

Δράσεις Πρόληψης & Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων



Έκθεση 6η | Απολογισμός 2025

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.....	13
3. Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση.....	39
4. Προώθηση έρευνας & καινοτομίας.....	78
5. Διευκόλυνση & προώθηση δωρεάς τροφίμων για κοινωφελή σκοπό.....	100
6. Χρήση ως ζωοτροφή.....	122
7. Βιομηχανική χρήση.....	129
8. Ανακύκλωση.....	133
<i>Τομεακές-θεματικές δράσεις</i>	
9. Επισήμανση ημερομηνίας ανάλωσης στα τρόφιμα.....	145
10. Φυτική παραγωγή Φρούτα & λαχανικά.....	149

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 την πολύτιμη στήριξη 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 **6η Έκθεση καταγράφονται ενέργειες, προγράμματα και δράσεις που υλοποίησαν με δική τους πρωτοβουλία Μέλη της Συμμαχίας κατά το 2025** (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). Οι Άξονες ακολουθούν **την ιεράρχηση χρήσης τροφίμων (πρόληψη) και διαχείρισης τροφικών αποβλήτων** («ανεστραμμένη 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

Από το 2025 η λειτουργία της Συμμαχίας υποστηρίζεται ετησίως από τις εταιρείες – Μέλη.

1



Δημόσια πολιτική για την πρόληψη & μείωση της σπατάλης τροφίμων

2 δράσεις

6



Χρήση ως ζωοτροφή

6 δράσεις

2



Ολοκληρωμένη διαχείριση – ολιστική προσέγγιση

16 δράσεις

7



Βιομηχανική χρήση

1 δράση

3



Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση

23 δράσεις

8



Ανακύκλωση

11 δράσεις

4



Πρώθηση έρευνας & καινοτομίας

13 δράσεις

9



Επισήμανση ημερομηνίας ανάλωσης στα τρόφιμα

3 δράσεις

5



Διευκόλυνση & προώθηση δωρεάς τροφίμων για κοινωνικά σκοπούς

18 δράσεις

10

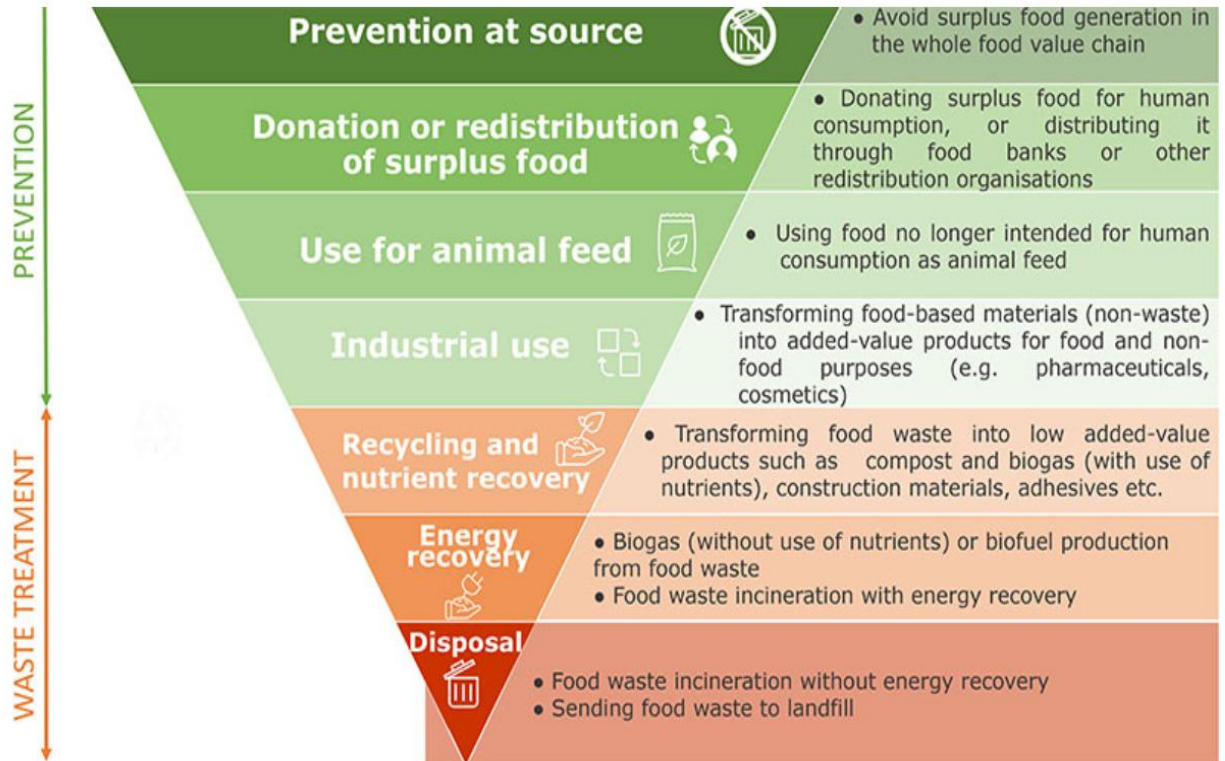


Φυτική παραγωγή

2 δράσεις

Όπως αναφέρθηκε στην Εισαγωγή, οι «Άξονες προτεραιότητας» ακολουθούν την ιεράρχηση χρήσης τροφίμων (πρόληψη) και διαχείρισης τροφικών αποβλήτων, όπως αποτυπώνεται στην ακόλουθη «ανεστραμμένη 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 αξιόπιστη 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 των μέτρων που καλείται να λάβει η Ελλάδα προς επίτευξη ως το 2030 των νομικά δεσμευτικών στόχων μείωσης που θέτει η νέα νομοθεσία ΕΕ, ζητούμενο είναι η διαμόρφωση και αποτελεσματική εφαρμογή δημόσιας πολιτικής πρόληψης με ολιστική προσέγγιση και έμφαση στην εκπαίδευση και τη συμπεριφορική αλλαγή.

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. Food Saving Action week 2025
2. Συμβολή στη δημόσια πολιτική σε εθνικό επίπεδο

Φορέας υλοποίησης:

Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων στην Ελλάδα



Στην ενέργεια ενημέρωσης Food Saving Action week συμμετείχαν τα ακόλουθα Μέλη της Συμμαχίας:

ΑΒ Βασιλόπουλος | Αμερικανική Γεωργική Σχολή | ΑΝΕΔΗΚ ΚΡΗΤΙΚΟΣ | Γρηγόρης | ΔΕΛΤΑ | ΔΩΔΩΝΗ | Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αυγού & Προϊόντων Αυγού (ΕΔΟΑΠΑ) | Ε.Κ.ΠΟΙ.ΖΩ.Ένωση Καταναλωτών - Η Ποιότητα Της Ζωής | ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ | ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΟΡΓΑΝΩΜΕΝΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ (ΕΠ.Ο.ΕΣ) | Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο (Σχολή Κοινωνικών Επιστημών) | Ένωση Ξενοδόχων Αθηνών - Αττικής και Αργοσαρωνικού - ΕΞΑ | ΜΕΒΓΑΛ | ΜΙΧΑΗΛ ΑΡΑΜΠΑΤΖΗΣ - ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΥΜΗ | ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ | Μπορούμε | Οργανισμός Κεντρικών Αγορών και Αλιείας | Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων – ΣΕΒΤ | Φάρμα Μητσόπουλος | Χαλκιαδάκης super market | Danone | DÉLIFRANCE HELLAS | DRAXIS ENVIRONMENTAL | Goody's – everest Group of Companies | InCommOn | INTERCATERING | Loulis Food Ingredients | METRO (METRO Cash & Carry, My market) | NJV Athens Plaza Hotel | The American College of Greece - Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος | TÜV AUSTRIA Hellas

Συνοπτική περιγραφή:

Με αφορμή την 29η Σεπτεμβρίου, Διεθνή Ημέρα Ευαισθητοποίησης για τις Απώλειες και τη Σπατάλη Τροφίμων, υλοποιήθηκε κοινή πρωτοβουλία ενημέρωσης και κινητοποίησης σε δράση κατά τη διάρκεια της εβδομάδας 29.09 έως 5.10.2025 (*Food Saving Action week*).

Στόχος ήταν η ενημέρωση του κοινού για την έκταση του προβλήματος - συνολικά και ειδικότερα στα νοικοκυριά μας, καθώς και για τις σοβαρές επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων σε περιβαλλοντικό, κοινωνικό και οικονομικό επίπεδο.

Αναδείχθηκε η διάσταση της δυνατότητας συμβολής όλων στη μείωση της σπατάλης τροφίμων, ξεκινώντας από τα σπίτια μας. Ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε σε πρακτικές συμβουλές που μπορούμε όλοι εύκολα να υιοθετήσουμε στην καθημερινότητά μας κατά την επιλογή-προμήθεια των τροφίμων, την ορθή συντήρηση για μέγιστη διάρκεια ζωής και ασφαλή κατανάλωση, την υπεύθυνη διαχείριση και δημιουργική αξιοποίηση τροφίμων και γευμάτων.

Έγινε χρήση κοινού υλικού επικοινωνίας, ευγενική χορηγία της [Frank & Fame](#), που δημιούργησε *pro bono* τα -τρία-εικαστικά που ακολουθούν.

Οι δημοσιεύσεις των συμμετεχόντων Μελών της Συμμαχίας πραγματοποιήθηκαν σε μέσα όπως ιστότοπος εκάστου φορέα και μέσα κοινωνικής δικτύωσης, καταχωρίσεις σε newsletter με αποδέκτες -κατά περίπτωση- συνεργάτες, εργαζόμενους, πελάτες, μέλη Συνδέσμων, σε προωθητικά φυλλάδια προς πελάτες κ.ά, καθώς και σε εκτυπωμένο υλικό όπως αφίσες σε καταστήματα λιανικής πώλησης και εστίασης καθώς και σε χώρους εργασίας.

Επιπλέον, τα συμμετέχοντα Μέλη υλοποίησαν πρόσθετες ενέργειες ενημέρωσης και εκπαίδευσης δικής τους πρωτοβουλίας για διαφορετικά κοινά – στόχο, στις οποίες περιλαμβάνονται ενέργειες όπως: παροχή πρακτικών συμβουλών (ψηφιακό

υλικό) για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στην εντός σπιτιού κατανάλωση (κατά τα επιμέρους στάδια αγορά – συντήρηση – χρήση/αξιοποίηση), αλλά και στην εκτός σπιτιού κατανάλωση, συνταγές για την αξιοποίηση πρώτων υλών που «κινδυνεύουν» ή περισσευούμενου φαγητού (έντυπο υλικό ή οπτικοακουστικό με συμμετοχή γνωστών σεφ), διενέργεια ενημερωτικών σεμιναρίων και εκπαιδευτικών δράσεων.

Δημόσια πολιτική: Από την έναρξη δράσης της το 2020, η Συμμαχία σταθερά συμβάλλει μέσω κοινών θέσεων & προτάσεων προς τις αρμόδιες αρχές στη διαμόρφωση και εφαρμογή σε εθνικό επίπεδο νομοθεσίας που προωθεί την πρόληψη σπατάλης τροφίμων.

Ενόψει των μέτρων που καλούνται να λάβουν τα κράτη μέλη σε εθνικό επίπεδο προς επίτευξη των νομικά δεσμευτικών μείωσης σπατάλης τροφίμων ως το 2030 (αναθεωρημένη Οδηγία ΕΕ για τα απόβλητα), τα μέλη της Συμμαχίας επεξεργάζονται εκ νέου προτάσεις προς υποβολή στις αρμόδιες ελληνικές αρχές.



Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

29.09 έως 5.10.2025

Αποτελέσματα:

Food Saving Action week 2025: η συλλογική αυτή πρωτοβουλία που υλοποιήθηκε ταυτόχρονα και δυναμικά από πληθώρα φορέων, οργανώσεων και επιχειρήσεων με ποικίλες ενέργειες και μέσα είχε ως αποτέλεσμα την ευρεία διάδοση του μηνύματος σχετικά με τη σημασία πρόληψης σπατάλης τροφίμων σε διαφορετικά ακροατήρια – στόχο και το ευρύ κοινό. Ιδιαίτερα σημαντική ήταν η πτυχή ότι οι ενέργειες ευαισθητοποίησης και ενημέρωσης συνοδεύτηκαν από πρακτικές συμβουλές εκπαίδευσης και ενδυνάμωσης, που εύκολα μπορούμε όλοι να υιοθετήσουμε στην καθημερινότητά μας.



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

Τα μαγειρεύουμε για να τα φάμε
ή για να τα πετάμε;

Κανένα δίλημμα! Η μείωση της σπατάλης τροφίμων είναι η μόνη επιλογή.

Ειδικά αν σκεφτούμε ότι στην Ελλάδα κάθε χρόνο -από το χωράφι μέχρι και το πιάτο μας- πετάμε περισσότερους από 2 εκατομμύρια τόνους τρόφιμα, ενώ το 50% της συνολικής σπατάλης τροφίμων δημιουργείται στα νοικοκυριά μας.

Μαζί μειώνουμε τη σπατάλη τροφίμων: foodsavingalliancegreece.gr
Με ουσιαστικό περιβαλλοντικό, κοινωνικό, οικονομικό αντίκτυπο!





Τίτλος:

LIFE-IP CEI-Greece



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPIO UNIVERSITY

Φορέας υλοποίησης:

Χαροκόπείο Πανεπιστήμιο

Το έργο συντονίζεται από το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας (ΥΠΕΝ) και, συνολικά, συμμετέχουν 19 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, το Χαροκόπείο Πανεπιστήμιο:

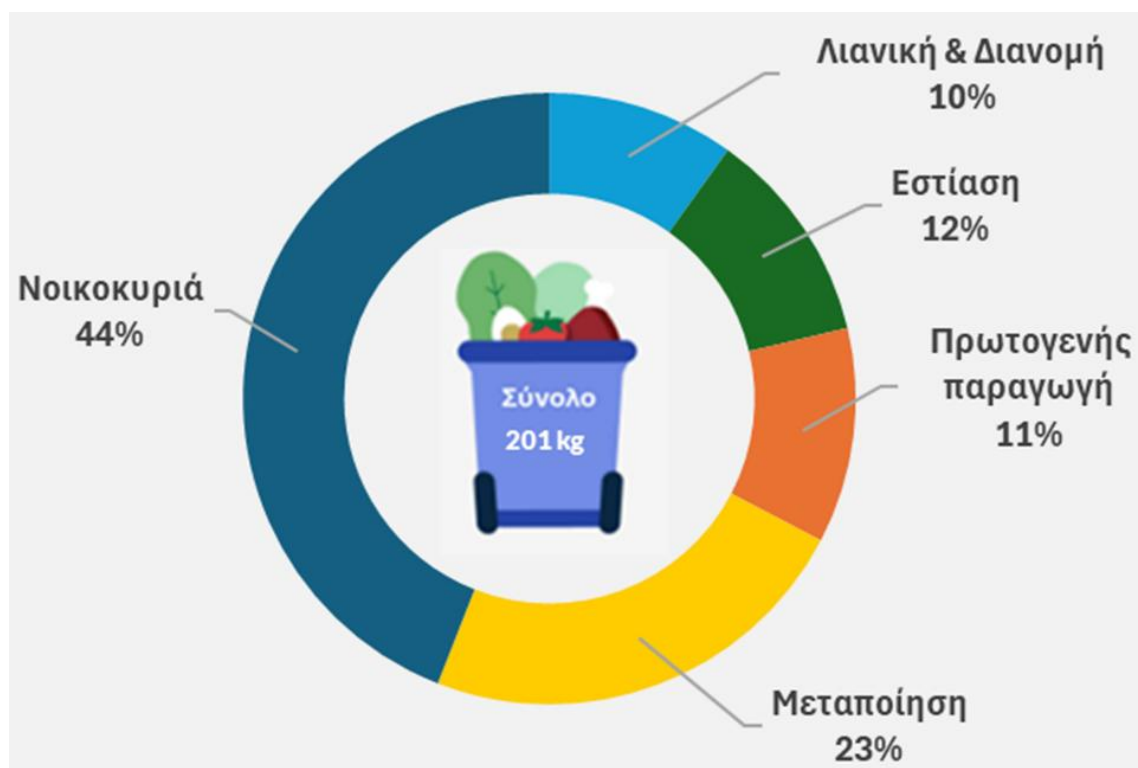
- ετοιμάζει τις ετήσιες εθνικές εκθέσεις υπολογισμού της ποσότητας των αποβλήτων τροφίμων ανά στάδιο της εφοδιαστικής αλυσίδας που υποβάλλονται στην Eurostat (ESTAT),
- διοργανώνει τακτικά Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων, με στόχο τη δικτύωση μεταξύ όλων των εμπλεκόμενων της αλυσίδας εφοδιασμού 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 2025 υποβλήθηκε η εθνική αναφορά για την ποσότητα των αποβλήτων τροφίμων στην Ελλάδα, για το έτος 2023 στην ESTAT, σύμφωνα με τη σχετική νομική υποχρέωση της χώρας. Συγκεκριμένα, εκτιμάται ότι το σύνολο αποβλήτων τροφίμων στη χώρα ήταν 2.091.442 tn, που αντιστοιχεί σε 201 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 AB Βασιλόπουλος για μείωση της σπατάλης τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα της

Φορέας υλοποίησης:

AB Βασιλόπουλος



Συνοπτική περιγραφή:

Στόχοι & Δεσμεύσεις

- Δέσμευση για μείωση κατά 50% του αποτυπώματος σπατάλης τροφίμων έως το 2025.
- Υλοποίηση ολοκληρωμένης 18μηνιας έρευνας, σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, με αντικείμενο την καταγραφή, διερεύνηση και αξιολόγηση της σπατάλης τροφίμων σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας της AB.

Παρακολούθηση & Διαφάνεια

- Δημοσίευση του Ετήσιου Απολογισμού Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων 2024
Σύνδεσμος: https://static.ab.gr/site/binaries/content/assets/pdf/diagonismoι/food-waste_annual-report_2025_salonia-1_compressed.pdf

Κύρια Επιτεύγματα

- 22% μείωση της σπατάλης τροφίμων (2025 vs. 2019).
- 111% αύξηση των ποσοτήτων τροφίμων που δωρίστηκαν (2024 vs. 2019).
- 17 εκατομμύρια κοντόληκτα γεύματα προσφέρθηκαν το 2025 μέσω του μεγαλύτερου οργανωμένου προγράμματος δωρεάς τροφίμων στην Ελλάδα, Τρόφιμα Αγάπης, με στρατηγικούς εταίρους το Μπορούμε και την Τράπεζα Τροφίμων. (βλ. Ενότητα 5: «Διευκόλυνση και προώθηση της δωρεάς τροφίμων για κοινωφελή σκοπό»)
- Αξιοποίηση μη κατάλληλων για κατανάλωση τροφίμων μέσω ειδικών κύκλων επεξεργασίας. (βλ. Ενότητα 7: «Αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων»)
- Υλοποίηση ολιστικού πλάνου ενημέρωσης & ευαισθητοποίησης σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας — από τα καταστήματα και τις αποθήκες της AB, έως τους προμηθευτές και τους πελάτες — σε συνεργασία με το WWF Ελλάς. (βλ. Ενότητα 3: «Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση»)



Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα Τρόφιμα Αγάπης ξεκίνησε το 2013 σε μόλις τρία καταστήματα. Σήμερα, έχει επεκταθεί σε όλο το δίκτυο εταιρικών καταστημάτων της ΑΒ Βασιλόπουλος.

Το 2019, η εταιρεία ανέλαβε τη δέσμευση για μείωση της σπατάλης τροφίμων κατά 50% έως το 2025, με την εφαρμογή ενός ολοκληρωμένου πλάνου δράσεων που καλύπτει όλους τους κρίκους της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα των επιμέρους δράσεων παρουσιάζονται αναλυτικά σε κάθε ενότητα της Ετήσιας Έκθεσης Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων και θα ανακοινώνονται διαρκώς, ανάλογα με την εξέλιξη και την πορεία των προγραμμάτων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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



**Τίτλος:**

Η ολοκληρωμένη προσέγγιση της Γευσήνους στη διαχείριση τροφίμων

**Φορέας υλοποίησης:**

ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ Α.Β.Ε.Ε

Συνοπτική περιγραφή:

Η εταιρεία υιοθετεί μια ολοκληρωμένη προσέγγιση στη διαχείριση τροφίμων, δίνοντας προτεραιότητα στον περιορισμό της σπατάλης ήδη από το στάδιο του σχεδιασμού της παραγωγής.

Η παραγωγική διαδικασία βασίζεται στην πραγματική παραγγελιοληψία, με τη χρήση ακριβών και τυποποιημένων συνταγών, γεγονός που διασφαλίζει τη σταθερότητα των ποσοτήτων και τον αποτελεσματικό έλεγχο των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών.

Παράλληλα, η προμήθεια πρώτων υλών πραγματοποιείται με βάση τις ακριβείς λειτουργικές ανάγκες, όπως αυτές προκύπτουν από τον προγραμματισμό παραγωγής, αποφεύγοντας τη δημιουργία πλεονασμάτων. Ο συνδυασμός αυτών των πρακτικών συμβάλλει καθοριστικά στη βελτιστοποίηση της παραγωγικής διαδικασίας και στην ουσιαστική ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων.

Η αξιοποίηση των πλεονασμάτων που προκύπτουν γίνεται σύμφωνα με την ιεράρχηση χρήσης τροφίμων, με προτεραιότητα στη δωρεά για ανθρώπινη κατανάλωση, είτε σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες μέσω συνεργαζόμενων φορέων είτε στους εργαζομένους της εταιρείας.

Παράλληλα, έχει θεσπιστεί διοικητική δέσμευση για τη συστηματική αξιολόγηση και τη συνεχή μείωση της σπατάλης τροφίμων, η οποία ενσωματώνεται στην πολιτική ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων.

Συμπληρωματικά, εφαρμόζεται συνεχής κομποστοποίηση οργανικών αποβλήτων στη μονάδα Κρυονερίου, συμβάλλοντας έτσι στην κυκλική διαχείριση των πόρων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα αυτό αποτελεί διαρκή δράση της εταιρείας.

Επικοινωνία:

Νικολακάκη Στέλλα
Corporate Strategy Manager
Ασκληπιού 7, 16548, Κρυονέρι
Τηλ.: 210 6254 950



Τίτλος:

Πρόγραμμα «Φαγητό στα Σκουπίδια; Στον Γρηγόρη Ποτέ»

Φορέας υλοποίησης:

Γρηγόρης

Το πρόγραμμα υλοποιείται σε συνεργασία με το «Μπορούμε» και κοινωφελή 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.
- Σχεδιασμός και υλοποίηση food waste tracker, για τον υπολογισμό ποσοτήτων foodwaste.
- 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.

Γρηγόρης



- Έλεγχος όλων των καταστημάτων, ώστε να εφαρμόζουν σωστές πρακτικές διαχείρισης & αποθήκευσης των προϊόντων. Παράλληλα υπάρχει σύνδεση των αποτελεσμάτων των ελέγχων με την πολιτική επιβράβευσης.
- Πολιτική Happy Hour στα καταστήματα, όπου τα αδιάθετα προϊόντα πωλούνται σε μειωμένη τιμή.
- Στο τέλος της ημέρας τα καταστήματα προσφέρουν δωρεάν τα αδιάθετα προϊόντα, είτε μέσω του «Μπορούμε», είτε απευθείας σε κοινωνικές φορείς.
- Από την κεντρική αποθήκη του Γρηγόρη, προσφέρονται δωρεάν όλα τα κοντόληκτα προϊόντα σε συνεργασία με το «Μπορούμε», καθώς επίσης και τα τρόφιμα που δεν καταναλώθηκαν σε events & parties της εταιρείας.
- Ευαισθητοποίηση των καταναλωτών μέσω digital & instore καμπανιών ενημέρωσης καταναλωτών, καθώς και μέσω paid Social Media Video/Posts, άρθρα, natives, κ.λπ.

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 είτε μέσω του «Μπορούμε» είτε απευθείας σε τοπικές δομές, εκκλησίες, κοινωνικά παντοπωλεία, άστεγους, άπορους, και άλλες ευάλωτες ομάδες.

Το 2025 ο Γρηγόρης προσέφερε μέσω του «Μπορούμε» 26.902 μερίδες φαγητού σε ενήλικες και παιδιά που το είχαν ανάγκη.

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

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 2025.

Αποτελέσματα:

- Έχοντας ήδη πετύχει μείωση των αστοχιών προβλέψεων το 2024, συνεχίζεται η διατήρηση των βέλτιστων αυτών επιπέδων για το 2025, κατά 95%.

Μια καλή διατροφή
Ξεκινάει με



- Προσφέρθηκαν 414.612 μερίδες τροφίμων σε 104.331 ανθρώπους, συμβάλλοντας ταυτόχρονα στη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων, με εξοικονόμηση 1.080.772 kg CO₂ eq.
- Πάνω από 4,5 χιλ. τόνοι αξιοποιήθηκαν για ζωοτροφές, το οποίο αντιστοιχεί στο 90% των επιστρεφόμενων, προς την εταιρεία, ζωικών υποπροϊόντων.
- Διασώθηκαν πάνω από 9.655 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, esg@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.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Η ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων, με στόχο να μην καταστρέφεται κανένα προϊόν και με βασική αρχή την πρόληψη. Έχει αναπτύξει συγκεκριμένη πολιτική και ομάδα NO FOOD WASTE, ενώ εφαρμόζει δείκτες και στόχους που παρακολουθούνται συστηματικά.

Παράλληλα, συνεργάζεται καθημερινά με προμηθευτές, πελάτες και φορείς για την προώθηση βέλτιστων πρακτικών. Ιδιαίτερη σημασία δίνεται στην εκπαίδευση εργαζομένων και καταναλωτών για τη μείωση της σπατάλης μέσω δράσεων και ψηφιακής επικοινωνίας.

Τέλος, ενισχύει τη νοοτροπία δωρεάς προϊόντων σε ανθρώπους σε ανάγκη, ενώ πρωτοπορεί περιβαλλοντικά με σύστημα επεξεργασίας αποβλήτων και παραγωγή βιοαερίου (βλ. περισσότερα στον Άξονα 8 σχετικά με το ολοκληρωμένο σύστημα επεξεργασίας υγρών αποβλήτων, με παράλληλη παραγωγή βιοαερίου).

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Η ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε. πιστοποιήθηκε το καλοκαίρι του 2022 ως η πρώτη ελληνική γαλακτοβιομηχανία «NO FOOD WASTE» από τον TÜV AUSTRIA HELLAS, για τις δράσεις της στη μείωση της σπατάλης τροφίμων.



Η πιστοποίηση αυτή καλύπτει το σύνολο των λειτουργιών της εταιρείας και την εφαρμογή πρακτικών σε όλα τα στάδια. Έκτοτε, η εταιρεία επαναξιολογείται επιτυχώς κάθε χρόνο από τον φορέα πιστοποίησης.



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

Επικοινωνία: Δήμητρα Τριανταφύλλου, τηλ. 2431061222



Τίτλος:

Αυτό Σημαίνει Φροντίδα

Φορέας υλοποίησης:

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



Συνοπτική περιγραφή:

Η Μιχαήλ Αραμπατζής Α.Β.Ε.Ε. – Ελληνική Ζύμη έχει χαράξει μια ολιστική στρατηγική με στόχο τη μείωση της σπατάλης των τροφίμων η οποία εστιάζει στις δράσεις μείωσης σπατάλης τροφίμων σε όλα τα στάδια της αλυσίδας αξίας.

Προς αυτή την κατεύθυνση υλοποιεί τις παρακάτω δράσεις:

Στάδιο παραγωγικής διαδικασίας

Πρόβλεψη ζήτησης ετοιμών & σωστός προγραμματισμός παραγωγής

1. Χρήση Ordering forecasting & MRP2 για σωστή πρόβλεψη α' υλών και υλικών συσκευασίας
2. Λειτουργία με δείκτες OTIF (On Time In Full_ ERP) για την ακριβή αντιστοίχιση της παραγωγής με τις παραγγελίες
3. Διατήρηση χαμηλών αποθεμάτων ετοιμών max 12 ημέρες

Διαχείριση α' υλών

1. Μέθοδος "First-In, First-Out" με την οποία επιτυγχάνεται η διατήρηση της φρεσκάδας α' υλών & διασφάλιση ανώτερης ποιότητας στο τελικό προϊόν
2. Αυτοματοποιημένη δοσομέτρηση γεμίσεων στην παραγωγική διαδικασία

Διαχείριση Φυρών Ζύμης

1. Ελαχιστοποίηση της φύρας ζύμης στη διαδικασία κοπής μέσω συνεχούς ελέγχων της ρύθμισης των καλουπιών κοπής
2. Επαναχρησιμοποίηση ζύμης, δηλαδή ενσωμάτωση κατάλληλων υπολειμμάτων ζύμης πίσω στην παραγωγική διαδικασία και μετατροπή τους σε νέα προϊόντα (όπου επιτρέπεται από τα πρότυπα ασφάλειας).
3. Αξιοποίηση ~300 tns αποβλήτων προϊόντων (0,4% της συνολικής παραγωγής) στην παραγωγή βιοαερίου μέσω εξουσιοδοτημένων συνεργατών (Απόβλητα ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο - για περισσότερες πληροφορίες βλ. Άξονα 8)

Διαχείριση ετοιμών αποθεμάτων

1. Μηδαμινή ποσότητα ληγμένων ετοιμών προϊόντων λόγω μακρά διάρκεια ζωής (18, 24 μήνες)
2. Τελικά προϊόντα μη εμπορικής χρήσης λόγω ατελούς σχήματος, βάρους κ.λπ. (Διαχείριση μέσω Προγράμματος «Αυτό σημαίνει φροντίδα» - για περισσότερες πληροφορίες βλ. Άξονα 5)

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Καθ' όλη τη διάρκεια του 2025, διαρκές πλάνο σε ετήσια βάση

**Αποτελέσματα:**

Κατά το έτος 2025:

- Μηδαμινές φύρες ληγμένων ετοιμών προϊόντων
- Μείωση -15% ατελών τελικών προϊόντων. Διατέθηκαν 97 τόνοι προϊόντων καταψυγμένης ζύμης σε πάνω από 40 κοινωφελείς οργανισμούς και κοινωνικούς φορείς που στηρίζουν ευάλωτες κοινωνικές ομάδες και στις οικογένειες εργαζομένων
- Αξιοποιήθηκαν 300 τόνοι αποβλήτων τροφίμων με σκοπό την παραγωγή βιοαερίου

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:

Ολιστική προσέγγιση για τη μείωση της σπατάλης σε όλα τα βήματα της εφοδιαστικής αλυσίδας

Φορέας υλοποίησης:

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.



Συνοπτική περιγραφή:

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ εφαρμόζει μία ολιστική στρατηγική μείωσης της σπατάλης τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα. Με επίκεντρο την πρόληψη, η εταιρεία υλοποιεί στοχευμένες δράσεις που ξεκινούν από το χωράφι και φτάνουν έως τη διαχείριση των τελικών πλεονασμάτων.

Στο πλαίσιο της συμβολαιακής γεωργίας, η στενή συνεργασία με τους παραγωγούς και η συνεχής καθοδήγηση από τους γεωπόνους μας εξασφαλίζουν ορθό προγραμματισμό καλλιεργειών και προμήθεια πρώτων υλών στις κατάλληλες ποσότητες, αποτρέποντας τη σπατάλη φυσικών πόρων. Παράλληλα, σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας εφαρμόζονται πρακτικές βελτιστοποίησης, ώστε να περιορίζεται η φύρα και να αξιοποιείται στο μέγιστο η παραγόμενη πρώτη ύλη. Επιπλέον, η εταιρεία επενδύει σε προηγμένα συστήματα πρόβλεψης και διαχείρισης παραγγελιών, με στόχο την ακριβή προσαρμογή της παραγωγής και τη βέλτιστη διαχείριση αποθεμάτων.

Τέλος, εφαρμόζονται διαδικασίες πρόληψης και αξιοποίησης πλεονασμάτων, δίνοντας προτεραιότητα στη διάθεσή τους για ανθρώπινη κατανάλωση και, όπου αυτό δεν είναι εφικτό, στη διοχέτευσή τους σε ζωοτροφές, παραγωγή βιοαερίου ή βιοδιεγερτών, σύμφωνα με την «αντίστροφη πυραμίδα» διαχείρισης τροφίμων (βλ. *περισσότερα για τις επιμέρους δράσεις στους άξονες 5,6 και 8*).

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιείται σταθερά καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Αποτελέσματα:

Το 2025 η προσφορά κοντόληκτων πλεονασμάτων φρέσκων συσκευασμένων σαλατών για ανθρώπινη κατανάλωση έφτασε τους 8 τόνους, ενώ επίσης η εταιρεία αξιοποίησε τα φυτικά της υπολείμματα τόσο για ζωοτροφή βοοειδών με 2.000 τόνους, όσο και για την παραγωγή εδαφοβελτιωτικών προϊόντων σε συνεργασία με αδειοδοτημένους συνεργάτες με 5.500 τόνους.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.barbastathis.com/ta-panta-gia-emas/oi-driseis-mas>

Επικοινωνία:

Κατερίνα Μακρίδου Ωραιοπούλου
ESG & Corporate Communication Director
Τηλέφωνο: +30 231 0798 483, 2310 565 707
E-mail: katmak@barbastathis.com



παραλαβής δωρεάς στο Κ.Υ.Α.Δ.Α., Οκτώβριος 2025



Τίτλος:

Ολιστική προσέγγιση

Φορέας υλοποίησης:

Φάρμα Μητσόπουλος ΑΚΒΕΕΚ



Συνοπτική περιγραφή:

Ολιστική προσέγγιση στη διαχείριση αποβλήτων τροφίμων σε όλη την αλυσίδα, από τον προγραμματισμό έως την τελική αξιοποίηση.

Πρόληψη δημιουργίας αποβλήτων μέσω:

- Συστήματος διαχείρισης αποθήκης
- Διαδικασιών forecasting
- Βελτιστοποιημένου προγραμματισμού παραγγελιών βάσει ιστορικών δεδομένων και εποχικότητας

Μείωση αποθεμάτων και υπερπαραγωγής, με στόχο τον περιορισμό απωλειών τροφίμων.

Δωρεά βρώσιμων προϊόντων σε συνεργασία με κοινωνικούς φορείς και ΜΚΟ, για αξιοποίηση προϊόντων κατάλληλων προς κατανάλωση.

Εσωτερικές πρακτικές αποφυγής απόρριψης:

- Ειδικές τιμές και προσφορές προς το προσωπικό
- Διάθεση προϊόντων που δεν έχουν διατεθεί στην αγορά

Εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση:

- Εκπαίδευση προσωπικού στη διαχείριση αποβλήτων τροφίμων
- Δράσεις ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης καταναλωτών

Συστηματική χαρτογράφηση ρευμάτων αποβλήτων και εφαρμογή κανόνων διαχείρισης.

Αξιοποίηση μη βρώσιμων υποπροϊόντων:

- Μεταφορά σε ιδιόκτητη μονάδα αδρανοποίησης
- Παραγωγή πρώτων υλών για ζωοτροφές

Ενεργειακή αξιοποίηση οργανικών καταλοίπων μέσω μονάδας βιοαερίου:

- Παραγωγή ενέργειας για θερμαντικές ανάγκες
- Παραγωγή εδαφοβελτιωτικού υπολείμματος
- Παραγωγή εμπλουτισμένου νερού για αγροτική χρήση

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το ποσοστό αποβλήτων τροφίμων διατηρείται σε χαμηλό επίπεδο σε σχέση με την συνολική ποσότητα προϊόντων που διατέθηκαν στην αγορά. Από τα καταγεγραμμένα απόβλητα, το μεγαλύτερο ποσοστό αφορά μη βρώσιμα μέρη, όπως κόκκαλα, λίπη και υποπροϊόντα αποστέωσης.

Όλες οι ποσότητες αποβλήτων τροφίμων οδηγούνται προς εγκεκριμένη μονάδα αδρανοποίησης, με το μεγαλύτερο μέρος να αξιοποιείται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή ζωοτροφών. Παράλληλα, οι παραγόμενες ποσότητες βιοαερίου χρησιμοποιούνται για την κάλυψη ενεργειακών αναγκών της μονάδας, ενισχύοντας την ενεργειακή αυτάρκεια.

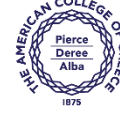
Επικοινωνία:

Μυρσίνη Τζέμου, Compliance Manager, Φάρμα Μητσόπουλος ΑΚΒΕΕΚ,
mtz@mitsopoulos.family



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



Τίτλος:

Ολιστική Διαχείριση, Πρόληψη και Καταγραφή Σπατάλης Τροφίμων στη Grecotel

Φορέας υλοποίησης:

Grecotel Hotels & Resorts

GRECOTEL
HOTELS & RESORTS

Συνοπτική περιγραφή:

Στη Grecotel, όπου η γαστρονομία βρίσκεται στον πυρήνα της φιλοξενίας που προσφέρει, η σπατάλη τροφίμων αντιμετωπίζεται με μια ολιστική και εμπειριστατωμένη στρατηγική, με έμφαση στην πρόληψη στην πηγή και στη συνεχή βελτίωση των διαδικασιών.

Κεντρικό ρόλο σε αυτή την προσέγγιση έχει η συστηματική μέτρηση και ανάλυση των απορριπτόμενων τροφίμων, σε επίπεδο ξενοδοχειακής μονάδας. Οι ποσότητες που καταγράφονται συσχετίζονται με τις ανθρωποδιανυκτερεύσεις, επιτρέποντας τον εντοπισμό τάσεων, σημείων αυξημένης σπατάλης και τη λήψη στοχευμένων διορθωτικών ενεργειών.

Παράλληλα, ο σχεδιασμός των γευμάτων και των μπουφédων προσαρμόζεται στις αρχές πρόληψης της σπατάλης, με μικρότερες ποσότητες που ανανεώνονται συχνά, βελτιωμένη πρόβλεψη ζήτησης και έμφαση σε εποχικές, τοπικές και φυτικές πρώτες ύλες. Η προσέγγιση αυτή διασφαλίζει υψηλή ποιότητα και φρεσκάδα, περιορίζοντας την υπερπαραγωγή χωρίς να επηρεάζεται η εμπειρία του φιλοξενούμενου.

Η ανάπτυξη κουλτούρας υπεύθυνης γαστρονομίας υποστηρίζεται μέσω εκπαίδευσης των εργαζομένων, στοχευμένων μηνυμάτων προς τους επισκέπτες και συνεργασιών με εκπαιδευτικά ιδρύματα και φορείς του κλάδου. Όπου η πρόληψη δεν επαρκεί, τα αναπόφευκτα πλεονάσματα τροφίμων που πληρούν τις προδιαγραφές ασφάλειας διατίθενται σε κοινωνικούς οργανισμούς, σύμφωνα με την αρχή της ιεράρχησης χρήσης τροφίμων (food waste hierarchy).

Μέσα από αυτή τη μεθοδική προσέγγιση, η Grecotel αποδεικνύει ότι η ποιοτική και πολυτελής φιλοξενία μπορεί να συνδυάζεται ουσιαστικά με την υπεύθυνη διαχείριση των πόρων, τον σεβασμό προς το περιβάλλον και τη δημιουργία θετικού κοινωνικού αποτυπώματος.

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: Κατά το 2025, καταγράφηκαν συνολικά 459,32 τόνοι τροφίμων, ενώ παράλληλα ενισχύθηκε σημαντικά η διαδικασία παρακολούθησης μέσω αύξησης του αριθμού ζυγίσεων. Συγκεκριμένα, οι ζυγίσεις ανήλθαν σε 37.503, σημειώνοντας αύξηση 136% σε σχέση με το 2023, εξέλιξη που αποτυπώνει την ωρίμανση των διαδικασιών monitoring και τη μεγαλύτερη εμπλοκή των επισιτιστικών ομάδων στη διαχείριση του food waste.



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:

Τμήμα Βιωσιμότητας Grecotel Hotels & Resorts
Email: sustainability@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!

zero food waste 2 SDG GOALS

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 2025 έχουν διατεθεί συνολικά περισσότερες από 50.000 μερίδες φαγητού σε φορείς κοινωνικής πρόνοιας.

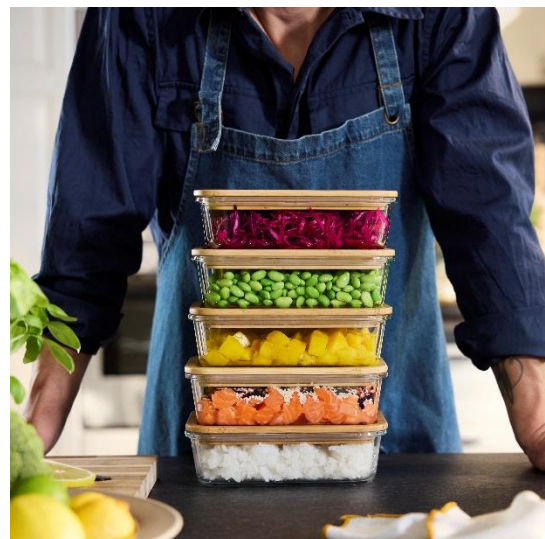
Τέλος, η IKEA προσφέρει ιδέες και λύσεις στους καταναλωτές ενθαρρύνοντάς τους να εφαρμόζουν πρακτικές μείωσης απορριμμάτων και μείωσης σπατάλης τροφίμων.

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 1/1/2025-31/12/2025:

εξοικονόμησε τα απόβλητα τροφίμων κατά 37 τόνους που αντιστοιχούν σε:

- 165 τόνους CO₂e και
- 95.356 γεύματα αξίας €209.788

Για περισσότερες πληροφορίες:

[Απλοί τρόποι για μείωση οικιακών απορριμμάτων | IKEA Ελλάδα](#)

Επικοινωνία:

Νατάσα Χρηστοφή - Natasa.Christofi@ikea.gr



© Inter IKEA Systems B.V.





Τίτλος:

Βιώσιμη διαχείριση πρώτων υλών και πρόληψη σπατάλης τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Loulis Food Ingredients



Συνοπτική περιγραφή:

Η Loulis Food Ingredients εφαρμόζει μια ολοκληρωμένη και ολιστική προσέγγιση για την πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων, ενσωματώνοντας πρακτικές παρακολούθησης, μέτρησης και βελτιστοποίησης σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα. Η εταιρεία αξιοποιεί τεχνολογικές λύσεις και συστήματα αυτοματισμού για τη βελτίωση της διαχείρισης των σιτηρών και των αποθεμάτων, με στόχο τη μείωση των απωλειών και τη βελτιστοποίηση της παραγωγικής διαδικασίας.

Στο πλαίσιο αυτό, εφαρμόζεται πρόγραμμα τεχνητής νοημοσύνης (AI) στις εγκαταστάσεις της εταιρείας για τον πλήρη έλεγχο της αποθήκευσης των α' υλών, συμβάλλοντας στη μείωση της φύρας και στη βελτίωση της ασφάλειας τροφίμων.

Παράλληλα, μέσω προγραμμάτων συμβολαιακής και αναγεννητικής γεωργίας σε συνεργασία με τη Σόγια Ελλάς, ενισχύεται η ιχνηλασιμότητα, η παρακολούθηση μετρήσιμων δεικτών (KPIs) και η βιώσιμη διαχείριση της πρωτογενούς παραγωγής.

Η προσέγγιση της εταιρείας περιλαμβάνει επίσης δράσεις ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης για τη σπατάλη τροφίμων μέσω του Μουσείου Λούλη και της συνεργασίας με το «ΜΠΟΡΟΥΜΕ», με στόχο την εκπαίδευση μαθητών και πολιτών στην υπεύθυνη κατανάλωση και διαχείριση τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιείται σε συνεχή βάση από το 2020 και αποτελεί μέρος της συνολικής στρατηγικής βιώσιμης ανάπτυξης της εταιρείας. Οι δράσεις βελτιστοποίησης παραγωγής και διαχείρισης αποθεμάτων εφαρμόζονται ήδη στις παραγωγικές εγκαταστάσεις της εταιρείας, ενώ το πρόγραμμα αναγεννητικής γεωργίας αναπτύσσεται σταδιακά με πολυετές πλάνο εφαρμογής και παρακολούθησης.

Αποτελέσματα:

- Μείωση της φύρας κατά 4% μέσω εφαρμογής συστήματος AI στη διαχείριση αποθήκευσης πρώτων υλών
- Σημαντική μείωση χρήσης χημικών σκευασμάτων απεντόμωσης μέσω βελτιστοποιημένης διαχείρισης σιτηρών
- Συλλογή και αξιολόγηση μετρήσιμων δεδομένων (KPIs) για τη βελτιστοποίηση της πρωτογενούς παραγωγής και της ιχνηλασιμότητας

- Εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση περισσότερων από 6.200 μαθητών σε θέματα σπατάλης τροφίμων και υπεύθυνης κατανάλωσης μέσω των δράσεων του Μουσείου Λούλη (βλ. *περισσότερα στον Άξονα 3*)
- Δωρεά αλεύρων για κοινωφελείς σκοπούς μέσω της αξιοποίησης προϊόντων κοντόληκτης διάρκειας, συμβάλλοντας στη μείωση των αποβλήτων και στη δημιουργία περιβαλλοντικής, κοινωνικής και οικονομικής αξίας, στο πλαίσιο των δράσεων «Φροντίζοντας για το Μέλλον» του Τμήματος Εταιρικής Υπευθυνότητας (βλ. *περισσότερα στον Άξονα 5*)
- Ποσοστό ανακύκλωσης αποβλήτων 92% και μείωση παραγόμενων αποβλήτων κατά 16% το 2024

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.loulis.com

Επικοινωνία:

Λήδα Μαλικέντζου, ESG & Communication Manager

Ιάσονος 82,

Βόλος, 382 21

T: 2421094545

E: csr@loulisgroup.com

**Τίτλος:**

Μέτρα πρόληψης σπατάλης τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

METRO AEBE

**Συνοπτική περιγραφή:**

Με στόχο τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, η εταιρεία έχει αναπτύξει και εφαρμόζει τα ακόλουθα μέτρα πρόληψης της σπατάλης τροφίμων με οφέλη για την κοινωνία και το περιβάλλον:

- Κάνει χρήση ψηφιακών εργαλείων για τη βελτιστοποίηση ακρίβειας παραγγελιών / διαχείρισης αποθεμάτων, που επιτρέπει αυτοματοποιημένες παραγγελίες.
- Εφαρμόζει διάθεση σε μειωμένη τιμή (price-off) σε μη βέλτιστα προϊόντα και συγκεκριμένα α) σε κοντόληκτα προϊόντα στις ακόλουθες κατηγορίες τροφίμων: συσκευασμένα, β) σε υπερώριμα ή μειωμένης φρεσκότητας φρούτα και λαχανικά, γ) με ταλαιπωρημένη συσκευασία. Γίνεται χρήση α) αυτοκόλλητων πάνω στη συσκευασία, β) ειδικού καλαθιού όπου τοποθετούνται όλα τα μη βέλτιστα προϊόντα.
- Δωρίζει τα πλεονάσματα τροφίμων από τις Αποθήκες και από καταστήματα σε κοινωφελείς φορείς σε τακτική βάση (βλ. *περισσότερα στον άξονα 5*).
- Γίνεται εκπαίδευση προσωπικού που συμβάλλει -μεταξύ άλλων- και στη μείωση πλεονασμάτων / καταστροφών (διαχείριση μαναβικής).
- Σε συνεργασία με επιλεγμένους προμηθευτές γίνεται διαχείριση των επιστρεφόμενων προϊόντων με απευθείας δωρεά στην Τράπεζα Τροφίμων.

Επικοινωνία:

Σοφία Τατά, Διευθύντρια Εταιρικών Σχέσεων, S.Tata@metro.com.gr, 2102893390,
Χρυσούλα Αρχοντάκη, CSR & Sponsorships Coordinator, C.Arhontaki@metro.com.gr,
2102893349

**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.
- RODA EXPERIENCE ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α Ε - ΟΥΝΤΑ
- ΝΑΥΣΙΚΑ ΠΟΛΥΧΩΡΟΣ ΜΟΝ ΙΚΕ (DOMUS)
- GOLF PRIVE A.E

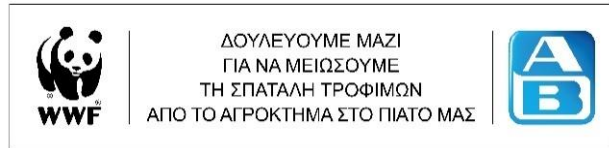
Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://tuv.austria.hellas.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

**Τίτλος:**

Οδηγός μέτρησης αποβλήτων τροφίμων για προμηθευτές της AB Βασιλόπουλος

**Φορέας υλοποίησης:**

WWF Ελλάδα σε συνεργασία με την **AB Βασιλόπουλος**

Συνοπτική περιγραφή:

Το 2025, το WWF Ελλάδα, σε συνεργασία με την AB Βασιλόπουλος, ανέπτυξε και παρουσίασε στους προμηθευτές της μια πρακτική εργαλειοθήκη για τη μέτρηση αποβλήτων τροφίμων. Η δράση ανταποκρίνεται στην ανάγκη για πιο αξιόπιστα και συγκρίσιμα δεδομένα, καθώς, παρότι οι επιχειρήσεις τροφίμων υποχρεούνται να αναφέρουν τα απόβλητα τροφίμων, δεν υπάρχει ακόμη κοινό, ευρέως εφαρμοζόμενο πρωτόκολλο μέτρησης.

Η εργαλειοθήκη περιλαμβάνει οδηγό μεθοδολογίας, πρότυπα αρχεία καταγραφής, λογική δειγματοληψίας και αναγωγών, υποστήριξη για αντιστοίχιση με κωδικούς ΕΚΑ, βασικούς δείκτες παρακολούθησης και κατευθύνσεις για σύνδεση με ΗΜΑΤ/ERP. Το υλικό παρουσιάστηκε μέσω webinar σε προμηθευτές της AB, με στόχο την ενίσχυση της ικανότητάς τους να μετρούν συστηματικά, να εντοπίζουν σημεία απώλειας και να σχεδιάζουν παρεμβάσεις πρόληψης και μείωσης αποβλήτων τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Ανάπτυξη οδηγού και προετοιμασία υλικού εντός του 2025 με ταυτόχρονη υλοποίηση δύο περιπτώσεων μελέτης. Παρουσίαση και ευρεία διάχυση μέσω webinar προς προμηθευτές της AB Βασιλόπουλος τον Νοέμβριο 2025. Η δράση εντάσσεται στη μακροχρόνια συνεργασία AB Βασιλόπουλος – WWF Ελλάδα.

Αποτελέσματα:

Η δράση παρήγαγε ένα κοινό πλαίσιο μέτρησης, προσαρμοσμένο στις ανάγκες επιχειρήσεων της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων. Μέσω του webinar και της εργαλειοθήκης, οι συμμετέχοντες ενημερώθηκαν για βασικές αρχές μέτρησης, κανονικοποίηση δεδομένων, ποιοτική τεκμηρίωση, επιλογή μεθόδων, βασικούς δείκτες απόδοσης, κωδικούς ΕΚΑ και σύνδεση των μετρήσεων με την ετήσια αναφορά στο ΗΜΑΤ.

Παρουσιάστηκαν επίσης case studies και πρακτικά βήματα για πιλοτική εφαρμογή, όπως η μελέτη περίπτωσης της «Μητσόπουλος», η οποία ανέδειξε πώς μια επιχείρηση μπορεί, μέσα από συστηματική καταγραφή και ανάλυση των ροών αποβλήτων τροφίμων, να εντοπίσει κρίσιμα σημεία απώλειας και να σχεδιάσει στοχευμένες παρεμβάσεις μείωσης. Η πρωτοβουλία συμβάλλει στη δημιουργία κοινής γλώσσας μεταξύ λιανεμπορίου και προμηθευτών, στη βελτίωση της ποιότητας των δεδομένων και στην ενίσχυση της ικανότητας των επιχειρήσεων να προχωρούν από τη συμμόρφωση στην πρόληψη και στη μείωση της σπατάλης τροφίμων σε όλη την αλυσίδα αξίας.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.ab.gr/responsible/meiosi-spatalis-trofimon/>

<https://www.wwf.gr/ti-kanoume/anthropos/spatali-trofimon/>

Επικοινωνία:

Ρόσσυ Σιμεόνοβα, Waste Management Officer του WWF Ελλάς, r.simeonova@wwf.gr

Αντζελίνα Σαπουνάκη, Sustainability Specialist, AB Βασιλόπουλος, asapounaki@ab.gr



© Andrea Bonetti / WWF Greece

**Τίτλος:**

Case study σε Οδηγό μέτρησης αποβλήτων τροφίμων για προμηθευτές της AB Βασιλόπουλος

Φορέας υλοποίησης:

Φάρμα Μητσόπουλος ΑΚΒΕΕΚ

WWF Ελλάς σε συνεργασία με την AB Βασιλόπουλος

**Συνοπτική περιγραφή:**

Όπως αναφέρθηκε στην ακριβώς προηγούμενη δράση, το 2025, το WWF Ελλάς, σε συνεργασία με την AB Βασιλόπουλος, ανέπτυξε και παρουσίασε στους προμηθευτές της μια πρακτική εργαλειοθήκη για τη μέτρηση αποβλήτων τροφίμων. Η Φάρμα Μητσόπουλος συμμετείχε ως case study στον Οδηγό Μέτρησης Αποβλήτων Τροφίμων του WWF Ελλάς.

Η συμμετοχή της εταιρείας ως μελέτη περίπτωσης συνέβαλε στην ανάδειξη βέλτιστων πρακτικών και εφαρμόσιμων λύσεων για τον κλάδο, οι οποίες ενσωματώθηκαν στον οδηγό και μπορούν να αξιοποιηθούν από άλλες επιχειρήσεις της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων.

Παράλληλα, η δράση ενίσχυσε:

- την εσωτερική κατανόηση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων,
- τη δυνατότητα στοχοθέτησης και λήψης διορθωτικών μέτρων,
- καθώς και την ανάπτυξη μιας πιο αποδοτικής και βιώσιμης διαχείρισης πόρων

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Ιούλιος 2025 - Νοέμβριος 2025

Αποτελέσματα:

Η πρωτοβουλία συμβάλλει στη δημιουργία κοινής γλώσσας μεταξύ λιανεμπορίου και προμηθευτών, στη βελτίωση της ποιότητας των δεδομένων και στην ενίσχυση της ικανότητας των επιχειρήσεων να προχωρούν από τη συμμόρφωση στην πρόληψη και στη μείωση της σπατάλης τροφίμων σε όλη την αλυσίδα αξίας.

Επικοινωνία:

Μυρσίνη Τζέμου, Compliance Manager, Φάρμα Μητσόπουλος ΑΚΒΕΕΚ,
mtz@mitsopoulos.family

**ΦΑΡΜΑ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ**

- Μηδενική ταφή αποβλήτων τροφίμων το 2024.
- Ποσοστό αποβλήτων σε σχέση με τις πωλήσεις: < 0,05%
- **Κυριότερες δράσεις:** καθημερινή καταγραφή (ERP + ζυγαριές), αξιοποίηση μη βρώσιμων μερών σε μονάδες αδρανοποίησης/παραγωγής ζωοτροφών, χρήση μονάδας βιοαερίου για ενέργεια και εδαφοβελτιωτικό.

ΔΙΑΒΑΣΕ ΤΟ CASE STUDY

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.



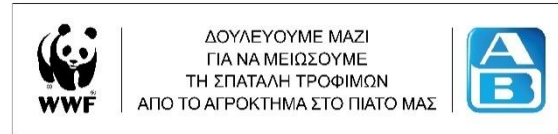
Τίτλος:

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:

Παρότι το λιανεμπόριο συνεισφέρει σε μικρότερο ποσοστό στην παραγωγή αποβλήτων τροφίμων, η ΑΒ Βασιλόπουλος αναγνωρίζει πλήρως την ευθύνη της. Στόχος δεν είναι μόνο η ουσιαστική μείωση της σπατάλης που προέρχεται από τις δικές της λειτουργίες, αλλά και η θετική επιρροή σε όλα τα στάδια της αλυσίδας αξίας — από την παραγωγή έως την τελική κατανάλωση. Η ΑΒ επιδιώκει να αποτελέσει παράδειγμα προς μίμηση για πολίτες, προμηθευτές και προσωπικό, αναλαμβάνοντας ενεργό ρόλο στη μείωση της σπατάλης σε εθνικό επίπεδο.

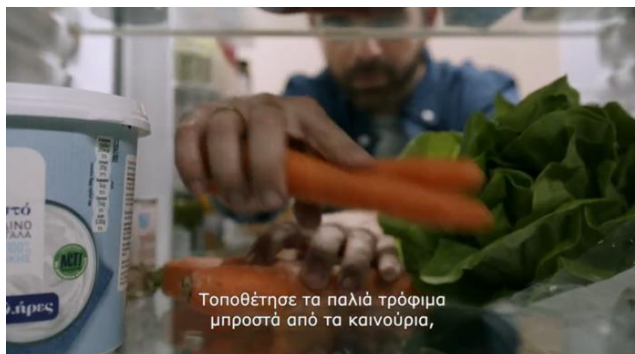
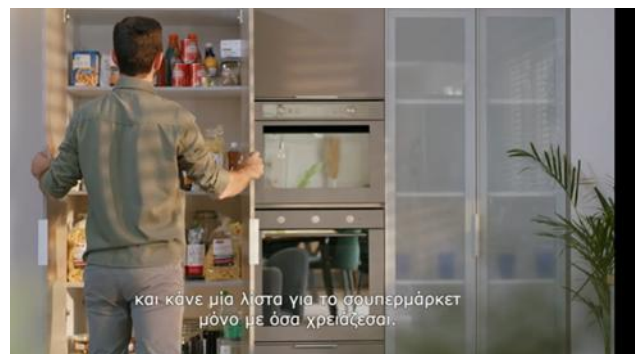
Συνεργασία με το WWF Ελλάς

Με σύμμαχο το WWF Ελλάς, η ΑΒ ηγείται μιας ευρείας προσπάθειας ενημέρωσης, εκπαίδευσης και κινητοποίησης όλων των κρίκων της εφοδιαστικής αλυσίδας, με στόχο ένα πιο βιώσιμο και “πράσινο” μέλλον.

Δράσεις Ενημέρωσης & Ευαισθητοποίησης

Από το 2021, η ΑΒ έχει πραγματοποιήσει εννιά θεματικές καμπάνιες ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης πολιτών σχετικά με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Οι δράσεις περιλαμβάνουν:

- Ενημερωτικά videos
- Οδηγούς καλών πρακτικών
- Διαδραστικά παιχνίδια online αλλά και στα ΑΒ Touchpoints στα καταστήματά της



Ο σκοπός είναι η μετάβαση από την απλή ευαισθητοποίηση γύρω από το πρόβλημα της σπατάλης —σε οικονομικό, περιβαλλοντικό και κοινωνικό επίπεδο— στην υιοθέτηση πρακτικών λύσεων από τους καταναλωτές.

Καμπάνιες 2025 – «Παύση για Καλό»

Το 2025, με κεντρικό μήνυμα το «Παύση για Καλό», οι καμπάνιες επικεντρώθηκαν σε συγκεκριμένες συμβουλές για μείωση της σπατάλης στο νοικοκυριό, όπως:

- Λίστα αγορών πριν το σούπερ μάρκετ
- Οργάνωση ντουλαπιών και ψυγείου με τη φιλοσοφία First In – First Out (FIFO) (τα προϊόντα με κοντινότερη ημερομηνία ανάλωσης μπροστά)



Εκπαίδευση Εργαζομένων & Προμηθευτών

- Από τον Σεπτέμβριο 2023 έχει ξεκινήσει η εφαρμογή εκπαιδευτικού προγράμματος για το σύνολο των σχεδόν 12.000 συνεργατών, μέσω ηλεκτρονικών μαθημάτων και εκπαιδεύσεων.
- Το 2025 πραγματοποιήθηκε webinar προς τους προμηθευτές της AB Βασιλόπουλος, στο οποίο παρουσιάστηκε η εργαλειοθήκη μέτρησης αποβλήτων τροφίμων και πρακτικά παραδείγματα εφαρμογής, με στόχο την υποστήριξη των επιχειρήσεων στην κατανόηση της μεθοδολογίας μέτρησης, στον εντοπισμό σημείων απώλειας, στον σχεδιασμό δράσεων πρόληψης και μείωσης, καθώς και στη διασύνδεση των καταγραφών τους με την υποβολή στοιχείων στο ΗΜΑΤ.

Συμπέρασμα

Η υιοθέτηση «πράσινων» συνηθειών και η μείωση της σπατάλης τροφίμων συμβάλλουν ουσιαστικά στην προστασία του περιβάλλοντος, στη στήριξη της κοινωνίας και στη βιώσιμη ανάπτυξη. Η AB συνεχίζει με συνέπεια και ευθύνη το έργο της, θέτοντας τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στο επίκεντρο των δράσεων της.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η συνεργασία ξεκίνησε τον Ιούλιο 2020 και συνεχίζεται δυναμικά.

Αποτελέσματα: Τα αποτελέσματα των δράσεων παρουσιάζονται αναλυτικά στις επιμέρους ενότητες της Ετήσιας Έκθεσης Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων και θα ανακοινώνονται ανάλογα με την εξέλιξη κάθε προγράμματος.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Αντζελίνα Σαπουνάκη, Sustainability Specialist στην AB Βασιλόπουλος, Asapounaki@ab.gr
Αχιλλέας Πληθάρας, Υπεύθυνος WWF Ελλάς για θέματα πρόληψης αποβλήτων, a.plitharas@wwf.gr



Τίτλος:

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, τη διαδικασία των δωρεών και τη 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.

Σε αυτό το πλαίσιο, ο Γρηγόρης συμμετείχε ενεργά στην -κοινή πρωτοβουλία της Συμμαχίας- Food Saving Action Week 2025 με στοχευμένες ενέργειες, όπως digital καμπάνιες ενημέρωσης για τους καταναλωτές, δράσεις για τους συνεργάτες και τους εργαζομένους στα καταστήματα μέσω διαγωνισμών, καθώς και κινητοποίηση των εργαζομένων στα κεντρικά γραφεία, μέσα από πρακτικές συμβουλές και συνταγές για την αξιοποίηση περισσευούμενου φαγητού.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα από τα καταστήματα Γρηγόρης έχουν θετικό πρόσημο, καθώς υπολογίζεται ότι το κάθε κατάστημα διαθέτει περισσότερες από 2.500 μερίδες ετησίως σε φιλανθρωπικά σωματεία και κοινωνικά ευάλωτες ομάδες.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία: Λεβαντή Μαργαρίτα m.levandi@gregorys.gr





Τίτλος:

Εκπαιδευτικές δράσεις πρόληψης σπατάλης τροφίμων στο Summer Sports Camp 2025

Φορέας υλοποίησης:

Δήμος Χαλανδρίου - Μονάδα Κυκλικής Οικονομίας
Σε συνεργασία με το Δημοτικό Αθλητικό Κέντρο «Νίκος Πέρκιζας» και με την επιστημονική υποστήριξη του Καθηγητή ΕΜΠ Γεράσιμου Λυμπεράτου



Συνοπτική περιγραφή:

Κατά τη θερινή αθλητική κατασκήνωση 2025 του Δήμου Χαλανδρίου στο Δημοτικό Αθλητικό Κέντρο «Νίκος Πέρκιζας» υλοποιήθηκε πρόγραμμα εκπαιδευτικών δράσεων για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, με αποδέκτες παιδιά που είχαν ολοκληρώσει την Α' έως ΣΤ' Δημοτικού.

Το πρόγραμμα αναπτύχθηκε και στις τρεις περιόδους της διοργάνωσης και περιέλαβε τρεις συμπληρωματικές παρεμβάσεις: α) δράση αφήγησης με βάση το παραμύθι «Το Όνειρο», μέσα από το οποίο αναδείχθηκαν οι έννοιες της συνεργασίας, της αλληλεγγύης και της αποφυγής της σπατάλης, β) βιωματική δράση διαλογής και καταγραφής απορριμμάτων κατά τη διάρκεια του μεσημεριανού γεύματος, με χρήση καφέ και μπλε κάδων για οργανικά και ανακυκλώσιμα υλικά αντίστοιχα, και γ) εικαστικό εργαστήριο ελεύθερης έκφρασης με θέμα τη σχέση των παιδιών με το φαγητό και την αξία της ορθής διαχείρισής του. Μέσω της δράσης αυτής υπήρξε η ευκαιρία να συνδυαστεί η ενημέρωση, πρακτική εξάσκηση και δημιουργική συμμετοχή.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

16/06/2025-25/07/2025. Υλοποίηση κατά τις τρεις περιόδους του Summer Sports Camp 2025: 16/06-27/06, 30/06-11/07 και 14/07-25/07.

Αποτελέσματα:

Οι δράσεις υλοποιήθηκαν σε τρεις διακριτές περιόδους του Summer Sports Camp, στο οποίο μπορούσαν να συμμετέχουν έως 250 παιδιά ανά περίοδο. Στη δράση διαλογής απορριμμάτων της 2ης περιόδου καταγράφηκαν μετρήσιμα αποτελέσματα για δύο εβδομάδες εφαρμογής.

Συνολικά, το 87,79% του βάρους των συσκευασιών κατευθύνθηκε στους μπλε κάδους και το 87,47% του βάρους των οργανικών υπολειμμάτων στους καφέ κάδους. Από την 1η στη 2η εβδομάδα παρατηρήθηκε βελτίωση της συνολικής αποδοτικότητας διαλογής από 72,66% σε 77,77%, ενώ η ανάκτηση των οργανικών στον καφέ κάδο αυξήθηκε από 84,62% σε 90,37%. Παράλληλα, ένα πολύ ενθαρρυντικό στοιχείο είναι ότι καταγράφηκε καλύτερη εικόνα καθαριότητας στις κερκίδες σε σχέση με την προηγούμενη περίοδο.

Στις δράσεις αφήγησης και εικαστικής δημιουργίας τα παιδιά ανταποκρίθηκαν ενεργά, αποτυπώνοντας στα έργα και στις λεκτικές τους αναφορές βασικά μηνύματα όπως η συνεργασία, η αποφυγή της υπερκατανάλωσης και ο σεβασμός στην αξία της τροφής.

Για περισσότερες πληροφορίες:
Ακολουθείστε τον σύνδεσμο [εδώ](#)

Επικοινωνία:

Δήμος Χαλανδρίου - Μονάδα Κυκλικής Οικονομίας, Σολωμού 10, 15232, Χαλάνδρι
<https://chalandri-ceu.gr/>, info@chalandri-ceu.gr





Τίτλος:

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα “No food waste”

Φορέας υλοποίησης:

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Εκπαίδευση των ανθρώπων της εταιρείας:

Για την ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε., η πρόληψη της σπατάλης τροφίμων αποτελεί ζήτημα νοοτροπίας και όχι μόνο διαδικασίας. Δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην εκπαίδευση των εργαζομένων και των οικογενειών τους, αναγνωρίζοντας ότι οι νεότερες γενιές είναι πιο ευαισθητοποιημένες σε θέματα βιωσιμότητας και μπορούν να λειτουργήσουν ως πρεσβευτές αλλαγής. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η χριστουγεννιάτικη γιορτή για τα παιδιά των εργαζομένων, όπου μέσα από δημιουργικές δραστηριότητες και εκπαιδευτικό υλικό προωθείται η υπεύθυνη κατανάλωση και η αξία της τροφής.

Εκπαίδευση καταναλωτών:

Παράλληλα, η εταιρεία αξιοποιεί τα online κανάλια επικοινωνίας της για να ενημερώνει τους καταναλωτές, μοιραζόμενη πρακτικές συμβουλές και ιδέες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, καθώς και συνταγές που δίνουν «δεύτερη ζωή» σε υλικά. Για την εταιρεία, η αντιμετώπιση της σπατάλης αποτελεί διαρκή δέσμευση και τρόπο έκφρασης σεβασμού προς την τροφή, τους φυσικούς πόρους και τους ανθρώπους που συμμετέχουν στην παραγωγή της.

Επιπλέον, η εταιρεία επιδιώκει τη συστηματική παρουσία και συμμετοχή της σε συνέδρια και θεματικές εκδηλώσεις, όπου αναδεικνύει ειδικά το ζήτημα της μείωσης της σπατάλης τροφίμων, καθώς η εκπαίδευση αποτελεί και ένα ουσιαστικό μέσο πρόληψης. Χαρακτηριστικό παράδειγμα της προηγούμενης χρονιάς αποτελεί η συμμετοχή της στο συνέδριο Food Forward, όπου πραγματοποιήθηκε συγκεκριμένη τοποθέτηση και ενημέρωση των συμμετεχόντων σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων, ενώ επικοινωνήθηκαν και πρακτικοί τρόποι πρόληψής της.



Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

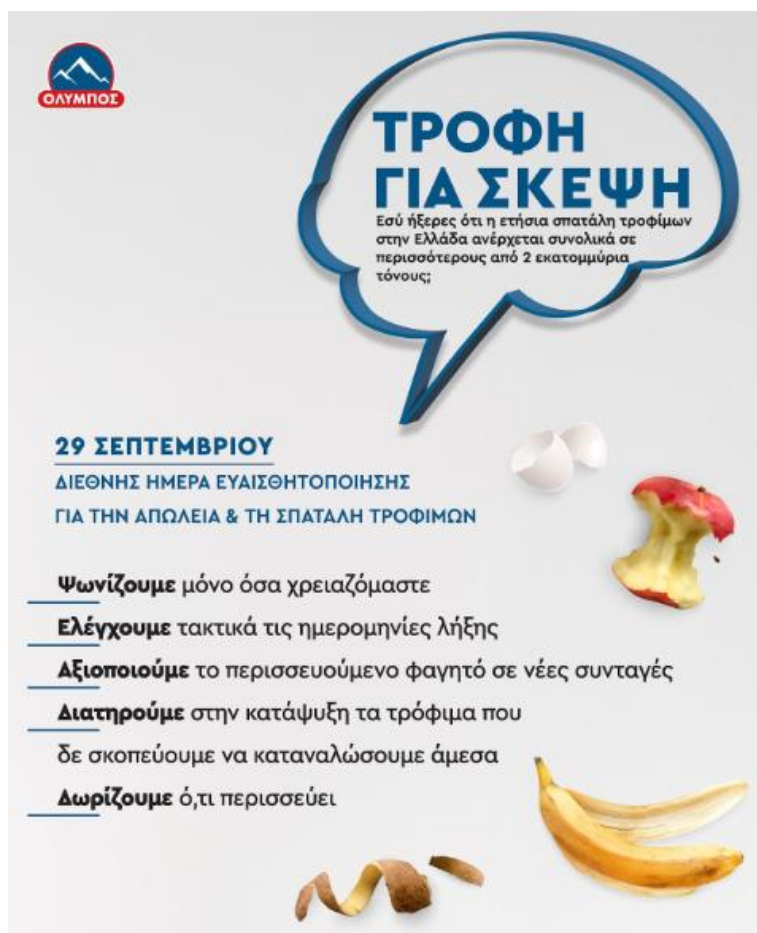
Αποτελέσματα:

Τα μηνύματα που λαμβάνει καθημερινά εσωτερικά από τους δικούς της ανθρώπους δείχνουν ότι οι εργαζόμενοι έχουν υιοθετήσει νέες συνήθειες και έχουν αλλάξει στάση απέναντι στο φαγητό.

Για περισσότερες πληροφορίες: [Instagram](#)

Επικοινωνία:

Δήμητρα Τριανταφύλλου, τηλ. 2431061222





Τίτλος:

Ενημέρωση, Ευαισθητοποίηση και Εκπαίδευση για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

ΜΕΒΓΑΛ

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης και της περιβαλλοντικής εκπαίδευσης, η ΜΕΒΓΑΛ υλοποιεί πρόγραμμα εκπαιδευτικών επισκέψεων για σχολεία στις παραγωγικές εγκαταστάσεις της εταιρείας. Μέσα από αυτές τις επισκέψεις, οι μαθητές έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά τον κύκλο παραγωγής γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, να κατανοήσουν τον τρόπο λειτουργίας μιας σύγχρονης βιομηχανίας τροφίμων, να εκπαιδευτούν στις αρχές υγιεινής διατροφής και να ευαισθητοποιηθούν σε θέματα περιβαλλοντικής υπευθυνότητας. Ειδική έμφαση δίνεται στη σημασία της κυκλικής οικονομίας, της ανακύκλωσης και μείωσης της σπατάλης τροφίμων, με στόχο την καλλιέργεια περιβαλλοντικής συνείδησης από νεαρή ηλικία.



Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Από το 2010 οι εκπαιδευτικές επισκέψεις πραγματοποιούνται σε ετήσια βάση, εντός του σχολικού έτους, σε συνεννόηση με τις διευθύνσεις των εκπαιδευτικών ιδρυμάτων της περιοχής. Η δράση βρίσκεται ήδη σε εξέλιξη και συνεχίζεται με απεριόριστο χρονικό ορίζοντα.

Αποτελέσματα:

Μέσω της δράσης αυτής, η ΜΕΒΓΑΛ συμβάλλει στη διάχυση της γνώσης γύρω από την αλυσίδα αξίας των τροφίμων και στην ανάπτυξη περιβαλλοντικής συνείδησης στις νέες γενιές. Η άμεση επαφή των μαθητών με το βιομηχανικό παραγωγικό περιβάλλον λειτουργεί ως ισχυρό εργαλείο ευαισθητοποίησης, καθώς συνδέει την καθημερινή κατανάλωση τροφίμων με την πραγματικότητα της παραγωγικής διαδικασίας και το κόστος (οικονομικό και περιβαλλοντικό) της σπατάλης. Η δράση ενισχύει παράλληλα τη σχέση της εταιρείας με την κοινωνία.



Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://mevgal.gr/acts-of-caring/>

Επικοινωνία: Ιατρόπουλος Δημήτρης – Τμήμα Βιωσιμότητας και Αναπτυξιακών Προγραμμάτων
diatropoulos@mevgal.gr



Τίτλος:

Πρόγραμμα Αυτό σημαίνει Φροντίδα

Φορέας υλοποίησης:

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



Συνοπτική περιγραφή:

Η Μιχαήλ Αραμπατζής Α.Β.Ε.Ε. αναδεικνύει διαχρονικά το θέμα της σπατάλης των τροφίμων με στόχο την ευαισθητοποίηση του κοινού και των εργαζομένων μέσω 5 αξόνων:

1. Αφύπνιση για την αξία του φαγητού

Μέσα από τις καμπάνιες επικοινωνίες του brand της Χρυσής Ζύμης αναδείχθηκε η αξία και η φροντίδα του φαγητού και η αξία του να μοιράζεσαι.

2. Ενημέρωση για τα οφέλη των καταψυγμένων προϊόντων

Δημιουργήθηκε έντυπο και digital υλικό με στόχο την ανάδειξη των προϊόντων που είναι ιδανικά να «αγκαλιάσουν» το περίσσευμα φαγητού και δημιουργήσουν ευφάνταστες συνταγές. Επιπλέον, αναδείχθηκαν τα πλεονεκτήματα των καταψυγμένων προϊόντων ζύμης (μακρά διάρκεια ζωής, επιλογή συγκεκριμένης ποσότητας τη στιγμή που χρειάζεσαι, διατήρηση της θρεπτικής τους αξίας).



3. Δημιουργία συνταγών με χρήση περισσεύματος φαγητού

Σε συνεργασία με τον γνωστό chef, κο Παπανδρέου Αλέξανδρο και influencers δημιουργήθηκε περιεχόμενο όπου μέσω απλών συνταγών το πλεόνασμα φαγητού μεταμορφώνεται σε λαχταριστές πίτες και γλυκά, επιτυγχάνοντας έτσι τη μείωση απώλειας φαγητού. Οι συνταγές επικοινωνήθηκαν μέσω digital καμπάνιας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, δημιουργίας Βιβλίου Συνταγών και αποστολής Newsletter.



4. Χρήσιμες Οδηγίες Καταναλωτικής Συμπεριφοράς

Σε συνεργασία με το Μπορούμε δημιουργήθηκε έντυπο και digital υλικό με χρήσιμες οδηγίες καταναλωτικής συμπεριφοράς με στόχο την αποφυγή της σπατάλης τροφίμων, όπως συμβουλές κατά την αγορά τροφίμων στο super market, τοποθέτησης τους στο ψυγείο κ.ά.

5. Εκπαιδευτικές Δράσεις: υλοποιήθηκε η εκπαιδευτική δράση Zero Waste Heroes μέσα από εκπαιδευτικά και ψυχαγωγικά παιχνίδια και τη διανομή έντυπο υλικού.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Καθ' όλη τη διάρκεια του 2025, διαρκές πλάνο σε ετήσια βάση και κατά τη διάρκεια της Food Saving Action week 2025.

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα των παραπάνω πρωτοβουλιών αξιολογούνται με θετικό πρόσημο καθώς αφενός η ανατροφοδότηση από τους συμμετέχοντες στις δράσεις ήταν εξαιρετική, αφετέρου η ανταπόκριση στη digital επικοινωνία θεαματική, 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.

Συγκεκριμένα, στις δράσεις εκτέθηκαν 15.000 άτομα και διανεμήθηκαν 5.000 έντυπα, ενώ η digital επικοινωνία απέφερε 1M impressions και 73K Video Views.

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:

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



Φορέας υλοποίησης:

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Για τέταρτη συνεχόμενη χρονιά, η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ διέυρυνε το επιτυχημένο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Δημοτικών Σχολείων «Κάνε ένα βήμα για την υγιεινή διατροφή», δίνοντας ακόμα μεγαλύτερη έμφαση στο ζήτημα της σπατάλης τροφίμων. Στο πλαίσιο της δράσης, παιδιά προσχολικής και σχολικής ηλικίας επισκέφτηκαν τις εγκαταστάσεις της εταιρείας στη Σίνδο και συμμετείχαν σε βιωματικές, διαδραστικές δραστηριότητες.

Στόχος του προγράμματος είναι να καλλιεργήσει στα παιδιά την κατανόηση της ανάγκης για περιορισμό της σπατάλης τροφίμων, αναδεικνύοντας τις αιτίες αλλά και τις σημαντικές περιβαλλοντικές, κοινωνικές και οικονομικές επιπτώσεις του προβλήματος. Παράλληλα, οι μικροί επισκέπτες μαθαίνουν για τη διατροφική αξία των λαχανικών και τη σημασία μιας ισορροπημένης διατροφής, ενισχύοντας τη συνείδησή τους γύρω από τη βιώσιμη χρήση και διαχείριση των τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιήθηκε κατά το σχολικό έτος 2025, από τον Σεπτέμβριο 2025 - Φεβρουάριο 2026.

Αποτελέσματα:

Το πρόγραμμα «Κάνε ένα βήμα για την υγιεινή διατροφή» συνεχίζει να απολαμβάνει την εμπιστοσύνη και την υποστήριξη της εκπαιδευτικής κοινότητας, προσφέροντας σε παιδιά 5–12 ετών μία ουσιαστική, βιωματική εμπειρία μάθησης και ενημέρωσης.

Από τον Σεπτέμβριο του 2025 έως και τον Φεβρουάριο του 2026, περισσότεροι από 2.700 μαθητές και 300 εκπαιδευτικοί από σχολεία της Θεσσαλονίκης και των γύρω περιοχών συμμετείχαν σε 81 επισκέψεις στις εγκαταστάσεις της ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ. Η θερμή ανταπόκριση και τα θετικά σχόλια των συμμετεχόντων ανέδειξαν την αξία της δράσης και επιβεβαίωσαν την ανάγκη συνέχισης των πρωτοβουλιών της εταιρείας γύρω από το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων. Η αυξανόμενη συμμετοχή και το έντονο ενδιαφέρον λειτουργούν ως κίνητρο για τη ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ να σχεδιάζει και να υλοποιεί ακόμη περισσότερες δράσεις που προάγουν την υπεύθυνη κατανάλωση και την προστασία του περιβάλλοντος.

Για περισσότερες πληροφορίες:

[Εκπαιδευτικό πρόγραμμα σχολείων | Μπαρμπα 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

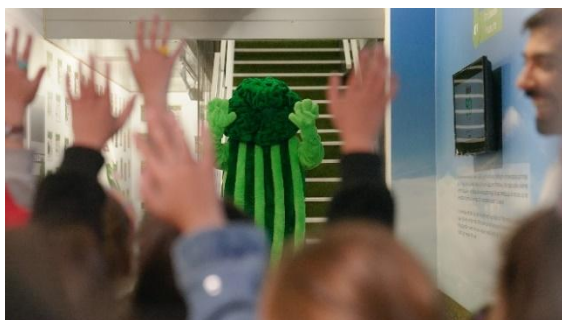


Photo Credits: **Maurice Raphael**



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:

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ, μέσα από τη συμμετοχή της σε παιδικά φεστιβάλ, εντόπισε μία ουσιαστική ευκαιρία να ενημερώσει και να ευαισθητοποιήσει τα παιδιά για το κρίσιμο ζήτημα της σπατάλης τροφίμων. Κεντρικό εργαλείο αυτής της προσπάθειας αποτέλεσε το ενημερωτικό έντυπο «Οι Ήρωες κατά της Σπατάλης», που δημιουργήθηκε σε συνεργασία με την οργάνωση «Μπορούμε» και απευθύνεται σε μαθητές Δημοτικού. Με απλή και ευχάριστη γλώσσα, το έντυπο εξηγεί τις αιτίες και τις συνέπειες της σπατάλης τροφίμων, ενώ παρουσιάζει πρακτικούς τρόπους με τους οποίους τα παιδιά μπορούν να συμβάλουν στη μείωσή της.

Το υλικό αξιοποιήθηκε τόσο στο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα της εταιρείας «Κάνε ένα βήμα για την υγιεινή διατροφή» όσο και σε παιδικά φεστιβάλ, όπου χιλιάδες παιδιά συμμετείχαν σε διαδραστικές δραστηριότητες και



παιχνίδια, γνωρίζοντας βιωματικά τις αρχές της υπεύθυνης κατανάλωσης. Η θερμή ανταπόκριση των παιδιών επιβεβαίωσε τη σημασία της πρωτοβουλίας και της προσπάθειας για την καλλιέργεια περιβαλλοντικής συνείδησης από μικρή ηλικία.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιήθηκε κατά το 2025, σε δύο κύματα, το πρώτο τον Μάιο 2025 και το δεύτερο τον Οκτώβριο 2025

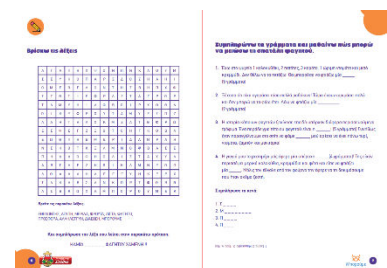
Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.barbastathis.com/ta-panta-gia-emas/ekpaideytika-programmata>



Επικοινωνία:

Βλ. ακριβώς προηγούμενη δράση



Credits: Communication Lab



Τίτλος:

«Μικροί Καλλιεργητές»

Φορέας υλοποίησης:

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ το 2025 εγκαινίασε μία νέα πρωτοβουλία για τη νέα γενιά με επίκεντρο τη βιώσιμη αγροδιατροφή. Ειδικότερα, μέσα από το νέο της εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Μικροί Καλλιεργητές», που απευθύνεται σε μαθητές δημοτικών σχολείων και υλοποιείται σε συνεργασία με την ομάδα της Open Farm, η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ έδωσε την ευκαιρία σε περισσότερους από 500 μικρούς μαθητές να δημιουργήσουν τον δικό τους σχολικό λαχανόκηπο στον προαύλιο χώρο του σχολείου τους.

Παράλληλα, κατά τη διάρκεια του προγράμματος, τα παιδιά ανακάλυψαν τη διατροφική αξία των λαχανικών και τον ρόλο των καλλιεργητικών πρακτικών στην προστασία του περιβάλλοντος μέσα από ειδικά σχεδιασμένα βιωματικά εργαστήρια, σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων, την αναγέννηση του εδάφους και τη βιοποικιλότητα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιήθηκε το 2025 σε δύο φάσεις, με την πρώτη να ολοκληρώνεται τον Μάιο και τη δεύτερη τον Οκτώβριο 2025.

Αποτελέσματα:

Το πρόγραμμα ξεκίνησε τον Μάιο του 2025 στη Θεσσαλονίκη και μέχρι σήμερα έχουν συμμετάσχει 532 μαθητές και 79 δάσκαλοι και κηδεμόνες. Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Μικροί Καλλιεργητές», αποτελεί μία ακόμα πρωτοβουλία εταιρικής υπευθυνότητας της ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ και έχει ήδη λάβει θερμή ανταπόκριση από την τοπική εκπαιδευτική κοινότητα της Θεσσαλονίκης, ενώ σχεδιάζεται να επεκταθεί σε σχολεία σε όλη την Ελλάδα. Η εταιρεία επενδύει στη νέα γενιά μέσα από δράσεις που ενισχύουν την περιβαλλοντική συνείδηση, καλλιεργούν την αγάπη για τη φύση και προωθούν ισορροπημένες συνήθειες στους μικρούς μαθητές

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.barbastathis.com/mikroi-kalliergites>

Επικοινωνία:

Κατερίνα Μακρίδου Ωραιοπούλου (βλ. ανωτέρω)





Τίτλος:

Πρόγραμμα ενημέρωσης «Καμία Μερίδα Φαγητού Χαμένη»

Φορέας υλοποίησης:

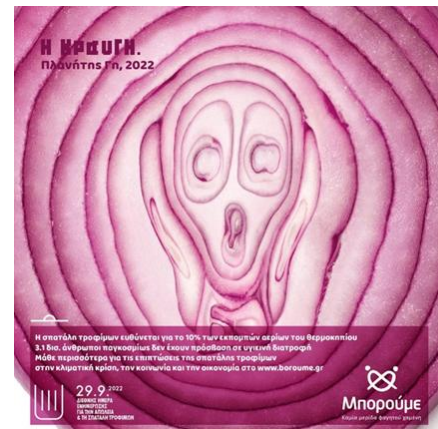
Μπορούμε



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 ενημερωτικού υλικού, εκπαιδευτικά σεμινάρια και εκδηλώσεις.



Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Ενημερωτικές Δράσεις 2025:

- Παρουσίαση του Μπορούμε σε 23 εκδηλώσεις στην Ελλάδα και το εξωτερικό
- Υλοποίηση 11 εκπαιδευτικών σεμιναρίων σε περισσότερους από 550 εργαζόμενους εταιρειών
- 243 εταιρείες τοποθέτησαν σε 637 καταστήματά τους το σήμα «Μέλος του Δικτύου Διάσωσης & Προσφοράς Τροφίμων του Μπορούμε» ως επιβράβευση της έμπρακτης συνεισφοράς τους στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων & αύξησης της επισιτιστικής στήριξης κοινωνικά ευάλωτων ομάδων
- 497 αναφορές σε έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο, 7 συνεντεύξεις σε τηλεοπτικά κανάλια, 5 σε ραδιόφωνα και 2 σε podcast



- Συντονισμός ενημερωτικής πρωτοβουλίας “Food Saving Action week” μελών Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων με αφορμή την 29^η Σεπτεμβρίου Έγινε χρήση κοινού υλικού επικοινωνίας, ευγενική χορηγία της [Frank & Fame](http://www.frankandfame.com) (σελ. 8-10 παρούσας Έκθεσης).
- Δημιουργία ενημερωτικού υλικού μαζί με τη «Χρυσή Ζύμη» με τη χρήση του «Δεκαλόγου του Μπορούμε» προσαρμοσμένο για παιδιά και χρήση σε παιδικά φεστιβάλ

Για περισσότερες πληροφορίες: www.boroume.gr

Επικοινωνία: Email: info@boroume.gr



Τίτλος:

«Μπορούμε στο Σχολείο»

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε

Συνοπτική περιγραφή:

Μέσα από τις βιωματικές δραστηριότητες του προγράμματος «Μπορούμε στο Σχολείο», οι μαθητές/τριες (πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης) έχουν την ευκαιρία να ενημερωθούν για το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων, να διερευνήσουν και να γνωρίσουν τα αίτιά του και να αναζητήσουν τρόπους αντιμετώπισής του. Αποδέκτες – στόχοι της διάδοσης των μηνυμάτων και των δράσεων ενεργοποίησης είναι βεβαίως η σχολική κοινότητα, αλλά και το οικογενειακό περιβάλλον.

Επιπλέον, το πρόγραμμα στοχεύει στην ευαισθητοποίηση σχετικά με τον εθελοντισμό και την κοινωνική προσφορά.

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα



Αποτελέσματα:

Κατά το έτος αναφοράς 2025:

- 7.760 μαθητές κάθε εκπαιδευτικής βαθμίδας παρακολούθησαν το πρόγραμμα, ενώ συνολικά, από το 2014, το έχουν παρακολουθήσει περισσότεροι από 140.000 μαθητές,
- πραγματοποιήθηκαν 371 εκπαιδευτικές δράσεις σε 167 σχολεία σε 73 Δήμους σε όλη την Ελλάδα,
- το Μπορούμε συνεργάστηκε με The Why Community για τη δημιουργία 2 εκπαιδευτικών βίντεο – debate με θέμα τη σπατάλη τροφίμων
- πραγματοποιήθηκε 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,
- το Μπορούμε ένωσε και αυτή τη χρονιά δυνάμεις με το Μουσείο Λούλη, καθώς και με το Μουσείο Γουλανδρή Φυσικής Ιστορίας με στόχο τη διάδοση του μηνύματος για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.



Για περισσότερες πληροφορίες: www.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» υλοποιήθηκε σε όλη τη χώρα και περιελάμβανε:

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 – Μάρτιος 2026

Αποτελέσματα:

Κατά το 2025:

- Οι Τοπικοί Συντονιστές επισκέφθηκαν 1.109 σχολεία σε 149 διαφορετικούς Δήμους σε όλη την Ελλάδα
- Πραγματοποίησαν 3.538 εργαστήρια ευαισθητοποίησης με 70.400 μαθητές
- Υλοποιήθηκαν 128 εθελοντικές δράσεις διάσωσης & προσφοράς με συμμετοχή συνολικά 825 μαθητών σε λαϊκές αγορές 18 πόλεων (Αθήνα, Άρτα, Βέροια, Ηράκλειο, Θεσσαλονίκη, Καλαμάτα, Καστοριά, Κατερίνη, Κομοτηνή, Λάρισα, Ρέθυμνο, Ρόδος, Σέρρες, Σητεία, Σπάρτη, Τρίκαλα, Φλώρινα και Χανιά).



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
ΕΘΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΑΝΑΚΑΜΨΗΣ
ΚΑΙ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ



Με τη χρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
NextGenerationEU

**Τίτλος:**

Meat for good – Stop food waste - «Μαγειρεύουμε έξυπνα – Μειώνουμε τη σπατάλη»

**Φορέας υλοποίησης:**

Φάρμα Μητσόπουλος ΑΚΒΕΕΚ

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο του προγράμματος «Mitsopoulos – Meat for Good» και της ενεργούς συμμετοχής μας στη Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων, η εταιρεία ανέπτυξε ένα ολοκληρωμένο πλέγμα δράσεων ενημέρωσης και εκπαίδευσης, με στόχο την ενίσχυση της υπεύθυνης καταναλωτικής συμπεριφοράς και την καλλιέργεια κουλτούρας πρόληψης της σπατάλης, τόσο στο ευρύ κοινό όσο και εσωτερικά στον οργανισμό.

Με αφορμή την 29η Σεπτεμβρίου (Παγκόσμια Ημέρα Ευαισθητοποίησης για τη Σπατάλη Τροφίμων), υλοποιήθηκαν στοχευμένες ενέργειες επικοινωνίας προς τους καταναλωτές, εστιάζοντας σε πρακτικές και άμεσα εφαρμόσιμες λύσεις για τη μείωση της σπατάλης στην καθημερινότητα. Συγκεκριμένα, αναδείχθηκαν καλές πρακτικές όπως η οργάνωση αγορών μέσω shopping list, η ορθολογική διαχείριση τροφίμων στο νοικοκυριό, καθώς και η αξιοποίηση μεριδοποιημένων συσκευασιών για τον καλύτερο έλεγχο των ποσοτήτων. Στο πλαίσιο αυτό, δημιουργήθηκε και προωθήθηκε συνταγή από τον Chef Ηλία Σκουλά με τίτλο «Μαγειρεύουμε έξυπνα – Μειώνουμε τη σπατάλη», αναδεικνύοντας τη σημασία της αξιοποίησης πρώτων υλών και περισσευμάτων. Παράλληλα υλοποιήθηκε ειδικό video στα social media, το οποίο παρουσίασε τις εταιρικές πρακτικές και πρωτοβουλίες που συμβάλλουν ενεργά στη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Σε επίπεδο εσωτερικής λειτουργίας, δόθηκε ιδιαίτερη έμφαση στην ευαισθητοποίηση και ενεργή συμμετοχή του ανθρώπινου δυναμικού. Στο πλαίσιο αυτό, υλοποιήθηκε η δράση «Stop Food Waste», η οποία διανεμήθηκε σε όλο το προσωπικό και περιλάμβανε ενημερωτικό υλικό σχετικά με τις περιβαλλοντικές, κοινωνικές και οικονομικές επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων, καθώς και πρακτικές οδηγίες και tips για τη μείωσή της στην καθημερινότητα. Παράλληλα, πραγματοποιήθηκε ετήσια εκπαίδευση του προσωπικού σχετικά με τη διαχείριση αποβλήτων τροφίμων κατά την παραγωγική διαδικασία, με στόχο την ενίσχυση της πρόληψης, τη σωστή διαλογή και τη βέλτιστη αξιοποίηση των πόρων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Σεπτέμβριος 2025- Νοέμβριος 2025

Αποτελέσματα:

Η ετήσια εκπαίδευση στη διαχείριση αποβλήτων τροφίμων ενίσχυσε περαιτέρω τη συμμόρφωση με τις εσωτερικές διαδικασίες και βελτίωσε την αποτελεσματικότητα της διαχείρισης κατά την παραγωγική διαδικασία, καλλιεργώντας κοινή αντίληψη και υπευθυνότητα σε όλα τα στάδια.

Επικοινωνία:

Μυρσίνη Τζέμου, Compliance Manager, Φάρμα Μητσόπουλος ΑΚΒΕΕΚ,
mtz@mitsopoulos.family





Τίτλος:

Food Safety Culture – Tips for food waste reduction



Φορέας υλοποίησης:

Super Market Χαλκιαδάκης

Συνοπτική περιγραφή:

Ενημερωτικό υλικό με social media posts, reels και δημιουργία microsite εντός του xalkiadakis.gr με συμβουλές για την μείωση της σπατάλης τροφίμων μέσα από τη σωστή συντήρηση των φρέσκων, καθώς και συνταγές για την αξιοποίηση των πλεονασμάτων τροφής.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2^ο εξάμηνο 2025

Αποτελέσματα:

Η δράση πέτυχε σημαντική διάχυση και απήχηση στο κοινό, συμβάλλοντας ουσιαστικά στην ευαισθητοποίηση για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Συγκεκριμένα, καταγράφηκαν πάνω από 4.000 προβολές στο site, ενώ η καμπάνια έφτασε σε περισσότερους από 5.000 χρήστες στο Instagram και 16.000 στο Facebook. Παράλληλα, μέσω 70.000 newsletters, το μήνυμα ταξίδεψε σε ένα ευρύ κοινό, ενισχύοντας την ενημέρωση και κινητοποιώντας τους πολίτες γύρω από τη σημασία της ορθολογικής διαχείρισης τροφίμων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Δείτε εδώ το βίντεο (reels : [Instagram](#) / [fb](#))

<https://xalkiadakis.gr/article-category/food-safety>

<https://xalkiadakis.gr/article-category/sintaghes-ghia-ti-miosi-spatalis-trofimon>

<https://xalkiadakis.gr/article-category/miosi-spatalis-trofimon>

Επικοινωνία:

Μιχάλης

Τζαγκαράκης

Μείωση σπατάλης τροφίμων



Πριν μαγειρέψετε, βεβαιωθείτε ότι το κρέας σας είναι κατάλληλο για κατανάλωση. Ελέγξτε πάντα την ημερομηνία λήξης, την εμφάνιση και την οσμή. Και μετά, απολαύστε το γεύμα σας χωρίς δεύτερη σκέψη!





Τίτλος:

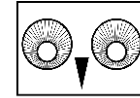
- ACG Food Waste Campaign: Reduce your FOODprint!”
- Ενέργειες ενημέρωσης & ευαισθητοποίησης



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-μέλη του φοιτητικού εθελοντικού οργανισμού ACG Sustainability Leaders διοργάνωσαν ένα info session για τη σπατάλη φαγητού κατά τη διάρκεια του Activities Fair (ενός διημέρου που διοργανώνεται στην αρχή κάθε εξαμήνου ώστε οι νέοι φοιτητές να γνωρίσουν τα διάφορα Clubs, Οργανισμούς, και Ακαδημαϊκά Societies του Κολλεγίου και τις δραστηριότητές τους).
- Κατά τη διάρκεια του Fall Semester 2025, φοιτητές του μαθήματος ES 4242 Education for the Environment & Sustainability, στα πλαίσια αυτού και υπό την κατεύθυνση της καθηγήτριάς τους δημιούργησαν ένα training guide για καθηγητές με θεματική το πώς να διδάσκουν για τη σπατάλη φαγητού. Επιπρόσθετα, είχαν τρέξει ένα πιλοτικό session.
- Στο πλαίσιο του εκπαιδευτικού προγράμματος CSR School για το 2025, που συνδιοργανώνεται από το Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος, το CSR Hellas, και το Πανεπιστήμιο της Κρήτης, η Διευθύντρια του ACG Sustainability Office, παρουσίασε στους συμμετέχοντες τη δράση για το «Μπορούμε στη Λαϊκή» στη θεματική Circular Economy.
- Στις 3 Ιουνίου 2025, το Μπορούμε σε συνεργασία με το Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος και τη Νέα Γεωργία Νέα Γενιά, διοργάνωσαν εκδήλωση για τη μείωση της σπατάλης των τροφίμων στον αγροτικό τομέα, τον κοινωνικό και περιβαλλοντικό αντίκτυπο που προκύπτει, τις προκλήσεις καθώς και τις προτεινόμενες λύσεις. Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος SOULFOOD.
- Συνεχίζεται η 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. tips για τη μείωση on campus και στο σπίτι). Αντίστοιχα, είναι διαθέσιμο ενημερωτικό υλικό στην ιστοσελίδα του Κολλεγίου.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα ενημέρωσης & ευαισθητοποίησης που τρέχει από το 2021 έως και σήμερα.

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 2025 – Δεκέμβριος 2025 για τα Facebook & Instagram και για την περίοδο Απρίλιος 2025 – Δεκέμβριος 2025 για το LinkedIn):

Reach (FB – 5 posts): 786

Reach (IG – 8 posts): 10.707

Impressions (LinkedIn – 9 posts): 1.855

Για περισσότερες πληροφορίες:

[https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-](https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/campaigns/reduce-your-food-print/)

[acg/campaigns/reduce-your-food-print/](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





Τίτλος:

Ενέργεια ενημέρωσης του κοινού για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων την εβδομάδα Food Saving Action Week 2025

Φορέας υλοποίησης:

DANONE



Συνοπτική περιγραφή:

Με αφορμή τη Διεθνή Ημέρα Ευαισθητοποίησης για την Απώλεια και τη Σπατάλη Τροφίμων (29 Σεπτεμβρίου), η Danone συμμετείχε με Δελτίο Τύπου σχετικά με τη σημασία της μείωσης της σπατάλης τροφίμων, καθώς και με πρακτικές συμβουλές για τη μείωση της σπατάλης τόσο στην εντός όσο και στην εκτός σπιτιού κατανάλωση. Παράλληλα, αναρτήθηκε infographic στο www.danone.gr. Η σχετική επικοινωνία πραγματοποιήθηκε και μέσω άρθρων σε digital μέσα και σε SoMe των μέσων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

29.09 – 5.10.2025

Αποτελέσματα:

Paid & Earned δημοσιότητα με στόχο την ευαισθητοποίηση για την Απώλεια και τη Σπατάλη Τροφίμων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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





Τίτλος:

Tailor-made επικοινωνία από τα σήματα του Ομίλου στο πλαίσιο του Food Saving Action Week

Φορέας υλοποίησης:

Όμιλος Goody's-Everest

Συνοπτική περιγραφή:

Πέρα από την προβολή του κοινού εικαστικού που σχεδιάστηκε για τους σκοπούς της Συμμαχίας, οι ομάδες marketing των σημάτων Goody's Burger House & everest δημιούργησαν tailor made υλικό το οποίο επικοινωνήθηκε από τα social media των brands προκειμένου να ενισχυθεί το engagement και η ευαισθητοποίηση ειδικά των νεανικών κοινών.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

29.09 έως 5.10.2025 (Food Saving Action week)



Αποτελέσματα:

- Stories GBH (1): 1.077 προβολές, 49 αλληλεπιδράσεις, 29 κλικ στο link
- Story GBH (2): 1.156 προβολές, 7 κλικ στο link
- Story με εικαστικά Συμμαχίας: 1.206 προβολές, 5 κλικ στο link (LinkedIn)
- Story Quiz everest: 1.440 προβολές, 80 απαντήσεις στο κουίζ, 8 κλικ στο link
- everest (story πράξεις που μειώνουν τη σπατάλη): 259 προβολές, 2 κλικ στο link

**Τίτλος:**

Συμμετοχή ομάδας εθελοντών του Ομίλου στο πρόγραμμα «Μπορούμε στη Λαϊκή»

Φορέας υλοποίησης:

Goody's-everest

σε συνεργασία με την οργάνωση **Μπορούμε**

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο του προγράμματος εθελοντισμού του Ομίλου, εργαζόμενοι από τα γραφεία αλλά και από τα καταστήματα συμμετείχαν στο πρόγραμμα «Μπορούμε στη Λαϊκή».

Επικοινωνία:

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





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 βασικό άξονα της στρατηγικής της Grecotel για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Στο πλαίσιο αυτό, σε όλους τους μπουφές των ξενοδοχείων έχει ενσωματωθεί το μήνυμα «Every bite counts», το οποίο λειτουργεί ως σταθερή υπενθύμιση για συνειδητές επιλογές στις ποσότητες φαγητού. Μέσα από αυτή τη διακριτική αλλά ουσιαστική παρέμβαση στην καθημερινή εμπειρία φιλοξενίας, ενισχύεται η ατομική ευθύνη των επισκεπτών και καλλιεργείται μια κουλτούρα υπεύθυνης κατανάλωσης με στόχο τον περιορισμό του food waste.

Παράλληλα, η Grecotel υλοποιεί δράσεις βιωματικής εκπαίδευσης που απευθύνονται τόσο σε φιλοξενούμενους όσο και σε μελλοντικούς επαγγελματίες του κλάδου. Μέσα από μαθήματα μαγειρικής για όλες τις ηλικιακές ομάδες, με έμφαση σε συνταγές zero waste, φυτικές πρώτες ύλες και ορθολογική αξιοποίηση των τροφίμων, προωθείται στην πράξη η υπεύθυνη γαστρονομία. Την ίδια στιγμή, οι συνεργασίες με σχολές μαγειρικής και τουρισμού συμβάλλουν στη μετάδοση γνώσεων, αξιών και καλών πρακτικών στη νέα γενιά επαγγελματιών της φιλοξενίας, ενισχύοντας το όραμα για έναν βιώσιμο γαστρονομικό τομέα.

Συμπληρωματικά, στις 29/9/2025, με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Ευαισθητοποίησης για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, πραγματοποιήθηκε το λανσάρισμα του βίντεο «Grecotel Sustainable Gastronomy». Το βίντεο παρουσιάζει ολιστικά τη φιλοσοφία και τις εφαρμοζόμενες πρακτικές του Ομίλου γύρω από τη βιώσιμη γαστρονομία και λειτουργεί ως εργαλείο ευαισθητοποίησης και μετάδοσης οράματος, αναδεικνύοντας τη σύνδεση της ποιοτικής φιλοξενίας με τον σεβασμό στους φυσικούς πόρους και την υπεύθυνη κατανάλωση.

Στο πλαίσιο του άξονα της εκπαίδευσης και ευαισθητοποίησης των εργαζομένων, η Grecotel υλοποίησε στοχευμένες δράσεις ενημέρωσης με έμφαση στη μείωση της σπατάλης τροφίμων, τόσο σε επαγγελματικό όσο και σε προσωπικό επίπεδο. Συγκεκριμένα, πραγματοποιήθηκε εταιρικό webinar σε συνεργασία με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ, με αντικείμενο την ενημέρωση και εκπαίδευση των εργαζομένων γύρω από το φαινόμενο της σπατάλης τροφίμων και τη σημασία της πρόληψής του. Παράλληλα, οργανώθηκαν εσωτερικά webinars με θεματικές όπως «HACCP at home», «Meal Prep – Healthy lunching at work» και «Επιλέγοντας τρόφιμα στο supermarket», με στόχο την παροχή πρακτικών εργαλείων και χρήσιμων συμβουλών για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στην καθημερινότητα. Τα webinars υλοποιήθηκαν με τη συνεισφορά Chef του Ομίλου και συνεργαζόμενων Τεχνολόγων Τροφίμων, ενισχύοντας τη μετάδοση γνώσης μέσα από παραδείγματα εφαρμογής και καλές πρακτικές.

Τέλος, σε συνέχεια της εκπαιδευτικής αυτής προσέγγισης, η Grecotel υποστήριξε την εθελοντική συμμετοχή εργαζομένων στην Αθήνα και την Κρήτη στη δράση «Δείπνο Αγάπης», με 58 συμμετέχοντες στην Αττική και 34 στην Κρήτη να συμβάλλουν στην παρασκευή και διανομή γευμάτων. Η δράση λειτούργησε τόσο ως πρωτοβουλία κοινωνικής αλληλεγγύης, όσο και ως βιωματικό εργαλείο ευαισθητοποίησης, ενισχύοντας την κατανόηση των εργαζομένων γύρω από το ζήτημα της επισιτιστικής ανασφάλειας και την εφαρμογή πρακτικών zero waste μαγειρέματος και υπεύθυνης διαχείρισης πρώτων υλών.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Οι παρεμβάσεις ευαισθητοποίησης της Grecotel ενίσχυσαν την καλλιέργεια μιας πιο συνειδητής σχέσης με την τροφή, τόσο για τους φιλοξενούμενους όσο και για τους εργαζομένους. Το μήνυμα «Every bite counts», ενσωματωμένο στην εμπειρία των μπουφédων, υποστήριξε την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, ενθαρρύνοντας πιο υπεύθυνες επιλογές στις ποσότητες και συμβάλλοντας στη μείωση απορριψέων τροφής στην πηγή.

Παράλληλα, μέσα από εταιρικά και εσωτερικά webinars σε συνεργασία με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ και με τη συνεισφορά Chef και Τεχνολόγων Τροφίμων, ενισχύθηκε η γνώση των εργαζομένων γύρω από την υπεύθυνη διαχείριση τροφίμων στην καθημερινότητα, την ασφάλεια τροφίμων και τις πρακτικές πρόληψης food waste, τόσο στο χώρο εργασίας όσο και στο σπίτι.

Η εθελοντική δράση «Δείπνο Αγάπης» λειτούργησε συμπληρωματικά ως βιωματικό εργαλείο εκπαίδευσης και κοινωνικής ευαισθητοποίησης. Μέσα από την ενεργή συμμετοχή στην παρασκευή και διανομή γευμάτων, οι εργαζόμενοι εμβάθυναν στο κοινωνικό ζήτημα της επισιτιστικής ανασφάλειας, εφαρμόζοντας στην πράξη τεχνικές zero waste μαγειρέματος και υπεύθυνης αξιοποίησης πρώτων υλών.

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.grecotel.com/sustainability

Επικοινωνία:

Τμήμα Βιωσιμότητας Grecotel Hotels & Resorts

Email: sustainability@grecotel.com

Τηλ.: +30 210 7280433



Kids culinary workshop



Τίτλος:
FoodWISE



Φορέας υλοποίησης:

Incommon – Innovative Circular Open

Συνοπτική περιγραφή:

Το έργο FoodWISE στόχευσε στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και στην προώθηση πιο βιώσιμων πρακτικών κατανάλωσης και διαχείρισης τροφίμων σε περιοχές με αυξημένη τουριστική δραστηριότητα. Υλοποιήθηκε στο πλαίσιο του προγράμματος Interreg NEXT Black Sea Basin και περιλάμβανε συνεργασία οργανισμών και τοπικών αρχών από τέσσερις χώρες της περιοχής της Μαύρης Θάλασσας.

Οι δράσεις του έργου εστίασαν στην ενίσχυση της ικανότητας των τοπικών αρχών να σχεδιάζουν και να υλοποιούν δράσεις ενημέρωσης και εκπαίδευσης σχετικά με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Αναπτύχθηκε εκπαιδευτικό υλικό και εργαλεία (toolkit) για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, ενώ πραγματοποιήθηκε εκπαίδευση δημοτικών στελεχών και υλοποιήθηκαν ενημερωτικές εκστρατείες και δράσεις ευαισθητοποίησης για κατοίκους και επισκέπτες.

Στην Ελλάδα, οι δράσεις υλοποιήθηκαν σε δήμους της Καβάλας και της Χαλκιδικής, με στόχο την ενημέρωση τοπικών κοινοτήτων και επισκεπτών για πιο υπεύθυνες πρακτικές κατανάλωσης τροφίμων και την πρόληψη δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων. Μέσα από εκπαιδευτικές εκδηλώσεις, καμπάνιες ενημέρωσης και συμμετοχικές δράσεις, το έργο συνέβαλε στην ενίσχυση της περιβαλλοντικής ευαισθητοποίησης και στην προώθηση βιώσιμων διατροφικών συνηθειών.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2024-2025 / ολοκληρώθηκε εντός του 2025

Αποτελέσματα:

- Υλοποιήθηκε τριήμερο εκπαιδευτικό πρόγραμμα για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων σε τουριστικές περιοχές, με τη συμμετοχή εκπροσώπων των πέντε Δήμων που συμμετείχαν στο έργο, τόσο δια ζώσης όσο και διαδικτυακά. Κατά τη διάρκεια του προγράμματος, ανταλλάχθηκαν εμπειρίες, αναδείχθηκαν καλές πρακτικές και προκλήσεις, και συζητήθηκαν τρόποι αποτελεσματικότερης επικοινωνίας με κατοίκους, επισκέπτες και τοπικές επιχειρήσεις.



- Υλοποιήθηκαν πέντε τοπικές δράσεις στους Δήμους Νέας Προποντίδας, Αριστοτέλη, Πολυγύρου, Σιθωνίας και Καβάλας, με τη μορφή των Food Waste Patrols. Μέσα από συμμετοχικές δραστηριότητες με κατοίκους και επισκέπτες, αναδείχθηκαν πρακτικοί τρόποι μείωσης της σπατάλης τροφίμων, πραγματοποιήθηκαν μετρήσεις τροφoαποβλήτων σε παραλιακές περιοχές και επισημάνθηκαν οι περιβαλλοντικές τους επιπτώσεις. Συνολικά, περισσότεροι από 150 πολίτες ενημερώθηκαν και ευαισθητοποιήθηκαν.
- Σε συνεργασία με τον Δήμο Καβάλας, υλοποιήθηκε το Replate Festival, με τη συμμετοχή άνω των 250 ατόμων. Στο πλαίσιο της δράσης, παρουσιάστηκαν πρακτικές κομποστοποίησης και ορθής διαχείρισης τροφίμων, ενώ πραγματοποιήθηκαν εργαστήρια από ειδικούς και συζητήθηκαν πρακτικές συμβουλές για την αποθήκευση, οργάνωση και αξιοποίηση τροφίμων.
- Περισσότεροι από 60 μαθητές και μαθήτριες συμμετείχαν στον διαγωνισμό IVALUEFOOD, δημιουργώντας βίντεο με μαγειρικές ιδέες και πρακτικές συμβουλές για την καλύτερη αξιοποίηση των τροφίμων.



Για περισσότερες πληροφορίες:

FoodWISE: μείωση της σπατάλης τροφής σε περιοχές με υψηλό τουρισμό γύρω από τη Μαύρη Θάλασσα [ΕΔΩ](#)

Εκπαιδευτικό τριήμερο για το food waste - για εταίρους και συμμετέχοντες Δήμους στο FoodWISE [ΕΔΩ](#)

Τριήμερη εκπαίδευση για χάραξη πολιτικών κατά του food waste με εκπροσώπους Δήμων σε τουριστικές περιοχές [ΕΔΩ](#)

I Value Food: αποτελέσματα του Μαθητικού Διαγωνισμού στο πλαίσιο του έργου FoodWISE [ΕΔΩ](#)

Food Waste Patrols σε 5 δήμους: απολογισμός δράσεων [ΕΔΩ](#)

Replate festival στην Καβάλα [ΕΔΩ](#)

Τελικό συνέδριο του ευρωπαϊκού έργου FoodWISE στη Βάρνα: δελτίο τύπου [ΕΔΩ](#)

Επικοινωνία: Αγίας Σοφίας 105, 54633, Θεσσαλονίκη, +30 231 600 9518 | Σοφία Πετρίδου, sofia@incommon.gr

Interreg



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

NEXT Black Sea Basin



Το έργο FoodWISE αναπτύσσεται στο πλαίσιο του Interreg NEXT Black Sea Basin Programme που συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση.

FOODWISE

**Τίτλος:**

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



γύρω γύρω...
όλη η οικονομία
Μαθητικός διαγωνισμός

Φορέας υλοποίησης:

Incommon – Innovative Circular Open

Συνοπτική περιγραφή:

Ο Πανελλήνιος Μαθητικός Διαγωνισμός “Γύρω γύρω όλη... η οικονομία” είναι μια εκπαιδευτική πρωτοβουλία της incommon που στοχεύει στην ενημέρωση και ευαισθητοποίηση μαθητών/τριων γύρω από την κυκλική οικονομία, τη βιώσιμη κατανάλωση και τη μείωση των αποβλήτων. Ο διαγωνισμός απευθύνεται σε όλες τις βαθμίδες εκπαίδευσης γενικών και ειδικών σχολείων και υλοποιείται σε συνεργασία με εκπαιδευτικούς και σχολικές κοινότητες.

Μέσα από δημιουργικές εργασίες και βιωματικές δραστηριότητες, οι μαθητές καλούνται να διερευνήσουν την έννοια της κυκλικής οικονομίας στην καθημερινή ζωή και να προτείνουν πρακτικές λύσεις για τη μείωση αποβλήτων, την επαναχρησιμοποίηση πόρων και την υπεύθυνη κατανάλωση εντός του σχολείου περιβάλλοντος.

Η πρωτοβουλία υλοποιείται από το 2019, ενισχύοντας τη συμμετοχή των σχολείων και τη σύνδεσή τους με τις τοπικές κοινότητες μέσα από δράσεις ενημέρωσης και παρουσίασης των μαθητικών έργων. Μέσα από τη διαδικασία του διαγωνισμού καλλιεργούνται δεξιότητες συνεργασίας, δημιουργικής σκέψης και ενεργού συμμετοχής των μαθητών σε ζητήματα βιωσιμότητας, συμβάλλοντας στην ανάπτυξη περιβαλλοντικής συνείδησης στις σχολικές κοινότητες και στο ευρύτερο κοινωνικό περιβάλλον.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα - τρέχει ετησίως από τον Οκτώβριο 2019

Αποτελέσματα:

Το 2025, ο διαγωνισμός κατέγραψε 1.228 συμμετοχές μαθητών και μαθητριών από σχολεία όλων των ειδικοτήτων και βαθμίδων, προερχόμενα από 19 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. Μεταξύ αυτών περιλαμβάνονται πρωτοβουλίες όπως η διοργάνωση zero waste brunch, η δημιουργία και καλλιέργεια λαχανόκηπων σε σχολικές αυλές σε συνδυασμό με κομποστοποίηση, η κατασκευή βιοδιασπώμενων δοχείων φύτευσης σπόρων από απορριπτόμενα υλικά τοπικής βιοτεχνίας τροφίμων, καθώς και πολλές ακόμη δράσεις.

Από την έναρξη της πρωτοβουλίας το 2019 έως σήμερα, στον διαγωνισμό έχουν συμμετάσχει συνολικά 115 σχολεία, 2.785 μαθητές και μαθήτριες και 178 εκπαιδευτικοί!

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://fb.watch/r1m7jictal/>
incommon.gr/project/gyro-gyro-oli-i-oikonomia/

Επικοινωνία:

Τρώων 73, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436
Μαρίνα Κουμουτσάκου, Head of Fundraising & Educational
Advisor



Τίτλος:

Κύκλος, το Εργαστήριο της incommon

Φορέας υλοποίησης:

Incommon – Innovative Circular Open



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.

Σταθερές εφαρμογές:

- ✓ Συνοικιακός κομποστοποιητής
- ✓ Δανειστική εργαλειοθήκη & Repair Cafés

Βασικές δράσεις:



- ✓ Εργαστήρια τροφής και επανάχρησης, προβολές, θεματικοί περίπατοι, ανοιχτές συζητήσεις και συμμετοχική χαρτογράφηση πόρων
- ✓ Ανακύκλωση υπολείμματος καφέ
- ✓ Καμπάνιες ευαισθητοποίησης, εκπαιδευτικά προγράμματα για σχολεία και εκπαιδευτές εκπαιδευτικών
- ✓ Έρευνα

Στη θεματική της τροφής, ο Κύκλος λειτουργεί ως χώρος εφαρμογής δράσεων που αναδεικνύουν τη διαχείριση της τροφής σε όλα τα στάδιά της, μέσα από ποικίλες προσεγγίσεις και συμμετοχικές πρακτικές σε επίπεδο κοινότητας. Παράλληλα, μέσω συνεργασιών με τον Δήμο Θεσσαλονίκης, τον Δήμο Νεάπολης-Συκεών, τη Γ' Δημοτική Κοινότητα, εκπαιδευτικά ιδρύματα, επιχειρήσεις και οργανισμούς, αναπτύσσονται πρωτοβουλίες που ενισχύουν τη σύνδεση πολιτών και φορέων και υποστηρίζουν τη μετάβαση σε πιο κυκλικά μοντέλα διαχείρισης της τροφής.



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 >580 δράσεις, >10.800 άτομα έχουν συμμετάσχει ενεργά στις δράσεις μας και περισσότερα από 298.000 άτομα έχουν ενημερωθεί για το πώς μπορούμε να κάνουμε πιο κυκλικές τις πόλεις μας.

Αναφέρονται ενδεικτικά δράσεις που για το 2025 συνδέουν την κυκλική οικονομία με την τροφή:

Συνοικιακός Κομποστοποιητής: εγκαταστάθηκε το 2022 και λειτουργεί σταθερά ως μια πρακτική λύση για τη διαχείριση οργανικών αποβλήτων, ενώ παράλληλα αποτελεί εργαλείο περιβαλλοντικής εκπαίδευσης, συνδεδεμένο με εκπαιδευτικά προγράμματα και εργαστήρια γύρω από την τροφή. Το 2025, στο πλαίσιο αναβάθμισης της Πλατείας Κουλέ Καφέ, ο Δήμος αξιοποίησε το παραγόμενο κομπόστ για τον εμπλουτισμό των φυτεύσεων της πλατείας.

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 την Σπατάλη Τροφίμων στο Νοικοκυριό, Ηθικά Συστήματα Τροφίμων, Μαθαίνουμε να διαβάζουμε σωστά τις ετικέτες συστατικών στα προϊόντα, Συνειδητή Κατανάλωση, κ.α.

Σειρά Εργαστηρίων “DIY στο σπίτι”: Πρακτικές δεξιότητες για καθημερινές εργασίες στο σπίτι, προωθώντας την επιδιόρθωση, τη συντήρηση αντικειμένων και την επαναχρησιμοποίηση υλικών ως τρόπους μείωσης αποβλήτων και περιβαλλοντικού αποτυπώματος. Στη θεματολογία της περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων, εργαστήρια όπως “Μπαχτσές στην πράξη”, “Κομποστοποίηση στο σπίτι” και “Συντήρηση τροφής”.



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.

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα για σχολεία «Ζωντανεύοντας τον Χάρτη – Τροφή»: Απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων σχετικά με την κυκλική οικονομία και τη βιώσιμη διαχείριση πόρων στη γειτονιά, με έμφαση στα τοπικά συστήματα τροφής.

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.incommon.gr / 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:**

Εκπαιδευτικές δράσεις και ενίσχυση της ευαισθητοποίησης για τη σπατάλη τροφίμων: Μουσείο Λούλη & All about Bakery Conference

Φορέας υλοποίησης:

Loulis Food Ingredients

**Συνοπτική περιγραφή:**

Το Μουσείο Λούλη υλοποιεί το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Αγαπώ τα τρόφιμα, δεν τα πετώ!», το οποίο απευθύνεται σε παιδιά ηλικίας 8–12 ετών, σε συνεργασία με τη μη κερδοσκοπική οργάνωση «Μπορούμε», συμβάλλοντας ενεργά στην ευαισθητοποίηση για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Μέσω του προγράμματος, οι μαθητές ενημερώνονται για τις διαστάσεις του φαινομένου της σπατάλης τροφίμων και εξοικειώνονται με πρακτικές υπεύθυνης κατανάλωσης, μέσα από δομημένες δραστηριότητες και βιωματική μάθηση.

Η εκπαιδευτική προσέγγιση βασίζεται στον διάλογο και την ενεργή συμμετοχή, με την υπεύθυνη Μουσειολόγο να καθοδηγεί τη συζήτηση και να ενθαρρύνει την ανταλλαγή εμπειριών και ιδεών, συμβάλλοντας στην καλλιέργεια περιβαλλοντικής και κοινωνικής συνείδησης.

Παράλληλα, αναδεικνύονται οι περιβαλλοντικές, κοινωνικές και οικονομικές επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων, ενώ προωθούνται πρακτικές λύσεις και καθημερινές συμπεριφορές που συμβάλλουν στη μείωσή της, με στόχο «καμία μερίδα φαγητού να μην πηγαίνει χαμένη».

Σε συνέχεια των δράσεων του Μουσείου Λούλη και στο πλαίσιο της ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης του κοινού, η Loulis Food Ingredients διοργάνωσε το πρώτο All about Bakery Conference με θέμα την αρτοποιία για επαγγελματίες του κλάδου, αναδεικνύοντας μεταξύ άλλων το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων. Στο πλαίσιο του Συνεδρίου, ο κ. Αλέξανδρος Θεοδωρίδης, συνιδρυτής της ΜΚΟ «Μπορούμε», παρουσίασε το έργο της οργάνωσης και τα οφέλη της μείωσης της σπατάλης τροφίμων για το περιβάλλον, την κοινωνία και τον άνθρωπο, καθώς και τρόπους συνεργασίας των επιχειρήσεων με στόχο τη διάσωση τροφίμων και τη διασφάλιση ότι καμία μερίδα δεν θα πηγαίνει χαμένη, ενισχύοντας τη συνολική προσέγγιση της εταιρείας στο συγκεκριμένο ζήτημα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το Μουσείο συνεχίζει απρόσκοπτα τη λειτουργία του, υποδεχόμενο μαθητές, μαθήτριες και εκπαιδευτικούς, προσφέροντας ανανεωμένα εκπαιδευτικά προγράμματα και οργανωμένες ξεναγήσεις.

Κατά το 2025, περισσότερα από 180 σχολεία, κυρίως από την Αττική, επισκέφθηκαν το Μουσείο, με τον συνολικό αριθμό επισκεπτών να ξεπερνά τους 6.300. Οι συμμετέχοντες είχαν την

ευκαιρία να βιώσουν μια ολοκληρωμένη εκπαιδευτική εμπειρία, εστιάζοντας στον πολιτισμό της διατροφής, την περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση και τη σπατάλη τροφίμων, καθώς και στην ιστορία της αλευροβιομηχανίας και την πολυετή παράδοση επτά γενεών.

Η επιτυχής υλοποίηση του All about Bakery Conference ενίσχυσε τον συνολικό αντίκτυπο των δράσεων της εταιρείας, προάγοντας την εκπαίδευση, την ευαισθητοποίηση και τη βιώσιμη ανάπτυξη των επαγγελματιών του κλάδου αρτοποιίας.








Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.loulismuseum.gr/>
- <https://www.loulismuseum.gr/agapo-ta-trofima-den-ta-peto-gia-paidia-8-eos-12-eton>
- <https://www.loulismills.gr/all-about-bakery-conference-2024-to-proto-synedrio-me-thema-tin-artopoiia-apo-ti-loulis-food-ingredients/>

Επικοινωνία:

Λήδα Μαλικέντζου, ESG & Communication Manager
 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!

 <p>Ψωνίζω έξυπνα Shopping smart</p> <p>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.</p>	 <p>Αποθηκεύω και συντηρώ σωστά Storage</p> <p>Φροντίστε να αποθηκεύετε τα τρόφιμα με κατάλληλο τρόπο, ώστε να συντηρούνται σωστά αλλά και να μην ξεχνιούνται σε ντουλάπια. Ό,τι δεν χρησιμοποιείται συχνά μπορεί να καταψυχθεί, ώστε να παραταθεί ο χρόνος ζωής του. Not storing food properly, which also includes food disappearing at the back of the refrigerator or partially used ingredients (remember that sauce you used to make that exotic food once?). Often ingredients can be used in other recipes or frozen.</p>
 <p>Διαβάζω σωστά την ημερομηνία λήξης των τροφίμων Food expiry dates</p> <p>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.</p>	 <p>Προγραμματίζω το μαγείρεμα Overcooking</p> <p>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.</p>
	 <p>Αξιοποιώ σωστά τα τρόφιμα Make the most out of food</p> <p>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.</p>

© Μουσείο Λούλη

**Τίτλος:**

Εκπαίδευση εργαζομένων

Φορέας υλοποίησης:

TÜV AUSTRIA Hellas

**Συνοπτική περιγραφή:**

Διοργανώθηκε σε συνεργασία με την οργάνωση ΜΠΟΡΟΥΜΕ ενημερωτικό Διαδικτυακό Σεμινάριο -προς τους εργαζόμενους της TÜV AUSTRIA στην Ελλάδα- για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων, στο πλαίσιο της Food Saving Action Week 2025.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Οκτώβριος 2025

Αποτελέσματα:

Ενημερώθηκαν οι εργαζόμενοι της TÜV AUSTRIA στην Ελλάδα, και ακολούθησε συζήτηση σχετικά με :

- τη σπατάλη τροφίμων και τον αντίκτυπό της στην κοινωνία, το περιβάλλον και την οικονομία,
- το έργο του Μπορούμε και τη δράση του στον περιορισμό της σπατάλης,
- πρακτικές συμβουλές και καθημερινά tips για το πώς μπορούμε όλοι να συμβάλλουμε στη μείωση της σπατάλης των τροφίμων («Δεκάλογος» του Μπορούμε).

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

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:

Ερωτηματολόγιο συμπεριφορών πάνω στη σπατάλη τροφίμων (food waste) και στην κατανόηση της σήμανσης τους (labelling)

Φορέας υλοποίησης:

Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Σχολή Χημικών Μηχανικών,
Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων



Συνοπτική περιγραφή:

Η παρούσα έρευνα εκπονήθηκε στα πλαίσια της Διδακτορικής Διατριβής με θέμα «Ανάπτυξη και εφαρμογή εργαλείων ανάλυσης δεδομένων διατηρησιμότητας με στόχο την ορθή διαχείριση της αλυσίδας και τη μείωση των απωλειών τροφίμων» και στοχεύει στη διερεύνηση των αντιλήψεων και των συμπεριφορών των καταναλωτών σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων και την ημερομηνία ανάλωσης. Μέσα από την ανάλυση των συνηθειών, του επιπέδου ενημέρωσης και της ερμηνείας της ημερομηνίας ανάλωσης, η έρευνα στοχεύει στον εντοπισμό στοχευμένων παρεμβάσεων. Οι παρεμβάσεις αυτές συμβάλλουν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων, στη βελτίωση της λήψης αποφάσεων και στην προώθηση βιώσιμων καταναλωτικών προτύπων μέσω βελτιωμένων πρακτικών επισήμανσης της διάρκειας ζωής του προϊόντος.

Η δράση βασίστηκε σε δομημένο ερωτηματολόγιο, το οποίο διανεμήθηκε σε δείγμα άνω των 400 συμμετεχόντων, με διαφορετικά δημογραφικά χαρακτηριστικά (ηλικία, φύλο, επίπεδο εκπαίδευσης, τύπος νοικοκυριού). Τα δεδομένα περιλάμβαναν ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής και ερωτήσεις κατάταξης. Οι απαντήσεις αναλύθηκαν με χρήση σχετικών συχνοτήτων, ενώ για τις ερωτήσεις κατάταξης εφαρμόστηκε κλίμακα στάθμισης (1 = καθόλου σημαντικό, 5 = πολύ σημαντικό). Η στατιστική ανάλυση αξιοποίησε δημογραφικές μεταβλητές για τη διερεύνηση διαφοροποιήσεων στις αντιλήψεις και τις συμπεριφορές των καταναλωτών σε σχέση με τη σπατάλη τροφίμων και την επισήμανση ημερομηνίας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2024-2027

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα δείχνουν ότι η σπατάλη τροφίμων σε επίπεδο νοικοκυριού παραμένει διαδεδομένη, με το 45% των συμμετεχόντων να δηλώνει ότι απορρίπτει τρόφιμα συχνά ή περιστασιακά. Κύριοι λόγοι απόρριψης είναι η αντιληπτή αλλοίωση (45%) και η παρέλευση της ημερομηνίας ανάλωσης (40%), αναδεικνύοντας τον καθοριστικό ρόλο της επισήμανσης στις αποφάσεις των καταναλωτών. Παράλληλα, σημαντικό ποσοστό των ερωτηθέντων δεν κατανοεί σωστά τις ετικέτες «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από» (31%) και «Ανάλωση έως» (27%).

Παρατηρείται απόκλιση μεταξύ αντίληψης και συμπεριφοράς, καθώς ενώ το 70% αναγνωρίζει ότι τρόφιμα μπορεί να παραμένουν κατάλληλα μετά την ημερομηνία «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από», το 40% δηλώνει ότι θα τα απορρίψει με το πέρας της.

Οι συμμετέχοντες αντιλαμβάνονται τη σπατάλη τροφίμων ως πολύ σημαντικό πρόβλημα, με την πλειοψηφία να επιθυμεί επαρκέστερη ενημέρωση πάνω σε αυτό. Υποστηρίζονται παρεμβάσεις βελτίωσης της αναγραφόμενης ετικέτας, όπως η αναδιατύπωση της ένδειξης «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από» σε «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από... αλλά συχνά κατάλληλο και μετά» (65%). Υποστηρίζεται και η προσθήκη ένδειξης «freeze by» σε τρόφιμα για τα οποία μπορεί να παραταθεί η διάρκεια ζωής τους στην κατάψυξη (85%).

Τα αποτελέσματα της έρευνας παρουσιάστηκαν στο Retaste 2025 International Conference και στο 7th International Conference on Food Science and Technology, με τη μορφή αναρτημένων εργασιών (poster).

Για περισσότερες πληροφορίες:

Link ερωτηματολογίου:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfM4fkay2TCVIVOOe6hAXLEPJwmSQGI51QoHaFkx_xh0IxQPw/viewform?usp=header

Επισκοπου, E., Giannakourou, M. and Taoukis, P. (2025). *Study of consumers' perception and behavior towards food waste and date labelling*. Αναρτημένη εργασία στο συνέδριο: Retaste 5th International Conference 2025, Αθήνα,

Επισκοπου, E., Giannakourou, M., Taoukis, P. (2025). *Consumer interpretation of food products date labelling as a factor to food waste*. Αναρτημένη εργασία στο συνέδριο 7th International Conference on Food Science and Technology 2025, Αθήνα.

Επικοινωνία:

Ευστράτιος Επισκόπου, Υποψήφιος Διδάκτορας

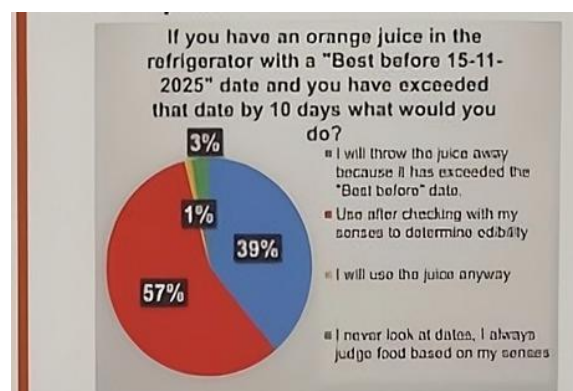
Email: stratepisk@chemeng.ntua.gr

Πέτρος Ταούκης, Καθηγητής

Email: taoukis@chemeng.ntua.gr

Μαρία Γιαννακούρου, Αναπλ. καθηγήτρια

Email: mgian@chemeng.ntua.gr



Απόκλιση μεταξύ αντίληψης και καταναλωτικής συμπεριφοράς ως προς τρόφιμα μετά την ημερομηνία «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από». Από την παρουσίαση του poster στο Retaste 5th International Conference 2025

1) Πετάτε τρόφιμα όταν βρίσκεστε σπίτι;



- Συχνά
- Μερικές φορές
- Σπάνια
- Καθόλου

Ενδεικτικό απόσπασμα του ερωτηματολογίου που χρησιμοποιήθηκε για τη συλλογή δεδομένων σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων και την κατανόηση της επισήμανσης

**Τίτλος:**

Από το πιάτο στον κάδο: Τμήματα καταναλωτών και σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα

**Φορέας υλοποίησης:**

Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο (ΕΑΠ)

Συνοπτική περιγραφή:

Η μελέτη διερευνά βασικούς δημογραφικούς και συμπεριφορικούς παράγοντες που επηρεάζουν τις πρακτικές σπατάλης τροφίμων των Ελλήνων καταναλωτών, προσφέροντας χρήσιμες γνώσεις για αποτελεσματικές στρατηγικές μείωσης της σπατάλης.

Με τη χρήση της μεθόδου ομαδοποίησης k-means, οι Έλληνες καταναλωτές ταξινομήθηκαν σε τρεις ομάδες, βάσει δεδομένων από δομημένη διαδικτυακή έρευνα: οι «Μετριοπαθείς Καταναλωτές», οι οποίοι εμφανίζουν μέτρια επίγνωση του ζητήματος, αλλά δεν ακολουθούν σταθερά ορθές πρακτικές· οι «Αδιάφοροι Καταναλωτές», κυρίως νεότεροι κάτοικοι αστικών περιοχών, με περιορισμένο ενδιαφέρον και σημαντική συμβολή στη σπατάλη· και οι «Συνειδητοποιημένοι Καταναλωτές», συνήθως μεγαλύτερης ηλικίας, με οργανωμένες συνήθειες που περιορίζουν ενεργά τη σπατάλη.

Τα ευρήματα αναδεικνύουν διαφορετικά επίπεδα εμπλοκής μεταξύ των ομάδων αυτών, υπογραμμίζοντας τη σημασία στοχευμένων παρεμβάσεων. Οι Συνειδητοποιημένοι Καταναλωτές μπορούν να λειτουργήσουν ως υποστηρικτές βιώσιμων πρακτικών στην κοινότητα, ενώ οι Αδιάφοροι Καταναλωτές χρειάζονται στοχευμένες εκστρατείες ευαισθητοποίησης για να ενισχυθεί η συμμετοχή τους. Οι Μετριοπαθείς Καταναλωτές, με τις αποσπασματικές προσπάθειές τους, θα μπορούσαν να ωφεληθούν από πρακτικά εργαλεία, όπως εφαρμογές προγραμματισμού γευμάτων. Μέσα από τη διερεύνηση αυτών των διακριτών καταναλωτικών προφίλ, η έρευνα προσφέρει κατανόηση των στάσεων απέναντι στη σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα και θέτει τις βάσεις για τον σχεδιασμό στοχευμένων στρατηγικών που θα ενθαρρύνουν τη βιώσιμη κατανάλωση.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Δημοσιεύθηκε εντός του 2025

Για περισσότερες πληροφορίες:

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:

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



Τίτλος:

Καταναλωτική συμπεριφορά και σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα: Ευρήματα από το 2012 έως το 2024



Φορέας υλοποίησης:

Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο (ΕΑΠ)

Συνοπτική περιγραφή:

Η σπατάλη τροφίμων αποτελεί σημαντική πρόκληση για τις σύγχρονες κοινωνίες, καθώς συνεπάγεται περιβαλλοντικές, κοινωνικές και οικονομικές επιπτώσεις. Στις ανεπτυγμένες χώρες, συμπεριλαμβανομένης της Ελλάδας, η σπατάλη τροφίμων εντοπίζεται κυρίως στο τελικό στάδιο της κατανάλωσης, γεγονός που καθιστά την καταναλωτική συμπεριφορά κρίσιμο παράγοντα για την αντιμετώπιση του ζητήματος. Η παρούσα εργασία αποσκοπεί στην ανάδειξη της καταναλωτικής συμπεριφοράς σε σχέση με τη σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα κατά την περίοδο 2012–2024, μέσα από σύνθεση και αξιολόγηση δημοσιευμένων και αδημοσίεωτων ερευνών.

Με τη χρήση συστηματικής ανασκόπησης, εντοπίζονται οι βασικές τάσεις, τα πρότυπα συμπεριφοράς και οι προσδιοριστικοί παράγοντες της σπατάλης τροφίμων μεταξύ των Ελλήνων καταναλωτών. Τα ευρήματα αναδεικνύουν την επίδραση των κοινωνικοοικονομικών χαρακτηριστικών, των οικονομικών συνθηκών και του βαθμού ενημέρωσης των καταναλωτών στη συμπεριφορά που σχετίζεται με τη σπατάλη τροφίμων. Ιδιαίτερα, οι οικονομικοί περιορισμοί κατά τη διάρκεια περιόδων οικονομικής κρίσης φαίνεται ότι συνέβαλαν στη μείωση της σπατάλης, ενώ η αυξανόμενη ευαισθητοποίηση σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων και τον προγραμματισμό των γευμάτων αναδεικνύεται ως σταθερή τάση διαχρονικά.

Επιπλέον, οι αναλύσεις τμηματοποίησης αποκαλύπτουν διακριτές ομάδες καταναλωτών με βάση τη στάση και τη συμπεριφορά τους απέναντι στη σπατάλη, γεγονός που υπογραμμίζει την ανάγκη για στοχευμένες παρεμβάσεις. Η εργασία συμβάλλει στη σχετική βιβλιογραφία προσφέροντας μια συνολική επισκόπηση των τάσεων της καταναλωτικής συμπεριφοράς σε βάθος δωδεκαετίας, εντοπίζοντας ερευνητικά κενά και προτείνοντας στρατηγικές κατευθύνσεις για μελλοντική έρευνα και χάραξη πολιτικής. Η κατανόηση αυτών των συμπεριφορικών προτύπων είναι ουσιώδης για την ανάπτυξη αποτελεσματικών μέτρων με στόχο τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και την προώθηση βιώσιμων προτύπων κατανάλωσης.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Δημοσιεύθηκε εντός του 2025

Για περισσότερες πληροφορίες:

Zacharatos, T., & Theodoridis, P. (2025). Consumer Behaviour and Food Waste in Greece: Insights from 2012 to 2024. Encyclopedia, 5(2), 42. <https://doi.org/10.3390/encyclopedia5020042>

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

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



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών,

εταίρος έργου, μέρος του προγράμματος HORIZON 2022 και υποστηρίζεται από την ΕΕ

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 για τη μέτρηση της αναπόφευκτης απώλειας και σπατάλης τροφίμων. Παράλληλα, αναπτύσσεται μία Εργαλειοθήκη Υποστήριξης Αποφάσεων (Decision Support Toolbox) ώστε να υπάρχει πρόσβαση για όλους τους ενδιαφερόμενους στα ψηφιακά εργαλεία. Αυτό έχει στόχο την ενίσχυση της αξιοποίησης των δεδομένων σε όλη την Ευρώπη, τροφοδοτώντας το μοντέλο με 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 έχει διάρκεια 36 μήνες.

Αποτελέσματα:

Το 2025, αναπτύχθηκαν και βελτιστοποιήθηκαν εργαλεία και μεθοδολογίες για την παρακολούθηση και μείωση της σπατάλης τροφίμων.

- i. *WASTELESS Blockchain*: Ηλεκτρονική πλατφόρμα για τις επιχειρήσεις τροφίμων ώστε να συλλέγουν δεδομένα σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων (FLW), για την πρόληψη και μείωση της σπατάλης.
- ii. *Surplus Stock Measurement and Management*: Επιτρέπει σε λιανέμπορους τροφίμων να εντοπίζουν και να μετρούν τη σπατάλη τροφίμων, να οργανώνουν καλύτερα τις προμήθειές τους και να λαμβάνουν αποφάσεις διαχείρισης σύμφωνα με την ιεραρχία ανάκτησης τροφίμων (Food Recovery Hierarchy).
- iii. *AI-Based Data Driven Approach for FW Management in Retailers and Consumers*: Χρήση προηγμένων μοντέλων τεχνητής νοημοσύνης για πρόβλεψη της ζήτησης και δυναμική

τιμολόγηση, με στόχο τη μείωση της σπατάλης και τη βελτίωση της επιχειρηματικής αποδοτικότητας των λιανεμπόρων.

- iv. *Automatic System for Food Waste Assessment at Households*: Υποστήριξη της μέτρησης της σπατάλης τροφίμων μέσω εφαρμογής κινητού για τα νοικοκυριά, ώστε να συλλέγονται αξιόπιστα δεδομένα.
- v. *Computer Vision-Based Image Analysis*: Ανάλυση της αλλαγής χρώματος των φρούτων και λαχανικών κατά τη συντήρησή τους στο ψυγείο μέσω υπολογιστικής όρασης, για εκτίμηση της κατάστασής τους κατά τη διατήρησή τους.

Ο ΣΕΒΤ μέσω της κοινοπραξίας SPES-GEIE, συνέβαλε στις δράσεις διάχυσης και επικοινωνίας των αποτελεσμάτων του έργου.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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

X: @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. Views and opinions expressed are however those of the consortium only and do not necessarily reflect those of the European Union or Research Executive Agency. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



Τίτλος:

Συμμετοχή ΣΕΒΤ στο ευρωπαϊκό έργο SecureFood
(An integrated approach to enhance food systems resilience,
advocating for food security and uninterrupted food supply)



Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών,
εταιρία έργου που αποτελεί μέρος του προγράμματος HORIZON
2023 και υποστηρίζεται από την Ευρωπαϊκή Ένωση



Συνοπτική περιγραφή:

Το έργο στοχεύει στην ενίσχυση της ανθεκτικότητας και της επισιτιστικής ασφάλειας των συστημάτων τροφίμων, καθιστώντας τις αλυσίδες παραγωγής και διάθεσης τροφίμων πιο

σταθερές και ανθεκτικές σε κρίσεις όπως, αναδυόμενα γεωπολιτικά ζητήματα, πανδημίες και περιβαλλοντικές διαταραχές. Βασίζεται σε μια ολοκληρωμένη προσέγγιση («systems-thinking»), αντιμετωπίζοντας την αλυσίδα τροφίμων ως ένα ενιαίο και αλληλένδετο δίκτυο που περιλαμβάνει όλα τα στάδια κατά μήκος της αλυσίδας, από την παραγωγή και τη μεταποίηση, έως τη διανομή και την κατανάλωση.

Το SecureFood επιδιώκει να δημιουργήσει ένα οικοσύστημα γνώσης και συνεργασίας, συνδυάζοντας επιστημονική έρευνα και ψηφιακά εργαλεία τα οποία υποστηρίζουν την πρόβλεψη και αξιολόγηση των κινδύνων, τον εντοπισμό των ευάλωτων σημείων στην εφοδιαστική αλυσίδα και τον σχεδιασμό στοχευμένων μέτρων αντιμετώπισής τους. Μέσω της ανάπτυξης και δοκιμής καινοτόμων πλαισίων για τη διαχείριση της ανθεκτικότητας και της διακυβέρνησης, το SecureFood παρέχει αξιόπιστα στοιχεία για τους κινδύνους και τις ευπάθειες σε διάφορους τομείς της αλυσίδας αξίας, όπως σιτηρά, φρούτα και λαχανικά, προϊόντα ιχθύων και γαλακτοκομικά.

Παράλληλα, αναπτύσσονται ψηφιακά εργαλεία για τη διαχείριση δεδομένων, την υποστήριξη αποφάσεων και την ανταλλαγή αξιόπιστων πληροφοριών πριν και κατά τη διάρκεια κρίσεων, ενισχύοντας τη συνεργασία μεταξύ παραγωγών, επιχειρήσεων, φορέων και καταναλωτών.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε την 1η Ιανουαρίου 2024 και έχει διάρκεια 42 μήνες.

Αποτελέσματα:

Το SecureFood αναπτύσσει μια πανευρωπαϊκή προσέγγιση για την ενίσχυση της ανθεκτικότητας των αλυσίδων εφοδιασμού τροφίμων, υποστηρίζοντας δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς στην πρόβλεψη διαταραχών και την ταχύτερη απόκριση. Στην αρχική φάση του έργου, πραγματοποιήθηκε ανάλυση των παραγόντων επισιτιστικής ασφάλειας, κανονισμών, προτύπων και υφιστάμενων πρωτοβουλιών, εντοπίζοντας βασικά κενά στη στρατηγική της ΕΕ, καταλήγοντας σε 66 επικυρωμένες απαιτήσεις χρηστών και 17 πρακτικά σενάρια χρήσης.

Παράλληλα, αναπτύχθηκαν συμπληρωματικά ψηφιακά εργαλεία: α) Πίνακας Ελέγχου για ζωντανή παρακολούθηση και υποστήριξη λήψης αποφάσεων, β) Μηχανισμός Έγκαιρης Προειδοποίησης για τον εντοπισμό αναδυόμενων κινδύνων, γ) εργαλείο RESILOG για τη δρομολόγηση μεταφορών υπό συνθήκες διαταραχών και δ) ασφαλής πλατφόρμα ανταλλαγής δεδομένων μεταξύ φορέων. Επιπλέον, προσδιορίστηκαν τρεις βασικές λύσεις: 1) Ψηφιακό Δίδυμο Εφοδιαστικής Αλυσίδας για προγνωστική ανάλυση, 2) Προσομοιωτής πολιτικών για δοκιμή επιλογών απόκρισης και 3) σουίτα εκπαίδευσης XR (XR Education Suite) για εξάσκηση σε σενάρια κρίσεων.

Ταυτόχρονα, προχωρά η ανάπτυξη πλαισίων διακυβέρνησης και διαχείρισης ανθεκτικότητας σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ΕΕ, για μεθόδους αξιολόγησης κινδύνου και δείκτες ανθεκτικότητας που θα υποστηρίζουν το εργαλείο αυτοαξιολόγησης. Η αξιολόγηση, οι πιλοτικές δοκιμές και η προετοιμασία εκπαιδευτικών προγραμμάτων βρίσκονται σε εξέλιξη, ώστε οι λύσεις να επικυρωθούν και να προσαρμοστούν στα διαφορετικά case studies: σιτηρά, φρούτα και λαχανικά, γαλακτοκομικά και προϊόντα ιχθύων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Website: <https://secure-food.eu/>

Επικοινωνία:

LinkedIn: <https://x.com/SecureFoodEU?s=20>

E-mail: bmoore@carrcommunications.ie | Media Enquiries
vassilis.sakas@eurodyn.com | Technical Enquiries



**Funded by
the European Union**

The SecureFood project is funded by the European Union's Horizon Europe research and innovation programme under grant agreement No. 101136583. Views and opinions expressed are however those of the

author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

**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,
εταίρος 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 εξετάστηκαν οι παρακάτω περιπτώσεις αξιοποίησης των υποπροϊόντων της Βιομηχανίας Τροφίμων:

- Υποπροϊόντα οινοποιείων (μίσχοι), 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 ελαιοουργίας (ελαιοπυρήνας) για την παραγωγή συστατικών ζωοτροφών για πουλικά. Η μελέτη πραγματοποιείται στην Αίγυπτο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε τον Ιούλιο 2021 και ολοκληρώθηκε τον Ιούνιο του 2025.



Αποτελέσματα:

Από τις έρευνες που πραγματοποιήθηκαν στην Ελλάδα προέκυψε ότι η χρήση ζωοτροφών με φλοιούς πορτοκαλιού, επεξεργασμένους ή μη, οδήγησε σε αύξηση της γαλακτοπαραγωγής και σε βελτίωση της ποιότητας του γάλακτος. Παράλληλα, καταγράφηκε χαμηλότερο περιβαλλοντικό αποτύπωμα, ενώ τα παραγόμενα γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως το γιαούρτι, αποδείχθηκαν ποιοτικά ισάξια με τα συμβατικά και έτυχαν θετικής αποδοχής από τους καταναλωτές.

Αντίστοιχα, στην Ισπανία διαπιστώθηκε ότι οι ζωοτροφές που περιέχουν μίσχους σταφυλιών, υδρολυμένους ή μη, συνιστούν μια οικονομικά αποδοτική και βιώσιμη εναλλακτική για τη διατροφή των ζώων. Η χρήση τους δεν επηρέασε αρνητικά την απόδοση των ζώων, ούτε την ποιότητα και την αποδοχή του γάλακτος, επιβεβαιώνοντας τον περιβαλλοντικά φιλικό χαρακτήρα της λύσης.

Στην Αίγυπτο, η αξιοποίηση ζυμωμένου ελαιοπυρήνα στις ζωοτροφές αναδείχθηκε ως οικονομικά αποδοτική και φιλική προς το περιβάλλον επιλογή για τη διατροφή των πουλερικών. Η κατανάλωσή του ενίσχυσε τον μεταβολισμό των λιπιδίων και αύξησε το αίσθημα κορεσμού, μειώνοντας την απαιτούμενη ποσότητα και, κατ' επέκταση, το κόστος της τροφής.

Ο ΣΕΒΤ, καθ' όλη τη διάρκεια του έργου, ήταν υπεύθυνος για την ανάπτυξη και υλοποίηση των δράσεων επικοινωνίας και διάχυσης των αποτελεσμάτων, καθώς και για τη διαχείριση της ιστοσελίδας και των μέσων κοινωνικής δικτύωσης.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία: E-mail: info@newfeed-prima.eu

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

X: [@NewfeedP](https://twitter.com/NewfeedP)



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



Τίτλος:

Συμμετοχή ΣΕΒΤ στο ευρωπαϊκό έργο NOVAFOODIES (Demonstration of innovative functional food production systems based on a more sustainable value chains of marine and freshwater raw materials for conscientious European consumers)



Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών, εταίρος έργου που αποτελεί μέρος του προγράμματος HORIZON 2022 και υποστηρίζεται από την Ευρωπαϊκή Ένωση



Συνοπτική περιγραφή:

Το έργο στοχεύει στην προώθηση της βιώσιμης παραγωγής μακρο- και μικροφυκών, καθώς και άλλων θαλάσσιων ειδών, ως βάση για την ανάπτυξη καινοτόμων λειτουργικών τροφίμων και ζωοτροφών. Παράλληλα, υλοποιούνται μελέτες σε Ευρώπη, Ισραήλ και Κίνα, με την αξιοποίηση τοπικών πόρων, με σκοπό τη διαμόρφωση πιο βιώσιμων και κυκλικών αλυσίδων αξίας.

Κεντρικός άξονας του έργου είναι η ολοκληρωμένη αξιοποίηση αποβλήτων και υποπροϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας. Στο πλαίσιο αυτό, διερευνώνται και αναπτύσσονται νέες μέθοδοι επεξεργασίας και βιοδιύλισης της βιομάζας ιχθύων, ώστε να ανακτώνται συστατικά υψηλής προστιθέμενης αξίας που μπορούν να επανεισαχθούν στην παραγωγική διαδικασία. Η προσέγγιση αυτή συμβάλλει ταυτόχρονα στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος της ιχθυοκαλλιέργειας και στη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων διατροφής για ανθρώπινη κατανάλωση και ιχθυοτροφές, συνδυάζοντας οικονομική αποδοτικότητα και περιβαλλοντική βιωσιμότητα.

Μέσω της προσέγγισης του NOVAFOODIES, η εισαγωγή των καινοτόμων προϊόντων στην αγορά δίνει έμφαση στην ποιότητα, τη διαφάνεια και την αξιοπιστία, ενισχύοντας την εμπιστοσύνη των καταναλωτών και προάγοντας τη βιωσιμότητα σε όλη την αλυσίδα αξίας. Επιπλέον, αναπτύσσονται ψηφιακές λύσεις για τη μείωση των απωλειών βιομάζας και την αύξηση της διάρκειας ζωής των αλιευτικών προϊόντων, ενώ μέσω πιλοτικών εκπαιδευτικών προγραμμάτων ενισχύονται οι δεξιότητες και οι ικανότητες του ανθρώπινου δυναμικού στον τομέα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε τον Μάιο 2023 και θα ολοκληρωθεί τον Οκτώβριο του 2026.

Αποτελέσματα:

Κατά το 2025, το έργο κατέγραψε σημαντική πρόοδο στην υλοποίηση των στόχων του, προωθώντας την καινοτομία και τη βιωσιμότητα στον τομέα των τροφίμων. Στην Ελλάδα πραγματοποιήθηκαν πιλοτικές δοκιμές για την ανάπτυξη λειτουργικών προϊόντων διατροφής, όπως κράκερ, επιδόρπια γιαουρτιού και ζυμαρικά, με την αξιοποίηση μικρο- και μακροφυκών ως βασικών συστατικών. Μέσω αυτής της προσέγγισης, εξετάστηκαν κρίσιμοι τεχνολογικοί

παράγοντες της παραγωγικής διαδικασίας και διενεργήθηκαν αναλύσεις για τη διασφάλιση της ποιότητας, της ασφάλειας και της οργανοληπτικής αποδοχής των καινοτόμων προϊόντων. Η προσέγγιση αυτή ανέδειξε τις προκλήσεις αλλά και τις σημαντικές ευκαιρίες, επιβεβαιώνοντας τη δυναμική της μεθοδολογίας του NOVAFOODIES.

Παράλληλα, αναπτύχθηκαν πιλοτικά συστήματα ιχνηλασιμότητας για την ενίσχυση της διαφάνειας και της εμπιστοσύνης των καταναλωτών. Για τον σκοπό αυτό, δημιουργήθηκε εφαρμογή για κινητές συσκευές που, μέσω ειδικού QR code στη συσκευασία του προϊόντος, παρέχει πληροφορίες σχετικά με τις συνθήκες αλίευσης, διακίνησης και αποθήκευσης. Επιπλέον, αναπτύχθηκε φορητό σύστημα καταγραφής για τη συλλογή δεδομένων θερμοκρασίας, υγρασίας και εκπομπών αερίων, σε πραγματικό χρόνο, επιτρέποντας τον έγκαιρο εντοπισμό πιθανών ενδείξεων αλλοίωσης κατά τη μεταφορά των προϊόντων.

Ο ΣΕΒΤ συμμετέχει στο NOVAFOODIES ως εταίρος της Κοινοπραξίας SPES-GEIE, συμβάλλοντας ενεργά στη διάχυση των δράσεων και των αποτελεσμάτων του έργου.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Website: <https://novafoodies.eu/>

Επικοινωνία:

E-mail: info@novafoodies.eu

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/novafoodies-eu-project/>

X: https://x.com/NOVAFOODIES_23?s=20



**Co-funded by
the European Union**

Funded by the European Union under Grant Agreement N° 101084180. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



Τίτλος:

Συμμετοχή ΣΕΒΤ στο ευρωπαϊκό έργο EXCEL4MED (Excellence hub in green technologies: Introducing innovation ecosystems in the Mediterranean food value chain)

Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών,
εταίρος έργου που αποτελεί μέρος του προγράμματος
HORIZON 2022 και υποστηρίζεται από την Ευρωπαϊκή Ένωση



Συνοπτική περιγραφή:

Το έργο στοχεύει στην ενίσχυση του οικοσυστήματος του αγροδιατροφικού τομέα στη Μεσόγειο, προωθώντας τη διασυνοριακή συνεργασία μεταξύ Ελλάδας, Μάλτας και Γαλλίας. Στο πλαίσιο αυτό, συμμετέχουν Ερευνητικά Ιδρύματα, Επιχειρήσεις, Φορείς Χάραξης Πολιτικής και Κοινωνικοί Εταίροι, με κοινό στόχο την ανάπτυξη νέων στρατηγικών που θα ενισχύσουν την

ανθεκτικότητα των συστημάτων εφοδιασμού, τη διαχείριση της γνώσης και τη συνεργασία σε επιχειρηματικό επίπεδο.

Μέσα από την εφαρμογή πράσινων τεχνολογιών και καινοτόμων μεθόδων αξιοποίησης παραπροϊόντων της Βιομηχανίας Τροφίμων — όπως οι φλούδες ροδιών και εσπεριδοειδών — το έργο επιδιώκει τη μείωση των αποβλήτων και τη μετατροπή τους σε λειτουργικά προϊόντα διατροφής υψηλής προστιθέμενης αξίας. Παράλληλα, επενδύει στην ενδυνάμωση των δεξιοτήτων παραγωγών και επαγγελματιών, μέσω εκπαιδευτικών προγραμμάτων και δράσεων ανταλλαγής γνώσης για βιώσιμες πρακτικές στον αγροδιατροφικό τομέα.

Ταυτόχρονα, το έργο στηρίζει μικρούς παραγωγούς και επιχειρήσεις, ενισχύοντας τη βιωσιμότητα και την ανθεκτικότητα των αλυσίδων αξίας, ενώ ενσωματώνει τις αρχές της κυκλικής οικονομίας και της πράσινης μετάβασης. Με τον τρόπο αυτό, το EXCEL4MED συμβάλλει ουσιαστικά στη διαμόρφωση ενός βιώσιμου, καινοτόμου και ανταγωνιστικού αγροδιατροφικού οικοσυστήματος.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης: Το έργο ξεκίνησε την 1η Ιανουαρίου 2023 και έχει διάρκεια 48 μήνες.

Αποτελέσματα:

Το 2025 σημειώθηκε σημαντική πρόοδος για την επίτευξη των στόχων του έργου, καθώς μεταξύ άλλων, αναπτύχθηκαν πιλοτικά καινοτόμα προϊόντα διατροφής που περιέχουν φυσικά βιοδραστικά συστατικά, τα οποία προέρχονται από υποπροϊόντα ροδιών και πορτοκαλιών. Συγκεκριμένα, παρήχθησαν τυρί σε άλμη, ζελεδάκια και smoothies φρούτων.

Παράλληλα, πραγματοποιήθηκαν ενημερωτικά Living Labs, με στόχο την αύξηση της απήχησης του έργου και την ενεργή συμμετοχή των ενδιαφερόμενων Μερών. Επιπλέον, εξετάστηκε η εφαρμογή των προτεινόμενων πράσινων τεχνολογιών σε πραγματικές βιομηχανικές συνθήκες, προκειμένου να επιτευχθεί πιο αποτελεσματική και ωφέλιμη διαχείριση των αποβλήτων της Βιομηχανίας Τροφίμων και Ποτών, καθώς και η καθιέρωση της σχετικής στρατηγικής.

Ο ΣΕΒΤ, συμμετέχει ενεργά σε πολλαπλά πακέτα εργασίας του EXCEL4MED και για το 2025, πραγματοποίησε ενημερωτικές εκδηλώσεις για την προώθηση του έργου, κατά τη διάρκεια της FOODEXPO 2025 και στον Εθνικό Διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2025. Επιπλέον, ήταν υπεύθυνος για την εκπόνηση του συνολικού Risk Assessment του έργου, εντοπίζοντας τους πιθανούς κινδύνους που θα μπορούσαν να επηρεάσουν την αποτελεσματικότητα και την απήχηση του έργου, προτείνοντας παράλληλα μέτρα για την αντιμετώπισή τους.

Για περισσότερες πληροφορίες: Website: <https://excel4med.eu/>

Επικοινωνία: LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/excel4med/>

E-mail: info@excel4med.eu

This project has received funding from the European Union's Horizon Europe Research and Innovation Programme under Grant Agreement No 101087147.



**Funded by
the European Union**



Τίτλος:

Συμμετοχή στο Ευρωπαϊκό Ερευνητικό Πρόγραμμα ROSETTA

Φορέας υλοποίησης:

Super Market Χαλκιάδακης



Συνοπτική περιγραφή:

Συμμετοχή ως μοναδικός λιανέμπορος από την Ελλάδα στο Ευρωπαϊκό Ερευνητικό Πρόγραμμα ROSETTA με στόχο τη μείωση και πρόληψη της σπατάλης τροφίμων μέσω βελτίωσης της πρόσβασης στην αγορά των τροφίμων που δεν πληρούν τα πρότυπα εμπορίας, αλλά εξακολουθούν να είναι ασφαλή για κατανάλωση.

Στο πλαίσιο του προγράμματος η Χαλκιάδακης υλοποίησε δύο πιλοτικές δράσεις. Η 1η αφορούσε έκπτωση τιμής σε προϊόντα μαναβικής (τομάτες, έτοιμες σαλάτες και μπανάνες) που ήταν ποιοτικά και ασφαλή, αλλά όχι τόσο ελκυστικά στην εμφάνιση ή κοντά στην ημερομηνία ανάλωσής τους. Στη συνέχεια, ό,τι δεν μπορούσε να διατεθεί εμπορικά δινόταν ως δωρεάν διανομή με κοινωνικά κριτήρια σε αντίστοιχες δομές. Η 2η αφορούσε το App Xalkiadakis με αποστολή ειδοποιήσεων αμέσως μετά την αγορά χοιρινού ή κοτόπουλου για σωστή φύλαξη και συντήρηση, και στη συνέχεια, λίγο πριν τη λήξη, με συνταγές για την αποφυγή σπατάλης.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

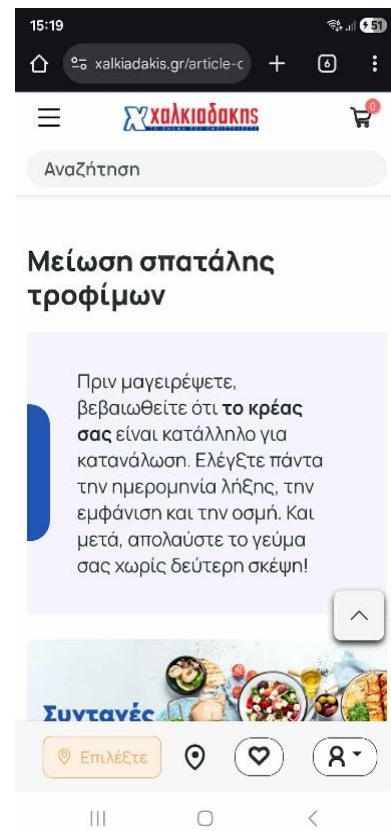
2024-2026. Οι πιλοτικές δράσεις έτρεξαν την περίοδο Μάιος – Νοέμβριος 2025.



Αποτελέσματα:

Κατά τη διάρκεια της πιλοτικής εφαρμογής καταγράφηκε μείωση της σπατάλης φρούτων κατά μέσο όρο 2%, επιβεβαιώνοντας τη θετική επίδραση της δράσης στην καθημερινή λειτουργία.

Παράλληλα, μέσα από το app της Χαλκιάδακης, στάλθηκαν περισσότερες από 24.000 ειδοποιήσεις σε πελάτες με χρήσιμες πληροφορίες και συμβουλές συντήρησης, καθώς και 21.000 ειδοποιήσεις με συνταγές που συμβάλλουν στην αποφυγή σπατάλης. Μέσα από αυτή τη στοχευμένη επικοινωνία, ενισχύθηκε η ενημέρωση και η αλλαγή καταναλωτικών συνηθειών προς μια πιο υπεύθυνη διαχείριση των τροφίμων.



Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://xalkiadakis.gr/article-category/food-safety>

<https://xalkiadakis.gr/article-category/sintaghes-ghia-ti-miosi-spatalis-trofimon>

<https://xalkiadakis.gr/article-category/miosi-spatalis-trofimon>

<https://xalkiadakis.gr/article/food-waste-bratislava-rosetta>

<https://xalkiadakis.gr/article/xalkiadakis-nea-food-waste>

Επικοινωνία:

Μιχάλης Τζαγκαράκης

«Δεν πετάμε, προτιμάμε»





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.

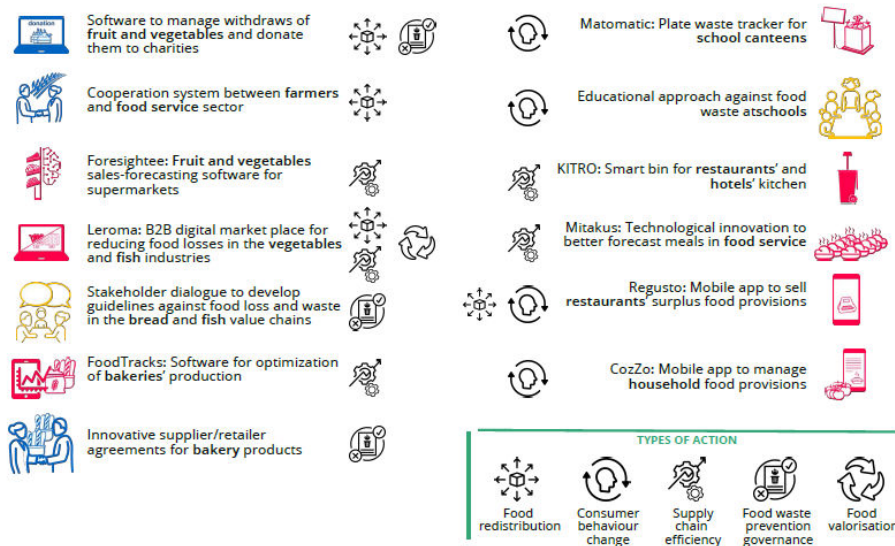
Συνοπτική περιγραφή:

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.

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 δοκιμάστηκε στα ξενοδοχεία Thalassa, στην Κω, και Meltemi Blu, στη Σαντορίνη, τα οποία συμμετείχαν στο έργο ως εταίροι. Πρόκειται για μια πλήρως αυτοματοποιημένη λύση που συμβάλλει στη διαχείριση και παρακολούθηση των αποβλήτων τροφίμων, στον τομέα της εστίασης. Συνδυάζοντας τεχνολογίες αναγνώρισης εικόνας και μηχανικής μάθησης με τον κατάλληλο εξοπλισμό, το σύστημα αυτό καταγράφει το είδος και την ποσότητα των αποβλήτων τροφίμων, επιτρέποντας στους υπευθύνους στις μονάδες εστίασης να λαμβάνουν μέτρα και τεκμηριωμένες αποφάσεις για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Η ανάλυση των δεδομένων έδειξε ότι, κατά τη διάρκεια εφαρμογής του συστήματος KITRO, σημειώθηκε μείωση των αποβλήτων τροφίμων κατά 29% στο ξενοδοχείο Thalassa, στην Κω, και 51% στο ξενοδοχείο Meltemi Blu, στη Σαντορίνη. Αναλυτικότερα, τα ευρήματα της μελέτης 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 προσαρμόστηκε στα ελληνικά δεδομένα και δοκιμάστηκε πιλοτικά σε νοικοκυριά. Στόχος της είναι να διευκολύνει την παρακολούθηση των αποθεμάτων και των μαγειρεμένων γευμάτων, οδηγώντας σε πιο στοχευμένες αγορές και στην αποφυγή της σπατάλης των τροφίμων. Για την αξιολόγηση του δυναμικού της, η εφαρμογή δοκιμάστηκε συνολικά σε 52 νοικοκυριά στην Αυστρία, τη Φινλανδία και την Ελλάδα, για διάστημα τριών έως έξι εβδομάδων. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι το CozZo συμβάλλει στην ευαισθητοποίηση των χρηστών της σχετικά με την σπατάλη τροφίμων, τη βελτίωση του προγραμματισμού των αγορών μέσω ψηφιακής λίστας, την αποτελεσματικότερη καταγραφή των προμηθειών τροφίμων που υπάρχουν σε ένα νοικοκυριό, και τέλος, την αξιοποίηση των τροφίμων που πλησιάζουν στην ημερομηνία ανάλωσης.

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://lowinfood.eu>

Επικοινωνία:

Κάτια Λαζαρίδη (klasaridi@hua.gr)

Κωνσταντίνα Μπόικου (k.boikou@hua.gr)



Τίτλος:
EATWISE



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPIO UNIVERSITY

Φορέας υλοποίησης:

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο



Συνοπτική περιγραφή:

Το ερευνητικό πρόγραμμα EATWISE, με τίτλο: «Εκπαίδευση κατά της σπατάλης: Προώθηση αλλαγών συμπεριφοράς για την υγιή και βιώσιμη κατανάλωση τροφίμων & τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων», αποσκοπεί στη γεφύρωση του χάσματος μεταξύ επιστημονικής έρευνας, της εκπαίδευσης και της ενημέρωσης των πολιτών. Στόχος του είναι η προώθηση βιώσιμων διατροφικών συνηθειών και ο περιορισμός της σπατάλης τροφίμων σε επίπεδο του καταναλωτή, το στάδιο της εφοδιαστικής αλυσίδας που παρουσιάζει τα υψηλότερα επίπεδα αποβλήτων παγκοσμίως, στην ΕΕ αλλά και στην Ελλάδα.

Μέσα από την αξιοποίηση της εμπειρίας και των αποτελεσμάτων που αποκομίστηκαν από προηγούμενα, αλλά και τρέχοντα ερευνητικά προγράμματα (π.χ., LIFE-IP CEI-Greece, H2020-LOWINFOOD, A2UFood, H2020-NUTRISHIELD, H2020-ATHLOS), σχεδιάζεται και τίθεται σε εφαρμογή μια δέσμη εκπαιδευτικών και επικοινωνιακών δράσεων, ειδικά διαμορφωμένων για τρεις ομάδες-στόχους:

- το Εκπαιδευτικό Εργαλείο EATWISE (EATWISE Training Kit): Ψηφιακό εκπαιδευτικό υλικό που απευθύνεται σε εκπαιδευτικούς πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, ειδικά σχεδιασμένο για μαθητές ηλικίας 10-15 ετών,
- η Εκπαιδευτική Ενότητα EATWISE (EATWISE Course Module): Διαδικτυακό εκπαιδευτικό υλικό για φοιτητές πανεπιστημίου με γνωστικό υπόβαθρο σε θέματα βιωσιμότητας, περιβαλλοντικής διαχείρισης και διαιτολογίας-διατροφολογίας, το οποίο θα είναι διαθέσιμο και για το ευρύτερο κοινό,
- η Πλατφόρμα Επικοινωνίας EATWISE (EATWISE Communication Platform): Διαδικτυακή πλατφόρμα για το ευρύ κοινό, με ελκυστικό ψηφιακό υλικό (infographics, podcasts, άρθρα, nudges) προσαρμοσμένο στα χαρακτηριστικά διαφορετικών ομάδων του πληθυσμού, όπως προσδιορίζονται μέσω μελέτης τμηματοποίησης.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε τον Οκτώβριο 2025 και θα διαρκέσει έως τον Σεπτέμβριο 2027.

Αποτελέσματα:

Το υποέργο βρίσκεται σε εξέλιξη. Η υλοποίηση των δράσεων του αναμένεται να επιφέρει σημαντικό κοινωνικό και επιστημονικό αντίκτυπο. Συγκεκριμένα, προβλέπεται η εκπαίδευση τουλάχιστον 250 εκπαιδευτικών, οι οποίοι με τη σειρά τους θα μεταφέρουν τη γνώση σε περισσότερους από 70.000 μαθητές σε βάθος πενταετίας, με άμεση εφαρμογή σε 330 μαθητές κατά τη διάρκεια του έργου. Παράλληλα, η εκπαιδευτική ενότητα θα παρακολουθηθεί από περισσότερους από 400 φοιτητές του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου, με προοπτική να φτάσει

τους 5.000 φοιτητές σε όλη την Ελλάδα στα επόμενα πέντε χρόνια. Τα παραδοτέα του έργου περιλαμβάνουν πλούσιο ψηφιακό υλικό ανοικτής πρόσβασης, όπως infographics και podcasts.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Πλατφόρμα επικοινωνίας EATWISE (αναμένεται να δημιουργηθεί σύντομα)

Επικοινωνία:

Κάτια Λαζαρίδη (klasaridi@hua.gr)

Κωνσταντίνα Μπόικου (k.boikou@hua.gr)



Τίτλος:

5^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 προηγούμενων συνεδρίων (RETASTE 2021, RETASTE 2022, RETASTE 2023, RETASTE 2024), με πάνω από 200 συμμετέχοντες από τη διεθνή επιστημονική κοινότητα, την Κεντρική και Τοπική Διοίκηση και τις σχετικές με το αντικείμενο επιχειρήσεις, το RETASTE 2025 επέκτεινε το όραμά του συμπεριλαμβάνοντας όλες τις πτυχές της Κυκλικής Βιοοικονομίας για την εφοδιαστική αλυσίδα τροφίμων. Είχε παρουσιάσεις από εξαιρετικούς προσκεκλημένους ομιλητές/τριες για καινοτομίες από τον διεθνή και Ελλαδικό χώρο, case studies, όλες στην αιχμή της σχετικής επιστημονικής συζήτησης.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το διεθνές συνέδριο RETASTE διοργανώνεται ετησίως.

Το RETASTE 2025 πραγματοποιήθηκε στις 24 – 27 Σεπτεμβρίου 2025, στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, στην Αθήνα.

Το RETASTE 2026 θα πραγματοποιηθεί στις 16 – 18 Σεπτεμβρίου 2026, στο Ρέθυμνο, στην Κρήτη.

Αποτελέσματα:

Το RETASTE 2025 προσέλκυσε περίπου 200 συμμετοχές.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://retaste.gr>

Επικοινωνία: Email: info@retaste.gr





Τίτλος:

SPOON (Food Systems in Transition – Participatory Open Citizen Research for Sustainable Nutrition)

Φορέας υλοποίησης:

incommon – Innovative Circular Open



Συνοπτική περιγραφή:

Το ευρωπαϊκό έργο SPOON στοχεύει στην ενίσχυση της μετάβασης προς πιο βιώσιμα και δίκαια συστήματα τροφίμων μέσω συμμετοχικής έρευνας και ενεργού συμμετοχής των πολιτών. Στην Ελλάδα υλοποιείται από την incommon σε συνεργασία με τον Δήμο Θεσσαλονίκης, στο πλαίσιο κοινοπραξίας 16 ευρωπαϊκών εταιριών.



Το έργο αξιοποιεί τη μεθοδολογία της επιστήμης των πολιτών, ενθαρρύνοντας πολίτες και εμπλεκόμενους φορείς της αλυσίδας τροφίμων να συμμετέχουν στη συλλογή, ανάλυση και ερμηνεία δεδομένων σχετικά με τις διατροφικές συνήθειες και τα τοπικά περιβάλλοντα κατανάλωσης τροφίμων. Στο πλαίσιο αυτό υλοποιούνται εργαστήρια Citizen Science Labs και παρεμβάσεις αλλαγής συμπεριφοράς σε έξι ευρωπαϊκές χώρες, με στόχο την καλύτερη κατανόηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη βιώσιμη κατανάλωση τροφίμων και τη σπατάλη τροφίμων.

Παράλληλα, αναπτύσσονται ψηφιακά εργαλεία για τη συλλογή και αξιοποίηση δεδομένων, καθώς και κατευθυντήριες γραμμές και συστάσεις πολιτικής για την υποστήριξη τεκμηριωμένων αποφάσεων σχετικά με τη βιώσιμη διατροφή, τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και την ενίσχυση της επισιτιστικής ασφάλειας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Δεκέμβριος 2024 - Νοέμβριος 2028

Αποτελέσματα:

Κατά τη διάρκεια του πρώτου έτους υλοποίησης του SPOON, αναπτύχθηκαν οι μεθοδολογίες για την εγκατάσταση και ενεργοποίηση των Citizen Science Labs, καθώς και για την ενημέρωση και εμπλοκή ενδιαφερόμενων μερών των τοπικών συστημάτων τροφής. Επιπλέον, τέθηκε η θεωρητική βάση γύρω από τον διαμοιρασμό προσωπικών δεδομένων και τους παράγοντες που δύναται να δράσουν ανασταλτικά, ενώ ολοκληρώθηκε και η πρώτη έκδοση προδιαγραφών των ψηφιακών εργαλείων που θα αναπτυχθούν στο πλαίσιο του έργου, για τη συλλογή και διαχείριση προσωπικών



δεδομένων ως προς τις διατροφικές συνήθειες των πολιτών. Ακόμα, προσδιορίστηκαν οι θεματικές διατροφικής συμπεριφοράς που θα διερευνηθούν από τα Citizen Science Labs:

- Οργάνωση και αγορές
- Αποθήκευση, προετοιμασία και κατανάλωση
- Υπολείμματα και διαχείριση αποβλήτων

Τέλος, υλοποιήθηκε ο πρώτος κύκλος εργαστηρίων όλων των Citizen Science Labs, όπου παρουσιάστηκε το SPOON, οι στόχοι και οι επερχόμενες δράσεις, ενώ πραγματοποιήθηκαν και focus groups για τη διερεύνηση και αξιολόγηση των υφιστάμενων αντιλήψεων απέναντι στον διαμοιρασμό προσωπικών δεδομένων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Landing page έργου στον ιστότοπο της incommon [ΕΔΩ](#)

Local landing page στον ιστότοπο του έργου [ΕΔΩ](#)

1η συνάντηση του Citizen Science Lab της Θεσσαλονίκης [ΕΔΩ](#)



Επικοινωνία:

Αγίας Σοφίας 105, 546 33, Άνω Πόλη, Θεσσαλονίκη, Τ: +30 231 600 9518

Σαρρή Σόφη, sophie@incommon.gr



**Funded by
the European Union**

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of REA. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

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:

Με το πρόγραμμα “Τρόφιμα Αγάπης”, γίνεται πράξη καθημερινά το όραμα για έναν κόσμο χωρίς πείνα, όπου κανένα τρόφιμο δεν πηγαίνει χαμένο. Το 2025, χάρη στο πρόγραμμα, προσφέρθηκαν πάνω από 17 εκατομμύρια γεύματα σε ανθρώπους που το είχαν ανάγκη σε όλη τη χώρα. Το πρόγραμμα υλοποιείται με τη συνεργασία δύο πολύτιμων εταιρών, της οργάνωσης Μπορούμε και της Τράπεζας Τροφίμων.

Πώς Λειτουργεί το Πρόγραμμα: κάθε μέρα, από τα καταστήματα σε κάθε γωνιά της Ελλάδας, ξεκινά το ταξίδι των τροφίμων που δεν μπορούν πλέον να διατεθούν προς πώληση λόγω κοντινής ημερομηνίας ανάλωσης. Αν και μη εμπορεύσιμα, τα τρόφιμα αυτά είναι απολύτως ασφαλή για κατανάλωση, αφού ελέγχονται σχολαστικά σύμφωνα με αυστηρές προδιαγραφές ασφάλειας τροφίμων και πρότυπα ανά κατηγορία προϊόντος.

Από τα καταστήματα της AB, τα τρόφιμα παραλαμβάνονται από τοπικούς συνεργαζόμενους φορείς. Μέσα από αυτό το δίκτυο, φτάνουν σε πάνω από 120.000 συνανθρώπους, μέσω 200 κοινωνικών φορέων και ιδρυμάτων σε ολόκληρη τη χώρα.

Οφέλη

Κοινωνικό Αποτύπωμα: με έντονο τοπικό χαρακτήρα, το πρόγραμμα ενισχύει φορείς σε κάθε περιοχή, βοηθώντας ανθρώπους που αντιμετωπίζουν επισιτιστική ανασφάλεια. Σε ορισμένους φορείς, το πρόγραμμα καλύπτει έως και το 90% των αναγκών σίτισης.

Περιβαλλοντικό Αποτύπωμα: παράλληλα, με τη διάθεση τροφίμων που διαφορετικά θα κατέληγαν στα απορρίμματα, περιορίζονται οι εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου και αξιοποιούνται στο μέγιστο οι διαθέσιμοι πόροι.

«Πρωταθλητές στα Τρόφιμα Αγάπης»

Για την περαιτέρω ενίσχυση του προγράμματος, η AB ξεκίνησε πριν 5 χρόνια έναν εσωτερικό διαγωνισμό, τους «Πρωταθλητές στα Τρόφιμα Αγάπης». Κάθε τρίμηνο επιβραβεύονται τα 5 Champion stores στο πρόγραμμα Τρόφιμα Αγάπης. Αντίστοιχα, μια φορά το χρόνο βραβεύεται το Champion Store of the Year, που είχε το μεγαλύτερο ποσοστό δωρεάς κοντόληκτων σε σχέση με τις συνολικές καταστροφές του σε διάστημα ενός έτους.



Το 2025 βραβεύτηκαν 2 καταστήματα, τα οποία είχαν μέσο όρο έτους (Ιούλιο 2024-Ιούνιο 2025) 82% σε δωρέες κοντόληκτων τροφίμων σε σχέση με τις συνολικές καταστροφές τους. Πρόκειται για ποσοστό όχι απλά ρεκόρ στο πρόγραμμα, αλλά και παράδειγμα καλής πρακτικής για την πρόληψη καταστροφών ανά κατάσταση.



Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα «Τρόφιμα Αγάπης» ξεκίνησε το 2013 και από τότε αναπτύσσεται συνεχώς. Η επιτυχία του οφείλεται στην αφοσίωση όλων όσοι συμβάλλουν στην υλοποίησή του: των εργαζομένων στα καταστήματα, της ομάδας του Μπορούμε και της Τράπεζας Τροφίμων.

Αποτελέσματα 2025:

- 17+ εκατομμύρια γεύματα προσφέρθηκαν σε όλη την Ελλάδα.
- Υποστηρίχθηκαν 120.000+ άνθρωποι από 200 κοινωνικούς φορείς.
- Καλύφθηκε έως και το 90% των αναγκών σίτισης σε συνεργαζόμενους φορείς.

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.ab.gr/responsible/lovefood

Επικοινωνία:

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



**Τίτλος:**

Δωρεάν διάθεση πλεονασματικών γευμάτων

**Φορέας υλοποίησης:**

ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ Α.Β.Ε.Ε σε συνεργασία με κοινωφελείς φορείς και την οργάνωση **Μπορούμε**

Συνοπτική περιγραφή:

Βασικός στόχος της ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ παραμένει ο περιορισμός της σπατάλης τροφίμων, με την εφαρμογή πρακτικών που διασφαλίζουν την υπεύθυνη διαχείριση και αξιοποίηση των πλεονασμάτων, σύμφωνα με τις αρχές της πρόληψης και της ορθής χρήσης των τροφίμων.

Στο πλαίσιο αυτό, γεύματα τα οποία είναι απολύτως ασφαλή για κατανάλωση, αλλά δεν μπορούν να διατεθούν προς πώληση, προσφέρονται σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες μέσω αξιόπιστων κοινωνικών φορέων, καθώς και στους εργαζομένους μας.

Επιπλέον, η Γευσήνους συνεργάζεται σταθερά με τον μη κερδοσκοπικό οργανισμό «Μπορούμε», συμβάλλοντας έμπρακτα στην αντιμετώπιση της επισιτιστικής ανασφάλειας. Μέσω της συνεργασίας αυτής, το 2025 προσφέρθηκαν 57.267 μερίδες φαγητού, καλύπτοντας ουσιαστικές ανάγκες συνανθρώπων μας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα αυτό αποτελεί μια διαρκή δράση της εταιρείας.

Αποτελέσματα:

Το 2025, συνολικά, μέσα από όλες τις δράσεις κοινωνικής προσφοράς της εταιρείας, συμπεριλαμβανομένης της συνεργασίας με το «Μπορούμε», η Γευσήνους προσέφερε πάνω από 100.000 μερίδες, επιβεβαιώνοντας τη δέσμευσή της για υπεύθυνη διαχείριση γευμάτων και ουσιαστική κοινωνική συνεισφορά.

Επικοινωνία:

Νικολακάκη Στέλλα
Corporate Strategy Manager
Ασκληπιού 7, 16548, Κρυονέρι
Τηλ.: 210 6254 950

**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 εταιρείας.

Αποτελέσματα:

Το 2025, μέσα από αυτή τη δράση, προσφέρθηκαν 414.612 μερίδες τροφίμων σε 104.331 ανθρώπους, συμβάλλοντας ταυτόχρονα στη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων, με εξοικονόμηση 1.080.772 kg CO2 eq.

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, esg@delta.gr



Τίτλος:

ΟΛΥ για όλους

Φορέας υλοποίησης:

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Η ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε. διαχειρίζεται υπεύθυνα τα προϊόντα που βρίσκονται κοντά στη λήξη τους, εντάσσοντας τη δωρεά τροφίμων ως βασικό στοιχείο της κουλτούρας της μέσω της ομάδας «NO FOOD WASTE».



Τα προϊόντα, αν και με περιορισμένο χρόνο κατανάλωσης, παραμένουν ασφαλή και διατίθενται δωρεάν σε εργαζομένους, τις οικογένειές τους και κοινωνικούς φορείς. Με τον τρόπο αυτό συμβάλλει τόσο στη μείωση της σπατάλης τροφίμων όσο και στην υποστήριξη ευάλωτων κοινωνικών ομάδων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Επίτευξη του οράματος: να μην καταστρέφεται κανένα προϊόν που παράγεται. Το 2025 διατέθηκαν σε κοινωνοφελείς φορείς συνολικά 18.648 τεμάχια κοντόληκτων προϊόντων.

Επικοινωνία:

d.triantafyllou@hellenicdairies.com





Τίτλος:
Αγάπης Έργα

Φορέας υλοποίησης:
ΜΕΒΓΑΛ



Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της στρατηγικής της ΜΕΒΓΑΛ για βιώσιμη ανάπτυξη, υλοποιούνται στοχευμένες δράσεις διάθεσης και αξιοποίησης προϊόντων που είτε βρίσκονται κοντά στη λήξη (κοντόληκτα) είτε παρουσιάζουν αστοχίες στη συσκευασία τους. Η δράση υλοποιείται σε συνεργασία με φορείς κοινωνικής αλληλεγγύης, όπως συσσίτια ναών, τράπεζες τροφίμων, κοινωφελείς οργανισμοί και ορφανοτροφεία. Η λογική αυτής της πρακτικής είναι απλή και ταυτόχρονα ουσιαστική: ένα προϊόν που πλησιάζει στην ημερομηνία λήξης ή φέρει λάθος συσκευασία δεν παύει να είναι ασφαλές και θρεπτικό, αλλά παύει να είναι εμπορεύσιμο. Αντί να οδηγηθεί στην απόρριψη, αξιοποιείται, για να καλύψει διατροφικές ανάγκες μετατρέποντας μια δυνητική περιβαλλοντική απώλεια σε κοινωνική αξία.

Η προσέγγιση αυτή εστιάζει στη διατήρηση της αξίας των προϊόντων καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου ζωής τους, ενώ ταυτόχρονα δημιουργεί θετικό αντίκτυπο για τις τοπικές κοινότητες. Οι δράσεις αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της πολιτικής εταιρικής κοινωνικής ευθύνης της ΜΕΒΓΑΛ και ευθυγραμμίζονται με τους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης (SDGs), ιδίως τον SDG 2 (Μηδενική Πείνα) και τον SDG 12 (Υπεύθυνη Κατανάλωση και Παραγωγή), αναδεικνύοντας τη δέσμευση της εταιρείας για υπεύθυνη και κοινωνικά ευαίσθητη επιχειρηματική πρακτική.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιείται σε συνεχή βάση, εντός εκάστου ημερολογιακού έτους.

Αποτελέσματα:

Η δράση αποδίδει μετρήσιμα αποτελέσματα τόσο σε περιβαλλοντικό όσο και σε κοινωνικό επίπεδο. Το 2024 διατέθηκαν 68 τόνοι κοντόληκτων ή μη εμπορεύσιμων προϊόντων σε φορείς κοινωνικής αλληλεγγύης, ενώ το 2025 η ποσότητα αυτή σχεδόν διπλασιάστηκε, φτάνοντας τους 129 τόνους. Αυτές οι ποσότητες μεταφράζονται σε περίπου σε 170.000 μερίδες φαγητού και 322.500 αντίστοιχα



Για περισσότερες πληροφορίες: [ΜΕΒΓΑΛ, το γάλα είναι η ζωή μας - ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.](#)

Επικοινωνία:

Ιατρόπουλος Δημήτρης – Τμήμα Βιωσιμότητας και Αναπτυξιακών Προγραμμάτων
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.

Η εταιρία λαμβάνει πρωτοβουλίες με σκοπό την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων και τη δημιουργία ενός βιώσιμου περιβάλλοντος. Ενισχύει το «Πρόγραμμα Σίτισης Ευπαθών Ομάδων» με στόχο την αντιμετώπιση της επισιτιστικής ανασφάλειας ευάλωτων κοινωνικών ομάδων αξιοποιώντας τα προϊόντα που δεν τηρούν τις απαιτούμενες προδιαγραφές για χρήση με εμπορικό σκοπό λόγω ατελούς σχήματος, βάρους ή εμφάνισης.

Η δράση υλοποιήθηκε και το 2025 μέσω της διαχρονικής συνεργασίας της εταιρίας με κοινωνικά παντοπωλεία, τράπεζες τροφίμων, εκκλησιαστικά ιδρύματα, τον σύλλογο πολύτεκνων οικογενειών, κοινωνικούς φορείς που είναι προσανατολισμένα κυρίως στη φροντίδα και τη μέριμνα απόρων παιδιών όπως Κιβωτός του Κόσμου, Μαζί για το Παιδί, Χαμόγελο του Παιδιού, Παιδικά χωριά SOS, Τράπεζα Τροφίμων, Unesco Πειραιώς & Νήσων κ.α.

Παράλληλα, η εταιρία προσφέρει τα παραπάνω προϊόντα στους εργαζόμενους συμβάλλοντας έτσι στην ελάφρυνση της οικογενειακής δαπάνης για τρόφιμα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Καθ' όλη τη διάρκεια του 2025, διαρκές πλάνο σε ετήσια βάση.

Αποτελέσματα:

Το 2025, η εταιρεία συνολικά πρόσφερε 97 τόνους ατελών τελικών προϊόντων καταψυγμένης ζύμης, περίπου 790.000 μερίδες φαγητού.

Η συνεπής στήριξη και διαχρονική συνεργασία με πάνω από 40 κοινωφελείς οργανισμούς και κοινωνικούς φορείς που στηρίζουν ευάλωτες κοινωνικές ομάδες είχε σαν αποτέλεσμα την προσφορά 37,5 τόνων προϊόντων καταψυγμένης ζύμης, επισφραγίζοντας έτσι την προσήλωση της εταιρίας στην αντιμετώπιση της επισιτιστικής ανασφάλειας, την εξάλειψη της σπατάλης των τροφίμων αλλά και της βιώσιμης ανάπτυξης. Παράλληλα, η εταιρία διέθεσε 59,5 τόνους στους 870 εργαζόμενους της.



Επικοινωνία: Αγάπη Παπαδοπούλου, Business Development Director – Chief Marketing & Corporate Communication Officer T: 2310 723440 | Email: agapap@elzymi.gr / www.elzymi.gr



Τίτλος:

Πρόγραμμα Κοινωνικής Υπευθυνότητας «Κάνουμε καλό!»

Φορέας υλοποίησης:

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.



Συνοπτική περιγραφή:

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ, στο πλαίσιο του προγράμματος Εταιρικής Κοινωνικής Υπευθυνότητας «Κάνουμε καλό», στηρίζει διαχρονικά συναθρώπους μας που αντιμετωπίζουν επισιτιστικές δυσκολίες και ιδιαίτερα τα παιδιά. Μέσα από συνεργασίες με κοινωφελείς οργανισμούς σε όλη τη χώρα, συμβάλλει στην κάλυψη βασικών αναγκών και στην ενίσχυση της κοινωνικής συνοχής, καταπολεμώντας ταυτόχρονα και την σπατάλη τροφίμων.

Η πρωτοβουλία αυτή αποτελεί σταθερό πυλώνα του κοινωνικού έργου της ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ, ενισχύοντας την προσπάθεια για τη μείωση της επισιτιστικής ανασφάλειας και προωθώντας την αξία της προσφοράς σε όλη την ελληνική επικράτεια.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιείται ετησίως σταθερά.

Αποτελέσματα:

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ το 2025 ενίσχυσε ακόμη περισσότερο το Πρόγραμμα Εταιρικής Κοινωνικής Υπευθυνότητας «Κάνουμε καλό». Ειδικότερα, σε συνεργασία με 140 κοινωφελείς οργανισμούς σε όλη τη χώρα, η εταιρεία συνέβαλε ουσιαστικά στην κάλυψη των βασικών διατροφικών αναγκών περισσότερων από 100.000 συναθρώπων μας, συμβάλλοντας ταυτόχρονα και στην καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων. Μέσα από τη δωρεάν διάθεση 86 τόνων λαχανικών, εξασφαλίστηκαν 387.000 μερίδες φαγητού και σαλατών, με ιδιαίτερη μέριμνα για οικογένειες με παιδιά.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.barbastathis.com/ta-panta-gia-emas/oi-draseis-mas>

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 κοινωνικές φορείς (δωρεοδόχους) αφετέρου σε όλη την Ελλάδα.



Συνοπτική περιγραφή:

Το βασικό πρόγραμμά του Μπορούμε έχει σκοπό τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων και την αύξηση της επισιτιστικής στήριξης προς τους ωφελούμενους κοινωνικών φορέων, μέσω του πιο εύκολου, γρήγορου, και άμεσου 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 2025 μέσω του Μπορούμε σώθηκε & προσφέρθηκε η μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων από το 2012 στα 13 χρόνια λειτουργίας της οργάνωσης. Πιο συγκεκριμένα:

- Σώθηκαν & προσφέρθηκαν συνολικά 20.664.192 μερίδες τρόφιμα, με εκτιμώμενη αξία 30.996.288€ (μέση αξία 1,5€ / μερίδα), ενώ από την αρχή της λειτουργίας της οργάνωσης, το 2012, έχουν ξεπεραστεί οι 125 εκατομμύρια μερίδες τρόφιμα
- Ο θετικός περιβαλλοντικός αντίκτυπος της παραπάνω ποσότητας αντιστοιχεί σε 54.140.183 κιλά CO₂eq., τα οποία ισοδυναμούν σε περίπου 984.367 ταξίδια Αθήνα-Θεσσαλονίκη με συμβατικό αυτοκίνητο ή την ετήσια αποθήκευση CO₂ που αποδίδουν 324.193 δέντρα. Επίσης, αντιστοιχεί σε 88.560.256 m³ νερού, τα οποία ισοδυναμούν με 888.560.256 ντους
- Ο ημερήσιος μέσος όρος για όλο το 2025 ήταν 56.614 μερίδες τρόφιμα
- Ο βασικός δείκτης της αποτελεσματικότητας του Μπορούμε, δηλαδή η αναλογία προσφερόμενων μερίδων τροφίμων προς το συνολικό κόστος λειτουργίας, ανήλθε στις 74 μερίδες / 1€

- Από 742 σημεία δωρεάς σώθηκαν & προσφέρθηκαν τρόφιμα σε 330 κοινωφελείς φορείς σε όλη την Ελλάδα

Δεδομένου ότι οι προσφορές περιλαμβάνουν όλα τα είδη τροφίμων και ότι το Μπορούμε δικτυώνει άμεσα με κοινωφελείς 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 11 χρόνια από την Ελληνική Πρωτοβουλία Αυστραλίας (The Hellenic Initiative Australia)



Συνοπτική περιγραφή:

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα



Αποτελέσματα:

Το 2025:

- Σώθηκαν 230.788 κιλά φρέσκα φρούτα και λαχανικά, ενώ συνολικά από την αρχή του προγράμματος το 2015 έχουν σωθεί περισσότεροι από 1.400 τόνοι φρούτα και λαχανικά
- Αυξήθηκε ο αριθμός συνεργαζόμενων λαϊκών αγορών σε 40 σε Αττική και Θεσσαλονίκη
- Υλοποιήθηκαν δράσεις σε 22 πρόσθετες λαϊκές αγορές 16 πόλεων στην Ελλάδα στο πλαίσιο του προγράμματος «Το Ταξίδι της Τροφής»
- Προσφέρθηκε η παραπάνω ποσότητα σε 39 τοπικούς κοινωφελείς φορείς
- Υλοποιήθηκαν συνολικά 1.212 δράσεις διάσωσης & προσφοράς
- 796 εθελοντές υποστήριξαν τις δράσεις του προγράμματος
- Συντονίστηκε από το Μπορούμε η συμμετοχή εθελοντών από 31 εταιρείες, εκπαιδευτικά ιδρύματα και οργανισμούς σε δράσεις του προγράμματος

**Για περισσότερες πληροφορίες:**

www.boroume.gr

Επικοινωνία:

Email: info@boroume.gr





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 τη στηρίζουν διαχρονικά, αναγνωρίζοντας τη σημασία του έργου της. Σήμερα, μέσω ενός αξιόπιστου και αποτελεσματικού δικτύου με πανελλαδική κάλυψη, οι δράσεις της προσφέρουν υποστήριξη σε χιλιάδες συνανθρώπους μας κάθε χρόνο.

Οι ετήσιοι απολογισμοί, αναδεικνύουν ξεκάθαρα τον θετικό αντίκτυπο αυτής της σταθερής προσπάθειας.

Επιπλέον, τον Σεπτέμβριο του 2025, στο πλαίσιο της σειράς webinars «ΣΕΒΤ insights» που υλοποιεί ο Σύνδεσμος, πραγματοποιήθηκε διαδικτυακή θεματική συνάντηση σε συνεργασία με την Τράπεζα Τροφίμων, με τίτλο «ΣΕΒΤ – Τράπεζα Τροφίμων: 30 χρόνια προσφοράς και κοινής πορείας». Στο webinar αναδείχθηκε η σημασία της βιώσιμης διαχείρισης των τροφίμων και ο ουσιαστικός κοινωνικός της αντίκτυπος, καθώς το 2024 περισσότεροι από 1.000 τόνοι τροφίμων, με τη συμβολή της Ελληνικής Βιομηχανίας Τροφίμων & Ποτών, διατέθηκαν σε πάνω από 137.000 συνανθρώπους μας, μέσω των Τραπεζών Τροφίμων σε όλη την Ελλάδα.

Για περισσότερες πληροφορίες: www.foodbank.gr



Τίτλος:

Meat for good – Δωρεά τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Φάρμα Μητσόπουλος ΑΚΒΕΕΚ



Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο του προγράμματος εταιρικής υπευθυνότητας «Mitsopoulos – Meat for Good», η εταιρεία υλοποιεί με συνέπεια δράσεις δωρεάς τροφίμων, ενσωματώνοντας στην πράξη τις αρχές της αλληλεγγύης, της υπευθυνότητας και του σεβασμού προς τον συνάνθρωπο. Μέσα από μια οργανωμένη και συστηματική προσέγγιση, αξιοποιεί προϊόντα που παραμένουν απολύτως κατάλληλα προς κατανάλωση αλλά δεν προορίζονται για την αγορά, συμβάλλοντας ταυτόχρονα τόσο στη μείωση της σπατάλης τροφίμων όσο και στην υποστήριξη ευάλωτων κοινωνικών ομάδων.

Η εταιρεία έχει αναπτύξει χρόνιες και σταθερές συνεργασίες με κοινωνικούς φορείς και οργανισμούς, ενισχύοντας τις τοπικές κοινωνίες στις οποίες δραστηριοποιείται και δημιουργώντας σχέσεις εμπιστοσύνης και αμοιβαίας αξίας. Μέσα από τις δράσεις αυτές, προωθεί ένα βιώσιμο μοντέλο λειτουργίας, όπου η υπεύθυνη διαχείριση των τροφίμων συνδέεται άμεσα με την κοινωνική προσφορά και τον θετικό αντίκτυπο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκής δράση

Αποτελέσματα:

Κατά το έτος αναφοράς 2025, η συνολική ποσότητα τροφίμων που διατέθηκε μέσω δωρεών αντιστοιχεί σε περισσότερες από 7,2 εκατομμύρια μερίδες κρέατος, επιβεβαιώνοντας τον ουσιαστικό ρόλο της εταιρείας στην αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων και την ενίσχυση της επισιτιστικής στήριξης.

Επικοινωνία:

Μυρσίνη Τζέμου, Compliance Manager, Φάρμα Μητσόπουλος ΑΚΒΕΕΚ, mtz@mitsopoulos.family



"Η ΘΕΟΠΡΟΣΦΟΡΑ" | ΚΟΡΙΝΘΟΣ



MEAT, FOR GOOD

Γιατί νοιαζόμαστε!



Τίτλος:

Δίπλα σε όσους έχουν ανάγκη με δωρεά τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Super Market Χαλκιαδάκης



Συνοπτική περιγραφή:

Διαχείριση κοντόληκτων και μη εμπορεύσιμων, αλλά υγιών και ασφαλών προς κατανάλωση προϊόντων: η δωρεάν διάθεση γίνεται μέσω δωρεών και συνεργασιών με κοινωνικές δομές και φιλανθρωπικά ιδρύματα σε όλη την Κρήτη, όπως τα Ιδρύματα Καλοκαιρινού, Κοινωνικό Παντοπωλείο Χανίων, Ρεθύμνου, Αγ. Νικολάου, Ιεράπετρας, Μαλεβιζίου, Χερσονήσου, Σκουτελικό Δ. Μοιρών, με στόχο τη διάθεση των υγιών και ασφαλών προς κατανάλωση, αλλά μη εμπορεύσιμων, προϊόντων σε ευπαθείς ομάδες με κοινωνικά κριτήρια.

Συνεργασία με την Τράπεζα Τροφίμων Κρήτης: με τακτικές διανομές προϊόντων και παραχώρηση δωρεάν χώρου για τη στήριξη του έργου της.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκής δράση

Αποτελέσματα:

Κατά το 2025, διατέθηκαν συνολικά 14.000 κιλά κοντόληκτων και μη εμπορεύσιμων, αλλά απολύτως ποιοτικών και ασφαλών προς κατανάλωση προϊόντων, ενισχύοντας έμπρακτα τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Παράλληλα, η συνεργασία με την Τράπεζα Τροφίμων Κρήτης ενδυναμώθηκε μέσα από τακτικές διανομές προϊόντων και την παραχώρηση δωρεάν χώρου για τη στήριξη της λειτουργίας της. Μέσω αυτής της συνεργασίας, η Τράπεζα Τροφίμων Κρήτης διέθεσε το 2025 συνολικά 28.007 κιλά τροφίμων σε 40 δομές, πολλαπλασιάζοντας το κοινωνικό αποτύπωμα της δράσης.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://xalkiadakis.gr/article-category/food-safety>

Επικοινωνία:

Μιχάλης Τζαγκαράκης



**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**



Member of
Saving & Offering Food Network



www.boroume.gr

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.

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.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκής δράση που ξεκίνησε τον Νοέμβριο του 2018

Αποτελέσματα:

Από τον Ιανουάριο έως τον Δεκέμβριο 2025, συγκεντρώθηκαν 8.581kg τρόφιμα μέσα από συνολικά 308 εθελοντικές ώρες των μελών του Κολλεγίου, τα οποία αντιστοιχούν σε 26.176 μερίδες φαγητού.

Η απόρριψη των παραπάνω προϊόντων στα σκουπίδια θα οδηγούσε στην έκκληση 60.310 kg εκπομπών CO2 στην ατμόσφαιρα και στη σπατάλη 94.355,40 κυβικών (m3) νερού.

Από το 2018 μέχρι σήμερα: Οι εθελοντές-μέλη του Κολλεγίου έχουν συγκεντρώσει 40.581kg τρόφιμα μέσα από συνολικά 2008 εθελοντικές ώρες.



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



Τίτλος:
Υποστήριξη συσσιτίων – δωρεάν διάθεση τροφίμων

Φορέας υλοποίησης
Déelifrance Hellas Mov. ΑΕ

Déelifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

Συνοπτική περιγραφή:

- Σε συνεργασία μεταξύ του τμήματος logistics και της αποθήκης αντλούνται πληροφορίες σχετικά με τα αδιάθετα προϊόντα που πλησιάζουν στη λήξη τους σε εβδομαδιαία βάση.
- Έπειτα από επικοινωνία με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ, βρίσκεται κατάλληλος φορέας για παραλαβή των προϊόντων από την αποθήκη της εταιρείας.
- Κατόπιν αιτημάτων δήμων & σχολείων, γίνεται επικοινωνία μαζί τους για τη στήριξη τους σε διάφορες εκδηλώσεις με δωρεά προϊόντων.
- Σε όλους τους οργανισμούς, αναζητούνται και δωρίζονται προϊόντα είτε με κοντινή λήξη, είτε «ελλαττωματικών» προς πώληση (π.χ. στα γραμμάρια ή την εμφάνιση).
- Σε συνεργασία του τμήματος Marketing και του τμήματος πωλήσεων της εταιρείας, βγαίνουν προωθητικές ενέργειες για τη διάθεση κοντόληκτων προϊόντων.
- Προϊόντα που περίσσεψαν από εκθέσεις (HORECA, Coffee Festival) δωρίζονται σε άπορες οικογένειες.
- Στο site της Déelifrance (www.delifrance.com) αναρτώνται κατά διαστήματα συνταγές NO WASTE για την αξιοποίηση προϊόντων, που έχουν περισσέψει, σε συνταγές.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης

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

Αποτελέσματα:

Δωρεά τροφίμων μέσω του ΜΠΟΡΟΥΜΕ που αντιστοιχούν σε πάνω από 35.000 μερίδες κατά το 2025 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 ALL Taste
WASTE


Μπορούμε
Καμία μερίδα φαγητού χαμένη

www.boroume.gr

**Τίτλος:**

Δωρεά Τροφίμων από Ξενοδοχειακές Μονάδες
Grecotel προς Ενίσχυση Τοπικών Κοινοτήτων

GRECOTEL
HOTELS & RESORTS

Φορέας υλοποίησης

Grecotel Hotels & Resorts

Συνοπτική περιγραφή:

Η δωρεά τροφίμων στη Grecotel αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της στρατηγικής πρόληψης της σπατάλης τροφίμων. Μέσα από συστηματικό προγραμματισμό, έλεγχο ποσοτήτων και υπεύθυνη διαχείριση αποθεμάτων, οι ξενοδοχειακές μονάδες του Ομίλου επιδιώκουν τη βέλτιστη αξιοποίηση της τροφής, δίνοντας προτεραιότητα στη μείωση του food waste στην πηγή και, όπου αυτό δεν είναι εφικτό, στην ασφαλή και οργανωμένη επαναδιάθεσή της.

Στο πλαίσιο αυτό, τρόφιμα και έτοιμα γεύματα που πληρούν όλα τα ποιοτικά και υγειονομικά κριτήρια διοχετεύονται σε τοπικές κοινωνικές δομές, Μητροπόλεις, ΜΚΟ και φορείς κοινωνικής φροντίδας.

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται σε μονάδες όπου η διάθεση τροφίμων πραγματοποιείται σε σταθερή και προβλέψιμη βάση, ως αποτέλεσμα καθημερινής παρακολούθησης παραγωγής και κατανάλωσης. Η καθημερινή προσφορά έτοιμων γευμάτων προς τοπικές κοινωνικές δομές από ξενοδοχειακή μονάδα της Grecotel στην Κρήτη αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα σύνδεσης της επιχειρησιακής λειτουργίας με την πρόληψη σπατάλης τροφίμων και την κάλυψη πραγματικών κοινωνικών αναγκών. Παράλληλα, μετά τη λήξη της τουριστικής περιόδου, τρόφιμα από τις ξηρές αποθήκες των ξενοδοχείων αξιοποιούνται υπεύθυνα μέσω δωρεών, αποτρέποντας την αχρείαστη απόρριψή τους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης: Ιανουάριος – Δεκέμβριος (σε ετήσια βάση, με αυξημένη ένταση στο τέλος της θερινής περιόδου)

Αποτελέσματα: Οι δράσεις δωρεάς τροφίμων των ξενοδοχειακών μονάδων Grecotel συνέβαλαν ουσιαστικά στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, μέσα από την οργανωμένη αξιοποίηση διαθέσιμων αποθεμάτων και την ασφαλή διάθεση έτοιμων γευμάτων σε τοπικές κοινωνικές δομές.

Η συστηματική παρακολούθηση της παραγωγής και κατανάλωσης επέτρεψε τη μετατροπή πιθανών απωλειών τροφίμων σε κοινωνικό όφελος, με ξενοδοχειακές μονάδες να προχωρούν σε σταθερή παροχή γευμάτων προς τοπικούς φορείς, καλύπτοντας καθημερινές επισιτιστικές ανάγκες.

Συνολικά, μέσα από τις συγκεκριμένες παρεμβάσεις, ενισχύθηκε η υπεύθυνη διαχείριση τροφίμων σε επίπεδο λειτουργίας ξενοδοχείου και υποστηρίχθηκε έμπρακτα η κοινωνική συνοχή, επιβεβαιώνοντας τη σύνδεση της βιώσιμης φιλοξενίας με τη μείωση του food waste.

Για περισσότερες πληροφορίες: www.grecotel.com/sustainability

Επικοινωνία: Τμήμα Βιωσιμότητας Grecotel Hotels & Resorts | Email: sustainability@grecotel.com | Τηλ.: +30 210 7280433



Τίτλος:

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



Φορέας υλοποίησης:

Loulis Food Ingredients

Συνοπτική περιγραφή:

Η Εταιρεία υποστηρίζει ενεργά πρωτοβουλίες που στοχεύουν στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων και στην ενίσχυση ευάλωτων κοινωνικών ομάδων, με έμφαση στην κάλυψη βασικών διατροφικών αναγκών.

Μέσα από στρατηγικές συνεργασίες με τη μη κερδοσκοπική οργάνωση «Μπορούμε» και άλλους φορείς που δραστηριοποιούνται στην καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων, αξιοποιεί προϊόντα κοντόληκτης διάρκειας, συμβάλλοντας στη μείωση των αποβλήτων και δημιουργώντας ταυτόχρονα περιβαλλοντική, κοινωνική και οικονομική αξία. Παράλληλα, ενισχύει οργανισμούς με αποδεδειγμένη και διαχρονική συνεισφορά στο κοινωνικό σύνολο, μέσω στοχευμένων δωρεών και δράσεων υποστήριξης.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

2025: Η Εταιρεία συνέχισε με συνέπεια τη διαχρονική της δέσμευση για στήριξη των τοπικών κοινωνιών και ευάλωτων κοινωνικών ομάδων, διαθέτοντας περισσότερους από 150 τόνους αλεύρων και μειγμάτων αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής σε 235 φορείς, συμπεριλαμβανομένων ιδρυμάτων, Μ.Κ.Ο., εκκλησιαστικών οργανισμών, εκπαιδευτικών δομών, δήμων και λοιπών αρχών.



Στο πλαίσιο της υπεύθυνης διαχείρισης αποθεμάτων και της μείωσης της σπατάλης τροφίμων, μέρος των δωρεών αφορούσε τη διάθεση προϊόντων κοντόληκτης διάρκειας, με περισσότερους από 2,5 τόνους προϊόντων μικρότερης διάρκειας ζωής να αξιοποιούνται μέσω κοινωνικών καναλιών εντός του 2025, ενισχύοντας ταυτόχρονα το περιβαλλοντικό και κοινωνικό αποτύπωμα της Εταιρείας.

Για περισσότερες πληροφορίες:

[Αρχική - Loulis Food Ingredients 2025 Μια ακόμα χρονιά προσφοράς με πραγματικό αντίκτυπο](#)

Επικοινωνία: Λήδα Μαλικέντζου, ESG & Communication Manager
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 ένα δίκτυο ~90 καταστημάτων My market



Φορέας υλοποίησης:

METRO AEBE

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

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. Έτσι, τρόφιμα απολύτως ασφαλή για κατανάλωση ή τρόφιμα και μη τρόφιμα που έχουν ελαφρώς ταλαιπωρημένη σκευασία, δίνονται σε τοπικούς 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 2025:

- Δόθηκαν 224,91 τόνοι τρόφιμα
- Ενισχυθήκαν 68 φορείς, πλησίον των καταστημάτων

Μέσω των Κέντρων Διανομής της εταιρείας το 2025:

- Δόθηκαν 79,95 τόνοι τρόφιμα σε 184 φορείς

Επικοινωνία:

Σοφία Τατά, Διευθύντρια Εταιρικών Σχέσεων, S.Tata@metro.com.gr, 2102893390,
Χρυσούλα Αρχοντάκη, CSR & Sponsorships Coordinator, C.Arhontaki@metro.com.gr,
2102893349



**Τίτλος:**

Διάσωση τροφίμων για το έτος 2025

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 ως 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 2025, περισσότερες από 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:

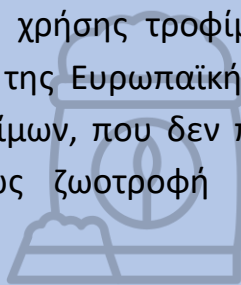
[Εταιρική Κοινωνική Ευθύνη - TÜV AUSTRIA HELLAS \(tuvaustriahellas.gr\)](https://www.tuvaustriahellas.gr)

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 ουσιαστικής σημασίας τα τρόφιμα που δεν μπορούν πλέον να καταναλωθούν ή να δοθούν ως δωρεά, να αξιοποιούνται με τρόπο που αποτρέπει τη διάθεσή τους σε χωματερές και τη μετατροπή τους σε απόβλητα που επιβαρύνουν το περιβάλλον.

Για τον σκοπό αυτό, η AB συνεργάζεται με την εταιρεία KAFSIS, η οποία υλοποιεί εξειδικευμένο πρόγραμμα διαχείρισης Ζωικών Υποπροϊόντων (ΖΥΠ). Μέσω αυτής της συνεργασίας, όλα τα σχετικά υλικά συλλέγονται, μεταφέρονται και αξιοποιούνται κατάλληλα, με στόχο τη μείωση της απόρριψης και της αποτέφρωσης, που έχει υψηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Για το 2025, το ποσοστό μεταφοράς των ποσοτήτων ΖΥΠ σε μονάδες επεξεργασίας ζωοτροφών είναι πάνω από 50% επί του συνόλου των παραγόμενων ποσοτήτων αποβλήτων, συμβάλλοντας έτσι στη δημιουργία κυκλικής αξίας και στη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων.

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 2025, πάνω από 4,5 χιλ. τόνοι αξιοποιήθηκαν για ζωτροφές, το οποίο αντιστοιχεί στο 90% των επιστρεφόμενων προς τη ΔΕΛΤΑ ζωικών υποπροϊόντων.

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, esg@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, υπόκεινται σε επεξεργασία και διατίθενται ως θρεπτική τροφή για ζώα, αποτρέποντας την άσκοπη απόρριψή τους.

Η προσέγγιση αυτή εντάσσεται στη λογική της ιεράρχησης διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων, σύμφωνα με την οποία η χρήση ως ζωοτροφή αποτελεί προτιμότερη επιλογή έναντι της ενεργειακής αξιοποίησης ή της διάθεσης σε χώρους υγειονομικής ταφής. Μέσω αυτής της δράσης, μειώνεται η περιβαλλοντική επιβάρυνση, ενισχύεται η κυκλική οικονομία και διασφαλίζεται η βιώσιμη διαχείριση των πόρων σε όλα τα στάδια του κύκλου ζωής του προϊόντος.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιείται σε συνεχή βάση, εντός εκάστου ημερολογιακού έτους.

Αποτελέσματα:

Η συγκεκριμένη δράση παρουσιάζει σταθερά υψηλά επίπεδα αξιοποίησης, αντανακλώντας την ωριμότητα και τη συστηματοποίησή της στις λειτουργίες της εταιρείας. Το 2024 αξιοποιήθηκαν 6.999 tn προϊόντων ως ζωοτροφή, ενώ το 2025 η ποσότητα διαμορφώθηκε σε 6.964 tn, διατηρώντας ουσιαστικά αμετάβλητο το επίπεδο απόδοσης της δράσης.

Επικοινωνία:

Ιατρόπουλος Δημήτρης – Τμήμα Βιωσιμότητας και Αναπτυξιακών Προγραμμάτων

diatropoulos@mevgal.gr



Τίτλος:

Χρήση φυτικών υπολειμμάτων για παραγωγή ζωτροφής

Φορέας υλοποίησης:

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.



Συνοπτική περιγραφή:

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ θεωρεί τη σωστή διαχείριση των αποβλήτων και των φυτικών υπολειμμάτων που προκύπτουν από τη βιομηχανοποίηση ως βασικό στοιχείο της υπεύθυνης περιβαλλοντικής της λειτουργίας. Μέσα από την πρωτοβουλία αυτή, η εταιρεία στηρίζει έμπρακτα τον πρωτογενή τομέα στην Ελλάδα, μειώνοντας σταθερά το περιβαλλοντικό της αποτύπωμα. Η δράση ενισχύει την ανθεκτικότητα της εγχώριας παραγωγικής αλυσίδας και συμβάλλει σε ένα βιώσιμο αγροδιατροφικό οικοσύστημα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιείται ετησίως σταθερά και αφορά το σύνολο των φυτικών υπολειμμάτων που αξιοποιούνται κατά τη διάρκεια του έτους.

Αποτελέσματα:

Το 2025, η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ αξιοποίησε στοχευμένα μέρος των φυτικών της υπολειμμάτων για την παραγωγή ζωτροφής, εφαρμόζοντας ένα αυστηρό μοντέλο κυκλικής οικονομίας. Από τους 7.512 τόνους βιομάζας που διαχειρίστηκε συνολικά, το 27%, δηλαδή περισσότεροι από 2.000 τόνοι, διοχετεύθηκαν σε πιστοποιημένους συνεργάτες και μετατράπηκαν σε ασφαλή, θρεπτική ζωτροφή βοοειδών.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.barbastathis.com/ta-panta-gia-emas/oi-driseis-mas>

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

Πιστοί στη δέσμευσή μας για **Zero Waste to Landfill**, μέσω κυκλικής διαχείρισης, **7.500 τόνοι φυτικών υπολειμμάτων** μετατράπηκαν σε:

- ✓ ζωτροφές
- ✓ βιοαέριο
- ✓ εδαφοβελτιωτικά προϊόντα

**Τίτλος:**

Meat for good – Ανακύκλωση

Φορέας υλοποίησης:

Φάρμα Μητσόπουλος ΑΚΒΕΕΚ

**Συνοπτική περιγραφή:**

Στο πλαίσιο του προγράμματος εταιρικής υπευθυνότητας «Mitsopoulos – Meat for Good» και με γνώμονα την προστασία του περιβάλλοντος και την ορθολογική διαχείριση των πόρων, η εταιρεία εφαρμόζει ολοκληρωμένες πρακτικές βιομηχανικής αξιοποίησης υποπροϊόντων.

Ειδικότερα, τα απόβλητα τροφίμων και τα μη βρώσιμα υποπροϊόντα που προκύπτουν από την παραγωγική διαδικασία του εργοστασίου και του χοιροσφαγείου συλλέγονται, διαχωρίζονται και αποστέλλονται με ελεγχόμενο τρόπο στην ιδιόκτητη μονάδα αδρανοποίησης. Εκεί, μέσω κατάλληλων θερμικών και μηχανικών διεργασιών, υφίστανται ασφαλή επεξεργασία, εξασφαλίζοντας την υγειονομικά ορθή διαχείρισή τους και την πλήρη συμμόρφωση με το ισχύον κανονιστικό πλαίσιο.

Μέσα από τη διαδικασία αυτή, τα υποπροϊόντα μετατρέπονται σε πρώτες ύλες υψηλής προστιθέμενης αξίας, οι οποίες μπορούν να αξιοποιηθούν περαιτέρω, κυρίως στην παραγωγή ζωοτροφών αλλά και σε άλλες βιομηχανικές εφαρμογές. Με τον τρόπο αυτό, η εταιρεία μειώνει σημαντικά τον όγκο των αποβλήτων που θα οδηγούνταν προς απόρριψη, περιορίζει το περιβαλλοντικό αποτύπωμα και ενισχύει ενεργά τις αρχές της κυκλικής οικονομίας

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Κατά το έτος αναφοράς 2025, η συνολική ποσότητα αποβλήτων που οδηγήθηκε προς αδρανοποίηση ανήλθε σε 695.408,95, επιβεβαιώνοντας την αποτελεσματική και συστηματική εφαρμογή πρακτικών βιώσιμης διαχείρισης και υπεύθυνης παραγωγής.

Επικοινωνία:

Μυρσίνη Τζέμου
Compliance Manager



**Τίτλος:**

Συμμετοχή στο έργο BEATLE: Innovative Low Cost Processes for the Production of animal feed or Soil Improvement by whey and Hypermarket Vegetable Residues

Φορέας υλοποίησης:

Super Market Χαλκιάδακης

**Συνοπτική περιγραφή:**

Το έργο βασίζεται στη χρήση ενός υβριδικού συστήματος ηλιακής ξήρανσης με θερμικές αντιστάσεις για την επεξεργασία οργανικών υπολειμμάτων. Μη εμπορεύσιμα φρούτα και λαχανικά συνδυάζονται με άλευρα, ρύζια και ζυμαρικά από κατεστραμμένες συσκευασίες σε αναλογία 10:2. Το σύστημα λειτουργεί αυτόματα σε 24ωρη βάση, παράγοντας υλικό κατάλληλο για ζωοτροφή.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2025 – πιλοτικά

Αποτελέσματα:

Η υγρασία του μίγματος μειώθηκε από 75% σε 10%. Σε έναν μήνα αξιοποιήθηκαν πάνω από 4 τόνοι φυτικών υπολειμμάτων και περίπου 800 κιλά άλευρα και ζυμαρικά, παράγοντας σχεδόν 1,5 τόνο ζωοτροφής. Το τελικό προϊόν χρησιμοποιήθηκε σε ποσοστό 10% σε σιτηρέσιο χοίρων, με θετικά αποτελέσματα.

Επικοινωνία:

Μιχάλης Τζαγκαράκης

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 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 και συνεχίζει έως σήμερα με επεκτάσεις και νέες συνεργασίες.

Αποτελέσματα:

Μόνο μέσα στο 2025, η Coffeeco Urcycle συνέλεξε και αξιοποίησε περισσότερα από 120.000 κιλά υπολειμμάτων καφέ από καφετέριες, χώρους γραφείων, πλοία και ξενοδοχεία, μετατρέποντάς τα μέσω urcycling σε πρώτες ύλες υψηλής αξίας για καλλυντικά, βιοπλαστικά και δοκιμές παραγωγής βιοαερίου. Η επίδοση αυτή αντιστοιχεί σε περισσότερα από 10.000 κιλά τον μήνα, περίπου 2,3 τόνους την εβδομάδα και σχεδόν 329 κιλά την ημέρα, αποδεικνύοντας ότι ο καφές, αντί να καταλήγει ως απόβλητο, μπορεί να επιστρέφει στην αγορά ως μέρος ενός σύγχρονου κυκλικού μοντέλου παραγωγής. Από τη συνολική ποσότητα, περίπου 12.000 κιλά αξιοποιήθηκαν για την παραγωγή καλλυντικών προϊόντων — όπως κρεμικά



καλλυντικά, lip balms, προϊόντα χεριών και σώματος, καθώς και scrub με κόκκους ανακυκλωμένου καφέ — ενώ παράλληλα το υλικό αποτέλεσε βάση και για την ανάπτυξη βιοπλαστικών και ενεργειακών εφαρμογών. Συνολικά, η δραστηριότητα αυτή συνέβαλε στην αποφυγή άνω των 84 τόνων CO₂e, δηλαδή περίπου 7 τόνων CO₂e τον μήνα ή σχεδόν 230 κιλών CO₂e την ημέρα, επιβεβαιώνοντας έμπρακτα ότι η κυκλική αξιοποίηση του καφέ μπορεί να δημιουργήσει μετρήσιμο περιβαλλοντικό, παραγωγικό και εμπορικό αποτύπωμα.



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:
Ολοκληρωμένη αξιοποίηση υπολειμμάτων τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:
Αμερικανική Γεωργική Σχολή, Innovation HUB



Συνοπτική περιγραφή:

Η δράση εφαρμόζει τις αρχές της βιοοικονομίας και της κυκλικής οικονομίας μέσω της διαχείρισης των οργανικών υπολειμμάτων που παράγονται εντός του ιδρύματος. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει τη συστηματική συλλογή υπολειμμάτων τροφίμων από τους χώρους της Σχολής.

Το συλλεγόμενο υλικό αξιοποιείται σε διαδοχικά στάδια στον εκπαιδευτικό αγρό της Σχολής. Τα υπολείμματα τροφίμων υφίστανται ελεγχόμενη επεξεργασία για να χρησιμοποιηθούν ως θρεπτικό υπόστρωμα για την παραγωγή μανιταριών στον εκπαιδευτικό αγρό της Σχολής.

Η πρωτοβουλία συνδυάζει τη βιώσιμη διαχείριση αποβλήτων με την εφαρμοσμένη εκπαίδευση των σπουδαστών, επιτυγχάνοντας την πλήρη ανακύκλωση των θρεπτικών συστατικών εντός της τροφικής αλυσίδας και την εξάλειψη του περιβαλλοντικού αποτυπώματος των συγκεκριμένων οργανικών αποβλήτων της Σχολής.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Σεπτέμβριος – Δεκέμβριος 2025

Αποτελέσματα:

Μείωση των εισροών για θρέψη σε ποσοστό 15-20%

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.afs.edu.gr

Επικοινωνία:

Δουρβανάκη Αικατερίνη, MSc
adourv@afs.edu.gr



Φωτογραφικό υλικό: © Δημήτρης Μουστάκης, Γεωπόνος – American Farm School Innovation HUB

**Τίτλος:**

Κομποστοποίηση Οργανικών Αποβλήτων Κεντρικής Μονάδας Κρυονερίου

**Φορέας υλοποίησης:**

ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΒΕΕ

Συνοπτική περιγραφή:

Η ανακύκλωση οργανικών αποβλήτων αποτελεί βασικό πυλώνα της περιβαλλοντικής στρατηγικής της Γευσήνουσ και ενισχύει έμπρακτα τη συμβολή της στη βιώσιμη ανάπτυξη και την κυκλική οικονομία.

Για ακόμα ένα έτος, τα οργανικά απορρίμματα της μονάδας συγκεντρώνονταν αρχικά σε ειδικό σκουπιδοφάγο, όπου μειωνόταν σημαντικά ο όγκος τους, και στη συνέχεια οδηγούνταν σε κομποστοποιητή που βρίσκεται στον περιβάλλοντα χώρο της εγκατάστασης. Μέσα από τη διαδικασία κομποστοποίησης, η θερμοκρασία αναπτύσσεται σε υψηλά επίπεδα, διασφαλίζοντας την υγειονομική ασφάλεια και την εξουδετέρωση πιθανών παθογόνων μικροοργανισμών, ώστε το τελικό υλικό να είναι ασφαλές για χρήση. Το παραγόμενο κομπόστ αξιοποιείται εσωτερικά για τη λίπανση των φυτών της εγκατάστασης, ενισχύοντας τον φυσικό κύκλο επαναχρησιμοποίησης των πόρων και μειώνοντας το περιβαλλοντικό αποτύπωμα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Συνολικά, μέσα στο 2025, 3.620 κιλά οργανικών αποβλήτων μετατράπηκαν σε χρήσιμο κομπόστ, επιβεβαιώνοντας τη δέσμευση της εταιρείας στην υπεύθυνη διαχείριση απορριμμάτων και στην υιοθέτηση πρακτικών που προστατεύουν το περιβάλλον με στοχευμένες δράσεις και συνεχή βελτίωση των εφαρμοζόμενων διαδικασιών.

Επικοινωνία:

Φράγκος Αλέξανδρος

QFSEHS Manager | Quality, Food Safety, Environment, Health & Safety

Ασκληπιού 7, 16548, Κρυονέρι

Τηλ.: 210 6254 950



Τίτλος:
Εγκατάσταση παραγωγής βιοαερίου

Φορέας υλοποίησης:
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Με γνώμονα τη βιωσιμότητα και την υπεύθυνη διαχείριση των πόρων, η εταιρεία διασφαλίζει ότι ακόμη και όταν ένα τρόφιμο δεν μπορεί να καταναλωθεί για οποιονδήποτε λόγο, δεν καταλήγει στα απορρίμματα, αλλά αξιοποιείται στη μονάδα παραγωγής βιοαερίου.

Η ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ υπήρξε η πρώτη γαλακτοκομική εταιρεία στη Νοτιοανατολική Ευρώπη που εγκατέστησε ένα ολοκληρωμένο σύστημα επεξεργασίας υγρών αποβλήτων με παράλληλη παραγωγή βιοαερίου. Το σύστημα αυτό έχει



σχεδιαστεί για την αποτελεσματική επεξεργασία του συνόλου των υγρών αποβλήτων που προκύπτουν από τις παραγωγικές δραστηριότητες, προσφέροντας μια καινοτόμο λύση με ουσιαστικό περιβαλλοντικό όφελος και ταυτόχρονα ενίσχυση της ενεργειακής αποδοτικότητας.

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

2025

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



36.693.000 kWh

ενέργεια από βιοαέριο

**Τίτλος:**

Αξιοποίηση Απόγαλου για Παραγωγή Βιοαερίου

Φορέας υλοποίησης:

ΜΕΒΓΑΛ

**Συνοπτική περιγραφή:**

Στο πλαίσιο της κυκλικής οικονομίας και της βιώσιμης διαχείρισης πόρων, η ΜΕΒΓΑΛ υλοποιεί δράση εφοδιασμού μονάδων παραγωγής βιοαερίου με υποπροϊόντα της τυροκομικής παραγωγής, και συγκεκριμένα απόγαλο. Το υλικό αυτό, αποτελεί ως απόβλητο με μεγάλο περιβαλλοντικό κόστος διαχείρισης, μετασχηματίζεται πλέον ως πολύτιμη πρώτη ύλη για την παραγωγή ανανεώσιμης ενέργειας μέσω αναερόβιας χώνευσης. Η αναερόβια χώνευση αποτελεί ώριμη και αποδεδειγμένη τεχνολογία, κατά την οποία οργανικά υλικά υψηλής περιεκτικότητας μετατρέπονται σε βιοαέριο για παραγωγή θερμότητας και ηλεκτρισμού.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιείται σε συνεχή βάση, εντός εκάστου ημερολογιακού έτους.

Αποτελέσματα:

Το 2024 διατέθηκαν 6.390 τόνοι απόγαλου σε μονάδες παραγωγής βιοαερίου, ενώ το 2025 η ποσότητα αυτή αυξήθηκε σε 8.156 τόνους, καταγράφοντας άνοδο της τάξης του 27%. Οι ποσότητες αυτές αντιστοιχούν σε οργανικό υλικό που αποσοβήθηκε πλήρως από την απόρριψη και μετατράπηκε σε ανανεώσιμη ενέργεια, συμβάλλοντας στη μείωση του οργανικού φορτίου των εγκαταστάσεων επεξεργασίας αποβλήτων, στην αποφυγή εκπομπών μεθανίου από ανεξέλεγκτη αποσύνθεση και στην παραγωγή πράσινης ενέργειας σε περιφερειακό επίπεδο.

Επικοινωνία:

Ιατρόπουλος Δημήτρης – Τμήμα Βιωσιμότητας και Αναπτυξιακών Προγραμμάτων
diatropoulos@mevgal.gr

**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 2025, διαρκές πλάνο σε ετήσια βάση.

Αποτελέσματα:

Κατά το 2025 η εταιρεία παρέδωσε σε αδειοδοτημένους συνεργάτες 300 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 φυτικών υπολειμμάτων για παραγωγή εδαφοβελτιωτικών προϊόντων

Φορέας υλοποίησης:

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Το 2025, η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ αξιοποίησε το 73% των φυτικών της υπολειμμάτων, δηλαδή περισσότερους από 5.500 τόνους, για την παραγωγή ανανεώσιμης ενέργειας και εδαφοβελτιωτικών προϊόντων σε συνεργασία με αδειοδοτημένους συνεργάτες. Μέσω πιστοποιημένων μονάδων, η βιομάζα μετατράπηκε σε βιοαέριο, συμβάλλοντας στην παραγωγή καθαρής ενέργειας, ενώ το υπόλειμμα της διαδικασίας χρησιμοποιήθηκε ως φυσικό λίπασμα στις καλλιέργειες συνεργαζόμενων παραγωγών.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιείται ετησίως σταθερά και αφορά το σύνολο των φυτικών υπολειμμάτων που αξιοποιούνται 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 έχει υιοθετήσει το μοντέλο της κυκλικής οικονομίας, πιστοποιούμενη ετησίως με το πρωτόκολλο Zero Waste to Landfill και ακολουθώντας το ολοκληρωμένο σύστημα περιβαλλοντικής διαχείρισης που με συνέπεια εφαρμόζει.

Με αυτόν τον τρόπο, η εταιρεία κλείνει τον βιολογικό κύκλο, επιστρέφοντας στο έδαφος πολύτιμα θρεπτικά στοιχεία και ενισχύοντας τη βιώσιμη γεωργία. Η δράση αυτή μηδενίζει τα απόβλητα προς ταφή και ενδυναμώνει το μοντέλο κυκλικής οικονομίας που εφαρμόζει σταθερά.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.barbastathis.com/ta-panta-gia-emas/oi-drasesis-mas>

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:**

Meat for good -Ανακύκλωση

Φορέας υλοποίησης:

Φάρμα Μητσόπουλος ΑΚΒΕΕΚ

**Συνοπτική περιγραφή:**

Στο πλαίσιο του προγράμματος «Mitsopoulos – Meat for Good» η εταιρεία εφαρμόζει ολοκληρωμένες πρακτικές ανακύκλωσης και αξιοποίησης αποβλήτων, συμβάλλοντας ενεργά στην παραγωγή δευτερογενών πόρων και ενέργειας.

Συγκεκριμένα, τα απόβλητα τροφίμων και τα οργανικά κατάλοιπα που προκύπτουν από την παραγωγική διαδικασία συλλέγονται, καταγράφονται και παρακολουθούνται μέσω οργανωμένου συστήματος διαχείρισης και ζύγισης, διασφαλίζοντας την ιχνηλασιμότητα και την αξιόπιστη αποτύπωση των ποσοτήτων. Στη συνέχεια, οδηγούνται προς αξιοποίηση μέσω δύο βασικών κατευθύνσεων.

Αφενός, τα μη βρώσιμα υποπροϊόντα επεξεργάζονται στη μονάδα αδρανοποίησης, όπου μετατρέπονται σε πρώτες ύλες που μπορούν να αξιοποιηθούν περαιτέρω, μεταξύ άλλων και στην παραγωγή ζωοτροφών, συμβάλλοντας στην ανάκτηση πόρων και στη μείωση των αποβλήτων. Αφετέρου, τα οργανικά κατάλοιπα αξιοποιούνται στη μονάδα βιοαερίου της φάρμας, όπου μέσω αναερόβιας χώνευσης παράγεται βιοενέργεια, καλύπτοντας μέρος των ενεργειακών αναγκών των εγκαταστάσεων, καθώς και εδαφοβελτιωτικό υπόλειμμα και εμπλουτισμένο νερό κατάλληλο για αγροτική χρήση.

Η συνδυαστική αυτή προσέγγιση ενισχύει την κυκλική οικονομία, μειώνει την περιβαλλοντική επιβάρυνση και διασφαλίζει τη μέγιστη δυνατή αξιοποίηση των αποβλήτων τροφίμων, μετατρέποντάς τα σε χρήσιμους πόρους με περιβαλλοντική και ενεργειακή αξία.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Κατά το έτος αναφοράς 2025, η συνολική ποσότητα αποβλήτων που οδηγήθηκε προς αδρανοποίηση ανήλθε σε 695.408,95, επιβεβαιώνοντας την αποτελεσματική και συστηματική εφαρμογή πρακτικών βιώσιμης διαχείρισης και υπεύθυνης παραγωγής.

Κατά το έτος αναφοράς παράχθηκε 350.400M3 βιοαέριο από τα χοιρολύμματα της μονάδας.

Επικοινωνία:

Μυρσίνη Τζέμου
Compliance Manager

**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 (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:

Σύνολο ποσοτήτων που συγκέντρωσε ο Δήμος Αγ. Παρασκευής από τους 2 κάδους κομποστοποίησης κατά τη διάρκεια του 2025 και είναι προσεγγιστικά. Η συλλογή αυτών γίνεται 3 φορές / εβδομάδα: 11,232 kg

Επικοινωνία:

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

**Τίτλος:**

Πρόγραμμα κυκλικής οικονομίας για την πλήρη ανακύκλωση 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 ΜεγαEco στα Μέγαρα Αττικής. Εκεί, κομποστοποιούνται και μετατρέπονται σε βελτιωτικό για το έδαφος, το οποίο προσφέρεται σε παραγωγούς της περιοχής.

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:

Από την έναρξη του προγράμματος το 2021 έχουν ανακυκλωθεί περισσότεροι από 400 tn υπολειμμάτων καφέ. Ως εκ τούτου, εκτιμάται ότι έχει αποφευχθεί η διοχέτευση στην ατμόσφαιρα περισσότερων από 145.000 m³ μεθανίου.

Επικοινωνία:

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

**Τίτλος:**

Κυκλική διαχείριση οργανικών υπολειμμάτων και μη βρώσιμων τροφίμων στη Grecotel

Φορέας υλοποίησης:

Grecotel Hotels & Resorts

GRECOTEL
HOTELS & RESORTS

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της στρατηγικής της Grecotel για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και την ενίσχυση της κυκλικής οικονομίας, έχει αναπτυχθεί ένα ολοκληρωμένο σύστημα υπεύθυνης διαχείρισης πλεονασμάτων και οργανικών υπολειμμάτων που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Η προσέγγιση αυτή διασφαλίζει ότι κάθε ροή τροφίμων ή παραπροϊόντων αξιολογείται, με στόχο τη μέγιστη δυνατή αξιοποίησή της και την ελαχιστοποίηση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος.

Κεντρικό ρόλο στο σύστημα αυτό κατέχει η οργανωμένη συλλογή των χρησιμοποιημένων μαγειρικών ελαίων από τις ξενοδοχειακές κουζίνες του Ομίλου. Παράλληλα, έχουν ενσωματωθεί διαδικασίες χωριστής συλλογής και ανακύκλωσης οργανικών και μη οργανικών υπολειμμάτων που προκύπτουν από τη λειτουργία των επισιτιστικών τμημάτων. Ενδεικτικά, ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη διαχείριση των υπολειμμάτων καφέ, καθώς και των υλικών που τα συνοδεύουν.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα: Κατά το 2025, οι εγκαταστάσεις της Grecotel συνέλεξαν και ανακύκλωσαν πάνω από 40 τόνους μαγειρεμένων ελαίων, τα οποία παραδόθηκαν σε εξειδικευμένο και πιστοποιημένο συνεργάτη για περιβαλλοντικά υπεύθυνη διαχείριση. Τα έλαια αυτά αξιοποιούνται κυρίως ως πρώτη ύλη για την παραγωγή βιοκαυσίμων, υποστηρίζοντας έμπρακτα τη μετάβαση σε εναλλακτικές μορφές ενέργειας και αποτρέποντας τη ρύπανση εδαφών και υδάτων. Επίσης, συνέλεξαν και ανακύκλωσαν πάνω από 180.000 χρησιμοποιημένες κάψουλες καφέ, οι οποίες οδηγήθηκαν σε εξειδικευμένα συστήματα ανακύκλωσης και ανάκτησης υλικών. Η πρακτική αυτή συμβάλλει ουσιαστικά στη μείωση του όγκου απορριμμάτων, αποτρέπει την ταφή υλικών με υψηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα και ενισχύει την εφαρμογή κυκλικών λύσεων χαμηλής επίδρασης στο περιβάλλον.

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: Τμήμα Βιωσιμότητας Grecotel Hotels & Resorts

Email: sustainability@grecotel.com | Τηλ.: +30 210 7280433



Τίτλος:

κάψιμο - ανακύκλωση υπολειμμάτων καφέ

Φορέας υλοποίησης:

incommon – Innovative Circular Open



Συνοπτική περιγραφή:

Με σημείο εκκίνησης τον καφέ, το έργο “κάψιμο” προωθεί την αλλαγή νοοτροπίας γύρω από τη διαχείριση οργανικών αποβλήτων και την προετοιμασία των πολιτών για τη διαλογή στην πηγή και τη σωστή χρήση των καφέ κάδων. Μέσα από πρακτικές δράσεις συλλογής και εκπαίδευσης, ενισχύει τη μετάβαση προς πιο κυκλικά μοντέλα διαχείρισης απορριμμάτων. Στο πλαίσιο αυτό:

- Δημιουργεί ένα οργανωμένο και επαναλαμβανόμενο σύστημα συλλογής υπολείμματος καφέ από επιχειρήσεις και σημεία κατανάλωσης
- Επαναξιοποιεί το υπόλειμμα καφέ για την παραγωγή νέας μορφής ενέργειας (πέλλετ, βιοαέριο ή ως εδαφοβελτιωτικό)
- Εκπαιδεύει στην πράξη εργαζόμενους επιχειρήσεων καφέ και πολίτες για τη διαχείριση οργανικών αποβλήτων και τη διαλογή στην πηγή

Η πρωτοβουλία ξεκίνησε το 2019 στο Κιλκίς, επεκτάθηκε το 2020 στη Θεσσαλονίκη και από το 2022 εφαρμόζεται και στην Αττική. Μέχρι το 2024 υλοποιούνται στα Πετράλωνα στο πλαίσιο των έργων “Κυκλικά Πετράλωνα” και “σΤροφή στη Γειτονιά”, ενώ παράλληλα αναπτύχθηκαν κεντρικά σημεία συλλογής καφέ στη Θεσσαλονίκη.

Το 2024, διακρίθηκε με το [το EU Prize for Citizen Science 2024](#) στην κατηγορία Honorary Mentions, ως πρακτική με έντονο περιβαλλοντικό και κοινωνικό αποτύπωμα.

Τα τελευταία χρόνια το κάψιμο έχει αναπαραχθεί και προσαρμόσεται σε ένα μεγάλο εύρος σημείων όπου υπάρχει κατανάλωση καφέ και παραγωγή υπολείμματός του: προσφέρεται ως αυτόνομη δράση σε οργανώσεις και εταιρείες για τον σχεδιασμό και την υλοποίηση zero coffee waste εκδηλώσεων κυκλικότητας, προσαρμοσμένων σε συγκεκριμένα κοινά. Παράλληλα εφαρμόζεται συστηματικά και σε μεγάλες διοργανώσεις, όπως το Φεστιβάλ Ντοκιμαντέρ Θεσσαλονίκης, το Athens Coffee Festival 2025 και το Διεθνές Φεστιβάλ Κινηματογράφου Θεσσαλονίκης, συμβάλλοντας στη μείωση οργανικών αποβλήτων σε εκδηλώσεις μεγάλης κλίμακας.



Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα από τον Μάιο 2019

Αποτελέσματα:

Ανάπτυξη δικτύου 7 σταθερών [σημείων συλλογής](#) υπολείμματος καφέ στη Θεσσαλονίκη.

Μέσα από την ανάλυση LCA (Life Cycle Analysis- Ανάλυση Κύκλου Ζωής) εξετάζεται ολόκληρος ο κύκλος ζωής του καφέ ως προς τις περιβαλλοντικές συνέπειες:

Περιβαλλοντικός αντίκτυπος

2.000.000+ κούπες καφέ έχουν ανακυκλωθεί
41+ τόνοι έχουν συλλεχθεί και αποτραπεί από τη χλωματηρή
184 τόνοι ισοδύναμων CO₂ δεν απελευθερώθηκαν στην ατμόσφαιρα

Κοινωνικός Αντίκτυπος

190.000+ φορές που τα άτομα έχουν ενημερωθεί σχετικά με το υπόλειμμα του καφέ
650+ άτομα έχουν εκπαιδευτεί στην πράξη και με αφοσίωση ανακυκλώνουν τον καφέ
1 νηπιαγωγείο στην Καρδίτσα θερμαίνεται 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.



©ICO

Για περισσότερες πληροφορίες:

incommon.gr / facebook kafsimo.greece / instagram kafsimo_gr

Επικοινωνία:

Αγίας Σοφίας 105, 54633, Θεσσαλονίκη, +30 231 600 9518
Τρώων 73, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436
Κλειώ Χρηστοπούλου, Senior Project Manager
kafsimo@incommon.gr



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:

Έχει δημιουργηθεί 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.

Δίνεται, 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. *μεθεπόμενη ενέργεια σελ.143*).

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 2025 διασώθηκαν πάνω από 9.655 λίτρα φρέσκου γάλακτος, των οποίων η πλειοψηφία θα είχε επιστραφεί στη ΔΕΛΤΑ.

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, esg@delta.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 με στόχο τη διερεύνηση του πώς διαφορετικά μηνύματα επηρεάζουν την πρόθεση αγοράς κοντόληκτων τροφίμων:

1. Online πειράματα (με συμμετέχοντες από UK/USA)
2. Online replication study με χρήση ελληνικού πάνελ (π.χ. Pollfish)
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.

Μέσα στο 2025 ολοκληρώθηκαν τα 2 στάδια της μελέτης. Βάσει των αποτελεσμάτων έχουν δημιουργηθεί τα μηνύματα που αναφέρονται στο στάδιο 3, το οποίο θα ολοκληρωθεί μέσα το 2026. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι στα καταστήματα θα υπάρχουν flyers με QR code και ο επισκέπτης θα συμπληρώνει και survey.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Ξεκίνησε τον Οκτώβριο του 2024 και βρίσκεται σε εξέλιξη.

Αποτελέσματα:

Αναφέρονται ενδεικτικά αποτελέσματα του online replication study με χρήση ελληνικού πάνελ:

1. Το 70% του δείγματος (335) δήλωσε ενήμερο σχετικά με τα "κοντόληκτα"
2. Το 86% ότι τα έχει αγοράσει (ποσοστά ανάλογα με αυτά της Μ. Βρετανίας)
3. Η μέση πρόθεση αγοράς "κοντόληκτων" είναι επίσης υψηλή (5.5/7.0)

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

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:

Εφαρμογή έξυπνης άρδευσης σε θερμοκήπιο για μείωση απωλειών παραγωγής και βελτιστοποίηση χρήσης νερού



Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανική Γεωργική Σχολή – Innovation HUB

Συνοπτική περιγραφή:

Η δράση αφορά την εφαρμογή συστήματος έξυπνης άρδευσης σε θερμοκηπιακή καλλιέργεια με στόχο τη βελτιστοποίηση της χρήσης νερού και τη μείωση προ-συγκομιστικών απωλειών παραγωγής μέσω τεχνολογιών ευφυούς γεωργίας. Το σύστημα βασίζεται σε αισθητήρες εδαφικής υγρασίας, θερμοκρασίας και σχετικής υγρασίας αέρα για τη συνεχή παρακολούθηση των συνθηκών στο περιβάλλον του θερμοκηπίου και στη ζώνη του ριζοστρώματος.

Τα δεδομένα συλλέγονται και αξιοποιούνται για την υποστήριξη αποφάσεων άρδευσης και τον έλεγχο του αρδευτικού συστήματος μέσω ηλεκτροβανών. Η εφαρμογή επιτρέπει την ακριβέστερη διαχείριση της άρδευσης, περιορίζοντας φαινόμενα υπερβολικής ή ανεπαρκούς παροχής νερού που μπορούν να οδηγήσουν σε φυτικό στρες, ανάπτυξη ασθενειών και υποβάθμιση της παραγωγής.

Παράλληλα, πραγματοποιείται παρακολούθηση και αξιολόγηση των περιβαλλοντικών και εδαφικών συνθηκών με στόχο τη βελτίωση της αποδοτικότητας χρήσης νερού και τη διατήρηση σταθερότερων συνθηκών ανάπτυξης των φυτών. Η δράση αναδεικνύει τη συμβολή των εφαρμογών γεωργίας ακριβείας στη βιώσιμη διαχείριση πόρων και στην πρόληψη απωλειών τροφίμων στο στάδιο της πρωτογενούς παραγωγής.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Ιανουάριος - Ιούνιος 2025

Αποτελέσματα

Η εφαρμογή του ευφυούς συστήματος διαχείρισης στο θερμοκήπιο συνέβαλε σημαντικά στη μείωση της κατανάλωσης νερού και στη βελτιστοποίηση της άρδευσης μέσω αισθητήρων και αυτοματισμών. Σύμφωνα με τα δεδομένα των μετρητών κατανάλωσης νερού, στο ευφύες θερμοκήπιο, καταγράφηκε σημαντικά χαμηλότερη κατανάλωση σε όλες τις καλλιέργειες σε σύγκριση με το χειρωνακτικά διαχειριζόμενο θερμοκήπιο. Συγκεκριμένα, στην καλλιέργεια μαρουλιού η κατανάλωση μειώθηκε από 0,76 m³ σε 0,19 m³, επιτυγχάνοντας εξοικονόμηση περίπου 75%. Στην πιπεριά η κατανάλωση μειώθηκε από 0,76 m³ σε 0,30 m³, με εξοικονόμηση περίπου 61%, ενώ στην τομάτα από 0,76 m³ σε 0,38 m³, επιτυγχάνοντας εξοικονόμηση περίπου 50%.

Παράλληλα, η συνεχής παρακολούθηση της εδαφικής υγρασίας και των συνθηκών μικροκλίματος συνέβαλε στη διατήρηση σταθερότερων συνθηκών ανάπτυξης των

καλλιεργειών, περιορίζοντας φαινόμενα υπερβολικής άρδευσης, φυτικού στρες και απώλειας θρεπτικών στοιχείων. Η δράση ανέδειξε τη συμβολή των τεχνολογιών γεωργίας ακριβείας στη βιώσιμη διαχείριση φυσικών πόρων, στη μείωση κατανάλωσης νερού και ενέργειας και στην πρόληψη προ-συγκομιστικών απωλειών παραγωγής.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.facebook.com/photo?fbid=1407607358064941&set=pcb.1407609208064756>

Επικοινωνία:

Δρ. Κάλφας Ηλίας ikalfa@afs.edu.gr
Κάργας Αθανάσιος akarga@afs.edu.gr
Καζλάρη Ζωή zkazla@afs.edu.gr



Φωτογραφικό υλικό: © Κάργας Αθανάσιος, Γεωπόνος – American Farm School Innovation HUB



Τίτλος:

Εκπαιδευτική Δράση για τη Μείωση Απωλειών Ελαιοπαραγωγής από την ασθένεια του γλοιοσπορίου μέσω Ευφυούς Γεωργίας

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανική Γεωργική Σχολή – Innovation HUB & Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου

Συνοπτική περιγραφή:

Η δράση υλοποιήθηκε σε ελαιώνες της Μεσσηνίας με στόχο την πρόληψη απωλειών παραγωγής από το γλοιοσπόριο, μία από τις σημαντικότερες ασθένειες της ελιάς που προκαλεί υποβάθμιση της ποιότητας και μείωση της παραγόμενης ποσότητας ελαιοκάρπου και ελαιολάδου.

Στο πλαίσιο της δράσης εγκαταστάθηκαν μετεωρολογικοί σταθμοί και αισθητήρες πεδίου για την καταγραφή της θερμοκρασίας αέρα, της σχετικής υγρασίας και της υγρασίας του φυλλώματος. Τα δεδομένα μεταδίδονταν σε ψηφιακή πλατφόρμα ευφυούς γεωργίας, όπου

αναλύονταν σε πραγματικό χρόνο μέσω μοντέλου πρόγνωσης κινδύνου για την ανάπτυξη γλοιοσπορίου.

Το μοντέλο, αξιοποιώντας τις συνθήκες μικροκλίματος των ελαιώνων, επέτρεψε την έγκαιρη εκτίμηση της επικινδυνότητας και την έκδοση προειδοποιήσεων σε κρίσιμες φάσεις της καλλιέργειας. Με βάση τις προειδοποιήσεις αυτές πραγματοποιήθηκαν στοχευμένες προληπτικές επεμβάσεις φυτοπροστασίας πριν την άνθηση και στο στάδιο του κροκιάσματος, όταν οι συνθήκες ήταν ιδιαίτερα ευνοϊκές για την εγκατάσταση της ασθένειας.

Οι παρεμβάσεις αυτές συνέβαλαν ουσιαστικά στη μείωση της πίεσης προσβολής και στη διατήρηση μέρους της παραγωγής. Σε ελαιώνες όπου εφαρμόστηκε η συγκεκριμένη προσέγγιση καταγράφηκε σαφώς καλύτερη εικόνα παραγωγής σε σχέση με περιοχές όπου δεν αξιοποιήθηκαν οι προγνωστικές πληροφορίες του συστήματος, όπου παρατηρήθηκαν μεγαλύτερες απώλειες.

Παράλληλα, οι κύριες δράσεις περιλάμβαναν τη συνεχή παρακολούθηση των αγροτεμαχίων, την έκδοση προειδοποιήσεων κινδύνου προσβολής, την παροχή γεωργικών συμβουλών προς τους παραγωγούς και την υποστήριξη λήψης αποφάσεων για την πραγματοποίηση έγκαιρων και στοχευμένων φυτοπροστατευτικών επεμβάσεων. Επιπλέον, πραγματοποιήθηκαν ενημερωτικές και εκπαιδευτικές ενέργειες για την αξιοποίηση των δεδομένων και των εργαλείων ευφυούς γεωργίας.

Η δράση συνέβαλε στη βελτίωση της φυτοπροστασίας, στη μείωση των απωλειών πριν τη συγκομιδή και στην ενίσχυση της βιωσιμότητας της ελαιοκαλλιέργειας, συμβάλλοντας παράλληλα στη μείωση της σπατάλης τροφίμων στο στάδιο της πρωτογενούς παραγωγής.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Απρίλιος – Νοέμβριος 2025 (διάρκεια άνθησης ως συγκομιδής ελαιοποιήσιμης ποικιλίας Κορωνέικης)

Αποτελέσματα

Κατά το 2025, η εφαρμογή συστήματος ευφυούς γεωργίας σε ελαιώνες της Μεσσηνίας επέτρεψε τη συνεχή παρακολούθηση των συνθηκών που ευνοούν την ανάπτυξη του γλοιοσπορίου, μέσω αισθητήρων θερμοκρασίας αέρα, σχετικής υγρασίας και υγρασίας φυλλώματος. Τα δεδομένα αξιοποιήθηκαν για την έκδοση έγκαιρων προειδοποιήσεων και την πραγματοποίηση στοχευμένων φυτοπροστατευτικών παρεμβάσεων σε κρίσιμες περιόδους κινδύνου.

Η χρήση του συστήματος συνέβαλε σε εκτιμώμενη μείωση των απωλειών παραγωγής από γλοιοσπόριο κατά 15-20% σε σχέση με ελαιώνες όπου δεν εφαρμόστηκε αντίστοιχη παρακολούθηση. Διασώθηκαν εκτιμώμενα 80-120 κιλά ελαιοκάρπου ανά στρέμμα σε περιοχές με υψηλή πίεση προσβολής. Παράλληλα, καταγράφηκε βελτίωση της ποιότητας του συγκομιζόμενου ελαιοκάρπου και του παραγόμενου ελαιολάδου, καθώς περιορίστηκαν οι προσβολές κατά την κρίσιμη περίοδο πριν τη συγκομιδή.

Επιπλέον, η στοχευμένη εφαρμογή φυτοπροστατευτικών μέτρων οδήγησε σε μείωση κατά περίπου 20% των μη αναγκαίων επεμβάσεων, συμβάλλοντας στην ορθολογικότερη χρήση εισροών και στη μείωση του κόστους παραγωγής. Συνολικά, η δράση συνέβαλε στη διάσωση

σημαντικού μέρους της ελαιοπαραγωγής που διαφορετικά θα είχε υποβαθμιστεί ή χαθεί, ενισχύοντας τη βιωσιμότητα της ελαιοκαλλιέργειας και μειώνοντας τις απώλειες τροφίμων στο στάδιο της πρωτογενούς παραγωγής.

Επικοινωνία:

Δρ. Κάλφας Ηλίας

ikalfa@afs.edu.gr

Δουρβανάκη Αικατερίνη, MSc

adourv@afs.edu.gr



Φωτογραφικό υλικό: © Δουρβανάκη Αικατερίνη, Γεωπόνος – American Farm School Innovation HUB