

Εισαγωγή	3
Άξονες	4
1. Δημόσια πολιτική για την πρόληψη & μείωση της σπατάλης τροφίμων	5
2. Ποσοτικοποίηση - καταμέτρηση επίπεδων σπατάλης τροφίμων	6
3. Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση	8
4. Προώθηση έρευνας & καινοτομίας	35
5. Διευκόλυνση & προώθηση δωρεάς τροφίμων για κοινωνικά σκοπούς	42
6. (Άλλη) Αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση	63
7. Αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων	64
Τομεακές-θεματικές δράσεις	80
8. Επισήμανση ημερομηνίας στα τρόφιμα	70
9. Φρούτα & λαχανικά	71
10. Παροχή υπηρεσιών εστίασης	76

Δράσεις Πρόληψης & Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων

Εισαγωγή

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

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

Με στόχο την ανταλλαγή γνώσης και πληροφορίας, τη διάχυση καλών πρακτικών, και την ανάδειξη πεδίων συνέργειας για μεγιστοποίηση αντικτύπου, στην παρούσα 1^η Εκθεση καταγράφονται ενέργειες, προγράμματα και δράσεις που υλοποιούν με δική τους πρωτοβουλία Μέλη της Συμμαχίας.

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

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

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

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

1



Δημόσια πολιτική για την πρόληψη & μείωση της σπατάλης τροφίμων

1 δράση

6



(Άλλη) Αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση

1 δράση

2



Ποσοτικοποίηση - καταμέτρηση επίπεδων σπατάλης τροφίμων

1 δράση

7



Αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων

5 δράσεις

3



Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση

19 δράσεις

8



Επισήμανση ημερομηνίας στα τρόφιμα

1 δράση

4



Πρώθηση έρευνας & καινοτομίας

5 δράσεις

9



Φρούτα & λαχανικά

3 δράσεις

5



Διευκόλυνση & προώθηση δωρεάς τροφίμων για κοινωνικά σκοπούς

17 δράσεις

10



Παροχή υπηρεσιών εστίασης

4 δράσεις

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 (Εθνικό Σχέδιο Δράσης, νομοθετικό και ρυθμιστικό πλαίσιο).

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

Η Συμμαχία και τα Μέλη της έχουν συμβάλει δημιουργικά με επεξεργασμένες θέσεις και προτάσεις στην εσωτερική και δημόσια διαβούλευση επί του σχεδίου νόμου του ΥΠΕΝ για την ενσωμάτωση της Οδηγίας Ε.Ε. 2018/851 στην ελληνική νομοθεσία, σε ό,τι αφορά τα μέτρα για την πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων.



Ποσοτικοποίηση - καταμέτρηση επίπεδων σπατάλης τροφίμων

Στον Άξονα προτεραιότητας περιλαμβάνονται ενέργειες και δράσεις, όπως θέσπιση εσωτερικών διαδικασιών (διαγνωστική ανάλυση) και ποσοτικών στόχων, λήψη μέτρων σύμφωνα και με την ιεράρχηση για τη χρήση των τροφίμων και διαχείριση των αποβλήτων («αντίστροφη πυραμίδα»), και συστηματική παρακολούθηση των επιπέδων σπατάλης.



Τίτλος:

Ερευνα για τη σπατάλη τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα της AB Βασιλόπουλος με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Φορέας υλοποίησης:

AB Βασιλόπουλος



Σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της δέσμευσης της AB Βασιλόπουλος να μειώσει τη σπατάλη τροφίμων κατά 50% μέχρι το 2025, έχει ξεκινήσει μια συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, με 18μηνη έρευνα για τη διερεύνηση και την αξιολόγηση της σπατάλης τροφίμων στη δική της εφοδιαστική αλυσίδα.

Σκοπός της έρευνας

Σκοπός αυτής της έρευνας είναι να δημιουργηθεί το baseline της σπατάλης τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα της AB.

Υλοποίηση έρευνας

Το Χαροκόπειο στους 18 μήνες που θα τρέξει την έρευνα, θα εστιάσει σε 3 στρατηγικούς εταίρους της AB- τους προμηθευτές, τα καταστήματα και τους πελάτες.

- Οι προμηθευτές | Ενας μεγάλος αριθμός προμηθευτών ιδιωτικής ετικέτας θα λάβει ένα δομημένο ερωτηματολόγιο προς συμπλήρωση με καίρια ερωτήματα σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων. Στη συνέχεια σε 50 μεγάλους προμηθευτές θα πραγματοποιηθούν στοχευμένες συνεντεύξεις για τις αιτίες παραγωγής της σπατάλης τροφίμων, τον τρόπο διαχείρισης και τις δυνατότητες πρόληψης.
- Τα καταστήματα / αποθήκες | Εξειδικευμένοι ερευνητές του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου ταξινομούν, επεξεργάζονται και αναλύουν όλα τα στοιχεία από όλα τα καταστήματα και αποθήκες της AB για τα έτη 2016-2020.

- Επίσης θα πραγματοποιήσουν δειγματοληπτικές ποιοτικές και ποσοτικές μετρήσεις για τη σπατάλη των τροφίμων σε καταστήματά της.
- Οι πελάτες | πάνω από 600 εθελοντές-πελάτες της AB, που θα κληθούν να απαντήσουν σε μια ομάδα ερωτήσεων σχετικά με τις συνήθειές τους ως προς τις αγορές, την προετοιμασία και την αποθήκευση των τροφίμων, καθώς και να μετρήσουν καθημερινά, και για μια εβδομάδα, τη σπατάλη τροφίμων που παράγουν. Η μέτρηση πραγματοποιείται με καταγραφή ημερολογίων για να βγουν αξιόπιστα αποτελέσματα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η έρευνα ξεκίνησε το Δεκέμβριο του 2019 και θα ολοκληρωθεί τέλη Ιουνίου 2021

Αποτελέσματα:

Η ανακοίνωση των αποτελεσμάτων θα πραγματοποιηθεί όταν ολοκληρωθεί η έρευνα, μετά τους 18 μήνες διεξαγωγής.

Για πρώτη φορά στην Ελλάδα, θα απαντηθεί το μείζον ζήτημα της σπατάλης των τροφίμων με ποιοτική και ποσοτική έρευνα, με στόχο την ενημέρωση και εκπαίδευση όλων των «κρίκων» της αλυσίδας της AB, την αλλαγή συνθηκών, στάσης και συμπεριφοράς.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία: Σαπουνάκη Αντζελίνα, Sustainable Retail Associate, email: ASapounaki@ab.gr

Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση

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, εκπαίδευση προσωπικού εταιρειών κ.α.



Τίτλος:

Μείωση σπατάλης τροφίμων στην εφοδιαστική αλυσίδα της AB Βασιλόπουλος κατά 50% ως το 2025

Σε συνεργασία με το WWF Ελλάς: Δράσεις ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης προμηθευτών, εργαζομένων και καταναλωτών της AB γύρω από τη μείωση σπατάλης τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα της εταιρείας

Φορέας υλοποίησης:

AB Βασιλόπουλος

WWF Ελλάς



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!



Σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Συνοπτική περιγραφή:

Ο σκοπός της συνεργασίας του WWF Ελλάς και της AB Βασιλόπουλος είναι η στρατηγική υποστήριξη στη διαμόρφωση και εφαρμογή της πρωτοβουλίας της AB για μείωση των απορριμμάτων τροφίμων στην αλυσίδα εφοδιασμού της κατά 50% ως το 2025.

Το WWF και η AB στοχεύουν στην περαιτέρω μείωση των περιβαλλοντικών και κοινωνικών προβλημάτων της απώλειας τροφίμων, εστιάζοντας στην εκπαίδευση προμηθευτών για υιοθέτηση βέλτιστων τρόπων για τη μείωση των απωλειών, στην κινητοποίηση των υπαλλήλων της AB και στην ευαισθητοποίηση των καταναλωτών μέσα από την κατανόηση του προβλήματος και την ενθάρρυνση της αλλαγής συμπεριφοράς προς το τεράστιο πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων.

Συγκεκριμένα, το WWF θα υλοποιήσει τις ακόλουθες δράσεις:

- Εργαζόμενοι AB

Θα αναπτυχθούν και υλοποιηθούν δράσεις εκπαίδευσης και κατάρτισης μιας κομβικής ομάδας εργαζομένων της AB. Θα έχει προηγηθεί επιτόπια έρευνα και συνεντεύξεις με εργαζομένους, αλλά και συμπλήρωση ερωτηματολογίου με θέμα τη σπατάλη τροφίμων στην AB. Ακολούθως, θα παραχθεί εγχειρίδιο καλών πρακτικών με στόχο την ενημέρωση ευρύτερης ομάδας εργαζομένων.

- Προμηθευτές AB

Εκκινώντας από τα αποτελέσματα της έρευνας απωλειών σε προμηθευτές επιλεγμένων αγροτικών προϊόντων που θα υλοποιήσει το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, το WWF θα σχεδιάσει και θα υλοποιήσει δράσεις κατάρτισης σε κομβικούς προμηθευτές μέσα από ένα συνδυασμό συνεντεύξεων και διοργάνωσης σεμιναρίων. Ένας οδηγός καλών πρακτικών θα συγγραφεί από το WWF με το πέρας των συνεντεύξεων και των σεμιναρίων με στόχο τη διάχυση καλών πρακτικών για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στην ευρύτερη ομάδα προμηθευτών.

- Καταναλωτές AB

Μέσω focus groups θα αναλυθούν οι παράγοντες επηρεασμού και τα κίνητρα των καταναλωτών και το WWF θα προτείνει το κατάλληλο επικοινωνιακό μήνυμα και στοχευμένες δράσεις. Η καμπάνια ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης θα υλοποιείται από την AB μια φορά ετησίως, με επίκεντρο την αλλαγή συμπεριφοράς των καταναλωτών γύρω από κομβικά ορόσημα επικοινωνίας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η συνεργασία ξεκίνησε τον Ιούλιο 2020 και θα έχει διάρκεια 30 μήνες

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα των δράσεων θα ανακοινώνονται κατά περίπτωση

Για περισσότερες πληροφορίες:

Ιστοσελίδα AB αναφορές στο πρόγραμμα μείωσης σπατάλης τροφίμων κατά 50% ως το 2025: www.ab.gr/responsible/meiosi-spatalis-trofimon

Επικοινωνία:

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

Βίκυ Μπαρμπόκα, Υπεύθυνη προγραμμάτων βιώσιμης διατροφής email: v.barboka@wwf.gr

Σαπουνάκη Αντζελίνα, Sustainable Retail Associate, email: ASapounaki@ab.gr



Τίτλος:

Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση μέσω social media και της επίσημης ιστοσελίδας

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece)



Συνοπτική περιγραφή:

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα ενημέρωσης & ευαισθητοποίησης

Αποτελέσματα:

Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι τα posts (Facebook & Instagram) αναφορικά με τη σπατάλη φαγητού (ενημερωτικά και προβολή σχετικών δράσεων & εκδηλώσεων), έχουν τα ακόλουθα αποτελέσματα για την περίοδο Ιανουάριος 2020 – Φεβρουάριος 2021):

Reach (FB – 15 posts): 9,609

Reach (IG – 10 posts): 2,621

Reach IG Food Waste Quiz (Φεβρουάριος 2021): 775

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

<https://www.facebook.com/SustainabilityAtACG/posts/3955251961168023>

<https://www.facebook.com/SustainabilityAtACG/photos/pcb.4041242185902333/4041238645902687>

Επικοινωνία:

Ράνια Ασσαριωτάκη – assariotakir@acg.edu

Sustainability at ACG
Published by · 25 September 2020 · 🌍
Today, on the first-ever International Day of Awareness of Food Loss and Waste, we are celebrating the fact that ACG volunteers have 'saved' over 5.5 tons of fruits and veggies through the #ACGFarmersMarket initiative with [Μπορούμε](#), since November 2019!
In a world where the percentage of people affected by hunger has been climbing since 2014 while 1.3 billion tons of food is lost or wasted every year, we must all pledge to do better.
Because #ACGCares 🍎



Εικόνα 2





Τίτλος:

"UN SDGs Symposium: Exploring the DiverCity of Athens"



United Nations Sustainable Development Goals Symposium:
Exploring the DiverCity of Athens

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece)



RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION
GENDER EQUALITY
SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES
REDUCED INEQUALITIES

November 11-13, 2020
Starting time: 14:30

Συνοπτική περιγραφή:

Τριήμερο συμπόσιο για τους ΣΒΑ των Ηνωμένων Εθνών όπου ένα από τα πάνελ ήταν αφιερωμένο στις πρακτικές και πιθανές λύσεις για τη σπατάλη φαγητού ("Sustainable Consumption: Creating Diverse Solutions for Food Waste in Athens"), με εκπροσώπους-ομιλητές από έγκριτους οργανισμούς/φορείς στην χώρα μας (Sustainable Food Movement Greece & foodity, Μπορούμε, Οργάνωση Γη, Δήμος Αθηναίων).

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

11-13 Νοεμβρίου 2020

Αποτελέσματα:

Συνολικά 1,156 άνθρωποι παρακολούθησαν το τριήμερο αυτό διαδικτυακό Συμπόσιο, κυρίως από την Ελλάδα και, σε μικρότερο βαθμό, από το εξωτερικό

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.acg.edu/news-events/news/un-sdgs-symposium-exploring-the-divercity-of-athens-organized-by-the-deree-millennium-fellows-2020-and-the-office-of-public-affairs/>

Επικοινωνία: Ράνια Ασσαριωτάκη – assariotakir@acg.edu





Τίτλος:

Διδασκαλία μαθημάτων στο Πρόγραμμα Περιβαλλοντικών Σπουδών και στο Πρόγραμμα Αριστείας του Αμερικανικού Κολλεγίου Ελλάδος – Deree, με θεματικές πάνω στη διαχείριση απορριμμάτων τροφής

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικάνικο Κολλέγιο Ελλάδος – Deree, Πρόγραμμα Περιβαλλοντικών Σπουδών & Πρόγραμμα Αριστείας

Συνοπτική περιγραφή:

Πρόγραμμα Περιβαλλοντικών Σπουδών

1. Μάθημα: Ενεργειακοί Πόροι και Ρύπανση, Κεφάλαιο: Διαχείριση στερεών αποβλήτων, απορρίμματα τροφίμων και κομποστοποίηση
2. Μάθημα: Περιβαλλοντικά θέματα του σήμερα, Κεφάλαιο: Διαχείριση στερεών αποβλήτων, απορρίμματα τροφίμων και κομποστοποίηση
3. Μάθημα: Βιώσιμη διαχείριση πόρων και διαχείριση Στερεών Απορριμμάτων, κομποστοποίηση
4. Μάθημα: Περιβαλλοντική Δικαιοσύνη, Διαχείριση τροφίμων και Απορριμμάτων Τροφής
5. Μάθημα: Αναλυτικές Μέθοδοι στην Περιβαλλοντική Επιστήμη, Καταγραφή και διαχείριση απορριμμάτων τροφής στο Κολλέγιο
6. Πτυχιακή Εργασία: «Το φαινόμενο των απορριμμάτων τροφίμων: Η περίπτωση του Δειπνοσοφιστηρίου» Η πτυχιακή εργασία παρουσιάστηκε σε διεθνές συνέδριο για τη βιώσιμη διαχείριση αποβλήτων το 2019.
7. Έρευνα για τη στάση και τη συμπεριφορά των σπουδαστών σχετικά με τα απορρίμματα τροφίμων καθώς και ποσοτική ανάλυση σπατάλης τροφίμων στο εστιατόριο Δειπνοσοφιστήριο (Χ. Μαρούλη, Χ. Ντεμπράουν, Χ. Γκίκας).

Πρόγραμμα Αριστείας του Κολλεγίου

1. Μάθημα: Πρασινίζοντας το Κολλέγιο (Πρόγραμμα Αριστείας): Θεματικές στη διαχείριση απορριμμάτων τροφής και στην εφαρμογή των στόχων βιώσιμης ανάπτυξης με αναφορά στη διαχείριση τροφή και των απορριμμάτων τροφής
2. Πτυχιακή Εργασία: «Τα τρόφιμα είναι πολύ σημαντικά για να σπαταλώνται»

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα σπουδών

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.acg.edu/undergraduate/undergraduate-programs/school-of-liberal-arts-sciences/liberal-arts-sciences-majors/environmental-studies/>

Επικοινωνία : Στέλλα Αποστολάκη – sapostolaki@acg.edu





Τίτλος:

Σεμινάρια ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης των εργαζόμενων για την Εταιρική Υπευθυνότητα και τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.



Συνοπτική περιγραφή:

Οι έννοιες της βιώσιμης ανάπτυξης, της εταιρικής υπευθυνότητας, της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης, της προστασίας του περιβάλλοντος, των στόχων του ΟΗΕ για τη βιώσιμη ανάπτυξη, της σπατάλης τροφίμων, είναι σίγουρο ότι δεν είναι άμεσα κατανοητές σε όλους μας. Και δεν είναι μόνο οι έννοιες που πρέπει όλοι να τις κατανοούμε, όσο είναι η σπουδαιότητα/κρισιμότητά τους για τη διαμόρφωση των συνθηκών ανάπτυξης της ανθρωπότητας πάνω στον πλανήτη στο άμεσο και απώτερο μέλλον.

Πιστεύοντας ότι οι εργαζόμενοι μιας μεγάλης παραγωγικής εταιρείας τροφίμων πρέπει να γνωρίζουν τις έννοιες, αλλά και τη σημαντική επιρροή της δουλειάς μας στα θέματα βιώσιμης ανάπτυξης, υλοποιούμε σειρά σεμιναρίων για την ενημέρωση και ευαισθητοποίηση των εργαζόμενων της ΔΕΛΤΑ. Η σπουδαιότητα και το μέγεθος της σπατάλης τροφίμων, σε παγκόσμιο, ευρωπαϊκό και ελληνικό επίπεδο, όπως και οι ενέργειες της εταιρείας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων σε ό,τι την αφορά, εξηγούνται αναλυτικά στα σεμινάρια αυτά. Δεν λείπει βέβαια και το κομμάτι της ατομικής ευθύνης, όπως αυτή διαμορφώνεται μέσα στις οικογένειές μας από τη γενικότερη στάση μας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Τα σεμινάρια για την εταιρική υπευθυνότητα και την σπατάλη τροφίμων έχουν παρακολουθήσει μέχρι σήμερα περισσότεροι από 250 συνάδελφοι, ενώ μέσω του 2μηνιαίου ηλεκτρονικού newsletter ενημερώνουμε συνεχώς τους συναδέλφους για τις δράσεις μας και τα νεότερα (νομοθεσία κλπ) για το θέμα της σπατάλης τροφίμων.

Τα αποτελέσματα είναι εξαιρετικά ενθαρρυντικά, αφού ο μέσος όρος αξιολόγησης των σεμιναρίων αυτών ξεπερνά το 4,8 στα 5,0.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία: Α. Βασιλακοπούλου -Διευθύντρια Εταιρικής Επικοινωνίας ΔΕΛΤΑ



Τίτλος:

Πρόγραμμα «Ταξίδι στην Τροφούπολη»



Φορέας υλοποίησης:

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε. – PRC the Management House

Συνοπτική περιγραφή:

Απώλεια και σπατάλη τροφίμων, προστασία των φυσικών πόρων και του περιβάλλοντος, επισιτιστική ανασφάλεια και καταπολέμηση της πείνας. Οι σημαντικότεροι από τους στόχους των Ηνωμένων Εθνών, έννοιες που γίνονται όλο και πιο σημαντικές για το αύριο του πλανήτη μας, θέματα που αφορούν την καθημερινή μας συμπεριφορά.

Πώς μπορούμε να εξηγήσουμε στα παιδιά τι συμβαίνει; Στη ΔΕΛΤΑ πιστεύουμε ότι η ευαισθητοποίηση ξεκινά από πολύ μικρή ηλικία, γι' αυτό δημιουργήσαμε ένα διαδραστικό παραμύθι, μέσα από το οποίο μιλάμε στα παιδιά για τις έννοιες αυτές, με απλό και κατανοητό τρόπο.

Το παραμύθι μας λέγεται «Ταξίδι στην Τροφούπολη», απευθύνεται σε παιδιά 4 έως 6 ετών και το υλοποιεί το Κέντρο Ενημέρωσης ΔΕΛΤΑ (ΚΕΔ). Οι εξειδικευμένοι επιστήμονες του ΚΕΔ, που έχουν πολύχρονη εμπειρία στη διεξαγωγή των εκπαιδευτικών ξεναγήσεων παιδιών και φοιτητών όλων των σχολικών βαθμίδων στα εργοστάσια της ΔΕΛΤΑ, επισκέπτονται ιδιωτικούς και δημοτικούς παιδικούς σταθμούς και νηπιαγωγεία και, μέσα από ένα ευχάριστο - διαδραστικό παραμύθι και στη συνέχεια παιχνίδι με κατασκευές και παζλ, μιλούν στα μικρά παιδιά με σκοπό να τα ευαισθητοποιήσουν για το θέμα της μείωσης της σπατάλης των τροφίμων και της σωστής διαχείρισής τους από την οικογένεια μέσα στο σπίτι.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα που ωστόσο λόγω Covid 19 έχει αδρανοποιηθεί

Αποτελέσματα:

Η δράση μας «Ταξίδι στην Πρωινοχώρα» απευθύνεται σε μικρά παιδιά 4 έως 6 ετών και πραγματοποιείται επιτόπου στους παιδικούς σταθμούς και νηπιαγωγεία.

Το παραμύθι είναι άριστος και διασκεδαστικός τρόπος απασχόλησης και ευαισθητοποίησης για νήπια. Περίπου 2.000 παιδιά έχουν παρακολουθήσει μέχρι σήμερα το «Ταξίδι στην Τροφούπολη» που ξεκίνησε από τις αρχές του 2019. Προσπαθούμε διαρκώς να βελτιώνουμε και να εξελίσσουμε το πρόγραμμα, το οποίο αξιολογείται πάντα από τις υπεύθυνες παιδαγωγούς. Ο μέσος όρος βαθμολογίας αγγίζει το άριστα και είναι 4.9 σε κλίμακα 1-5 (με άριστα το 5).

Το πρόγραμμα βραβεύθηκε εντός του 2020 με 3 βραβεία, Υπεύθυνης Επιχειρηματικότητας, Εταιρικών Υποθέσεων και Περιβάλλοντος.

Με δεδομένες τις συνθήκες του Covid19 προετοιμάζουμε τη διαδικτυακή έκδοση, μέχρι να βελτιωθούν τα δεδομένα και να μπορούμε να επισκεπτόμαστε και πάλι τους παιδικούς σταθμούς και τα νηπιαγωγεία. Βέβαια η διαδικτυακή έκδοση θα μας δώσει την ευκαιρία να κινηθούμε εύκολα και εκτός Αττικής.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.delta.gr/eke/spatalitrofimon/>
- <https://www.delta.gr/eke/caea2020/>
- <https://www.delta.gr/eke/brabeia2020/>

Επικοινωνία:

Α.Βασιλακοπούλου - Διευθύντρια Εταιρικής Επικοινωνίας ΔΕΛΤΑ



Τίτλος:

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Ενημέρωση για την πρόληψη Σπατάλης Τροφίμων»

Φορέας υλοποίησης:

Ελληνογερμανική Αγωγή

Στο πλαίσιο ευρωπαϊκών δράσεων [FIT4FOOD2030](#) & [FoodSHIFT 2030](#) και τη δράση του σχολείου ως συντονιστή του Εργαστηρίου – επιταχυντή της Αθήνας για την προώθηση της Agenda Food 2030



Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της λειτουργίας του FIT4FOOD2030 Εργαστηρίου της Αθήνας έγιναν εργαστήρια/συναντήσεις με φορείς που δραστηριοποιούνται γύρω από το επισιτιστικό σύστημα, όπου είχαμε την ευκαιρία να γνωρίσουμε φορείς όπως το Μπορούμε, την Τράπεζα Τροφίμων κτλ.

Επιλέχθηκε η θεματική «Ενημέρωση για την πρόληψη Σπατάλης Τροφίμων» για εισαγωγή ως δραστηριότητα/εκπαιδευτικό περιεχόμενο στα μαθήματα της Οικιακής Οικονομίας στο Γυμνάσιο (Α Γυμνασίου) & Κοινωνικής και Πολιτικής Αγωγής (Γ Γυμνασίου).

Προς αυτή την κατεύθυνση αναπτύχθηκε περιεχόμενο εσωτερικά το οποίο παρουσιάστηκε στους μαθητές ως αφορμή για να υλοποιήσουν ατομικές εργασίες (λαμβάνοντας υπόψιν τους περιορισμούς που τέθηκαν για τη λειτουργία των σχολικών μονάδων την περίοδο της πανδημίας) καθώς και το περιεχόμενο που έχει αναπτυχθεί από το ΜΠΟΡΟΥΜΕ τα οποία αποτέλεσαν αφορμή για προβληματισμό/ενεργοποίηση των μαθητών σχετικά.

Στη συνέχεια οι μαθητές εφόσον το επιθυμούσαν μπορούσαν να κάνουν εργασίες πάνω στη θεματική (με τη μορφή βιβλιογραφικής επισκόπησης, αναζήτησης στοιχείων μέσω π.χ. του διαδικτύου καθώς και έρευνας με τους συμμαθητές τους ως δείγμα όσον αφορά τη σπατάλη τροφίμων στο σχολείο καθώς και στα σπίτια τους και τρόπους καταπολέμησης μέσω πρότασης για δράση ή/και ενημερωτικές δράσεις). Στις περιπτώσεις μαθητών που έκαναν εκτεταμένη εργασία προτάθηκε η επέκταση της εργασίας ώστε να πάρει τη μορφή «επιστημονικού άρθρου» (OpenAire Journal) OSJ - Open Schools Journal for Open Science).

Επίσης, η θεματική συνδυάστηκε με το μάθημα διδασκαλίας των Αγγλικών, όπου οι μαθητές/τριες μπορούσαν να επιλέξουν το food waste ανάμεσα σε διάφορες θεματικές (talent waste, κοκ) να κάνουν σχετική μελέτη & τέλος να προχωρήσουν σε μια καλλιτεχνική «δημιουργία» με στόχο τον προβληματισμό γύρω από το φαινόμενο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Εν εξελίξει ενέργεια από το σχολικό έτος 2019-2020

Αποτελέσματα:

Εν εξελίξει ενέργεια

Τα αποτελέσματα των μαθητικών εργασιών είναι διαθέσιμα & θα μπορούσαν να δημοσιευθούν με αναφορά στα ονόματα των μαθητών.

Στόχος του σχολείου & επόμενο βήμα είναι η προσαρμογή της λειτουργίας της καντίνας & του σχολικού εστιατορίου με μείωση της σπατάλης τροφίμων π.χ. μέσω της αξιοποίησης των εκρμών στο σχολικό κήπο.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία: Κατερίνα Ρίβιου, Τμήμα Έρευνας & Ανάπτυξης, Ελληνογερμανική Αγωγή



Collage από τις παρουσιάσεις των μαθητών στη θεματική της σπατάλης τροφίμων



Τίτλος:

Δράσεις ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης σχετικά με τη Σπατάλη Τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Εργαστήριο Οργάνωσης Επιχειρήσεων Αγροτικού Χώρου, Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών



Συνοπτική περιγραφή:

1) Οργάνωση και συμμετοχή στο 6ο Συμπόσιο Μάρκετινγκ. 1η Θεματική Ενότητα: Βιώσιμη Επιχειρηματικότητα και θέμα ομιλίας: Σπατάλη Τροφίμων & Συμπεριφορά καταναλωτή, 18-19/1/20

Συμμετοχή ακαδημαϊκών και ανθρώπων των επιχειρήσεων με στόχο την ανάδειξη θεμάτων που συνδέουν την επιχειρηματικότητα και τη βιώσιμη ανάπτυξη. Ενημέρωση του κοινού για τα αποτελέσματα έρευνας που διεξήχθη των Νοέμβριο του 2019 και αφορά τη συμπεριφορά του καταναλωτή και τη σπατάλη τροφίμων

2) Συμμετοχή και επιστημονική αιγίδα στο 8th Regional Growth Conference στη θεματική ενότητα με τίτλο Σπατάλη Τροφίμων: Περιβάλλον, Κοινωνία και Οικονομία, 4/7/2020

Συμμετοχή μαζί με εκπροσώπους της πολιτείας -Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και Τροφίμων και Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας- με κοινωνικούς φορείς -ΜΠΟΡΟΥΜΕ και Τράπεζα Τροφίμων- με σκοπό την ενημέρωση και ευαισθητοποίηση του κοινού σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων και τις επιπτώσεις του προβλήματος στο περιβάλλον, την κοινωνία και την οικονομία

3) Οργάνωση και συμμετοχή στο International Workshop «Η επόμενη ημέρα: Η πρόληψη της σπατάλης τροφίμων μετά την πανδημία», 20-1-2021

Συμμετοχή εξαιρετικών ακαδημαϊκών με σημαντικό έργο στο FLW όπως των Christian Reynolds, Luca Secondi, Ludovica Principato και εκπροσώπων από εταιρείες όπως Lidl και IKEA. Συμμετοχή άνω των 200 ατόμων στο κοινό. Ενημέρωση του κοινού για τη σπατάλη τροφίμων και συγκεκριμένα από έρευνες μέσα στο Lockdown.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Βλ. στο πεδίο Συνοπτική Περιγραφή

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

- 1) <https://agriniovoice.gr/60-simposio-marketingk-trofimon-kai-poton-sto-agrinio/>
- 2) <https://www.facebook.com/watch/?v=2797592950329267>
- 3) https://www.youtube.com/watch?v=WEHy1ozBVLU&ab_channel=RegionalGrowthConference
- 4) <http://afblab.deapt.upatras.gr/el/food-waste-workshop>
- 5) https://www.youtube.com/watch?v=oVD4H4vR1vE&ab_channel=%CE%94%CE%95%CE%91%CE%A0%CE%A4UPatras



8th Regional Growth Conference

UNIVERSITY OF PATRAS
Agrifood Business Management Lab
Department of Business Administration of Food and Agricultural Enterprises

INTERNATIONAL WORKSHOP
20 JANUARY 2021 (17:00)

THE DAY AFTER:
FOOD WASTE PREVENTION
AFTER THE PANDEMIC
FREE REGISTRATION

VIRTUAL EVENT <http://afblab.deapt.upatras.gr>

International Workshop «Η επόμενη ημέρα: Η πρόληψη της σπατάλης τροφίμων μετά την πανδημία»



Τίτλος:

«Μπορούμε στο Σχολείο»

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Για την υλοποίηση του προγράμματος έχει δημιουργηθεί πλούσιο εκπαιδευτικό υλικό με χρήσιμες πληροφορίες και ποικίλες δραστηριότητες (λεκτικές ασκήσεις, καλλιτεχνικές δραστηριότητες, δραστηριότητες έκφρασης συναισθημάτων και ιδεών κ.α.), πάνω στις σχετικές θεματικές ενότητες.

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Συνολικά από την εκκίνηση του προγράμματος περισσότερα από 22.000 παιδιά έχουν λάβει μέρος στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Μπορούμε στο Σχολείο».

Το 2020, παρά τις εξαιρετικά αντίξοες συνθήκες λόγω της πανδημίας του COVID-19 (κλειστά σχολεία για αρκετούς μήνες, απαγόρευση εισόδου εξωτερικών συνεργατών σε σχολικούς χώρους) πραγματοποιήσαμε 56 εκπαιδευτικά προγράμματα, στα οποία συμμετείχαν συνολικά 1.198 παιδιά.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία: Βαρβάρα Κοσμίδου, Υπεύθυνη προγράμματος : info@boroume.gr





Τίτλος:

Πρόγραμμα ενημέρωσης «Καμία Μερίδα Φαγητού Χαμένη»

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Περιλαμβάνουν δημιουργία και διάδοση (οπτικοακουστικού) υλικού, εκπαιδευτικά σεμινάρια σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων και πρακτικές συμβουλές για τη μείωση της στην εντός και εκτός σπιτιού κατανάλωση, ανοικτές εκδηλώσεις που απευθύνονται στο ευρύ κοινό (ενημέρωση πολιτών, εθελοντικές μαγειρικές δράσεις υπό την καθοδήγηση σεφ για την αξιοποίηση περισσευούμενων τροφίμων, παρουσίαση food saving συνταγών από σεφ και food bloggers κ.α.).

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Αναφέρονται ενδεικτικές ενέργειες κατά το 2020:

- Παρουσίαση του Μπορούμε σε 23 εκδηλώσεις στην Ελλάδα και το εξωτερικό
- 240 εταιρείες τοποθέτησαν σε 630 καταστήματα τους το αυτοκόλλητο «Μέλος του Δικτύου Διάσωσης & Προσφοράς Τροφίμων Μπορούμε», ως επιβράβευση της έμπρακτης συνεισφοράς τους, διαδίδοντας το μήνυμα «Καμία Μερίδα Φαγητού Χαμένη»
- Το μηνιαίο μας ενημερωτικό newsletter αποστέλλεται στα ελληνικά και αγγλικά προς 2.618 άτομα

Παρουσία του Μπορούμε και των δράσεων του στα μέσα μαζικής ενημέρωσης και τα social media κατά το 2020:

- 83 αναφορές σε τηλεόραση, ραδιόφωνο, έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο
- 47.683 likes στο facebook
- 4.367 followers στο twitter
- 2.417 followers στο Instagram

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία: info@boroume.gr





Τίτλος:

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα Μουσείου Λούλη & Δράσεις «Φροντίζοντας για το Μέλλον» του τμήματος Εταιρικής Υπευθυνότητας

Φορέας υλοποίησης:

Μύλοι Λούλη ΑΕ



Συνοπτική περιγραφή:

Το Μουσείο Λούλη ιδρύθηκε το 2012, από την Μύλοι Λούλη, στο ιστορικό κτήριο των Μύλων Αγίου Γεωργίου στο Κερατσίνι με όραμα την διαφύλαξη της ιστορίας και την παράδοση της καλλιέργειας και επεξεργασίας του σιταριού, την καταγραφή του διαχρονικού ρόλου και τη σημασία του ψωμιού στις διάφορες εκφάνσεις της καθημερινής ζωής, και την ανάδειξη της σπουδαιότητας της μεσογειακής διατροφής ως τρόπου ζωής και στοιχείου πολιτισμού. Στόχος του Μουσείου είναι να συνεισφέρει ουσιαστικά μέσα από την εκπαίδευση στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και στην βελτίωση των διατροφικών συνηθειών.

Μέσω των εκπαιδευτικών βιωματικών προγραμμάτων, ενημερώνει για τα οφέλη της ισορροπημένης διατροφής και ευαισθητοποιεί το κοινό (κυρίως μαθητές) για το φαινόμενο της σπατάλης και απώλειας τροφίμων, τις επιπτώσεις του και προτείνει πρακτικές συμβουλές για την αντιμετώπισή του.

Έχει εκδώσει το βιβλίο «Ψωμί Ψωμάκι» το οποίο έχει αποσταλεί σε όλα τα σχολεία της Ελλάδας και έχει δημιουργήσει ένα φιλμάκι για τη σπατάλη τροφίμων που προβάλλεται μέσω από το κανάλι του YouTube.

https://www.youtube.com/watch?v=sjiUtZpv0bl&feature=emb_title

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Για το σχολικό έτος 2018 - 2019, υλοποιήθηκαν στο Μουσείο Λούλη 180 οργανωμένες επισκέψεις και ξεναγήσεις μαθητών και σπουδαστών πρωτοβάθμιας, δευτεροβάθμιας αλλά και τριτοβάθμιας εκπαίδευσης από την Αττική αλλά και την υπόλοιπη Ελλάδα.

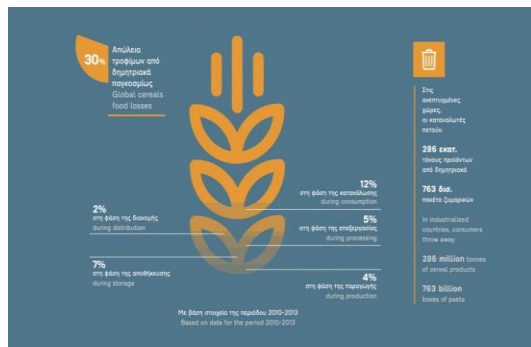
Επίσης πραγματοποιούνται δεκάδες επισκέψεις συλλόγων και σχολών ατόμων με ειδικές ανάγκες, καθώς και ομάδων ενηλίκων από συλλόγους άλλων Μουσείων και Επαγγελματικών Σχολών τόσο από την Ελλάδα όσο και από το Εξωτερικό. Οι επισκέπτες που έχουν επισκεφτεί το Μουσείο ξεπερνούν τα 10.000 άτομα, ενώ η είσοδος σε αυτό είναι δωρεάν. Το 2020 το Μουσείο παρέμεινε κλειστό, ως μέτρο πρόληψης κατά της εξάπλωσης του Covid-19. Έχει προγραμματιστεί να γίνει διαδικτυακή ξενάγηση 3D του Μουσείου εντός το 2021.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Όλγα Μάνου, Διευθύντρια Επικοινωνίας, Εταιρικής Υπευθυνότητας & Μουσείου Λούλη,
τηλ. 2104090192



Έκθεμα από το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του Μουσείου Λούλη για τη σπατάλη τροφίμων



Τίτλος:

Εκδηλώσεις σε διάφορα ιδρύματα της Ελλάδας καθώς και στα γραφεία της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων και Επιστημόνων Τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων και Επιστημόνων Τροφίμων



Συνοπτική περιγραφή:

Σκοπός των εκδηλώσεων που διοργανώνει η ΠΕΤΕΤ, είναι η εξύψωση της στάθμης των μελών της και η συστηματική και υπεύθυνη πληροφόρηση της ελληνικής κοινωνίας και των παραγωγικών δυνάμεων της χώρας, πάνω σε ειδικότερα θέματα του κλάδου μας, καθώς και η συνεχόμενη κατάρτιση των μελών μας.

Ενδεικτικά αναφέρονται:

A) 28/11/2019 – Εκδήλωση στο ΓΠΑ με θέμα:

Αγροδιατροφική αλυσίδα στην Ελλάδα

1) Κυκλική οικονομία

2) Μείωση απόρριψης τροφίμων

3) Περιβαλλοντικό αποτύπωμα

B) 01/02/2020 – Εκδήλωση στα γραφεία της ΠΕΤΕΤ με θέμα:

Σωστή επισήμανση ετικέτας

Η συγκεκριμένη εκδήλωση περιέχει και ενημέρωση σχετικά με την σωστή αναγραφή και ανάγνωση της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Όλες οι εκδηλώσεις γίνονται σε ετήσια βάση, δεν είναι πάντα επαναλαμβανόμενες και συνήθως διαρκούν από μία έως τρεις ημέρες.

Αποτελέσματα:

Δεν γίνεται κάποια αξιολόγηση ως προς την κατανόηση από τους συμμετέχοντες, παρά μόνο σε σεμινάρια, τα οποία κρίνονται άκρως επιτυχημένα.

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.petet.org.gr

Για επικοινωνία με την ΠΕΤΕΤ μπορείτε να καλέσετε στο 210-3800904 ή να στείλετε email στο petetinfo@gmail.com



Αφίσα από το 6ο διεθνές συνέδριο που διοργανώθηκε στις 18-19 Μαρτίου 2017



Τίτλος:

Εκστρατεία Ενημέρωσης "Food Save Share" για τη μείωση των υπολειμμάτων τροφών (Έργο: A2UFOOD)

Φορέας υλοποίησης:

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPIO UNIVERSITY

Δήμος Ηρακλείου (Κύρια Αστική Αρχή)

Ενιαίος Σύνδεσμος Διαχείρισης Απορριμμάτων Κρήτης (ΕΣΔΑΚ)

Πανεπιστήμιο Κρήτης

Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο

ENVIROPLAN S.A.

Πανεπιστήμιο Στουτγάρδης

Συνοπτική περιγραφή:

Η Εκστρατεία Ενημέρωσης «FoodSaveShare» του έργου A2UFOOD, έχει ως σκοπό τη διάδοση γνώσεων και μηνυμάτων, πρωτίστως στους Δημότες του Δήμου Ηρακλείου, αλλά και άλλων Δήμων, σχετικά με τις απλές ενέργειες που μπορούμε να υιοθετήσουμε ώστε να μειώσουμε τα υπολείμματα τροφών που παράγουμε.

Το μεγαλύτερο ποσοστό υπολειμμάτων τροφών που καταλήγει στον κάδο των αποβλήτων κάθε νοικοκυριού, προκύπτει από την άσκοπη αγορά τροφίμων (δηλαδή τροφίμων που προμηθευόμαστε ενώ δεν τα χρειαζόμαστε), το μαγείρεμα μεγαλύτερης ποσότητας φαγητού από όσο χρειαζόμαστε ή το σερβίρισμα μεγάλων μερίδων.

Η Εκστρατεία Ενημέρωσης περιλαμβάνει τις ακόλουθες δράσεις:

- Ενημέρωση και ευαισθητοποίηση των πολιτών
- Επιμορφωτικά εργαστήρια/σεμινάρια/διαλέξεις, ανοιχτά στο κοινό, με θέμα την πρόληψη αποβλήτων τροφών. Για τον σκοπό αυτό έχει παραχθεί και το αντίστοιχο εκπαιδευτικό υλικό σε μορφή e-book.
- Δημιουργία και προώθηση μίας εφαρμογής (app) για κινητά τηλέφωνα, η οποία θα διευκολύνει τη διαχείριση των τροφίμων κάθε νοικοκυριού
- Εγκατάσταση ενός ειδικού ολοκληρωμένου συστήματος διαχείρισης στις κουζίνες 6 ξενοδοχειακών μονάδων του Δήμου Ηρακλείου (Κρήτη), το οποίο θα βοηθά στον έλεγχο των τροφίμων που απορρίπτονται.

Η Εκστρατεία Ενημέρωσης υλοποιείται στο πλαίσιο του έργου A2UFood, το οποίο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό πρόγραμμα Urban Innovation Actions (UIA).

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η Εκστρατεία Ενημέρωσης «FoodSaveShare» αναπτύσσεται από τον Μάρτιο 2018 έως το τέλος του έργου A2UFOOD 28 Φεβρουαρίου 2022.

Αποτελέσματα:

Μέχρι και τον Απρίλιο 2021, η Εκστρατεία Ενημέρωσης έχει πετύχει:

- Να επιμορφώσει και να εκπαιδεύσει 297 εκπαιδευτικούς και μαθητές, αντίστοιχα, σχετικά με την πρόληψη και μείωση αποβλήτων τροφίμων. Η εκπαίδευση των εκπαιδευτικών αναμένεται ότι θα έχει πολλαπλασιαστικά αποτελέσματα, δεδομένου ότι θα είναι σε θέση να μεταφέρουν τη γνώση στους μαθητές τους.
- Παραγωγή ενός ηλεκτρονικού βιβλίου με εκπαιδευτικό υλικό.
- Ανάπτυξη μίας εφαρμογής για κινητά, για τη διαχείριση των τροφίμων στα νοικοκυριά
- Εφαρμογή ενός συστήματος διαχείρισης υπολειμμάτων στις κουζίνες 6 ξενοδοχειακών μονάδων στο Δ. Ηρακλείου.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://foodsaveshare.gr>

<https://a2ufood.gr>



Το εξώφυλλο του εκπαιδευτικού υλικού e-book



Τίτλος:

Εφαρμογή καινοτομιών που συμβάλλουν στην πρόληψη παραγωγής αποβλήτων τροφίμων, σε νοικοκυριά και ξενοδοχεία (Οι δράσεις υλοποιούνται στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού έργου Η2020 LOWINFOOD)

Φορέας υλοποίησης:

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο



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

Συνοπτική περιγραφή:

Το έργο LOWINFOOD θα αναπτύξει και θα εφαρμόσει καινοτόμες λύσεις στο πρόβλημα παραγωγής αποβλήτων τροφίμων, επιδεικνύοντας και αποδεικνύοντας την αποτελεσματικότητά τους και το δυναμικό της αγοράς. Στο πλαίσιο αυτό έχει επιλέξει ανάμεσα σε πολλά υποσχόμενες λύσεις, 14 καινοτομίες που έχουν ήδη αναπτυχθεί και δοκιμαστεί από ορισμένους συμμετέχοντες φορείς, ενώ περιλαμβάνει τεχνολογικά εργαλεία και συσκευές καθώς και οργανωτικές και διαχειριστικές λύσεις.

Στην Ελλάδα, θα εφαρμοστούν δύο καινοτομίες: μία εφαρμογή για τη διαχείριση των τροφίμων στα νοικοκυριά και μία εφαρμογή για διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων σε δύο ξενοδοχεία.

Ο στόχος του LOWINFOOD είναι να παρέχει την απαραίτητη επίδειξη και αναβάθμιση των καινοτομιών για να επιτρέψει την αναπαραγωγή τους στην αγορά. Οι βασικές δραστηριότητες του έργου επικεντρώνονται στην αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας αυτών των καινοτομιών στη μείωση των απωλειών και των αποβλήτων τροφίμων. Οι καινοτομίες θα αξιολογηθούν βάσει των ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων που θα αποφευχθούν, καθώς και του περιβαλλοντικού και κοινωνικοοικονομικού αντίκτυπου τους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε 1 Νοεμβρίου 2020 και θα διαρκέσει έως 28 Φεβρουαρίου 2025.

Αποτελέσματα:

Το έργο βρίσκεται στην προκαταρκτική φάση υλοποίησης των δράσεων, οπότε ακόμη δεν έχουν παραχθεί αποτελέσματα.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://lowinfood.eu>



Τίτλος:

Συμμετοχή στην υλοποίηση του ευρωπαϊκού έργου FoodSHIFT2030 ως βοηθοί στο εργαστήριο της Αθήνας που υλοποιείται στην Ελληνογερμανική Αγωγή

Φορέας υλοποίησης:

DRAXIS ENVIRONMENTAL SA

Ελληνογερμανική Αγωγή

Δήμος Παλλήνης



Συνοπτική περιγραφή:

Το έργο FoodSHIFT2030 με τίτλο Food System Hubs Innovating towards Fast Transition by 2030, επιδιώκει μία φιλόδοξη μετάβαση, με επίκεντρο τους πολίτες, από το υφιστάμενο ευρωπαϊκό επισιτιστικό σύστημα προς ένα κυκλικό βιώσιμο μοντέλο με χαμηλές εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα.

Το Εργαστήριο – Επιταχυντής της Αθήνας "Open School Lab" συγκροτείται με τη σύμπραξη της Ελληνογερμανικής Αγωγής (συντονιστής), του Δήμου Παλλήνης (οικοδεσπότης) και της DRAXIS ENVIRONMENTAL SA (βοηθός).

Ο επιθυμητός αντίκτυπος των δράσεων του εργαστηρίου: α) Τροποποιημένες διατροφικές επιλογές των μαθητών (λιγότερη κατανάλωση κρέατος και υιοθέτηση υγιεινού τρόπου ζωής), β) Καλοκαιρινά σχολεία κατάρτισης εκπαιδευτικών με τη συμμετοχή κι από άλλες ευρωπαϊκές χώρες, γ) Βελτιωμένες δεξιότητες και ικανότητες του 21ου αιώνα δίνοντας τη δυνατότητα στους μαθητές για απασχόληση στον «πράσινο» τομέα.

• Μείωση της σπατάλης τροφίμων στη σχολική μονάδα (καντίνα και εστιατόριο) χρησιμοποιώντας καινοτόμες λύσεις.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η διάρκεια του έργου είναι από 1 Ιανουαρίου 2020 μέχρι 31 Δεκεμβρίου 2023

Αποτελέσματα:

Η δράση είναι τρέχουσα και δεν υπάρχουν ακόμη τα αποτελέσματα από το έργο

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://foodshift2030.eu/labs/open-school-lab/>

Επικοινωνία:

- Κατερίνα Βαλτά (katvalta@draxis.gr)
- Χριστίνα Τσούτη (chtsouti@draxis.gr)



Τίτλος:

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

Πανελλήνιος Μαθητικός Διαγωνισμός «Waste Less – Treasure More»

Φορέας υλοποίησης:

InCommOn



Συνοπτική περιγραφή:

Γύρω γύρω όλη...η οικονομία: Προσκαλούμε για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά, μαθητές/τριες της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης των σχολικών μονάδων ολόκληρης της χώρας, να δομήσουν οι ίδιοι/ες ένα σχέδιο Κυκλικής Οικονομίας που θα μπορούσε να εφαρμοστεί στο πλαίσιο του σχολείου τους.

Waste Less – Treasure More: Σε αυτόν τον διαγωνισμό (ο οποίος έτρεξε για πρώτη χρονιά το 2019/2020 και αναμένει έγκριση για την φετινή χρονιά) οι μαθητές/τριες από Δ' Δημοτικού ως Γ' Γυμνασίου των σχολικών μονάδων ολόκληρης της χώρας καλούνται να προτείνουν και να παρουσιάσουν λύσεις για την μείωση της σπατάλης τροφίμων τις οποίες θα μπορούσαν να εφαρμόσουν στην κοινότητά τους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα, που τρέχει ετησίως από τον Οκτώβριο του 2019

Αποτελέσματα:

Οι δύο διαγωνισμοί είχαν συμμετοχές από σχολεία από όλη την Ελλάδα, δημόσια και ιδιωτικά, δημοτικά, γυμνάσια και λύκεια! Τα έργα των μαθητών ήταν πολύ δημιουργικά, από αφίσες σε βίντεο, κι από επιτραπέζια παιχνίδια σε ποιήματα! Λόγω του COVID, δυστυχώς δεν κατάφεραν να υποβάλλουν έργα όλοι όσοι είχαν δηλώσει συμμετοχή.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Γύρω γύρω όλη...η οικονομία

- <https://www.facebook.com/incommon.gr/posts/2790598651156554>
- <https://www.facebook.com/incommon.gr/posts/2746985248851228>

Waste Less – Treasure More

- <https://www.facebook.com/incommon.gr/posts/2739073289642424>
- <https://www.facebook.com/incommon.gr/posts/2735517183331368>

Επικοινωνία : eleni@incommon.gr ; marina@incommon.gr



©Ολγα Σαλιαμπούκου Photography



Τίτλος:

Κύκλος-Εργαστήριο Αστικής Βιωσιμότητας και Κυκλικότητας

Φορέας υλοποίησης:

InCommOn



Συνοπτική περιγραφή:

Ο "Κύκλος", είναι ένας χώρος που υποστηρίζει περιβαλλοντικές δράσεις και εργαστήρια εμπνευσμένα από καθημερινά ζητήματα που αντιμετωπίζουμε όλοι και όλες. Βρίσκεται στην Άνω Πόλη της Θεσσαλονίκης και επιθυμεί να γίνει ένα σημείο συνάντησης για όλους τους κατοίκους.

Με στόχο την ενεργοποίηση όλων μας προς μια πιο βιώσιμη και ποιοτική καθημερινότητα, ο Κύκλος διοργανώνει διαφορετικές δράσεις όπως: Εργαστήρια δεξιοτήτων, Συναντήσεις παραγωγής και ανταλλαγής γνώσεων, Δράσεις ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης, Δράσεις γειτονιάς. Όνειρο της ομάδας του Κύκλου είναι να εμπνεύσει και να εμπνευστεί από τους πολίτες και τις γειτονιές και να υποστηρίξει με συμμετοχικές διαδικασίες τη σταδιακή μετάβαση προς μία πιο κυκλική οικονομία και κοινωνία.

Μπορούμε να βελτιώσουμε τη ζωή στη γειτονιά και στην πόλη μας, αλλάζοντας μικρά κομμάτια της καθημερινότητας μας και αξιοποιώντας διαφορετικά τόσο τους υλικούς πόρους γύρω μας όσο και τις δυνατότητες όλων μας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα, ξεκίνησε τον Ιούλιο του 2020.

Αποτελέσματα:

Οι δράσεις που διοργανώνει ο Κύκλος έχουν μεγάλη συμμετοχή πολιτών, μικρών και μεγάλων – υπάρχει μεγάλο ενδιαφέρον από κατοίκους της γειτονιάς της Άνω Πόλης. Λόγω COVID οι δράσεις έχουν μεταφερθεί σε διαδικτυακές, ωστόσο και αυτές έχουν μεγάλη συμμετοχή. Ενδεικτικά, οι διαδικτυακές δράσεις περιλαμβάνουν 'Περιβαλλοντικά Τηλεπαιχνίδια' για παιδιά, εισαγωγή στην 'Οικιακή Κομποστοποίηση', το συλλογικό κόμικ 'Περιβαλλοντικά Εικονογραφημένα', τα 'Τραπέζια με νου' κ.α.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.facebook.com/kyklosskg>

Επικοινωνία: office@incommon.gr



©Όλγα Σαλιαμπούκου Photolgraphy



Τίτλος:

Digital καμπάνια – Μαζί μειώνουμε τη σπατάλη τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Nestlé MAGGI



Συνοπτική περιγραφή:

Δημιουργία ενότητας στο website της MAGGI, με πληροφορίες και προτάσεις για την μείωση σπατάλης τροφίμων στο σπίτι.

<https://www.maggicooking.gr/mazi-meionoyme-ti-spatali-trofimon/>

Θα ακολουθήσει και καμπάνια στα κοινωνικά δίκτυα με αντίστοιχο περιεχόμενο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Website: διαρκής ενημέρωση

Καμπάνια σε κοινωνικά δίκτυα: Μάιος 2021

Αποτελέσματα:

Διαθέσιμα τον Ιούνιο 2021

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.maggicooking.gr/mazi-meionoyme-ti-spatali-trofimon/>

Επικοινωνία : maira.drakoulakou@gr.nestle.com



**Τίτλος:**

Σειρά εκπαιδεύσεων στο προσωπικό και τα παιδιά των εργαζομένων της εταιρείας

Φορέας υλοποίησης:

Nutricia Specialised Nutrition

**Συνοπτική περιγραφή:**

Ξεκινήσαμε με την εκπαίδευση των υπαλλήλων της εταιρείας ώστε να αναγνωρίσουν το πρόβλημα της σπατάλης, της ανακύκλωσης και της ημερομηνίας λήξης των τροφίμων. Έχουν προγραμματιστεί εκπαιδεύσεις και δράσεις με τη συμμετοχή των υπαλλήλων και των παιδιών τους και για τους επόμενους μήνες.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Αποτελέσματα:

Είδαμε μεγάλη ανταπόκριση και ευαισθητοποίηση από τους υπαλλήλους, και διαπιστώσαμε πως το μεγαλύτερο μέρος της σπατάλης στα νοικοκυριά γίνεται από έλλειψη ενημέρωσης.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία : Ναυσικά Φρίμα, 2106248500

Πρώθηση 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 περαιτέρω αξιοποίηση υποπροϊόντων & αποβλήτων σύμφωνα με τις αρχές της κυκλικής οικονομίας.



Τίτλος:

Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα



Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

Το Εργαστήριο Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου συμμετέχει ενεργά σε ερευνητικά προγράμματα που αφορούν δράσεις πρόληψης και μείωσης της σπατάλης τροφίμων.

Ενδεικτικά αναφέρονται:

1. ICHTHYS: Optimization of novel value CHains for fish and seafood by developing an integrated sustainable approach for improved quality, safety and waste reduction. MSCA-RISE-2019 (2020-2023) (επιστημονικά υπεύθυνη Θ.Τσιρώνη)
2. FRUALGAE: Sustainable technologies and methodologies to improve quality and extend product shelf life in the Mediterranean agro-food supply chain. PRIMA-2019 (2020-2023) (επιστημονικά υπεύθυνη Θ.Τσιρώνη)
3. Παραγωγή υγρών βιοκαυσίμων υψηλής αιφορίας και προϊόντων προστιθέμενης αξίας από αστικά στερεά απορρίμματα εταιρειών εστίασης (Brew2Bio, MIS 5071807), Δράση Εθνικής Εμβέλειας: «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ», ΓΓΕΤ, 2020-2023 (επιστημονικά υπεύθυνος Α.Κουτίνας)
4. Αξιοποίηση αγροτικών υπολειμμάτων καλλιέργειας ζαχαρότευτλων και παραπροϊόντων διεργασίας παραγωγής ζάχαρης για την παραγωγή βιογενών και βιοσύνθετων βιοαποικοδομήσιμων υλικών συσκευασίας (Beet2Bioref, MIS 5069983), Δράση Εθνικής Εμβέλειας: «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ», ΓΓΕΤ, 2020-2023 (επιστημονικά υπεύθυνος Α.Κουτίνας)

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης: 2020-2023

Αποτελέσματα: ---

Για περισσότερες πληροφορίες:

Πλήρης λίστα των ερευνητικών έργων που υλοποιούνται ή/και συντονίζονται από τα μέλη του Εργαστηρίου παρατίθεται στην ιστοσελίδα <http://fst.aua.gr/el/node/133>

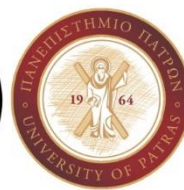


Τίτλος:

Ερευνητικό έργο

Φορέας υλοποίησης:

Εργαστήριο Οργάνωσης Επιχειρήσεων Αγροτικού Χώρου, Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών



Συνοπτική περιγραφή:

- 1) Εκπόνηση διδακτορικής έρευνας με θέμα «Η σπατάλη τροφίμων (food waste) και ο Έλληνας καταναλωτής: Εμπειρική μελέτη της συμπεριφοράς του καταναλωτή» (Σε εξέλιξη από το 2019)
- 2) Διεξαγωγή έρευνας για τη συμπεριφορά του Έλληνα καταναλωτή κατά τη διάρκεια του 1ου Lockdown και παρουσίαση των αποτελεσμάτων σε μορφή Info graphic σε ελληνικό και ξένο τύπο (Απρίλιος 2020)

Προφίλ της έρευνας

Η έρευνα διεξήχθη μέσω ηλεκτρονικού ερωτηματολογίου και σε αυτή συμμετείχαν 2205 νοικοκυριά από όλη την Ελλάδα. Από τους συμμετέχοντες το 61,4% ήταν γυναίκες και το 38,6% άνδρες. Η κατανομή στις ηλικιακές κλάσεις ήταν 18-29 (60,7%), 30-39 (17,3%), 40-49 (11%), 50-59 (8,9%) και ≥ 60 (2,1%). Η σύνθεση των νοικοκυριών ήταν: 1 μέλος (4,1%), 2 μέλη (10%), 3 μέλη (20,4%), 4 μέλη (44%) και ≥ 5 μέλη (21,5%).

- 3) Συγγραφή ακαδημαϊκού άρθρου (paper) -με τα αποτελέσματα έρευνας που αφορούν το food waste στο 1ο lockdown- για δημοσίευση σε Journal (υπό κρίση)- 2021
- 4) Διπλωματικές εργασίες στα πλαίσια του MBA στη Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων του τμήματος Διοίκηση Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, που αφορούν τη σπατάλη τροφίμων και τη συμπεριφορά του καταναλωτή

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Βλ. στο πεδίο Συνοπτική περιγραφή

Αποτελέσματα:

Διεξαγωγή έρευνας για τη συμπεριφορά του Έλληνα καταναλωτή

Συμπεράσματα

Ο Έλληνας καταναλωτής αγόρασε περισσότερα τρόφιμα κατά το πρώτο lockdown από ότι συνήθως, αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι παρέμεινε περισσότερο χρόνο μέσα στο σπίτι και δεν είχε εναλλακτικές επιλογές καθώς και στα άσχημα αισθήματα που προκαλεί η πανδημία και ο υποχρεωτικός περιορισμός των μετακινήσεων.

Παρόλο που δεν αύξησε τη συχνότητα επίσκεψης στο supermarket αυξήθηκαν οι αγορές τροφίμων καθώς και οι αγορές τροφίμων σε προσφορά. Αύξηση των τροφίμων μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση και της σπατάλης. Από την άλλη μεριά ο περισσότερος χρόνος εντός του σπιτιού οδήγησε σε καλύτερο προγραμματισμό των αγορών και των γευμάτων. Η λίστα για τις αγορές κυριαρχεί ως μέσο καλύτερης οργάνωσης του νοικοκυριού και μείωσης της σπατάλης τροφίμων.

Τα υψηλά ποσοστά ευαισθητοποίησης απέναντι στο πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων και το αίσθημα ενοχής είναι θετικά μηνύματα παρόλα αυτά δεν οδηγούν de facto σε συμπεριφορές που μειώνουν το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων.

Η απόρριψη τροφίμων (είτε είναι υπολείμματα είτε ληγμένα τρόφιμα) στα σκουπίδια αποτελεί κύρια επιλογή των καταναλωτών ενώ τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα φρούτα και λαχανικά και τα αλλαντικά αποτελούν τις τρεις κύριες κατηγορίες τροφίμων που καταλήγουν στον κάδο.

Από τα ευρήματα της μελέτης συμπεραίνουμε ότι υπάρχει περιθώριο ενημέρωσης ώστε ο Έλληνας καταναλωτής να αντιληφθεί το μέγεθος του προβλήματος και να υιοθετήσει συμπεριφορές και πρακτικές για την καταπολέμησή του. Επίσης, αναγκαιότητα από την πλευρά της Πολιτείας αποτελεί και η δημιουργία του κατάλληλου νομοθετικού πλαισίου και των υποδομών που θα ενισχύσουν την καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://foodwastestudies.com/2020/05/14/covid-19-impact-on-food-waste-in-greece/>
- 2014-> <http://hdl.handle.net/10889/8562> (Ζαχαράτος Θ)
- 2017-> <http://hdl.handle.net/10889/11257> (Κιτσαρά Μ)



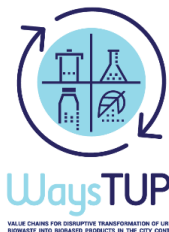
Τίτλος:

Συμμετοχή στην υλοποίηση του ευρωπαϊκού έργου WaysTUP! για την αποτίμηση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων μονάδων αξιοποιήσιμης βιοαποβλήτων

Φορέας υλοποίησης:

DRAXIS ENVIRONMENTAL SA

Συντονιστής του έργου είναι ο φορέας Sa Agricultores De La Vega De Valencia (SAV) που εδρεύει στη Βαλένθια της Ισπανίας και παρέχει υπηρεσίες διαχείρισης αποβλήτων, καθαρισμού και παροχής πόσιμου ύδατος σε 20 δήμους της Ισπανίας. Συνολικά, συμμετέχουν 26 εταιρείες, συμπεριλαμβανομένων ερευνητικών φορέων, εταιριών διαχείρισης αποβλήτων, περιβαλλοντικών εταιριών, βιομηχανιών παραγωγής βιο-υλικών και προϊόντων, δήμων και μη-κυβερνητικών οργανώσεων, από την Ισπανία, την Ιταλία, την Ελλάδα, το Βέλγιο, την Αυστρία, τη Σερβία, την Πράγα και την Αγγλία.



Συνοπτική περιγραφή:

Το WaysTUP! αποσκοπεί στην καθιέρωση νέων αλυσίδων αξίας για την αξιοποίηση των αστικών βιοαποβλήτων, στοχεύοντας στην παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας.

Στο έργο θα γίνει παρουσίαση νέων μεθόδων μετατροπής των αστικών βιοαποβλήτων σε νέα προϊόντα, ξεκινώντας από διαφορετικούς τύπους οργανικών αποβλήτων που παράγονται στις πόλεις μέσα από οκτώ πιλοτικά ως πρώτες ύλες απόβλητα από την επεξεργασία ψαριών και κρεάτων, βιοαπόβλητα που έχουν προκύψει ύστερα από διαλογή στην πηγή, χρησιμοποιημένα μαγειρικά έλαια, κυτταρινούχα απόβλητα και ιλύς από μονάδες επεξεργασίας αστικών λυμάτων.

Η επιδεικτική λειτουργία των νέων μεθόδων θα πραγματοποιηθεί σε διάφορες ευρωπαϊκές πόλεις, όπως η Βαλένθια, το Λονδίνο, το Αλικάντε, η Πράγα, η Αθήνα, η Λ' Αλκούδια, το Τέρνι κι η Κρήτη. Οι νέες μέθοδοι θα οδηγήσουν στην παραγωγή λειτουργικών συστατικών τροφίμων και ζωοτροφών, πρωτεϊνών από έντομα, ελαίων από καφέ, βιοαιθανόλης, βιολογικών διαλυτών, πολυυξυδροξυαλκανοϊκών εστέρων, γαλακτικού αιθυλεστέρα, δικαρβοξυλικού οξέος, βιοπλαστικών και βιοχρωμάτων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η διάρκεια του έργου είναι από 1 Σεπτεμβρίου 2019 μέχρι 30 Οκτωβρίου 2023

Αποτελέσματα:

Η δράση είναι τρέχουσα και δεν υπάρχουν ακόμη τα αποτελέσματα από το έργο

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://waystup.eu/>

Επικοινωνία :

- Κατερίνα Βαλτά (katvalta@draxis.gr)
- Ευγενία Βογιατζιδάκη (evogiatzidaki@draxis.gr)



Τίτλος:

Ανάπτυξη κι εφαρμογή καινοτόμων λύσεων στις συσκευασίες με στόχο την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

EUROCATERING AE



Συνοπτική περιγραφή:

Η μάρκα Φρεσκούλης, διαθέτει στην ελληνική αγορά κάποια από τα προϊόντα της σε συσκευασίες με επανακλειόμενο αυτοκόλλητο (open-close).

Οι συγκεκριμένες πρακτικές συσκευασίες χαρακτηρίζονται από τον καινοτόμο σχεδιασμό για εύκολο άνοιγμα-κλείσιμο, προκειμένου να διατηρούνται αναλλοίωτα τα ευεργετικά χαρακτηριστικά των φρέσκων λαχανικών και κάθε φορά να χρησιμοποιείται από το περιεχόμενο ακριβώς όση ποσότητα είναι απαραίτητη και η υπόλοιπη να διατηρείται στο ψυγείο μέχρι την επόμενη χρήση. Παράλληλα διατίθενται σαλάτες σε μεγέθη ατομικής και οικογενειακής συσκευασίας, ώστε ο καταναλωτής να έχει την δυνατότητα επιλογής μεγέθους αντίστοιχου της εκάστοτε ανάγκης του.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Εχει υλοποιηθεί

Αποτελέσματα:

Η μάρκα Φρεσκούλης διαθέτει στην αγορά 6 είδη προϊόντων με επανακλειόμενο αυτοκόλλητο και 3 είδη σε μικρές συσκευασίες, δίνοντας την δυνατότητα στον καταναλωτή να συμβάλει στην καλύτερη διαχείριση και στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία : Αγγελική Ιωσηφίδου





Τίτλος:

nowaste.gr - Every product matters

Φορέας υλοποίησης:

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



Συνοπτική περιγραφή:

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

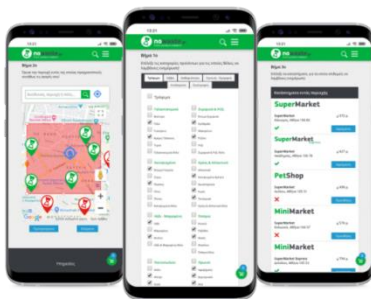
Διαρκές πρόγραμμα, καθώς αποτελεί εξειδικευμένο Marketplace κατά της σπατάλης

Αποτελέσματα:

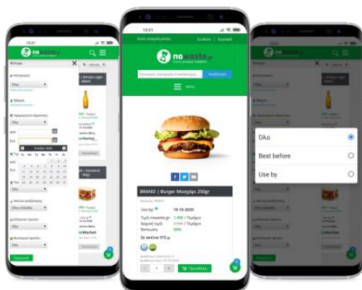
Για περισσότερες πληροφορίες:

www.nowaste.gr

Επικοινωνία : Ιων Προκόπης – Ιδρυτής NO WASTE GREECE



Εξατομικευμένη ενημέρωση (Υπηρεσία: «Θέλω Ενημέρωση»)



Εντοπισμός προϊόντων (Εργαλεία εντοπισμού)

Διευκόλυνση & προώθηση της δωρεάς τροφίμων για κοινωνική σκοπό

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



Τίτλος:

Πρόγραμμα Τρόφιμα Αγάπης

Φορέας υλοποίησης:

ΑΒ Βασιλόπουλος

Σε συνεργασία με το Μπορούμε και την Τράπεζα Τροφίμων



Συνοπτική περιγραφή:

Το πρόγραμμα Τρόφιμα Αγάπης είναι ένα από τα πιο πρωτοποριακά προγράμματα της ΑΒ. Είναι το μοναδικό οργανωμένο πρόγραμμα προσφοράς κοντόληκτων τροφίμων στη χώρα μας. Στο πλαίσιο του προγράμματος προσφέρονται βασικά είδη διατροφής όπως ψωμί, μακαρόνια, ρύζι, δημητριακά, συσκευασμένα αυγά κ.α., καθώς και προϊόντα συντήρησης και κατάψυξης, όπως συσκευασμένο κρέας, γαλακτοκομικά προϊόντα και χυμοί. Επιπρόσθετα δίνονται και έτοιμα γεύματα.

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

Οφέλη

Το πρόγραμμα, έχει έντονο το στοιχείο της εντοπιότητας, καθώς τα τρόφιμα προσφέρονται μόνο σε τοπικούς φορείς, οι οποίοι στη συνέχεια τα διανέμουν σε ανθρώπους της συγκεκριμένης περιοχής/γειτονιάς που αντιμετωπίζουν προβλήματα σίτισης.

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα υλοποιείται από το 2013, και συνεχίζεται

Αποτελέσματα:

- Μέσω του προγράμματος Τρόφιμα Αγάπης, η ΑΒ Βασιλόπουλος ενισχύει με τρόφιμα πάνω από 250 τοπικούς φορείς που προσφέρουν βοήθεια σε σχεδόν 123.000 συνάνθρωπους που το έχουν ανάγκη.
- Αρκετοί από τους φορείς συνεργασίας δηλώνουν ότι με τα τρόφιμα που λαμβάνουν καθημερινά, καλύπτουν πάνω από το 90% των αναγκών τους.
- Από την έναρξη του προγράμματος το 2013 η ΑΒ έχει προσφέρει τρόφιμα αξίας 12,47εκ €.
- Τα περιβαλλοντικά οφέλη είναι τεράστια, καθώς αυτά τα τρόφιμα σώζονται και μειώνεται με αυτόν τον τρόπο η σπατάλη τροφίμων

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.ab.gr/responsible/lovefood>



**Τίτλος:**

Αξιοποίηση και αναδιανομή των πλεονασματικών προϊόντων

Φορέας υλοποίησης:

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

**Συνοπτική περιγραφή:**

Στη ΔΕΛΤΑ έχουμε θέσει ως προτεραιότητα και εταιρικό μας στόχο τον περιορισμό της σπατάλης των τροφίμων. Για τον λόγο αυτόν, φροντίζουμε ώστε τα προϊόντα που βρίσκονται στις αποθήκες μας και πλεονάζουν, δηλαδή είναι αρκετά πριν τη λήξη τους αλλά βάσει της ισχύουσας εμπορικής πολιτικής δεν μπορούν να πωληθούν στους πελάτες μας (σημεία πώλησης), να προσφέρονται δωρεάν σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες, μέσω αξιόπιστων φορέων.

Βελτιστοποιώντας την επικοινωνία μεταξύ των αντίστοιχων τμημάτων (προγραμματισμού παραγωγής, αποθηκών και εταιρικής επικοινωνίας) με πολλαπλά οφέλη, πετυχαίνουμε μετρήσιμα αποτελέσματα και βελτίωση των δεικτών, με μείωση των καταστροφών και αύξηση των δωρεάν διαθέσεων κάθε χρόνο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Εντός του 2020 η ΔΕΛΤΑ διέθεσε 1.500.000 μερίδες τροφίμων στους συνανθρώπους μας που τα έχουν ανάγκη, μέσω αξιόπιστων φορέων και ιδρυμάτων. Μεγάλο ποσοστό αυτών αφορά διάθεση και αναδιανομή πλεονασμάτων προϊόντων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία : Α.Βασιλακοπούλου -Διευθύντρια Εταιρικής Επικοινωνίας ΔΕΛΤΑ



Τίτλος:

Δωρεά πλεονασμάτων στο πλαίσιο του Προγράμματος Σίτισης και Προώθησης Υγιεινής Διατροφής – ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Φορέας υλοποίησης:

Ινστιτούτο Prolepsis



Συνοπτική περιγραφή:

Το Πρόγραμμα ΔΙΑΤΡΟΦΗ υλοποιείται για δέκατη συνεχή σχολική χρονιά από το Ινστιτούτο Prolepsis. Το Πρόγραμμα στηρίζει μαθητές δημοσίων σχολείων Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, κοινωνικοοικονομικά ευπαθών περιοχών όλης της χώρας. Από το 2012 έχουν διατεθεί σε 688 σχολεία και τουλάχιστον 110.000 μαθητές σε όλη την Ελλάδα περισσότερα από 16 εκατομμύρια γεύματα. Το Πρόγραμμα ΔΙΑΤΡΟΦΗ υλοποιείται σήμερα με Χρυσό Δωρητή την ΑΒ Βασιλόπουλος και με την πολύτιμη συνδρομή ιδρυμάτων, οργανισμών, εταιρειών και πολιτών από την Ελλάδα και το εξωτερικό, υπό την Αιγίδα του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.

Το Πρόγραμμα ακολουθεί συγκεκριμένη μεθοδολογία προκειμένου να ελαχιστοποιείται η πιθανότητα πλεονάσματος μεγάλου αριθμού γευμάτων. Συγκεκριμένα, οι Συντονιστές έρχονται σε εβδομαδιαία επικοινωνία με τα σχολεία και ενημερώνονται για πιθανές αλλαγές στον αριθμό των μαθητών. Επίσης, οι διευθυντές έχουν λάβει οδηγία για την περίπτωση που περισσεύει μικρός αριθμός γευμάτων κάποια ημέρα αυτά να διατίθενται στις οικογένειες του σχολείου που έχουν μεγαλύτερη ανάγκη. Ωστόσο, δεδομένου ότι πρόκειται για καθημερινή σίτιση σε σχολεία όλης της χώρας, οι συντονιστές συχνά έρχονται αντιμέτωποι με έκτακτες αλλαγές στην λειτουργία των σχολείων με αποτέλεσμα τη δημιουργία πλεονασμάτων γευμάτων. Την τρέχουσα σχολική χρονιά οι έκτακτες συνθήκες της πανδημίας COVID-19 είχαν ως αποτέλεσμα την αύξηση της συχνότητας εμφάνισης τέτοιων περιστατικών. Η ομάδα του Ινστιτούτου έχει προβλέψει την άμεση διάθεση των γευμάτων που περισσεύουν σε ανθρωπιστικές οργανώσεις και φορείς που μπορούν να τα αξιοποιήσουν άμεσα σε άτομα που τα έχουν ανάγκη.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Τα αποτελέσματα που παρουσιάζονται αφορούν στο σχολικό έτος 2020-2021

Αποτελέσματα:

Κατά τη φετινή σχολική χρονιά έχουν διατεθεί 5005 ατομικά γεύματα και 66 πακέτα τροφίμων σε οκτώ (8) ανθρωπιστικές οργανώσεις και σχετικούς φορείς όπως η Unesco, τα Παιδικά Χωριά SOS, η Κιβωτός τού Κόσμου κ.ά.

Το περιεχόμενο των γευμάτων αντιστοιχεί σε:

- 3.242 ατομικά γεύματα όπως σάντουιτς, πίτες και λοιπά αρτοσκευάσματα

- 4.317 συσκευασίες γάλακτος ή γιαουρτιού

- 3.022 τεμάχια φρούτων

Για περισσότερες πληροφορίες:

Μπορείτε να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα του Προγράμματος:
www.diatrofi.prolepsis.gr





Τίτλος:

Διάσωση & Προσφορά Τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε



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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Από το 2012 ως και το 2020 έχουμε σώσει & προσφέρει περισσότερες από 46.000.000 μερίδες τροφίμων

Το 2020:

- Σώσαμε & προσφέραμε τρόφιμα και φαγητό, που αντιστοιχούν συνολικά σε 8.900.614 μερίδες φαγητό, με εκτιμώμενη αξία άνω των 13.350.000€ (εφόσον υπολογιστεί μια μέση αξία 1,5€ / μερίδα)
- Ο ημερήσιος μέσος όρος για όλο το 2020 ήταν 24.385 μερίδες φαγητό
- Αυξήσαμε κατά 25% την αναλογία προσφερόμενων μερίδων φαγητού προς το συνολικό κόστος λειτουργίας μας στις 53 μερίδες / 1€



- 611 δωρητές προσέφεραν, με τη βοήθεια του Μπορούμε, φαγητό και τρόφιμα προς 435 κοινωνικές φορείς σε όλη την Ελλάδα

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία : Αγγελική Ευσταθίου - info@boroume.gr



Τίτλος:

«Μπορούμε στη Λαϊκή»

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε

Σε συνεργασία με την Ομοσπονδία Σωματείων Επαγγελματιών Παραγωγών Πωλητών Λαϊκών Αγορών Μακεδονίας-Θεσσαλίας-Θράκης, την Παναττική Ομοσπονδία Σωματείων Πωλητών Λαϊκών Αγορών, και την Πανελλαδική Ομοσπονδία Παραγωγών Λαϊκών Αγορών.

Το πρόγραμμα στηρίζεται ανελλιπώς εδώ και 5 χρόνια από την Ελληνική Πρωτοβουλία Αυστραλίας (The Hellenic Initiative Australia)

Συνοπτική περιγραφή:

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Από το 2015 ως τώρα έχουμε σώσει 500 τόνους φρούτα και λαχανικά, από 30 λαϊκές αγορές της Αθήνας και της Θεσσαλονίκης, τα οποία προσφέρθηκαν για την επισιτιστική στήριξη των ωφελουμένων 55 κοινωφελών φορέων στην Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη.

Το 2020:

- Διατηρήσαμε τον αριθμό συνεργαζόμενων λαϊκών αγορών σε 29 σε Αττική και Θεσσαλονίκη
- Σώσαμε συνολικά 97 τόνους φρέσκα φρούτα και λαχανικά
- Προσφέραμε την παραπάνω ποσότητα άμεσα σε 30 τοπικούς κοινωφελείς φορείς
- Υλοποιήσαμε συνολικά 649 δράσεις διάσωσης & προσφοράς
- 353 εθελοντές (από το Μπορούμε και άλλες πηγές όπως εταιρείες, εκπαιδευτικά ιδρύματα) υποστήριξαν τις δράσεις του προγράμματος
- Συντονίσαμε τη συμμετοχή εθελοντών από 7 εταιρείες και οργανισμούς σε δράσεις του προγράμματος

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία: Άννα Καμπουροπούλου, Υπεύθυνη προγράμματος - info@boroume.gr





Τίτλος:

Δράσεις «Φροντίζοντας για το Μέλλον» του τμήματος Εταιρικής Υπευθυνότητας

Φορέας υλοποίησης:

Μύλοι Λούλη ΑΕ

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

2009-2020: Διαχρονική στήριξη και συνεισφορά στις τοπικές κοινωνίες και σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες με πάνω από 3.500 δωρεές αλεύρων και μειγμάτων αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής σε 1.900 φορείς, ιδρύματα & Μ.Κ.Ο, εκκλησιαστικούς φορείς, σχολές, σχολεία, δήμους και αρχές. Μέρος των παραπάνω δωρεών αφορούν τη διάθεση κοντόληκτων προϊόντων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.loulismills.gr/koinonia>

Επικοινωνία:

Όλγα Μάνου, Διευθύντρια Επικοινωνίας, Εταιρικής Υπευθυνότητας & Μουσείου Λούλη, τηλ. 2104090192



Δωρεά στο Κοινωνικό Παντοπωλείο Δήμου Βόλου



Τίτλος:

«Συνεργασία Ελληνικής Βιομηχανίας Τροφίμων με Τράπεζα Τροφίμων»

Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών



Συνοπτική περιγραφή:

Οι πιο σημαντικές προκλήσεις, που αντιμετωπίζει ο κλάδος σήμερα σε εθνικό, ευρωπαϊκό και παγκόσμιο επίπεδο είναι η διατροφική επάρκεια, ο περιορισμός της σπατάλης των τροφίμων και ο σεβασμός στο περιβάλλον. Στην Ελλάδα, όπως και σε όλο τον κόσμο, κάθε χρόνο «χάνονται» τεράστιες ποσότητες προϊόντων τροφίμων, την στιγμή, που πολλοί συνάνθρωποί μας τα έχουν ανάγκη και έρχονται αντιμέτωποι καθημερινά με την ανέχεια.

Ο ΣΕΒΤ, ως εκπρόσωπος του κλάδου, αναγνωρίζει, ως ύψιστη προτεραιότητά του και σημαντικό στοιχείο στην προσπάθεια της Ευρώπης για την κυκλική οικονομία τον περιορισμό της σπατάλης των τροφίμων και τη διανομή σε όσους τα έχουν ανάγκη.

Για να πετύχει τον στόχο αυτόν επιδιώκει την ευαισθητοποίηση των Μελών του γύρω από σχετικές δράσεις, που έχουν θετικό αντίκτυπο στο σύνολο της κοινωνίας των πολιτών. Στο πλαίσιο αυτό, στον ΣΕΒΤ έχουμε αναπτύξει μία μακροχρόνια συνεργασία με την Τράπεζα Τροφίμων, από το ξεκίνημά της, και κινητοποιούμε τα Μέλη μας ώστε να συμβάλουν στο έργο αλληλεγγύης της και να έχουμε λιγότερους ανθρώπους, που υποφέρουν γύρω μας. Οι Τράπεζες Τροφίμων λειτουργούν πολλά χρόνια σε ολόκληρη την Ευρώπη και στην Ελλάδα, από το 1995, με τη βοήθεια ιδιωτικών πρωτοβουλιών και πολλών εθελοντών και πραγματοποιούν συλλογή τροφίμων από τις βιομηχανίες και διανομή τους σε κοινωνικούς φορείς και σχετικές δράσεις, διασφαλίζοντας την αξιοπιστία του συστήματος.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκής δράση

Αποτελέσματα:

Όλα αυτά τα χρόνια περισσότερες από 550 επιχειρήσεις του κλάδου μας έχουν διαθέσει και συνεχίζουν να διαθέτουν τα προϊόντα τους και συνδράμουν ουσιαστικά το δίκτυο φιλανθρωπίας και αλληλεγγύης της Τράπεζας, χτίζοντας σχέσεις εμπιστοσύνης και μία αποτελεσματική συνεργασία, προς όφελος χιλιάδων συνανθρώπων μας.

Η εμπειρία μας όλο αυτό το διάστημα έχει αποδείξει ότι μία συντονισμένη και καλά οργανωμένη προσπάθεια, μπορεί να κάνει τη διαφορά, ώστε περισσότεροι συνάνθρωποί μας που χρειάζονται βοήθεια, να έχουν πρόσβαση σε βασικά είδη διατροφής και ένα καλύτερο επίπεδο ζωής.

Για περισσότερες πληροφορίες: www.foodbank.gr

**Τίτλος:**

Υποστήριξη συσσιτίων – διανομή προϊόντων

Φορέας υλοποίησης:

Delifrance Hellas Mov. ΑΕ

Delifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

Συνοπτική περιγραφή:

Σε συνεργασία με το τμήμα logistics και την αποθήκη μας, αντλούμε πληροφορίες σχετικά με αδιάθετα προϊόντα που πλησιάζουν στη λήξη τους σε εβδομαδιαία βάση.

Επειτα από επικοινωνία με το Μπορούμε, βρίσκουμε τον κατάλληλο φορέα για διάθεση των προϊόντων και επικοινωνούμε μαζί του, ώστε να κανονίσουμε με δικά μας μέσα την διανομή των προϊόντων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα το οποίο υλοποιείται ήδη από το 2017 σε συνεργασία με το Μπορούμε, με πιο συστηματική και συντονισμένη (από πλευράς μας) προσπάθεια τους τελευταίους μήνες.

Αποτελέσματα:

Δωρίσαμε 4.929 μερίδες φαγητού το 2020

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.facebook.com/DelifranceHellas/posts/3750625874959563>

<https://www.facebook.com/DelifranceHellas/posts/3779238615431622>

Επικοινωνία: Μακρυγιάννη Δήμητρα



**Τίτλος:**

Διάσωση & Δωρεά προϊόντων

Φορέας υλοποίησης:

EUROCATERING AE

Σε συνεργασία με το Μπορούμε, και την Τράπεζα Τροφίμων

**Συνοπτική περιγραφή:**

Η Eurocatering AE, σε συνεργασία με το Μπορούμε και την Τράπεζα Τροφίμων έχουν ως στόχο τη μείωση της σπατάλης τροφίμων μεριμνά σε καθημερινή βάση για τη διάσωση τροφίμων σε περιπτώσεις πλεονασμάτων και μη διάθεσης προϊόντων. Εφόσον δοθεί η ενημέρωση από τις αποθήκες, και σταλεί στους φορείς, αυτοί φροντίζουν για δικτύωση τους με κοινωνικές φορείς και ιδρύματα και παραλαβή τους αυθημερόν ή την επόμενη ημέρα. Επιπλέον, ανταποδίδοντας την εμπιστοσύνη του κοινού διασφαλίζουν ένα σημαντικό κοινωνικό μέρισμα στην ελληνική κοινωνία προσφέροντας στήριξη συνανθρώπων μας που ανήκουν σε ευάλωτες ομάδες.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Υλοποιείται

Αποτελέσματα:

Από το 2016 ως σήμερα, έχουν διασωθεί πάνω από 25 τόνοι φρούτων και λαχανικών κι έχουν προσφερθεί ως δωρεές πάνω από 55 τόνοι φρούτων και λαχανικών.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία: Αγγελική Ιωσηφίδου



Τίτλος:

Δωρεές Προϊόντων της KAFEΑ TERRA σε Μη Κυβερνητικούς Οργανισμούς

Φορέας υλοποίησης:

KAFEΑ TERRA FOOD & DRINKS ΑΕΒΕ



Οι κυριότεροι Μη Κυβερνητικοί Οργανισμοί με τους οποίους συνεργαζόμαστε και αποστέλλουμε κοντόληκτα προϊόντα είναι οι εξής:

UNESCO ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΝΗΣΩΝ, ΤΡΑΠΕΖΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, RETO HELLAS, ΦΑΡΟΣ ΕΛΠΙΔΑΣ, Η ΗΛΙΑΧΤΙΔΑ, FAMILY & KIDS, ΠΑΜΕΜΜΑΖΙ, ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ - ΓΡΑΦΕΙΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΟΜΙΛΟΣ ΠΕΝΤΕΛΗΣ, ΙΕΡΑ ΜΗΤΡΟΠΟΛΙΣ ΜΕΣΣΟΓΑΙΑΣ & ΛΑΥΡΕΩΤΙΚΗΣ

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της προσπάθειας για την πρόληψη της απώλειας και της σπατάλης τροφίμων αλλά και την προώθηση της επισιτιστικής ασφάλειας, στην Kafea Terra υλοποιείται εκτεταμένο πρόγραμμα αποστολής δωρεάν τροφίμων και ροφημάτων σε Μη Κερδοσκοπικούς Οργανισμούς με σκοπό την αναδιανομή τους σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες που τα έχουν ανάγκη.

Το Τμήμα Logistics της εταιρείας παρακολουθεί σε καθημερινή βάση τις ημερομηνίες λήξης των αποθεμάτων και ενημερώνει το αρμόδιο τμήμα για τα είδη και τις ποσότητες που έχουν δεσμευτεί προς δωρεάν διάθεση. Έπειτα από επικοινωνία με τους συνεργαζόμενους φορείς τα προϊόντα αποστέλλονται μέσω του ιδιοκτήτου εταιρικού δικτύου μεταφοράς, έτσι ώστε να διασφαλιστεί η ακεραιότητα & η καλή κατάσταση των προϊόντων όπως και η άμεση παράδοση τους, ώστε να αντιμετωπίζεται όσο το δυνατόν πιο αποτελεσματικά η τελική αξιοποίηση τους.

Αποτελέσματα:

Στην KAFEΑ TERRA η κοινωνική συνεισφορά και η προστασία του περιβάλλοντος αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της φιλοσοφίας της. Αναγνωρίζοντας τα πολλαπλά οφέλη που απορρέουν από τις δράσεις δωρεάς κοντόληκτων προϊόντων, η εταιρεία προχώρησε στην ενσωμάτωση τους στο επιχειρησιακό σύστημα διαχείρισης ώστε να μεγιστοποιούνται τα κοινωνικά και τα περιβαλλοντικά οφέλη. Ειδικότερα, το 2020 η KAFEΑ TERRA πραγματοποίησε δωρεές 23,5 τόνων ροφημάτων περιλαμβανομένων καφέ, σοκολάτας, τσάι, κ.α. & 5 τόνων δημητριακών και μπισκότων. Με αυτό τον τρόπο συνέβαλε ουσιαστικά στην αποφυγή απώλειας σχεδόν 30 τόνων τροφίμων και ποτών με συνεπακόλουθα την αύξηση της επισιτιστικής ασφάλειας ευπαθών κοινωνικών ομάδων και ταυτόχρονα τη μείωση: των αποβλήτων από την απόρριψη τους, των απαιτούμενων πόρων για την παραγωγή συμπεριλαμβανομένων του νερού, των λιπασμάτων, της ενέργειας, των σπόρων και των εκπομπών CO₂.

Τέλος, μέσα από τις συγκεκριμένες δράσεις ενημερώνονται και αφυπνίζονται όλα τα μέλη του Οργανισμού όπως και τα λοιπά ενδιαφερόμενα μέρη (προμηθευτές, πελάτες, τοπική & ευρύτερη κοινωνία), με αποτέλεσμα την ευαισθητοποίηση τους στο φαινόμενο της σπατάλης τροφίμων και την ενεργό συμμετοχή τους στην καταπολέμηση του.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Υλοποιείται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους

Για περισσότερες πληροφορίες:

Οι δράσεις κοινοποιούνται στο μηνιαίο εταιρικό ηλεκτρονικό περιοδικό της εταιρείας το οποίο αποστέλλεται σε: εργαζόμενους, δίκτυο εμπορικών συνεργατών και πελάτες. Επίσης, συμπεριλαμβάνονται στην Έκθεση Βιώσιμης Ανάπτυξης της KAFEΑ TERRA η οποία είναι διαθέσιμη στο website της: <https://www.kafeaterra.gr/page/corporate-social-responsibility> ώστε να ενημερώνονται όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη.

Επικοινωνία: Φιλιά Χατζηδάκη



Τίτλος:

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

Φορέας υλοποίησης:

METRO AEBE



Συνεργαζόμαστε με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ και την ΤΡΑΠΕΖΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Συνοπτική περιγραφή:

Η METRO AEBE μέσω της συνεργασίας της με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ και την ΤΡΑΠΕΖΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ και προκειμένου να συμβάλει στη μείωση της σπατάλης τροφίμων αλλά και να βοηθήσει συμπολίτες μας που βρίσκονται σε ανάγκη, αποδίδει επιστρεφόμενα τρόφιμα που συγκεντρώνονται από τα καταστήματα λιανικής και χονδρικής πώλησης με τελικό προορισμό τα Κέντρα Διανομής της από όπου και παραδίδονται αφιλοκερδώς σε κοινωνικές φορείς.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Η METRO AEBE μέσω της δράσης της με την πολύτιμη βοήθεια των συνεργατών της, απέδωσε το 2020 387.000 μερίδες τροφίμων σε φορείς που συνεργάζονται με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ και περίπου 200.000 μερίδες τροφίμων στην ΤΡΑΠΕΖΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία: ΤΑΤΑ ΣΟΦΙΑ 2102893390

**Τίτλος:**

Δωρεά τροφίμων στην Τράπεζα Τροφίμων και σε Κοινωνικά Παντοπωλεία

Φορέας υλοποίησης:

Nestlé Ελλάς

**Nestlé**

Καλή Διατροφή, Καλύτερη Ζωή

Συνοπτική περιγραφή:

Η Nestlé Ελλάς υποστηρίζει διαχρονικά και συστηματικά το έργο της Τράπεζας Τροφίμων αλλά και των Κοινωνικών Παντοπωλείων σε όλη την Ελλάδα, παρέχοντας τρόφιμα και ροφήματα ώστε να περιοριστεί η σπατάλη τροφίμων, καθώς και να καλυφθούν ανάγκες συνανθρώπων μας που αντιμετωπίζουν δυσκολίες.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Καθ' όλη τη διάρκεια του έτους

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία: Eleni.Stefanidou@gr.nestle.com

**Τίτλος:**

Δωρεά 99,3% των τροφίμων που δεν μπορούσαν να διατεθούν στην αγορά σε μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς

Φορέας υλοποίησης:

Nutricia Specialised Nutrition

**Συνοπτική περιγραφή:**

Καταφέραμε μέσα στο 2020 να συνεργαστούμε με διάφορους Μη κερδοσκοπικούς Οργανισμούς ώστε να προσφέρουμε 99,3% των προϊόντων μας που δεν μπορούσαν να διατεθούν στην αγορά σε μη κερδοσκοπικούς Οργανισμούς, ενώ το 0,7% για compost (εδαφοβελτιωτικά). Εφαρμόσαμε ένα σύστημα ελέγχου των ΜΚΟ ώστε να μπορούμε με ασφάλεια να προσφέρουμε το πλεόνασμα των παραγωγών μας κάτι το οποίο μας δυσκόλευε στο παρελθόν.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

99,3% (29,4 τόνοι) προσφορά των προϊόντων που δεν μπορούσαν να διατεθούν στην αγορά σε μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία: Ναυσικά Φρίμα, 210 6248500



Τίτλος:

Δράση «ΑΚΟΥΜΕ & ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΜΕ» - Στηρίζουμε μέσω της Οργάνωσης ΜΠΟΡΟΥΜΕ τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων, ώστε να μην υπάρχει «Καμία μερίδα φαγητού χαμένη»

Φορέας υλοποίησης:

TÜV AUSTRIA Hellas



Συνοπτική περιγραφή:

Η TÜV AUSTRIA Hellas στηρίζει την οργάνωση ΜΠΟΡΟΥΜΕ για τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων και για την καταπολέμηση του υποσιτισμού στην Ελλάδα, διαθέτοντας της το περισσευούμενο φαγητό, που παρέχει στους συμμετέχοντες στα εκπαιδευτικά προγράμματα, που υλοποιεί στις εγκαταστάσεις της TÜV AUSTRIA Academy. Επίσης στηρίζει το πρόγραμμα «Μπορούμε στο Χωράφι», ενημερώνοντας πιστοποιημένους βιοκαλλιεργητές πελάτες της, να δωρίσουν περισσευόμενα αγροτικά προϊόντα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα υπάρχουν στους ετήσιους απολογισμούς της οργάνωσης «ΜΠΟΡΟΥΜΕ»

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.facebook.com/tuv.austria.hellas/posts/917913651723106>
- <https://www.facebook.com/tuv.austria.hellas/posts/963737917140679>
- <https://www.facebook.com/tuv.austria.hellas/photos/a.338959066285237/1473383906176075>

Επικοινωνία: Βάσω Κωτσάκη – Διευθύντρια Εταιρικής Υπευθυνότητας & Επικοινωνίας



Στήριξη στο πρόγραμμα «Μπορούμε στο Χωράφι», των πιστοποιημένων από την TÜV AUSTRIA HELLAS παραγωγών βιολογικών προϊόντων, κα. Μ. Τραχανατζή και Γ. Παπαθεοδωρόπουλο.



Τίτλος:

«Υιοθέτηση» της λαϊκής του Χολαργού - "ACG Farmers' Market"

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece), σε συνεργασία με την οργάνωση «Μπορούμε» μέσω του προγράμματός τους «Μπορούμε στη λαϊκή» και τον τοπικό φορέα.



Συνοπτική περιγραφή:

Το Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος έχει «υιοθετήσει» τη λαϊκή του Χολαργού και οι εθελοντές μας (φοιτητές, υπάλληλοι, καθηγητές) πηγαίνουν κάθε Δευτέρα στην εν λόγω λαϊκή αγορά, όπου συγκεντρώνουν φρούτα, λαχανικά, και άλλα προϊόντα (π.χ. ψάρια) από τους παραγωγούς στο κλείσιμο της λαϊκής. Εν συνεχεία, τα προϊόντα αυτά παραδίδονται στον εκπρόσωπο του τοπικού κοινωφελούς φορέα (Ιερά Μονή Φανερωμένης) για να διατεθούν στο συσσίτιό τους καθώς και στον ξενώνα όπου φιλοξενούν νέες γυναίκες από την επαρχία που σπουδάζουν στην Αθήνα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Αυτή είναι μια διαρκής δράση που ξεκίνησε τον Νοέμβριο του 2018

Αποτελέσματα:

Από τον Νοέμβριο του 2018 έχουν συγκεντρωθεί 6,563.5kg τρόφιμα μέσα από συνολικά 470 εθελοντικές ώρες των μελών του Κολλεγίου

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/community-engagement/acg-farmers-market/>
- <https://www.acg.edu/news-events/news/the-acg-farmers-market-is-back/>

Επικοινωνία: Ράνια Ασσαριωτάκη – assariotakir@acg.edu



©Βίβιαν Γιαννοπούλου – Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος

©Διονύσης Τζαβάρας – Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος



Τίτλος:

Δωρεά τροφίμων σε κοινωφελείς οργανισμούς

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece)

Σε συνεργασία με το Κοινωνικό Μαγειρείο Αγίας Παρασκευής και το Δειπνοσοφιστήριο

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Ράνια Ασσαριωτάκη – assariotakir@acg.edu



**Τίτλος:**

Sustainable Events Guidelines

Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές από το 2018 με επικαιροποίηση της πολιτικής τον Ιούνιο του 2020

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία : Ράνια Ασσαριωτάκη – assariotakir@acg.edu

(Άλλη) Αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση

Στον Άξονα προτεραιότητας περιλαμβάνονται ενέργειες που αφορούν στην αξιοποίηση πλεονασμάτων τροφίμων για την παραγωγή μεταποιημένων αγροδιατροφικών προϊόντων για ανθρώπινη κατανάλωση.

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



Αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων

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

*Σημ. Σύμφωνα με το νομοθετικό/ρυθμιστικό πλαίσιο Ε.Ε. πρόληψη σπατάλης τροφίμων –πέραν της δωρεάς ή άλλης αναδιανομής για ανθρώπινη κατανάλωση- συνιστά και η διάθεση στην αγορά τροφίμων, που δεν προορίζονται πλέον για ανθρώπινη κατανάλωση, για μετατροπή σε ζωοτροφές από αδειοδοτημένες επιχειρήσεις.



Τίτλος:

Δωρεά από οπωροπωλείο στο Αττικό Ζωολογικό Πάρκο

Φορέας υλοποίησης:

ΑΒ Βασιλόπουλος



Συνοπτική περιγραφή:

Από τα καταστήματά ΑΒ σε Γλυκά Νερά και Παλλήνη, δίνονται από το τμήμα του οπωροπωλείου, τρόφιμα για τα ζώα στο Αττικό Ζωολογικό Πάρκο. Μέσα στο Μάρτιο 2021 προστέθηκε και το κατάστημα της Παιανίας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα υλοποιείται από το 2017

Αποτελέσματα:

Το 2019 δόθηκαν τρόφιμα από το οπωροπωλείο αξίας 25.987€ από τα 2 καταστήματα ΑΒ που είναι ήδη στο πρόγραμμα.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Σαπουνάκη Αντζελίνα, Sustainable Retail Associate, ASapounaki@ab.gr





Τίτλος:

Αξιοποίηση αποβλήτων τροφίμων και κουζίνας για λίπασμα / εδαφοβελτιωτικά, και παραγωγή βιοενέργειας

Φορέας υλοποίησης:

Συνεργασία της Γρηγόρης με την ECOBROWN, η οποία προσφέρει υπηρεσίες συλλογής και ανακύκλωσης υπολειμμάτων καφέ

Γρηγόρης

Συνοπτική περιγραφή:

Ξεκίνησε ένα πιλοτικό πρόγραμμα σε 4 καταστήματα Γρηγόρης, στα οποία η ECOBROWN, τοποθέτησε ειδικό καφέ κάδο, για τα απόβλητα του καφέ. Στη συνέχεια θα έρχεται σε επικοινωνία με το κάθε κατάστημα προκειμένου να γίνεται η συλλογή των αποβλήτων 3-5 φορές την εβδομάδα. Τα απόβλητα θα χρησιμοποιούνται για την παραγωγή μπρικετών & πέλετ. Υπολογίζουμε ότι θα συλλέγουν 80-100 κιλά αποβλήτων ανά επίσκεψη.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα ξεκινάει πιλοτικά με στόχο να υλοποιηθεί σε όλα τα καταστήματα σε μόνιμη βάση. Κατά τη διάρκεια της πιλοτικής εφαρμογής, θα εντοπιστούν σημεία της συνεργασίας που χρήζουν βελτίωσης, έτσι ώστε στη συνέχεια να ενταχθούν όλα τα καταστήματα Γρηγόρης.

Αποτελέσματα:

Δεν έχουμε ακόμα αποτελέσματα, καθώς το πιλοτικό πρόγραμμα ξεκίνησε το 2021.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία: Μαργαρίτα Λεβαντή, Total Quality Director, Γρηγόρης

**Τίτλος:**

Συλλογή Οργανικών Αποβλήτων & Κομποστοποίηση

Φορέας υλοποίησης:

EUROCATERING ΑΕ

Σε συνεργασία με ΠΕΡΜΕ HELLAS ΑΕ

**Συνοπτική περιγραφή:**

Συνεργαζόμαστε με την ΠΕΡΜΕ HELLAS ΑΕ, για την συλλογή οργανικών αποβλήτων (υπολείμματα λαχανικών που προκύπτουν κατά την προετοιμασία των προϊόντων μας, όπως κοτσάνια, φύλλα, φλούδες, ρίζες κλπ) από τις εγκαταστάσεις μας με στόχο την αξιοποίηση τους για παραγωγή λιπασμάτων/εδαφοβελτιωτικών, και βιοενέργειας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το σύνολο των παρακάτω ποσοτήτων κατευθύνθηκε σε αδειοδοτημένους αποδέκτες για επεξεργασία και κομποστοποίηση τα τελευταία 3 έτη:

- 2018: 1.375,840 τν
- 2019: 1.660,850 τν
- 2020: 1.444,470 τν

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία: Αγγελική Ιωσηφίδου, Marketing & Communication



Τίτλος:

ΚάΦσιμο - Ανακύκλωση υπολείμματος καφέ με όρους κοινωνικής συμπερίληψης και δίκαιης οικονομίας!

Φορέας υλοποίησης:

InCommOn



Συνοπτική περιγραφή:

Στο έργο "κάΦσιμο" - Ανακύκλωση Υπολείμματος Καφέ με όρους κοινωνικής συμπερίληψης και δίκαιης οικονομίας, το στερεό υπόλειμμα του καφέ από επαγγελματικούς χώρους εστίασης, συλλέγεται και μετατρέπεται σε πρώτη ύλη για την παραγωγή ενέργειας και με αυτόν τον τρόπο μεταβάλλεται από απόρριμμα σε ένα πολύτιμο βιοκαύσιμο!

Αυτή τη στιγμή η συλλογή γίνεται από χώρους εστίασης του Κιλκίς και πιλοτικά από 35 σημεία στη Θεσσαλονίκη, με ένα σύστημα logistics ελαχιστοποιημένων εκπομπών το οποίο βασίζεται σε έξυπνο αλγόριθμο που αναπτύξαμε. Το εγχείρημα διατηρεί καθαρά κοινωνικό πρόσημο και επιχειρεί να εμπλέξει ενεργά και σταθερά τους παραγωγούς αποβλήτων και να κινητοποιήσει τους πολίτες όλων των ηλικιών.

Το έργο έχει λάβει ως τώρα χρηματοδοτήσεις από: Πράσινο Ταμείο, Choose Love, LUSH UK Re:Fund.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα, ξεκίνησε τον Μάρτιο του 2019

Αποτελέσματα:

Το κάΦσιμο ως τώρα έχει συλλέξει έως τώρα 1.7 τόνους υπολείμματος καφέ, εκτρέποντας το από τη χωματερή και μειώνοντας έτσι την σπατάλη τροφίμων / αξιοποιώντας την οργανική ύλη.

Η διαδικασία που ακολουθείται από τη στιγμή που ο καφές «πετιέται» στο ειδικό κουβαδάκι στο χώρο εστίασης μέχρι τη στιγμή που χρησιμοποιείται ως βιοκαύσιμο πλέον, μειώνει τις εκπομπές βλαβερών αερίων (CO2 equivalent) κατά 60% συγκριτικά με την απόρριψη σε ΧΥΤΑ.

Το ηλεκτρικό βαν με το αναγνωριστικό αυτοκόλλητο του καΦσίμου «κλείσε τον κύκλο» και το ίδιο αυτοκόλλητο στα συμμετέχοντα σημεία έχουν παίξει μεγάλο ρόλο στη διάχυση του έργου – πολύ συχνά, πολίτες θέλουν να μάθουν τι ακριβώς κάνουμε και σε ποιόν κύκλο αναφερόμαστε, με αποτέλεσμα όλο και περισσότεροι πολίτες να ενημερώνονται και να ευαισθητοποιούνται σε ζητήματα κατασπατάλησης οργανικών υπολειμμάτων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<http://www.facebook.com/kafsimo.greece>

Επικοινωνία: office@incommon.gr



©Όλγα Σαλιαμπούκου Photography



Τίτλος:

«Συμμετοχή ΣΕΒΤ σε ευρωπαϊκό έργο LIFE CIRCforBIO»

Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων – εταίρος έργου που συγχρηματοδοτείται από το πρόγραμμα LIFE της ΕΕ



Συνοπτική περιγραφή:

Στρατηγική προτεραιότητα της Ελληνικής Βιομηχανίας Τροφίμων αποτελεί η Βιώσιμη Ανάπτυξη, με στόχο τη βελτίωση των περιβαλλοντικών επιδόσεων της και την αύξηση της ανταγωνιστικότητας του κλάδου, μέσα από την εφαρμογή ενεργειακά αποδοτικών τεχνολογιών, την καλύτερη αξιοποίηση των πηγών (ενέργεια, νερό, πρώτες ύλες), την πρόληψη της σπατάλης των τροφίμων και τη βελτιστοποίηση των συσκευασιών που χρησιμοποιούνται στα προϊόντα διατροφής.

Στο πλαίσιο αυτό, ο ΣΕΒΤ συμμετέχει στο ευρωπαϊκό έργο «LIFE CIRCforBIO – A Circular Economy System for Multisource Biomass Conversion to Added Value products» (Παράγοντας βιοκαύσιμα από την αξιοποίηση των βιομηχανικών και οικιακών απορριμμάτων τροφίμων).

Η συμμετοχή του Κλάδου των Τροφίμων στο έργο είναι ιδιαίτερα σημαντική καθώς βασικό μέσο για την παραγωγή των βιοκαυσίμων θα αποτελούν τα απορρίμματα από τις Βιομηχανίες Τροφίμων. Τα απορρίμματα που θα αξιοποιηθούν στο βιοδιυλιστήριο για τον συγκεκριμένο σκοπό θα προέρχονται κυρίως από βιομηχανίες παραγωγής μπίρας, χυμών και προϊόντων πατάτας, επιχειρήσεων της Ελληνικής Βιομηχανίας Τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε την 1η Οκτωβρίου 2019, θα έχει διάρκεια 44 μήνες

Αποτελέσματα:

Στο έργο αυτό επιδιώκεται η μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου μέσα από την αντικατάσταση των ορυκτών καυσίμων από προηγμένα βιοκαύσιμα, που θα προέρχονται από οικιακά και βιομηχανικά απορρίμματα τροφίμων, αξιοποιώντας ένα καινοτόμο βιοδιυλιστήριο, που θα αναπτυχθεί στο Τεχνολογικό Πολιτιστικό Πάρκο του ΕΜΠ, στο Λαύριο. Βασικό όφελος για το κλίμα και το περιβάλλον θα αποτελέσει η σημαντική μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου που θα προέλθει από την παραγωγή καυσίμων από βιομάζα μέσα από την παραπάνω διαδικασία.

Παράλληλα με την περιβαλλοντική του διάσταση, το έργο συμβάλει και στη μείωση της σπατάλης τροφίμων, μέσα από τη χρήση οικιακών αποβλήτων αλλά και αποβλήτων επιχειρήσεων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.sevt.gr/gr/european-programs/GMyL/life-circforbio>

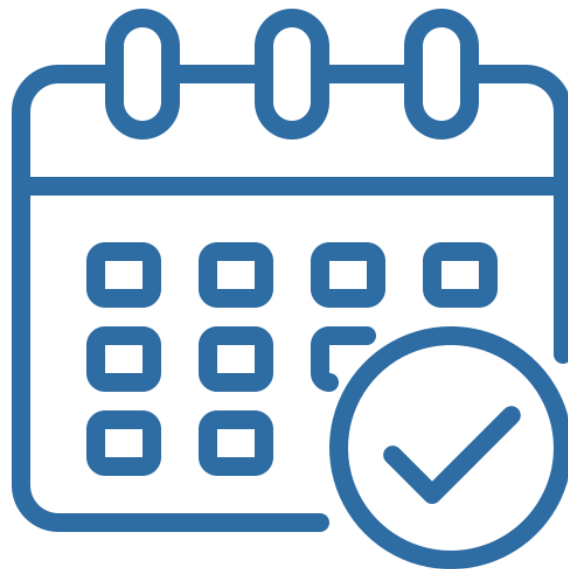
Επισήμανση ημερομηνίας στα τρόφιμα

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 και εφαρμογή καινοτόμων λύσεων που διασφαλίζουν την ασφάλεια τροφίμων και ταυτόχρονα συμβάλλουν στη μείωση σπατάλης.

Εχει δημιουργηθεί Ομάδα Εργασίας για το εν λόγω ζήτημα με τη συμμετοχή ενδιαφερομένων μελών, έχοντας ως κεντρικό στόχο τη διενέργεια ενημερωτικών δράσεων για την εκπαίδευση του καταναλωτή.

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 στους Άξονες 4 και 5, ενέργειες που αφορούν στην εφαρμογή καινοτόμων λύσεων, στην ανάπτυξη ψηφιακών εργαλείων και την εμπορική διάθεση κοντόληκτων προϊόντων, καθώς και στη δωρεά τους για κοινωνικά σκοπούς.



Φρούτα & λαχανικά

Στον Άξονα προτεραιότητας περιλαμβάνονται ενέργειες και δράσεις, όπως πρόληψη των απωλειών -προ συγκομιδής- στο χωράφι (ευφυής γεωργία/γεωργία ακριβείας), 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 (μεταποίηση), ενθάρρυνση της αναδιανομής τέτοιων προϊόντων για κοινωφελή σκοπό.

*Σημ. Στις καταγεγραμμένες ενέργειες 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.



Τίτλος:

Ταχεία εκτίμηση των ασθενειών των φυτών από αεροφωτογραφίες. Η περίπτωση του αμπελώνα

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανική Γεωργική Σχολή – SPMO



Συνοπτική περιγραφή:

Η Γεωργία Ακριβείας (Precision Agriculture) είναι μια νέα μέθοδος γεωργικής πρακτικής η οποία χρησιμοποιεί πληροφορία με σαφήνεια προσδιορισμένη ως προς τον χώρο και τον χρόνο, προκειμένου να μεγιστοποιήσει την αποδοτικότητα των λιπασμάτων και να ελαχιστοποιήσει τις περιβαλλοντικές τους επιπτώσεις.

Βασίζεται σε νέες τεχνολογίες όπως Γεωγραφικά Συστήματα Πληροφοριών, δορυφορικού εντοπισμού GPS, χρήση μη επανδρωμένων αεροσκαφών (UAV), μεθόδους τηλεπισκόπησης για συλλογή δεδομένων με αποτέλεσμα την αύξηση της απόδοσης των καλλιεργειών, τη μείωση υπερβολικής λίπανσης με συνέπεια την προστασία του περιβάλλοντος και τέλος και κυρίως την πρόληψη και τον περιορισμό των απωλειών παραγόμενου τρόφιμου στο χωράφι.

Οι μέθοδοι Ευφυούς Γεωργίας που εφαρμόζει η ΑΓΣ βασίζονται σε μεγάλο βαθμό στην ψηφιακή τεχνολογία, με χρήση αισθητήρων στο χωράφι και την μετάδοση δεδομένων μέσω συστήματος LoRa σε υπολογιστικές πλατφόρμες για την συγκρότηση εύστοχων καλλιεργητικών πρακτικών. Επιπρόσθετα με τα δίκτυα αισθητήρων, η χρήση των UAV (drone) εφοδιασμένων με θερμικές κάμερες επιτρέπουν στον γεωργό να παρακολουθεί τις καλλιέργειές του και να ανιχνεύει εγκαίρως και με χωρική και χρονική ακρίβεια την εμφάνιση ασθενειών. Έτσι περιορίζεται η απώλεια γεωργικών προϊόντων στην πρωτογενή παραγωγή.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Αποτελέσματα:

Η περίπτωση του αμπελώνα.

Η εφαρμογή έχει γίνει σε αμπελώνες στο Κιλκίς, Καβάλα, Γουμένισσα και Βροντού. Η εφαρμογή γίνεται με drones εφοδιασμένα με θερμική κάμερα που σαρώνει τον αμπελώνα. Η θερμική εικόνα του κάθε φυτού επεξεργαζόμενη από συστήματα τεχνητής νοημοσύνης, δίνει την επεξεργασμένη πληροφορία για την καλλιεργητική ασθένεια που εμφανίστηκε. Τα συστήματα γεωεντοπισμού GPS προσδιορίζουν χωρικά το συγκεκριμένο σημείο του αμπελώνα που εμφανίστηκε καλλιεργητική ασθένεια. Αυτό δίνει τη δυνατότητα στον παραγωγό να αντιδράσει άμεσα, περιορίζοντας τις απώλειες σε καρπό στον υπόλοιπο αμπελώνα. Το τελικό αποτέλεσμα είναι η ασφάλεια των προϊόντων ακόμη και στο στάδιο της παραγωγής, ο περιορισμός των απωλειών σε καρπό και τελικά η μείωση της σπατάλης των πόρων που δαπανήθηκαν για την παραγωγή και το αποτύπωμα σε αέρια θερμοκηπίου και κατανάλωση νερού.

Αποτελέσματα των εντοπισμών του παρασίτου ίσκα της αμπέλου:

Η ομάδα στη Γουμένισσα περιλαμβάνει περίπου 40 εκτάρια αμπελοκαλλιέργειας, πράγμα που σημαίνει ότι έχουν εξοικονομήσει περισσότερα από 200.000 ευρώ από καλλιεργητικές δαπάνες, ενώ το σημαντικότερο είναι η αποφεύγοντας την καταστροφή των καρπών από βοτρώτη.

Για περισσότερες πληροφορίες:

InoFA cluster Internet of Food Alliance, Φορέας Αρωγός: Αμερικανική Γεωργική Σχολή – SPMO, +30 2310492851 info@inofa.gr www.inofa.gr



Drone με θερμική κάμερα σαρώνει τον αμπελώνα για να εντοπίσει εμφάνιση ασθενειών σε φυτά που παρουσιάζουν θερμική εικόνα με αλλοιώσεις.



Με εφαρμογή γεωεντοπισμού GIS επισημαίνονται τα φυτά που πάσχουν με ακρίβεια θέσης στον αμπελώνα. Μια εφαρμογή AI αναλύει τη θερμική εικόνα και γίνεται διάγνωση της ασθένειας του προσβαλλόμενου φυτού.



Τίτλος:

"Agro"– Διεθνής Διαγωνισμός Νεανικής Επιχειρηματικότητας "The Diamond Challenge"

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece) στο πλαίσιο του Διεθνούς Διαγωνισμού "The Diamond Challenge" – υπό την αιγίδα του University of Delaware Horn Entrepreneurship και του Paul and Linda McConnell Entrepreneurship Initiative.



Συνοπτική περιγραφή:

Τρεις μαθητές Α' Λυκείου του Pierce – Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος, κατέκτησαν την 1^η θέση στα προκριματικά του διεθνούς διαγωνισμού νεανικής επιχειρηματικότητας "The Diamond Challenge", με την ιδέα τους για τη διάθεση των δύσμορφων φρούτων και λαχανικών που δεν είναι καλοδεχούμενα στο εμπόριο, σε χαμηλότερη τιμή για συμπολίτες μας που θέλουν να κάνουν οικονομία, τους ενδιαφέρει η υγιεινή διατροφή και έχουν οικολογική συνείδηση. Σκοπός της επιχείρησης είναι να δώσει λύση στα προβλήματα που προκαλούνται από την απόρριψη αυτών των προϊόντων, βοηθώντας παράλληλα στην εξάλειψη της φτώχειας!

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Φεβρουάριος 2019

Αποτελέσματα:

Η ομάδα κατέκτησε την πρώτη θέση στον προκριματικό διαγωνισμό με αυτή την καινοτόμα ιδέα και οι τρεις μαθητές ταξίδεψαν στο Delaware των Η.Π.Α. όπου διαγωνίστηκαν στον τελικό του διαγωνισμού ανάμεσα σε ομάδες από διάφορες χώρες του κόσμου.



Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.pierce.gr/news/diamond-challenge-at-pierce/>
- <https://www.kathimerini.gr/society/1012141/ta-dysmorfa-froyta-einai-exisoy-threptika-mia-exyphni-epicheirimatiki-idea-trion-ellinon-mathiton/>
- https://www.pierce.gr/wp-content/uploads/2019/01/Diamond-Challenge_Flyer-A5_PRINT.pdf

Επικοινωνία: Ράνια Ασσαριωτάκη, assariotakir@acg.edu



Τίτλος:

Ανάπτυξη και εφαρμογή συστήματος ευφυούς γεωργίας gaiasense

Φορέας υλοποίησης:

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



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το σύστημα ευφυούς γεωργίας gaiasense ξεκίνησε να αναπτύσσεται το 2016 και αφορά σήμερα (2021) 30 διαφορετικές καλλιέργειες σε περισσότερες από 70 περιοχές της επικράτειας, καλύπτοντας πάνω από 150.000 εκτάρια γεωργικής γης. Οι καλλιέργειες φρούτων και λαχανικών στις οποίες εφαρμόζεται είναι οι ακόλουθες: ροδάκινο, βερίκοκο, ακτινίδιο, κεράσι, μηλο, επιτραπέζιο σταφύλι, σύκο, τομάτα, πατάτα, πιπεριά, μπρόκολο, μαρούλι, σπαράγγι.

Η ανάπτυξή του σε νέες περιοχές και καλλιέργειες είναι δυναμική και συνεχής.

Αποτελέσματα:

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

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

- Η ιστοσελίδα του gaiasense: <http://www.gaiasense.gr/gaiasense>
- Βίντεο παρουσίασης του gaiasense μέσα από τις πιλοτικές εγκαταστάσεις που έχουν αναπτυχθεί στο πλαίσιο του προγράμματος LIFE "LIFE GAIA Sense":
- <https://www.youtube.com/watch?v=uJiWw9qV5gE>

Επικοινωνία:

- Ελλη Τσιφόρου – Γεν. Δ/ντρια GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ e_tsiforou@c-gaia.gr
- Γιάννης Μιχαηλίδης – Διευθυντής Marketing NEUROPUBLIC i_michailidis@neuropublic.gr



NEUROPUBLIC AE

Παροχή υπηρεσιών εστίασης

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

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



Τίτλος:

Εκπαίδευση & παρότρυνση προσωπικού εταιρείας και καταστημάτων της Γρηγόρης

Φορέας υλοποίησης:

Συνεργασία της Γρηγόρης με το Μπορούμε

Γρηγόρης

Συνοπτική περιγραφή:

Η Γρηγόρης, μέσω των διευθύνσεων Marketing & Λειτουργίας, συνεχώς παροτρύνει το προσωπικό των καταστημάτων προκειμένου να προσφέρουν τις αδιάθετες μερίδες φαγητού σε κοινωφελή ιδρύματα μέσω του Μπορούμε. Η πορεία της προσφοράς αυτής παρακολουθείται διαρκώς από τα κεντρικά γραφεία, προκειμένου να βελτιώνονται τα αποτελέσματα. Ταυτόχρονα, η Γρηγόρης προσφέρει στο Μπορούμε για κοινωφελή σκοπό, όλα τα αδιάθετα τρόφιμα που προορίζονταν για την τροφοδοσία των καταστημάτων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Από το 2013 έως σήμερα ο Γρηγόρης έχει διαθέσει μέσω του Μπορούμε, από τα καταστήματα και την Κεντρική Αποθήκη 413.000 μερίδες φαγητού. Τα αποτελέσματα αυτά θα μπορούσαν να βελτιωθούν κατά πολύ, αν δινότουσαν φορολογικά κίνητρα στις επιχειρήσεις και απλοποιούνταν η διαδικασία της δωρεάν διάθεσης των αδιάθετων τροφίμων

Για περισσότερες πληροφορίες:



Τίτλος:

Δυνατότητα επιλογής «μισής μερίδας» στο στάδιο της παραγγελίας

Φορέας υλοποίησης:

Δειπνοσοφιστήριο (τον βασικό πάροχο φαγητού και catering του Κολλεγίου) – εφαρμόζοντάς το στο εστιατόριο – café που διατηρεί στους χώρους του Αμερικανικού Κολλεγίου Ελλάδος



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα, το οποίο ξεκίνησε τον Σεπτέμβριο του 2018

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία: Ράνια Ασσαριωτάκη – assariotakir@acg.edu



©Δειπνοσοφιστήριο



Τίτλος:

Food Providers, Food waste fighters

Φορέας υλοποίησης:

WWF Ελλάς



Με την υποστήριξη του WWF Network (innovation fund)

Σε συνεργασία με τη Γευσήνους

Συνοπτική περιγραφή:

Το πρόγραμμα «Food providers, food waste fighters» εστιάζει στη μείωση και πρόληψη της σπατάλης τροφίμων στον τομέα του contract catering υπό το πρίσμα του COVID-19. Συγκεκριμένα, το WWF Ελλάς, σε συνεργασία με τη Γευσήνους, μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες contract catering στη χώρα, εστιάζει στη μέτρηση και στη μείωση των απορριμμάτων τροφίμων (FLW) με απώτερο στόχο την πρόληψη του φαινομένου μέσα από την εκπαίδευση του προσωπικού και την υιοθέτηση καλών πρακτικών. Η πιθανή μελλοντική διάδοση και περαιτέρω αξιοποίηση των ευρημάτων σε άλλους τομείς με τους οποίους συνεργάζεται η Γευσήνους, όπως σχολεία, πανεπιστήμια, νοσοκομεία και στρατός, θα φέρει στο φως πολύτιμες πληροφορίες σχετικά με το θέμα των απορριμμάτων τροφίμων και τη μείωση τους ανά κλάδο.

Τα κυριότερα παραδοτέα του έργου είναι: 3 πιλοτικές παρεμβάσεις σε επιλεγμένα σημεία της Γευσήνους (κεντρική μονάδα και δύο εστιατόρια), δημιουργία εκπαιδευτικού υλικού βασισμένο στις ανάγκες του προσωπικού και ενός toolkit με όλα τα απαραίτητα εργαλεία για την υλοποίηση του προγράμματος από τη Γευσήνους και μελλοντικά από άλλες εταιρείες catering στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα είχε αρχική διάρκεια ένα έτος (Ιούνιος 2020-Ιούνιος 2021), αλλά λόγω των lockdowns και της επακόλουθης υπολειτουργίας του κλάδου, το πρόγραμμα παρατάθηκε για 6 μήνες (Δεκέμβριο 2021).

Αποτελέσματα:

Μέσα από το πρόγραμμα στοχεύεται η ευαισθητοποίηση και ενεργή συμμετοχή των εμπλεκόμενων μερών (εργαζόμενοι Γευσήνους- εταιρικοί πελάτες και το προσωπικό τους) για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, ενώ προσβλέπεται ότι θα προσδιοριστούν οι αιτίες του προβλήματος μέσα από πιλοτικές μετρήσεις και ποιοτικές έρευνες. Τέλος, μέσα από εφαρμογή καλών πρακτικών θα επιτευχθεί η σωστή αξιοποίηση πρώτων υλών και η εξοικονόμηση κόστους βελτιώνοντας ταυτόχρονα το προφίλ αειφορίας της εταιρείας.

Απώτερος στόχος του προγράμματος είναι να καταστεί η Γευσήνους multiplier στον κλάδο στην Ελλάδα, ενώ μέσα από το δίκτυο του WWF το πρόγραμμα να εφαρμοστεί και στο εξωτερικό με άξονα προτεραιότητας την Ευρώπη.

Ποσοτικά αποτελέσματα θα ανακοινωθούν με το πέρας του προγράμματος.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία: Βίκυ Μπαρμπόκα, Υπεύθυνη προγραμμάτων βιώσιμης διατροφής, WWF Ελλάς - v.barboka@wwf.gr



Τίτλος:

Hotel Kitchen- Εδώ το φαγητό έχει αξία

Φορέας υλοποίησης:

WWF Ελλάς

Με την υποστήριξη της Unilever Food Solutions

Σε συνεργασία με τον όμιλο Grecotel Hotels and Resorts

Το έργο χρηματοδοτείται από το WWF US, το Rockefeller Foundation και την Unilever Food Solutions.

Συνοπτική περιγραφή:

Το πρόγραμμα «WWF Hotel Kitchen- εδώ το φαγητό έχει αξία» εστιάζει στην πρόληψη σπατάλης τροφίμων στον ελληνικό ξενοδοχειακό κλάδο. Ο πυρήνας του προγράμματος έγκειται στη διασύνδεση της βιώσιμης παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων και στην προστασία του περιβάλλοντος μέσω της μέτρησης και της μείωσης των απορριμμάτων τροφίμων, αλλά και μέσα από την ενεργή συμμετοχή του προσωπικού και την ενημέρωση των φιλοξενούμενων στα ελληνικά ξενοδοχεία. Στο πλαίσιο του προγράμματος, το WWF Ελλάς πραγματοποίησε με επιτυχία ένα τετράμηνο πιλοτικό πρόγραμμα σε συνεργασία με 3 ξενοδοχεία (Grecotel Cape Sounio, Aquilla Rithymna Beach, Athens Marriott). Η συνολική μείωση της σπατάλης κυμάνθηκε από 10-25% στα τρία ξενοδοχεία.

Ενα αναλυτικό toolkit για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων προσφέρεται σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις για την υλοποίηση της πρωτοβουλίας. Κατά τη διάρκεια του έργου, τον Φεβρουάριο 2020, πραγματοποιήθηκαν 3 σεμινάρια σε 70 ξενοδοχεία της χώρας για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων μέσα από καλές πρακτικές, ενώ το WWF διοργάνωσε δύο σεμινάρια σε δύο σχολές μαγειρικής (IEK Αναβύσσου, LeMonde) για την ενημέρωση και ευαισθητοποίηση της νέας γενιάς σεφ.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα Hotel Kitchen ξεκίνησε τον Μάρτιο 2019. Η ανακοίνωση των αποτελεσμάτων της πρώτης φάσης του προγράμματος θα γίνει τον Μάρτιο 2021.



Αποτελέσματα:

Μέσα από το πιλοτικό πρόγραμμα στα τρία ξενοδοχεία επιτεύχθηκε η συλλογή δεδομένων και η ενεργή δέσμευση 250 εργαζομένων μέσα από ειδική εκπαίδευση και των επισκεπτών των ξενοδοχείων μέσα από ενημερωτική σήμανση για την πρόληψη της σπατάλης. Η συνολική σπατάλη τροφίμων στα τρία ξενοδοχεία μειώθηκε ως και 25% μέσα σε 16 εβδομάδες. Περισσότερα ποσοτικά δεδομένα από το πιλοτικό πρόγραμμα παρατίθενται στο infographic.



Ακολουθώντας, μέσα από τα σεμινάρια που πραγματοποιήθηκαν στο πλαίσιο της Unilever Food Solutions Academy, περισσότερα από 50 ξενοδοχεία και περισσότεροι από 100 συμμετέχοντες πήραν τη σκυτάλη για την υλοποίηση του προγράμματος. Ακολουθώντας, μεγάλη ήταν η δήλωση ενδιαφέροντος συμμετοχής και από άλλα μικρότερα ξενοδοχεία της χώρας.

Τέλος, μέσα από δύο σεμινάρια σε δύο σχολές μαγειρικής (IEK Αναβύσσου και Le Monde) περισσότεροι από 320 φοιτητές ενημερώθηκαν για το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων και τον ρόλο τους στην αντιμετώπιση του φαινομένου στον ξενοδοχειακό και τουριστικό κλάδο.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Βίκυ Μπαρμπόκα, Υπεύθυνη προγραμμάτων βιώσιμης διατροφής - v.barboka@wwf.gr



WWF Greece/C.Giannakopoulos

