecotel Hotels & Resorts

GRECOTEL
HOTELS & RESORTS

Συνοπτική περιγραφή:

Στη Grecotel, με 40 ξενοδοχειακές μονάδες σε 15 προορισμούς και περισσότερα από 100 εστιατόρια, όπου η γαστρονομία βρίσκεται στον πυρήνα της φιλοξενίας που προσφέρει, η σπατάλη τροφίμων αντιμετωπίζεται με μια ολιστική και εμπειριστατωμένη στρατηγική προσέγγιση, βασισμένη σε διεθνώς αναγνωρισμένες μεθοδολογίες, η οποία περιλαμβάνει:

- Σε κάθε ξενοδοχειακή μονάδα καταγράφεται συστηματικά η ποσότητα τροφίμων που απορρίπτεται και συσχετίζεται με τις ανθρωποδιανυκτερεύσεις, επιτρέποντας τον εντοπισμό τάσεων ή προβληματικών σημείων και τον σχεδιασμό στοχευμένων παρεμβάσεων.
- Έχουν θεσπιστεί εσωτερικές διαδικασίες που επιτρέπουν την εις βάθος ανάλυση των αιτιών σπατάλης, τον καθορισμό συγκεκριμένων στόχων και την παρακολούθηση σχετικών δεικτών απόδοσης.
- Ο σχεδιασμός των γευμάτων προσαρμόζεται στην πρόληψη της σπατάλης: μικρότερες ποσότητες που ανανεώνονται συχνά στους μπουφέςδες, χρήση εποχικών και φυτικών πρώτων υλών, και περιορισμός της υπερκατανάλωσης.
- Εφαρμόζονται οι αρχές HACCP σε κάθε βήμα της διαχείρισης αποθεμάτων: υιοθετείται πιστά η αρχή FIFO (First In, First Out) και αξιολογούνται καθημερινά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων, διασφαλίζοντας την ασφάλεια και ελαχιστοποιώντας τις άσκοπες απορρίψεις. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στη διάκριση μεταξύ των ενδείξεων «ανάλωση έως» και «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από», ώστε η διαχείριση των τροφίμων να γίνεται ανάλογα με την κατηγορία και την ποιοτική τους κατάσταση.
- Ο Όμιλος επενδύει στην ανάπτυξη κουλτούρας υπεύθυνης γαστρονομίας μέσω της εκπαίδευσης του προσωπικού, μαθημάτων υπεύθυνης μαγειρικής, στοχευμένων μηνυμάτων προς τους επισκέπτες και συνεργασιών με εργαζόμενους σε όλα τα επίπεδα.
- Συνεργάζεται με δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς, οργανισμούς και σχολές γαστρονομίας, συμβάλλοντας στη διάδοση βιώσιμων πρακτικών και στην ενδυνάμωση της νέας γενιάς επαγγελματιών του κλάδου.
- Όπου είναι εφικτό, τα αναπόφευκτα πλεονάσματα τροφίμων συγκεντρώνονται και προσφέρονται σε κοινωφελείς οργανισμούς, εφαρμόζοντας την αρχή της αντίστροφης πυραμίδας στη χρήση τροφίμων.

Καταγραφή σπατάλης τροφίμων και ενσωμάτωση νέων τεχνολογιών

Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος της WWF "Hotel Kitchen", το οποίο εφαρμόστηκε πιλοτικά το 2019 στο Grecotel Cape Sounio και οδήγησε σε μείωση της σπατάλης τροφίμων κατά 10-25% μέσω της καθημερινής καταγραφής αποβλήτων και της εκπαίδευσης του προσωπικού, ο όμιλος συνέχισε την προσπάθεια με την ενσωμάτωση νέων τεχνολογιών.



Σήμερα, γίνεται χρήση του λογισμικού Stop Waste, το οποίο διευκολύνει την καταγραφή και παρακολούθηση όλων των ρευμάτων αποβλήτων που παράγονται σε ξενοδοχεία ή εστιατόρια, επιτρέποντας την εύκολη καταγραφή και παρακολούθηση των αποβλήτων, τη συμμόρφωση με τη σχετική νομοθεσία και τη μείωση του όγκου των αποβλήτων και των φυσικών πόρων. Μέσω της συνεργασίας με τη Stop Waste, έξι ξενοδοχειακές μονάδες της Grecotel συμμετείχαν ενεργά σε ένα ευρωπαϊκό ερευνητικό πρόγραμμα με αντικείμενο τη μελέτη της σπατάλης τροφίμων στον ξενοδοχειακό κλάδο. Η συμμετοχή αυτή αποτέλεσε σημαντικό βήμα για την ενίσχυση της επιστημονικής τεκμηρίωσης και την αξιοποίηση ποσοτικών δεδομένων για την κατανόηση των βασικών αιτιών παραγωγής αποβλήτων.

Συλλέγοντας και αναλύοντας δεδομένα σε πραγματικό χρόνο, αξιοποιήθηκαν ψηφιακά εργαλεία καταγραφής και εφαρμόστηκαν στοχευμένες παρεμβάσεις στους τομείς της προετοιμασίας, του σερβιρίσματος και της κατανάλωσης τροφίμων. Στόχος είναι η ουσιαστική συμβολή στη διαμόρφωση καλών πρακτικών και καινοτόμων λύσεων, ενισχύοντας τον ρόλο μας ως υπεύθυνου και πρωτοπόρου φορέα στον τομέα της βιώσιμης φιλοξενίας στην Ευρώπη.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης: Η πρωτοβουλία ξεκίνησε το 2019, με πιλοτική εφαρμογή σε συνεργασία με το WWF σε μία ξενοδοχειακή μονάδα. Από το 2021 εφαρμόζεται ολοκληρωμένο πρόγραμμα πρόληψης και αντιμετώπισης σπατάλης τροφίμων σε όλα τα ξενοδοχεία του Ομίλου και έκτοτε εξελίσσεται συνεχώς μέσω συνεργασιών και ανάπτυξης νέων συστημάτων παρακολούθησης.

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα των μετρήσεων συλλέγονται ανά ξενοδοχειακή μονάδα και παρουσιάζονται στις ετήσιες εκθέσεις βιωσιμότητας, οι οποίες αναρτώνται στις επίσημες ιστοσελίδες των ξενοδοχείων. Παράλληλα, εκδίδεται ετήσια συγκεντρωτική έκθεση για το σύνολο του Ομίλου, στην οποία παρουσιάζονται συνολικά τα αποτελέσματα και οι βασικοί δείκτες εξέλιξης του προγράμματος.

Για περισσότερες πληροφορίες:
www.grecotel.com/sustainability

Επικοινωνία:

Grecotel Hotels & Resorts - Τμήμα Βιωσιμότητας

Email: mmavridou@grecotel.com epoultidou@grecotel.com aarvanitaki@grecotel.com


Τηλ.: +30 210 7280433

GRECOTEL
HOTELS & RESORTS

ENJOY QUALITY FOOD TO THE LAST BITE,
THEN COME BACK FOR MORE!

**EVERY BITE
COUNTS!**

CHOOSING PORTION SIZES
THAT MATCH YOUR APPETITE
TO MINIMIZE LEFTOVERS!



Our hotel is part of our Grecotel Zero Food Waste program.
If you are interested to participate or to learn more
our team is here to answer any further question.

**Τίτλος:**

Σύστημα Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων στα Καταστήματα
IKEA

**Φορέας υλοποίησης:**

IKEA HOUSEMARKET A.E.

Συνοπτική περιγραφή:

Η IKEA υλοποιεί μια σειρά ενεργειών και πρωτοβουλιών που επικεντρώνονται στη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Βασικός στόχος είναι η πλήρης μέτρηση και καταγραφή του 100% των αποβλήτων και η μείωσή τους κατά 50% .

Για την επίτευξη αυτού του στόχου, εισήχθη στα καταστήματα IKEA ένα καινοτόμο σύστημα ψηφιακής τεχνολογίας για την καταγραφή της σπατάλης τροφίμων. Το σύστημα αυτό αναγνωρίζει, καταγράφει, δημιουργεί αναφορές και αναλύει τα απορρίμματα τροφίμων που προκύπτουν κατά τη διαδικασία προετοιμασίας φαγητού.

Πιο συγκεκριμένα, τόσο στα Σουηδικά Εστιατόριά όσο και στα Σουηδικά Bistro των καταστημάτων IKEA έχει τοποθετηθεί το Σύστημα Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων με τεχνητή νοημοσύνη (AI), το οποίο συνδυάζει κάμερα και ζυγαριά και είναι σε θέση να αναγνωρίζει αυτόματα τα τρόφιμα.

Η ανάλυση και οι λεπτομερείς αναφορές στο τέλος κάθε ημέρας επιτρέπουν την ταχεία αναγνώριση των αιτιών της σπατάλης και την άμεση εφαρμογή διορθωτικών ενεργειών. Η προσέγγιση αυτή έχει οδηγήσει στην υιοθέτηση νέων τρόπων εργασίας σε διάφορους τομείς, με αρκετά καταστήματα να έχουν ήδη επιτύχει τους στόχους μείωσης.

Παράλληλα, στο πλαίσιο του προγράμματος εταιρικής κοινωνικής ευθύνης του Ομίλου Fourlis και σε συνεργασία με τον οργανισμό «Μπορούμε», έχει οργανωθεί η καθημερινή διάθεση αδιάθετων γευμάτων από τα εστιατόρια IKEA σε ιδρύματα και συσσίτια σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Λάρισα και Ιωάννινα. Μέσα από αυτή τη συνεργασία, μέσα στο 2024 έχουν διατεθεί συνολικά περισσότερες από 40.000 μερίδες φαγητού σε φορείς κοινωνικής πρόνοιας.

Τέλος, η IKEA προσφέρει ιδέες και λύσεις στους καταναλωτές ενθαρρύνοντάς τους να εφαρμόζουν πρακτικές μείωσης απορριμμάτων και μείωσης σπατάλης τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα παρακολούθησης της σπατάλης των τροφίμων στα εστιατόρια IKEA ξεκίνησε το 2021 στην Ελλάδα.

Η συνεργασία για τη διανομή των τροφίμων των Εστιατορίων σε ιδρύματα ξεκίνησε το 2012.

Η ενθάρρυνση των καταναλωτών πραγματοποιείται σε συνεχή βάση στο IKEA.gr και επίσης με επικοινωνία σε διάφορα μέσα.

Αποτελέσματα:

Η HOUSEMARKET την περίοδο 1/1/2024-31/12/2024:

εξοικονόμησε τα απόβλητα τροφίμων κατά 40,2 τόνους που αντιστοιχούν σε:

- 172,8 τόνους CO₂e και
- 100.456 γεύματα αξίας €201.026

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.ikea.gr/odigos-gia-mia-viosimi-zoi-sto-spiti/pos-na-meiosete-ta-aporrimmata-kai-ti-spatali-ton-trofimon/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=neV2rj9HjIY>

Επικοινωνία:

Νατάσα Χρηστοφή - Natasa.Christofi@ikea.gr



© Inter IKEA Systems B.V.



**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, σε συνέχεια της συμμετοχής της στη Συμμαχία κατά της Σπατάλης Τροφίμων, δημιούργησε το ιδιωτικό Σχήμα Πιστοποίησης «No Food Waste», σε συνεργασία με την οργάνωση «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.

Πετάμε λιγότερο, Προσφέρουμε περισσότερο στο Περιβάλλον, στην Κοινωνία, στην Οικονομία

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Πιστοποιημένοι πελάτες:

- ALMYROS PHILOXENEIA MON. I.K.E. “ΡΕΣΤΙΑ ΜΠΟΥΤΙΚ ΧΟΤΕΛ”
- EUROCATERING A.E.
- FIT MEALS IKE
- ANISSA BEACH & VILLAGE RESORT
- ΑΝΔΡΕΑΣ ΦΑΝΤΡΙΔΑΚΗΣ ΑΕΞΤΕ «STEFAN VILLAGE»
- Ε.ΚΡΟΜΜΥΔΑΚΗΣ ΕΡΓ.ΞΕΝ. ΤΟΥΡ. Α.Ε. ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ “CALDERA CRETA PARADISE BEACH”
- ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε. / ΕΔΡΑ - ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ
- ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε. / ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΞΑΝΘΗΣ – ΡΟΔΟΠΗ
- ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ Α.Ε.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία: Αθήνα: Τηλ. 210 5220920 | 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. Απώτερος 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.



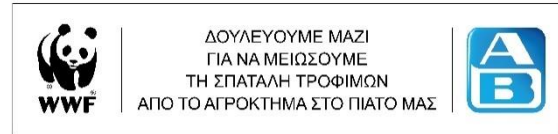
Τίτλος:

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

Φορέας υλοποίησης:

ΑΒ Βασιλόπουλος

Σε συνεργασία με το **WWF Ελλάς**



Συνοπτική περιγραφή:

Η ΑΒ Βασιλόπουλος έχει δεσμευτεί για τη μείωση του δικού της αποτυπώματος κατά 50% μέχρι το 2025. Με συνοδοιπόρο το WWF Ελλάς ηγείται μιας προσπάθειας με στόχο να ενημερώσει, εκπαιδεύσει, αλλά και να κινητοποιήσει όλους τους κρίκους της εφοδιαστικής αλυσίδας, για ένα πιο βιώσιμο και πράσινο μέλλον.

Από το 2021 έχει υλοποιήσει ήδη πέντε θεματικές καμπάνιες ευαισθητοποίησης πολιτών για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων όπως ενημερωτικά video, ενημερωτικά εγχειρίδια με καλές πρακτικές, αλλά και παιχνίδια στα ΑΒ Touchpoints και online. Σκοπός είναι ένα ταξίδι που ξεκίνησε από την ευαισθητοποίηση γύρω από το πρόβλημα της σπατάλης σε κάθε επίπεδο (οικονομικό, περιβαλλοντικό και κοινωνικό), και σταδιακά εμπλουτίζοντας τις καμπάνιες με τρόπους μείωσης, για να υπάρχει η αντίστοιχη κινητοποίηση και δέσμευση των καταναλωτών.

- Το 2024, κρατώντας το «Παύση για Καλό» σαν κύριο μήνυμα, οι καμπάνιες εστίασαν σε συγκεκριμένες συμβουλές για να μειώσει ο καταναλωτής τη σπατάλη τροφίμων στο νοικοκυριό του (λίστα για το σουπερμάρκετ και οργάνωση ντουλαπιών/ψυγείου μέσω της φιλοσοφίας First In First Out, δηλαδή βάζω μπροστά τα προϊόντα που έχουν πιο κοντινή ημερομηνία λήξης/ανάλωση κατά προτίμηση έως).
- Ταυτόχρονα, έχει ξεκινήσει εκπαιδευτικό πρόγραμμα για το σύνολο των σχεδόν 13.000 συνεργατών της, που ξεκίνησε από τον Σεπτέμβριο 2023, με ηλεκτρονικές εκπαιδεύσεις. Το 2024 πραγματοποιήθηκαν 2 νέα e-learning, που είχαν ως στόχο την ενημέρωση και εκπαίδευση των ανθρώπων της ΑΒ για τη μείωση σπατάλης τροφίμων.
- Το 2024 πραγματοποιήθηκαν 5 working groups με 5 κατηγορίες προμηθευτών μας, σε συντονισμό από το WWF Ελλάς. Στα working groups με τους προμηθευτές της ΑΒ συζητήθηκαν τρόποι μείωσης σπατάλης, και εργαλεία που θα βοηθήσουν στη μείωση αυτή.
- Το 2024 εκδόθηκε ο ετήσιος απολογισμός για τη μείωση σπατάλης τροφίμων, Δεκέμβριος 2024: <https://static.ab.gr/site/binaries/content/assets/pdf/alfa-beta-greece-el/food-waste-annual-report-2024-compressed.pdf>

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η συνεργασία ξεκίνησε τον Ιούλιο 2020.

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα των δράσεων θα ανακοινώνονται κατά περίπτωση. Τα αποτελέσματα των προγραμμάτων αναφέρονται στις επιμέρους ενότητες της Έκθεσης.

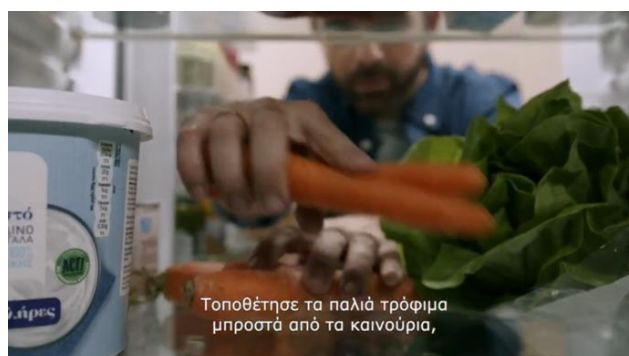
Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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

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



**Τίτλος:**

Πρόγραμμα «Φαγητό στα Σκουπίδια; Στον Γρηγόρη Ποτέ»

Φορέας υλοποίησης:

Γρηγόρης

Γρηγόρης

Συνοπτική περιγραφή:

Ο Γρηγόρης δίνει έμφαση στην εκπαίδευση, με στόχο την ευαισθητοποίηση όλων των συνεργατών και των εργαζομένων των καταστημάτων.

Ξεκινά με την εκπαίδευση του προσωπικού των καταστημάτων, η οποία πραγματοποιείται τακτικά, εκπαιδύοντας τους νέους εργαζομένους πάνω σε θεματικές που αφορούν το περιβάλλον, τις παραγγελίες και την αποθήκευση των προϊόντων, την διαδικασία των δωρεών και την διαχείριση των οργανικών αποβλήτων. Παράλληλα, οι store managers εκπαιδεύονται σε ζητήματα όπως η ιεραρχία των αποβλήτων, οι τρόποι πρόληψης δημιουργίας απορριμμάτων, η διαδικασία δωρεών και οι μέθοδοι ανακύκλωσης των αποβλήτων στο κατάστημα. Είναι απαραίτητο όλοι να κατανοούν τις επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων και να συμμετέχουν ενεργά στην κοινή προσπάθεια.

Επιπλέον, διαφημιστικό υλικό, όπως αφίσες, αυτοκόλλητα και καρτολίνες, τοποθετείται στα καταστήματα Γρηγόρης, τόσο για να υπενθυμίζει τη δράση στο προσωπικό, όσο και για να ενημερώνει και ευαισθητοποιεί τους καταναλωτές.

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 υπολογίζεται ότι το κάθε κατάστημα διαθέτει περισσότερες από 2.500 μερίδες ετησίως.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://corporate.gregorys.gr/h-etaireia/etairiki-koinoniki-euthuni/>

Επικοινωνία:

Λεβαντή Μαργαρίτα
m.levandi@gregorys.gr





Τίτλος:

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα για την ευαισθητοποίηση παιδιών σε θέματα υγιεινής διατροφής και μείωσης της σπατάλης τροφίμων

Μια καλή διατροφή
ξεκινάει με



Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

Από το 2011, η ΔΕΛΤΑ έχει συμβάλει στην ευαισθητοποίηση χιλιάδων παιδιών σε θέματα καλής διατροφής και πρόληψης της σπατάλης τροφίμων. Το 2024, στο πλαίσιο της διευκόλυνσης της πρόσβασης στην υγιεινή διατροφή και της νέας συνεργασίας με το The Why Community, συμμετείχε ενεργά στη διαμόρφωση διατροφικών συνηθειών των μικρών παιδιών μέσω διαδραστικών προγραμμάτων όπως το "Food Warriors - Υπερασπιστές Τροφίμων" και το "Η ενέργεια έπιασε πάτο". Μέσα από αυτές τις δραστηριότητες, τα παιδιά ευαισθητοποιήθηκαν σχετικά με την αξία της καλής διατροφής και τη σημασία της μείωσης της σπατάλης τροφίμων.

Ενισχύοντας περαιτέρω τη δέσμευσή της, και θέλοντας να στηρίξει τη δράση του Υπουργείου Υγείας για την προαγωγή υγείας των παιδιών, τον Οκτώβριο του 2024 η ΔΕΛΤΑ παραχώρησε στο Υπουργείο Υγείας τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας του εκπαιδευτικού υλικού που αφορά στην υγιεινή διατροφή για παιδιά νηπιαγωγείου, στηρίζοντας ενεργά την Εθνική Δράση κατά της Παιδικής Παχυσαρκίας και ενισχύοντας την προσπάθεια για τη διαμόρφωση υγιεινών διατροφικών συνηθειών από την πρώιμη παιδική ηλικία.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η ΔΕΛΤΑ αναστέλλει τις δράσεις για την καλή διατροφή που υλοποιεί από το 2011 σε νηπιαγωγεία και παιδικούς σταθμούς για όσο διάστημα θα υλοποιούνται αντίστοιχα προγράμματα στα σχολεία από την πολιτεία.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.delta.gr/ektheseis-etairikis-ypefthinotitas/>

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, chrgia@delta.gr



Τίτλος:

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Σώζουμε τρόφιμα στα Σχολεία, Δήμος Χαλανδρίου 2024»

Φορέας υλοποίησης:

Δήμος Χαλανδρίου



Συνοπτική περιγραφή:

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Σώζουμε τρόφιμα στα Σχολεία, Δήμος Χαλανδρίου 2024» αποτελεί πιλοτική υλοποίηση προγράμματος επιμόρφωσης παιδιών που έλαβε χώρα κατά το διάστημα της καλοκαιρινής δημιουργικής απασχόλησης (summer camp) σε σχολικά συγκροτήματα του Δήμου Χαλανδρίου. Η δράση αποτελεί βιωματικό εργαστήριο που απευθύνεται σε παιδιά 9 έως και 12 ετών και περιλαμβάνει ενημέρωση, επιμόρφωση και βιωματική εκπαίδευση με απόρριψη απορριμμάτων βιοαποβλήτων κουζίνας σε καφέ κάδο και ακόλουθη μέτρηση στο πλαίσιο ενός διαγωνισμού.



Στα συμμετέχοντα παιδιά δόθηκε ερωτηματολόγιο προς συμπλήρωση από τους γονείς και κηδεμόνες τους ώστε να ενημερώσουν σχετικά με το εργαστήριο και να υπάρξει συζήτηση και ανατροφοδότηση εμπέδωσης μηνυμάτων. Επίσης, διανεμήθηκε αντίτυπο του βιβλίου συνταγών «Μαγειρέψτε έξυπνα σώζοντας τρόφιμα» της Μονάδας, ενός βιβλίου με συλλογή συνταγών γενικής φύσεως, αλλά και συνταγών γνωστών σεφ του Χαλανδρίου μαζί με κατάλογο συμβουλών για αποφυγή σπατάλης τροφίμων από τα νοικοκυριά, ώστε να αξιοποιηθεί στην κάθε οικία παιδιού που συμμετείχε

Η δράση σχεδιάστηκε και υλοποιήθηκε από τη Μονάδα Αποτροπής Απωλειών Τροφών και Δημιουργίας Τροφικών Αποβλήτων με τη συνδρομή της Υπηρεσίας Ανακύκλωσης και Καθαριότητας του Δήμου Χαλανδρίου. Η δράση δομήθηκε ώστε να αποτελεί βιωματικό εργαστήριο του προγράμματος ToNoWaste.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Πιλοτική εφαρμογή στον Δήμο Χαλανδρίου κατά τους μήνες Ιούνιο και Ιούλιο του 2024.

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα είναι πολύ ενθαρρυντικά ως προς την κατανόηση των περιβαλλοντικών, κοινωνικών και οικονομικών επιπτώσεων της σπατάλης τροφίμων, αλλά και της χωριστής συλλογής των τροφικών απορριμμάτων. Τα παιδιά είναι το πιο ελπιδοφόρο μέρος μιας κοινωνίας και ο καλύτερος αποδέκτης μηνυμάτων αλλαγής κοινωνικής συμπεριφοράς, ενώ δρουν ως πολλαπλασιαστές σε μια κοινωνία. Με αυτό το δεδομένο οποιαδήποτε δράση ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης μαθητών κρίνεται θετική.

Η αποδοχή του βιωματικού εργαστηρίου με ανατροφοδότηση ερωτηματολογίων αξιολογήθηκε θετικά, ενώ 92% των αποκρινόμενων απάντησαν ότι λόγω της δράσης ενημέρωσης στα σχολεία

είναι πάρα πολύ πιθανό έως μέτρια πιθανό να αρχίσουν τη ξεχωριστή απόρριψη τροφικών απορριμμάτων σε καφέ κάδο, εφόσον έχουν πρόσβαση σε κάποιον. Επιπρόσθετα, είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι οι γονείς υπέβαλαν συγχαρητήρια, ευχαριστήρια και προτάσεις ανάπτυξης του προγράμματος.

Συμπερασματικά, η δράση ήταν ωφέλιμη με πολύ θετικό αντίκτυπο στον Δήμο Χαλανδρίου.

Για περισσότερες πληροφορίες:

https://www.chalandri.gr/thema_periv/104319/

Επικοινωνία:

Αθανασία Μπάρκα Παπαδημητρίου, foodsave@halandri.gr

Δράση «Σώζουμε Τρόφιμα στα Σχολεία, Δήμος Χαλανδρίου 2024, Δράση Μονάδας	
Σύνολο παιδιών	175
Σύνολο ομάδων	44
Σύνολο ερωτηματολογίων	49
Συσκευασίες	1,14 κγ
Ποσοστό Συσκευασιών	5%
Αποτρέψιμα	4,79 κγ
Μη αποτρέψιμα	6,05 κγ
Σύνολο Τροφικών Αποβλήτων (ΤΑ)	10,84 κγ
Σύνολο Αποβλήτων	11,98
ΚΡΙ συνολικό	44,18

Ποσοτικά χαρακτηριστικά του βιωματικού εργαστηρίου «Σώζουμε τρόφιμα στα Σχολεία, Δήμος Χαλανδρίου 2024» στα summer camps



Στιγμιότυπα του βιωματικού εργαστηρίου «Σώζουμε τρόφιμα στα Σχολεία, Δήμος Χαλανδρίου 2024»



Τίτλος:

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Μπορούμε στο Σχολείο» στα παιδιά των εργαζομένων, συνεχής ενημέρωση των εργαζομένων για τη μείωση σπατάλης φαγητού

Φορέας υλοποίησης:

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε. σε συνεργασία με το **Μπορούμε**



Συνοπτική περιγραφή:

Μέσω της εκπαίδευσης, της ευαισθητοποίησης και της συνεργασίας, στόχος των δράσεων είναι η δημιουργία μιας κουλτούρας που προάγει τη βιωσιμότητα και την υπεύθυνη κατανάλωση, με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων να αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της εταιρικής ταυτότητας και της κοινωνικής ευθύνης.

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην *πρόληψη* της σπατάλης τροφίμων, αναγνωρίζοντας ότι τα οφέλη της υπερисχύουν σημαντικά των οφελών από την αντιμετώπισή της σε μεταγενέστερο στάδιο.

Εκπαίδευση Εργαζομένων & Οικογενειών: με την εκπαίδευση να αποτελεί βασικό πυλώνα της στρατηγικής, οι εργαζόμενοι, καθώς και οι οικογένειές τους, λαμβάνουν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους τακτικές ενημερώσεις για τη σημασία της μείωσης της σπατάλης τροφίμων, που περιλαμβάνουν πρακτικές συμβουλές πρόληψης. Επιπλέον, γίνονται κατά διαστήματα εσωτερικές εκπαιδευτικές δράσεις.

Ευαισθητοποίηση Καταναλωτών: επιτυγχάνεται μέσω διαφόρων καναλιών επικοινωνίας, όπως τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, ενημερωτικές καμπάνιες, κοινοποίηση συνταγών που περιλαμβάνουν τρόφιμα που έχουν περισσέψει.

Ειδική Δράση για τα Παιδιά των Εργαζομένων: η δράση αυτή περιλάμβανε εκπαιδευτικά εργαστήρια και δραστηριότητες που στόχευαν στην ευαισθητοποίηση των παιδιών σχετικά με τη σημασία της μείωσης της απώλειας τροφίμων. Μέσα από διαδραστικά παιχνίδια και δημιουργικές δραστηριότητες, τα παιδιά έμαθαν πώς μπορούν να συμβάλλουν και αυτά στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το χρονοδιάγραμμα υλοποίησης των δράσεων είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζει τη συνεχή εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση όλων των εμπλεκόμενων μερών. Η ειδική δράση για τα παιδιά των εργαζομένων υλοποιήθηκε τον Δεκέμβριο του 2024.

Επικοινωνία:

Δήμητρα Τριανταφύλλου, τηλ. 2431061222





Τίτλος:

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Ενημέρωση για την πρόληψη Σπατάλης Τροφίμων»

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

Φορέας υλοποίησης:
Ελληνογερμανική Αγωγή



ELLINOGERMANIKI AGOGI

Στο πλαίσιο ευρωπαϊκών δράσεων, όπως π.χ. όπως π.χ. [FutureFoodS](#), [Cleverfood](#), [Foodshift Pathways](#), [PROMEDLIFE](#): Novel food products for PROmotion of MEDiterranean LIFEstyle and healthy diet

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). 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. Μάλιστα, η θεματική σχετικά με τις ετικέτες τροφίμων & την πρόληψη σπατάλης, εισήχθη στο μάθημα των Αγγλικών σε πρωτοβάθμια και δευτεροβάθμια.

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 φιλοξενεί η Ελληνογερμανική Αγωγή με το ΕΚΤ ([Open Schools Journal for Open Science](#)) και το οποίο είναι ανοικτό για όλο το μαθητικό κοινό.

Οι μαθητές, ως Eco Warriors, μεταξύ άλλων προβληματίστηκαν για τη διατροφή και τη μείωση της σπατάλης φαγητού, και δημιούργησαν βίντεοσκοπημένο υλικό (Eco habits & Food waste). Επίσης, μαθητές συμμετείχαν στον διαγωνισμό EWWR2024 σχετικά με τη μείωση απορριμμάτων (μεταξύ άλλων και του φαγητού)/κυκλική οικονομία, όπου και διακρίθηκαν.

Επίσης, στο πενθήμερο θερινό σχολείο κατάρτισης εκπαιδευτικών από όλη την Ευρώπη, το οποίο διοργάνωσε η Ελληνογερμανική Αγωγή στις 30/6-5/7/2024 “Schools as Sites for Food System Transformation” συμπεριλήφθηκε η θεματική Save the food, Save the planet, όπου μάλιστα συμμετείχαν ως εισηγήτριες οι υπεύθυνες του εκπαιδευτικού προγράμματος του ΜΠΟΡΟΥΜΕ.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Εν εξελίξει ενέργεια από το σχολικό έτος 2019-2020.

Αποτελέσματα:

Εν εξελίξει ενέργεια.

Στο πλαίσιο της λειτουργίας του σχολείου ως FoodSHIFT2030 Ζωντανό Εργαστήριο της Αθήνας έγιναν εργαστήρια/συναντήσεις με φορείς που δραστηριοποιούνται γύρω από το επισιτιστικό σύστημα (πχ. παραγωγούς, φορείς που αναπτύσσουν τεχνολογίες έξυπνης γεωργίας, κ.ο.κ.) και μια από τις θεματικές αναζήτησης συνεργειών ήταν η πρόληψη σπατάλης τροφίμων.

Εκτός των εκπαιδευτικών δράσεων επιδιώκεται η λειτουργία του ίδιου του σχολείου να είναι βιώσιμη, οπότε και πραγματοποιήθηκαν συναντήσεις με εξωτερικούς συνεργάτες για τη μελέτη της λειτουργίας της καντίνας & του σχολικού εστιατορίου όσον αφορά τη σπατάλη τροφίμων. Τα αποτελέσματα ήταν ικανοποιητικά, καθώς προέκυψε ότι λαμβάνονται όλα τα δυνατά μέτρα για την πρόληψη, όπως καταγράφηκαν & στους σχετικούς δείκτες μέτρησης που συμπληρώθηκαν στο πλαίσιο του έργου FoodSHIFT 2030.

Από την αρχή του σχολικού έτους 2023-2024 λειτουργεί 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 καλοκαιρινού σχολείου κατάρτισης εκπαιδευτικών 2024

<https://esia.ea.gr/futurefoods-summer-school-2024/>

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

Ενημερωτική εκδήλωση : Διαχείριση Σπατάλης Τροφίμων – Νομοθεσία, καλές ξενοδοχειακές πρακτικές & Ιδιωτικό Σχήμα Πιστοποίησης No Food Waste



ΕΝΩΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ
ΑΘΗΝΩΝ - ΑΤΤΙΚΗΣ
& ΑΡΓΟΣΑΡΩΝΙΚΟΥ

www.all-athens-hotels.com

Φορέας υλοποίησης:

Ένωση Ξενοδόχων Αθηνών Αττικής και Αργοσαρωνικού σε συνεργασία με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ και την TÜV AUSTRIA Hellas



Συνοπτική περιγραφή:

Η Ένωση Ξενοδόχων Αθηνών Αττικής και Αργοσαρωνικού, η Οργάνωση ΜΠΟΡΟΥΜΕ και η TÜV AUSTRIA Hellas συνδιοργάνωσαν στις 27 Μαΐου 2024 (διαδικτυακή) εκδήλωση ενημέρωσης για τη μείωση σπατάλης τροφίμων στα ξενοδοχεία.

Η δράση αυτή πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της Κοινωνικής Ευθύνης της Ένωσης Ξενοδόχων Αθηνών Αττικής και Αργοσαρωνικού, σε συνέχεια της πολυετούς (από το 2012) συνεργασίας της με την οργάνωση ΜΠΟΡΟΥΜΕ, και της πρόσφατης προσχώρησης της ΕΞΑ στη «Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων», με στόχο να ενημερωθούν κατάλληλα όλα τα ξενοδοχειακά μέλη της Ένωσης και να συμμετέχουν ενεργά στην προσπάθεια.

Είχε προηγηθεί (18.04), με αφορμή την προσχώρηση της ΕΞΑ στη «Συμμαχία», συνάντηση του Διοικητικού Συμβουλίου της Ένωσης με εκπρόσωπο της οργάνωσης Μπορούμε, Συντονιστή της Συμμαχίας, κατά την οποία συζητήθηκαν τρέχουσες και μελλοντικές πρωτοβουλίες της Ένωσης με στόχο την ενίσχυση του μηνύματος προς τα ξενοδοχεία και την κοινωνία για την πρόληψη σπατάλης τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης

Απρίλιος, Μάιος 2024

Αποτελέσματα:

Στην ενημερωτική εκδήλωση παρουσιάστηκαν από τους ομιλητές η παγκόσμια, ευρωπαϊκή και εθνική διάσταση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων και καλές πρακτικές για την αντιστροφή του φαινομένου, το νομοκανονιστικό πλαίσιο σε ευρωπαϊκό και εθνικό επίπεδο (ισχύουσα νομοθεσία και τρέχουσες εξελίξεις), καθώς και το ζήτημα της Πιστοποίησης ως



‘συνοδοιπόρος’ του Τουρισμού για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων (Ιδιωτικό Σχήμα Πιστοποίησης No Food Waste).

Σημειώνεται ότι η ΕΞΑ συνεργάζεται με το Μπορούμε από το ξεκίνημα της δράσης του το 2012 με στόχο τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και την αύξηση της επισιτιστικής προσφοράς προς αυτούς που το έχουν περισσότερο ανάγκη. Στηρίζει έμπρακτα την προσπάθεια αυτή, έχοντας προσφέρει μέχρι σήμερα περισσότερες από 175.500 μερίδες τρόφιμα προς δεκάδες κοινωνικές φορείς, που βρίσκονται στην ‘ακτίνα’ των ξενοδοχείων που συμμετέχουν στο πρόγραμμα στην Αθήνα και ευρύτερα στην Αττική

Επικοινωνία:

E: aha@all-athens-hotels.com

Ενημερωτική δωρεάν διαδικτυακή εκδήλωση | Διαχείριση Σπατάλης Τροφίμων, Νομοθεσία, καλές ξενοδοχειακές πρακτικές & Ιδιωτικό Σχήμα Πιστοποίησης

12:07

Take control Pop out Chat People 10 Rate React View Notes More

BG Boroume Gr View all VK

Μπορούμε
Όπου υπάρχει υπάρχει λύση

ΕΝΩΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ
ΑΘΗΝΩΝ - ΑΤΤΙΚΗΣ
& ΑΡΓΟΣΣΑΡΩΝΙΚΟΥ
www.all-athens-hotels.com

TUV
AUSTRIA

Ενημερωτική Δωρεάν Διαδικτυακή Εκδήλωση

Διαχείριση Σπατάλης Τροφίμων
Νομοθεσία, καλές ξενοδοχειακές πρακτικές &
Ιδιωτικό Σχήμα Πιστοποίησης «No Food Waste»

**Τίτλος:**

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

**Φορέας υλοποίησης:**

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Για τρίτη συνεχόμενη χρονιά, η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ επεκτείνει το επιτυχημένο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Δημοτικών Σχολείων «Κάνε ένα βήμα για την υγιεινή διατροφή», εστιάζοντας φέτος ακόμα περισσότερο στο κρίσιμο ζήτημα της σπατάλης τροφίμων. Μέσα από αυτήν την πρωτοβουλία, παιδιά προσχολικής και σχολικής ηλικίας επισκέπτονται τις εγκαταστάσεις της εταιρείας στη Σίνδο και συμμετέχουν σε διαδραστικές εκπαιδευτικές δραστηριότητες.

Το πρόγραμμα επιδιώκει να ευαισθητοποιήσει τα παιδιά για την ανάγκη μείωσης της σπατάλης των τροφίμων, εστιάζοντας στις αιτίες και τις σοβαρές περιβαλλοντικές, κοινωνικές και οικονομικές συνέπειες του φαινομένου. Παράλληλα, οι μικροί επισκέπτες ενημερώνονται σχετικά με τη διατροφική αξία των λαχανικών και τη σημασία της ισορροπημένης διατροφής, ενισχύοντας παράλληλα τη συνείδησή τους γύρω από τη βιώσιμη διαχείριση των τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Σεπτέμβριος 2024 - Απρίλιος 2025

Αποτελέσματα:

Το πρόγραμμα «Κάνε ένα βήμα για την υγιεινή διατροφή» συνεχίζει να κερδίζει την αποδοχή και την εμπιστοσύνη της εκπαιδευτικής κοινότητας, προσφέροντας σε παιδιά ηλικίας 5 έως 12 ετών μία ξεχωριστή, βιωματική εμπειρία μάθησης και ευαισθητοποίησης.

Από τον Σεπτέμβριο του 2024 έως τον Απρίλιο του 2025, περισσότερα από 3.700 παιδιά και 230 εκπαιδευτικοί από σχολεία της Θεσσαλονίκης και όμορων περιοχών επισκέφθηκαν τις εγκαταστάσεις της ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ σε 81 συνολικά επισκέψεις. Η ανταπόκριση και η ανατροφοδότηση από τους συμμετέχοντες ήταν εξαιρετική, ενισχύοντας την αξία της δράσης και επιβεβαιώνοντας την αναγκαιότητα συνέχισης των πρωτοβουλιών της εταιρείας σχετικά με την ενημέρωση για το κρίσιμο θέμα της σπατάλης των τροφίμων. Τα θετικά σχόλια και η ενίσχυση του ενδιαφέροντος αποτελούν κινητήριο δύναμη για την ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ στον σχεδιασμό και την υλοποίηση δράσεων και πρωτοβουλιών που προάγουν την υπεύθυνη κατανάλωση τροφίμων και την περιβαλλοντική προστασία.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Κατερίνα Μακρίδου Ωραιοπούλου
ESG & Corporate Communication Director
Τηλέφωνο: +30 231 0798 483, 30 2310 565 707
E-mail: katmak@barbastathis.com
Διεύθυνση: Α5 Οδός, ΒΙ.ΠΕ.Θ., Σίνδος, ΤΚ 570 22
www.barbastathis.com



Photo Credits: **Maurice Raphael**



Τίτλος:

«Οι Ήρωες κατά της Σπατάλης» - Ενημερωτικό έντυπο για παιδιά Δημοτικού σχετικά με τη Σπατάλη των Τροφίμων

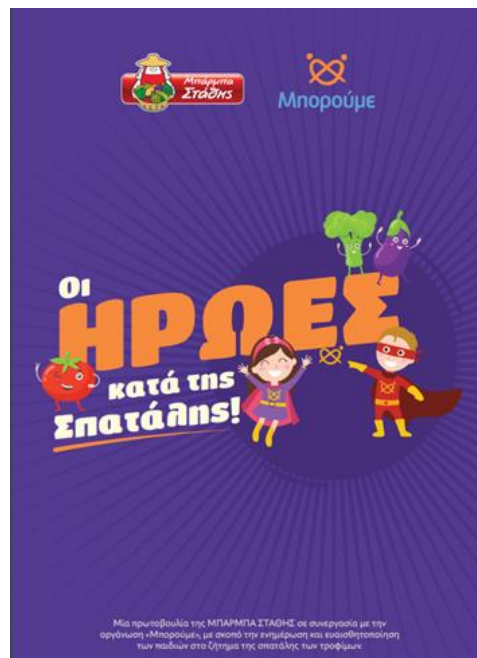
Φορέας υλοποίησης:

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Με αφορμή το Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα για μαθητές Δημοτικών σχολείων «Κάνε ένα βήμα για την υγιεινή διατροφή», που έχει σχεδιάσει και υλοποιεί η εταιρεία ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ εδώ και 3 χρόνια, αναδείχθηκε η ευκαιρία ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης των παιδιών για επιπλέον κρίσιμα κοινωνικά και περιβαλλοντικά ζητήματα.

Σε αυτό το πλαίσιο, δημιουργήθηκε, σε συνεργασία με το Μπορούμε ένα ενημερωτικό έντυπο, με τίτλο «Οι Ήρωες κατά της Σπατάλης», το οποίο απευθύνεται επίσης σε παιδιά Δημοτικού και στόχο έχει την ευαισθητοποίησή τους σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων στη χώρα. Μέσα από το συγκεκριμένο έντυπο, τα παιδιά όχι μόνο ενημερώνονται για το φαινόμενο και τις επιπτώσεις του, αλλά έχουν και την ευκαιρία να πληροφορηθούν, με τρόπο εύληπτο και διασκεδαστικό, σχετικά με τους τρόπους που μπορούν να συμβάλλουν στην καταπολέμησή του.



Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:
Σεπτέμβριος 2024 - Απρίλιος 2025

Αποτελέσματα:

Το ενημερωτικό έντυπο «Οι Ήρωες κατά της Σπατάλης» έχει διανεμηθεί σε περισσότερους από 6.000 μαθητές δημοτικών σχολείων, κατά τη διάρκεια εκπαιδευτικών επισκέψεων στις εγκαταστάσεις της εταιρείας, αλλά και μέσα από τη συμμετοχή της σε παιδικά φεστιβάλ και events. Οι διαδραστικές δραστηριότητες και τα παιχνίδια που περιλαμβάνει, κατέστησαν το έντυπο χρήσιμο και χρηστικό, ενώ η ανατροφοδότηση που λαμβάνει η εταιρεία από εκπαιδευτικούς, μαθητές και κηδεμόνες είναι ιδιαίτερα θετική.



Επικοινωνία:

Βλ. ακριβώς προηγούμενη δράση

Credits: Communication Lab



Τίτλος:

Ημερίδα ενημέρωσης των εργαζομένων της ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ για το θέμα της σπατάλης των τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ διοργάνωσε ενημερωτική ημερίδα σχετικά με το κρίσιμο φαινόμενο της σπατάλης τροφίμων, με στόχο την ευαισθητοποίηση των εργαζομένων της σχετικά με τις επιπτώσεις του φαινομένου και τις πρακτικές για την αντιμετώπισή του. Η ημερίδα πραγματοποιήθηκε σε συνεργασία με την οργάνωση «Μπορούμε», έναν από τους πιο επιδραστικούς φορείς στην Ελλάδα για την καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων και την επισιτιστική βοήθεια.

Οι εργαζόμενοι είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν για τις προκλήσεις που σχετίζονται με τη σπατάλη τροφίμων, καθώς και για την επίδρασή της στην επισιτιστική ανασφάλεια και το περιβάλλον. Κατά τη διάρκεια της ημερίδας, παρουσιάστηκαν πρακτικές συμβουλές για τη μείωση της σπατάλης, τόσο σε προσωπικό επίπεδο όσο και στον εργασιακό χώρο, διανεμήθηκε ενημερωτικό υλικό σχετικά με την προώθηση υπεύθυνων πρακτικών, ενώ υπήρξε και χρόνος για τη διενέργεια εποικοδομητικών συζητήσεων μεταξύ του ανθρώπινου δυναμικού και του εκπροσώπου του φορέα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Οκτώβριος 2024

Αποτελέσματα:

Το ενημερωτικό υλικό της ημερίδας για τη σπατάλη τροφίμων έφτασε σε περισσότερους από 500 εργαζομένους της ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ και είχε ως αποτέλεσμα τη διάχυση της πληροφορίας σε όλη την εταιρεία. Οι εργαζόμενοι ενημερώθηκαν για την κρισιμότητα του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων και τους δόθηκαν πρακτικά εργαλεία και γνώσεις για την αποτελεσματική μείωσή της. Η ημερίδα αποτέλεσε ακόμη ένα βήμα για την ενίσχυση των πρωτοβουλιών και των δράσεων που σχεδιάζει και υλοποιεί η εταιρεία σχετικά με τη βιώσιμη ανάπτυξη, όχι μόνο μέσα από επιχειρησιακές πρακτικές σε εταιρικό επίπεδο αλλά και μέσα από την προώθηση υπεύθυνων πρακτικών στην καθημερινή ζωή των εργαζομένων της.



Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.barbastathis.com/nea/i-mparmpa-stathis-diorganose-enimerotiki-imerida-gia-ti-spatali-ton-trofimon>

Επικοινωνία:

Βλ. ανωτέρω





Τίτλος:

Πρόγραμμα ενημέρωσης «Καμία Μεριδα Φαγητού Χαμένη»

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε



Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο μιας ολιστικής προσέγγισης για την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων, παράλληλα με την καθημερινή διάσωση & προσφορά τροφίμων, το Μπορούμε στοχεύει στην ουσιαστική αλλαγή στάσης & συμπεριφοράς μέσω της διαρκούς ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης των πολιτών για τα πολλαπλά κοινωνικά, περιβαλλοντικά και οικονομικά οφέλη της πρόληψης.

Οι ενημερωτικές προσπάθειες 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, επίσης, δημιουργία και διάδοση (οπτικοακουστικού) υλικού, εκπαιδευτικά σεμινάρια και εκδηλώσεις.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

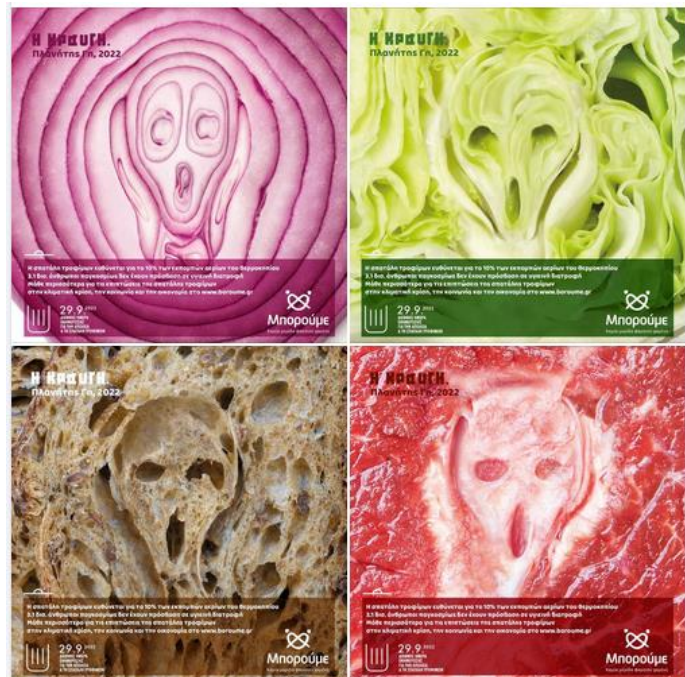
Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Ενημερωτικές Δράσεις 2024:

- 649 αναφορές σε έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο, 3 συνεντεύξεις σε τηλεοπτικά κανάλια και 4 σε ραδιόφωνα,
- Παρουσίαση του Μπορούμε σε 21 εκδηλώσεις στην Ελλάδα και το εξωτερικό
- Υλοποίηση 8 εκπαιδευτικών σεμιναρίων σε περισσότερους από 590 υπαλλήλους εταιρειών
- Αποστολή ενημερωτικού newsletter σε ελληνικά και αγγλικά προς 2.255 αποδέκτες
- Συνεργασία για τη δημιουργία 8σελιδου ενημερωτικού έντυπου μαζί με την Μπάρμπα Στάθης, το οποίο διανέμεται στους μαθητές που επισκέπτονται τις εγκαταστάσεις της εταιρείας στη Θεσσαλονίκη
- Δημιουργία ενημερωτικών βίντεο για το Μπορούμε στη Λαϊκή από φοιτητές του City College της Θεσσαλονίκης

Για περισσότερες πληροφορίες: www.boroume.gr



**Τίτλος:**

«Μπορούμε στο Σχολείο»

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε

Συνοπτική περιγραφή:

Μέσα από τις βιωματικές δραστηριότητες του προγράμματος «Μπορούμε στο Σχολείο», τα παιδιά έχουν την ευκαιρία να ενημερωθούν για το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων, να διερευνήσουν και να γνωρίσουν τα αίτια του και να αναζητήσουν τρόπους αντιμετώπισής του. Επιπλέον, το πρόγραμμα στοχεύει στην ευαισθητοποίηση σχετικά με τον εθελοντισμό και την κοινωνική προσφορά.

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 τηλεκπαίδευσης.

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το Μπορούμε συνέχισε δυναμικά την υλοποίηση του εκπαιδευτικού προγράμματος και το 2024, αυξάνοντας ποσοτικά και διευρύνοντας γεωγραφικά τη συνολική απήχυσή του, και βελτιώνοντας ταυτόχρονα ποιοτικά το περιεχόμενό του.

Πιο συγκεκριμένα, το 2024:

- 6.121 μαθητές κάθε εκπαιδευτικής βαθμίδας παρακολούθησαν το πρόγραμμα, ενώ συνολικά, από το 2014, το έχουν παρακολουθήσει περισσότεροι από 41.000 μαθητές,
- πραγματοποιήθηκαν 172 εκπαιδευτικές δράσεις σε 58 σχολεία 46 Δήμων σε όλη την Ελλάδα,
- το Μπορούμε συνεργάστηκε και αυτή τη χρονιά με το Μουσείο Λούλη, καθώς και με το Μουσείο Γουλανδρή Φυσικής Ιστορίας με στόχο τη διάδοση του μηνύματος για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων,
- ολοκληρώθηκε το έργο ERASMUS+ “Food Rescue” με τη δημιουργία του εκπαιδευτικού υλικού, τη διεξαγωγή εκπαιδευτικού σεμιναρίου για τους συμμετέχοντες δασκάλους της πιλοτικής φάσης και την εφαρμογή στα επιλεγμένα πιλοτικά σχολεία, η οποία είχε πολύ θετική ανταπόκριση



- ξεκίνησε συνεργασία του Μπορούμε με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο και τα Εκπαιδευτήρια Δούκα με στόχο την καταμέτρηση στη σχολική τραπεζαρία, την ενημέρωση και την ευαισθητοποίηση των μαθητών με στόχο την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων στο σχολικό και οικογενειακό περιβάλλον

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.boroume.gr

Επικοινωνία:

Email: info@boroume.gr



Τίτλος:

«Το Ταξίδι της Τροφής»

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε, σε συνεργασία με τη UNICEF

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της Εθνικής Δράσης κατά της Παιδικής Παχυσαρκίας του Υπουργείου Υγείας που υλοποιείται σε συνεργασία με τη UNICEF με χρηματοδότηση από το Ταμείο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας Ελλάδα 2.0, το Μπορούμε συμμετέχει ως εταίρος υλοποίησης παρεμβάσεων στα σχολεία για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και την προώθηση υγιεινών και βιώσιμων διατροφικών συνηθειών για τα παιδιά.

Το πρόγραμμα «Το Ταξίδι της Τροφής» υλοποιείται σε όλη τη χώρα και περιλαμβάνει:

α) εργαστήρια ευαισθητοποίησης σε μαθητές/τριες 12-17 ετών

β) εθελοντικές ενέργειες των μαθητών/τριων σε λαϊκές αγορές για τη διάσωση αδιάθετων φρούτων και λαχανικών και προσφορά αυτών σε κοινωνικά ευάλωτες ομάδες σε συνεργασία με τοπικούς Δήμους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Σεπτέμβριος 2024 – Δεκέμβριος 2025

Αποτελέσματα:

Κατά το διάστημα Οκτώβριος – Δεκέμβριος 2024:

- Οι Τοπικοί Συντονιστές επισκέφθηκαν 276 σχολεία σε 101 διαφορετικούς Δήμους σε όλη την Ελλάδα
- Πραγματοποίησαν 835 εργαστήρια ευαισθητοποίησης με 16.875 μαθητές

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://foodrescue-project.eu/>

Επικοινωνία:

Email: info@boroume.gr



ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ, ΓΙΝΟΜΑΣΤΕ ΑΣΠΙΔΑ.

εθνική δράση
κατά της
παιδικής
παχυσαρκίας



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Υγείας

unicef
για κάθε παιδί

Ελλάδα 2.0
ΕΘΝΟΣ ΣΤΕΛΝΩ ΑΝΑΜΕΝΕΤΕ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑ



Με τη χρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
NextGenerationEU



Τίτλος:

«Διατροφοπεριπέτειες» - ένα διαδραστικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα για την προώθηση της υγιεινής διατροφής στα σχολεία

Φορέας υλοποίησης:

ΠΡΟΛΗΨΙΣ, Αστική Μη Κερδοσκοπική Εταιρεία Προληπτικής, Περιβαλλοντικής και Εργασιακής Ιατρικής (Ινστιτούτο Prolepsis)

PROLEPSIS
INSTITUTE

Συνοπτική περιγραφή:

Το Ινστιτούτο Prolepsis, με την ευγενική υποστήριξη της εταιρείας ΑΒ Βασιλόπουλος, υλοποίησε εκπαιδευτικές δράσεις μέσω τηλεεκπαίδευσης με τίτλο «Διατροφοπεριπέτειες» με στόχο την προώθηση της υγιεινής διατροφής και της σωματικής δραστηριότητας.

Το πρόγραμμα υλοποιήθηκε ήδη σε 29.800 μαθητές σχολείων σε ολόκληρη την Ελλάδα, από την επιστημονική ομάδα του Ινστιτούτου, η οποία απαρτίζεται από διαιτολόγους – διατροφολόγους και ειδικούς προαγωγής υγείας, σε συνεργασία με παιδαγωγούς και θεατρολόγους. Το πρόγραμμα υλοποιείται μέσω τηλεεκπαίδευσης, η οποία μας επιτρέπει να βρεθούμε σε σχολεία σε διάφορες περιοχές της χώρας, όπως Αττική, Θεσσαλονίκη, Βόλο, Κρήτη, Δράμα, Βέροια, Πάτρα, Ρόδο, Κεφαλονιά, αλλά και σε πιο απομακρυσμένες, όπως Ορεστιάδα και Κάλυμνο. Στο πρόγραμμα συμμετέχουν μαθητές δημόσιων σχολείων πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης. Στόχος είναι η υιοθέτηση υγιεινών διατροφικών συνηθειών από μικρή ηλικία, λαμβάνοντας υπόψη το κενό που υπάρχει στη σχολική εκπαίδευση σχετικά με τη διατροφή.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Κατά τα συναπτά σχολικά έτη από το 2020–2021 έως και το τρέχον.

Αποτελέσματα:

Από τον Απρίλιο του 2024 έως τον Δεκέμβριο του 2024, η δράση υλοποιήθηκε σε 5.300 μαθητές. Μέσα από το παιχνίδι και τη συζήτηση, οι μαθητές εκπαιδεύονται στις αρχές της υγιεινής και βιώσιμης διατροφής, έχοντας την ευκαιρία να γνωρίσουν τις ομάδες τροφίμων, να αναγνωρίσουν τρόφιμα και να εμβαθύνουν στα θρεπτικά τους συστατικά. Ανταποκρινόμενοι στην ανάγκη να εντάξουμε και το περιβάλλον στις δράσεις μας, συζητάμε με τους μαθητές για την ανάγκη της φροντίδας του περιβάλλοντος μέσα από μια υγιεινή και ισορροπημένη διατροφή. Ανακαλύπτουμε μαζί με τα παιδιά εύκολες και πρακτικές λύσεις, ώστε να μειώσουμε τη σπατάλη τροφίμων, αλλά και τι μπορούν να προτείνουν οι ίδιοι στις οικογένειές τους. Το ιδιαίτερο ενδιαφέρον των μαθητών για την προστασία του περιβάλλοντος είναι πραγματικά ελπιδοφόρο.



Για περισσότερες πληροφορίες:

[Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα «Διατροφοπεριπέτειες» - Prolepsis](#)

Επικοινωνία:

Ινστιτούτο Prolepsis, +30 210 6255700 | +30 210 6106810 | info@prolepsis.gr



Τίτλος:

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Healthy Habits by OKAA -Rentis Food Park



Φορέας υλοποίησης:

Οργανισμός Κεντρικών Αγορών και Αλιείας (OKAA ΑΕ)

Συνοπτική περιγραφή:

Το Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα «Healthy Habits», που σχεδίασε και υλοποιεί ο OKAA Α.Ε., σε συνεργασία με την «Open Farm», έχει στόχο την εκπαίδευση & ευαισθητοποίηση των παιδιών όλων των ηλικιών, από προνήπιο έως Γυμνάσιο και Λύκειο, γύρω από τα θέματα διατροφής, μείωσης της σπατάλης τροφίμων και προστασίας του περιβάλλοντος.



Μαθητές & εκπαιδευτικοί επισκέπτονται τις εγκαταστάσεις της Κεντρικής Λαχαναγοράς του Ρέντη, ξεναγούνται στα καταστήματα Λιανικής (Αγορά του Καταναλωτή), και Χονδρικής και παρακολουθούν συζητήσεις για τη διαδικασία τροφοδοσίας αγροτικών προϊόντων από το χωράφι, στο ράφι. Ενημερώνονται για την πυραμίδα της Μεσογειακής / Ελληνικής Διατροφής, την υγιεινή διατροφή και την βιωσιμότητα. Μέσω βιωματικών εργαστηρίων κατανοούν έννοιες όπως η εποχικότητα, η τοπικότητα, τα τροφομίλια, το αποτύπωμα άνθρακα, η μείωση της σπατάλης τροφίμων και η ανακύκλωση.

Βλέπουν στην πράξη τη λειτουργία του μεγαλύτερου Κέντρου Διανομής Φρούτων, Λαχανικών, Κρέατος και Αλιευμάτων στην Ελλάδα, τη διαφορά της Χονδρικής και Λιανικής, και τους διανέμεται σχετικό ενημερωτικό και εκπαιδευτικό υλικό.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Οι εκπαιδευτικές δράσεις ξεκίνησαν το 2020 ενώ το 2023 πήραν την υπόσταση εκπαιδευτικού προγράμματος με την ονομασία «Healthy Habits by OKAA» με την έγκριση του Υπουργείου Παιδείας.

Αποτελέσματα:

Οι δράσεις που υλοποιεί ο OKAA 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. Εκπαιδεύονται πάνω από 1500 παιδιά ανά σχολική χρονιά. Η δράση βραβεύτηκε στα Green Brand awards 2025 με βραβείο Gold Green School Activities.

Για περισσότερες πληροφορίες: <https://www.okaa.gr/>



Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

Διαδικτυακή εκδήλωση για το ρόλο του βιο-διυλιστήριου στην κυκλική οικονομία και τις ευκαιρίες χρηματοδότησής στην ΕΕ

Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Βιομηχανιών Παραγωγής Υλικών και Συσκευασίας (ΣΥΒΙΠΥΣ)



Συνοπτική περιγραφή:

Τη Δευτέρα 10 Ιουνίου 2024, ο ΣΥΒΙΠΥΣ σε συνεργασία τον Ευρωπαϊκό οργανισμό BIC (Bio-based Industries Consortium) διοργάνωσε εκπαιδευτικό διαδικτυακό σεμινάριο για τη λειτουργία του βιο-διυλιστηρίου. Στο πρώτο μέρος της εκδήλωσης εκπρόσωπος του BIC (Dirk Carrez, Executive director) παρουσίασε τα μέλη και τις δραστηριότητες του οργανισμού τονίζοντας την δυναμική με την συμμετοχή 300 εταιριών και περισσότερων από 240 συνδεδεμένων μελών. Παρουσιάστηκαν επίσης και οι Ελληνικές συμμετοχές που αριθμούν πλέον 15.

Στο δεύτερο μέρος της εκδήλωσης ο εκπρόσωπος του οργανισμού BIC (Samuele Ambrosetti, Programming and Innovation manager) ανέλυσε τη λειτουργία του βιοδιυλιστηρίου ως μονάδα επεξεργασίας πρωτογενών υλών, αλλά και παραπροϊόντων βιομηχανικών και αγροτικών δραστηριοτήτων με στόχο την παραγωγή τροφής ή και building blocks για τη μετέπειτα παραγωγή φαρμάκων, καλλυντικών, ζωοτροφών, υλικών συσκευασίας κα.

Τέλος, πραγματοποιήθηκε αναφορά στα ερευνητικά προγράμματα Horizon 2020 στα οποία ο οργανισμός BIC σε συνεργασία με την Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει αποδεσμεύσει χρηματοδότηση ύψους 3.7 δις ευρώ το χρονικό διάστημα 2014 – 2020, ενώ για το έτος 2024 τα διαθέσιμα κονδύλια ήταν ύψους 213 εκ ευρώ.

Αποτελέσματα:

Περισσότερα από 50 στελέχη της βιομηχανίας ενημερώθηκαν για τις νεότερες εξελίξεις στο ειδικό επιστημονικό πεδίο του βιο-διυλιστηρίου και τις δυνατότητες αξιοποίησης των παραπροϊόντων από την παραγωγή και επεξεργασία τροφίμων.

Η ενημέρωση και εκπαίδευση των μελών του ΣΥΒΙΠΥΣ συνεχίζεται σε μηνιαία βάση με την διανομή τεχνικών αναφορών για τα ολοκληρωμένα έργα Horizon 2020 υπό την αιγίδα του οργανισμού BIC (Bio-based Industries Consortium).

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.pac.gr>

Η παρουσίαση και η βιντεοσκόπηση της εκδήλωσης είναι διαθέσιμα στα μέλη και τους συνεργάτες του ΣΥΒΙΠΥΣ μέσω της γραμματείας του Συνδέσμου.

Επικοινωνία:

Μίλτος Μέλιος, διευθυντής γραμματείας ΣΥΒΙΠΥΣ info@pac.gr,

Βίκυ Νταλή, επιστημονική συνεργάτης ΣΥΒΙΠΥΣ salesd@tsakalidislabs.gr





Τίτλος:

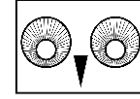
- ACG Food Waste Campaign: Reduce your FOODprint!”
- Ενέργειες ενημέρωσης & ευαισθητοποίησης



Office of
Sustainability

Φορέας υλοποίησης:

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



**DIPNO
SOFISTIRION**
DINING • CATERING • EXPERIENCE

Συνοπτική περιγραφή:

- Στο πλαίσιο της καμπάνιας “ACG Food Waste Campaign: Reduce your FOODprint!” που τρέχει από το ακαδημαϊκό έτος 2021 - 2022, φοιτητές του προπτυχιακού προγράμματος Περιβαλλοντικών σπουδών εκπονούν καταγραφές και μετρήσεις στον χώρο του εστιατορίου. Τα στοιχεία αυτά χρησιμοποιήθηκαν για την τοποθέτηση κάδων κομποστοποίησης στο χώρο του Κολλεγίου (Pierce & Deree) (βλ. άξονας 8 Ανακύκλωση για περισσότερες πληροφορίες). Αντίστοιχα, τα στοιχεία αυτά χρησιμοποιούνται για την 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.
- Γίνεται συστηματική χρήση των social media του Αμερικανικού Κολλεγίου Ελλάδος – Deree, ειδικά αυτών που είναι αφιερωμένα στη βιώσιμη ανάπτυξη, για την ενημέρωση και ευαισθητοποίηση των εσωτερικών και εξωτερικών κοινών σχετικά με διάφορα θέματα, μεταξύ των οποίων σταθερά η σπατάλη τροφίμων. Παρατίθενται στατιστικά και ενημερωτικές πληροφορίες, καθώς και τρόποι μείωσης της σπατάλης τροφίμων (π.χ. IG quizzes για τη σπατάλη φαγητού κ.α.). Αντίστοιχα, είναι διαθέσιμο ενημερωτικό υλικό στην ιστοσελίδα του Κολλεγίου.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα ενημέρωσης & ευαισθητοποίησης

Αποτελέσματα:

Ενδεικτικά αναφέρεται ότι τα posts (Facebook, Instagram & LinkedIn) αναφορικά με τη σπατάλη φαγητού (ενημερωτικά δελτία και προβολή σχετικών δράσεων & εκδηλώσεων) έχουν τα ακόλουθα οργανικά αποτελέσματα για την περίοδο Ιανουάριος 2024 – Δεκέμβριος 2024 για τα Facebook & Instagram και για την περίοδο Απρίλιος 2024 – Δεκέμβριος 2024 για το LinkedIn):

Reach (FB – 14 posts): 2.478

Reach (IG – 15 posts): 3.220

Impressions (LinkedIn – 7 posts): 2.176

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

<https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/community-engagement/sustainability-tips/>

Επικοινωνία:

Ράνια Ασαριωτάκη, Director, Office of Sustainability – 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.

going ZERO WASTE

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 Celsius 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

Sustainability at ACG
972 followers
6mo • Edited •

On this **#WorldFoodDay**, we want to stress the importance of initiatives that tackle food waste and food loss. 🍷

Did you know?

- 1/3 of all food produced globally is lost or wasted every year—enough to feed 2 billion people!
- 25% of global freshwater is used to grow food that is never eaten.
- 8-10% of greenhouse gas emissions are linked to food waste and loss.

These statistics highlight the urgent need to rethink how we handle food. That's where **you** can make a difference!

Join the **Boroume** at the Farmers Market program and help reduce **#foodwaste** by volunteering to collect surplus produce and ensure it gets to those in need.

Interested in joining our amazing group of ACG volunteers? Reach out today and become part of the solution! 🌱

Because **#ACGCares** ❤️

🔗 Link to register can be found in the first comment.

#Sustainability #CommunityService #SocialImpact #Volunteering

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



Τίτλος:

Ενίσχυση της περιβαλλοντικής συνείδησης μέσω ευαισθητοποίησης, εκπαίδευσης και τεχνολογικής καινοτομίας

GRECOTEL
HOTELS & RESORTS

Φορέας υλοποίησης:

Grecotel Hotels & Resorts

Συνοπτική περιγραφή:

Η ευαισθητοποίηση φιλοξενούμενων και εργαζομένων αποτελεί για τον όμιλο Grecotel βασικό εργαλείο στην προσπάθεια μείωσης της σπατάλης τροφίμων. Σε όλα τα επισιτιστικά τμήματα έχουν τοποθετηθεί ενημερωτικά μηνύματα που προτρέπουν σε υπεύθυνη κατανάλωση και συνετή χρήση των διαθέσιμων επιλογών, ενισχύοντας τη συλλογική περιβαλλοντική συνείδηση για τη μείωση σπατάλης τροφίμων.

Παράλληλα, διοργανώνονται μαθήματα μαγειρικής για φιλοξενούμενους όλων των ηλικιών, με έμφαση σε συνταγές zero waste και τη χρήση φυτικών πρώτων υλών. Μέσα από αυτή τη βιωματική διαδικασία, οι συμμετέχοντες μαθαίνουν πώς να δημιουργούν γευστικά πιάτα με υπευθυνότητα, ενώ παράλληλα γνωρίζουν καλύτερα τη φιλοσοφία της μεσογειακής διατροφής και της τοπικής γαστρονομικής παράδοσης.

Ο όμιλος συνεργάζεται, επίσης, με σχολές μαγειρικής και τουρισμού, συμβάλλοντας στην εκπαίδευση της νέας γενιάς επαγγελματιών του κλάδου. Μέσα από ειδικά διαμορφωμένα εκπαιδευτικά προγράμματα, προωθείται η έννοια της υπεύθυνης γαστρονομίας και μεταδίδονται οι αξίες και το όραμα για ένα βιώσιμο μέλλον στον τομέα της φιλοξενίας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Εκπαιδεύσεις προσωπικού σε βιώσιμη διαχείριση πρώτων υλών και αειφόρο λειτουργία πραγματοποιούνται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Αποτελέσματα:

Μέσα από τη συστηματική και στοχευμένη εκπαίδευση, στην οποία ο όμιλος Grecotel έχει επενδύσει ουσιαστικά, το σύνολο των εργαζομένων στις κουζίνες των συμμετεχουσών μονάδων εκπαιδεύτηκε σε βιώσιμες πρακτικές διαχείρισης πρώτων υλών και περιορισμού αποβλήτων τροφίμων. Η εκπαίδευση αυτή έχει ενσωματωθεί στην καθημερινή λειτουργία των ξενοδοχείων, ενισχύοντας την εφαρμογή πιο υπεύθυνων και αποδοτικών μεθόδων εργασίας.

Τα αποτελέσματα της εφαρμογής των μέτρων καταγράφονται και αναλύονται σε τακτική βάση, ενώ παρουσιάζονται μέσω εξειδικευμένων εκθέσεων και αναφορών, συμβάλλοντας τόσο στη διαρκή αξιολόγηση της προόδου όσο και στη διάχυση καλών πρακτικών στον ευρύτερο ξενοδοχειακό κλάδο.

Για περισσότερες πληροφορίες:
www.grecotel.com/sustainability

Επικοινωνία:

Grecotel Hotels & Resorts - Τμήμα Βιωσιμότητας

Email: mmavridou@grecotel.com epoultidou@grecotel.com aarvanitaki@grecotel.com

Τηλ.: +30 210 7280433



Grecotel Academy – Culinary 2024



Kids culinary workshop



Τίτλος:
σΤροφή στη γειτονιά

Φορέας υλοποίησης:

Incommon, Δήμος Παπάγου Χολαργού



σΤροφή στη γειτονιά
Μέσα από τα οργανικά υπολείμματα

Συνοπτική περιγραφή:

Το έργο «σΤροφή στη γειτονιά» στοχεύει στη δημιουργία κυκλικών και βιώσιμων περιοχών στο Δήμο Παπάγου-Χολαργού, όπου οι κάτοικοι, οι επιχειρήσεις και οι εκπαιδευτικοί φορείς υιοθετούν κυκλικές πρακτικές με έμφαση στην ορθή διαχείριση των βιοαποβλήτων. Αντιμετωπίζοντας τις προκλήσεις του γραμμικού οικονομικού μοντέλου, το έργο προωθεί τη μείωση των απορριμμάτων, την ανακύκλωση και την επαναχρησιμοποίηση υλικών, διαμορφώνοντας μια νοοτροπία κυκλικότητας στην καθημερινότητα των πολιτών.

Οι δράσεις του έργου περιλαμβάνουν βιωματικά εργαστήρια κυκλικότητας για μικρούς και μεγάλους, εκπαιδευτικά προγράμματα σε σχολεία και την εγκατάσταση κομποστοποιητή, εξάμηνη εκπαίδευση τοπικών επιχειρήσεων στη διαχείριση οργανικών αποβλήτων και διεξαγωγή γαστρονομικών περιπάτων, με τη δημιουργία συνταγών που αξιοποιούν υπολείμματα από άλλες παρασκευές. Παράλληλα, αναπτύχθηκε επιμορφωτικό επιτραπέζιο παιχνίδι, ενώ η επικοινωνιακή στρατηγική του έργου αξιοποίησε κοινωνικά δίκτυα, εκδηλώσεις και συνεργασίες με τοπικούς φορείς για τη διάδοση της μεθοδολογίας του. Ο μακροπρόθεσμος στόχος είναι η επέκταση της μεθοδολογίας σε άλλους δήμους, δημιουργώντας ένα πρότυπο βιώσιμης αστικής ανάπτυξης.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Οκτώβριος 2023- Δεκέμβριος 2024

Αποτελέσματα:

Πραγματοποιήθηκαν 5 εργαστήρια κυκλικότητας με 185 συμμετέχοντες, όπου εφαρμόστηκαν πρακτικές κυκλικής οικονομίας και διοργανώθηκαν 2 γαστρονομικοί περίπατοι με 49 συμμετέχοντες και 7 επιχειρήσεις, προωθώντας τη βιώσιμη διαχείριση της τροφής.

Υλοποιήθηκε εκπαιδευτικό πρόγραμμα σε δύο γυμνάσια, εισάγοντας μαθητές στην κυκλική οικονομία και την κομποστοποίηση. Οι μαθητές συμμετείχαν σε βιωματικές δραστηριότητες, όπως κυνήγι θησαυρού, αλλά και την εγκατάσταση και λειτουργία ενός κομποστοποιητή 100 λίτρων. Επίσης αναπτύχθηκε επιτραπέζιο παιχνίδι σε συνεργασία με το Πολυτεχνείο Κρήτης και συγκεκριμένα το Εργαστήριο Μεταβαλλόμενων και Ευφυών Περιβαλλόντων, το οποίο έπαιξαν οι μαθητές.



Μέσα από το έργο εκπαιδεύτηκαν δύο τοπικές επιχειρήσεις εστίασης, για έξι μήνες, οι οποίες έκαναν διαλογή στην πηγή των βιοαποβλήτων τους. Συνολικά εκπαιδεύτηκαν 17 εργαζόμενες/οι.

Σημαντικό κομμάτι για το έργο, αποτέλεσε η ανάλυση κύκλου ζωής (LCA), η οποία πραγματοποιήθηκε με στόχο να εκτιμηθούν τα ισοδύναμα CO₂ που πραγματικά σώθηκαν μέσα από την προώθηση και υιοθέτηση κυκλικών πρακτικών στο πλαίσιο του έργου και αφετέρου τα ισοδύναμα CO₂ που σώθηκαν μέσα από την ευαισθητοποίηση και ενεργοποίηση πολιτών, μεταφράζοντας τον κοινωνικό αντίκτυπο των δράσεων του έργου σε περιβαλλοντικό. Συγκεκριμένα:

✓ 2542,32 κιλά CO₂ eq εξοικονομήθηκαν από τη διαλογή στην πηγή των οργανικών αποβλήτων των συμμετεχουσών επιχειρήσεων.

✓ 51,6 κιλά CO₂ eq εξοικονομήθηκαν από την κομποστοποίηση με γαιοσκώληκες των σχολικών αποβλήτων (σε σύγκριση με την ταφή).

✓ 1232,3 κιλά CO₂ eq πιθανώς θα εξοικονομηθούν σε ένα χρόνο, χάρη στην ευαισθητοποίηση και ενεργοποίηση των πολιτών μέσω των εργαστηρίων και των γαστρονομικών περιπάτων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

incommon.gr

Επικοινωνία:

Αγίας Σοφίας 105, 54633, Θεσσαλονίκη,
+30 231 600 9518
Δωριέων 33, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436
Βάνια Παπαδοπούλου, Assistant Project Manager
info@incommon.gr



Τίτλος:

Κυκλική γειτονιά @ Πετράλωνα (η συνέχεια...)

Φορέας υλοποίησης:

incommon

Συνοπτική περιγραφή:

Κεντρικός σκοπός του έργου «Κυκλική Γειτονιά @ Πετράλωνα (η συνέχεια...)» είναι η μετατροπή της γειτονιάς των Πετραλώνων σε μία πιο κυκλική γειτονιά, όπου τα απορρίμματα μετατρέπονται σε νέους πόρους και οι βιώσιμες επιλογές γίνονται τρόπος ζωής, μέσα από την ενημέρωση, εμπλοκή και ενεργοποίηση των διαφορετικών μελών της κοινότητας. Βασικό όχημα για τη μετάβαση αυτή είναι η κυκλική διαχείριση των οργανικών αποβλήτων και η μείωση σπατάλης τροφής, μέσα από κατάλληλες δράσεις με πολίτες, σχολεία και επιχειρήσεις της γειτονιάς, καθώς και μέσα από τη συνεργασία με ενδιαφερόμενους φορείς.



Οι δράσεις του έργου περιλαμβάνουν:

- Ανοιχτές και συμμετοχικές εκδηλώσεις και δράσεις με τους πολίτες για την υιοθέτηση κυκλικών συνηθειών στα πεδία της τροφής και της διαχείρισης οργανικών αποβλήτων, όπως η υλοποίηση εργαστηρίου βιώσιμης διατροφής και γαστρονομικού περιπάτου και η ενημέρωση για τη σωστή χρήση του καφέ κάδου.
- Εκπαιδεύσεις και βιωματικά εργαστήρια κυκλικότητας σε σχολεία, ώστε να έρθουν οι μαθήτριες και οι μαθητές στην πράξη σε επαφή με το τι σημαίνει κυκλική οικονομία και βιωσιμότητα, δύο έννοιες που κατανοούμε απλά δίνοντας νέα ζωή και χρήση σε τροφοσκουπίδια, υλικά και προϊόντα.
- Συνεργασία με δύο τοπικές επιχειρήσεις εστίασης, για την εκπαίδευση, υλοποίηση και παρακολούθηση διαλογής στην πηγή των οργανικών τους υπολειμμάτων, καθώς και τη συλλογή σχετικών δεδομένων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Σεπτέμβριος 2023 - Δεκέμβριος 2024

Αποτελέσματα:

Κατά τη διάρκεια του έργου, στο πλαίσιο υλοποίησης δράσεων με τους πολίτες, πραγματοποιήθηκε βιωματικό εργαστήριο για τη βιώσιμη διατροφή με θέμα τα αστικά μελίσσια και γαστρονομικός περίπατος, όπου, με αφορμή τη δοκιμή πιάτων από περισσεύματα υλικών, συζητήθηκε η σημασία πρόληψης της σπατάλης τροφής και της σωστής χρήσης του καφέ κάδου.

Στο πλαίσιο των δράσεων με τα σχολεία, υπήρξε συνεργασία με 33 εκπαιδευτικούς και 17 σχολικά τμήματα, με αποτέλεσμα 253 μαθητές να ξεκινήσουν να διαχωρίζουν τα οργανικά τους υπολείμματα στην πράξη. Ταυτόχρονα, μοιράστηκαν στα σχολεία δύο εκπαιδευτικά βίντεο Κυκλικής Οικονομίας, ο εκπαιδευτικός οδηγός foodtreasure και το παραμύθι “Ο Λαχανόκηπος”, ως χρήσιμο υλικό για τη συνέχιση των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων πάνω στη σημασία της τροφής και της ορθής διαχείρισης των οργανικών αποβλήτων. Τέλος, σε ένα από τα συνεργαζόμενα σχολεία τοποθετήθηκε και λειτουργεί κάδος κομποστοποίησης 100 lt.

Όσον αφορά στις δράσεις με τις επιχειρήσεις, 2 επιχειρήσεις εστίασης συμμετείχαν στο έργο για 3 μήνες, λαμβάνοντας εκπαίδευση και διαχωρίζοντας τα οργανικά τους υπολείμματα στην πηγή. Για το σκοπό αυτό, πραγματοποιήθηκε επικοινωνία με τον Δήμο Αθηναίων και τοποθετήθηκε στην πλατεία Μερκούρη καφέ κάδος ο οποίος συλλεγόταν μαζί με τα βιοαπόβλητα της παρακείμενης λαϊκής. Αυτές οι ενέργειες στάθηκαν αφορμή, λίγο καιρό αργότερα, η γειτονιά των Πετραλώνων να αποκτήσει το δικό της δίκτυο καφέ κάδου. Από τις επιχειρήσεις διαχωρίστηκαν 1.842,5 κιλά οργανικών. Τέλος, για τη μία εκ των δύο επιχειρήσεων αναπτύχθηκε εξατομικευμένος Οδηγός πρόληψης και αξιοποίησης βιοαποβλήτων.



Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.incommon.gr/project/kykliki-geitonia/>

Επικοινωνία:

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

Δωριέων 33, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436

Μαρία Πλώτα, Project Manager

info@incommon.gr



Τίτλος:

Πανελλήνιος Μαθητικός Διαγωνισμός «Γύρω γύρω όλη... η οικονομία»

Φορέας υλοποίησης:

incommon



Συνοπτική περιγραφή:

Από το 2019, η incommon προσκαλεί μαθητές/τριες και εκπαιδευτικούς από όλη τη χώρα να ανακαλύψουν τη δύναμη της Κυκλικής Οικονομίας μέσα από τη δημιουργικότητα και τη δράση. Ο διαγωνισμός, καλεί τους μαθητές να σχεδιάσουν εφαρμόσιμες λύσεις κυκλικότητας στα σχολεία τους, μετατρέποντας θεωρητικές γνώσεις σε πρακτικές αλλαγές.

Με αφετηρία την κατανόηση των αδιεξόδων της γραμμικής οικονομίας (παίρνω – παράγω – καταναλώνω – πετώ), οι συμμετέχοντες αναζητούν βιώσιμες προσεγγίσεις που κρατούν τους πόρους στον κύκλο της ζωής. Η διαδικασία δεν αφορά μόνο την περιβαλλοντική εκπαίδευση, αλλά και την ανάπτυξη δεξιοτήτων όπως η κριτική σκέψη, η συνεργασία και η δημιουργική επίλυση προβλημάτων.

Ο διαγωνισμός ενθαρρύνει τη σύνδεση μεταξύ διαφορετικών επιστημονικών πεδίων - οικονομικών, κοινωνικών, περιβαλλοντικών- και ενισχύει την κοινωνική συνοχή. Παράλληλα, προωθεί την υπεύθυνη κατανάλωση, την ενεργή συμμετοχή στις τοπικές κοινότητες και τη δυνατότητα των μαθητών να εκφράσουν τις ιδέες τους, συμβάλλοντας στη μετάβαση σε έναν πιο βιώσιμο κόσμο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα - τρέχει ετησίως από τον Οκτώβριο 2019

Αποτελέσματα:

Το 2024, ο διαγωνισμός κατέγραψε 325 συμμετοχές από μαθητές και μαθήτριες διαφόρων ειδικοτήτων και βαθμίδων, προερχόμενους από 15 περιοχές της Ελλάδας. Παρότι ο διαγωνισμός καλύπτει ευρύτερα την κυκλική οικονομία, πολλά σχολεία επικεντρώθηκαν σε δράσεις που

αφορούν τη διαχείριση της τροφής, των οργανικών υπολειμμάτων και την αποφυγή σπατάλης, αναδεικνύοντας τη σημασία αυτού του ζητήματος:

- Ε.Ε.Ε.ΕΚ Παύλου Μελά, Θεσσαλονίκη - Δημιουργία και λειτουργία κομποστοποιητή στο σχολείο, συνοδευόμενη από ενημέρωση των γύρω καταστημάτων.
- Δημοτικό Σχολείο Λουτρόπολης Θέρμης, Μυτιλήνη - Ανάδειξη διαχρονικών κυκλικών πρακτικών στη διαχείριση τροφής και ανακύκλωσης.
- Ε.Ε.Ε.ΕΚ Φιλιατρών, Μεσσηνία - Παραγωγή ελαιολάδου από ελαιόδεντρο του σχολικού κήπου και αξιοποίησή του ως καύσιμη ύλη.

Από το 2019 που υλοποιείται ο διαγωνισμός, έχουν εμπλακεί:

- ✓ 1.320 μαθητές-τριες /εκπαιδευτικοί
- ✓ 67 σχολεία
- ✓ 26 περιοχές της Ελλάδας

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://fb.watch/r1m7jjctal/>
incommon.gr/project/gyro-gyro-oli-i-oikonomia/

Επικοινωνία:

Δωριέων 33, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436
 Μαρίνα Κουμουτσάκου, Head of Fundraising & Educational
 Advisor
info@incommon.gr



@ICO



Τίτλος:

COM - Circular Organic Management



Circular Organic Management

Φορέας υλοποίησης:

incommon εταίρος στο έργο, χρηματοδοτούμενο από το πρόγραμμα Erasmus+ της Ευρωπαϊκής Ένωσης (συμμετέχουν 7 εταίροι από 6 χώρες)

Συνοπτική περιγραφή:

Το έργο Circular Organic Management (COM) στοχεύει στην υποστήριξη της αλλαγής συμπεριφοράς στα σχολεία σχετικά με τα τρόφιμα και τα οργανικά υπολείμματα. Η παραγωγή μεγάλων ποσοτήτων οργανικών υπολειμμάτων συμβάλλει στην κλιματική αλλαγή, και το έργο επιδιώκει να αντιμετωπίσει αυτό το ζήτημα μέσω της εκπαίδευσης των πολιτών για αλλαγή συμπεριφοράς στο σπίτι, στο σχολείο και στην καθημερινή ζωή.

Βασικές δράσεις:

Έρευνα & Εκπαιδευτικό Υλικό: Μελέτη συμπεριφορών και ανάπτυξη εκπαιδευτικών πόρων.

Ψηφιακή Πλατφόρμα: Διαδραστικά εργαλεία και παιχνίδια για εκμάθηση.

Εκπαιδευτική Εργαλειοθήκη & Πολιτικές Προτάσεις: Πόροι για εκπαιδευτικούς και φορείς χάραξης πολιτικής.

Εκστρατείες Ευαισθητοποίησης: Δράσεις για τη διάδοση της γνώσης και την αλλαγή συμπεριφοράς γύρω από τη διαχείριση των οργανικών υπολειμμάτων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

10/2022 - 09/2024, ολοκληρώθηκε εντός του 2024

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα του έργου επηρεάζουν ολόκληρη την κοινότητα των μαθητών, αγγίζοντας εκπαιδευτικούς, σχολικό προσωπικό, εργαζόμενους σε κυλικεία, γονείς, γείτονες και τις τοπικές αρχές των σχολείων και των γύρω περιοχών.

✓ Έρευνα: Εκπόνηση έρευνας πεδίου και γραφείου για τη διαχείριση οργανικών αποβλήτων, την περιβαλλοντική εκπαίδευση και τη σχετική ευαισθητοποίηση, μέσω δημόσιων ερευνών και συνεντεύξεων με εκπαιδευτικούς.

✓ Εκπαιδευτική Πλατφόρμα: Ανάπτυξη μιας δωρεάν ψηφιακής πλατφόρμας που παρέχει εκπαιδευτικό υλικό και εργαλεία για τη σωστή διαχείριση των οργανικών απορριμμάτων, διαθέσιμη σε εκπαιδευτικούς, μαθητές και ενδιαφερόμενους φορείς.

✓ Ψηφιακό Εκπαιδευτικό Παιχνίδι: Δημιουργία του παιχνιδιού «Οργανικά απόβλητα και κυκλικότητα στην κοινότητά μου!», το οποίο εκπαιδευεί μαθητές και ενήλικες στη διαχείριση των οργανικών αποβλήτων μέσω διαδραστικής μάθησης.

✓ Εκπαιδευτικά Πακέτα και Εργαλειοθήκη: Παραγωγή εκπαιδευτικών πακέτων και εργαλειοθήκης για εκπαιδευτικούς, τα οποία περιλαμβάνουν σύγχρονες πληροφορίες, δραστηριότητες και μεθοδολογικές οδηγίες για τη διδασκαλία της περιβαλλοντικής εκπαίδευσης.

✓ Έγγραφο Πολιτικής: Σύνταξη εγγράφου πολιτικής που περιλαμβάνει προτάσεις για αλλαγές στη διαχείριση αποβλήτων και την περιβαλλοντική εκπαίδευση, βασισμένο σε έρευνες που πραγματοποιήθηκαν σε έξι ευρωπαϊκές χώρες.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://com-euproject.eu/>

<https://www.incommon.gr/project/com-circular-organic-management/>



Επικοινωνία:

Αγίας Σοφίας 105, 54633, Θεσσαλονίκη, +30 231 600 9518
Δωριέων 33, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436
Βάνια Παπαδοπούλου, Assistant Project Manager
info@incommon.gr

@ICO



Τίτλος:

Κύκλος, το Εργαστήριο της incommon

Φορέας υλοποίησης:

incommon



Συνοπτική περιγραφή:

Ο Κύκλος, το εργαστήριο της incommon, είναι ένας ανοιχτός χώρος πειραματισμού όπου η κυκλική οικονομία εφαρμόζεται στην πράξη σε επίπεδο γειτονιάς και πόλης. Στόχος του είναι η ενεργοποίηση πολιτών, σχολείων, τοπικών φορέων και επιχειρήσεων μέσα από πρακτικές που μεγιστοποιούν τη χρήση διαθέσιμων πόρων -φυσικών, υλικών και ανθρώπινων - προωθώντας την επανάχρηση, τη μείωση αποβλήτων και τη βιώσιμη διαχείριση των τροφίμων.

Στον ιστορικό χώρο του Κουλέ Καφέ στην Άνω Πόλη Θεσσαλονίκης, ο Κύκλος αναπτύσσει εργαλεία και δράσεις που μετατρέπουν τη θεωρία της κυκλικής οικονομίας σε εφαρμοσμένες λύσεις. Οι βασικές του δράσεις περιλαμβάνουν:

- ✓ Εργαστήρια τροφής και επανάχρησης, ανοιχτές συζητήσεις, περιπάτους, προβολές και συμμετοχική χαρτογράφηση πόρων
 - ✓ Καμπάνιες ευαισθητοποίησης, εκπαιδευτικά προγράμματα για σχολεία και εκπαιδευτές εκπαιδευτικών
- Καθώς και εφαρμογές συμμετοχικού χαρακτήρα:
- ✓ Δανειστική εργαλειοθήκη και Repair Cafés
 - ✓ Συνοικιακός κομποστοποιητής και τα σταθερά σημεία συλλογής υπολειμμάτων καφέ

Στη θεματική της τροφής, ο Κύκλος λειτουργεί ως σημείο σύνδεσης μεταξύ πολιτών, τοπικών επιχειρήσεων και δημόσιων φορέων, ενθαρρύνοντας πρακτικές που μειώνουν τα απορρίμματα και αναδιαμορφώνουν τη σχέση μας με την τροφή. Μέσα από συνεργασίες με τον Δήμο Θεσσαλονίκης, τον Δήμο Νεάπολης-Συκεών, τη Γ' Δημοτική Κοινότητα, εκπαιδευτικά ιδρύματα, επιχειρήσεις και οργανισμούς, έχει δημιουργήσει ένα δυναμικό δίκτυο και αναπτύσσει πρωτοβουλίες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και την ορθή διαχείριση οργανικών απορριμμάτων. Κάνοντας τον Κύκλο, όχι απλώς έναν χώρο δοκιμών αλλά ένα ζωντανό παράδειγμα μετάβασης στην κυκλική οικονομία, ξεκινώντας από τη γειτονιά και επεκτεινόμενο στην πόλη.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα από τον Ιούλιο 2020

Αποτελέσματα:

Από την έναρξη των δράσεων το 2020, η σύνδεση της Κυκλικής Οικονομίας με την τροφή παρέμεινε κεντρικός άξονας, προσεγγίζοντας το θέμα ολιστικά μέσα από εκπαίδευση, βιωματική εμπειρία και τοπική ενεργοποίηση. Συνολικά μέσα από 450 δράσεις, 8.973 άτομα έχουν συμμετάσχει ενεργά στις δράσεις και περισσότερα από 540.000 άτομα έχουν ενημερωθεί για το πώς μπορούμε να κάνουμε πιο κυκλικές τις πόλεις μας. Αναφέρονται ενδεικτικά δράσεις που για το 2024 συνδέουν την κυκλική οικονομία με την τροφή:



Workshops για την Τροφή: διαδραστικές και βιωματικές συναντήσεις με στόχο να ενθαρρύνουν τη βέλτιστη αξιοποίηση τροφίμων, τη μείωση σπατάλης και του περιβαλλοντικού αποτυπώματος. Με θέματα όπως η Βιώσιμη Γαστρονομία, Σωστή Ανάγνωση και Κατανόηση Ετικετών, Χαρτογραφώντας την Τροφή στην Άνω Πόλη, Πόλη & Τροφή, Περί Σπόρων, κ.α.

4ος Γαστρονομικός Περίπατος: ανάδειξη βιώσιμων διατροφικών πρακτικών μέσα από τη δημιουργική αξιοποίηση μαγειρικών υπολειμμάτων σε 6 τοπικά εστιατόρια της Άνω Πόλης (Κρεωνίδης "Το μπαλκόνι", Νέα Φωλιά, Το σπίτι του Πασσά, Anopolis, Little Big House, Yaya).

Συνοικιακός Κομποστοποιητής: 3 χρόνια λειτουργίας στην πλατεία Κουλέ Καφέ.

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα για σχολεία «Κομποστοποίηση - Επαναχρησιμοποίηση - Μείωση της Σπατάλης Τροφής»: απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων σχετικά με την κυκλική οικονομία, με έμφαση στην κομποστοποίηση και επαναχρησιμοποίηση, μαθαίνοντας βιωματικά για τη μείωση και τη βιώσιμη διαχείριση των οργανικών απορριμμάτων, εφαρμόζοντας κυκλικές πρακτικές. Το πρόγραμμα προάγει την ευαισθητοποίηση για την αποφυγή της σπατάλης τροφής.



Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.incommon.gr/project/kyklos/> / facebook kyklosskg / instagram kyklosskg

Επικοινωνία:

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

Ηλίας Παπαγιανόπουλος, Head of Operations
& Project Manager

kyklos@incommon.gr





Τίτλος:

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα στο Μουσείο Λούλη για τη σπατάλη τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:
Loulis Food Ingredients



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 μαστιάζει 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 συνεχίζει να λειτουργεί κανονικά και με μεγάλη χαρά υποδέχεται μαθητές, μαθήτριες και εκπαιδευτικούς, προσφέροντας ανανεωμένα εκπαιδευτικά προγράμματα και ξεναγήσεις.

Το 2024, το επισκέφτηκαν πάνω από 170 σχολεία, κυρίως από την Αττική, με περισσότερους από 6.200 επισκέπτες, οι οποίοι είχαν την ευκαιρία να ζήσουν μια μοναδική βιωματική εμπειρία γύρω από τον πολιτισμό της διατροφής, το περιβάλλον, τη σπατάλη τροφίμων, την ιστορία της βιομηχανίας άλεσης και την πλούσια παράδοση των 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

Να 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.



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.



Αποθηκεύω και συντηρώ σωστά Storage

Φροντίστε να αποθηκεύετε τα τρόφιμα με κατάλληλο τρόπο, ώστε να συντηρούνται σωστά αλλά και να μην ξεχνιούνται σε ντουλάπια. Ότι 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.



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

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



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:

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.

Στο πλαίσιο 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.

Την περίοδο Ιουνίου-Ιουλίου 2024 ο καθηγητής Fabio Biscarini του Πανεπιστημίου UNIMORE (Ιταλία) φιλοξενήθηκε στην Αθήνα στο πλαίσιο του έργου και διερεύνησε την ανάπτυξη καινοτόμων χρονοθερμοκρασιακών ολοκληρωτών και δεικτών φρεσκότητας για την παρακολούθηση της ποιότητας αλιευμάτων, με στόχο την αποτελεσματικότερη διαχείριση της ψυκτικής αλυσίδας, την επέκταση του χρόνου ζωής τους και τη μείωση των απορριμμάτων τροφίμων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Αν. 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 ΡΗΑ έως και 85%. Τα τελικά προϊόντα θα είναι δύσκαμπτες συσκευασίες υψηλής απόδοσης με βάση το ΡΗΑ 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:

Ερευνητικό έργο σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο



Συνοπτική περιγραφή:

1. *Ολοκλήρωση και υπεράσπιση διδακτορικής διατριβής με τίτλο «Η σπατάλη τροφίμων (food waste) και ο Έλληνας καταναλωτής: εμπειρική μελέτη της συμπεριφοράς του καταναλωτή».*

Η διδακτορική διατριβή εξέτασε τη συμπεριφορά του Έλληνα καταναλωτή σχετικά με το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων. Η έρευνα σε θεωρητικό και εμπειρικό επίπεδο στόχευε να:

α) αναδείξει μέσα από τη βιβλιογραφική ανασκόπηση τις αιτίες που προκαλούν το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων, καθώς και επιμέρους στοιχεία και τάσεις του προβλήματος,

β) να εξετάσει με την υιοθέτηση ενός ερευνητικού μοντέλου το ρόλο που διαδραματίζει η γενική γνώση που έχει ο καταναλωτής για τα περιβαλλοντικά προβλήματα της σύγχρονης εποχής (κλιματική αλλαγή, υπερθέρμανση του πλανήτη, ατμοσφαιρική ρύπανση, ερημοποίηση και διάβρωση των ακτών) σε συνδυασμό με την εξιδεικευμένη γνώση του καταναλωτή για το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων, τόσο στη διαμόρφωση-επίδραση των καταναλωτικών στάσεων όσο και της καταναλωτικής συμπεριφοράς, δηλαδή τόσο στη διαμόρφωση καταναλωτικών στάσεων σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων όσο και της οικολογικά ευσυνείδητης συμπεριφοράς,

γ) να διερευνήσει την ύπαρξη διακριτών προφίλ καταναλωτών σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων και

δ) να διερευνήσει το ρόλο που διαδραματίζουν τα διακριτά προφίλ καταναλωτών καθώς και τα δημογραφικά χαρακτηριστικά των καταναλωτών (φύλο, ηλικία, εισόδημα, μέγεθος νοικοκυριού, επίπεδο εκπαίδευσης και περιβάλλον μόνιμης κατοικίας) στη συμπεριφορά που αναπτύσσουν οι καταναλωτές απέναντι στο πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων.

2. *Δημοσίευση επιστημονικού άρθρου με τίτλο “From Plate to Bin: Consumer Segments and Food Waste in Greece”*

Η μελέτη εξέτασε δημογραφικούς και συμπεριφορικούς παράγοντες που επηρεάζουν τη σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα, προσφέροντας χρήσιμα στοιχεία για στοχευμένες παρεμβάσεις. Μέσω ανάλυσης k-means, οι καταναλωτές ταξινομήθηκαν σε τρεις ομάδες:

- Moderate Consumers, με μέτρια επίγνωση αλλά ασυνεπείς πρακτικές.
- Indifferent Consumers, κυρίως νεότεροι και αστικοί, με περιορισμένη ευαισθητοποίηση και υψηλά επίπεδα σπατάλης.
- Conscious Consumers, μεγαλύτερης ηλικίας, με οργανωμένες συνήθειες που περιορίζαν τη σπατάλη.

3. *Μεταδικτατορική έρευνα με τίτλο «Εξισορροπώντας το κόστος και τη βιωσιμότητα: Ανάλυση της ευαισθησίας των καταναλωτών στις τιμές των προϊόντων διατροφής και στις στρατηγικές προώθησης πωλήσεων από τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων».*

Η μεταδιδασκτορική έρευνα εστιάζει στη μελέτη της ευαισθησίας των καταναλωτών στις τιμές και στις στρατηγικές προώθησης πωλήσεων για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στην Ελλάδα.

Κύριοι στόχοι:

- Ανάλυση της ευαισθησίας των καταναλωτών στις τιμές των προϊόντων διατροφής.
- Αξιολόγηση των στρατηγικών πώλησης των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης.
- Χρήση των αποτελεσμάτων της έρευνας και εφαρμογή τους στην αγοράς.
- Διερεύνηση αντιδράσεων διαφορετικών ομάδων/κατηγοριών καταναλωτών.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Εντός έτους 2024. Η μεταδιδασκτορική διατριβή αναμένεται να ολοκληρωθεί εντός του 2026.

Αποτελέσματα:

1. Από τα αποτελέσματα της διατριβής προέκυψαν χρήσιμα συμπεράσματα τα οποία μπορούν να αξιοποιηθούν από τους ενδιαφερόμενους φορείς, όπως ο δημόσιος τομέας, οι επιχειρήσεις και ο ιδιωτικός τομέας, καθώς και οι διάφορες κοινωνικές οργανώσεις και φορείς για τη δημιουργία στοχευμένων παρεμβάσεων με σκοπό τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και την υποβοήθηση της ανάπτυξης οικολογικά ευσυνείδητων καταναλωτικών συμπεριφορών.

2. Η μελέτη ανέδειξε διαφορές στην εμπλοκή μεταξύ των ομάδων, υποδεικνύοντας την ανάγκη για προσαρμοσμένες στρατηγικές: οι Συνειδητοποιημένοι μπορούσαν να λειτουργήσουν ως πρότυπα, οι Αδιάφοροι χρειάζονταν ενίσχυση ευαισθητοποίησης και οι Μέτριοι πρακτικά εργαλεία, όπως εφαρμογές προγραμματισμού γευμάτων. Μέσα από αυτή τη χαρτογράφηση, η έρευνα προσέφερε μια πολιτισμικά προσαρμοσμένη εικόνα των στάσεων απέναντι στη σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα.

3. Αναμενόμενα Αποτελέσματα (μεταδιδασκτορικής έρευνας):

- Τμηματοποίηση Καταναλωτών: Αναμένεται να ταυτοποιηθούν οι βασικές κατηγορίες καταναλωτών ανάλογα με την ανταπόκρισή τους στις στρατηγικές τιμολόγησης και προώθησης πωλήσεων που στοχεύουν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

- Καλύτερες Πρακτικές για Λιανοπωλητές: Από τη χρήση και εφαρμογή των αποτελεσμάτων της έρευνας αναμένεται να αναπτυχθούν κατευθυντήριες γραμμές και προτάσεις για τους λιανοπωλητές σχετικά με τον τρόπο εφαρμογής αποτελεσματικών στρατηγικών τιμολόγησης και προώθησης πωλήσεων που ενθαρρύνουν την αγορά προϊόντων που πλησιάζουν την ημερομηνία λήξης και μειώνουν τη σπατάλη τροφίμων

Για περισσότερες πληροφορίες:

1. <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/56890>
2. Zacharatos, T., & Theodoridis, P. (2025). From Plate to Bin: Consumer Segments and Food Waste in Greece. *Waste*, 3(1), 2. <https://doi.org/10.3390/waste3010002>

Επικοινωνία:

Καθηγητής Προκόπης Θεοδωρίδης, proth@eap.gr
Δρ. Θεοφάνης Ζαχαράτος, theofanis.zacharatos@ac.eap.gr



Τίτλος:

GENOMILKS - Έξυπνο σύστημα πρόβλεψης και ελέγχου *Bacillus Cereus* για μείωση απωλειών και διασφάλιση ποιότητας στο ελληνικό γάλα.



Φορέας υλοποίησης:

ΜΕΒΓΑΛ, ΕΚΕΤΑ, ΑΠΘ

Συνοπτική περιγραφή:

Τα προϊόντα παστεριωμένου γάλακτος, όπως το φρέσκο γάλα και το γιαούρτι, καταναλώνονται ευρέως και έχουν περιορισμένη διάρκεια ζωής. Η παρουσία σπορίων του *Bacillus cereus* στο γάλα, τα οποία επιβιώνουν της παστερίωσης και μπορούν να αναπτυχθούν σε συνθήκες ψύξης, αποτελεί σημαντική απειλή για την ασφάλεια και την ποιότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων, προκαλώντας τροφικές δηλητηριάσεις ή αλλοιώσεις που οδηγούν σε απόρριψη πριν την ημερομηνία λήξης. Αυτό συνεπάγεται αυξημένη σπατάλη τροφίμων, επιβαρύνοντας τόσο τις επιχειρήσεις όσο και το περιβάλλον.

Το ερευνητικό έργο GENOMILKS προτείνει ένα καινοτόμο σύστημα διαχείρισης βασισμένο σε σύγχρονες τεχνολογίες «omics» και ποσοτικής μικροβιολογίας. Μέσω της ταχείας ανίχνευσης και πρόβλεψης της συμπεριφοράς του *B. cereus*, το σύστημα θα επιτρέπει την έγκαιρη παρέμβαση και πρόληψη επιμολύνσεων, αντί της κλασικής προσέγγισης ελέγχου του τελικού προϊόντος.

Με τον τρόπο αυτό, ενισχύεται η διατηρησιμότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων, μειώνονται οι απώλειες λόγω αλλοίωσης και απορρίψεων και επιτυγχάνεται ουσιαστική μείωση της σπατάλης τροφίμων, συμβάλλοντας σε ένα πιο βιώσιμο και ασφαλές διατροφικό σύστημα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

10/21 - 2/25



Αποτελέσματα:

- Ανάπτυξη εργαλείων ταχείας ανίχνευσης μοριακών δεικτών του *Bacillus cereus*, με δυνατότητα εφαρμογής σε νωπό και παστεριωμένο γάλα.
- Μοριακή και φαινοτυπική τυποποίηση στελεχών του *B. cereus* που απαντώνται στο ελληνικό γάλα, με στόχο την κατανόηση της επικινδυνότητας και αλλοιωτικής τους δυναμικής.
- Ανάπτυξη προβλεπτικών μαθηματικών μοντέλων για τη συμπεριφορά του *B. cereus* σε συνθήκες πραγματικής ψυκτικής αλυσίδας.
- Χαρτογράφηση των θερμοκρασιακών συνθηκών σε όλα τα στάδια της ελληνικής ψυκτικής αλυσίδας γάλακτος.
- Συνδυασμός δεδομένων "omics", μικροβιολογίας και μοντέλων πρόβλεψης σε ένα ενιαίο σύστημα διαχείρισης επικινδυνότητας.

- Πρόληψη μικροβιακής αλλοίωσης πριν την εμφάνισή της, με στόχο την παράταση της ιατηρησιμότητας των γαλακτοκομικών προϊόντων.
- Μείωση της σπατάλης τροφίμων λόγω απορρίψεων προϊόντων που αλλοιώθηκαν πριν τη λήξη τους.
- Ενίσχυση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών και βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.genomilks.eu/>

Επικοινωνία:

diatropoulos@mevgal.gr



Τίτλος:

Ευρωπαϊκό έργο SUSTAID: Περιβαλλοντικά βιώσιμα προγράμματα επισιτιστικής βοήθειας στην Ευρώπη: Επαγγελματική κατάρτιση για ενίσχυση ικανοτήτων και υλοποίηση προγραμμάτων

Φορέας υλοποίησης:

**ΠΡΟΛΗΨΙΣ Αστική Μη Κερδοσκοπική Εταιρεία
Προληπτικής, Περιβαλλοντικής και Εργασιακής
Ιατρικής (Ινστιτούτο Prolepsis)**

PROLEPSIS
INSTITUTE

Στο έργο συμμετέχουν εταίροι από 5 Ευρωπαϊκές χώρες (Ελλάδα, Πολωνία, Πορτογαλία, Αυστρία και Κύπρος).

Συνοπτική περιγραφή:

Σκοπός του προγράμματος SUSTAID είναι η εφαρμογή βιώσιμων πρακτικών κατά την παροχή επισιτιστικής βοήθειας μέσω εκπαίδευσης και επαγγελματικής κατάρτισης των εργαζομένων και εθελοντών προγραμμάτων επισιτιστικής βοήθειας. Ακολουθώντας μια από κοινού μεθοδολογική προσέγγιση, δημιουργήθηκε μια εκπαιδευτική ηλεκτρονική πλατφόρμα και ένας Οδηγός (εγχειρίδιο) Επαγγελματικής Κατάρτισης για την ενίσχυση των δεξιοτήτων των εργαζομένων και εθελοντών. Οι εκπαιδευτικές ενότητες περιλαμβάνουν χρήσιμες πληροφορίες και συμβουλές για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στα προγράμματα επισιτιστικής βοήθειας (π.χ. κατά την προμήθεια, αποθήκευση και διανομή των τροφίμων) καθώς και υλικό για τη σωστή αποθήκευση και διαχείριση των τροφίμων σε επίπεδο νοικοκυριού ή κατά την αγορά και προετοιμασία γευμάτων.

Στο πλαίσιο του προγράμματος πραγματοποιήθηκαν, επίσης, δράσεις όπως δια ζώσης εκπαίδευση από την Τράπεζα Τροφίμων της Πολωνίας, Ενημερωτική Ημερίδα για τη διάχυση του προγράμματος στις Βρυξέλλες και Ενημερωτική Ημερίδα στην Ελλάδα με θέμα Περιβαλλοντικά Βιώσιμα Προγράμματα Επισιτιστικής Βοήθειας με διοργανωτή το Ινστιτούτο Prolepsis. Κατά τη διάρκεια της Ημερίδας στην Ελλάδα, παρουσιάστηκαν εθνικά στοιχεία και συζητήθηκε η σπατάλη τροφίμων ως παράμετρος βιωσιμότητας με τη συμμετοχή μελών της Συμμαχίας, διακεκριμένων ομιλητών και αντιπροσώπων εθνικών προγραμμάτων επισιτιστικής βοήθειας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα που θα ολοκληρωθεί τέλος Φεβρουαρίου του 2025.



Αποτελέσματα:

- Ανάπτυξη Οδηγού Μεθοδολογίας (2023). Στον Οδηγό παρουσιάζεται η Μεθοδολογία και τα αποτελέσματα της ποιοτικής (ομάδες εστιασμένης συζήτησης) και ποσοτικής (ερωτηματολόγια) έρευνας του προγράμματος με στόχο τη διερεύνηση των απόψεων και πρακτικών ως προς τη βιωσιμότητα ατόμων που εργάζονται σε προγράμματα επισιτιστικής βοήθειας. Τα ευρήματα (τόσο σε ευρωπαϊκό όσο και εθνικό επίπεδο) αναδεικνύουν την

εφαρμογή στρατηγικών για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων ως κύρια παράμετρο για την παροχή βιώσιμης επισιτιστικής βοήθειας.

- Ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού και ηλεκτρονικής πλατφόρμας (2024). Για την ενίσχυση των γνώσεων ως προς την παροχή βιώσιμης επισιτιστικής βοήθειας δημιουργήθηκε εκπαιδευτικό υλικό με την εξής θεματολογία: «Βιώσιμη Παροχή Επισιτιστικής Βοήθειας», «Βιώσιμα Συστήματα και Αλυσίδες Εφοδιασμού Τροφίμων», «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων», «Σωστή Αποθήκευση και Διαχείριση της Σπατάλης Τροφίμων», «Διατροφή, Επικοινωνία και Κοινωνική Ένταξη» και «Βιώσιμη Διατροφή». Το εκπαιδευτικό υλικό είναι προσβάσιμο από την ιστοσελίδα του προγράμματος: <https://sustaid-project.eu/>
- Ανάπτυξη Οδηγού Επαγγελματικής Κατάρτισης (2024). Ο Οδηγός απευθύνεται σε φορείς και οργανισμούς προγραμμάτων επισιτιστικής βοήθειας που επιθυμούν να ενισχύσουν τις γνώσεις και δεξιότητες του προσωπικού εφαρμόζοντας βιώσιμες πρακτικές μέσω της εργασίας τους. Περιλαμβάνει θεωρητικό και διαδραστικό υλικό και είναι διαθέσιμος τόσο στην Αγγλική όσο και στην Ελληνική γλώσσα.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://sustaid-project.eu/>

<https://sustaid-project.eu/login-2/>

Επικοινωνία:

Matina Kouvari, MSc, PhD

Scientific Coordinator & Project Manager

Prolepsis Institute

5 Fragoklissias str., 151 25, Marousi, Athens

T +30 210 6255700 F +30 210 6106810

E m.kouvari@prolepsis.gr

www.prolepsis.gr





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 Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (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 πραγματοποιείται στην Ισπανία.
- Υποπροϊόντα της βιομηχανίας παραγωγής χυμών (φλούδα πορτοκαλιού) για την παραγωγή συστατικών ζωοτροφών για μηρυκαστικά (πρόβατα). Η μελέτη πραγματοποιείται στην Ελλάδα.
- Υποπροϊόντα της ελαιουργίας (ελαιοπυρήνας) για την παραγωγή συστατικών ζωοτροφών για πουλερικά (κοτόπουλο). Η μελέτη πραγματοποιείται στην Αίγυπτο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Η μελέτη που πραγματοποιείται στην Ελλάδα εστιάζει στην αξιοποίηση υποπροϊόντων της Βιομηχανίας παραγωγής χυμών και συγκεκριμένα, τη φλούδα πορτοκαλιού, ως ζωοτροφή. Το ΕΜΠ, ανέπτυξε μια στρατηγική ενζυμικής υδρόλυσης και ζύμωσης, μετατρέποντας τις φλούδες σε συστατικό υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνη. Το τελικό προϊόν παρουσίασε αυξημένη πεπτικότητα και βελτιωμένη θρεπτική αξία, συμβάλλοντας στη βιωσιμότητα της κτηνοτροφίας.



Το ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ πραγματοποίησε δοκιμές αποτελεσματικότητας των ζωοτροφών σε τρεις ομάδες γαλακτοπαραγωγών προβάτων (Φυλή Χίου): (i) με συμβατική διατροφή, (ii) με μη επεξεργασμένες φλούδες πορτοκαλιού και (iii) με προηγμένη επεξεργασία. Τα αποτελέσματα έδειξαν αύξηση της παραγωγής γάλακτος και του λίπους, με μείωση των μεθανιογόνων μικροοργανισμών στο μικροβίωμα του στομάχου των προβάτων.

Το Παν. Δυτικής Μακεδονίας διεξήγαγε ποιοτικό έλεγχο των παραγόμενων γιαουρτιών καθώς και αξιολόγηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους. Η ανάλυση των γιαουρτιών έδειξε ότι η προσθήκη είτε επεξεργασμένων είτε μη επεξεργασμένων φλούδων πορτοκαλιού στη διατροφή των μηρυκαστικών δεν επηρέασε αρνητικά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων προϊόντων. Επιπλέον, το πάνελ αξιολογητών έδειξε ότι δεν υπήρχαν σημαντικές διαφορές στη γεύση μεταξύ των γιαουρτιών, ενώ οι εργαστηριακές αναλύσεις των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών όπως το χρώμα, η υφή, το ιξώδες και η συναίρεση επιβεβαίωσαν τη σταθερότητα των γιαουρτιών κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης.

Ο ΣΕΒΤ διεξήγαγε έρευνα που αφορούσε την κοινωνική αξιολόγηση των αλυσίδων αξίας των 3 διαφορετικών υποπροϊόντων (στέμφυλα, φλούδα πορτοκαλιού, ελαιοπυρήνας). Τα αποτελέσματα που προέκυψαν από Ελλάδα, Ισπανία και Αίγυπτο ανέδειξαν ότι η ανάπτυξη βιώσιμων αλυσίδων αξίας και η δημιουργία πράσινων θέσεων εργασίας αποτελούν βασικούς άξονες για τη βελτίωση των κοινωνικοοικονομικών δεικτών και τη διασφάλιση της περιβαλλοντικής και οικονομικής βιωσιμότητας του κλάδου. Επιπλέον, ο ΣΕΒΤ ήταν υπεύθυνος για την ανάπτυξη των δράσεων επικοινωνίας του έργου και διάχυσης των αποτελεσμάτων του, τη διαχείριση της ιστοσελίδας και των μέσων κοινωνικής δικτύωσης 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:

LOWINFOOD (H2020)



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPIO UNIVERSITY



Φορέας υλοποίησης:

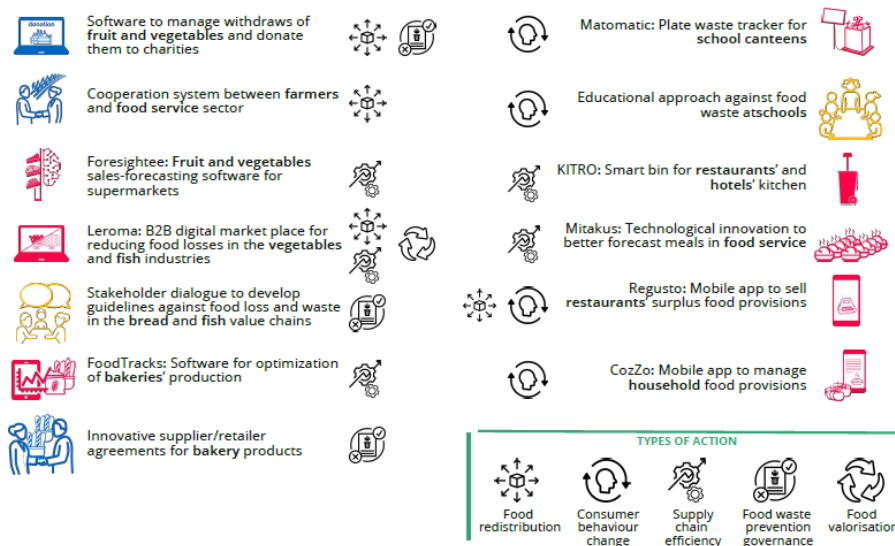
Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Το έργο υλοποιείται από 27 φορείς, από 12 χώρες, με συντονιστή το Università degli Studi della Tuscia, στην Ιταλία.

Συνοπτική περιγραφή:

Το ερευνητικό έργο Horizon 2020 LOWINFOOD, με τίτλο «Πολυπαραγοντικός σχεδιασμός εφοδιαστικών αλυσίδων τροφίμων χαμηλών αποβλήτων μέσω της επίδειξης καινοτόμων λύσεων για τη μείωση της απώλειας και σπατάλης τροφίμων», εστίασε στην ανάπτυξη και την αξιολόγηση παρεμβάσεων για τον περιορισμό της απώλειας και της σπατάλης τροφίμων. Κεντρικό αντικείμενο του έργου αποτέλεσε η επίδειξη, η επικύρωση και η αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας 13 καινοτόμων λύσεων. Οι καινοτομίες αυτές στόχευαν στην πρόληψη της δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων και στη διευκόλυνση της αναδιανομής των πλεονασμάτων τροφίμων. Η μεθοδολογία αξιολόγησης περιλάμβανε την ποσοτικοποίηση της μείωσης που επιτεύχθηκε μέσω κάθε καινοτομίας, καθώς και την εκτίμηση του αντίστοιχου περιβαλλοντικού και κοινωνικο-οικονομικού τους αντίκτυπου. Το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο συνέβαλε στην παρακολούθηση και αξιολόγηση των καινοτομιών CozZo και KITRO που στόχευαν στη μείωση των αποβλήτων τροφίμων στα νοικοκυριά και στα ξενοδοχεία, αντίστοιχα. Η εφαρμογή CozZo προσαρμόστηκε στα ελληνικά δεδομένα και δοκιμάστηκε πιλοτικά σε νοικοκυριά, ενώ το σύστημα KITRO δοκιμάστηκε σε δύο ξενοδοχεία, το Thalassa στην Κω και το Meltemi Blu στη Σαντορίνη, τα οποία επίσης συμμετείχαν στο έργο ως εταίροι.

INNOVATIONS AND THEIR TYPE OF ACTION



Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε τον Νοέμβριο 2020 και διήρκησε έως τον Φεβρουάριο 2025.

Αποτελέσματα:

KITRO: Το σύστημα Τεχνητής Νοημοσύνης KITRO έχει αναπτυχθεί με τέτοιο τρόπο, ώστε να συμβάλει στη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων στην εστίαση. Προσφέρει μία πλήρως αυτοματοποιημένη λύση για την παρακολούθηση και μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων στον τομέα της εστίασης. Συνδυάζει αναγνώριση εικόνας και μηχανική μάθηση με τον κατάλληλο εξοπλισμό, ώστε να καταγράφει το είδος και την ποσότητα των αποβλήτων τροφίμων που παράγονται. Με αυτόν τον τρόπο, οι υπεύθυνοι της μονάδας εστίασης μπορούν να λάβουν μέτρα και αποφάσεις που θα οδηγήσουν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Η ανάλυση των μετρήσεων έδειξε ότι, κατά τη διάρκεια εφαρμογής του συστήματος KITRO, σημειώθηκε μείωση των αποβλήτων τροφίμων κατά 29% στο ξενοδοχείο Thalassa, στην Κως, και 51% στο ξενοδοχείο Meltemi Blu, στη Σαντορίνη. Αναλυτικότερα, τα αποτελέσματα της εφαρμογής του KITRO, παρουσιάζονται στη δημοσίευση:

Sigala E.G., Gerwin P., Chroni C., Abeliotis K., Strotmann C., Lasaridi K. 2025. Reducing food waste in the HORECA sector using AI-based waste-tracking devices. Waste Management, 198, 77-86. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2025.02.044>.

CozZo (App): Η εφαρμογή CozZo διευκολύνει την παρακολούθηση των προμηθειών και των μαγειρεμένων γευμάτων στο νοικοκυριό, οδηγεί σε πιο στοχευμένες αγορές, στην αποφυγή της σπατάλης των τροφίμων. Για να αναδειχθεί το δυναμικό της, η εφαρμογή “CozZo” δοκιμάστηκε συνολικά σε 52 νοικοκυριά από την Αυστρία, τη Φινλανδία και την Ελλάδα, από τρεις έως έξι εβδομάδες. Η ανάλυση των αποτελεσμάτων έδειξε ότι η εφαρμογή συμβάλλει στην ευαισθητοποίηση των χρηστών της αναφορικά με την σπατάλη τροφίμων, τη βελτίωση του προγραμματισμού των αγορών μέσω λίστας, στην καλύτερη καταγραφή των προμηθειών τροφίμων που υπάρχουν σε ένα νοικοκυριό, και τέλος, στην αξιοποίηση των τροφίμων που βρίσκονται κοντά στην ημερομηνία ανάλωσης.

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:

Κάτια Λαζαρίδη (klasaridi@hua.gr)

Κωνσταντίνα Μπόικου (k.boikou@hua.gr)

**Τίτλος:**

stopfoodwaste

Φορέας υλοποίησης:

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPIO UNIVERSITY**Συνοπτική περιγραφή:**

Το ερευνητικό υποέργο stopfoodwaste, με τίτλο: «Ανάπτυξη και εφαρμογή δράσεων καταγραφής και πρόληψης δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων στον τομέα της εστίασης», της Πράξης «Δράσεις για την πρόληψη-αξιοποίηση αποβλήτων τροφών στον τομέα της εστίασης, καθώς και ανάπτυξη εκστρατείας για την ενημέρωση-ευαισθητοποίηση σε θέματα πρόληψης δημιουργίας και διαλογής στην πηγή των βιοαποβλήτων» χρηματοδοτείται από το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Αττική 2014-2020», μέσω του ενδιαμέσου φορέα διαχείρισης «Σύνδεσμος Δήμων Νότιας Αττικής» (ΣυΔΝΑ). Το έργο στοχεύει στην καταγραφή και πρόληψη της σπατάλης τροφίμων στον τομέα της εστίασης στους Δήμους του ΣυΔΝΑ, συμβάλλοντας στους ευρύτερους εθνικούς και περιφερειακούς στόχους για τα απόβλητα τροφίμων. Αναπτύσσει και εφαρμόζει νέες μεθοδολογίες και εργαλεία για:

- την καταγραφή των παραγόμενων αποβλήτων τροφίμων από εστιατόρια,
- τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, μέσω της δημιουργίας εξειδικευμένου Οδηγού Καλών Πρακτικών για χώρους εστίασης,
- τη διευκόλυνση της αναδιανομής του πλεονάσματος φαγητού από καταστήματα εστίασης σε ευπαθείς ομάδες, με πιλοτική εφαρμογή στον Δήμο Καλλιθέας, μέσω της ανάπτυξης ψηφιακής πλατφόρμας διαχείρισης,
- την ευαισθητοποίηση των πολιτών σχετικά με το περιβαλλοντικό αποτύπωμα της διατροφής τους, μέσω διαδικτυακής εφαρμογής υπολογισμού του και ανάπτυξης σχετικού οδηγού μείωσης.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε τον Μάιο 2023 και θα διαρκέσει έως τον Απρίλιο 2026.

Αποτελέσματα:

Το υποέργο βρίσκεται σε εξέλιξη. Μέχρι σήμερα, έχουν συγκεντρωθεί αρχικά δεδομένα από καταστήματα εστίασης σχετικά με τη δημιουργία αποβλήτων τροφίμων στις εγκαταστάσεις τους, ενώ έχει σχεδόν ολοκληρωθεί η ψηφιακή πλατφόρμα αναδιανομής.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://sydna.foodwaste.gr/>

Επικοινωνία:

Κάτια Λαζαρίδη (klasaridi@hua.gr)

Κωνσταντίνα Μπόικου (k.boikou@hua.gr)



Τίτλος:

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



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPIO UNIVERSITY

Φορέας υλοποίησης:

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο και
Ελληνικό Μεσογειακό
Πανεπιστήμιο



Συνοπτική περιγραφή:

Μετά από τη μεγάλη επιτυχία των τριών προηγούμενων συνεδρίων (RETASTE 2021, RETASTE 2022, RETASTE 2023), με πάνω από 200 συμμετέχοντες από τη διεθνή επιστημονική κοινότητα, την Κεντρική και Τοπική Διοίκηση και τις σχετικές με το αντικείμενο επιχειρήσεις, το RETASTE 2024 επέκτεινε το όραμά του συμπεριλαμβάνοντας όλες τις πτυχές της Κυκλικής Βιο-οικονομίας για την εφοδιαστική αλυσίδα τροφίμων. Είχε παρουσιάσεις από εξαιρετικούς προσκεκλημένους ομιλητές/τριες για καινοτομίες από το διεθνή και Ελλαδικό χώρο, case studies, όλες στην αιχμή της σχετικής επιστημονικής συζήτησης.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το διεθνές συνέδριο RETASTE διοργανώνεται ετησίως.

Το RETASTE 2024 πραγματοποιήθηκε για τις 25 – 27 Σεπτεμβρίου 2024, στις Αρχάνες, στο Ηράκλειο Κρήτης.

Το RETASTE 2025 θα πραγματοποιηθεί στις 24 – 26 Σεπτεμβρίου 2025, στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, στην Αθήνα.

Αποτελέσματα:

Το RETASTE 2024 προσέλκυσε περίπου 200 συμμετοχές.

Για περισσότερες πληροφορίες:
<https://retaste.gr>

Επικοινωνία: Email: info@retaste.gr





Τίτλος:

Έρευνα σχετικά με την ημερομηνία ανάλωσης και τη σπατάλη τροφίμων (date marking & food waste)



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece), AB Βασιλόπουλος

σε συνεργασία με το **Μπορούμε**

Συνοπτική περιγραφή:

Η έρευνα στοχεύει να διερευνήσει εάν τα μηνύματα σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων μπορούν να ενθαρρύνουν την αγορά προϊόντων κοντά στη λήξη τους, με ή χωρίς συνοδευτικές προσφορές (price promos). Επιδιώκεται πρωτίστως να κατανοηθεί κατά πόσον οποιαδήποτε απροθυμία από την πλευρά του καταναλωτή προέρχεται από την αντιληπτή απόδοση ευθύνης (δηλαδή, «αυτό δεν είναι δικό μου πρόβλημα, είναι ευθύνη του super market») και πώς μπορεί να ξεπεραστεί αυτό το εμπόδιο.

Η έρευνα θα υλοποιηθεί σε τρεις φάσεις (1η φάση - πιλοτική, 2η φάση - validation των αποτελεσμάτων με Έλληνες καταναλωτές, 3η φάση - In-store campaign) με στόχο τη διερεύνηση του πώς διαφορετικά μηνύματα επηρεάζουν την πρόθεση αγοράς κοντόληκτων τροφίμων:

1. Online πειράματα (με συμμετέχοντες από UK/USA): μέσω της πλατφόρμας Prolific, θα δοκιμαστούν διαφορετικά μηνύματα (ατομικής vs. συλλογικής δράσης) και θα αξιολογηθούν οι αντιλήψεις καταναλωτών περί ευθύνης και τα συναισθήματά τους.
2. Online replication study: με χρήση ελληνικού πάνελ (π.χ. Pollfish) θα επαναληφθεί το πείραμα με οπτικά ερεθίσματα που παραπέμπουν σε καμπάνιες πραγματικού λιανοπωλητή (π.χ. AB). Επιπλέον, θα αξιοποιηθεί το Google Search Ads για να μελετηθεί η συμπεριφορά σε περιβάλλον αναζήτησης, με τα links να οδηγούν σε σχετικό περιεχόμενο της AB.
3. Διερεύνηση της αποτελεσματικότητας των μηνυμάτων σε πραγματικές συνθήκες καταστήματος (in-store campaign): τα μηνύματα θα τοποθετηθούν σε σημεία πώλησης κοντόληκτων (π.χ. ράφια, roll-ups) σε τουλάχιστον 2 καταστήματα, χωρίς να μεταβληθούν οι προσφορές. Θα μετρηθεί η επίδραση στην πρόθεση αγοράς, ενώ θα ζητηθούν πωλήσεις πριν και κατά τη διάρκεια της καμπάνιας. Η δράση θα διαρκέσει τουλάχιστον 2 εβδομάδες.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Ξεκίνησε τον Οκτώβριο του 2024 και βρίσκεται σε εξέλιξη.

Επικοινωνία:

Ράνια Ασαριωτάκη, Director, Office of Sustainability – assariotakir@acg.edu



Τίτλος:

Συμμετοχή στην υλοποίηση του ευρωπαϊκού έργου ROSETTA «Μείωση της σπατάλης τροφίμων λόγω των προτύπων εμπορίας (marketing standards) μέσω της δημιουργίας εναλλακτικών τρόπων πρόσβασης στην αγορά»



Φορέας υλοποίησης:

DRAXIS ENVIRONMENTAL SA

Συντονιστής του έργου είναι η εταιρεία Q-Plan. Συνολικά συμμετέχουν 17 εταίροι από 8 διαφορετικές χώρες της Ευρώπης (Ελλάδα, Ιρλανδία, Δανία, Βέλγιο, Σλοβακία, Πολωνία, Ισπανία, Αυστρία), εκπροσωπώντας ερευνητικά ιδρύματα, περιβαλλοντικές εταιρείες, μη-κυβερνητικές οργανώσεις και επιχειρήσεις τροφίμων από διάφορα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού.

Συνοπτική περιγραφή:

Το ROSETTA έχει ως στόχο τη δημιουργία αξιόπιστης γνώσης αναφορικά με τη σπατάλη τροφίμων στα διαφορετικά στάδια της αλυσίδας τροφίμων ως αποτέλεσμα της εφαρμογής των προτύπων εμπορίας.

Πιο συγκεκριμένα, στο πλαίσιο του έργου μελετώνται μέθοδοι για την εκτίμηση των ποσοτήτων της σπατάλης και εξετάζονται εναλλακτικές λύσεις με στόχο την προώθηση ασφαλών και καινοτόμων επιχειρηματικών μοντέλων στην αγορά για την προώθηση τροφίμων τα οποία θεωρούνται μη-βέλτιστα. Οι εν λόγω λύσεις συν-διαμορφώνονται μαζί με τους εταίρους που είτε εμπλέκονται στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων είτε είναι υπεύθυνοι για τη δημιουργία ιδιωτικών προτύπων εμπορίας.

Στο έργο εξετάζονται 5 μελέτες περίπτωσης (Ιρλανδία, Ισπανία, Πολωνία, Δανία και Ελλάδα) οι οποίες αφορούν 4 κατηγορίες τροφίμων (φρούτα και λαχανικά, γαλακτοκομικά, κρέας και δημητριακά). Οι νέες προσεγγίσεις θα εφαρμοστούν σε πραγματικές συνθήκες και θα αξιολογηθούν ως προς τον περιβαλλοντικό, κοινωνικό και οικονομικό τους αντίκτυπο σε σύγκριση με τις υφιστάμενες πρακτικές.

Η αξιολόγηση της βιωσιμότητας των εναλλακτικών λύσεων για τη μείωση σπατάλης τροφίμων θα πραγματοποιηθεί από την DRAXIS ENVIRONMENTAL SA. Η γνώση που θα δημιουργηθεί, θα χρησιμοποιηθεί για την ανάπτυξη οδηγιών και συστάσεων, με στόχο τη μελλοντική ανάπτυξη πολιτικής προκειμένου να προληφθούν και να μειωθούν τα απόβλητα από τρόφιμα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η διάρκεια του έργου είναι από 1 Ιανουαρίου 2024 μέχρι 31 Δεκεμβρίου 2026.

Αποτελέσματα:

Στο πλαίσιο του έργου η DRAXIS υλοποιεί μια ψηφιακή πλατφόρμα η οποία έχει ως στόχο να φέρει τα ενδιαφερόμενα μέλη πιο κοντά στην πρόκληση της σπατάλης τροφίμων,

προσφέροντας έναν κεντρικό κόμβο γνώσης, πόρων και εργαλείων. Μέσα από τη συνεργασία και τη φιλοξενία μιας πληθώρας πληροφοριών, η πλατφόρμα στοχεύει να ενημερώσει τους συμμετέχοντες και να προωθήσει μία ουσιαστική δράση για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων σε κάθε επίπεδο. Η πλατφόρμα αποτελείται από τρεις πυλώνες: Α. Τον κατάλογο με καλές πρακτικές, Β. Το αποθετήριο γνώσης σχετικά με την καταπολέμηση της σπατάλης των τροφίμων λόγω των προτύπων εμπορίας, Γ. Την Πλατφόρμα Ανοικτής Καινοτομίας για την ανταλλαγή απόψεων και ιδεών.

Η DRAXIS ανέπτυξε σε μεγάλο βαθμό τους επιμέρους πυλώνες με στόχο να ολοκληρωθούν πλήρως το 2025. Η Πλατφόρμα Ανοικτής Καινοτομίας έχει ως στόχο να λειτουργεί ως ένας δυναμικός μηχανισμός ανατροφοδότησης, επιτρέποντας στους ενδιαφερόμενους να ανταλλάσσουν ιδέες, να μοιράζονται γνώσεις και να αντιμετωπίζουν συνεργατικά το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων. Εμπνευσμένη λειτουργικά και αισθητικά από σύγχρονα φόρουμ, η πλατφόρμα ενισχύει την απρόσκοπτη επικοινωνία και αλληλεπίδραση.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/101572803/admin/feed/posts/>
- Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=61555789996422>
- Twitter: [https://twitter.com/ROSETTA_EU2024\(handle: @ROSETTA_EU2024\)](https://twitter.com/ROSETTA_EU2024(handle: @ROSETTA_EU2024))
- YouTube: https://www.youtube.com/channel/UCWbwJtwL4OnKAV_obD1uEgg

Επικοινωνία:

- Κατερίνα Βαλτά (katerina.valta@draxis.gr)
- Εύα Σαμαρά (esamara@draxis.gr)
- Κίμωνας Κωνσταντινίδης (ikonstantinidis@draxis.gr)

5. Διευκόλυνση & προώθηση δωρεάς τροφίμων για κοινωνικά σκοπούς

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

Σημειώνεται πως στο πλαίσιο της νομοθεσίας ΕΕ 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



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!

Φορέας υλοποίησης:

AB Βασιλόπουλος

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



Συνοπτική περιγραφή:

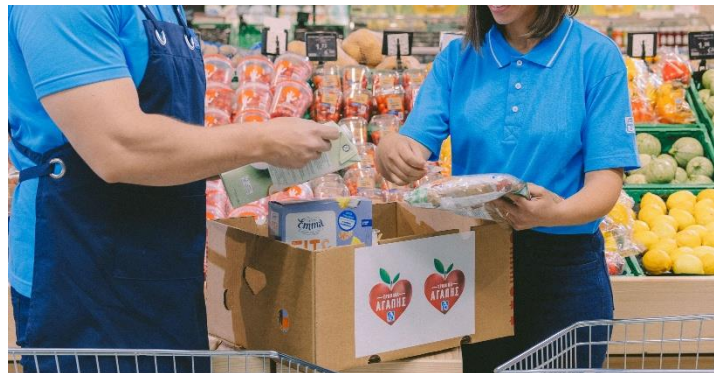
Το 2024, πάνω από 18 εκατομμύρια γεύματα, αξίας πάνω από 7,5 εκατομμύρια ευρώ (χωρίς ΦΠΑ), δόθηκαν μέσα από το πρόγραμμα Τρόφιμα Αγάπης.

Κάθε μέρα από τα καταστήματα της AB σε κάθε γωνιά της Ελλάδος, ξεκινάει το ταξίδι των τροφίμων, που έχουν καταστεί μη εμπορεύσιμα, λόγω κοντινής ημερομηνίας ανάλωσης, αλλά που είναι απολύτως ασφαλή για κατανάλωση (τα προϊόντα ελέγχονται, ώστε να ακολουθούν αυστηρούς κανόνες ασφαλείας ανάλογα με την κατηγορία τους), για να φτάσουν στο τελικό τους προορισμό. Τελικός προορισμός, οι πάνω από 120.000 συνάνθρωποι από 250 φορείς και ιδρύματα, σε κάθε γειτονιά της χώρας μας.

Το 2024, πραγματοποιήθηκε μια μεγάλη καμπάνια για το πρόγραμμα και το όραμα για έναν κόσμο που δεν υπάρχει πείνα και κανένα τρόφιμο δεν πηγαίνει χαμένο. 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. Ταυτόχρονα, συμβάλλει στον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων και των ιδιαίτερα επιζήμιων συνεπειών του για το περιβάλλον.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα υλοποιείται από το 2013, και συνεχίζεται με αυξανόμενη επιτυχία, με την αγάπη όλων εκείνων που εμπλέκονται στο πρόγραμμα, από τους εργαζόμενους στα καταστήματα, μέχρι τους πολύτιμους συνεργάτες της AB - το Μπορούμε και την Τράπεζα Τροφίμων.



Αποτελέσματα:

Το 2024, δόθηκαν πάνω από 18 εκατομμύρια γεύματα στο πλαίσιο του προγράμματος, μέσω του οποίου καλύπτεται μέχρι και το 90% των αναγκών σίτισης σε φορείς συνεργασίας.

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.ab.gr/responsible/lovefood

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

**Τίτλος:**

Πρόγραμμα δωρεάς κοντόληκτων και διανομής πλεονασματικών τροφίμων

**Φορέας υλοποίησης:**

ΒιοΑγρός σε συνεργασία με το **Μπορούμε**

Συνοπτική περιγραφή:

Στο ΒιοΑγρό, με προτεραιότητα και εταιρικό στόχο κανένα τρόφιμο να μην πάει χαμένο, υλοποιείται το πρόγραμμα δωρεάς κοντόληκτων και διανομής πλεονασματικών τροφίμων με σκοπό την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων.

Σε τακτική βάση στο ΒιοΑγρός γίνεται έλεγχος και συγκεντρώνονται από τις κεντρικές αποθήκες τρόφιμα κατάλληλα για κατανάλωση, που βρίσκονται κοντά στην ημερομηνία ανάλωσής τους, έχουν ελαφρώς ταλαιπωρημένες συσκευασίες ή βρίσκονται σε πλεονάζουσα ποσότητα, καθιστώντας αδύνατη την πώλησή τους στους πελάτες στους πελάτες βάσει της ισχύουσας εμπορικής πολιτικής.

Στο πλαίσιο του προγράμματος προσφέρονται ως δωρεά είδη διατροφής σε συνεργασία με το Μπορούμε, καθώς και άλλους κοινωφελείς οργανισμούς, με στόχο τη μείωση σπατάλης τροφίμων και κατ' επέκταση την καταπολέμηση της πείνας, ενός παγκόσμιου φαινομένου που αφορά όλους μας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα το οποίο υλοποιείται από το 2023

Αποτελέσματα:

Για το έτος 2024, τα τρόφιμα που σώθηκαν ανέρχονται σε 110,50 κιλά, που αντιστοιχούν σε 891 τεμάχια τελικού προϊόντος.

Συνολικά, συνυπολογίζοντας και τα στοιχεία για το 2023 (150 κιλά τροφής, 1.150 τεμάχια τελικού προϊόντος) τα αποτελέσματα της δράσης «Πρόγραμμα δωρεάς κοντόληκτων και διανομής πλεονασματικών τροφίμων» μέχρι το 2024 ανέρχονται σε 260,50 κιλά τροφίμων, που αντιστοιχούν σε 2.041 τεμάχια τελικού προϊόντος .

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.bioagros.gr/viosimotita/vioagros-en-drasi>

Επικοινωνία:

Όλγα Καρβουνίδου, Digital & Brand Manager of Bioagros S.A. Group.

E: o.karvounidou@bioagros.gr

**Τίτλος:**

Δωρεάν διάθεση πλεονασματικών προϊόντων για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων

Μια καλή διατροφή
Ξεκινάει με

**Φορέας υλοποίησης:**

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε., σε συνεργασία με το **Μπορούμε**

Συνοπτική περιγραφή:

Η ΔΕΛΤΑ δεσμεύεται για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, αξιοποιώντας πλεονασματικά προϊόντα με κοινωνικά υπεύθυνο τρόπο. Προϊόντα που βρίσκονται πριν την ημερομηνία ανάλωσής τους και παραμένουν ασφαλή για κατανάλωση διατίθενται δωρεάν σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες μέσω αξιόπιστων φορέων.

Πολύτιμος σύμμαχός της εταιρείας σε αυτή την προσπάθεια είναι ο μη κερδοσκοπικός οργανισμός «Μπορούμε». Με αυτόν τον τρόπο, τα προϊόντα της αξιοποιούνται όπου υπάρχει ανάγκη, συμβάλλοντας στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και στην παροχή επισιτιστικής βοήθειας σε όσους τη χρειάζονται.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα αυτό αποτελεί μια διαρκή δράση της εταιρίας.

Αποτελέσματα:

Το 2024, μέσα από αυτή τη δράση, προσφέρθηκαν 446.515 μερίδες τροφίμων σε 75.208 ανθρώπους, συμβάλλοντας ταυτόχρονα στη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων, με εξοικονόμηση 655.874 kg CO2 eq.

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, chrgia@delta.gr



Τίτλος:

ΟΛΥ για όλους

Φορέας υλοποίησης:

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Η Ελληνικά Γαλακτοκομεία δίνει έμφαση στην υπεύθυνη διαχείριση των προϊόντων της, εντάσσοντας στον πυρήνα των ενεργειών της τη δωρεάν διάθεση τροφίμων με περιορισμένο χρονικό ορίζοντα κατανάλωσης. Τα προϊόντα αυτά, τα οποία παραμένουν απολύτως ασφαλή και κατάλληλα για κατανάλωση, διατίθενται χωρίς κόστος τόσο σε κοινωνικούς φορείς όσο και στο ανθρώπινο δυναμικό της εταιρείας.

Η μέριμνα για τους εργαζομένους και τις οικογένειές τους αποτελεί βασική προτεραιότητα για την εταιρεία, που αναγνωρίζει τον ρόλο τους ως αναπόσπαστο κομμάτι της λειτουργίας και της επιτυχίας της. Παράλληλα, μέσω συνεργασιών με δομές κοινωνικής στήριξης, συμβάλλει ενεργά στην κάλυψη αναγκών ευάλωτων ομάδων και στη μείωση της διατροφικής σπατάλης.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Επίτευξη του οράματος: Να μην καταστρέφεται κανένα προϊόν που παράγεται.

Επικοινωνία:

d.triantafyllou@hellenicdairies.com





Τίτλος:
Αγάπης Έργα

Φορέας υλοποίησης:
ΜΕΒΓΑΛ



Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της στρατηγικής της για βιώσιμη ανάπτυξη, η ΜΕΒΓΑΛ υλοποιεί στοχευμένες δράσεις διάθεσης προϊόντων που βρίσκονται κοντά στη λήξη (κοντόληκτα), καθώς και ενέργειες δωρεάν διαθέσεων σε συνεργασία με φορείς κοινωνικής αλληλεγγύης. Μέσω αυτών των ενεργειών, επιτυγχάνεται η ορθολογική αξιοποίηση ασφαλών και ποιοτικών τροφίμων, συμβάλλοντας στη μείωση της σπατάλης και στην ενίσχυση της κοινωνικής συνοχής.

Η προσέγγιση της εταιρείας εστιάζει στη διατήρηση της αξίας των προϊόντων καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου ζωής τους και στη δημιουργία θετικού αντίκτυπου για τις τοπικές κοινότητες. Οι δράσεις αυτές αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της πολιτικής εταιρικής κοινωνικής ευθύνης και ευθυγραμμίζονται με τους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης (SDGs), αναδεικνύοντας τη δέσμευση της εταιρείας για υπεύθυνη και κοινωνικά ευαίσθητη επιχειρηματική πρακτική.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:
2024

Αποτελέσματα:
68 τόνοι προϊόντων

Επικοινωνία:
diatropoulos@mevgal.gr





Τίτλος:

Αυτό Σημαίνει Φροντίδα - Πρόγραμμα Σίτισης Ευπαθών Ομάδων



Φορέας υλοποίησης:

Μιχαήλ Αραμπατζής ΑΒΕΕ-Ελληνική Ζύμη

Συνοπτική περιγραφή:

Η Μιχαήλ Αραμπατζής Α.Β.Ε.Ε. έχει αναπτύξει το πρόγραμμα «Αυτό σημαίνει φροντίδα», που περιλαμβάνει μια σειρά δράσεων στήριξης της κοινωνίας, των ανθρώπων της και του περιβάλλοντος.



Στο πλαίσιο αυτό λαμβάνει πρωτοβουλίες με σκοπό την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων και τη δημιουργία ενός βιώσιμου περιβάλλοντος. Συγκεκριμένα, αξιοποιεί τα προϊόντα που δεν τηρούν τις απαιτούμενες προδιαγραφές για χρήση με εμπορικό σκοπό λόγω ατελούς σχήματος, βάρους ή εμφάνισης και ενισχύει σημαντικά το «Πρόγραμμα Σίτισης Ευπαθών Ομάδων», προσφέροντας τα σε ευάλωτες κοινωνικά ομάδες και συμβάλλοντας σημαντικά στη μείωση της επισιτιστικής ανασφάλειας.

Η παραπάνω δράση υλοποιήθηκε και το 2024 μέσω της διαχρονικής συνεργασίας της εταιρίας με κοινωνικά παντοπωλεία, τράπεζες τροφίμων, εκκλησιαστικά ιδρύματα, τον σύλλογο πολύτεκνων οικογενειών, κοινωνικούς φορείς και σωματεία, που είναι προσανατολισμένα κυρίως στην φροντίδα και στην μέριμνα απόρων παιδιών. Παράλληλα, η εταιρία προσφέρει τα παραπάνω προϊόντα στους εργαζόμενους συμβάλλοντας έτσι στην ελάφρυνση της οικογενειακής δαπάνης για τρόφιμα.

Η Μιχαήλ Αραμπατζής Α.Β.Ε.Ε. αναδεικνύει το θέμα της σπατάλης των τροφίμων με στόχο την ευαισθητοποίηση του κοινού δημιουργώντας περιεχόμενο στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, όπου μέσω απλών συνταγών το πλεόνασμα φαγητού μεταμορφώνεται σε λαχταριστές πίτες και γλυκά, επιτυγχάνοντας έτσι τη μείωση απώλειας φαγητού.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Καθ' όλη τη διάρκεια του 2024, διαρκές πλάνο σε ετήσια βάση.

Αποτελέσματα:

Η συνεπής στήριξη και διαχρονική συνεργασία με πάνω από 60 κοινωφελείς οργανισμούς και κοινωνικούς φορείς που στηρίζουν ευάλωτες κοινωνικές ομάδες είχε σαν αποτέλεσμα το 2024 την προσφορά 115 τόνων προϊόντων κατεψυγμένης ζύμης, περίπου 1.000.000 μερίδες φαγητού.

Επικοινωνία:

Αγάπη Παπαδοπούλου, Business Development Director – Chief Marketing & Corporate Communication Officer

T: 2310 723440 | Email: agapap@elzymi.gr / www.elzymi.gr

Διεύθυνση 1^{ος} Δρόμος ΒΙΠΕ Σίνδος ΤΚ 570 22



Τίτλος:

Πρόγραμμα Κοινωνικής Υπευθυνότητας «Κάνουμε καλό!»

Φορέας υλοποίησης:

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.



Συνοπτική περιγραφή:

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ μέσα από το πρόγραμμα Εταιρικής Κοινωνικής Υπευθυνότητας «Κάνουμε καλό!» ενίσχυσε το ουσιώδες έργο δεκάδων κοινωφελών οργανισμών σε όλη την Ελλάδα, προσφέροντας δωρεάν προϊόντα της, σε συνανθρώπους μας που βρίσκονται σε ανάγκη. Με τον τρόπο αυτόν, η εταιρεία συμβάλλει ενεργά στην αντιμετώπιση τόσο της επισιτιστικής ανασφάλειας, όσο και της σπατάλης τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιήθηκε για ακόμη μία χρονιά, και το 2024, και αφορά το σύνολο των δωρεάν διαθέσεων πλεονασμάτων που προέκυψαν κατά τη διάρκεια του έτους.

Αποτελέσματα:

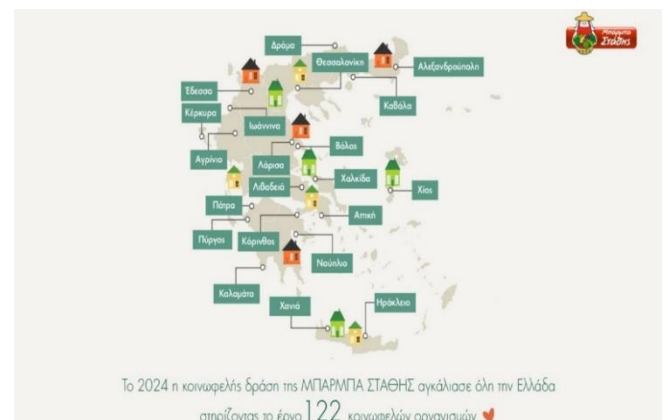
Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ, κατά τη διάρκεια του 2024, συνέχισε να προσφέρει με υπευθυνότητα τη στήριξή της σε κοινωνικές ομάδες που βρίσκονται σε ανάγκη, ενώνοντας τις δυνάμεις της με 122 οργανισμούς και υποστηρίζοντας περισσότερους από 92.000 ωφελούμενους σε όλη την ελληνική επικράτεια. Μέσα από το πρόγραμμα Εταιρικής Κοινωνικής Υπευθυνότητας «Κάνουμε καλό!», η εταιρεία προχώρησε σε δωρεάν διάθεση 76 τόνων καταψυγμένων λαχανικών και φρέσκων σαλατών, εξασφαλίζοντας έτσι 350.000 μερίδες φαγητού και συμβάλλοντας στην αντιμετώπιση της επισιτιστικής ανασφάλειας, ιδιαίτερα των παιδιών.

Διατηρώντας μακροχρόνιες συνεργασίες με πληθώρα κοινωφελών οργανισμών, η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ διευρύνει συνεχώς το δίκτυό της, με τη δράση της να εκτείνεται σε ολοένα και περισσότερες ηπειρωτικές και νησιωτικές περιοχές της Ελλάδας.

Για περισσότερες πληροφορίες: [linkedin](#)

Επικοινωνία:

Κατερίνα Μακρίδου – Ωραιοπούλου
ESG & Corporate Communication Director
Τηλέφωνο: +30 231 0798 483, 30 2310 565 707
E-mail: katmak@barbastathis.com
Διεύθυνση: Α5 Οδός, ΒΙ.ΠΕ.Θ., Σίνδος, ΤΚ 570 22
www.barbastathis.com





Τίτλος:

Διάσωση & Δωρεά τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε

Σε συνεργασία με εκατοντάδες επαγγελματίες, επιχειρήσεις και άλλους φορείς (δωρητές τροφίμων) αφενός, και κοινωφελείς 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 κοινωφελών φορέων, μέσω του πιο εύκολου, γρήγορου, και άμεσου μηχανισμού διάσωσης και προσφοράς τροφίμων.

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 2024 μέσω του Μπορούμε σώθηκε & προσφέρθηκε η μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων στα 12 χρόνια λειτουργίας της οργάνωσης. Πιο συγκεκριμένα:

- Σώθηκαν & προσφέρθηκαν συνολικά 20.046.226 μερίδες τρόφιμα, με εκτιμώμενη αξία 30.069.339€ (μια μέση αξία 1,5€ / μερίδα), ενώ από την αρχή της λειτουργίας της οργάνωσης, το 2012, έχουν ξεπεραστεί οι 105 εκατομμύρια μερίδες τρόφιμα
- Ο θετικός περιβαλλοντικός αντίκτυπος της παραπάνω ποσότητας αντιστοιχεί σε 52.521.112 κιλά CO₂eq., τα οποία ισοδυναμούν σε περίπου 954.929 ταξίδια Αθήνα-Θεσσαλονίκη με συμβατικό αυτοκίνητο ή την αποθήκευση CO₂ που αποδίδουν 314.498 δέντρα. Επίσης, αντιστοιχεί σε 84.149.149 m³ νερού, τα οποία ισοδυναμούν με 942.172.622 ντους
- Ο ημερήσιος μέσος όρος για όλο το 2024 ήταν 54.921 μερίδες τρόφιμα
- Ο βασικός δείκτης της αποτελεσματικότητας του Μπορούμε, δηλαδή η αναλογία προσφερόμενων μερίδων τροφίμων προς το συνολικό κόστος λειτουργίας, ανήλθε στις 91 μερίδες / 1€
- Από 781 σημεία δωρεάς σώθηκαν & προσφέρθηκαν τρόφιμα σε 290 κοινωφελείς φορείς σε όλη την Ελλάδα



Δεδομένου ότι οι προσφορές περιλαμβάνουν όλα τα είδη τροφίμων και ότι το Μπορούμε δικτυώνει άμεσα με κοινωνικές φορείς χωρίς ενδιάμεση αποθήκευση τροφίμων που επιτρέπει τον υπολογισμό σε κιλά, η ποσοτικοποίηση γίνεται βάσει των θερμίδων με κριτήριο: 500-600 θερμίδες = 1 μερίδα τρόφιμα

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.boroume.gr

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 10 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 κοινωνικών φορέων της ίδιας περιοχής για τη στήριξη ατόμων που βρίσκονται σε επισιτιστική ανασφάλεια.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το 2024:

- Σώθηκαν 222.770 κιλά φρέσκα φρούτα και λαχανικά ενώ συνολικά, ενώ από το 2015 έως σήμερα έχουν σωθεί περισσότεροι από 1.200 τόνοι φρούτα και λαχανικά
- Αυξήθηκε ο αριθμός συνεργαζόμενων λαϊκών αγορών σε 37 σε Αττική και Θεσσαλονίκη
- Προσφέρθηκε η παραπάνω ποσότητα σε 35 τοπικούς κοινωφελείς φορείς
- Υλοποιήθηκαν συνολικά 1.307 δράσεις διάσωσης & προσφοράς
- 749 εθελοντές υποστήριξαν τις δράσεις του προγράμματος
- Συντονίστηκε από το Μπορούμε η συμμετοχή εθελοντών από 37 εταιρείες, εκπαιδευτικά ιδρύματα και οργανισμούς σε δράσεις του προγράμματος
- Συνεργάστηκε η οργάνωση με τον Δήμο Χαλανδρίου και το ΕΜΠ για την ακριβή καταμέτρηση ποσοτήτων που σώζονται και προσφέρονται από τοπικές λαϊκές αγορές
- Συνεργάστηκε η οργάνωση με 3 Γαλλικά πανεπιστήμια για την υποδοχή 13 φοιτητών τους, οι οποίοι υλοποίησαν πρακτική άσκηση στο πλαίσιο του προγράμματος

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.boroume.gr

Επικοινωνία:

Email: info@boroume.gr





Τίτλος:

«Πρόγραμμα Σίτισης και Προώθησης Υγιεινής Διατροφής» - ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Φορέας υλοποίησης:

ΠΡΟΛΗΨΙΣ, Αστική Μη Κερδοσκοπική Εταιρεία Προληπτικής, Περιβαλλοντικής και Εργασιακής Ιατρικής (Ινστιτούτο Prolepsis)

Συνοπτική περιγραφή:

Το Πρόγραμμα ΔΙΑΤΡΟΦΗ απευθύνεται σε μαθητές δημοσίων σχολείων κοινωνικοοικονομικά ευπαθών περιοχών της Ελλάδας. Σκοπός του προγράμματος ΔΙΑΤΡΟΦΗ είναι να προάγει την υγεία και την ανάπτυξη παιδιών και εφήβων, διασφαλίζοντας καθημερινή, δωρεάν σίτιση στους μαθητές των συμμετεχόντων σχολείων που βρίσκονται σε αυξημένο κίνδυνο επισιτιστικής ανασφάλειας ή/και πείνας, και να προωθήσει υγιεινές διατροφικές συνήθειες και πρακτικές με βιωματικό τρόπο.

Από το 2012, έχουν διανεμηθεί περισσότερα από 18.700.000 υγιεινά γεύματα σε πάνω από 198.600 μαθητές και 941 σχολεία κοινωνικοοικονομικά ευπαθών περιοχών σε όλη την επικράτεια. Η εφαρμογή σε ευρεία κλίμακα καθολικής και ενιαίας σχολικής σίτισης προωθεί έμπρακτα την υγιεινή διατροφή με πολλαπλά οφέλη για τους μαθητές. Από πολύ μικρή ηλικία, αναπτύσσεται μία υγιής σχέση των παιδιών με τη διατροφή καθώς κοινωνικοποιούνται γύρω από ένα υγιεινό γεύμα, γεγονός το οποίο μπορεί να βοηθήσει στην υιοθέτηση υγιεινών διατροφικών συνηθειών και πρακτικών στη μετέπειτα ζωή τους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το Πρόγραμμα ΔΙΑΤΡΟΦΗ είναι ένα συνεχές πρόγραμμα που υλοποιείται από το 2012.

Αποτελέσματα:

Για το σχολικό έτος 2023-2024 συμμετείχαν συνολικά 170 σχολεία και 6.764 μαθητές οι οποίοι λάμβαναν σε καθημερινή βάση γεύμα του Προγράμματος. Το Πρόγραμμα ακολουθεί συγκεκριμένη μεθοδολογία αναφορικά με την ορθή διαχείριση των γευμάτων και την ελαχιστοποίηση σπατάλης τροφίμων, η οποία συνοψίζεται ως ακολούθως:

- Εκπαίδευση της σχολικής κοινότητας σχετικά με την αποθήκευση των δωρεάν παρεχόμενων τροφίμων, ώστε να ελαχιστοποιείται η σπατάλη τους λόγω κακής διαχείρισης.
- Ορθός σχεδιασμός των γευμάτων προσαρμοσμένων στην ηλικία των ωφελούμενων παιδιών για να αποφεύγεται η απόρριψή τους.
- Τακτική επικοινωνία με τους διευθυντές των ωφελούμενων σχολείων ώστε να προσαρμόζεται ο αριθμός των παρεχόμενων γευμάτων ανάλογα με τις απουσίες των μαθητών.
- Συνεργασία του Προγράμματος ΔΙΑΤΡΟΦΗ συνεργάζεται με διανομείς τροφίμων για τη συλλογή και τη διανομή των τροφίμων που δεν καταναλώθηκαν από τους μαθητές σε δομές που φιλοξενούν και στηρίζουν ευάλωτες ομάδες. Σε αυτό το πλαίσιο, κατά τη φετινή

PROLEPSIS
INSTITUTE


ΔΙΑΤΡΟΦΗ
Πρόγραμμα Σίτισης και Προώθησης Υγιεινής Διατροφής

σχολική χρονιά έχουν διατεθεί 2.444 ατομικά είδη σε τρεις (3) ανθρωπιστικές οργανώσεις. Το περιεχόμενο των γευμάτων αντιστοιχούσε σε:

- 2.010 ατομικά γεύματα όπως σάντουιτς, πίτες και λοιπά αρτοσκευάσματα, φρούτα κ.ά.
- 434 συσκευασίες γάλακτος ή γιαουρτιού

Για περισσότερες πληροφορίες:

Ιστότοπος: <https://diatrofi.prolepsis.gr/>

Επικοινωνία:

Ινστιτούτο ΠΡΟΛΗΨΙΣ,
Φραγκοκκλησιάς 7, Μαρούσι 151 25
Τηλ: 21 0625 5700





Τίτλος:

Δίπλα στις Τράπεζες Τροφίμων σε όλη την Ελλάδα, η Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων & Ποτών συμβάλλει έμπρακτα στο έργο τους



Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών

Συνοπτική περιγραφή:

Η πρόληψη και μείωση της σπατάλης βρίσκεται στον πυρήνα των προτεραιοτήτων της Ελληνικής Βιομηχανίας Τροφίμων & Ποτών. Είναι ένας στόχος που συνδέεται άμεσα με τη στρατηγική «Από το αγρόκτημα στο πιάτο» της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης του ΟΗΕ (ιδίως τον στόχο 2 για την εξάλειψη της πείνας), αλλά και την εθνική προσπάθεια μετάβασης προς την κυκλική οικονομία.

Ο ΣΕΒΤ, ως θεσμικός εκφραστής του κλάδου, δίνει ιδιαίτερη έμφαση στη διασφάλιση της διατροφικής επάρκειας και την ενίσχυση της υπεύθυνης επιχειρηματικής δράσης. Επενδύει διαχρονικά στην ευαισθητοποίηση των επιχειρήσεων και έχει οικοδομήσει σχέσεις εμπιστοσύνης με φορείς που εργάζονται συστηματικά στον τομέα αυτό.

Ανάμεσα σε αυτούς, ξεχωριστή θέση κατέχει η Ελληνική Τράπεζα Τροφίμων, της οποίας το έργο στηρίζεται έμπρακτα από τη Βιομηχανία εδώ και πολλά χρόνια. Η συνεργασία αυτή, που επεκτείνεται και σε τοπικές Τράπεζες Τροφίμων σε όλη την Ελλάδα, ενισχύει τη δυνατότητά τους να προσφέρουν βασικά είδη διατροφής σε όσους τα έχουν ανάγκη, μέσα από ένα οργανωμένο, αξιόπιστο και αποτελεσματικό δίκτυο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκής δράση

Αποτελέσματα:

Από την έναρξη λειτουργίας της Τράπεζας Τροφίμων στη χώρα μας, οι επιχειρήσεις του κλάδου Τροφίμων και Ποτών έχουν σταθερά στηρίξει το έργο της, αναγνωρίζοντας τη σημασία του. Σήμερα, μέσα από ένα αξιόπιστο και αποτελεσματικό δίκτυο με πανελλαδική εμβέλεια, οι δράσεις που υλοποιούνται προσφέρουν στήριξη σε χιλιάδες συνανθρώπους μας κάθε χρόνο. Οι ετήσιοι απολογισμοί – και πίσω από αυτούς, οι άνθρωποι – αποτυπώνουν με σαφήνεια το θετικό αντίκτυπο αυτής της σταθερής και διαχρονικής δέσμευσης: να εξασφαλίζεται η πρόσβαση σε βασικά είδη διατροφής για όλους.

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 τη δωρεά προϊόντων. Τμήμα αυτής 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 υποστηριχθούν οι ανάγκες του κοινωφελούς αυτού φορέα.

Το Δειπνοσοφιστήριο, το οποίο λειτουργεί ένα εστιατόριο – café στο Κολλέγιο και είναι ο κύριος πάροχος catering, στο πλαίσιο του προγράμματος «Περίσσευμα Καρδιάς», 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 που λαμβάνονται υπόψιν όταν αξιολογείται μια πιθανή συνεργασία ή ανανέωση υπάρχουσας συνεργασίας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκείς δράσεις από το 2013

Επικοινωνία:

Ράνια Ασαριωτάκη, Director, Office of Sustainability – assariotakir@acg.edu



Τίτλος:
Το Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος συμμετέχει στο πρόγραμμα «Μπορούμε στη Λαϊκή»

Φορέας υλοποίησης:



Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece), σε συνεργασία με την οργάνωση **Μπορούμε**

Συνοπτική περιγραφή:

Από το 2018 το Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος συνεργάζεται με την οργάνωση Μπορούμε συμμετέχοντας στο πρόγραμμα «Μπορούμε στη Λαϊκή», προκειμένου να συμβάλει στη μείωση των αποβλήτων τροφίμων που παράγονται στις συνεργαζόμενες λαϊκές αγορές. Με αυτόν τον τρόπο συμμετέχει στη συγκέντρωση των φρέσκων προϊόντων που δεν πωλήθηκαν στη λαϊκή, αποτρέποντας την απόρριψη τους και συμβάλλοντας στην προσφορά τους σε τοπικούς φιλανθρωπικούς οργανισμούς.



Office of
Sustainability

Κατά τη διάρκεια των δράσεων του προγράμματος, οι εθελοντές του Αμερικανικού Κολλεγίου Ελλάδος (φοιτητές, υπάλληλοι, καθηγητές) συγκεντρώνουν φρούτα, λαχανικά, και άλλα προϊόντα από τους πωλητές στο τέλος της εργάσιμης ημέρας της λαϊκής και τα παραδίδουν επί τόπου στον εκπρόσωπο του εκάστοτε τοπικού κοινωφελούς φορέα.

Η συνεργασία ξεκίνησε το 2018 στη λαϊκή αγορά του Χολαργού και σταδιακά επεκτάθηκε σε τρεις αγορές (Χολαργός, Γέρακας, και Αγία Παρασκευή), παρέχοντας περισσότερες ευκαιρίες εθελοντισμού στην κοινότητα του Κολλεγίου.

Πέραν της συμμετοχής των μελών του Κολλεγίου στη δράση και ειδικά των φοιτητών μας, οι φοιτητές συνδράμουν και με άλλους τρόπους. Ενδεικτικά αναφέρουμε τη δημιουργία υλικού branding (λογότυπο και infographic) για τη δράση από φοιτητές στα πλαίσια του μαθήματος Graphic Design II course το Fall Semester 2023. Όλοι οι φοιτητές του μαθήματος κατέθεσαν προτάσεις και επιλέχθηκε το υλικό που δημιουργήθηκε από τη φοιτήτρια Γραφιστικής Φλωρεντία Δημητροπούλου. Παρακάτω παρατίθενται οι σχετικές εικόνες.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκής δράση που ξεκίνησε τον Νοέμβριο του 2018

Αποτελέσματα:

Από τον Ιανουάριο έως τον Δεκέμβριο 2024, έχουν συγκεντρωθεί 7.651kg τρόφιμα μέσα από συνολικά 174 εθελοντικές ώρες των μελών του Κολλεγίου, τα οποία αντιστοιχούν σε 22.948,25 μερίδες φαγητού.

Η απόρριψη των παραπάνω προϊόντων στα σκουπίδια, θα οδηγούσε στην έκκληση 59.865.4 CO2 emissions στην ατμόσφαιρα και στη σπατάλη 95.972,1 κυβικών (m3) νερού.



Από το 2018 μέχρι σήμερα:

Οι εθελοντές-μέλη του Κολλεγίου έχουν συγκεντρώσει 32.000kg τρόφιμα μέσα από συνολικά 1.700 εθελοντικές ώρες. Τα τρόφιμα αυτά αντιστοιχούν σε περίπου 100.000 μερίδες φαγητού συνολικής αξίας 150.000 ευρώ (1,5€ ανά μερίδα).

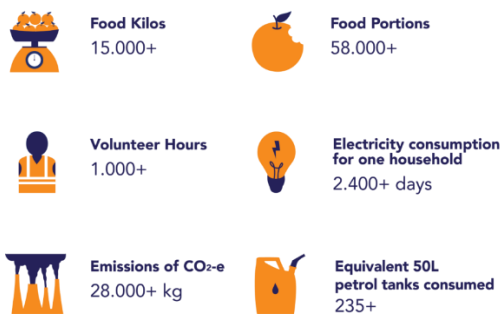
Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/community-engagement/acg-farmers-market/>

Επικοινωνία:

Ράνια Ασαριωτάκη, Director, Office of Sustainability – assariotakir@acg.edu

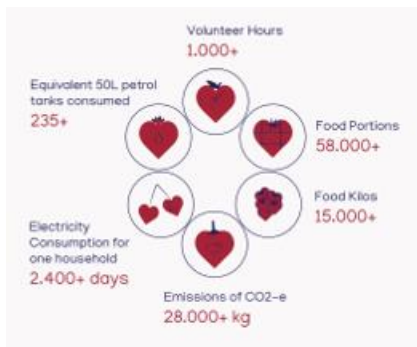
Υλικό επικοινωνίας από τη φοιτήτρια Φλωρεντία Δημητροπούλου:



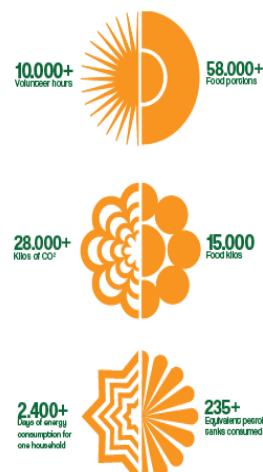
Υποψήφιες προτάσεις και άλλων φοιτητών (ενδεικτικά παρατίθενται ακόμη τρεις):



- Justine Persigehl-Flak



Georgia Siniorglou



Emmanouela Giannoudakou



Τίτλος:

Εταιρικός εθελοντισμός στις δράσεις του προγράμματος «Μπορούμε στη Λαϊκή»



Φορέας υλοποίησης:

Danone - Nutricia

Σε συνεργασία με το **Μπορούμε**

Συνοπτική περιγραφή:

Εργαζόμενοι της εταιρείας συμμετείχαν ως εθελοντές σε δράσεις του προγράμματος «Μπορούμε στη Λαϊκή», που έχει ως στόχο τη μείωση της σπατάλης πρωτογενούς παραγωγής και της επισιτιστικής στήριξης ανθρώπων που βρίσκονται σε επισιτιστική ανασφάλεια.

Συγκεκριμένα, οι εθελοντές συμμετείχαν σε 5 δράσεις του προγράμματος σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, όπου βοήθησαν στη συλλογή πλεονασμάτων τροφίμων από λαϊκές αγορές και την προσφορά τους σε τοπικούς κοινωφελείς φορείς.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Ιούνιος 2024

Αποτελέσματα:

Στο πλαίσιο των 5 δράσεων, χάρη στην εθελοντική βοήθεια των εργαζομένων της εταιρείας, συγκεντρώθηκαν 1.847 κιλά φρούτα & λαχανικά. Η ποσότητα αυτή αντιστοιχεί σε 5.541 μερίδες τρόφιμα, 8.145 κιλά CO₂ που δεν εκλύθηκαν στην ατμόσφαιρα, αφού οι 15 εθελοντές της Danone μαζί με τις ομάδες του Μπορούμε συνέβαλαν στη διάσωση των τροφίμων και στη στήριξη 4 κοινωφελών φορέων και των ωφελούμενων τους με αυτά.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.danone.gr/news.html>

Επικοινωνία:

Ελεάνα ΙΩΑΝΝΟΥ, Υπεύθυνη Marketing & Εξωτερικής Επικοινωνίας
eleana.ioannou@danone.com





Τίτλος:
Υποστήριξη συσσιτίων – δωρεάν διάθεση τροφίμων

Φορέας υλοποίησης
Délifrance Hellas Mov. AE

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

Συνοπτική περιγραφή:

- Σε συνεργασία μεταξύ του τμήματος logistics και της αποθήκης μας, αντλούνται 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 Délifrance (www.delifrance.com) αναρτώνται κατά διαστήματα συνταγές NO WASTE για την αξιοποίηση προϊόντων, που έχουν περισσέψει, σε συνταγές.
- Σε όλους τους οργανισμούς, αναζητούνται και δωρίζονται προϊόντα είτε με κοντινή λήξη, είτε «ελλαττωματικών» προς πώληση (πχ στα γραμμάρια ή την εμφάνιση).

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης

Διαρκές πρόγραμμα δράσεων από το 2017 σε συνεργασία με διάφορους φορείς και τη συστηματική και συντονισμένη από πλευράς της εταιρείας προσπάθεια.

Αποτελέσματα:

Δωρεά τροφίμων μέσω του ΜΠΟΡΟΥΜΕ που αντιστοιχούν σε πάνω από 20.000 μερίδες κατά το 2024 και αντίστοιχα διάθεση πάνω από 10.000 μερίδες μέσω των υπόλοιπων δράσεων της εταιρείας.

Επικοινωνία:

Βέλλη Αναστασία, Sales Administrator T: 210 42 51 130

Μέλος του δικτύου
Διάσωσης & Προσφοράς Τροφίμων

NO WASTE ALL Taste


Μπορούμε
Καμία μερίδα φαγητού χαμένη

www.boroume.gr



Τίτλος:

Δωρεά Τροφίμων από Ξενοδοχειακές Μονάδες Grecotel προς Ενίσχυση Τοπικών Κοινοτήτων

Φορέας υλοποίησης

Grecotel Hotels & Resorts

GRECOTEL
HOTELS & RESORTS

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της φιλοσοφίας της Grecotel για βιώσιμη και κοινωνικά υπεύθυνη λειτουργία, τρόφιμα συγκεντρώνονται τόσο από εν λειτουργία ξενοδοχειακές μονάδες, όσο και από τις ξηρές αποθήκες τους μετά τη λήξη της τουριστικής περιόδου.

Οι ποσότητες αυτές διατίθενται σε τοπικές κοινωνικές δομές, Μητροπόλεις, ΜΚΟ και άλλους φορείς που στηρίζουν ευάλωτες ομάδες, σε αθλητικές οργανώσεις κ.α.

Επιπλέον, σε ορισμένες μονάδες, πραγματοποιείται εβδομαδιαία δωρεά έτοιμων μερίδων φαγητού προς τις τοπικές Μητροπόλεις, συμβάλλοντας άμεσα στην κάλυψη καθημερινών αναγκών συνανθρώπων μας. Η πρακτική αυτή ενισχύει τόσο τη μείωση της σπατάλης όσο και την κοινωνική συνοχή.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης

Καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, με αυξημένη ένταση στο τέλος της θερινής περιόδου.

Αποτελέσματα:

Η πάγια αυτή πρακτική της Grecotel έχει συμβάλει ουσιαστικά στην ενίσχυση δεκάδων τοπικών κοινωνιών ανά την Ελλάδα, προσφέροντας τρόφιμα σε φορείς που υποστηρίζουν ευάλωτες ομάδες του πληθυσμού. Μέσα από τη διαρκή συνεργασία με Μητροπόλεις, ΜΚΟ, κρατικά ιδρύματα και κοινωνικές υπηρεσίες δήμων, ενισχύεται η κοινωνική συνοχή και καλύπτονται βασικές ανάγκες. Παράλληλα, η αξιοποίηση τροφίμων, συμβάλλει ουσιαστικά στη μείωση της σπατάλης, ενώ καλλιεργείται μια ισχυρή κουλτούρα κοινωνικής προσφοράς σε όλα τα επίπεδα λειτουργίας του ομίλου.



Για περισσότερες πληροφορίες:

www.grecotel.com/sustainability

Επικοινωνία:

Grecotel Hotels & Resorts - Τμήμα Βιωσιμότητας

Email: mmavridou@grecotel.com, epoultidou@grecotel.com aarvanitaki@grecotel.com

Τηλ.: +30 210 7280433



Τίτλος:

Δωρεάν διάθεση προϊόντων από την KAFEA TERRA



Φορέας υλοποίησης

KAFEA TERRA FOOD & DRINKS AEBE

Κυριότεροι Οργανισμοί με τους οποίους συνεργάζεται και αποστέλλει δωρεάν προϊόντα: **ΤΡΑΠΕΖΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΜΠΟΡΟΥΜΕ, ΙΕΡΟΙ ΝΑΟΙ, ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΑ ΔΗΜΩΝ, UNESCO ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΝΗΣΩΝ, RETO HELLAS**

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της προσπάθειας για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, καθώς και για την προώθηση της επισιτιστικής ασφάλειας, στην KAFEA TERRA υλοποιείται εκτεταμένο πρόγραμμα αποστολής δωρεάν τροφίμων και ροφημάτων σε μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς, με σκοπό την αναδιανομή τους σε ευπαθείς κοινωνικές ομάδες που τα έχουν ανάγκη.

Το Τμήμα Logistics της εταιρείας παρακολουθεί καθημερινά τις ημερομηνίες λήξης των αποθεμάτων και ενημερώνει το αρμόδιο τμήμα για τα είδη και τις ποσότητες που έχουν δεσμευτεί για δωρεάν διάθεση. Έπειτα από επικοινωνία με τους συνεργαζόμενους φορείς, τα προϊόντα αποστέλλονται μέσω του ιδιόκτητου εταιρικού δικτύου μεταφοράς, προκειμένου να διασφαλιστεί η ακεραιότητα και η καλή κατάσταση των προϊόντων, καθώς και η άμεση παράδοσή τους, ώστε να αντιμετωπίζεται όσο το δυνατόν πιο αποτελεσματικά η τελική αξιοποίησή τους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Αναγνωρίζοντας τα πολλαπλά οφέλη από τις δράσεις δωρεάς πλεονασματικών προϊόντων, η εταιρεία προχώρησε στην ενσωμάτωσή τους στο επιχειρησιακό σύστημα διαχείρισης, με στόχο τη μεγιστοποίηση των κοινωνικών και περιβαλλοντικών ωφελειών.

Ειδικότερα, το 2024, η KAFEA TERRA πραγματοποίησε δωρεές 9,2 τόνων ροφημάτων (περιλαμβανομένων καφέ, σοκολάτας, τσαγιού, κ.ά.), δημητριακών και μπισκότων, καθώς και 1.600 λίτρων προϊόντων (όπως γάλα, σιρόπια, κ.ά.). Με αυτόν τον τρόπο συνέβαλε ουσιαστικά στην αποφυγή απώλειας σχεδόν 11 τόνων τροφίμων και ποτών, με συνέπεια την αύξηση της επισιτιστικής ασφάλειας ευπαθών κοινωνικών ομάδων και, ταυτόχρονα, τη μείωση των αποβλήτων από την απόρριψή τους, των απαιτούμενων πόρων για την παραγωγή (συμπεριλαμβανομένων νερού, λιπασμάτων, ενέργειας, σπόρων) και των εκπομπών CO2.

Μέσω αυτών των δράσεων, ενημερώνονται και αφυπνίζονται όλα τα μέλη του Οργανισμού, καθώς και τα υπόλοιπα ενδιαφερόμενα μέρη (προμηθευτές, πελάτες, τοπική και ευρύτερη κοινωνία), με αποτέλεσμα την ευαισθητοποίησή τους στο φαινόμενο της σπατάλης τροφίμων και την ενεργό συμμετοχή τους στην καταπολέμησή του.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Οι δράσεις κοινοποιούνται στο μηνιαίο εταιρικό ηλεκτρονικό περιοδικό της KAFEA TERRA, το οποίο αποστέλλεται σε: εργαζόμενους, δίκτυο εμπορικών συνεργατών και πελάτες. Επίσης, συμπεριλαμβάνονται στο website της εταιρείας: <https://www.kafeaterra.gr>

Επικοινωνία:

Φιλώ Χατζηδάκη- Sustainability & Corporate Affairs Manager

Tel: +30-213-0905513

mail: f.chatzidaki@kafeaterra.gr



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 πρωτοβουλίες που στοχεύουν στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων και στην ανακούφιση των κοινωνικών ομάδων με λιγότερους πόρους, κυρίως σε ό,τι αφορά τη διατροφή.

Μέσα από συνεργασίες με το Μπορούμε και άλλους οργανισμούς που ασχολούνται με την καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων, διαθέτει προϊόντα κοντόληκτης διάρκειας της εταιρείας, προσφέροντας οφέλη για το περιβάλλον, την οικονομία, τους συνανθρώπους μας και την κοινωνία γενικότερα. Παράλληλα, ενισχύει φορείς που έχουν αποδείξει τη σημαντική και μακροχρόνια συνεισφορά τους στο κοινωνικό έργο μέσω δωρεών.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

2009-2024: 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 2024 διατέθηκαν πάνω από 3,5 τόνοι προϊόντων με μικρότερη διάρκεια ζωής.

Για περισσότερες πληροφορίες:

[Αρχική - Loulis Food Ingredients](#)
[Η Loulis Food Ingredients συνεχίζει δυναμικά τις κοινωνικές της δράσεις και το 2024 - Loulis Food Ingredients](#)

Επικοινωνία:

Ιάσονος 82, Βόλος, 382 21

T: 2421094545

E: csr@loulisgroup.com



**Τίτλος:**

Πρόγραμμα δωρεάς τροφίμων κοντά στην ημερομηνία ανάλωσής τους από τα κέντρα διανομής και από επιλεγμένα καταστήματα My market

**Φορέας υλοποίησης:**

METRO AEBE

Σε συνεργασία με το **ΜΠΟΡΟΥΜΕ** και την **ΤΡΑΠΕΖΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της στρατηγικής της METRO AEBE για την Εταιρική Υπευθυνότητα και μέσω των καταστημάτων My market και των Κέντρων Διανομής της σε Μάνδρα, Οινόφυτα και Γέφυρα Θεσσαλονίκης, η εταιρεία υλοποιεί πρόγραμμα δωρεάς τροφίμων κοντά στην ημερομηνία ανάλωσής τους. Στο πλαίσιο του προγράμματος, τρόφιμα απολύτως ασφαλή για κατανάλωση ή τρόφιμα και μη τρόφιμα που έχουν ελαφρώς ταλαιπωρημένη σκευασία, δίνονται σε τοπικούς, εγγύς των καταστημάτων φορείς, που βοηθούν συνάνθρωπους μας που το έχουν ανάγκη. Το πρόγραμμα υλοποιείται από τα Κέντρα Διανομής σε συνεργασία με το «Μπορούμε» και την «Τράπεζα Τροφίμων» και από τα καταστήματα σε συνεργασία με το «Μπορούμε» και επιλεγμένους τοπικούς φορείς.

Οφέλη και Στόχος:

Με στόχο τη μείωση της σπάταλης τροφίμων, από τα καταστήματα και τις αποθήκες της, η εταιρεία μέσω του προγράμματος δωρεάς τροφίμων κοντά στην ημερομηνία ανάλωσής τους, ενισχύει τις τοπικές κοινωνίες, όπου αναπτύσσει δραστηριότητα, και κατ' επέκταση τους συνάνθρωπους μας που το έχουν ανάγκη, ενώ παράλληλα συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Μέσω των καταστημάτων My market, το 2024:

- Δόθηκαν 57,74 τόνοι τρόφιμα
- Ενισχυθήκαν 28 τοπικοί, εγγύς των καταστημάτων φορείς και 7.234 συνάνθρωποι μας

Μέσω των Κέντρων Διανομής το 2024:

- Δόθηκαν 112,47 τόνοι τρόφιμα

Επικοινωνία:

Σοφία Τατά, Διευθύντρια Εταιρικών Σχέσεων, S.Tata@metro.com.gr, 2102893390,
Χρυσούλα Αρχοντάκη, CSR & Sponsorships Coordinator, c.arhontaki@metro.com.gr,
2102893368

**Τίτλος:**

Διάσωση τροφίμων για το έτος 2024

Φορέας υλοποίησης:

TÜV AUSTRIA Hellas & TÜV AUSTRIA Labs

**Συνοπτική περιγραφή:**

Σύμφωνα με τις θεμελιώδεις αξίες και αρχές λειτουργίας της TÜV AUSTRIA Hellas για τη βιωσιμότητα, καθώς και την κοινωνική υπευθυνότητα για τη στήριξη συνανθρώπων που βιώνουν επισιτιστική ανασφάλεια, η εταιρεία συμμετέχει από το 2017 στο μέλος του δικτύου διάσωσης και προσφοράς τροφίμων της οργάνωσης Μπορούμε, διαθέτοντας σε κοινωφελείς φορείς το περισσευούμενο φαγητό, που παρέχει στους συμμετέχοντες στα εκπαιδευτικά προγράμματα ή σε εταιρικές εκδηλώσεις.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Η TÜV AUSTRIA Hellas και τα εργαστήριά της TÜV AUSTRIA Labs προσέφεραν το 2024, περίπου 6.000 μερίδες, υποστηρίζοντας τις επισιτιστικές ανάγκες έξι – συνεργαζόμενων με το Μπορούμε - κοινωφελών φορέων και των ωφελουμένων τους.

Η προσφορά των εργαστηρίων γίνεται πάντα κατόπιν συναίνεσης των πελατών της, με σκοπό τη βέλτιστη αξιοποίηση των τροφίμων, που ελέγχονται και δεν μπορούν πλέον να διατεθούν εμπορικά, αν και είναι απολύτως ασφαλή για ανθρώπινη κατανάλωση.

Για περισσότερες πληροφορίες:

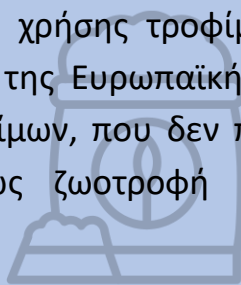
[Εταιρική Κοινωνική Ευθύνη - TÜV AUSTRIA HELLAS \(tuvaustriahellas.gr\)](https://www.tuvaustriahellas.gr)

Επικοινωνία:

Βάσω Κωτσάκη, Head of CSR & Communication Division, τηλ. 210 5220920

6. Χρήση ως ζωοτροφή

Σύμφωνα με την ιεράρχηση χρήσης τροφίμων και διαχείρισης αποβλήτων – «αντεστραμμένη πυραμίδα» της Ευρωπαϊκής Ένωσης, *πρόληψη* θεωρείται ότι αποτελεί η αξιοποίηση τροφίμων, που δεν προορίζονται πλέον για ανθρώπινη κατανάλωση, για χρήση ως ζωοτροφή (μετατροπή από αδειοδοτημένες επιχειρήσεις).





Τίτλος:

Δράσεις AB για αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

AB Βασιλόπουλος

Σε συνεργασία με την Kafsis



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.

Σε συνεργασία με την εταιρεία «KAFSIS», που έχει αναλάβει και υλοποιεί πρόγραμμα διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων (ΖΥΠ), αξιοποιούνται όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται και την αποφυγή της απόρριψης και αποτέφρωσης υλικών. Το ποσοστό μεταφοράς των ποσοτήτων ΖΥΠ σε μονάδες επεξεργασίας ζωοτροφών είναι πάνω από 50% για το έτος 2024.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η συνεργασία με την Kafsis στο πρόγραμμα διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων (ΖΥΠ) ξεκίνησε το 2010.

Αποτελέσματα:

Για το 2024, το ποσοστό μεταφοράς των ποσοτήτων ΖΥΠ σε μονάδες επεξεργασίας ζωοτροφών είναι πάνω από 50% επί του συνόλου των παραγόμενων ποσοτήτων αποβλήτων.

Επικοινωνία:

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

**Τίτλος:**

Πρόγραμμα αξιοποίησης τροφίμων ως ζωτροφές

Φορέας υλοποίησης:

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε., σε συνεργασία με μονάδες εκτροφής χοίρων.

Συνοπτική περιγραφή:

Η ΔΕΛΤΑ έχει καταρτίσει πρόγραμμα αξιοποίησης των προϊόντων της, τα οποία δεν προορίζονται πλέον για κατανάλωση από τον άνθρωπο, ανακατευθύνοντας και αξιοποιώντας τα στη διατροφή των ζώων.

Πιο συγκεκριμένα, οποιαδήποτε ζωικά υποπροϊόντα, προερχόμενα από επιστροφές γαλακτοκομικών προϊόντων προς την εταιρεία μετά το πέρας της ημερομηνίας ανάλωσης, συλλέγονται από την ομάδα της ΔΕΛΤΑ και στέλνονται σε εξειδικευμένους συνεργάτες οι οποίοι μεταποιούν τα προϊόντα και τα χρησιμοποιούν ως ζωτροφές.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Εντός του 2024, πάνω από 4 χιλ. τόνοι αξιοποιήθηκαν για ζωτροφές, το οποίο αντιστοιχεί στο 79% των επιστρεφόμενων προς τη ΔΕΛΤΑ ζωικών υποπροϊόντων.

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, chrgia@delta.gr

Μια καλή διατροφή
ξεκινάει με



**Τίτλος:**

Ανακύκλωση Τροφίμων για Ζωοτροφές

Φορέας υλοποίησης:

ΜΕΒΓΑΛ

**Συνοπτική περιγραφή:**

Η δράση αυτή επικεντρώνεται στην αξιοποίηση ληγμένων ή αλλοιωμένων προϊόντων ως ζωοτροφών, με σκοπό την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων και την παράλληλη ενίσχυση της βιωσιμότητας στην αλυσίδα παραγωγής. Τα προϊόντα που επιστρέφονται λόγω λήξης ή αλλοίωσης, είναι ασφαλή για χρήση ως ζωοτροφή και επεξεργάζονται κατάλληλα ώστε να αποτελούν θρεπτική τροφή για τα ζώα. Μέσω αυτής της δράσης, μειώνεται η περιβαλλοντική επιβάρυνση από την απόρριψη αυτών των προϊόντων, ενώ ταυτόχρονα ενισχύεται η κυκλική οικονομία και η βιώσιμη διαχείριση των πόρων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2024

Αποτελέσματα:

6.999 τόνοι

Επικοινωνία:

diatropoulos@mevgal.gr

**Τίτλος:**

Δράσεις Υλοποίησης της Πράσινης Διαχείρισης
Φυτικών Υπολειμμάτων

Φορέας υλοποίησης:

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

**Συνοπτική περιγραφή:**

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ αναλαμβάνει ενεργό δράση για την πράσινη διαχείριση των οργανικών υπολειμμάτων που προκύπτουν από τη βιομηχανοποίηση των λαχανικών της. Έχοντας την κυκλική οικονομία ως πυλώνα της επιχειρησιακής της λειτουργίας, η εταιρεία βελτιστοποιεί τον τρόπο διαχείρισης των υπολειμμάτων μέσα από την αξιοποίησή τους ως ζωοτροφή.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιήθηκε για ακόμη μία χρονιά, και το 2024, και αφορά το σύνολο των φυτικών υπολειμμάτων που αξιοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια του έτους.

Αποτελέσματα:

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ, συνεπής στη δέσμευσή της για διαρκή εκσυγχρονισμό και βιώσιμη ανάπτυξη, επενδύει σε πράσινες πρακτικές, που στόχο έχουν τη μείωση του περιβαλλοντικού της αποτυπώματος. Μέσα από τις κατάλληλες ενέργειες και σε συνεργασία με εξειδικευμένους συνεργάτες, το 2024 η εταιρεία αξιοποίησε τα φυτικά υπολείμματα που προκύπτουν από τη δραστηριότητά της με θετικό πρόσημο για το περιβάλλον και την οικονομία. Ειδικότερα, 2.183 τόνοι παρελήφθησαν από εγκεκριμένο και αδειοδοτημένο συνεργάτη και στη συνέχεια χρησιμοποιήθηκαν για ζωοτροφή βοοειδών.

Επικοινωνία:

Κατερίνα Μακρίδου – Ωραιούλου
ESG & Corporate Communication Director
Τηλέφωνο: +30 231 0798 483, 30 2310 565 707
E-mail: katmak@barbastathis.com
Διεύθυνση: Α5 Οδός, ΒΙ.ΠΕ.Θ., Σίνδος, ΤΚ 570 22
www.barbastathis.com

7. Βιομηχανική χρήση

Σύμφωνα με την ιεράρχηση χρήσης τροφίμων και διαχείρισης αποβλήτων – «αντεστραμμένη πυραμίδα» της Ευρωπαϊκής Ένωσης, πρόληψη θεωρείται ότι αποτελεί και η «βιομηχανική χρήση», που περιλαμβάνει τη μετατροπή συστατικών τροφίμων σε προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας για χρήση σε τρόφιμα ή και για άλλες χρήσεις (όπως π.χ. φαρμακευτικά προϊόντα, καλλυντικά).



Τίτλος:

Μετατροπή συστατικών τροφίμων σε προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας

Φορέας υλοποίησης:

Coffeeco Urcycle A.E.



Συνοπτική περιγραφή:

Η Coffeeco Urcycle είναι μια ελληνική εταιρεία που πρωτοπορεί στην κυκλική οικονομία, μετατρέποντας τα υπολείμματα του καφέ σε πολύτιμες πρώτες ύλες για καλλυντικά και βιοπλαστικά. Η ιδέα στους δύο συνιδρυτές γεννήθηκε το 2018, όταν διαπίστωσαν ότι το 95% του καφέ απορρίπτεται μετά την εκχύλιση εσπρέσο. Από εκείνη τη στιγμή, ξεκίνησαν μια αποστολή: να αναβαθμίσουν αυτό το «απόβλητο» και να του δώσουν νέα ζωή με θετικό περιβαλλοντικό αποτύπωμα.

Σήμερα, μέσω ενός δικτύου συνεργασιών με καφετέριες σε όλη τη χώρα, ο στόλος της Coffeeco συλλέγει υπολείμματα καφέ, τα οποία μετατρέπονται —μέσω ιδιόκτητης τεχνολογίας εκχύλισης— σε δραστικά συστατικά υψηλής ποιότητας για τη σειρά δερμοκαλλυντικών Auraskin. Οι φόρμουλες τους, κλινικά αποδεδειγμένα, ενισχύουν το μικροβίωμα της επιδερμίδας και προσφέρουν φυσική προστασία από την ακμή.

Η Coffeeco, παράλληλα, επεκτείνει τη δράση της στην παραγωγή βιοπλαστικών, αξιοποιώντας τα υπολείμματα καφέ σε συνεργασία με εταιρείες όπως τα Πλαστικά Κρήτης, Πλαστικά Θράκης και Polyrack Group, δημιουργώντας νέες εφαρμογές που μειώνουν την εξάρτηση από συμβατικά πλαστικά.

Με παρουσία ήδη σε Ελλάδα, Κύπρο, Ισπανία και ΗΠΑ, και συνεργασίες όπως με την Coffee Island, την Taf και την Attica Group, η Coffeeco αποδεικνύει ότι η καινοτομία και η οικολογική συνείδηση μπορούν να συνυπάρχουν.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα της Coffeeco Urcycle αποτελεί διαρκή δράση στο πλαίσιο της στρατηγικής κυκλικής οικονομίας της εταιρείας. Ξεκίνησε το 2022 με τη συλλογή υπολειμμάτων καφέ από τα πρώτα καταστήματα και συνεχίζει έως σήμερα με επεκτάσεις και νέες συνεργασίες.

Αποτελέσματα:

Μόνο μέσα στο 2024, η Coffeeco Urcycle κατάφερε να συλλέξει και να ανακυκλώσει πάνω από 40.000 κιλά υπολειμμάτων καφέ, τα οποία διαφορετικά θα κατέληγαν σε χωματερές. Μέσω της καινοτόμου διαδικασίας upcycling που έχει αναπτύξει η εταιρεία, αυτά τα υπολείμματα μετατράπηκαν σε ενεργές πρώτες ύλες για τη δημιουργία 30.000 δερμοκαλλυντικών προϊόντων της σειράς Auraskin.



Τα προϊόντα αυτά είναι διαθέσιμα για ηλεκτρονική παραγγελία, καθώς και σε επιλεγμένα φυσικά καταστήματα.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Website: <https://coffe-eco.gr/>,
<https://auraskin.gr/>

Επικοινωνία:

Αλέξης Πάντζιαρος - Co-Founder & CEO (PhD, Sustainability & Upcycling Expert)

Email: alexis@coffe-eco.gr

Κινητό: +306997330631

LinkedIn: [linkedin.com/in/drpanτζi](https://www.linkedin.com/in/drpanτζi)



8. Ανακύκλωση

Στον Άξονα προτεραιότητας περιλαμβάνονται ενέργειες και δράσεις που αποσκοπούν στην αξιοποίηση αποβλήτων τροφίμων και κουζίνας για λίπασμα/εδαφοβελτιωτικά, και παραγωγή βιοενέργειας.



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 επιλογή είναι να καταλήξει, όχι στα απορρίμματα, αλλά στην μονάδα παραγωγής βιοαερίου της εταιρείας.

Σημειώνεται 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:**

Αξιοποίηση αποβλήτων τροφίμων για παραγωγή βιοαερίου

Φορέας υλοποίησης:

Μιχαήλ Αραμπατζής Α.Β.Ε.Ε. - Ελληνική Ζύμη

**Συνοπτική περιγραφή:**

Η Μιχαήλ Αραμπατζής Α.Β.Ε.Ε. - Ελληνική Ζύμη έχει καταρτίσει πρόγραμμα αξιοποίησης των αποβλήτων των προϊόντων της, τα οποία δεν είναι κατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο, αξιοποιώντας τα στην παραγωγή βιοαερίου. Συγκεκριμένα, τα απόβλητα τροφίμων αποστέλλονται σε εξουσιοδοτημένους συνεργάτες, οι οποίοι τα μετασχηματίζουν σε βιοαέριο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Καθ' όλη τη διάρκεια του 2024, διαρκές πλάνο σε ετήσια βάση.

Αποτελέσματα:

Κατά το 2024 η εταιρεία παρέδωσε σε αδειοδοτημένους συνεργάτες, 2.169,48 τόνους αποβλήτων τροφίμων (food waste), με στόχο την παραγωγή βιοαερίου που θα χρησιμοποιηθεί για εσωτερική χρήση, συνεισφέροντας έτσι στη μείωση αποβλήτων τροφίμων.

Επικοινωνία:

Αγάπη Παπαδοπούλου

Business Development Director- Chief Marketing & Corp. Comm Officer

Διεύθυνση 1^{ος} Δρόμος ΒΙΠΕ Σίνδος ΤΚ 570 22

T 2310 723440

agapap@elzymi.gr www.elzymi.gr

**Τίτλος:**

Αξιοποίηση Απόγαλου για Παραγωγή Βιοαερίου

Φορέας υλοποίησης:

ΜΕΒΓΑΛ

**Συνοπτική περιγραφή:**

Στο πλαίσιο της κυκλικής οικονομίας και της περιβαλλοντικής υπευθυνότητας, εφαρμόζεται δράση εφοδιασμού υποπροϊόντων της γαλακτοκομικής παραγωγής – συγκεκριμένα απόγαλου– σε μονάδες παραγωγής βιοαερίου. Τα υποπροϊόντα αυτά, που παλαιότερα αντιμετωπίζονταν ως απόβλητα, πλέον αποτελούν πολύτιμες πρώτες ύλες για την παραγωγή ανανεώσιμης ενέργειας μέσω αναερόβιας χώνευσης.

Μέσω αυτών των συνεργασιών ενισχύεται η πράσινη ανάπτυξη και η ενεργειακή αυτάρκεια, ενσωματώνοντας τις αρχές της βιώσιμης παραγωγής.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2024

Αποτελέσματα:

6.390 τόνοι

Επικοινωνία:

diatropoulos@mevgal.gr

**Τίτλος:**

Δράσεις Υλοποίησης της Πράσινης Διαχείρισης
Φυτικών Υπολειμμάτων

Φορέας υλοποίησης:

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ αναλαμβάνει ενεργό δράση για την πράσινη διαχείριση των οργανικών υπολειμμάτων που προκύπτουν από τη βιομηχανοποίηση των λαχανικών της. Έχοντας την κυκλική οικονομία ως πυλώνα της επιχειρησιακής της λειτουργίας, η εταιρεία βελτιστοποιεί τον τρόπο διαχείρισης των υπολειμμάτων μέσα από την αξιοποίησή τους ως εδαφοβελτιωτικά και βιοδιεγέρτες.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιήθηκε για ακόμη μία χρονιά, και το 2024, και αφορά το σύνολο των φυτικών υπολειμμάτων που αξιοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια του έτους.

Αποτελέσματα:

Η διαχείριση των αποβλήτων και των φυτικών υπολειμμάτων που προκύπτουν από τη βιομηχανοποίηση αποτελούν για την εταιρεία σημαντικά θέματα υπεύθυνης περιβαλλοντικής διαχείρισης. Μέσα από τεκμηριωμένες και συστηματικές δράσεις, η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ προχωρά υιοθετώντας το μοντέλο της κυκλικής οικονομίας, πιστοποιούμενη ετησίως με το πρωτόκολλο Zero Waste to Landfill και ακολουθώντας το σύστημα περιβαλλοντικής διαχείρισης που με συνέπεια εφαρμόζει.

Επικοινωνία:

Κατερίνα Μακρίδου – Ωραιοπούλου
ESG & Corporate Communication Director
Τηλέφωνο: +30 231 0798 483, 30 2310 565 707
E-mail: katmak@barbastathis.com
Διεύθυνση: Α5 Οδός, ΒΙ.ΠΕ.Θ., Σίνδος, ΤΚ 570 22
www.barbastathis.com



**Τίτλος:**

Διαχείριση Απορριμμάτων & Ανακύκλωση -
Κεντρική Αγορά Ρέντη

Φορέας υλοποίησης:

**Οργανισμός Κεντρικών Αγορών και Αλιείας (ΟΚΑΑ
Α.Ε.)**

**Συνοπτική περιγραφή:**

Στόχος του προγράμματος διαχείρισης

Η Διοίκηση του ΟΚΑΑ ΑΕ στο πλαίσιο των ESG δράσεων πραγματοποιεί τα τελευταία χρόνια ένα επιχειρηματικό μοντέλο διαχείρισης των απορριμμάτων, με απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον και με βασικό στόχο την ανακύκλωση όλων των αποβλήτων, σε όποια κατηγορία κι αν ανήκουν (σκουπίδια, οργανικά, χαρτί, πλαστικό, ξύλο) για την οργάνωση βιώσιμης διαχείρισης απορριμμάτων. Στόχος είναι η μείωση των απορριμμάτων που καταλήγουν σε ΧΥΤΑ, η βελτίωση της ποιότητας του φυσικού περιβάλλοντος, η προστασία της υγείας και η υιοθέτηση πολιτικών που θα προωθήσουν τη μετάβαση στην κυκλική οικονομία. Το πρόγραμμα διαχείρισης αποβλήτων τέθηκε όπως κάθε χρόνο σε εφαρμογή, υλοποίησε τους στόχους ανακύκλωσης, ανάκτησης των υλικών και μείωσε τη σπατάλη τροφίμων σε υψηλά ποσοστά.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα ξεκίνησε τα τελευταία χρόνια και συνεχίζεται σταθερά στην Κεντρική Αγορά Ρέντη με σημαντική βελτίωση των αποτελεσμάτων ανά έτος.

Αποτελέσματα:

Για το 2024, το 80% του συνόλου των απορριμμάτων είναι πλήρως ανακυκλώσιμα.

Η δράση βραβεύτηκε στα Green Brand awards 2025 με βραβείο Silver Green Business Industry Process [Υπηρεσίες Διαχείρισης Απορριμμάτων-Ανακύκλωσης](#)

Επικοινωνία:

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





Τίτλος:

«Συμμετοχή ΣΕΒΤ σε ευρωπαϊκό έργο LIFE CIRCforBIO»

Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών, εταιρός 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 την 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 μύρας, χυμών και προϊόντων πατάτας).

Οι υπόλοιποι εταίροι του έργου είναι οι ακόλουθοι: Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (ΕΜΠ/Συντονιστής), Ελληνικά Πετρέλαια (HELLENiQ ENERGY), Δήμος Λαυρεωτικής, Πανεπιστήμιο Βερόνας, ENVIRECO AE, NEVIS AE & Z PRIME Ltd.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε την 1^η Οκτωβρίου 2019 και ολοκληρώθηκε τον Δεκέμβριο του 2024.



Αποτελέσματα:

Το έργο επιδιώκει τη μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου, αντικαθιστώντας τα ορυκτά καύσιμα με προηγμένα βιοκαύσιμα, που θα προέρχονται από οικιακά και βιομηχανικά απορρίμματα τροφίμων, αξιοποιώντας ένα καινοτόμο βιοδυλιστήριο.

Το βιοδυλιστήριο ύστερα από την ολοκλήρωση των εργαστηριακών δοκιμών, αλλά και την αριστοποίηση των συνθηκών στην μονάδας λειτουργίας στο Τεχνολογικό Πάρκο Λαυρίου, εκκίνησε τη λειτουργία του πιλοτικού βιοδυλιστηρίου. Με την βοήθεια του ΣΕΒΤ, και των εταιρειών Μελών του, η ομάδα του ΕΜΠ μέσω του βιοδυλιστηρίου επεξεργάστηκε βιομηχανικά απόβλητα πατάτας, χυμών και ζυθοποιίας με στόχο την αριστοποίηση των συνθηκών. Η παραγόμενη, από το βιοδυλιστήριο, βιοαιθανόλη, υποβάλλεται σε δοκιμές σε πραγματικές συνθήκες (μηχανή εσωτερικής καύσης) προκειμένου να διερευνηθούν τα χαρακτηριστικά απόδοσής της. Αντίστοιχα, και το παραγόμενο χωνεμένο υπόλειμμα υποβάλλεται σε αγρονομικές δοκιμές σε πραγματικές συνθήκες προκειμένου να διερευνηθεί η επίδραση εφαρμογής του στη γη.

Η πλατφόρμα του έργου, η οποία έχει ολοκληρωθεί, έχει στόχο την ύπαρξη ενός διαδικτυακού χώρου, όπου εταιρίες από τον κλάδο της Βιομηχανίας Τροφίμων θα μπορούν να αναρτούν την απορριπτόμενη βιομάζα τους, παρέχοντας τη δυνατότητα σε ενδιαφερόμενους φορείς να έρθουν σε επικοινωνία μαζί τους και να την αξιοποιήσουν ως πρώτη ύλη. Στο πλαίσιο αυτό, το ΕΜΠ, σε συνεργασία με τον ΣΕΒΤ, διοργάνωσαν τη Πέμπτη 25 Απριλίου 2024 το 2ο διαδικτυακό και διαδραστικό σεμινάριο επίδειξης της πλατφόρμας του έργου. Το σεμινάριο απευθυνόταν στα μέλη του, προκειμένου να ενημερωθούν σχετικά με τους στόχους και τα οφέλη της πλατφόρμας. Αντίστοιχα διαδραστικά σεμινάρια πραγματοποιήθηκαν το φθινόπωρο του 2024. Συγκεκριμένα, ο ΣΕΒΤ διοργάνωσε, Open Day μαζί με το Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, την Παρασκευή 1η Νοεμβρίου 2024, στο Τεχνολογικό και Πολιτιστικό Πάρκο στο Λαύριο Αττικής. Στο πλαίσιο του Open Day, συμμετέχοντες από τη Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν σχετικά με τη μονάδα επίδειξης, την πλατφόρμα και να ξαναγηθούν στο βιοδυλιστήριο του CircforBio, και να δουν το σύστημα σε πλήρη λειτουργία.

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:

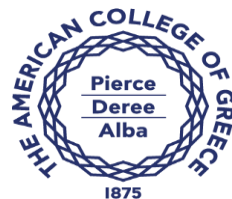
Κάδοι κομποστοποίησης για τους βασικούς παρόχους τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece), σε συνεργασία με τον Δήμο Αγίας Παρασκευής

Δειπνοσοφιστήριο (βασικός πάροχος φαγητού και catering του Κολλεγίου)

Starbucks (πάροχος καφέ και φαγητού του Κολλεγίου)



Office of
Sustainability

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της ευρύτερης στρατηγικής για τη βιωσιμότητα, η οποία συμπεριλαμβάνει και τη μείωση της σπατάλης φαγητού, καθώς και της καμπάνιας ευαισθητοποίησης “Reduce Your FOODprint”, η οποία έχει ξεκινήσει από το ακαδημαϊκό έτος 2021-2022, το Κολλέγιο εμπλουτίζει διαρκώς τις δράσεις που στοχεύουν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Αναπόσπαστο κομμάτι αυτού αποτελεί και η τοποθέτηση κάδων κομποστοποίησης/βιοαποβλήτων σε συνεργασία με τον Δήμο Αγίας Παρασκευής, όπου και εδρεύει μία από τις εγκαταστάσεις μας (ACG Aghia Paraskevi Campus). Οι κάδοι αυτοί χρησιμοποιούνται από τους δύο βασικούς παρόχους φαγητού και καφέ του Κολλεγίου (Δειπνοσοφιστήριο και Starbucks).

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκής δράση, που ξεκίνησε τον Σεπτέμβριο του 2024.

Αποτελέσματα:

Τα παρακάτω αποτελέσματα αναφέρονται στο σύνολο των ποσοτήτων από τον Σεπτέμβριο του 2024 έως τον Δεκέμβριο 2024 και για τους δύο παρόχους, κατά προσέγγιση:

- 719 kg τροφίμων (δηλ. λαχανικά βραστά και σχάρας, μαρούλι ωμό για σαλάτες, ρύζι, φαγητά ζεσταμένα, που είναι για καταστροφή και πορτοκάλια)
- 966 kg κατακάθι καφέ

Επικοινωνία:

Ράνια Ασαριωτάκη, Director, Office of Sustainability – assariotakir@acg.edu

**Τίτλος:**

Πρόγραμμα κυκλικής οικονομίας για την πλήρη ανακύκλωση και αξιοποίηση των υπολειμμάτων του καφέ

Φορέας υλοποίησης:

Everest

**Συνοπτική περιγραφή:**

Κάθε τόνος υπολείμματος καφέ που απορρίπτεται στο περιβάλλον απελευθερώνει στην ατμόσφαιρα 340 m³ μεθάνιο (GHG). Μέσω της πρωτοβουλίας ανάκτησης των υπολειμμάτων καφέ, μπορούμε να αφαιρέσουμε αυτό τον όγκο απόβλητου από το περιβάλλον και να τον εντάξουμε σε ένα βιώσιμο μοντέλο διαχείρισης.

Τα υπολείμματα καφέ συλλέγονται από τα καταστήματα everest και μεταφέρονται στις μονάδες επεξεργασίας της Polygreen στα Μέγαρα Αττικής. Εκεί, κομποστοποιούνται και μετατρέπονται σε βελτιωτικό για το έδαφος, το οποίο προσφέρεται σε παραγωγούς της περιοχής.

Τα everest ανέλαβαν την πρωτοβουλία να δημιουργήσουν αυτό το δίκτυο κυκλικής οικονομίας με στόχο τη σταδιακή ένταξη σε αυτό όλο και περισσότερων σημείων εστίασης σε όλη την Ελλάδα, διευκολύνοντας έτσι την διάδοση των αρχών της κυκλικής οικονομίας σε όλο τον κλάδο. Προσκαλούν, λοιπόν, όλους τους επαγγελματίες του κλάδου να ενημερωθούν και να ενταχθούν στην προσπάθεια.

Επιπλέον της διαχείρισης των υπολειμμάτων καφέ ως απόβλητο, στόχος των everest είναι αυτή η καθαρή πρώτη ύλη διοχετεύεται σε ερευνητικές ομάδες και startups σε όλη την Ελλάδα ώστε να διερευνηθούν τυχόν εναλλακτικές χρήσεις και λύσεις upcycling. Σε αυτή την κατεύθυνση, ένα μέρος της ποσότητας υπολειμμάτων καφέ χρησιμοποιείται σήμερα από την εταιρία Phee ως πρώτη ύλη, από την οποία παράγονται χρηστικά αντικείμενα, όπως για παράδειγμα τα stands προβολής των επαναχρησιμοποιούμενων ποτηριών μέσα στα καταστήματα everest. Με αυτό τον τρόπο, τα everest φιλοδοξούν να συνεισφέρουν στην περαιτέρω ανάπτυξη βιώσιμων συστημάτων κυκλικής οικονομίας αλλά και στην ενίσχυση της νεανικής επιχειρηματικότητας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα είναι διαρκές. Η πιλοτική φάση πραγματοποιήθηκε την περίοδο Απρίλιος-Μάιος 2021, ενώ η έναρξη του προγράμματος πραγματοποιήθηκε περί τα τέλη Οκτωβρίου 2021.

Αποτελέσματα:

Μέχρι τις 31/12/2024 έχουν ανακυκλωθεί 327 tn υπολειμμάτων καφέ. Ως εκ τούτου, εκτιμάται ότι έχει αποφευχθεί η διοχέτευση στην ατμόσφαιρα 111.180 m³ μεθανίου.

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

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

Φορέας υλοποίησης:

incommon



Συνοπτική περιγραφή:

Με σημείο εκκίνησης τον καφέ, το έργο “κάφσιμο” προάγει την αλλαγή νοοτροπίας γύρω από τη διαχείριση των οργανικών αποβλήτων. Στόχος του είναι, μέσα από την εκπαίδευση και τη συμμετοχή, να προετοιμάσει τους πολίτες για τη σωστή χρήση των καφέ κάδων και να καλλιεργήσει μια νέα νοοτροπία, της διαλογής στην πηγή, ενισχύοντας έτσι τη μετάβαση σε ένα πιο κυκλικό μοντέλο διαχείρισης απορριμμάτων. Με βάση αυτόν τον στόχο:

- Δημιουργεί ένα οργανωμένο και επαναλαμβανόμενο σύστημα συλλογής υπολείμματος καφέ
- Επαναξιοποιεί το υπόλειμμα καφέ ως βιοκαύσιμο ή εδαφοβελτιωτικό
- Εκπαιδεύει στην πράξη υπαλλήλους επιχειρήσεων καφέ και πολίτες, ενισχύοντας τη συνειδητή διαχείριση των οργανικών απορριμμάτων

Από το 2019 που εφαρμόστηκε στο Κιλκίς, επεκτάθηκε στη Θεσσαλονίκη το 2020, το 2022 έφτασε στην Αττική, ξεκινώντας από τον Δήμο Παπάγου-Χολαργού, ενώ από το 2023 υλοποιείται και στα Πετράλωνα, εντασσόμενο στις κυκλικές εφαρμογές των έργων “Κυκλικά Πετράλωνα” και “σΤροφή στη Γειτονιά”.

Παράλληλα, η πρωτοβουλία έχει ενισχυθεί με κεντρικά σημεία συλλογής καφέ στη Θεσσαλονίκη, διευρύνοντας την κοινότητα των πολιτών που υιοθετούν νέες πρακτικές. Επιπλέον, το κάφσιμο έχει συμμετάσχει σε μεγάλα φεστιβάλ - όπως το Φεστιβάλ Κινηματογράφου Θεσσαλονίκης, ‘Γιορτή του Βαρδάρη’ κ.α., βοηθώντας στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος αυτών των διοργανώσεων και προωθώντας την κυκλική οικονομία σε μεγαλύτερη κλίμακα.

Η πρωτοβουλία συνεχίζει να επεκτείνεται, δημιουργώντας νέες ευκαιρίες για συμμετοχή σε βιώσιμες πρακτικές διαχείρισης οργανικών αποβλήτων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα από τον Μάιο 2019

Αποτελέσματα:

7 σταθερά [σημεία συλλογής](#) υπολείμματος καφέ στη Θεσσαλονίκη.

Μέσα από την ανάλυση LCA (Life Cycle Analysis- Ανάλυση Κύκλου Ζωής) εξετάζουμε ολόκληρο τον κύκλο ζωής του καφέ ως προς τις περιβαλλοντικές συνέπειες:



Περιβαλλοντικός αντίκτυπος

- >1.870.000 κούπες καφέ έχουν ανακυκλωθεί
- >39 τόνοι έχουν συλλεχθεί και αποτραπεί από τη χωματερή
- > 177 τόνοι ισοδύναμων CO2 δεν απελευθερώθηκαν στην ατμόσφαιρα

Κοινωνικός Αντίκτυπος

- 22.000 άτομα έχουν ενημερωθεί
- 720 ιδιοκτήτες και υπάλληλοι καφέ έχουν εκπαιδευτεί στην πράξη και υιοθέτησαν τη νέα συνήθεια
- 1 νηπιαγωγείο στην Καρδίτσα έχει θερμανθεί με πέλλετ από καφέ, σε συνεργασία με την ΕΣΕΚ Καρδίτσας

Το κάψιμο διακρίθηκε με το [EU Prize for Citizen Science 2024](#) στην κατηγορία “Honorary Mentions”, ως μια καλή πρακτική με έντονο περιβαλλοντικό και κοινωνικό χαρακτήρα.



Για περισσότερες πληροφορίες:

incommon.gr/project/kafsimο/ / facebook kafsimο.greece / instagram kafsimο_gr

Επικοινωνία:

Αγίας Σοφίας 105, 54633, Θεσσαλονίκη, +30 231 600 9518
 Δωριέων 33, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436
 Κλειώ Χρηστοπούλου, Senior Project Manager
kafsimο@incommon.gr



©ICO

**Τίτλος:**

Κυκλική διαχείριση οργανικών υπολειμμάτων και μη βρώσιμων τροφίμων στη Grecotel

Φορέας υλοποίησης:

Grecotel Hotels & Resorts

GRECOTEL

HOTELS & RESORTS

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της ολιστικής προσέγγισης για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και την προώθηση της κυκλικής οικονομίας, η Grecotel έχει αναπτύξει ένα σύνολο πρακτικών για την υπεύθυνη αξιοποίηση πλεονασμάτων και οργανικών αποβλήτων που δεν είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

Συγκεκριμένα, τα χρησιμοποιημένα μαγειρικά έλαια από τις ξενοδοχειακές της κουζίνες συλλέγονται οργανωμένα και παραδίδονται σε εξειδικευμένο συνεργάτη για πιστοποιημένη και περιβαλλοντικά υπεύθυνη διαχείριση, με τελικό στόχο την αξιοποίησή τους, κυρίως στην παραγωγή βιοκαυσίμων.

Παράλληλα, έχει ενσωματώσει διαδικασίες ανακύκλωσης για οργανικά υπολείμματα, όπως ο καφές, τα οποία συλλέγονται σε κατάλληλα σημεία και οδηγούνται σε δίκτυα ανάκτησης υλικών. Με αυτόν τον τρόπο μειώνεται ο όγκος των οργανικών αποβλήτων, ενώ παράλληλα ενισχύονται κυκλικές πρακτικές με χαμηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα.

Επιπλέον, έχει δρομολογήσει την ανάπτυξη συστημάτων κομποστοποίησης εντός των ξενοδοχειακών εγκαταστάσεων (on-site composting), τα οποία θα επιτρέψουν την τοπική μετατροπή οργανικών αποβλήτων σε εδαφοβελτιωτικό υλικό, που μπορεί να αξιοποιείται στους κήπους των μονάδων ή να διατίθεται για κοινωνικούς ή αγροτικούς σκοπούς.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Οι δράσεις αυτές υλοποιούνται σε συνεχή βάση, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας των ξενοδοχειακών μονάδων.

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα των δράσεων ανακύκλωσης και αξιοποίησης μη βρώσιμων τροφίμων καταγράφονται και παρουσιάζονται στις ετήσιες εκθέσεις αποβλήτων κάθε ξενοδοχειακής μονάδας, καθώς και στη συγκεντρωτική ετήσια έκθεση βιωσιμότητας του Ομίλου Grecotel.

Επικοινωνία:

Grecotel Hotels & Resorts - Τμήμα Βιωσιμότητας

Email: mmavridou@grecotel.com epoultidou@grecotel.com aarvanitaki@grecotel.com

Τηλ.: +30 210 7280433

Τομεακές - Θεματικές δράσεις

9. 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:

Ετικέτες τροφίμων & πρόληψη σπατάλης

Φορέας υλοποίησης:

Συμμαχία για τη Μείωση Σπατάλης Τροφίμων



Συνοπτική περιγραφή:

Σε επίπεδο ΕΕ εκτιμάται ότι περίπου το 10% της σπατάλης τροφίμων συνδέεται με την επισήμανση ημερομηνίας ανάλωσης στα τρόφιμα (έρευνα αγοράς, 2018).

Επιπλέον, σύμφωνα με έρευνες καταναλωτή σε ευρωπαϊκό και εθνικό επίπεδο, καταγράφεται υψηλό ποσοστό καταναλωτών στην Ελλάδα -από τα υψηλότερα μεταξύ κρατών μελών ΕΕ- που παρερμηνεύει την ένδειξη «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από», και συνακόλουθα υψηλό ποσοστό απόρριψης τροφίμων για λόγους που συνδέονται με την ημερομηνία ανάλωσης.

Στο πλαίσιο της Συμμαχίας έχει δημιουργηθεί ομάδας εργασίας με τη συμμετοχή ενδιαφερομένων μελών και εστίαση στις ακόλουθες θεματικές: α) ενημέρωση & εκπαίδευση καταναλωτή, β) επισήμανση ημερομηνίας, γ) βέλτιστη αξιοποίηση προϊόντων με εγγύτητα ημερομηνίας ανάλωσης, και δ) έρευνα / καινοτομία.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκής δράση από τον Ιούνιο 2023

Αποτελέσματα:

Δημιουργήθηκε υλικό επικοινωνίας με θέμα «ετικέτες τροφίμων & πρόληψη σπατάλης». Κεντρικό αντικείμενο είναι η διάκριση μεταξύ των ενδείξεων «ανάλωση έως» και «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από» με συνοδευτικές συμβουλές μείωσης σπατάλης τροφίμων. Οι ενέργειες επικοινωνίας με στόχο την ενημέρωση καταναλωτή εκκίνησαν τον Φεβρουάριο 2024.

Δόθηκε, επίσης, έμφαση στην ανάπτυξη συνεργειών –μεταξύ διαφόρων εμπλεκόμενων μερών και κατά μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας- για τη βέλτιστη αξιοποίηση των προϊόντων κοντά στην ημερομηνία ανάλωσης είτε μέσω εμπορικής είτε δωρεάν διάθεσης (βλ. *ενδεικτικά την ακριβώς επόμενη ενέργεια της ΔΕΛΤΑ σε συνεργασία με την ΑΒ Βασιλόπουλος, τα My Market και την ΑΝΕΔΗΚ ΚΡΗΤΙΚΟΣ*).

Σε συνέχεια εκπονηθείσας έρευνας σχετικά με την επισήμανση ημερομηνίας & τις αντιλήψεις των καταναλωτών στην Ελλάδα για τη σπατάλη τροφίμων, που πραγματοποιήθηκε από το Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος υπό την επιστημονική επίβλεψη του Center of Excellence in Food, Tourism & Leisure, σε εξέλιξη βρίσκεται περαιτέρω έρευνα για την εμβάθυνση της μελέτης συμπεριφοράς καταναλωτή με στόχο την πρόληψη σπατάλης τροφίμων (βλ. Άξονα 4).

Για περισσότερες πληροφορίες: Ετικέτες τροφίμων & πρόληψη σπατάλης : [infographic Συμμαχίας](#)

Επικοινωνία: Ντία Χωραφά, Συντονίστρια Συμμαχίας | Ε: alliance@boroume.gr



Τίτλος:

Συνεργατικές δράσεις πρόληψης της σπατάλης τροφίμων

Μια καλή διατροφή
Ξεκινάει με

Φορέας υλοποίησης:

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε. σε συνεργασία με την **ΑΒ Βασιλόπουλος**, τα **My Market** και την **ΑΝΕΔΗΚ ΚΡΗΤΙΚΟΣ**



Συνοπτική περιγραφή:

Η εγγύτητα της ημερομηνίας ανάλωσης αποτελεί έναν από τους πλέον συχνούς λόγους πηγής πλεονασμάτων τροφίμων, με κίνδυνο αυτά να οδηγηθούν σε απόρριψη.

Προκειμένου να αντιμετωπιστούν αιτίες ενδεχόμενης σπατάλης τροφίμων, για τα προϊόντα της ΔΕΛΤΑ που φτάνουν στο λιανικό εμπόριο, η εταιρεία αξιοποιεί σε συνεργασία με την ΑΒ Βασιλόπουλος, τα My Market και την ΑΝΕΔΗΚ ΚΡΗΤΙΚΟΣ μια σειρά από εργαλεία, όπως η μείωση της τιμής όσο πλησιάζει η ημερομηνία ανάλωσης και η από κοινού ανάληψη του κόστους διαχείρισης των πλεονασμάτων.

Στόχος της παραπάνω συνέργειας είναι να διασωθεί όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ποσότητα φρέσκου γάλακτος, ενώ παράλληλα να μειωθεί η ποσότητα των προϊόντων που καταλήγει προς επιστροφή.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η ΔΕΛΤΑ ξεκίνησε την εφαρμογή του προγράμματος τον Αύγουστο του 2022 και πλέον αποτελεί ένα διαρκές πρόγραμμα της εταιρείας.

Αποτελέσματα:

Το 2024 διασώθηκαν πάνω από 30.000 λίτρα φρέσκου γάλακτος, των οποίων η πλειοψηφία θα είχε επιστραφεί στη ΔΕΛΤΑ.

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, chrgia@delta.gr



Τίτλος:

Mystery Pot

Φορέας υλοποίησης:

Mystery Pot

Συνοπτική περιγραφή:

Το Mystery Pot είναι μια καινοτόμος εφαρμογή κινητών με σκοπό τη δραστική αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων.

Η δωρεάν εφαρμογή 'MysteryPot :EndFoodWaste' συνδέει το καταναλωτικό κοινό με καταστήματα (φούρνους, σούπερ μάρκετ, ζαχαροπλαστεία, μανάβικα κ.α.) τα οποία στο τέλος της μέρας, έχουν περίσσεια τροφίμων. Αντί να καταλήγουν φρέσκα τρόφιμα στον κάδο απορριμμάτων, προσφέρονται με σημαντική έκπτωση (1/3 της αρχικής τιμής) μέσω του Mystery Pot στους καταναλωτές.

Ο πελάτης κάνει κράτηση του πακέτου του από την εφαρμογή. Το περιεχόμενο του πακέτου παραμένει «μυστικό» στον καταναλωτή μέχρι την ώρα που θα το παραλάβει από το κατάστημα.

Το Mystery Pot έχει έντονα κοινωνικό χαρακτήρα και είναι μια φιλική προς το περιβάλλον δράση. Οι επιχειρήσεις, αντί για ζημία από την απόρριψη των φρέσκων προϊόντων τους, έχουν κέρδος και φυσικά καλωσορίζουν νέους πελάτες που πιθανόν μέχρι πρότινος να μην είχαν επισκεφτεί το κατάστημα. Οι καταναλωτές έχουν τη δυνατότητα να ανακαλύψουν νέα καταστήματα και προϊόντα σε πολύ μειωμένη τιμή, κάτι πολύ σημαντικό στις μέρες μας. Επιπλέον, ενισχύεται η οικολογική τους συνείδηση 'σώζοντας' πακέτα-φαγητού.

Η πρωτοβουλία του Mystery Pot αποτελεί παράδειγμα του πώς η τεχνολογία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη δημιουργία κοινωνικών αλλαγών και την ενίσχυση της βιώσιμης κατανάλωσης.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Ιανουάριος 2023 – Μάιος 2023 : MVP στάδιο εφαρμογής.

Ιούνιος 2023 – σήμερα : Τελική εφαρμογή 'MysteryPot : EndFoodWaste' διαθέσιμη δωρεάν σε Android και iOS

Αποτελέσματα 2024:

- 152.453 γεύματα σώθηκαν από τον κάδο απορριμμάτων
- 1εκ+ ευρώ συνολικά εξοικονόμησαν οι χρήστες της εφαρμογής στα νοικοκυριά τους
- 124 εκ λίτρα νερό σώθηκαν από τη σπατάλη
- 381 τόνοι CO2 σώθηκαν από την ατμόσφαιρα



Για περισσότερες πληροφορίες:

Ιστοσελίδα : www.mystery-pot.com

Επικοινωνία: Email: info@mystery-pot.com, Τηλέφωνο : +30 698 4121744



Τίτλος:

nowaste.gr - Every product matters

Φορέας υλοποίησης:

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



nowaste.gr
Every product matters!

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.

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.nowaste.gr

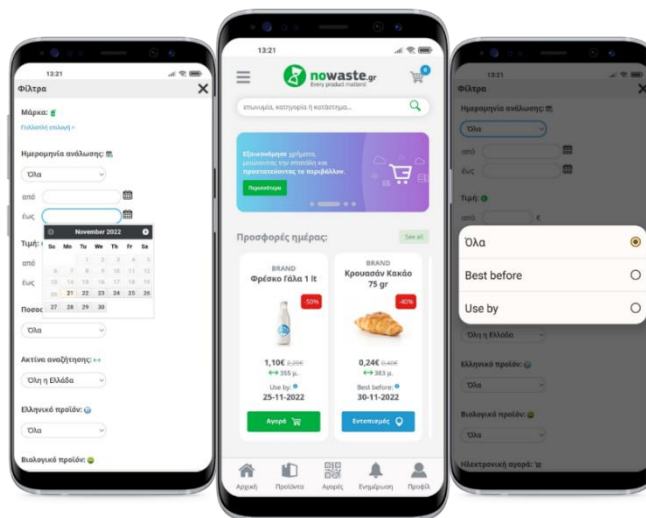
Επικοινωνία:

Ίων Προκόπης – Ιδρυτής NO WASTE GREECE

Τηλέφωνο επικοινωνίας: 2130333291

Site: www.nowaste.gr

Email: info@nowaste.gr



Εντοπισμός προϊόντων

10. 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.

Επιπροσθέτως των κατωτέρω, 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.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

