

Δράσεις Πρόληψης & Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων



Έκθεση 4η | Απολογισμός 2023

Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	3
1. Δημόσια πολιτική για την πρόληψη & μείωση της σπατάλης τροφίμων.....	5
2. Ολοκληρωμένη διαχείριση - Ολιστική προσέγγιση.....	10
3. Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση.....	24
4. Προώθηση έρευνας & καινοτομίας.....	60
5. Διευκόλυνση & προώθηση δωρεάς τροφίμων για κοινωνικά σκοπού.....	79
6. (Άλλη) Αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση.....	104
7. Αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων.....	105
<i>Τομεακές-θεματικές δράσεις</i>	
8. Επισήμανση ημερομηνίας ανάλωσης στα τρόφιμα.....	116
9. Φυτική παραγωγή Φρούτα & λαχανικά.....	122
10. Παροχή υπηρεσιών εστίασης.....	125

Δράσεις Πρόληψης & Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων

Εισαγωγή

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

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

Με στόχο την ανταλλαγή γνώσης και πληροφορίας, τη διάχυση καλών πρακτικών, και την ανάδειξη πεδίων συνέργειας για μεγιστοποίηση αντικτύπου, στην παρούσα **4η Έκθεση καταγράφονται ενέργειες, προγράμματα και δράσεις που υλοποίησαν με δική τους πρωτοβουλία Μέλη της Συμμαχίας κατά το 2023** (ολοκληρωμένες ενέργειες και διαρκή προγράμματα).

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

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

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

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

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

1



Δημόσια πολιτική για την πρόληψη & μείωση της σπατάλης τροφίμων

2 δράσεις

6



(Άλλη) Αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση

0 δράσεις

2



Ολοκληρωμένη διαχείριση – ολιστική προσέγγιση

8 δράσεις

7



Αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων

7 δράσεις

3



Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση

21 δράσεις

8



Επισήμανση ημερομηνίας ανάλωσης στα τρόφιμα

4 δράσεις

4



Πρώθηση έρευνας & καινοτομίας

11 δράσεις

9



Φυτική παραγωγή

1 δράση

5



Διευκόλυνση & προώθηση δωρεάς τροφίμων για κοινωνικά σκοπούς

19 δράσεις

10



Παροχή υπηρεσιών εστίασης

2 δράσεις

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

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

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

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

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

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

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

Πέρα από τις προαναφερθείσες ενέργειες στις οποίες συνέβαλε εν γένει η Συμμαχία και τα Μέλη της, στην ενότητα που ακολουθεί παρουσιάζονται επιμέρους πρωτοβουλίες Μελών.



Τίτλος:

«#ΣώζουμεΤρόφιμαστοΧαλάνδρι», στρατηγική πρόληψης και μείωσης τροφικών αποβλήτων με συνδεδεμένο αποτέλεσμα τη δημιουργία τεχνογνωσίας και κατοχύρωσης ολιστικής πολιτικής για Δήμους

Φορέας υλοποίησης:

Δήμος Χαλανδρίου, Μονάδα Αποτροπής Απωλειών Τροφών και Δημιουργίας Τροφικών Αποβλήτων



Συνοπτική περιγραφή:

Με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας ζωής των κατοίκων και την ανάπτυξη καινοτόμων δράσεων σε επίπεδο τοπικής αυτοδιοίκησης, η διοίκηση του Δήμου Χαλανδρίου επιδιώκει από το 2014 τη συμμετοχή και χρηματοδότηση ενεργειών από ευρωπαϊκά προγράμματα. Η Μονάδα Αποτροπής Απωλειών Τροφών και Δημιουργίας Τροφικών Αποβλήτων, εφεξής «Μονάδα», του Δήμου λειτουργεί σε αυτό το πλαίσιο και η δράση της συνοψίζεται στη χαρτογράφηση και ποσοτικοποίηση πηγών δημιουργίας τροφικών αποβλήτων και στην ανάπτυξη στρατηγικής διαχείρισής τους από τις αρμόδιες υπηρεσίες σε συνεργασία με τη Μονάδα. [Εικ. 1]

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2022- 2026. Οι δράσεις που αναφέρονται στην παρούσα αναφορά διεξήχθησαν το έτος 2023. Η καταγραφή απωλειών τροφίμων σε διάφορα στάδια της αξιακής αλυσίδας (πρωτογενής παραγωγή – μεταποίηση – εμπορία - πώληση- κατανάλωση) εντός των διοικητικών ορίων του Δήμου συνεχίστηκε. [URL 1] Η καταγραφή ξεκίνησε από το πέμπτο τμήμα προσχολικής αγωγής και την εθελοντική δωρεάν συμμετοχή καταγραφής από πολίτες τον Οκτώβριο του 2022.

[Εικ. 2]

Συνδυαστικά με την έρευνα πεδίου διοργανώθηκε μια σειρά από ενημερωτικές δράσεις καθώς και δράσεις ευαισθητοποίησης του γενικού κοινού, οργάνωσης συναντήσεων με κοινωνικούς εταίρους καθώς και εκτεταμένη εκστρατεία επικοινωνίας και διάχυσης έργου της Μονάδας και των ευρωπαϊκών προγραμμάτων FoodRUs και ToNoWaste. [URL1, URL2]

Επιπλέον ενισχύθηκε ο ρόλος της ορθής συλλογής των οικιακών τροφικών αποβλήτων με την επέκταση χρήσης του καφέ κάδου και διευρύνθηκε η δυνατότητα συμμετοχής σε νέα ερευνητικά προγράμματα.

Αποτελέσματα:

Η υπηρεσία διαχείρισης απορριμμάτων του Δήμου οργάνωσε δρώμενα σε δημόσια δημοτικά σχολεία και σειρά απογευματινών ημερίδων με σκοπό την ενημέρωση των κατοίκων της εκάστοτε γειτονιάς για τη σημασία της βιώσιμης ανάπτυξης και της κυκλικής οικονομίας. Ο Καθηγητής κ. Γ. Λυμπεράτος ενημέρωσε το κοινό για την σημασία της αποτροπής δημιουργίας αλλά και την ορθή διαχείριση των βιοαποβλήτων κουζίνας τόσο στις προαναφερόμενες ημερίδες όσο και στις ημερίδες που οργάνωσε η Μονάδα τον Ιούνιο στο Χαλάνδρι και τον Σεπτέμβριο 2023 στο συνέδριο Retaste. Η υιοθέτηση των λύσεων του προγράμματος FoodRUs,

εφαρμογή Food Loop App και αποθετήριο E learning [URL 4] βοήθησε στην περαιτέρω εκπαίδευση των κατοίκων, ενώ για την ευαισθητοποίηση τους διοργανώθηκε επιπρόσθετα βιωματική δράση μαγειρικής στην κεντρική πλατεία του Δήμου με επίδειξη τρόπων χρήσης πλεονασμάτων τροφίμων.

Με την πολύτιμη συνεργασία των υπηρεσιών και κατοίκων του Δήμου, των κοινωνικών εταίρων και των ακαδημαϊκών συνεργατών του Ε.Μ.Π., του Πανεπιστημίου Αιγαίου και του Πανεπιστημίου Πειραιώς, που συμμετείχαν ενεργά στην έρευνα πεδίου, αναπτύχθηκαν σημαντικές ικανότητες και δεξιότητες σε τοπικό επίπεδο ενώ παρατηρείται αύξηση των χορηγιών στο κοινωνικό παντοπωλείο από την Τράπεζα Τροφίμων και πολυάριθμες τοπικές επιχειρήσεις και ιδιώτες.

Η αξιολόγηση των ποσοτικών και ποιοτικών δεδομένων δημιουργίας τροφικών αποβλήτων οδήγησε τη Μονάδα στη δημιουργία δεκαλόγου συμβουλών προς πολίτες και καταστήματα, ενώ η αξιοποίηση τους είναι σε εξέλιξη.

Παρότι το 2023 διεξήχθησαν διπλές εκλογές τοπικής αυτοδιοίκησης στο Χαλάνδρι που προκάλεσαν καθυστέρηση στην υλοποίηση του σχεδιασμού, η συλλογή οικιακών βιοαποβλήτων παρουσιάζει σημαντική αύξηση από τον Οκτώβριο του 2022 που ξεκίνησε η ευρεία χρήση καφέ κάδου και η λειτουργία της Μονάδας.

Ο δείκτης KPI που περιγράφει την εν λόγω απόδοση δείχνει αύξηση 28%.

$$QU1 = \frac{\text{Tonnes of FLW generated}}{n^{\circ} \text{ end consumers generating the FLW}}$$

[Εικ. 3]

Ο Δήμος Χαλανδρίου που φιλοξενεί πολλές μεγάλες επιχειρήσεις, πρεσβείες, επιχειρήσεις εστίασης και επισκέπτες των εστιατορίων και εμπορικών καταστημάτων του σκοπεύει να δείξει την δύναμη της τοπικής κοινωνίας στην κυκλική διαχείριση τροφικών αποβλήτων σε αστικό περιβάλλον και ως μέλος της Συμμαχίας να συμβάλλει στην Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

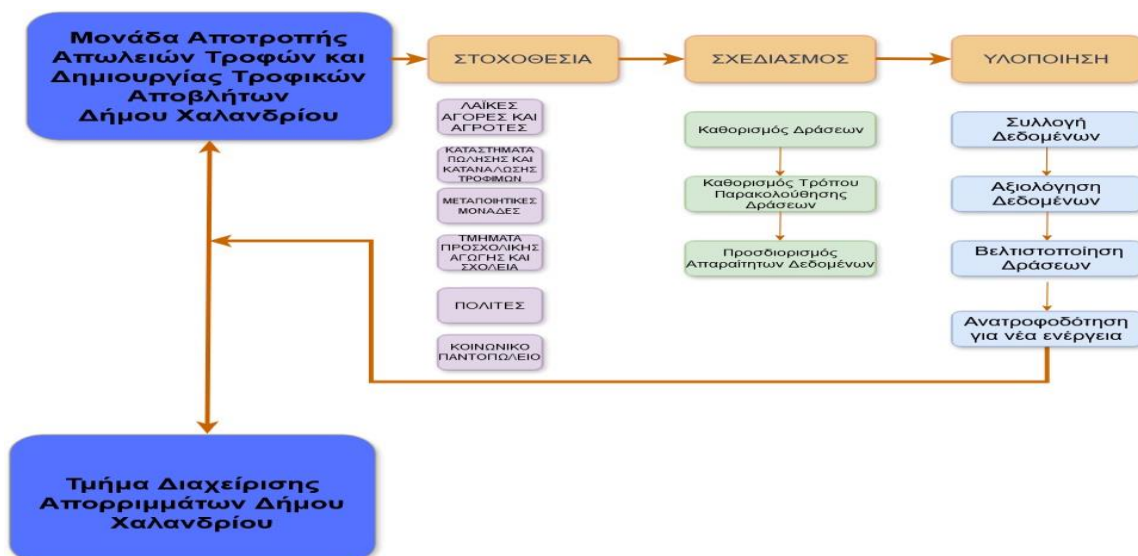
[URL 1](#) | [URL 2](#) | [URL 3](#) | [URL 4](#)

Επικοινωνία:

Καθ. Γεράσιμος Λυμπεράτος, εντεταλμένος Δημοτικός Σύμβουλος για θέματα κυκλικής οικονομίας, αποτροπής απωλειών τροφίμων και ανακύκλωσης, επιστημονικός υπεύθυνος της Μονάδας, lyberatos@chemeng.ntua.gr

Νάσια Μπάρκα, Χημικός Μηχανικός, επιστημονικό προσωπικό Μονάδας, διαχειρίστρια έργου ευρωπαϊκών προγραμμάτων Horizon 2020 FoodRUs, Horizon ToNoWaste foodsava@halandri.gr
210 6899939, 6943462255

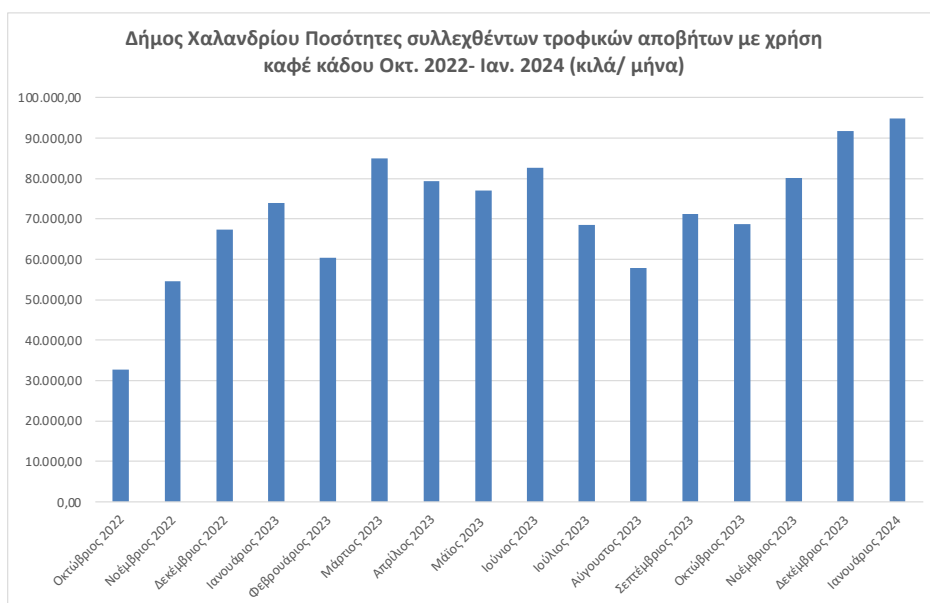
Δημήτριος Βασιλόπουλος, Αντιδήμαρχος διαχείρισης απορριμμάτων, ant.rec@halandri.gr



Εικόνα 1 – Σχηματική αναπαράσταση λειτουργίας της Μονάδας του Δ. Χαλανδρίου

Δημοτικά τμήματα προσχολικής αγωγής (βρεφονηπιακοί σταθμοί)	Καταστήματα λιανικής	Εστιατόρια	Πολίτες	Σχολεία
<ul style="list-style-type: none"> • Δύο σταθμοί • Ζύγιση αποτρεψιμων και μη ΤΑ για ένα μήνα 	<ul style="list-style-type: none"> • Συμπλήρωση ερωτηματολογίων και συνεντεύξεις 	<ul style="list-style-type: none"> • Συμπλήρωση ερωτηματολογίων • Ημερολόγιο καταγραφής με ζύγιση αποτρεψιμων και μη ΤΑ για 15 ημέρες • Καταγραφή με ζύγιση αποβλήτων κουζίνας μίας ημέρας και συσχέτιση με κατανάλωση 	<ul style="list-style-type: none"> • Συμπλήρωση ερωτηματολογίων • Ημερολόγιο καταγραφής με ζύγιση αποτρεψιμων και μη ΤΑ για 15 ημέρες • Τρεις αναλύσεις σύστασης καφέ κάδου οικιακών αποβλήτων κουζίνας 	<ul style="list-style-type: none"> • Δύο σχολεία • Ζύγιση απωλειών σχολικών γευμάτων • Διάρκεια μίας εβδομάδας

Εικόνα 2 – Σχηματική αναπαράσταση εκτίμησης και μετρήσεων τροφικών αποβλήτων από τη Μονάδα του Δ. Χαλανδρίου



Εικόνα 3 – Διακύμανση οικιακών τροφικών αποβλήτων Δήμου Χαλανδρίου



Τίτλος:

Προτάσεις για μια συντονισμένη πολιτική μείωσης της σπατάλης

Φορέας υλοποίησης:

WWF Ελλάς



Συνοπτική περιγραφή:

Τον Μάιο του 2023, το WWF Ελλάς κατέθεσε στο Υπουργείο Περιβάλλοντος και στον δημόσιο διάλογο μια πρόταση πολιτικής σχετικά με το πλαίσιο και τις δράσεις που πρέπει να αναπτυχθούν προκειμένου να περιοριστούν αποτελεσματικά στη χώρα μας τα απόβλητα τροφίμων. Η πρόταση εστιάζει στη δημιουργία ενός λειτουργικού πλαισίου διακυβέρνησης και παραγωγής πολιτικών που θα θέσει κανόνες, θα κινητοποιήσει τον ιδιωτικό τομέα και θα παροτρύνει τους πολίτες να μειώσουν τη σπατάλη στην καθημερινότητά τους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η πρόταση αφορά την υλοποίηση πολιτικών που θα πρέπει να εκκινήσουν και να εξελιχθούν εντός της επόμενης πενταετίας.

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

Η πρόταση μπορεί να βρεθεί [εδώ](#).

Επικοινωνία:

Αχιλλέας Πληθάρας, WWF Ελλάς, a.plitharas (@) wwf.gr

Σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα
ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΕΣΤΙΑΣ ΠΛΗΘΑΡΑΣ ΜΕ ΝΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΚΡ. 2023. ΤΗ. 21/11/2023. ΉΛΕΚΣΗ ΜΑΙΟΣ 2023

Η μείωση της σπατάλης τροφίμων αποτελεί καθήκον

Ο πλανήτης μας βρίσκεται σε κρίση. Ο τρόπος που παράγουμε και καταναλώνουμε τροφή συνδέεται άμεσα με την απώλεια βιοποικιλότητας, την κλιματική κρίση, αλλά και με την εμφάνιση πανδημιών, όπως αυτή του COVID-19. Η παγκόσμια καταναλωτική και απόρριψη της τροφής μας αυξάνεται τα τελευταία 50 χρόνια για το 70% της σπατάλης της τροφής διασποράς, το 50% της σπατάλης διασποράς, φάσκα κρέατος και το 20% των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου παγκοσμίως. Για κάθε μεσογειακό φαγητό που φάει στο σπίτι μας, έχει απαιτηθεί καλλιέργησή του, νερό και ενέργεια. Σύμφωνα με τους 'Λόγους', καθώς καταναλώνουμε 1,6 φορές περισσότερους τρόφιμα από όσους μπορεί να μας δώσει ο πλανήτης μας¹, το 20% τρέφεται από ο σφραγισμένο, παστεριωμένο και φρέσκο το 0,7 δεκάτοταμάρια και ο πλανήτης μας, ο μονοδικός που έχουμε, θα χρειαστεί να μας θρέψει όλους.

2. Ολοκληρωμένη διαχείριση – ολιστική προσέγγιση

Η αποτελεσματική αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων προϋποθέτει ολοκληρωμένη, ολιστική προσέγγιση στρατηγικής (“target, measure, act”), καθώς και συνεργασία εμπλεκόμενων μερών.

Στον Άξονα προτεραιότητας περιλαμβάνονται ενέργειες και δράσεις, όπως θέσπιση εσωτερικών διαδικασιών (διαγνωστική ανάλυση σημείων και αιτίων σπατάλης) και ποσοτικών στόχων μείωσης, ορισμός ποσοτικής αφετηρίας (baseline) και συστηματική καταμέτρηση επιπέδων αποβλήτων τροφίμων, λήψη & παρακολούθηση -μέσω μετρήσιμων δεικτών - αποτελεσματικότητας εφαρμοζόμενων μέτρων, σύμφωνα και με την ιεράρχηση για τη χρήση των τροφίμων και διαχείριση των αποβλήτων («αντίστροφη πυραμίδα»), καθώς επίσης και Πιστοποίηση για τις διαρκώς αξιολογούμενες διαδικασίες αξιοποίησης και διαχείρισης των τροφίμων.



Τίτλος:

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



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!

Φορέας υλοποίησης:

AB Βασιλόπουλος

Συνοπτική περιγραφή:

- Στοχοθέτηση μείωσης του δικού της αποτυπώματος κατά 50% μέχρι το 2025
- Ολοκληρωμένη 18μηνη έρευνα με σκοπό τη διερεύνηση και την αξιολόγηση της σπατάλης τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική της αλυσίδα, σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
- Έκδοση ετήσιου απολογισμού AB για τη μείωση σπατάλης τροφίμων, Δεκέμβρης 2023 (https://www.ab.gr/medias/sys_master/h4f/h8b/9859712057374.pdf)
- Έχει ήδη επιτευχθεί μείωση 7% της σπατάλης τροφίμων σε σχέση με το έτος βάσης 2019 (2022 vs 2019)
- Οι ποσότητες τροφίμων που δωρίστηκαν έχουν αυξηθεί κατά 28,8% σε σχέση με τις δωρεές το έτος βάσης 2019 (2022 vs 2019)
- Δωρεά κοντόληκτων τροφίμων μέσα από το μεγαλύτερο οργανωμένο πρόγραμμα δωρεάς τροφίμων στην Ελλάδα, Τρόφιμα Αγάπης, με στρατηγικούς εταίρους την οργάνωση Μπορούμε και την Τράπεζα Τροφίμων. Νέα συνεργασία το 2023 με το εστιατόριο «σχεδιά home», του περιοδικού δρόμου «σχεδιά» (δείτε την ενότητα 5 «Διευκόλυνση και προώθηση της δωρεάς τροφίμων για κοινωνική σκοπό»)
- Αξιοποίηση τροφίμων που δεν μπορούν να δοθούν για δωρεά (δείτε την ενότητα 7 «Αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων»)
- Ολιστικό πλάνο δράσεων ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης σε όλους τους κρίκους της εφοδιαστικής αλυσίδας, από τα καταστήματα και τις αποθήκες της AB, μέχρι τους προμηθευτές και τους πελάτες της, σε συνεργασία με το WWF Ελλάς (δείτε την ενότητα 3 «Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση»)

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

www.ab.gr/medias/sys_master/h4f/h8b/9859712057374.pdf

Επικοινωνία:

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





Τίτλος:

Πρόγραμμα «Φαγητό στα Σκουπίδια; Στον Γρηγόρη Ποτέ»

Γρηγόρης

Φορέας υλοποίησης:

Γρηγόρης

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

Συνοπτική περιγραφή:

Ο Γρηγόρης, εδώ και πάνω από 10 χρόνια, έχει χαράξει μία ολιστική στρατηγική για μείωση της σπατάλης τροφίμων, με δράσεις για τους εργαζομένους, τα καταστήματα του δικτύου και τους καταναλωτές:

- δημιουργία εκπαιδευτικού υλικού για τα καταστήματα, εστιάζοντας σε διαδικασίες πρόληψης δημιουργίας αποβλήτων·
- πολιτική διαθεσιμότητας στα καταστήματα· δημιουργία ζωνών μέσα στην ημέρα, όπου στην κάθε ζώνη η εταιρία ορίζει πόσα τεμάχια προϊόντων θα πρέπει να υπάρχουν στις βιτρίνες. Μετά το μεσημέρι, τα τεμάχια μειώνονται δραματικά, έτσι ώστε να αποφεύγεται η σπατάλη τροφίμων·
- Οδηγίες σωστής διαχείρισης αποθεμάτων και παραγγελιών·
- Οδηγίες ορθής αποθηκευτικής πρακτικής και οδηγίες FEFO, για τις οποίες τα καταστήματα επιθεωρούνται απροειδοποίητα σε τακτική βάση από την ομάδα επιθεωρητών της Γρηγόρης·
- πολιτική Happy Hour στα καταστήματα, όπου τα αδιάθετα προϊόντα πωλούνται σε μειωμένη τιμή·
- στο τέλος της ημέρας τα καταστήματα προσφέρουν δωρεάν τα αδιάθετα προϊόντα για κοινωνικά σκοπούς·
- αντίστοιχα, από την κεντρική αποθήκη, προσφέρονται δωρεάν όλα τα κοντόληκτα προϊόντα για κοινωνικά σκοπούς·
- εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση εργαζομένων με θεωρητική και πρακτική εκπαίδευση·
- ευαισθητοποίηση των καταναλωτών με sponsored posts στα Social Media.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Το 2023, ο Γρηγόρης έδωσε προτεραιότητα στην πρόληψη στην πηγή, η οποία διασφαλίζεται από διάφορα μέτρα που αναφέρονται παραπάνω (εκπαίδευση, σωστή διαχείριση αποθεμάτων & παραγγελιών κλπ).

Επιπλέον, ο Γρηγόρης εκτιμά ότι κάθε χρόνο προσφέρονται πάνω από 1.000.000 μερίδες φαγητού από το σύνολο των καταστημάτων του, με κάθε κατάστημα να διαθέτει περισσότερες από 2.800 μερίδες ετησίως. Η διάθεση των τροφίμων γίνεται είτε απευθείας σε τοπικές δομές, εκκλησίες, κοινωνικά παντοπωλεία, άστεγους κλπ, είτε μέσω του Μπορούμε και του Μαζί για το Παιδί.

Για το 2023, τα συγκεντρωτικά αποτελέσματα από το Μπορούμε και το Μαζί για το Παιδί, είναι:

Μπορούμε: 56.129 μερίδες

Μαζί για το Παιδί: 10.150 μερίδες

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://corporate.gregorys.gr/h-etaireia/etairiki-koinoniki-euthuni/>
- <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7164166517293629443>

Επικοινωνία:

Λεβαντή Μαργαρίτα

m.levandi@gregorys.gr





Τίτλος:

Στρατηγικό πλαίσιο για πρόληψη της σπατάλης και αξιοποίηση των αποβλήτων τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

- Σε επίπεδο παραγωγής, εφαρμόζεται ένα καινοτόμο πρόγραμμα πρόβλεψης ζήτησης το οποίο βοηθά να παράγονται με ακρίβεια οι ποσότητες που χρειάζεται η αγορά. Με τον τρόπο αυτό, το 2023 η εταιρεία μείωσε τις αστοχίες προβλέψεων κατά 98% σε σχέση με το 2021.
- Τα όποια πλεονάσματα προκύπτουν στην παραγωγή, δωρίζονται σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες μέσω αξιόπιστων φορέων (βλ. περισσότερα στον Άξονα 5).
- Για τα προϊόντα της ΔΕΛΤΑ που φτάνουν στο λιανικό εμπόριο, η εταιρεία εφαρμόζει σε συνεργασία με επιλεγμένες αλυσίδες supermarket προγράμματα μείωσης της τιμής όσο πλησιάζει η ημερομηνία ανάλωσης των προϊόντων και από κοινού ανάληψης του κόστους διαχείρισης των πλεονασμάτων (βλ. περισσότερα στον Άξονα 8).
- Όσα προϊόντα επιστρέφουν στη ΔΕΛΤΑ στέλνονται για μεταποίηση σε ζωοτροφές, από εξειδικευμένους συνεργάτες (βλ. περισσότερα στον Άξονα 7).
- Θεμέλιο λίθο για την πρακτική αυτή αποτελεί η Πολιτική και στρατηγική μείωσης αποβλήτων τροφίμων της ΔΕΛΤΑ, η οποία θέτει το πλαίσιο αρχών, πρωτοβουλιών και δράσεων της εταιρείας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκείς δράσεις εντός του 2023.

Αποτελέσματα:

Κατά το έτος 2023:

- Μειώθηκαν οι αστοχίες προβλέψεων κατά 98% σε σχέση με το 2021.

- Δωρίστηκαν 395.912 μερίδες τροφίμων (βλ. περισσότερα στον Άξονα 5).
- Πάνω από 4 χιλ. τόνοι αξιοποιήθηκαν για ζωτροφές, το οποίο αντιστοιχεί στο 83% των επιστρεφόμενων προς τη ΔΕΛΤΑ ζωικών υποπροϊόντων (βλ. περισσότερα στον Άξονα 7).
- Το διάστημα κατά το οποίο εφαρμόστηκε το πρόγραμμα πουλήθηκαν με εκπτωτικό κουπόνι πάνω από 16.000 λίτρα γάλακτος, των οποίων η πλειοψηφία θα επέστρεφε στη ΔΕΛΤΑ ως επιστροφή, ενώ, συγχρόνως, μειώθηκε η σπατάλη φρέσκου γάλακτος κατά 20.000 λίτρα (βλ. περισσότερα στον Άξονα 8).

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

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

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, chrgia@delta.gr



Τίτλος:

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

Φορέας υλοποίησης:

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

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

- Έχει αναπτυχθεί συγκεκριμένη πολιτική, αλλά και ομάδα NO FOOD WASTE, η οποία διαχειρίζεται όλα τα σχετικά θέματα·
- Έχουν οριστεί συγκεκριμένοι δείκτες & στόχοι και γίνεται συνεχής παρακολούθησή τους·
- Έχει αναπτυχθεί καθημερινή συνεργασία με όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη (προμηθευτές, πελάτες, φορείς κλπ.) με στόχο την εφαρμογή και διάδοση βέλτιστων πρακτικών·
- Δίνεται μεγάλη σημασία στην εκπαίδευση των εργαζομένων και των οικογενειών τους σχετικά με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, καθώς και στη μεγαλύτερη ευαισθητοποίηση των καταναλωτών μέσω των on line καναλιών επικοινωνίας της εταιρείας·
- Στην εταιρεία υπάρχει βαθιά εδραιωμένη η νοοτροπία δωρεάς ως τρόπου περιορισμού της σπατάλης των τροφίμων. Οι δωρεές προϊόντων που είναι κοντά στη λήξη τους γίνονται είτε απευθείας από την εταιρεία, σε εργαζομένους αλλά και σε διάφορους φορείς που έχουν ανάγκη, είτε μέσω επικοινωνίας με το Μπορούμε·
- Η ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ αποτέλεσε την πρώτη γαλακτοκομική εταιρεία στη Νοτιοανατολική Ευρώπη η οποία εγκατέστησε ολοκληρωμένο σύστημα επεξεργασίας υγρών αποβλήτων, με παράλληλη παραγωγή βιοαερίου (βλ. *περισσότερα στον Άξονα 7*).

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

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

Αξίζει να αναφερθεί ότι έγινε επιτυχής επαναξιολόγηση της εταιρείας από τον φορέα Πιστοποίησης.



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

Επικοινωνία: Δήμητρα Τριανταφύλλου, τηλ. 2431061222





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

Φορέας υλοποίησης:
Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



wasteless

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Με στόχο την συλλογή δεδομένων σχετικά με πρακτικές που εφαρμόζονται στον κλάδο της Βιομηχανίας Τροφίμων για την μείωση της σπατάλης των τροφίμων στην ΕΕ, ο ΣΕΒΤ μέσω της κοινοπραξίας SPES, διεξήγαγε την άνοιξη του 2023 σχετική έρευνα μεταξύ των Μελών του και συνέβαλε με τον τρόπο αυτό στη σύνταξη του αντίστοιχου Παραδοτέου για το έργο. Στο πλαίσιο αυτό, ο ΣΕΒΤ συνέταξε αναφορά για την Ελλάδα σχετικά με τη συλλογή δεδομένων για τις τρέχουσες στρατηγικές μέτρησης και παρακολούθησης της σπατάλης και της απώλειας τροφίμων στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων που αφορούν τόσο την μεταποίηση/επεξεργασία τροφίμων όσο και τα τελικά σημεία πώλησης.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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

Twitter: @Wasteless_EU



**Funded by
the European Union**

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

**Τίτλος:**

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

Φορέας υλοποίησης:

Όμιλος Goody's-Everest
Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

**Συνοπτική περιγραφή:**

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2022-2024

Αποτελέσματα:

Έχουν ολοκληρωθεί οι αρχικές μετρήσεις στα καταστήματα των αλυσίδων La Pasteria, Goody's Burger House και Everest, καθώς και η πιλοτική μέτρηση στα εστιατόρια και στα καταστήματα του ομίλου σε ένα πλοίο της Attica.

Τα αποτελέσματα θα ανακοινωθούν μόλις ολοκληρωθεί η επεξεργασία των δεδομένων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

Σύστημα Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων στα Καταστήματα ΙΚΕΑ

Φορέας υλοποίησης:

IKEA HOUSEMARKET A.E.



Συνοπτική περιγραφή:

Η ΙΚΕΑ έχει δεσμευθεί να ενεργεί σύμφωνα με τους 17 Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης του ΟΗΕ και σε αυτό το πλαίσιο ακολουθείται μια σειρά ενεργειών και δραστηριοτήτων που επικεντρώνονται στη μείωση της σπατάλης των τροφίμων.

Πρωταρχικός στόχος ήταν η μέτρηση και καταγραφή του 100% της σπατάλης των τροφίμων και η μείωση κατά 50%.

Για την πραγματοποίηση αυτού του στόχου εντάχθηκε στα καταστήματα το καινοτόμο σύστημα καταγραφής της σπατάλης του φαγητού. Το σύστημα αυτό χρησιμοποιεί ψηφιακή τεχνολογία για την αναγνώριση, την καταγραφή, τη δημιουργία αναφορών και την ανάλυση των απορριμμάτων τροφίμων που δημιουργούνται κατά τη διαδικασία προετοιμασίας του φαγητού στα καταστήματα ΙΚΕΑ.

Σε κάθε κατάστημα ΙΚΕΑ, υπάρχουν δύο διαθέσιμα μοντέλα: στο εστιατόριο έχει τοποθετηθεί το Σύστημα Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων AI, με κάμερα και ζυγαριά με τεχνολογία τεχνητής νοημοσύνης, η οποία είναι σε θέση να αναγνωρίζει αυτόματα τα τρόφιμα, ενώ στα μπιστρό βρίσκεται ένα Σύστημα Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων με Tablet και ζυγαριά. Η λεπτομερής ανάλυση και οι αναφορές στο τέλος κάθε ημέρας βοηθούν στην ανάλυση των αιτιών της σπατάλης και στη λήψη διορθωτικών μέτρων πιο γρήγορα. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα την υιοθέτηση νέων τρόπων εργασίας σε πολλούς τομείς και ήδη υφίστανται παραδείγματα καταστημάτων που έχουν επιτύχει τον στόχο τους.

Παράλληλα, στο πλαίσιο του εταιρικού προγράμματος κοινωνικής ευθύνης του ομίλου FOURLIS, σε συνεργασία με το Μπορούμε έχει οργανωθεί η καθημερινή προσφορά των γευμάτων, τα οποία δεν διατίθενται στα εστιατόρια των καταστημάτων, σε ιδρύματα και συσσίτια της Αττικής, Θεσσαλονίκης, Λάρισας και των Ιωαννίνων. Μέσα από αυτή τη συνεργασία έχουν διατεθεί συνολικά πάνω από 700.000 μερίδες στους παρακάτω φορείς.

ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ ΔΗΜΟΣ ΑΙΓΑΛΕΩ	ΙΚΕΑ Κηφισός
ΡΕΤΟ ΕΛΛΑΣ	ΙΚΕΑ Αεροδρόμιο
ΙΕΡΟΣ ΝΑΟΣ ΚΟΙΜΗΣΕΩΣ ΘΕΟΤΟΚΟΥ ΠΕΡΙΒΛΕΠΤΟΥ	ΙΚΕΑ Ιωάννινα
ΙΕΡΟΣ ΝΑΟΣ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ	ΙΚΕΑ Θεσσαλία
ΠΕΙΡΑΙΑΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗ ΣΕ ΟΛΟΥΣ	ΙΚΕΑ Πειραιάς
ΚΑΤΑΦΥΓΙΟ ΑΓΑΠΗΣ ΚΑΙ ΣΥΜΠΑΡΑΣΤΑΣΗΣ	ΙΚΕΑ Θεσσαλονίκη

Τέλος, ενθαρρύνονται οι καταναλωτές να κάνουν τις αγορές τροφίμων οργανωμένα και να τις φυλάσσουν επίσης σωστά, ώστε να αποφεύγουν τη σπατάλη.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

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

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

Αποτελέσματα:

Η HOUSEMARKET την περίοδο 1/1/2023-31/12/2023:

εξοικονόμησε τα απόβλητα τροφίμων κατά 37,4 τόνους που αντιστοιχούν σε:

- 160,9 τόνους CO₂e και
- 93.545 γεύματα αξίας €199.369

**Τα στοιχεία προκύπτουν από το σύστημα καταγραφής μείωσης της σπατάλης των τροφίμων που λειτούργησε το 2023 στα καταστήματα IKEA Αεροδρόμιο, Κηφισός, Θεσσαλονίκη, Ιωάννινα, Λάρισα και IKEA Mall.*

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://youtu.be/neV2rj9HjIY>
- <https://www.ikea.gr/odigos-gia-mia-viosimi-zoi-sto-spiti/pos-na-meiosete-ta-aporrimmata-kai-ti-spatali-ton-trofimon/>
- <https://www.ikea.gr/pio-viosimi-kathimerini-zoi/koinoniki-dikaiosuni-isotita/>

Επικοινωνία:

Νατάσα Χρηστοφή - Natasa.Christofi@ikea.gr



Inter IKEA Systems B.V. 2024

**Τίτλος:**

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

Φορέας υλοποίησης:

TÜV AUSTRIA HELLAS

Σε συνεργασία με το **Μπορούμε**

**Συνοπτική περιγραφή:**

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Πιστοποιημένοι πελάτες για το έτος 2023:

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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

3. Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση

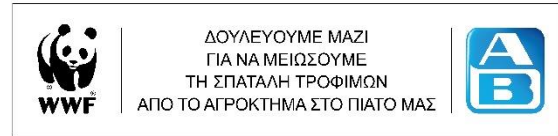
Η ευαισθητοποίηση και η εκπαίδευση είναι πρωτεύουσας σημασίας για την αποτελεσματική αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων. Ανώτερος στόχος είναι η μακρόπνη αλλαγή συμπεριφοράς των πολιτών και η μεταβολή των κοινωνικών κανόνων έναντι του φαινομένου.

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



Τίτλος:

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



Φορέας υλοποίησης:

ΑΒ Βασιλόπουλος

Σε συνεργασία με το **WWF Ελλάς**

Συνοπτική περιγραφή:

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

- Από το 2021 έχει υλοποιήσει ήδη πέντε θεματικές καμπάνιες ευαισθητοποίησης πολιτών για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων όπως ενημερωτικά video, ενημερωτικά εγχειρίδια με καλές πρακτικές, αλλά και παιχνίδια στα ΑΒ Touchpoints και online. Σκοπός είναι ένα ταξίδι που ξεκίνησε από την ευαισθητοποίηση γύρω από το πρόβλημα της σπατάλης σε κάθε επίπεδο (οικονομικό, περιβαλλοντικό και κοινωνικό), και σταδιακά εμπλουτίζοντας τις καμπάνιες με τρόπους μείωσης, για να υπάρχει το αντίστοιχο engagement των πολιτών.
- Το 2023, μέσω του προγράμματος δωρεάς κοντόληκτων τροφίμων, Τρόφιμα Αγάπης, προκειμένου να επεκταθεί περαιτέρω το πρόγραμμα και να ολοκληρωθεί ο κύκλος της προσφοράς, ξεκίνησε μια νέα συνεργασία με το εστιατόριο «σχεδιά home», του περιοδικού δρόμου «σχεδιά». Πιο συγκεκριμένα, η ΑΒ Βασιλόπουλος αποστέλλει στο εστιατόριο «σχεδιά home» ένα μεγάλο αριθμό κοντόληκτων προϊόντων, και στη συνέχεια οι μάγειρες του εστιατορίου ετοιμάζουν με αυτά τα προϊόντα νόστιμα πιάτα ημέρας, κατάλληλα για κάθε γευστική προτίμηση. Με αυτό το τρόπο ο καταναλωτής έρχεται σε επαφή με την έννοια των κοντόληκτων τροφίμων που είναι ασφαλή για κατανάλωση, και την έννοια της μείωσης σπατάλης τροφίμων.
- Ταυτόχρονα, έχει ξεκινήσει εκπαιδευτικό πρόγραμμα για το σύνολο των σχεδόν 14.000 συνεργατών της, που ξεκίνησε από τον Σεπτέμβρη 2023, με e-learning.
- Τέλος, δημιουργήθηκε ενημερωτικός οδηγός για τον περιορισμό των αποβλήτων τροφίμων στα πρώτα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού για όλους τους προμηθευτές της ΑΒ. Το 2023 υλοποιήθηκε ενημερωτικό workshop για τους προμηθευτές της ΑΒ σχετικά με τη σημασία περιορισμού της σπατάλης, στο οποίο μετείχαν περισσότεροι από 100 προμηθευτές που έμαθαν περισσότερα για το θεσμικό πλαίσιο, τις ευκαιρίες και τις απειλές, τα καλά παραδείγματα από Ελλάδα και εξωτερικό.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

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

**Για περισσότερες πληροφορίες:**

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

Επικοινωνία:

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

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



Τίτλος:

Πρόγραμμα «Φαγητό στα Σκουπίδια; Στον Γρηγόρη Ποτέ»

Γρηγόρης

Φορέας υλοποίησης:

Γρηγόρης

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα από τα καταστήματα Γρηγόρης έχουν θετικό πρόσημα, καθώς υπολογίζεται ότι το κάθε κατάστημα διαθέτει περισσότερες από 2.800 μερίδες ετησίως.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://corporate.gregorys.gr/h-etaireia/etairiki-koinoniki-euthuni/>
- <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7164166517293629443>

Επικοινωνία:

Λεβαντή Μαργαρίτα
m.levandi@gregorys.gr



**Τίτλος:**

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

**Φορέας υλοποίησης:**

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

Συνοπτική περιγραφή:

Η ΔΕΛΤΑ από το 2011 με το πρόγραμμα «Ταξίδι στην Πρωινόχώρα» και εν συνεχεία από το 2018 με τη «Χώρα των Τροφομικρούληδων» έχει συμβάλει στην ευαισθητοποίηση χιλιάδων παιδιών σε θέματα καλής διατροφής και πρόληψης της σπατάλης τροφίμων. Στο πρόγραμμα έχουν συμμετάσχει έμπειροι σύμβουλοι του Κέντρου Ενημέρωσης ΔΕΛΤΑ, οι οποίοι επισκέπτονται ιδιωτικές και δημόσιες δομές, όπως νηπιαγωγεία και παιδικούς σταθμούς με σκοπό την ενημέρωση των παιδιών σε θέματα μείωσης σπατάλης τροφίμων, σωστής αποθήκευσής τους, αλλά και υγιεινής διατροφής, ανακύκλωσης συσκευασιών και προστασίας του φυσικού περιβάλλοντος.

Το 2023, σε συνεργασία με την πλατφόρμα εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων για παιδιά The Why Community, η ΔΕΛΤΑ εγκαινίασε ένα νέο πρόγραμμα ευαισθητοποίησης σε θέματα διατροφής και σπατάλης τροφίμων για παιδιά ηλικίας 4-6 ετών. Στόχος του προγράμματος είναι η εκπαίδευση των νέων σε θέματα σωστής διατροφής και βιώσιμης κατανάλωσης με δημιουργικούς τρόπους, εστιάζοντας στην ενεργό συμμετοχή των παιδιών για την ενθάρρυνση υιοθέτησης καλών συνηθειών στην καθημερινότητά τους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα αφορά μια διαρκή δράση της ΔΕΛΤΑ, η οποία υλοποιείται από το 2011 μέχρι και σήμερα, και έχει ως στόχο την ενημέρωση των νέων για τη σημαντικότητα της καλής διατροφής και βιώσιμης κατανάλωσης.

Αποτελέσματα:

Το 2023 πραγματοποιήθηκαν 49 αφηγήσεις σε σύνολο 1.013 παιδιών.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

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

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, chrgia@delta.gr



Τίτλος:

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Ενημέρωση για την πρόληψη Σπατάλης Τροφίμων»

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

Φορέας υλοποίησης:
Ελληνογερμανική Αγωγή



ELLINOGERMANIKI AGOGI

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

Προς αυτή την κατεύθυνση αναπτύσσεται περιεχόμενο εσωτερικά το οποίο παρουσιάζεται στους μαθητές ως αφορμή για να υλοποιήσουν εργασίες, καθώς και το περιεχόμενο που έχει αναπτυχθεί από το ΜΠΟΡΟΥΜΕ, τα οποία αποτέλεσαν αφορμή για προβληματισμό/ενεργοποίηση των μαθητών. Μάλιστα, η θεματική σχετικά με τις ετικέτες τροφίμων & την πρόληψη σπατάλης, εισήχθη στο μάθημα των Αγγλικών στη δευτεροβάθμια.

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

Επίσης, στο Καλοκαιρινό Σχολείο κατάρτισης εκπαιδευτικών από όλη την Ευρώπη, το οποίο διοργανώσαμε 2-7/7/2023 με τίτλο “Schools as Sites for Food System Transformation” συμπεριλήφθηκε η θεματική (ενδεικτικά Food waste prevention in the school environment: Approaches and case studies).

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Εν εξελίξει ενέργεια από το σχολικό έτος 2019-2020.

Αποτελέσματα:

Εν εξελίξει ενέργεια.

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

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

Από την αρχή του τρέχοντος σχολικού έτους λειτουργεί νέα έξυπνη-πράσινη καντίνα στο σχολείο μεταξύ άλλων παρεμβάσεων στα κτίρια (πρόληψη για μείωση της σπατάλης τροφίμων π.χ. μέσω της αξιοποίησης των εκρών στον σχολικό κήπο).

Για περισσότερες πληροφορίες:

Σύνδεσμος φετινού καλοκαιρινού σχολείου κατάρτισης εκπαιδευτικών

<https://esia.ea.gr/foodshift2030-summer-school-2023/>

Επικοινωνία:

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

SUMMER SCHOOL 2023

FoodSHIFT2030: Food System Hubs Innovating towards Fast Transition by 2030
 FoodSHIFT2030 aligns objectives in the EU Food 2030 Research and Innovation Policy Framework, the EU's commitment under the Paris Agreement and the UN Sustainable Development Goals to launch an ambitious citizen-driven transition of the European food system towards a low carbon circular future, including a shift to less meat and more plant-based diets. By utilizing and supporting the transformative power of citizens already engaged in developing sustainable innovative food system solutions in European city-regions, FoodSHIFT2030 will deliver an increase in food sector jobs, an increase in citizen empowerment and a lasting positive impact on sustainability. A fast citizen-driven food system transition will be achieved by creating a framework and efficient mechanisms for creating, co-creating, operating and evaluating existing food system innovations through the operationalization of 7 citizen-driven Accelerator Labs and 27 Enabler Labs across Europe. <https://foodshift2030.eu>

CLEVERFOOD: Connected Labs for Empowering Versatile Engagement in Radical Food systems transformation
 CLEVERFOOD will facilitate a society-wide mobilization of European citizens, including children and youth, farmers, entrepreneurs, students, researchers, educators, knowledge brokers and policy makers to transform the European food system in alignment with the EU Food 2030 Policy Framework, Farm to Fork Strategy and Fit for 55 Package. By providing targeted support for ongoing and emerging projects, partnerships and networks, implementing a pan-European Food 2030 multi-sector and public engagement mechanism and operationalizing an interlinked multi-level structure of connected Policy Labs and Living Labs, CLEVERFOOD will pave the way for a more regenerative, resilient and plant-based food system. <https://cleverfood.eu/>

FoodSHIFT Pathways: Pathways to food systems transition
 The project will develop a learning ecosystem where students encounter innovative learning experiences, and be supported by scientists, in ways that could lead to future opportunities in academic, professional and civic realms. It will also produce interactive digital resources on sustainable Food and Nutrition Systems, and provide an effective learning programme for school communities and to develop a validation framework leaving students sustainability citizenship and dedication to healthy lives. <https://www.foodshift-pathways.eu/>

FabCitizen: Data-centered Citizen Science for Schools in the Environment of Fab/Labs
 The main goal is to enable schools to participate in high quality citizen science projects in both curricular and extracurricular contexts. Main goal of Citizen Science (CS) is to involve citizens in different types of science projects to citizen empowerment and increase research capacities. Whereas CS works well for educational purposes, its acceptance on a scientific level ranges from low to questionable. Even though the European Association for CS has clear guidelines and support mechanisms, many CS projects are not taken forward. This is the main starting point for the FabCitizen project. We aim at providing tools to increase the quality of CS projects, in particular in schools. <https://fabcitizen.eu/>

FOODSHIFT 2030

SUMMER SCHOOL 2023

Schools as Sites for Food System Transformation

Programme July 2nd-7th, 2023
 Attica, Greece

Erasmus+

The FoodSHIFT 2030 project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under the Marie Skłodowska Curie grant agreement. The content does not necessarily reflect the views of the European Commission, nor does it constitute an endorsement or approval by the European Commission of the quality of the information provided or of the views expressed. This document has been produced under the grant agreement number 101017515, 101017516, 101017517, 101017518, 101017519, 101017520, 101017521, 101017522, 101017523, 101017524, 101017525, 101017526, 101017527, 101017528, 101017529, 101017530, 101017531, 101017532, 101017533, 101017534, 101017535, 101017536, 101017537, 101017538, 101017539, 101017540, 101017541, 101017542, 101017543, 101017544, 101017545, 101017546, 101017547, 101017548, 101017549, 101017550, 101017551, 101017552, 101017553, 101017554, 101017555, 101017556, 101017557, 101017558, 101017559, 101017560, 101017561, 101017562, 101017563, 101017564, 101017565, 101017566, 101017567, 101017568, 101017569, 101017570, 101017571, 101017572, 101017573, 101017574, 101017575, 101017576, 101017577, 101017578, 101017579, 101017580, 101017581, 101017582, 101017583, 101017584, 101017585, 101017586, 101017587, 101017588, 101017589, 101017590, 101017591, 101017592, 101017593, 101017594, 101017595, 101017596, 101017597, 101017598, 101017599, 101017600, 101017601, 101017602, 101017603, 101017604, 101017605, 101017606, 101017607, 101017608, 101017609, 101017610, 101017611, 101017612, 101017613, 101017614, 101017615, 101017616, 101017617, 101017618, 101017619, 101017620, 101017621, 101017622, 101017623, 101017624, 101017625, 101017626, 101017627, 101017628, 101017629, 101017630, 101017631, 101017632, 101017633, 101017634, 101017635, 101017636, 101017637, 101017638, 101017639, 101017640, 101017641, 101017642, 101017643, 101017644, 101017645, 101017646, 101017647, 101017648, 101017649, 101017650, 101017651, 101017652, 101017653, 101017654, 101017655, 101017656, 101017657, 101017658, 101017659, 101017660, 101017661, 101017662, 101017663, 101017664, 101017665, 101017666, 101017667, 101017668, 101017669, 101017670, 101017671, 101017672, 101017673, 101017674, 101017675, 101017676, 101017677, 101017678, 101017679, 101017680, 101017681, 101017682, 101017683, 101017684, 101017685, 101017686, 101017687, 101017688, 101017689, 101017690, 101017691, 101017692, 101017693, 101017694, 101017695, 101017696, 101017697, 101017698, 101017699, 101017700, 101017701, 101017702, 101017703, 101017704, 101017705, 101017706, 101017707, 101017708, 101017709, 101017710, 101017711, 101017712, 101017713, 101017714, 101017715, 101017716, 101017717, 101017718, 101017719, 101017720, 101017721, 101017722, 101017723, 101017724, 101017725, 101017726, 101017727, 101017728, 101017729, 101017730, 101017731, 101017732, 101017733, 101017734, 101017735, 101017736, 101017737, 101017738, 101017739, 101017740, 101017741, 101017742, 101017743, 101017744, 101017745, 101017746, 101017747, 101017748, 101017749, 101017750, 101017751, 101017752, 101017753, 101017754, 101017755, 101017756, 101017757, 101017758, 101017759, 101017760, 101017761, 101017762, 101017763, 101017764, 101017765, 101017766, 101017767, 101017768, 101017769, 101017770, 101017771, 101017772, 101017773, 101017774, 101017775, 101017776, 101017777, 101017778, 101017779, 101017780, 101017781, 101017782, 101017783, 101017784, 101017785, 101017786, 101017787, 101017788, 101017789, 101017790, 101017791, 101017792, 101017793, 101017794, 101017795, 101017796, 101017797, 101017798, 101017799, 101017800, 101017801, 101017802, 101017803, 101017804, 101017805, 101017806, 101017807, 101017808, 101017809, 101017810, 101017811, 101017812, 101017813, 101017814, 101017815, 101017816, 101017817, 101017818, 101017819, 101017820, 101017821, 101017822, 101017823, 101017824, 101017825, 101017826, 101017827, 101017828, 101017829, 101017830, 101017831, 101017832, 101017833, 101017834, 101017835, 101017836, 101017837, 101017838, 101017839, 101017840, 101017841, 101017842, 101017843, 101017844, 101017845, 101017846, 101017847, 101017848, 101017849, 101017850, 101017851, 101017852, 101017853, 101017854, 101017855, 101017856, 101017857, 101017858, 101017859, 101017860, 101017861, 101017862, 101017863, 101017864, 101017865, 101017866, 101017867, 101017868, 101017869, 101017870, 101017871, 101017872, 101017873, 101017874, 101017875, 101017876, 101017877, 101017878, 101017879, 101017880, 101017881, 101017882, 101017883, 101017884, 101017885, 101017886, 101017887, 101017888, 101017889, 101017890, 101017891, 101017892, 101017893, 101017894, 101017895, 101017896, 101017897, 101017898, 101017899, 101017900, 101017901, 101017902, 101017903, 101017904, 101017905, 101017906, 101017907, 101017908, 101017909, 101017910, 101017911, 101017912, 101017913, 101017914, 101017915, 101017916, 101017917, 101017918, 101017919, 101017920, 101017921, 101017922, 101017923, 101017924, 101017925, 101017926, 101017927, 101017928, 101017929, 101017930, 101017931, 101017932, 101017933, 101017934, 101017935, 101017936, 101017937, 101017938, 101017939, 101017940, 101017941, 101017942, 101017943, 101017944, 101017945, 101017946, 101017947, 101017948, 101017949, 101017950, 101017951, 101017952, 101017953, 101017954, 101017955, 101017956, 101017957, 101017958, 101017959, 101017960, 101017961, 101017962, 101017963, 101017964, 101017965, 101017966, 101017967, 101017968, 101017969, 101017970, 101017971, 101017972, 101017973, 101017974, 101017975, 101017976, 101017977, 101017978, 101017979, 101017980, 101017981, 101017982, 101017983, 101017984, 101017985, 101017986, 101017987, 101017988, 101017989, 101017990, 101017991, 101017992, 101017993, 101017994, 101017995, 101017996, 101017997, 101017998, 101017999, 101018000.



Τίτλος:

ΗΜΕΡΙΔΑ : ΑΣ ΜΙΛΗΣΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΕΑΣ



Κρέας και Προϊόντα Κρέατος:
υγεία, διατροφική αξία και βιωσιμότητα

Φορέας υλοποίησης:

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΙΠΚ)

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της εκδήλωσης, εξειδικευμένοι εισηγητές ενημέρωσαν τους συμμετέχοντες για μια σειρά ζητημάτων που αφορούν το κρέας και τα προϊόντα του, μεταξύ των οποίων η επίδραση του τομέα στο περιβάλλον, την κυκλική οικονομία και τη βιωσιμότητα, τη μείωση της σπατάλης τροφίμων από την πρωτογενή παραγωγή έως και την διαχείριση των Ζωικών Υποπροϊόντων.

Συγκεκριμένα :

- Παρουσιάστηκαν παραδείγματα από βέλτιστες πρακτικές του ευρύτερου τομέα της ελληνικής ζωικής παραγωγής, στους άξονες της κυκλικής βιο-οικονομίας και της Ενιαίας Υγείας (ανθρώπων, ζώων και περιβάλλοντος), υπογραμμίζοντας πως η ζωική παραγωγή αποτελεί σημαντικό και απαραίτητο κρίκο στην οικοδόμηση μιας βιώσιμης αλυσίδας παραγωγής τροφίμων με χαμηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα.
- Παρουσιάστηκαν βασικές πολιτικές πρωτοβουλίες της ΕΕ που αφορούν στην ελάττωση επιβάρυνσης του περιβάλλοντος από την αλυσίδα παραγωγής τροφίμων, οι οποίες έχουν ειδικό αντίκτυπο στον τομέα της κτηνοτροφίας και του κρέατος.
- Παρουσιάστηκαν επίσημα στοιχεία σχετικά με την έκταση της σπατάλης τροφίμων σε ευρωπαϊκό και εθνικό επίπεδο, καθώς και την οικονομική, περιβαλλοντική και κοινωνική διάσταση του ζητήματος κι έγινε αναφορά σε πολιτικές και πρωτοβουλίες για την αντιμετώπισή του.
- Τέλος, προβλήθηκε μαγνητοσκοπημένη παρουσίαση του κου Daniel Parker, External Lecturer της Κτηνιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου του Cambridge, με θέμα την «Επίδραση της πρωτογενούς κτηνοτροφικής παραγωγής στο περιβάλλον».

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης

Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε στις 18.10.2023, στην Αίθουσα του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Αθηνών, Ακαδημίας 18.

Αποτελέσματα:

Την εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στην κατάμεστη Αίθουσα Εκδηλώσεων του Βιοτεχνικού Επιμελητηρίου Αθηνών και προβλήθηκε και με live streaming, χαιρέτησε ο Γεν. Γραμματέας Αγροτικής Πολιτικής και Διεθνών Σχέσεων Κων/νος Μπαγινέτας και παρακολούθησαν χημικοί, τεχνολόγοι τροφίμων, κτηνίατροι, στελέχη φορέων και επιχειρήσεων, φοιτητές και

δημοσιογράφοι στους οποίους, μετά την ολοκλήρωση των εισηγήσεων, δόθηκε η δυνατότητα μιας διεξοδικής συζήτησης, προκειμένου να τεθούν τα θέματα για τα ζωικά προϊόντα και την επεξεργασία τους στην ορθή τους διάσταση, με επιστημονικά τεκμηριωμένα δεδομένα.

Για περισσότερες πληροφορίες:

[ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ “Ας μιλήσουμε για το κρέας: υγεία, διατροφική αξία και βιωσιμότητα” | Ι.Π.Κ. \(ipek.gr\)](http://www.ipek.gr)

Επικοινωνία:

ipek@sevek.gr

Τηλ.: 210 3253237



Φωτογραφίες © ΙΠΚ

**Τίτλος:**

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

**Φορέας υλοποίησης:**

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Μέσα από τη διεύρυνση του ιδιαίτερα επιτυχημένου Εκπαιδευτικού Προγράμματος Δημοτικών Σχολείων «Κάνε ένα βήμα για την υγιεινή διατροφή», η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ πραγματοποίησε μία νέα σειρά από ξεναγήσεις μαθητών στις κεντρικές εγκαταστάσεις της στη Σίνδο, με τους μικρούς επισκέπτες να συμμετάσχουν σε ποικίλες εκπαιδευτικές δραστηριότητες και βιωματικά παιχνίδια. Στο πλαίσιο του προγράμματος, τα παιδιά είχαν την ευκαιρία να επισκεφθούν τη μονάδα παραγωγής καταψυγμένων λαχανικών και τον ειδικά διαμορφωμένο χώρο της ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ και να λάβουν χρήσιμες πληροφορίες για τη διατροφική αξία των λαχανικών και τη σημασία της ισορροπημένης διατροφής.

Παράλληλα, μέσα από τις βιωματικές δραστηριότητες του προγράμματος, η εταιρεία συνέχισε να αναδεικνύει το κρίσιμο ζήτημα της σπατάλης των τροφίμων και να ενημερώνει το κοινό για τα αίτια και τις επιπτώσεις του σε περιβαλλοντικό, κοινωνικό και οικονομικό επίπεδο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Οκτώβριος 2023 - Απρίλιος 2024

Αποτελέσματα:

Το πρόγραμμα «Κάνε ένα βήμα για την υγιεινή διατροφή» απευθύνθηκε σε παιδιά 5 έως 12 ετών και πραγματοποιήθηκε στους ειδικά διαμορφωμένους χώρους των κεντρικών εγκαταστάσεων της ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ, στη Θεσσαλονίκη. Από τον Οκτώβριο του 2023 έως τον Απρίλιο του 2024, μέσα σε 81 επισκέψεις, περισσότερα από 3.500 παιδιά και 450 εκπαιδευτικοί από σχολεία της Θεσσαλονίκης και όμορων νομών παρακολούθησαν το πρόγραμμα. Τα αποτελέσματα ξεπέρασαν κάθε προσδοκία, όπως επιβεβαίωσε η ανατροφοδότηση και οι άριστες κριτικές από τους συμμετέχοντες του προγράμματος, δίνοντας στην εταιρεία ακόμη μεγαλύτερο κίνητρο να συνεχίσει να επενδύει στρατηγικά σε πρωτοπόρες δράσεις ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης για το θέμα της σπατάλης τροφίμων αλλά και της διάδοσης της διατροφικής αξίας των λαχανικών.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

Workshop Ισορροπημένης Διατροφής για το ανθρώπινο δυναμικό της ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ

Φορέας υλοποίησης:

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Διατροφής, η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ διοργάνωσε στις εγκαταστάσεις της ένα workshop για τους εργαζόμενούς της, σε συνεργασία με την εξειδικευμένο διαιτολόγο Νίκη Αθανασιάδου «Food Method», με κεντρικό θεματικό άξονα την ισορροπημένη διατροφή. Οι συμμετέχοντες έλαβαν χρήσιμες πληροφορίες για τη θρεπτική αξία των τροφίμων και για τους συνδυασμούς που προσφέρουν περισσότερη ενέργεια. Ταυτόχρονα, έμφαση δόθηκε στην καταπολέμηση της σπατάλης των τροφίμων. Μέσα από πρωτότυπες ενέργειες, η εταιρεία ενδιαφέρεται για την ευαισθητοποίηση του ανθρώπινου δυναμικού της γύρω από τα επίκαιρα αυτά θέματα, δίνοντας τους «τροφή για σκέψη».

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση έλαβε χώρα την Παγκόσμια Ημέρα Διατροφής, 16 Οκτωβρίου 2023.

Αποτελέσματα:

Κεντρικό θεματικό άξονα αποτέλεσε η συζήτηση γύρω από την ισορροπημένη διατροφή, με τους συμμετέχοντες να λαμβάνουν χρήσιμες πληροφορίες για τη διατροφική αξία των τροφίμων, αλλά και για τους συνδυασμούς που προσφέρουν καλύτερη συγκέντρωση και απόδοση κατά την εργασία. Μέσα από ομαδικές δραστηριότητες και γευστικές δοκιμές, οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να έρθουν πιο κοντά και να συνεργαστούν δημιουργώντας

τις δικές τους συνταγές για υγιεινά σνακ, με υλικά που «διασωθήκαν» από προηγούμενα γεύματα αντιμετωπίζοντας έτσι τη σπατάλη τροφίμων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://youtu.be/PsYdUy4JO4g>

Επικοινωνία:

Βλ. ακριβώς προηγούμενη δράση





Τίτλος:

Πρόγραμμα ενημέρωσης «Καμία Μερίδα Φαγητού Χαμένη»

Φορέας υλοποίησης:
Μπορούμε



Συνοπτική περιγραφή:

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

Οι ενημερωτικές προσπάθειες έχουν κυρίως τη μορφή δράσεων και παρουσιάσεων στην Ελλάδα και το εξωτερικό, καθώς και τη δυναμική παρουσία στα ΜΜΕ και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Περιλαμβάνουν, επίσης, δημιουργία και διάδοση (οπτικοακουστικού) υλικού, εκπαιδευτικά σεμινάρια και εκδηλώσεις.

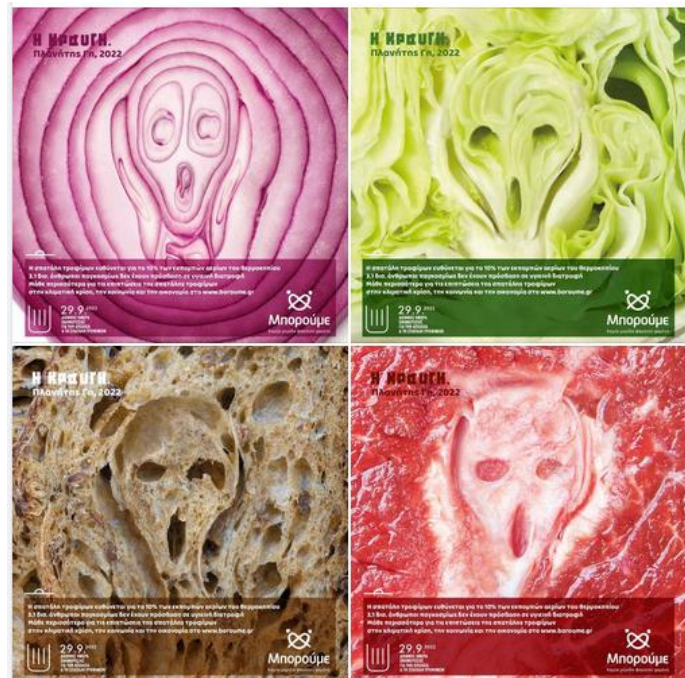
Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Ενημερωτικές Δράσεις (2023):

- 315 αναφορές σε τηλεόραση, ραδιόφωνο, έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο
- Παρουσίαση του Μπορούμε σε 29 εκδηλώσεις στην Ελλάδα και το εξωτερικό
- Υλοποίηση 10 εκπαιδευτικών σεμιναρίων σε περισσότερους από 250 υπαλλήλους εταιρειών
- Αποστολή ενημερωτικό newsletter σε ελληνικά και αγγλικά προς 2.284 αποδέκτες



Για περισσότερες πληροφορίες:

www.boroume.gr

Επικοινωνία:

Email: info@boroume.gr



Τίτλος:

«Μπορούμε στο Σχολείο»

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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



Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το Μπορούμε συνέχισε δυναμικά την υλοποίηση του εκπαιδευτικού προγράμματος και το 2023, αυξάνοντας ποσοτικά και διευρύνοντας γεωγραφικά τη συνολική απήχυσή του, και βελτιώνοντας ταυτόχρονα ποιοτικά το περιεχόμενό του.

Πιο συγκεκριμένα, το 2023:

- 8.017 μαθητές κάθε εκπαιδευτικής βαθμίδας (αριθμό ρεκόρ για το πρόγραμμα) παρακολούθησαν το πρόγραμμα, ενώ συνολικά, από το 2014, το έχουν παρακολουθήσει περισσότεροι από 35.000 μαθητές
- πραγματοποιήθηκαν 359 εκπαιδευτικές δράσεις σε 103 σχολεία 59 Δήμων σε όλη την Ελλάδα
- το Μπορούμε συνεργάστηκε και αυτή τη χρονιά με το Μουσείο Λούλη, καθώς και με το Μουσείο Γουλανδρή Φυσικής Ιστορίας με στόχο τη διάδοση του μηνύματος για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.boroume.gr

Επικοινωνία:

Email: info@boroume.gr



Τίτλος:

FOOD RESCUE



Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε, εταίρος του έργου FOOD RESCUE (Erasmus+ KA2, Συμπράξεις συνεργασίας στη σχολική εκπαίδευση)



Co-funded by
the European Union

Συνοπτική περιγραφή:

Το έργο FOOD RESCUE, στο οποίο συμμετέχουν εταίροι από 5 ευρωπαϊκές χώρες, αποσκοπεί στην ανάπτυξη δεξιοτήτων του 21ου αιώνα και βιώσιμων συμπεριφορών έναντι της σπατάλης τροφίμων και της κλιματικής αλλαγής.

Με βάση τη σπατάλη τροφίμων ως εννοιολογικό πλαίσιο, συνδυάζοντας μια ποικιλία εργαλείων, όπως η STEM maker education, η συμμετοχή των νέων και ο ακτιβισμός, στο πλαίσιο του έργου αναπτύσσεται καινοτόμο διδακτικό και εκπαιδευτικό υλικό για μαθητές ηλικίας 8-12 ετών.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Φεβρουάριος 2022 – Ιούλιος 2024

Αποτελέσματα:

Τα κύρια παραδοτέα του έργου που έχουν ήδη παραχθεί είναι τα ακόλουθα:

- Εκπαιδευτικό υλικό για τη σπατάλη τροφίμων και την κλιματική αλλαγή, που στοχεύει στην παροχή όλου του απαραίτητου υλικού σε δασκάλους και σχολικό προσωπικό για την εισαγωγή και την κινητοποίηση των μαθητών και των οικογενειών τους
- Διδακτικό υλικό (Maker Education) που στοχεύει στο να περάσουν οι μαθητές από τη θεωρία στην πράξη
- Toolkit (Youth Participation) που στοχεύει να εμπνεύσει στους μαθητές τις αξίες της κοινωνικής ευθύνης και του κοινωνικού ακτιβισμού
- Μικτό Πρόγραμμα Επιμόρφωσης Εκπαιδευτικών με στόχο την επιμόρφωσή τους σε καινοτόμες και κοινωνικά επωφελείς παιδαγωγικές πρακτικές
- FOOD RESCUE εργαλειοθήκη αξιολόγησης που στοχεύει στην αξιολόγηση της μεθοδολογίας και στην αποτελεσματικότητα του προγράμματος FOOD RESCUE

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Email: info@boroume.gr

Τίτλος:



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

PROLEPSIS
INSTITUTE



Φορέας υλοποίησης:

ΠΡΟΛΗΨΙΣ, Ινστιτούτο Προληπτικής, Περιβαλλοντικής και Εργασιακής Ιατρικής

Συνοπτική περιγραφή:

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

Το πρόγραμμα υλοποιήθηκε ήδη σε 20.000 μαθητές σχολείων σε ολόκληρη την Ελλάδα, από την επιστημονική ομάδα του Ινστιτούτου, η οποία απαρτίζεται από διαιτολόγους – διατροφολόγους και ειδικούς προαγωγής υγείας, σε συνεργασία με παιδαγωγούς και θεατρολόγους. Το πρόγραμμα υλοποιείται μέσω τηλεκπαίδευσης, η οποία μας επιτρέπει να βρεθούμε σε σχολεία σε διάφορες περιοχές της χώρας, όπως Αττική, Θεσσαλονίκη, Βόλο, Κρήτη, Δράμα, Βέροια, Πάτρα, Ρόδο, Κεφαλονιά, αλλά και σε πιο απομακρυσμένες, όπως Ορεστιάδα και Κάλυμνο. Στο πρόγραμμα συμμετέχουν μαθητές δημόσιων σχολείων πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης. Στόχος είναι η υιοθέτηση υγιεινών διατροφικών συνηθειών από μικρή ηλικία, λαμβάνοντας υπόψη το κενό που υπάρχει στη σχολική εκπαίδευση σχετικά με τη διατροφή.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Κατά τα σχολικά έτη 2020–2021, 2021–2022 και 2022–2023 το Ινστιτούτο Prolepsis, υλοποιείσαι εκπαιδευτικές δράσεις μέσω τηλεκπαίδευσης με τίτλο «Διατροφοπεριπέτειες». Για το έτος 2023, το έργο υλοποιήθηκε από τον Ιανουάριο έως τον Ιούνιο του 2023.

Αποτελέσματα:

Από τον Ιανουάριο του 2023 έως τον Ιούνιο του 2023, η δράση υλοποιήθηκε σε 6.500 μαθητές. Μέσα από το παιχνίδι και τη συζήτηση, οι μαθητές εκπαιδεύονται στις αρχές της υγιεινής και βιώσιμης διατροφής, έχοντας την ευκαιρία να γνωρίσουν τις ομάδες τροφίμων, να αναγνωρίσουν τρόφιμα και να εμβαθύνουν στα θρεπτικά τους συστατικά. Ανταποκρινόμενοι στην ανάγκη να εντάξουμε και το περιβάλλον στις δράσεις μας, συζητάμε με τους μαθητές για την ανάγκη της φροντίδας του περιβάλλοντος μέσα από μια υγιεινή και ισορροπημένη διατροφή. Ανακαλύπτουμε μαζί με τα παιδιά εύκολες και πρακτικές λύσεις, ώστε να μειώσουμε τη σπατάλη τροφίμων, αλλά και τι μπορούν να προτείνουν οι ίδιοι στις οικογένειές τους. Το

ιδιαίτερο ενδιαφέρον των μαθητών για την προστασία του περιβάλλοντος είναι πραγματικά ελπιδοφόρο.

Για περισσότερες πληροφορίες:

[Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα «Διατροφολογικές» - Prolepsi](#)

Επικοινωνία:

Ινστιτούτο Prolepsi

Φραγκοκλησιάς 7, 151 25, Μαρούσι

+30 210 6255700

+30 210 6106810

info@prolepsi.gr



Τίτλος:

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Healthy Habits by OKAA

Φορέας υλοποίησης:

Οργανισμός Κεντρικών Αγορών και Αλιείας (OKAA ΑΕ)

Συνοπτική περιγραφή:

Ο Οργανισμός Κεντρικών Αγορών και Αλιείας, με την υποστήριξη της εταιρίας OpenFarm που εδρεύει στις εγκαταστάσεις του, υλοποιεί εκπαιδευτικά προγράμματα για μαθητές πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης.

Μαθητές και εκπαιδευτικοί επισκέπτονται τις εγκαταστάσεις της Κεντρικής Λαχαναγοράς του Ρέντη, ξεναγούνται στα καταστήματα Λιανικής της Αγοράς του Καταναλωτή, στα Καταστήματα Χονδρικής της Κεντρικής Λαχαναγοράς όπου γίνονται συζητήσεις για τη διαδικασία τροφοδοσίας αγροτικών προϊόντων από το χωράφι, στο ράφι. Ενημερώνονται για την πυραμίδα της Μεσογειακής / Ελληνικής Διατροφής, την υγιεινή διατροφή και τη βιωσιμότητα. Μέσω βιωματικών εργαστηρίων κατανοούν έννοιες όπως η εποχικότητα, η τοπικότητα, τα τροφομίλια και το αποτύπωμα άνθρακα, η μείωση της σπατάλης τροφίμων και η ανακύκλωση. Συμμετέχουν επίσης, στην δημιουργία του «Λαχανόκηπου της Λαχαναγοράς», όπου σε ειδικό χώρο θα φροντίζουν τα λαχανικά που οι ίδιοι έχουν σπείρει ή φυτέψει, ενώ παίρνουν μέρος σε δοκιμές γευσιγνωσίας και εργαστήρια μαγειρικής και τους μοιράζεται σχετικό ενημερωτικό και εκπαιδευτικό υλικό.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Έχουν ξεκινήσει εκπαιδευτικές δράσεις από το 2015, ενώ το 2023 πήραν την υπόσταση εκπαιδευτικού προγράμματος με την ονομασία «Healthy Habits» με την έγκριση του Υπουργείου Παιδείας.

Αποτελέσματα:

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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





Τίτλος:

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



Φορέας υλοποίησης:

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



Συνοπτική περιγραφή:

- Τον Οκτώβριο 2021, το Γραφείο Sustainability - Public Affairs, το «Μπορούμε» και το «Δειπνοσοφιστήριο», σε συνεργασία με το ACG Center of Excellence in Sustainability, διοργάνωσαν την εκδήλωση «Love Food, Hate Waste: Η σημασία της μείωσης της σπατάλης τροφίμων». Αποτέλεσε την εναρκτήρια εκδήλωση (με αφορμή την ένταξη του Κολλεγίου στη Συμμαχία) για την καμπάνια «ACG Food Waste Campaign: Reduce your FOODprint!», η οποία συνεχίζει μέχρι σήμερα.

Στο πλαίσιο της καμπάνιας φοιτητές του προπτυχιακού προγράμματος Περιβαλλοντικών σπουδών εκπονούν καταγραφές και μετρήσεις στον χώρο του εστιατορίου. Τα στοιχεία αυτά θα χρησιμοποιηθούν στην εγκατάσταση μονάδας κομποστοποίησης αλλά και στην εφαρμογή πρακτικών, που αποσκοπούν στη μείωση σπατάλης φαγητού στο χώρο του Κολλεγίου. Επίσης, στο πλαίσιο αυτής εκπονούνται σχετικές έρευνες σε συνεργασία με το Κέντρο Αριστείας για τη Διατροφή, τον Τουρισμό και την Αναψυχή, και άλλες πρωτοβουλίες.

- Γίνεται συστηματική χρήση των social media του Αμερικανικού Κολλεγίου Ελλάδος – Deree, ειδικά αυτών που είναι αφιερωμένα στη βιώσιμη ανάπτυξη, για την ενημέρωση και ευαισθητοποίηση των εσωτερικών και εξωτερικών κοινών σχετικά με διάφορα θέματα, μεταξύ των οποίων σταθερά η σπατάλη τροφίμων. Παρατίθενται στατιστικά και ενημερωτικές πληροφορίες, καθώς και τρόποι μείωσης της σπατάλης τροφίμων (π.χ. IG quizzes για τη σπατάλη φαγητού κ.α.). Αντίστοιχα, είναι διαθέσιμο ενημερωτικό υλικό στην ιστοσελίδα του Κολλεγίου.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα ενημέρωσης & ευαισθητοποίησης

Αποτελέσματα:

Ενδεικτικά αναφέρεται ότι τα posts (Facebook & Instagram) αναφορικά με τη σπατάλη φαγητού (ενημερωτικά δελτία και προβολή σχετικών δράσεων & εκδηλώσεων) έχουν τα ακόλουθα αποτελέσματα για την περίοδο Ιανουάριος 2023 – Δεκέμβριος 2023):

Reach (FB – 12 posts): 30.592 reach

Reach (IG – 11 posts): 4.817 reach

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/campaigns/reduce-your-food-print/>
- <https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/community-engagement/sustainability-tips/>
- ["Sustainability Face of the Month" campaign](#)

Επικοινωνία:

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



Sustainability at ACG
Posted by Ioanna Karali
29 Sep 2023 · 🌱

International Day of Awareness of #FoodLoss & Waste 🌱
Globally, around 13% of food produced is lost between harvest and retail, resulting in huge methane emissions, which contribute greatly in the deterioration of our climate.

This is why, the **The American College of Greece**, in collaboration with the NGO **Boroume- Μπουρούμε**, has adopted three farmers' markets, and with the help of our student volunteers, we help prevent food waste and malnutrition through the collection of surplus food from the market stands, while also being proud members of the **Food Saving Alliance** in Greece.

Learn more about our Farmers' Market initiative here: www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/community-engagement/acg-farmers-market/

Because #ACGCares
#FoodLoss #FoodWaste

International Day of Awareness of
FOOD LOSS AND WASTE



Τίτλος:

More Taste, Less Waste

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος, Office of Sustainability

**Μπορούμε, SDG Student Hub, Οικονομικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΟΠΑ),
ACG UNSDGs Student Hub**



Συνοπτική περιγραφή:

Στις 8 Ιουνίου 2023, με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα για την Ασφάλεια των Τροφίμων και στο πλαίσιο της εκστρατείας ευαισθητοποίησης του ACG "Reduce Your Food Print!", το Office of Sustainability του Αμερικανικού Κολλεγίου Ελλάδος σε συνεργασία με το SDG Student Hub του Οικονομικού Πανεπιστημίου Αθηνών (ΟΠΑ), το ACG UNSDGs Student Hub και την οργάνωση Μπορούμε, διοργάνωσε την ημερίδα "More Taste, Less Waste".

Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης επαγγελματίες από διαφορετικούς τομείς μοιράστηκαν τις γνώσεις, την εμπειρία και τις συμβουλές τους με το κοινό, δείχνοντας τρόπους συμβολής στην εξάλειψη των αποβλήτων τροφίμων. Πριν από τις συζητήσεις του πάνελ, ο Δρ. Αθανάσιος Κρυσταλλής, Εκτελεστικός Διευθυντής του Center of Excellence in Food, Tourism & Leisure του Αμερικανικού Κολλεγίου Ελλάδος, παρουσίασε τα κύρια ευρήματα της Πανελλαδικής μελέτης για τις αντιλήψεις των Ελλήνων καταναλωτών σχετικά με τα απόβλητα τροφίμων και τη σήμανση τροφίμων. Ο γνωστός Εκτελεστικός Σεφ Δημήτρης Σκαρμούτσος έδωσε συμβουλές για την πραγματοποίηση πιο βιώσιμων επιλογών κατά την αγορά τροφίμων και την οικιακή κατανάλωση.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

8 Ιουνίου 2023

Αποτελέσματα:



Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.acg.edu/news-events/news/more-taste-less-waste-at-acg/>

Επικοινωνία:

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



**Τίτλος:**

ACG's Food Waste Management Initiatives Unveiled at Pressious Arvanitidis Co-Creat Days

**Φορέας υλοποίησης:**

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος, Office of Sustainability
Σε συνεργασία με την Pressious Arvanitidis

Συνοπτική περιγραφή:

Στις 7 Νοεμβρίου 2023, στο πλαίσιο της πρωτοβουλίας Co-Creat Days with Partner από την εταιρεία Pressious Arvanitidis, η Sustainability Director του Αμερικανικού Κολλεγίου Ελλάδος, συνοδευόμενη από δύο φοιτητές του Deree, προσκλήθηκε να παρουσιάσει τις πρωτοβουλίες του Κολλεγίου για την καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων.

Επιπροσθέτως των πρωτοβουλιών του ΑΜΚΕ, οι ομιλητές του Deree μοιράστηκαν και τις προσωπικές τους εμπειρίες, προσφέροντας πρακτικές προτάσεις για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, τόσο στο σπίτι όσο και στην εργασία. Δόθηκε η ευκαιρία σε νέους ανθρώπους να μεταφέρουν σημαντικά μηνύματα ευαισθητοποίησης, υπευθυνότητας και πολιτισμικής αλλαγής.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

7 Νοεμβρίου 2023

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.acg.edu/news-events/news/acg-food-waste-management-initiatives/>

Επικοινωνία:

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





Τίτλος:

Στήριξη του εκπαιδευτικού προγράμματος «Μπορούμε στο Σχολείο»

Φορέας υλοποίησης:

Danone Nutricia

Σε συνεργασία με το **Μπορούμε**



Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της στρατηγικής της Danone για τη βιώσιμη ανάπτυξη, η εταιρεία στήριξε -ως χορηγός- το Μπορούμε, κατά το διάστημα Σεπτέμβριος – Δεκέμβριος 2023, για την υλοποίηση δράσεων του εκπαιδευτικού προγράμματος της οργάνωσης «Μπορούμε στο Σχολείο».

Το πρόγραμμα του Μπορούμε έχει ως στόχο την ενημέρωση και την ευαισθητοποίηση των παιδιών για το θέμα της σπατάλης τροφίμων, τον εθελοντισμό και την κοινωνική προσφορά.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Σεπτέμβριος - Δεκέμβριος 2023

Αποτελέσματα:

Μαθητές (κάθε βαθμίδας): 2.000

Δράσεις: 90

Σχολεία: 30

Δήμοι (περιοχές σχολείων): 15

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Ναταλία Μέρρη: natalia.merri@danone.com





Τίτλος:

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



Φορέας υλοποίησης:

incommon

Συνοπτική περιγραφή:

Η σπατάλη τροφίμων είναι ένα πρόβλημα το οποίο - χωρίς τη συμμετοχή των πολιτών - δεν έχει λύση. Με κοινή προσπάθεια μπορούμε να περιορίσουμε την περιβαλλοντική, κοινωνική και οικονομική επιβάρυνση που γεννά. Μέσα από το έργο “Κλείσε τον Κύκλο της Τροφής” προέκυψε ένας οδηγός βήμα-προς-βήμα, σχεδιασμένος και δοκιμασμένος ως προς τη σωστή διαχείριση των απορριμμάτων τροφίμων, σε έναν ελληνικό δήμο.

Το συγκεκριμένο έργο αναπτύχθηκε με βάση ένα σύστημα ενημέρωσης και ενεργοποίησης των πολιτών ως προς τα οργανικά μας απορρίμματα, και συγκεκριμένα τη διαδικασία του σωστού διαχωρισμού στην πηγή των οργανικών υπολειμμάτων τροφής και της χρήσης του καφέ κάδου. Σε συνεργασία με τον Δήμο Παπάγου-Χολαργού, αναπτύχθηκαν τα κατάλληλα εργαλεία για την αποτελεσματική διαχείριση ενός νέου ρεύματος ανακύκλωσης, αυτού της σπατάλης τροφίμων και τη διαμόρφωση συλλογικής, περιβαλλοντικής συμπεριφοράς.

Η ομάδα βγήκε στους δρόμους, καλώντας όλους και όλες να μειώσουμε μαζί το περιβαλλοντικό μας αποτύπωμα ξεκινώντας από κάτι που κάνουμε καθημερινά, την κατανάλωση τροφής. Πραγματοποιήθηκαν συναντήσεις με πολίτες και φορείς σε ανοιχτούς χώρους, όπως λαϊκές αγορές, τοπικές επιχειρήσεις, σχολεία, φεστιβάλ, ακόμη και στις αυλές των πολυκατοικιών και τα πάρκα, προκειμένου να μνηθούν στις κρυφές πτυχές των απορριμμάτων τροφίμων και πώς μπορεί να γίνει ο διαχωρισμός τους στην πηγή.

Με την υποστήριξη του ιδρύματος Χελιδόνι.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Μάιος 2022 - Σεπτέμβριος 2023

Αποτελέσματα:

Μέσα στο 2023, 159.648 άτομα έχουν ενημερωθεί για το πώς μπορούμε να κάνουμε τις πόλεις μας καλύτερες, μέσα από τους καφέ κάδους και 11.030 άνθρωποι έχουν συμμετάσχει ενεργά στις δράσεις ή έχουν αλληλεπιδράσει ενεργά με την ομάδα της incommon στο διαδίκτυο, καθ' όλη τη διάρκεια του έργου. Έχουν πραγματοποιηθεί 17 επιτόπιες δράσεις και έχουν διατεθεί 1.363 εργαλεία (φυλλάδια, αυτοκόλλητα, μαγνήτες ψυγείου) για τη διευκόλυνση της χρήσης του καφέ κάδου. Επιπλέον, 203 επιχειρήσεις, σχολεία ή νοικοκυριά έχουν υιοθετήσει πιο κυκλικές διαδικασίες χρησιμοποιώντας τους καφέ κάδους και 20 επιχειρήσεις και πολίτες υποστηρίζουν την εγκατάσταση μεγάλων καφέ κάδων στην περιοχή τους. Τέλος, 191 μικροί

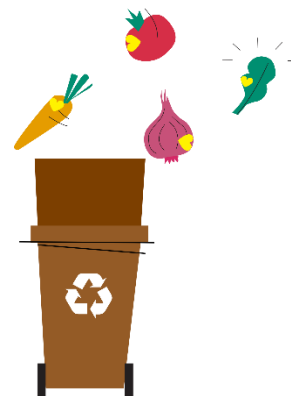
καφέ κάδοι κουζίνας έχουν διατεθεί από την incommon και τον Δήμο Παπάγου-Χολαργού και 9 μεγάλοι κάδοι εγκαταστάθηκαν από τον Δήμο Παπάγου-Χολαργού.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.incommon.gr/project/kleise-ton-kyklo-tis-trofis/>

Επικοινωνία:

Αγίας Σοφίας 105, 54633, Θεσσαλονίκη, +30 231 600 9518
Δωριέων 33, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436
Διαχείριση Έργου: Κλειώ Χρηστοπούλου & Ιντζίδη Ελένη
info@incommon.gr



Τίτλος:



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

Φορέας υλοποίησης:

incommon



γύρω γύρω...
όλη η οικονομία
Μαθητικός διαγωνισμός

Συνοπτική περιγραφή:

Για 4η χρονιά υλοποιήθηκε ο -εγκεκριμένος από το ΥΠΑΙΘ- μαθητικός διαγωνισμός «Γύρω γύρω όλη...η οικονομία». Σε αυτόν, καλούνται μαθητές και μαθήτριες Δημοτικού, Γυμνασίου, ΓΕ.Λ., ΕΠΑ.Λ., Μουσικών, Καλλιτεχνικών, Εκκλησιαστικών σχολείων, καθώς και Δημοτικών, Γυμνασίων και Λυκείων Ειδικής Αγωγής και Εκπαίδευσης όλης της χώρας, να καταρτίσουν και να παρουσιάσουν ένα σχέδιο κυκλικής οικονομίας που θα μπορούσε να εφαρμοστεί στον χώρο του σχολείου! Οι μικροί μας φίλοι και οι μικρές μας φίλες ερευνούν, ανακαλύπτουν και πειραματίζονται ώστε εμείς, οι μεγαλύτεροι/ες, να μάθουμε από τους επιστήμονες του αύριο! Στόχος ήταν οι μαθητές/τριες να εκφραστούν και να περιγράψουν τις ιδέες τους με ευρύτητα πνεύματος και δημιουργικότητα, να αναπτύξουν την κριτική τους σκέψη και να συνεργαστούν προκειμένου να πετύχουν σταδιακές και μακροπρόθεσμες αλλαγές συμπεριφοράς.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα - τρέχει ετησίως από τον Οκτώβριο 2019

Αποτελέσματα:

Το 2023 είχαν εμπλοκή 438 μαθητές/τριες και 35 εκπαιδευτικοί από τάξεις Δημοτικών, Γυμνασίων και Λυκείων Γενικής και Ειδικής Εκπαίδευσης από 14 πόλεις, δημιουργώντας πρωτότυπα ενημερωτικά υλικά για την κυκλική οικονομία, πραγματοποιώντας αληθινά κυκλικά σχέδια και δράσεις προώθησης της αξίας της, ενώ παράλληλα ανέδειξαν την καινοτομία και τη δύναμη της ομαδικής δουλειάς! Σημειώνεται ότι από το 2019 που υλοποιείται ο διαγωνισμός έχουν εμπλακεί 1232 μαθητές/τριες και 105 εκπαιδευτικοί.

Αναγνωρίζοντας τον ρόλο της τροφής και της σπατάλης της, ενώ ο διαγωνισμός αφορά την κυκλική οικονομία γενικά, σχεδόν τα μισά σχολεία που συμμετείχαν ασχολήθηκαν με αυτήν τη θεματική. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι με εστίαση στη διαχείριση της σπατάλης τροφής ένα σχολείο έστησε εικονική επιχείρηση με βιοαποδομήσιμα υλικά που βρίσκουμε στην κουζίνα μας-κυρίως εσπεριδοειδή- 3 σχολεία αξιοποιούσαν τα υπολείμματα τροφίμων τους σε κομποστοποιητή που χωροθετήθηκε στις αυλές τους, 3 σχολεία δημιούργησαν τον δικό τους κυκλικό λαχανόκηπο, 3 σχολεία ασχολήθηκαν με τη διαχείριση των υπολειμμάτων τροφίμων, ένα σχολείο συσχέτισε την οικονομία με τη γεωργία, ενώ ένα σχολείο θέσπισε τον μήνα της “Κυκλικής Οικονομίας” και μεταξύ των δράσεων τους ήταν να μοιράζονται οι μαθητές/τριες τις μερίδες που περίσσεψαν από το σπιτικά μαγειρεμένο τους φαγητό με τους συμμαθητές και τις συμμαθήτριες τους.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://fb.watch/r1m7ijctal/>

<https://www.incommon.gr/project/gyro-gyro-oli-i-oikonomia/>

Επικοινωνία:

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

Δωριέων 33, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436

Διαχείριση Έργου: Μαρίνα Κουμουτσάκου

info@incommon.gr





Τίτλος:

COM - Circular Organic Management



Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

Το έργο Circular Organic Management αποσκοπεί στην αλλαγή συνηθειών της ευρύτερης σχολικής κοινότητας (εκπαιδευτικοί, μαθήτριες/ες, γονείς) γύρω από τη διαχείριση των οργανικών απορριμμάτων. Αυτό θα επιτευχθεί, μέσω της παροχής νέων εκπαιδευτικών μεθοδολογιών και πακέτων προς εκπαιδευτικούς και την υποστήριξη των μαθητριών/ών. Στόχος πέρα από την αλλαγή συνηθειών, είναι η ενεργοποίηση των νέων ώστε να δρουν ως καταλύτες στην αναδιαμόρφωση των κοινοτήτων τους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα από τον Σεπτέμβριο 2022

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα του έργου επεκτείνονται σε ολόκληρη την κοινότητα γύρω από τους μαθητές, συμπεριλαμβανομένων εκπαιδευτικών, προσωπικού σχολικής διοίκησης, κυλικείου ή κουζίνας, γονέων, γειτόνων και δημοτικών αρχών των σχολείων και των γειτονιών τους.

Αρχικά, πραγματοποιήθηκε έρευνα πεδίου και γραφείου για την κατάσταση της διαχείρισης των οργανικών αποβλήτων και την περιβαλλοντική εκπαίδευση σε εκπαιδευτικούς, δημόσια έρευνα σχετικά με την ευαισθητοποίηση σε περιβαλλοντικά θέματα, τα οργανικά απόβλητα και τη σχετική συμπεριφορά τους, και συνεντεύξεις με εκπαιδευτικούς σχετικά με την τρέχουσα κατάσταση της περιβαλλοντικής εκπαίδευσης και τις εκπαιδευτικές μεθοδολογίες.

Ακολούθησε ανάλυση των δεδομένων και βγήκαν χρήσιμα συμπεράσματα.

Οι εταίροι συνέχισαν με την ανάπτυξη του εκπαιδευτικού υλικού. Δημιουργήθηκαν επτά ενότητες, εκ των οποίων μία είναι εισαγωγική, μία με δραστηριότητες γνωριμίας των συμμετεχόντων και οι υπόλοιπες καλύπτουν:

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον κύκλο ζωής των οργανικών αποβλήτων, την ανάκτηση μέσω της κομποστοποίησης ή της βιομεθανοποίησης και τη χρήση των προϊόντων που προκύπτουν στη γεωργία ή την ενέργεια, τις αρνητικές επιπτώσεις των οργανικών αποβλήτων στο περιβάλλον και την υγεία, ιδέες και οδηγίες για τη δημιουργία συστημάτων μείωσης και επαναχρησιμοποίησης οργανικών αποβλήτων στην τάξη και στο σχολείο, πληροφορίες για τη διαχείριση των οικιακών αποβλήτων με σκοπό την εφαρμογή τους από τους μαθητές στο σπίτι, προτάσεις για το πώς οι μαθητές να συνδέσουν τις νεοαποκτηθείσες γνώσεις σχετικά με την ΕΕ γενικά.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

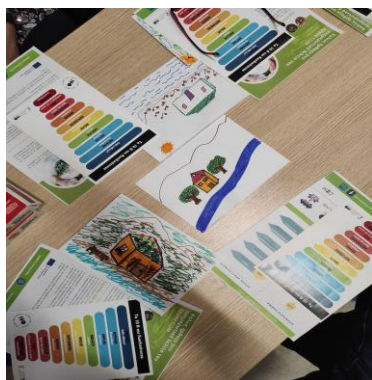
<https://www.incommon.gr/project/com-circular-organic-management/>

Επικοινωνία:

Δωριέων 33, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436

Διαχείριση Έργου: Σταυρούλα-Βαρβάρα Ζουρνά

info@incommon.gr



©ICO project promo material distributed during event



COM project launch meeting



Τίτλος:

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



Φορέας υλοποίησης:

incommon

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα από τον Νοέμβριο 2022

Αποτελέσματα:

Μέσα στο 2023, 20 σχολικά τμήματα υλοποίησαν το πρόγραμμα foodtreasure, με αποτέλεσμα 295 μαθήτριες/τες και 74 εκπαιδευτικοί να δράσουν συστηματικά μαζί μας, υιοθετώντας πιο κυκλικές συνήθειες. Πάνω από 20 σχολεία έλαβαν το εκπαιδευτικό πακέτο του foodtreasure και αξιοποίησαν το υλικό του στις τάξεις, ενώ 531 άτομα ενημερώθηκαν μέσα από δράσεις για το έργο foodtreasure.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.incommon.gr/project/foodtreasure/>

Επικοινωνία:

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

Δωριέων 33, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436

Διαχείριση Έργου: Κλειώ Χρηστοπούλου & Ιντζίδη Ελένη

info@incommon.gr





Τίτλος:

Κύκλος, το Εργαστήριο της incommon



Φορέας υλοποίησης:
incommon

Συνοπτική περιγραφή:

Ο Κύκλος, το Εργαστήριο της incommon, είναι ο πρώτος χώρος στην Ελλάδα που ανοίγει τον διάλογο για τη σχέση της κυκλικής οικονομίας με την αστική πραγματικότητα και προσπαθεί να δει στην πράξη πώς μια γειτονιά -το κύτταρο μιας πόλης- μπορεί να γίνει “κυκλική”, αξιοποιώντας στο μέγιστο όλους τους διαθέσιμους πόρους, είτε φυσικούς, είτε υλικούς, λαμβάνοντας ταυτόχρονα υπ’ όψιν τον άνθρωπο. Στο ιστορικό Κουλέ Καφέ, στην Άνω Πόλη της Θεσσαλονίκης, διερευνάται το μοντέλο της κυκλικής γειτονιάς και δοκιμάζεται στην πράξη μαζί με τους πολίτες μέσα από καινοτόμες πιλοτικές εφαρμογές συμμετοχικού χαρακτήρα, όπως είναι η δανειστική εργαλειοθήκη, τα Repair Cafe και ο συνοικιακός κομποστοποιητής, όπου αξιοποιούνται τα οργανικά τροφосκουπίδια, δημιουργώντας πολύτιμο λίπασμα.

Ταυτόχρονα, προσφέρεται ένα ευρύ φάσμα δράσεων, όπως εργαστήρια επανάχρησης, ανοιχτές συζητήσεις, περιπάτοι, προβολές, συμμετοχική χαρτογράφηση πόρων, καμπάνιες ευαισθητοποίησης, εκπαιδευτικά προγράμματα για σχολεία, που προωθούν την κυκλικότητα και τον τρόπο που αυτή μπορεί να αποτελέσει μέρος της καθημερινότητάς μας. Ξεκινώντας από τη μικρή κλίμακα της γειτονιάς, επιδιώκεται η μακροπρόθεσμη αλλαγή συνηθειών σε επίπεδο κοινότητας στο παρόν και βαθύτερη αλλαγή νοοτροπίας σε επίπεδο πόλης στο μέλλον. Μέσω της δυναμικής συμμετοχής, της αλληλεπίδρασης και της συμπερίληψης όλων των μελών της κοινότητας (πολιτών, φορέων, επιχειρήσεων), “κλείνουμε όλοι μαζί τον κύκλο” και κάνουμε τις γειτονιές και τις πόλεις μας πιο βιώσιμες, χαρούμενες και ανθεκτικές για όλους και όλες.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα από τον Ιούλιο 2020

Αποτελέσματα:

Με 286 δράσεις όπως, εργαστήρια, συναντήσεις παραγωγής & ανταλλαγής γνώσης με τη γειτονιά και ενημερωτικές καμπάνιες, μέσα από την ομάδα του Κύκλου: 8.975 άτομα έχουν ενημερωθεί για το πώς μπορούμε να κάνουμε καλύτερες τις πόλεις μας και 5.701 πολίτες έχουν δράσει ενεργά. Η ομάδα έχει συνεργαστεί με 61 φορείς τοπικής αυτοδιοίκησης/ τοπικές επιχειρήσεις/ σχολεία/ εκπαιδευτικά ιδρύματα/ οργανώσεις και μέχρι σήμερα ανέρχονται σε περισσότερες από 40 οι αναφορές στον τοπικό και πανελλαδικό Τύπο.

Ενδεικτικά αναφέρονται όσες δράσεις είναι σχετικές με τη σχέση κυκλικής οικονομίας και τροφής ως προς τη συνειδητή κατανάλωση, την πρόληψη και την αντιμετώπιση της σπατάλης:

- “Τραπέζια με Νου”, μια σειρά δράσεων που επικεντρώνεται στο ζήτημα της τροφής, τις διαδρομές των καλλιεργητών και των παραγωγών που ασχολούνται με τη βιολογική καλλιέργεια.

- “Ζωντανεύοντας τον Χάρτη”, με σκοπό τη χαρτογράφηση του πόρου της τροφής στη γειτονιά της Άνω Πόλης.
- “Workshops για την τροφή”, με θέμα την συντήρηση τροφίμων, την κομποστοποίηση, την βιώσιμη κατανάλωση στην πράξη- επισήμανση των τροφίμων, την αναγεννητική γεωργία, μπλε ζώνες της μακροζωίας κ.α.
- “Γαστρονομικός Περίπατος στην Άνω Πόλη” με στόχο τη γνωριμία του κοινού με ορθές πρακτικές διαχείρισης της τροφής και της σπατάλη των τροφίμων μέσα από μια διασκεδαστική γαστρονομική εμπειρία.
- “Κυκλικές Συζητήσεις”, με θέμα τη τροφή.
- Λειτουργία συνοικιακού κομποστοποιητή στην πλατεία Κουλέ Καφέ.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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

Διαχείριση έργου: Ηλίας Παπαγιανόπουλος

kyklos@incommon.gr





Τίτλος:

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα στο Μουσείο Λούλη για τη σπατάλη τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Loulis Food Ingredients



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το Μουσείο λειτουργεί κανονικά και με μεγάλη χαρά υποδέχεται μαθητές, μαθήτριες και εκπαιδευτικούς με ανανεωμένα εκπαιδευτικά προγράμματα και ξεναγήσεις.

Το 2023 το επισκέφτηκαν πάνω από 160 σχολεία κυρίως από τον νομό Αττικής με περισσότερους από 6.000 επισκέπτες όπου είχαν την ευκαιρία να ζήσουν μια μοναδική βιωματική διαδρομή γνώσης για τον πολιτισμό της διατροφής, το περιβάλλον, τη σπατάλη τροφίμων, την ιστορία της βιομηχανίας άλεσης και την πλούσια παράδοση 7 γενεών.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Σπετσών 1, Κερατσίνι, 187 55

T: 2104090164

F: 2104090150

E: museum@loulisgroup.com

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



Ψωνίζω έξυπνα
Shopping smart

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



Διαβάζω σωστά την ημερομηνία λήξης των τροφίμων
Food expiry dates

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



Αποθηκεύω και συντηρώ σωστά
Storage

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



Προγραμματίζω το μαγείρεμα
Overcooking

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



Αξιοποιώ σωστά τα τρόφιμα
Make the most out of food

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

© Μουσείο Λούλη



Τίτλος:

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



Φορέας υλοποίησης:

Nestlé MAGGI

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

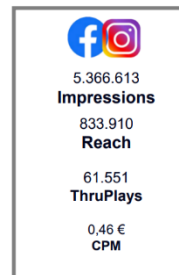
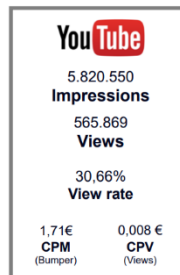
Η καμπάνια, που προβάλλεται τηλεοπτικά αλλά και στα social media, στοχεύει στην ανάδειξη του προβλήματος και προσφέρει μέσω του www.maggi.gr συμβουλές για τον περιορισμό του, από τον τρόπο που ψωνίζουμε, αποθηκεύουμε και συντηρούμε τα τρόφιμα έως την αξιοποίηση των περισσευμάτων φαγητού σε δημιουργικές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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

- Website: διαρκής ενημέρωση μέσα από τις σχετικές σελίδες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων
- Καμπάνια «Maggi Food Waste 1/3»: Ιανουάριος 2023 - Φεβρουάριος 2023

Αποτελέσματα:

Maggi Food Waste 1/3
 Duration 8-28/1
 463 GRPs (3 weeks)
 Reach F1+ 74%
 Reach F3+ 54%
 Frequency 6,2
 People reached 940K



Maggi Food Waste 1/3 Digital (8/1-6/2/2023)

Για περισσότερες πληροφορίες:

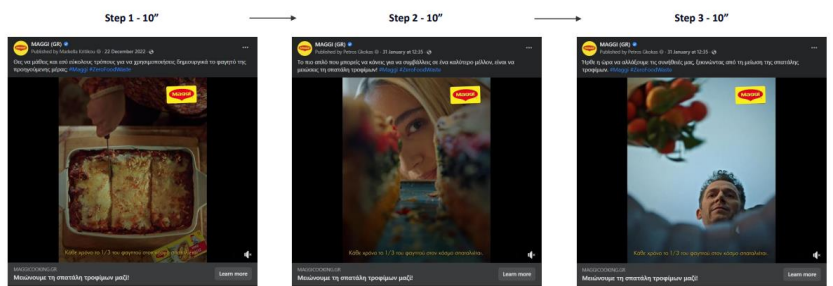
- <https://www.maggicooking.gr/mazi-meionoyme-ti-spatali-trofimon/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=l4g7kePclzg>
- [Συνταγές με Leftovers | maggicooking](#)

Επικοινωνία:

E: maira.drakoulakou@gr.nestle.com



Social



Video Καμπάνιας «Maggi Food Waste 1/3»



4. Προώθηση της έρευνας & καινοτομίας

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



Τίτλος:

Συμμετοχή στο ερευνητικό έργο ICHTHYS

Φορέας υλοποίησης:

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



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2020-2025

Αποτελέσματα:

Η υλοποίηση του έργου περιλαμβάνει ερευνητική δραστηριότητα μέσω της ανταλλαγής προσωπικού και τεχνογνωσίας μεταξύ ερευνητικών φορέων και της βιομηχανίας. Συμμετέχουν 14 φορείς συνολικά από 6 ευρωπαϊκές χώρες. Η μη θερμική επεξεργασία επιφέρει έως και τριπλασιασμό του χρόνου ζωής των ιχθύων, χωρίς να υποβαθμίζουν τα θρεπτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους. Η ενεργή συσκευασία που αναπτύσσεται στα πλαίσια του έργου συντελεί σε σημαντική επέκταση του χρόνου ζωής, ενώ βασίζεται στη χρήση καινοτόμων, φιλικών στο περιβάλλον εδώδιμων υλικών συσκευασίας. Πραγματοποιείται επίσης σημαντική εκπαιδευτική δραστηριότητα σχετικά με θέματα που αφορούν τη σπατάλη και τις απώλειες τροφίμων, τόσο σε σχετιζόμενους φορείς και τελικούς χρήστες όσο και σε μαθητές (εκπαιδευτικές δραστηριότητες σε σχολεία) στην Ευρώπη.

Το Νοέμβριο 2023 ο ερευνητής Leonardo Fiesoli του Πανεπιστημίου UNIMORE (Ιταλία) φιλοξενήθηκε στην Αθήνα στο πλαίσιο του έργου και διερεύνησε την ανάπτυξη καινοτόμων αισθητήρων για την παρακολούθηση της ποιότητας αλιευμάτων, με στόχο την αποτελεσματικότερη διαχείριση της ψυκτικής αλυσίδας, την επέκταση του χρόνου ζωής τους και τη μείωση των απορριμμάτων τροφίμων. Στις 11 Ιουλίου, ο Prof Fabio Biscarini έδωσε

διάλεξη στο ΓΠΑ με θέμα «Organic Bioelectronics» στα πλαίσια της παραμονής του στην Αθήνα για την εκτέλεση του έργου ICHTHYS.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

Συμμετοχή στο ερευνητικό έργο Pack4Fish

Φορέας υλοποίησης:

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



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2021-2023

Αποτελέσματα:

Το έργο ολοκληρώθηκε το Νοέμβριο 2023. Η υλοποίηση του έργου προσέφερε τη δυνατότητα να αποδοθεί η επιστημονική έρευνα ως καλά καθορισμένα υλικά και τεχνικές συσκευασίας των αλιευμάτων βασισμένα στη γνώση και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία αναφορικά με τον περιορισμό της χρήσης πλαστικών με περιβαλλοντική επίπτωση. Αποτελέσματα της έρευνας δημοσιεύτηκαν σε 1 επιστημονικό περιοδικό και σε 13 ανακοινώσεις σε διεθνή επιστημονικά συνέδρια κατά τη διάρκεια υλοποίησης του έργου.

Μια εκπαιδευτική ημερίδα σχετικά με τους στόχους, τις δράσεις και τα αποτελέσματα που προέκυψαν από το έργο Pack4Fish διοργανώθηκε στις 14 Σεπτεμβρίου 2023 από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο. Προσκλήθηκαν εκπρόσωποι από τους τομείς παραγωγής ιχθυρών και αλιευμάτων, παραγωγοί υλικών συσκευασίας και μέλη της ακαδημαϊκής και ερευνητικής κοινότητας. Ογδόντα τέσσερις (84) συμμετέχοντες παρακολούθησαν τις παρουσιάσεις των μελών της ερευνητικής ομάδας του έργου Pack4Fish, όπως συνοψίζονται στο πρόγραμμα της ημερίδας. Οι συμμετέχοντες παρέλαβαν διαφημιστικό υλικό για το Pack4Fish και πιστοποιητικό παρακολούθησης στην εκπαιδευτική ημερίδα.

Οι επιπτώσεις του έργου είναι πολλαπλές και μετρήσιμες:

α) Αυξημένη διαθεσιμότητα των αλιευμάτων για το ευρύ καταναλωτικό κοινό, δεδομένου ότι η διασφάλιση της ποιότητας και της ασφάλειάς τους θα επιτρέπει την αποδοχή και κατανάλωσή τους από άτομα με υψηλή ευαισθησία. Επιπλέον, η επέκταση του χρόνου ζωής των αλιευμάτων θα επιτρέπει τη διακίνησή τους σε πιο μακρινές αγορές, δίνοντας τη δυνατότητα σε απομακρυσμένες περιοχές να προμηθευτούν νωπά αλιεύματα υψηλής ποιότητας και ασφάλειας.

β) Η αειφορία καθώς η αυξημένη διαθεσιμότητα και «προσιτή τιμή» προϊόντων τροφίμων με ανεκτίμητα θρεπτικά χαρακτηριστικά θα ενισχύσει την κατανάλωση και θα επιτρέψει έτσι τη βιώσιμη παραγωγή και τη μείωση των απορριμμάτων τροφίμων.

γ) Η εναρμόνιση με την ευρωπαϊκή νομοθεσία και την επίτευξη των στόχων της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/904 σχετικά με τη σταθερή μείωση της χρήσης πλαστικών προϊόντων, σύμφωνα με τους γενικούς σκοπούς της πολιτικής της Ένωσης για τα απόβλητα, και ειδικότερα για την πρόληψη της δημιουργίας αποβλήτων, με απώτερο σκοπό την αισθητή αναστροφή των αυξητικών τάσεων στην κατανάλωση.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<http://pack4fish.aua.gr>

Επικοινωνία:

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

**Τίτλος:**

Συμμετοχή στο ερευνητικό έργο BIOSUPPACK

Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

2021-2025

Αποτελέσματα:

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

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://biosuppack.eu>

Επικοινωνία:

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





Τίτλος:

Ερευνητικό έργο σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων



Φορέας υλοποίησης:

Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο

Συνοπτική περιγραφή:

1. Επιστημονική Δημοσίευση

Theodoridis, P., Zacharatos, T. and Boukouvala, V. (2024), "Consumer behaviour and household food waste in Greece", *British Food Journal*, Vol. 126 No. 3, pp. 965-994.

Η μελέτη δημοσιεύτηκε στο επιστημονικό περιοδικό *British Food Journal* και αφορά την εξέταση της καταναλωτικής συμπεριφοράς σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων, καθώς και τον εντοπισμό διακριτών καταναλωτικών προφίλ που μπορούν να προσφέρουν πολύτιμες πληροφορίες για το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων στη χώρα μας. Συλλέχθηκαν δεδομένα από 1.238 συμμετέχοντες πανελλαδικά.

2. Ανακοίνωση σε Επιστημονικό Συνέδριο

Prokopis Theodoridis, Theofanis Zacharatos and Vasiliki Boukouvala, (2023), "Understanding Household Food Waste in Greece" International Conference on Business & Economics of The Hellenic Open University 2023, Athens 29-30 September 2023

Η ανακοίνωση στο επιστημονικό συνέδριο *International Conference on Business & Economics of The Hellenic Open University 2023* αφορούσε τη μελέτη που διεξήχθη αναφορικά με τη σπατάλη τροφίμων στα νοικοκυριά και τη συμπεριφορά των καταναλωτών στην Ελλάδα. Η έρευνα σε διεθνές επίπεδο έχει εστιάσει στους λόγους της σπατάλης τροφίμων, με τα νοικοκυριά να αναγνωρίζονται ως οι κύριοι υπαίτιοι της απώλειας τροφίμων στις ανεπτυγμένες χώρες. Η παρούσα μελέτη εξετάζει κυρίως τα επίπεδα ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης των Ελλήνων καταναλωτών σχετικά με την σπατάλη τροφίμων και τις συναφείς καταναλωτικές συμπεριφορές τους.

3. Άρθρο σε επιστημονικό τύπο

Theodoridis P., Zacharatos T., Boukouvala S., (2023), A Mobile Phone App for Measuring Food Waste in Greek Households, *ERCIM NEWS* 135 October 2023, p.34-35

Άρθρο στον επιστημονικό τύπο και συγκεκριμένα στο περιοδικό *ERCIM NEWS του European Community in Information Technology* αναφορικά με μια νέα εφαρμογή [app] για κινητά τηλέφωνα για την καταγραφή της σπατάλης τροφίμων στα νοικοκυριά. Η εφαρμογή αυτή είναι η πρώτη του είδους της στη χώρα μας και έχει το δυναμικό να μειώσει σημαντικά το συγκεκριμένο πρόβλημα. Η εφαρμογή επιτρέπει στους χρήστες να καταγράφουν εύκολα πόσο φαγητό και τρόφιμα απορρίπτουν κάθε ημέρα. Τα δεδομένα που συλλέγονται ψηφιακά μπορούν στη συνέχεια να χρησιμοποιηθούν για την αναγνώριση περιοχών όπου η σπατάλη τροφίμων είναι εντονότερη και για την ανάπτυξη στρατηγικών για τη μείωσή της.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Εντός έτους 2023

Αποτελέσματα:

1. Η μελέτη αποκάλυψε ένα σημαντικό επίπεδο ευαισθητοποίησης απέναντι στο πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων μεταξύ των καταναλωτών στην Ελλάδα. Η cluster analysis εντόπισε τέσσερις διακριτές ομάδες καταναλωτών και σημαντικές διαφορές μεταξύ τους. Ειδικότερα, η ανάλυση των δημογραφικών χαρακτηριστικών υπογράμμισε μια έντονη τάση προς σπατάλη τροφίμων μεταξύ των ατόμων νεότερης ηλικίας. Επιπλέον, εξετάστηκαν περαιτέρω χαρακτηριστικά των καταναλωτών, συμπεριλαμβανομένης της περιβαλλοντικής τους ευαισθησίας, των αγοραστικών συνθηκών τους, της τάσης για σχεδιασμό γευμάτων και της τάσης για υπεραγορές τροφίμων. Τέλος, η μελέτη υπογράμμισε την ανάγκη για στοχευμένες εκπαιδευτικές εκστρατείες προσαρμοσμένες στα διαφορετικά προφίλ των καταναλωτών.

2. Τα ευρήματα της μελέτης που ανακοινώθηκαν στο επιστημονικό συνέδριο International Conference on Business & Economics of The Hellenic Open University 2023 αναφέρουν πως οι Έλληνες καταναλωτές δηλώνουν σε υψηλά ποσοστά ενημερωμένοι για το πρόβλημα της επισιτιστικής απώλειας. Επιπλέον, μέσα από τα ευρήματα της μελέτης προτάθηκαν αλλαγές στη ετικέτες "προτεινόμενης ανάλωσης" και "ημερομηνία λήξης", μαζί με βελτιωμένο σχεδιασμό γευμάτων, για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στα νοικοκυριά. Τέλος, η cluster analysis που διεξήχθη στο πλαίσιο της μελέτης ανέδειξε τέσσερα διακριτά είδη καταναλωτών, που χαρακτηρίζονταν από σημαντικές διαφορές στην καταναλωτική τους συμπεριφορά.

3. Στο πρώτο πιλοτικό στάδιο που έτρεξε η εφαρμογή, μετά την επεξεργασία των δεδομένων προέκυψε ότι ένα μέσο ελληνικό νοικοκυριό απορρίπτει περίπου 400 μερίδες φαγητού ετησίως, με οικονομικό κόστος €800–1.000. Η εφαρμογή έχει το δυναμικό να αυξήσει την ευαισθητοποίηση για το θέμα, να ενδυναμώσει τους καταναλωτές να μειώσουν την επισιτιστική απώλεια και να βοηθήσει την Ελλάδα να επιτύχει τους στόχους της στον τομέα της βιωσιμότητας.

Για περισσότερες πληροφορίες:

1. <https://doi.org/10.1108/BFJ-02-2023-0141>
2. https://icbe-hou-archive.eap.gr/ocs2023/index.php/ICBE-HOU_2023/ICBE-HOU_2023/paper/viewPaper/644
3. <https://ercim-news.ercim.eu/>

Επικοινωνία:

Προκόπης Θεοδωρίδης, Καθηγητής Μάρκετινγκ, Σχολή Κοινωνικών Επιστημών, Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο, proth@eap.gr, 2610367581



Τίτλος:

SUST-AID: Περιβαλλοντικά βιώσιμα προγράμματα επισιτιστικής βοήθειας στην Ευρώπη: Επαγγελματική κατάρτιση για ενίσχυση ικανοτήτων και υλοποίηση προγραμμάτων

Φορέας υλοποίησης:

ΠΡΟΛΗΨΙΣ, Ινστιτούτο Προληπτικής, Περιβαλλοντικής και Εργασιακής Ιατρικής



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

Συνοπτική περιγραφή:

Σκοπός του προγράμματος SUST-AID είναι να βελτιώσει τις δεξιότητες των εργαζομένων και εθελοντών που συμμετέχουν σε προγράμματα επισιτιστικής βοήθειας μέσω της ανάπτυξης εκπαιδευτικού προγράμματος ώστε να παρέχουν υψηλής ποιότητας βιώσιμες διατροφικές υπηρεσίες. Το πρόγραμμα SUST-AID εφαρμόζεται στο πλαίσιο των Αναπτυξιακών Στόχων Περί Βιωσιμότητας της ΕΕ για να διασφαλίσει βιώσιμα πρότυπα παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων που ευνοούν την υγεία, την οικονομία και το περιβάλλον.

Στο πλαίσιο του προγράμματος θα πραγματοποιηθεί ποιοτική (focus groups) και ποσοτική έρευνα (ερωτηματολόγια) για την ανάπτυξη αρχικά ενός Εκπαιδευτικού Οδηγού (εγχειρίδιο) και κατόπιν ενός (online) εκπαιδευτικού προγράμματος κατάρτισης. Μέρος του προγράμματος περιλαμβάνει εκπαιδευτικό υλικό και πρακτικές για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Ειδικότερα, οι συμμετέχοντες του προγράμματος θα λάβουν εκπαίδευση αναφορικά με τη διατροφική σήμανση των ημερομηνιών «ανάλωση έως» και «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από», καθώς και τις μεθόδους εξέτασης των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων (χρώμα, γεύση, οσμή του προϊόντος).

Επιπλέον, θα ενημερωθούν για την κλίμακα και τις συνέπειες της σπατάλης των τροφίμων σε παγκόσμιο επίπεδο και θα μάθουν πρακτικές επαναχρησιμοποίησης και ανακύκλωσης συσκευασιών, καθώς και πρακτικές μείωσης σπατάλης τροφίμων και διατήρησης υπολειμμάτων τροφής ακολουθώντας κατάλληλους κανόνες αποθήκευσης και διαχείρισης δωρεών τροφίμων. Θα δοθούν και επιπλέον οδηγίες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων σε επίπεδο νοικοκυριού.

Το πρόγραμμα SUST-AID είναι ένα Πρόγραμμα ERASMUS+ KA2 της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Connecting Europe Facility of the European Union) στο πλαίσιο της συμφωνίας επιχορήγησης KA220 VET- Cooperation partnerships in vocational education and training.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η συνολική διάρκεια του προγράμματος είναι 36 μήνες. Το πρόγραμμα ξεκίνησε τον Μάρτιο του 2022 και αναμένεται να ολοκληρωθεί τον Φεβρουάριο του 2025.

Αποτελέσματα:

Μέχρι στιγμής έχουν συμμετάσχει συνολικά 131 άτομα από όλες τις συμμετέχουσες χώρες στις ερευνητικές δράσεις του προγράμματος εκ των οποίων τα 25 άτομα ήταν από την Ελλάδα.

Επιπλέον, έχει γίνει διάχυση του προγράμματος σε ενδιαφερόμενα και σχετικά προγράμματα επισιτιστικής βοήθειας μέσω των μέσων κοινωνικής δικτύωσης και ενημερωτικών δελτίων τόσο στην χώρα μας όσο και στις άλλες συμμετέχουσες Ευρωπαϊκές χώρες.

Έχει αναπτυχθεί εκπαιδευτικό υλικό που περιλαμβάνει 7 θεματικές ενότητες όπου κάθε ενότητα έχει υπο-ενότητες με θεωρητικό και διαδραστικό υλικό σχετικά με πρακτικές βιωσιμότητας σε προγράμματα επισιτιστικής βοήθειας, συμπεριλαμβάνοντας υλικό για τη μείωση της σπατάλης των τροφίμων.

Αναμένεται ότι με το πέρας του προγράμματος, περισσότερα από 300 άτομα από όλες τις συμμετέχουσες χώρες θα ενημερωθούν για το πρόγραμμα και τις δράσεις ενώ οι ενδιαφερόμενοι θα έχουν δωρεάν πρόσβαση στην ηλεκτρονική πλατφόρμα του εκπαιδευτικού προγράμματος. Επιπλέον θα δοθεί η ευκαιρία σε 5 άτομα από τη χώρα μας να ταξιδέψουν και να συμμετάσχουν δια ζώσης σε εκπαιδευτικές δράσεις σχετικά με πρακτικές για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και άλλες δράσεις βιωσιμότητας που θα λάβουν χώρα στην Πολωνία.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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





Τίτλος:

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

Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών, εταίρος έργου που

αποτελεί μέρος του προγράμματος PRIMA και υποστηρίζεται από την Ευρωπαϊκή Ένωση



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Η μελέτη που πραγματοποιείται στην Ελλάδα αφορά στην αξιοποίηση της φλούδας του πορτοκαλιού. Το ΕΜΠ έχει επεξεργαστεί τα υποπροϊόντα της παραγωγικής διαδικασίας της Βιομηχανίας παραγωγής χυμών και συγκεκριμένα, τη φλούδα πορτοκαλιού μέσα από μια σειρά βιολογικών διεργασιών (ενζυμικής υδρόλυσης ή/και ζύμωσης), την οποία μετέτρεψε σε συστατικό υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνη. Μετά από αρκετές προκαταρκτικές δοκιμές, σχεδιάστηκε μια στρατηγική αξιοποίησης. Στο πλαίσιο αυτής της στρατηγικής, οι φλούδες πορτοκαλιού υδρολύονται ενζυμικά και λαμβάνεται ένα υγρό κλάσμα πλούσιο σε σάκχαρα και

ένα υδρολυμένο στερεό υπόλειμμα. Το υγρό κλάσμα χρησιμοποιείται για τη καλλιέργεια με στόχο τη παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης. Το τελευταίο αναμιγνύεται με το υδρολυμένο στερεό υπόλειμμα για την παραγωγή προηγμένων ζωοτροφών. Η τελική τροφή ξηραίνεται για να σταθεροποιηθεί το προϊόν (διάρκεια ζωής και ασφάλεια). Αξίζει να σημειωθεί ότι η τροφή που παρασκευάστηκε υπό τις βέλτιστες συνθήκες της παραπάνω στρατηγικής παρουσίασε υψηλότερη (23,11%) *in vitro* πεπτικότητα οργανικής ουσίας και σχεδόν διπλάσια περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη. Αυτό είναι υψίστης σημασίας για τις προηγμένες ζωοτροφές και για τη βιωσιμότητα της κτηνοτροφίας.

Επιπλέον, από την ομάδα του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, πραγματοποιούνται δοκιμές αποτελεσματικότητας των ζωοτροφών σε 3 ομάδες προβάτων γαλακτοπαραγωγής (Φυλή Χίου) που τρέφονται με: (i) συμβατικές ζωοτροφές, (ii) ζωοτροφές με μη επεξεργασμένες αποξηραμένες φλούδες πορτοκαλιού και (iii) ζωοτροφές με το συστατικό να παρασκευάζεται υπό τις βέλτιστες συνθήκες της παραπάνω στρατηγικής. Επιπλέον, από το παραγόμενο γάλα παρασκευάζεται γιαούρτι και πραγματοποιείται οργανοληπτική αξιολόγηση από το Παν. Δυτικής Μακεδονίας.

Ο ΣΕΒΤ ανέπτυξε ερωτηματολόγιο για την κοινωνική αξιολόγηση των αλυσίδων αξίας των 3 διαφορετικών υποπροϊόντων (στέμφυλα, φλούδα πορτοκαλιού, ελαιοπυρήνας). Επιπλέον, ο ΣΕΒΤ ήταν υπεύθυνος για την ανάπτυξη των δράσεων επικοινωνίας του έργου και διάχυσης των αποτελεσμάτων του, τη διαχείριση της ιστοσελίδας και των μέσων κοινωνικής δικτύωσης του έργου, καθώς και τον συντονισμό της δημιουργίας τριών σύντομων και περιεκτικών *videos* (ένα για κάθε *case study*/υποπροϊόν).

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

E-mail: info@newfeed-prima.eu

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

Twitter: @NewfeedP



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

**Τίτλος:**

LOWINFOOD (H2020)

Φορέας υλοποίησης:

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPIO UNIVERSITY

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

Συνοπτική περιγραφή:

Το Ευρωπαϊκό έργο Horizon 2020 LOWINFOOD (πλήρης τίτλος: Πολυπαραγοντικός σχεδιασμός εφοδιαστικών αλυσίδων τροφίμων χαμηλών αποβλήτων μέσω της επίδειξης καινοτόμων λύσεων για τη μείωση της απώλειας και σπατάλης τροφίμων), αποτελεί μία ισχυρή προσπάθεια για την αντιμετώπιση των αποβλήτων τροφίμων, εστιάζοντας στην πρόληψη και την αναδιανομή. Αντικείμενο του έργου είναι η επίδειξη και η αναβάθμιση 13 καινοτομιών, με απώτερο σκοπό την αναπαραγωγή τους στην αγορά.

Πιο αναλυτικά, οι βασικές δραστηριότητες του έργου επικεντρώνονται στην αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας αυτών των 13 καινοτομιών στη μείωση των απωλειών και των αποβλήτων τροφίμων. Οι καινοτομίες θα αξιολογηθούν βάσει των ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων που θα αποφευχθούν (χάρη σε αυτές), και του περιβαλλοντικού και κοινωνικοοικονομικού αντίκτυπου τους.

Οι 13 καινοτομίες δοκιμάζονται και εξελίσσονται, ώστε να συμβάλλουν στη μείωση της παραγωγής αποβλήτων τροφίμων, μέσω της πρόληψης (π.χ. πρόληψη του πλεονάζοντος φαγητού στην πηγή), της αναδιανομής (π.χ. δωρεά τροφίμων) και της επεξεργασίας (π.χ. επεξεργασία πλεονάζοντων τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση), σε 3 αλυσίδες αξίας και στο στάδιο του καταναλωτή.

Το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, ένας από τους εταίρους του έργου, συμβάλλει στην παρακολούθηση και αξιολόγηση των καινοτομιών CozZo και KITRO που στοχεύουν στη μείωση των αποβλήτων τροφίμων στα νοικοκυριά και στα ξενοδοχεία, αντίστοιχα. Η εφαρμογή CozZo προσαρμόστηκε στα ελληνικά δεδομένα και δοκιμάστηκε πιλοτικά σε νοικοκυριά, ενώ το σύστημα KITRO δοκιμάστηκε σε δύο ξενοδοχεία, το Thalassa στην Κω και το Meltemi Blu στη Σαντορίνη, τα οποία επίσης συμμετέχουν στο έργο ως εταίροι.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Η εφαρμογή των δύο καινοτομιών CoZzo και Kitro στην Ελλάδα ξεκίνησε τον Μάιο 2022 και και ολοκληρώθηκε το 2023.

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

KITRO: Το σύστημα Τεχνητής Νοημοσύνης και Μηχανικής Εκμάθησης KITRO, έχει αναπτυχθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να συμβάλει στη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων στην εστίαση. Προσφέρει μία πλήρως αυτοματοποιημένη λύση για την παρακολούθηση και μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων στην επαγγελματική κουζίνα και τις αίθουσες της εστίασης. Συνδυάζει ανάλυση εικόνας και μηχανική μάθηση με το κατάλληλο hardware, ώστε να αποθηκεύει και να αναλύει το είδος και την ποσότητα των αποβλήτων τροφίμων που παράγονται. Με αυτόν τον τρόπο, το προσωπικό της κουζίνας και του εστιατορίου μπορεί να λάβει ενημερωμένες αποφάσεις που θα οδηγήσουν στη μείωση των αποβλήτων τροφίμων. Η ανάλυση των μετρήσεων, έδειξε ότι κατά τη διάρκεια εφαρμογής του συστήματος KITRO, σημειώθηκε μείωση των αποβλήτων τροφίμων κατά 28% στο ξενοδοχείο Thalassa (Κώς) και 51% στο ξενοδοχείο Meltemi Blu (Σαντορίνη).

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://lowinfood.eu>

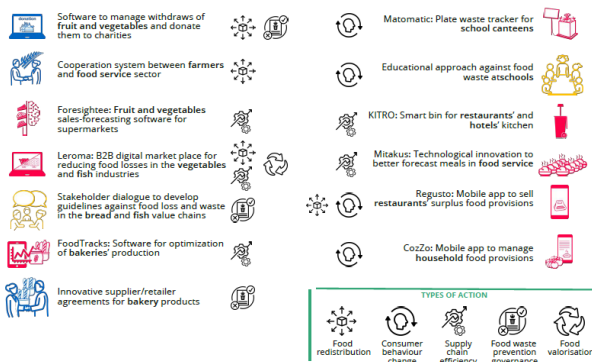
Επικοινωνία:



LOWINFOOD has selected a set of very promising innovations designed to reduce the amount of waste at certain stages in the food value chain. They range from technological solutions to several social and organisational or managerial innovations. The aim is to validate and improve those innovations in order to provide society with tools to help combat food waste.

The planned workflow starts with an assessment of the food loss and waste in each value chain, before and after the implementation of the innovation. Then the effect of each innovation will be determined, taking into account how effective they are in reducing food waste, as well as their socio-economic and environmental impacts. Finally, market replication and exploitation strategies will be traced to expand the use of the innovations.

INNOVATIONS AND THEIR TYPE OF ACTION



LOWINFOOD has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000439. The views and opinions expressed in this document are the sole responsibility of the author and do not necessarily reflect the views of the European Commission.



Τίτλος:

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



Φορέας υλοποίησης:

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο και Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο

Συνοπτική περιγραφή:

Μετά από τη μεγάλη επιτυχία των δύο προηγούμενων συνεδρίων (RETASTE 2021 και RETASTE 2022), το RETASTE 2023 παρείχε στη διεθνή επιστημονική κοινότητα, την κεντρική και τοπική διοίκηση, και στις επιχειρήσεις που σχετίζονται με την παραγωγή, διανομή και κατανάλωση τροφίμων, καθώς και με τα απόβλητα τροφίμων που παράγονται σε κάθε στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων, βήμα διαμοιρασμού αποτελεσμάτων μελετών, και διαλόγου επί ανάπτυξης και εφαρμογής καινοτόμων λύσεων, πρακτικών και προγραμμάτων βελτιστοποίησης, που αξιοποιούν σημαντικές ευκαιρίες για μείωση, επαναχρησιμοποίηση και ανακύκλωση των αποβλήτων τροφίμων.

Εκτός από τις βασικές θεματικές ενότητες, οι οποίες αφορούν στην πρόληψη απωλειών και αποβλήτων τροφίμων, στην αξιοποίηση των αποβλήτων τροφίμων, και στις τεχνολογίες διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων, το RETASTE 2023 διεύρυνε τα θεματικά του σύνορα συμπεριλαμβάνοντας όλες τις πτυχές της κυκλικής βιοοικονομίας για την εφοδιαστική αλυσίδα των τροφίμων, ήτοι βιώσιμη πρωτογενής παραγωγή, διαχείριση τροφίμων μετά τη συγκομιδή, εναλλακτικές πηγές θρεπτικών συστατικών κ.ά.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το διεθνές συνέδριο RETASTE διοργανώνεται ετησίως.

Το RETASTE 2023 πραγματοποιήθηκε στις 27 - 29 Σεπτεμβρίου 2023, στις εγκαταστάσεις του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου στην Καλλιθέα.

Το RETASTE 2024 έχει προγραμματιστεί για τις 25 - 27 Σεπτεμβρίου 2024, και θα διεξαχθεί στις Αρχάνες (Ηράκλειο Κρήτης).

Αποτελέσματα:

Το RETASTE 2023 προσέλκυσε περίπου 200 συμμετοχές.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα του συνεδρίου <https://retaste.gr>

Επικοινωνία:

Email: info@retaste.gr



Photo Credit: RETASTE, CC BY-NC



Τίτλος:

Συμμετοχή στην υλοποίηση του εθνικού έργου AgriPlaCE «Αξιοποίηση γεωργικών απορριμμάτων για την παραγωγή καινοτόμων πλαστικών υλικών υπό το πρίσμα της κυκλικής οικονομίας»



Φορέας υλοποίησης:

DRAXIS ENVIRONMENTAL SA

Τα Αχαϊκά πλαστικά ΑΕΒΕ ήταν ο συντονιστής του έργου, και συμμετείχαν το Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο και η DRAXIS ENVIRONMENTAL SA, η οποία ήταν υπεύθυνη για την περιβαλλοντική και οικονομική αξιολόγηση της εφαρμογής των προτεινόμενων διεργασιών σε πλήρη κλίμακα της ανάπτυξης των καινοτόμων προϊόντων.

Συνοπτική περιγραφή:

Κύριος στόχος του AgriPlaCE ήταν η δημιουργία γνώσης στον τομέα της παραγωγής πλαστικών, στον αγροτικό τομέα και στον τομέα της πληροφορικής αναφορικά με την αξιοποίηση των αγροτικών αποβλήτων για την παραγωγή δευτερογενών υλικών στο πλαίσιο της κυκλικής οικονομίας. Το έργο αποτέλεσε ένα μοντέλο έμπρακτης εφαρμογής της κυκλικής οικονομίας προωθώντας την αποτελεσματική χρήση των πόρων βιολογικής προέλευσης και μοντέλο στήριξης της καινοτομίας στη βιοοικονομία, καθώς κατά την υλοποίησή του πραγματοποιήθηκε η αξιοποίηση αγροδιατροφικών αποβλήτων του πρωτογενούς τομέα (ντομάτα, πατάτα), ως πρώτες ύλες για την παραγωγή προηγμένων βιομηχανικών υλικών μέσω της ανάπτυξης καινοτόμων διεργασιών.

Πιο συγκεκριμένα, αναπτύχθηκαν τρία διαφορετικά προηγμένα βιομηχανικά υλικά: 1) βιοδιασπώμενες σακούλες για τη συλλογή οργανικών αποβλήτων στο πλαίσιο της διαλογής στην πηγή των βιοαποβλήτων, 2) πολυμερικά φιλμ με ενσωματωμένα φυσικά παρασιτοκτόνα για εδαφοκάλυψη σε υδροπονικές καλλιέργειες, και 3) λειτουργικές συσκευασίες τροφίμων λεπτού υμενίου ενισχυμένες με αντιμικροβιακούς παράγοντες για τη συσκευασία τροφίμων. Επιπρόσθετα, αναπτύχθηκε βάση δεδομένων, και ηλεκτρονική πλατφόρμα προώθησης της αξιοποίησης των γεωργικών απορριμμάτων και ανάπτυξης συνεργειών κατά μήκος της αλυσίδας αξίας ίδιων ή και διαφορετικών κλάδων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα διήρκησε από 11 Οκτωβρίου 2019 μέχρι 10 Απριλίου 2023.

Αποτελέσματα:

Στο πλαίσιο του έργου παρήχθησαν σε μικρή κλίμακα τα τρία προαναφερόμενα βιομηχανικά υλικά (βιοδιασπώμενες σακούλες, πολυμερικά φιλμ με φυσικά παρασιτοκτόνα, και λειτουργικές συσκευασίες τροφίμων) από το Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο σε συνεργασία με

τα Αχαϊκά Πλαστικά. Η DRAXIS ENVIRONMENTAL SA υλοποίησε την περιβαλλοντική αξιολόγηση των προτεινόμενων διεργασιών σε πλήρη κλίμακα με την προσέγγιση της Ανάλυσης Κύκλου Ζωής (ΑΚΖ).

Ενδιαφέρον ως προς την πρόληψη αποβλήτων τροφίμων παρουσίασε η εφαρμογή των λειτουργικών συσκευασιών τροφίμων λεπτού υμενίου ενισχυμένες με αντιμικροβιακούς παράγοντες για την συσκευασία τοματών που διατίθενται στις υπεραγορές. Όπως διαπιστώθηκε από την ΑΚΖ, οι εν λόγω συσκευασίες είναι δυνατό να οδηγήσουν σε μειωμένη παραγωγή αποβλήτων και μειωμένες ανάγκες μεταφοράς, αλλά και στη μείωση των απαιτήσεων για την καλλιέργεια της τομάτας. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα οι λειτουργικές μεμβράνες να έχουν βελτιωμένο περιβαλλοντικό αποτύπωμα έναντι των συμβατικών μεμβρανών συσκευασίας.

Επίσης, στο έργο δημιουργήθηκε και μία ηλεκτρονική πλατφόρμα προώθησης συνεργειών αξιοποίησης γεωργικών απορριμμάτων σε εθνικό επίπεδο (<https://www.agriplace.gr/>). Σκοπός αυτού του εργαλείου ήταν η δημιουργία συνεργειών μεταξύ των διαφόρων φορέων που εμπλέκονται σε όλα τα στάδια της αλυσίδας αξίας του αγροδιατροφικού τομέα συμπεριλαμβανομένης της διαχείρισης αποβλήτων. Παράλληλα, δυνητικοί χρήστες της εν λόγω πλατφόρμας ήταν και εταιρείες που παράγουν άλλα προϊόντα (πλαστικά, δομικά υλικά, ζωοτροφές κ.ά.) οι οποίες θα μπορούσαν δυνητικά να χρησιμοποιήσουν πρώτες ύλες που παράγονται ως απόβλητα από τον αγροδιατροφικό τομέα. Ως εκ τούτου, η δημιουργία τέτοιων συνεργειών μπορεί να συμβάλει σημαντικά στη μείωση της σπατάλης των τροφίμων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.agriplace.gr/>
- Αναλυτικότερες πληροφορίες σχετικά με τα αποτελέσματα της Ανάλυσης Κύκλου Ζωής για τις μεμβράνες ενισχυμένες με αντιμικροβιακούς παράγοντες για τη συσκευασία τροφίμων, θα βρείτε στην αντίστοιχη δημοσίευση: [Sustainability | Free Full-Text | Investigating the Environmental Benefits of Novel Films for the Packaging of Fresh Tomatoes Enriched with Antimicrobial and Antioxidant Compounds through Life Cycle Assessment \(mdpi.com\)](#)
- Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στην αντίστοιχη δημοσίευση “Promoting Sustainable Fruit and Vegetable Biowaste Management and Industrial Symbiosis through an Innovative Web Platform”: <https://www.mdpi.com/2813-0391/1/2/32>

Επικοινωνία:

- Κατερίνα Βαλτά (katerina.valta@draxis.gr)

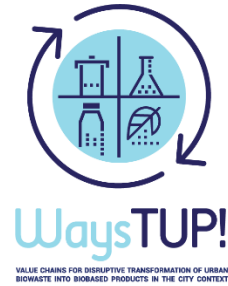


Τίτλος:

Συμμετοχή στην υλοποίηση του ευρωπαϊκού έργου WaysTUP! «Δημιουργία αλυσίδων αξίας των αστικών βιοαποβλήτων σε χρήσιμα τελικά προϊόντα με την εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών»

Φορέας υλοποίησης:

DRAXIS ENVIRONMENTAL SA



Συντονιστής του έργου ήταν ο φορέας Sociedad Anonima Agricultores de Lavega de Valencia και συνολικά συμμετείχαν 27 εταιρείες συμπεριλαμβανομένων ερευνητικών φορέων, εταιρειών διαχείρισης αποβλήτων, δήμων και μη-κυβερνητικών οργανώσεων από την Ισπανία, Ιταλία, Ελλάδα, Βέλγιο, Αυστρία, Σερβία, Πράγα και Αγγλία.

Συνοπτική περιγραφή:

Το WaysTUP! είχε ως στόχο την καθιέρωση νέων αλυσίδων αξίας για την αξιοποίηση των αστικών βιοαποβλήτων στην παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας. Η υλοποίηση των εφαρμογών πραγματοποιήθηκε σε διαφορετικές ευρωπαϊκές πόλεις, όπως η Βαλένθια (Ισπανία), το Λονδίνο (Ηνωμένο Βασίλειο), το Αλικάντε (Ισπανία), η Πράγα (Τσεχία), η Αθήνα, η Λ' Αλκούδια (Ισπανία), το Τερνι (Ιταλία) και η Κρήτη (Ελλάδα).

Στο έργο έγινε ανάπτυξη και εφαρμογή μεθόδων μετατροπής αστικών βιοαποβλήτων σε νέα προϊόντα, ξεκινώντας από διαφορετικούς τύπους οργανικών αποβλήτων που παράγονται στις πόλεις μέσα από οκτώ μελέτες περίπτωσης. Τέτοιες πρώτες ύλες ήταν βιοαπόβλητα από την επεξεργασία ιχθύων και κρεάτων, βιοαπόβλητα από την κατανάλωση καφέ, αστικά βιοαπόβλητα ύστερα από χωριστή διαλογή στην πηγή, χρησιμοποιημένα μαγειρικά έλαια, κυταρρινούχα απόβλητα και ιλύες από μονάδες επεξεργασίας λυμάτων. Οι μέθοδοι επεξεργασίας και μετατροπής είχαν ως αποτέλεσμα την παραγωγή συστατικών τροφίμων και ζωοτροφών, πρωτεϊνών από έντομα, ελαίων από καφέ, βιοαιθανόλης, βιολογικών διαλυτών, πολυξυδροξυαλκανοϊκών εστέρων, γαλακτικού αιθυλεστέρα, δικαρβοξυλικού οξέος και βιοπλαστικών.

Για τις πιο επιτυχημένες αλυσίδες αξίας πραγματοποιήθηκε μελέτη του περιβαλλοντικού αντικτύπου μέσω Ανάλυσης Κύκλου Ζωής από την DRAXIS ENVIRONMENTAL SA.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα διήρκεσε από 1 Σεπτεμβρίου 2019 μέχρι 31 Αυγούστου 2023.

Αποτελέσματα:

Παρά το γεγονός ότι η εφαρμογή δράσεων πρόληψης παραγωγής αποβλήτων τροφίμων δεν ήταν ο κεντρικός στόχος του έργου, ωστόσο υλοποιήθηκαν δράσεις για την αλλαγή της συμπεριφοράς των πολιτών όσον αφορά στην συλλογή αστικών βιοαποβλήτων αλλά και στην αποδοχή βιοπροϊόντων που προέρχονται από αστικά βιοαπόβλητα.

Κύριο αποτέλεσμα του έργου ήταν η ανάπτυξη και μελέτη αλυσίδων αξίας νέων προϊόντων από διαφορετικές μεθόδους αξιοποίησης βιοαποβλήτων συμπεριλαμβανομένων και των αποβλήτων τροφίμων. Πιο συγκεκριμένα, αξιοποιήθηκαν ζωικά υποπροϊόντα (κρεάτων και ιχθύων) για την παραγωγή κολλαγόνου, υπολείμματα καφέ για την παραγωγή ελαίων και στην συνέχεια βιοπλαστικών, απόβλητα τροφίμων για την παραγωγή συστατικών ζωοτροφών, και μαγειρικών χρησιμοποιημένων ελαίων για την παραγωγή βιοπλαστικών. Η κλίμακα επίδειξης της κάθε τεχνολογίας ήταν σε διαφορετικό επίπεδο ανάλογα με τον βαθμό ωριμότητας.

Σχετικά με την Ανάλυση Κύκλου Ζωής που υλοποιήθηκε από την DRAXIS ENVIRONMENTAL SA, διαφάνηκε ότι ο περιβαλλοντικός αντίκτυπος των νέων αλυσίδων αξίας σχετίζεται άμεσα με το επίπεδο ωριμότητας των εμπλεκόμενων διεργασιών. Ωστόσο, με την εξέλιξη της τεχνολογίας και την εφαρμογή των νέων διεργασιών σε μεγαλύτερη κλίμακα είναι δυνατό να μειωθεί περαιτέρω το περιβαλλοντικό αποτύπωμα και να αυξηθεί η ανταγωνιστική βιωσιμότητα αυτών, σε σχέση με τις συμβατικές μεθόδους παραγωγής.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://waystup.eu/>
- <https://cordis.europa.eu/project/id/818308>
- Περαιτέρω πληροφορίες από τα αποτελέσματα της Ανάλυσης Κύκλου Ζωής, θα βρείτε στον παρακάτω σύνδεσμο:
<https://ec.europa.eu/research/participants/documents/downloadPublic?documentIds=080166e50435c37e&appId=PPGMS>

Επικοινωνία:

Κατερίνα Βαλτά (katerina.valta@draxis.gr)



Τίτλος:

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

Φορέας υλοποίησης:

DRAXIS ENVIRONMENTAL SA



Reducing food waste due to marketing standards through alternative market access

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

κυβερνητικές οργανώσεις και επιχειρήσεις τροφίμων από διάφορα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού.

Συνοπτική περιγραφή:

Το ROSETTA έχει ως στόχο τη δημιουργία αξιόπιστης γνώσης αναφορικά με την σπατάλη τροφίμων στα διαφορετικά στάδια της αλυσίδας τροφίμων ως αποτέλεσμα της εφαρμογής των προτύπων εμπορίας. Πιο συγκεκριμένα, στο πλαίσιο του έργου θα μελετηθούν μέθοδοι για την εκτίμηση των ποσοτήτων της σπατάλης και θα εξεταστούν εναλλακτικές λύσεις με στόχο την προώθηση ασφαλών και καινοτόμων επιχειρηματικών μοντέλων στην αγορά για την προώθηση τροφίμων τα οποία θεωρούνται μη-βέλτιστα. Οι εν λόγω λύσεις θα συν-διαμορφωθούν μαζί με τους εταίρους που είτε εμπλέκονται στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων είτε είναι υπεύθυνοι για τη δημιουργία ιδιωτικών προτύπων εμπορίας. Στο έργο θα εξεταστούν 5 μελέτες περίπτωσης (Ιρλανδία, Ισπανία, Πολωνία, Δανία και Ελλάδα) οι οποίες αφορούν 4 κατηγορίες τροφίμων (φρούτα και λαχανικά, γαλακτοκομικά, κρέας και δημητριακά). Οι νέες προσεγγίσεις θα εφαρμοστούν σε πραγματικές συνθήκες και θα αξιολογηθούν ως προς τον περιβαλλοντικό, κοινωνικό και οικονομικό τους αντίκτυπο σε σύγκριση με τις υφιστάμενες πρακτικές. Η αξιολόγηση της βιωσιμότητας των εναλλακτικών λύσεων για τη μείωση σπατάλης τροφίμων θα πραγματοποιηθεί από την DRAXIS ENVIRONMENTAL SA.

Η γνώση που θα δημιουργηθεί, θα χρησιμοποιηθεί για την ανάπτυξη οδηγιών και συστάσεων, με στόχο τη μελλοντική ανάπτυξη πολιτικής προκειμένου να προληφθούν και να μειωθούν τα απόβλητα από τρόφιμα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

- Κατερίνα Βαλτά (katerina.valta@draxis.gr)
- Εύα Σαμαρά (esamara@draxis.gr)
- Σταματία Αντωνακούδη (santonakoudi@draxis.gr)

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



Τίτλος:

Τρόφιμα Αγάπης, Πρόγραμμα δωρεάς κοντόληκτων τροφίμων



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!

Φορέας υλοποίησης:

AB Βασιλόπουλος

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



Συνοπτική περιγραφή:

Το 2023, πάνω από 13,8 εκατομμύρια γεύματα δόθηκαν μέσα από το πρόγραμμα δωρεάς κοντόληκτων τροφίμων, τα Τρόφιμα Αγάπης.

Κάθε μέρα, από τα καταστήματα της AB σε κάθε γωνιά της Ελλάδος, ξεκινάει το ταξίδι των τροφίμων, που έχουν καταστεί μη εμπορεύσιμα, λόγω κοντινής ημερομηνίας λήξεως, αλλά που είναι απολύτως ασφαλή για κατανάλωση*, για να φτάσουν στον τελικό τους προορισμό. Τελικός προορισμός, οι πάνω από 120.000 συνάνθρωποι από 250 φορείς και ιδρύματα, σε κάθε γειτονιά της Ελλάδας.

Προκειμένου να επεκταθεί περαιτέρω το πρόγραμμα και να ολοκληρωθεί ο κύκλος της προσφοράς, το 2023 ξεκίνησε μια νέα συνεργασία με το εστιατόριο «σχεδία home», του περιοδικού δρόμου «σχεδία».

Πιο συγκεκριμένα, η AB Βασιλόπουλος αποστέλλει στο εστιατόριο «σχεδία home» ένα μεγάλο αριθμό κοντόληκτων προϊόντων, όπως, μεταξύ άλλων, φρούτα, λαχανικά, γαλακτοκομικά, ψωμί, μακαρόνια, ρύζι, δημητριακά, τα οποία είτε πλησιάζουν στην ημερομηνία λήξης τους, είτε η συσκευασία τους δεν είναι κατάλληλη προς πώληση. Έτσι, οι καταξιωμένοι μάγειρες του εστιατορίου ετοιμάζουν νόστιμα πιάτα ημέρας, κατάλληλα για κάθε γευστική προτίμηση.

Χωρίς το πάθος και την φροντίδα όλων των εμπλεκόμενων μελών στο πρόγραμμα, δεν θα είχε καταφέρει η AB να κάνει τα Τρόφιμα Αγάπης το μεγαλύτερο οργανωμένο πρόγραμμα δωρεάς κοντόληκτων τροφίμων στην Ελλάδα. Το πρόγραμμα δεν θα μπορούσε να υλοποιηθεί χωρίς τους πολύτιμους συνεργάτες της, την οργάνωση Μπορούμε και την Τράπεζα Τροφίμων. Και συνεχίζει, με στόχο κανένα τρόφιμο να μην πάει χαμένο.

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

Το πρόγραμμα έχει κοινωνικό και περιβαλλοντικό όφελος. Με έντονο το στοιχείο της εντοπιότητας, τα τρόφιμα προσφέρονται σε τοπικούς φορείς, οι οποίοι στη συνέχεια τα διανέμουν σε ανθρώπους που αντιμετωπίζουν προβλήματα σίτισης. Ταυτόχρονα, συμβάλλει στον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων και των επιζήμιων συνεπειών του για το περιβάλλον.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα υλοποιείται από το 2013, και συνεχίζεται, μέσα από την «Αγάπη» όλων όσων εμπλέκονται στο πρόγραμμα, από τους συναδέλφους στα καταστήματα, μέχρι το Μπορούμε και την Τράπεζα τροφίμων.

Αποτελέσματα:

Το 2023, δόθηκαν πάνω από 13.8 εκατομμύρια γεύματα στο πλαίσιο του προγράμματος. Μέσω του προγράμματος, καλύπτονται μέχρι και το 90% των αναγκών σίτισης, σε φορείς συνεργασίας.

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.ab.gr/responsible/lovefood

Επικοινωνία:

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



**Τίτλος:**

Πρόγραμμα δωρεάς κοντόληκτων και διανομής πλεονασματικών τροφίμων

**Φορέας υλοποίησης:**

ΒιοΑγρός σε συνεργασία με το **Μπορούμε**

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Στο πλαίσιο του προγράμματος προσφέρονται ως δωρεά είδη διατροφής σε συνεργασία με το Μπορούμε και διάφορους κοινωφελείς οργανισμούς για τη μείωση σπατάλης τροφίμων και κατ' επέκταση την καταπολέμηση της πείνας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα το οποίο υλοποιείται από το 2023

Αποτελέσματα:

Με τη δωρεά των κοντόληκτων και πλεονασματικών προϊόντων σώθηκαν 150 κιλά τροφής, που αντιστοιχούν σε 1.150 τεμάχια τελικού προϊόντος.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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

E: o.karvounidou@bioagros.gr

**Τίτλος:**

Δωρεάν διάθεση των πλεονασματικών προϊόντων

**Φορέας υλοποίησης:**

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

Συνοπτική περιγραφή:

Βασική προτεραιότητα στη ΔΕΛΤΑ είναι ο περιορισμός των πλεονασματικών προϊόντων που προκύπτουν στην παραγωγή. Σε αυτό το πλαίσιο, προϊόντα τα οποία βρίσκονται πριν την ημερομηνία ανάλωσής τους και είναι ασφαλή να καταναλωθούν, δωρίζονται σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες μέσω αξιόπιστων φορέων.

Πολύτιμος σύμμαχος της ΔΕΛΤΑ σε αυτή την προσπάθεια είναι η οργάνωση «Μπορούμε», μέσω του οποίου το 2023 η εταιρεία δώρισε 395.912 μερίδες τροφίμων σε συνανθρώπους της που τις έχουν ανάγκη.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα αυτό αποτελεί μια διαρκή δράση της εταιρίας.

Αποτελέσματα:

Εντός του 2023 η ΔΕΛΤΑ δώρισε 395.912 μερίδες τροφίμων σε κοινωφελή ιδρύματα και συνανθρώπους που τις έχουν ανάγκη.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

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

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, chrgia@delta.gr



Τίτλος:
ΤΟΝΟΣ ΣΤΟΝ ΣΥΝΑΝΘΡΩΠΟ

Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

Τον Δεκέμβριο κοντά στις ημέρες των Χριστουγέννων η ομάδα της GEISHA βγήκε στους δρόμους της Αθήνας και μοίρασε γεύματα αγάπης. Συγκεκριμένα ζητούσε από το κοινό να γράψει μία χριστουγεννιάτικη ευχή, και όλες οι ευχές θα μετατρέπονταν σε γεύματα. Καθώς οι κονσέρβες που δόθηκαν σε ανθρώπους που το είχαν ανάγκη ήταν κοντόληκτες, η ενέργεια είχε ως αποτέλεσμα και τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Δεκέμβριος 2023

Αποτελέσματα:

Με τη δωρεά των κοντόληκτων προϊόντων σώθηκαν 8.640 διπλές συσκευασίες τόνου.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Μαργαρίτα Δουκλιά
Τηλ. 214 4164 986



**Τίτλος:**

Πρόγραμμα Προσφοράς Τροφίμων σε Ευάλωτες Κοινωνικές Ομάδες

**Φορέας υλοποίησης:**

Μιχαήλ Αραμπατζής ΑΒΕΕ-Ελληνική Ζύμη

Συνοπτική περιγραφή:

Η Μ. Αραμπατζής ΑΒΕΕ στηρίζει με συνέπεια την κοινωνία και συμβάλλει στο έργο κοινωφελών οργανισμών με συμπράξεις & ενέργειες κοινωνικής δράσης. Λαμβάνει πρωτοβουλίες με σκοπό τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων και ενισχύει σημαντικά το πρόγραμμα προσφοράς τους (καταψυγμένα προϊόντα ζύμης) σε ευάλωτες κοινωνικά ομάδες, όπως παιδιά, πολύτεκνες οικογένειες & ηλικιωμένους, συμβάλλοντας σημαντικά στην αντιμετώπιση της επισιτιστικής ανασφάλειας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Καθ' όλη τη διάρκεια του 2023, διαρκές πλάνο σε ετήσια βάση

Αποτελέσματα:

Η διαχρονική στήριξη & συνεργασία με κοινωνικούς φορείς και σωματεία, κοινωνικά παντοπωλεία, εκκλησιαστικά ιδρύματα και τράπεζες τροφίμων είχε ως αποτέλεσμα την προσφορά περισσότερων από 70 τόνους / πάνω από 550.000 μερίδες φαγητό, ενισχύοντας ακόμη περισσότερο το κίνητρο της εταιρίας να ενδυναμώσει το πρόγραμμα δωρεάς τροφίμων με παράλληλο στόχο τη μείωση της σπατάλης.

Για περισσότερες πληροφορίες:

[Εταιρική Υπευθυνότητα \(elzymi.gr\)](http://elzymi.gr)

Επικοινωνία:

Αγάπη Παπαδοπούλου

Business Development Director – Chief Marketing & Corporate Communication Officer

Τηλέφωνο: +30 2310 723440

Email: agapap@elzymi.gr

www.elzymi.gr



Τίτλος:

Πρόγραμμα Κοινωνικής Υπευθυνότητας «Κάνουμε καλό»



Φορέας υλοποίησης:

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ μέσα από το πρόγραμμα «Κάνουμε Καλό» ενίσχυσε το ουσιαστικό έργο κοινωφελών οργανισμών σε όλη την Ελλάδα, προσφέροντας το πλεόνασμα των προϊόντων της σε συνανθρώπους μας που βρίσκονται σε ανάγκη. Με τον τρόπο αυτό, η εταιρεία συμβάλλει ενεργά στην αντιμετώπιση τόσο της επισιτιστικής ανασφάλειας, όσο και της σπατάλης τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η δράση υλοποιήθηκε το 2023 και συμπεριλαμβάνει το σύνολο των δωρεάν διαθέσεων τροφίμων πλεονασμάτων που πραγματοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια του έτους.

Αποτελέσματα:

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ συμβάλει στο ουσιαστικό έργο κοινωφελών οργανισμών σε όλη την Ελλάδα, στηρίζοντας έμπρακτα τους συνανθρώπους μας που βρίσκονται σε ανάγκη, σε μία κοινή προσπάθεια καταπολέμησης της επισιτιστικής ανασφάλειας και του φαινομένου της σπατάλης των τροφίμων. Μέσα από το πρόγραμμα Κοινωνικής Υπευθυνότητας «Κάνουμε καλό», η εταιρεία ενισχύει ευαίσθητες πληθυσμιακές ομάδες, αξιοποιώντας, πλέον της δωρεάν διάθεσης καταψυγμένων λαχανικών, και τα πλεονάσματα της παραγωγής των φρέσκων σαλατών. Έτσι, συνεπής στη δέσμευσή της, η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ το 2023 προσέφερε 10 τόνους φρέσκων σαλατών, που ισοδυναμούν με 99.000 μερίδες, σε 38.000 ωφελούμενους σε όλη την ελληνική επικράτεια (η συνολική προσφορά ανήλθε σε 80 τόνους καταψυγμένων λαχανικών και φρέσκων σαλατών).

Για περισσότερες πληροφορίες: [linkedin](#)

Επικοινωνία:

Κατερίνα Μακρίδου – Ωραιοπούλου

ESG & Corporate Communication Director

Τηλέφωνο: +30 231 0798 483, 30 2310 565 707

E-mail: katmak@barbastathis.com

Διεύθυνση: Α5 Οδός, ΒΙ.ΠΕ.Θ., Σίνδος, ΤΚ 570 22

www.barbastathis.com

Κέντρο Υποδοχής και Αλληλεγγύης Δήμου Αθηναίων
26 Φεβρουαρίου

Κάθε μέρα νιώθουμε συνυμνοί για τη συνεχή στήριξη του έργου μας από την εταιρεία Μπαρμπα Σταθής - Barba Stathis, που μας προμηθεύει με τα εκλεκτά προϊόντα της με σκοπό να μοιραστούν στις οικογένειες που ζουν κάτω από τα όρια της φτώχειας.
Ευχαριστούμε από καρδιάς για την πολύτιμη συνεισφορά σας!





Τίτλος:

Διάσωση & Δωρεά τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το 2023 μέσω του Μπορούμε σώθηκε & προσφέρθηκε -μακράν- η μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων στα 11 χρόνια λειτουργίας του Μπορούμε. Πιο συγκεκριμένα:

- Σώθηκαν & προσφέρθηκαν συνολικά 15.420.350 μερίδες τρόφιμα, με εκτιμώμενη αξία 23.130.525€ (μια μέση αξία 1,5€ / μερίδα), ενώ από την αρχή της λειτουργίας της οργάνωσης, το 2012, έχουν ξεπεραστεί οι 85 εκατ. μερίδες τρόφιμα
- Ο θετικός περιβαλλοντικός αντίκτυπος της παραπάνω ποσότητας αντιστοιχεί σε 22.667.915 κιλά CO₂eq., τα οποία ισοδυναμούν σε περίπου 412.140 ταξίδια Αθήνα-Θεσσαλονίκη με συμβατικό αυτοκίνητο ή την αποθήκευση CO₂ που αποδίδουν 135.736 δέντρα
- Ο ημερήσιος μέσος όρος για όλο το 2023 ήταν 42.248 μερίδες τρόφιμα
- Ο βασικός δείκτης της αποτελεσματικότητας του Μπορούμε, δηλαδή η αναλογία προσφερόμενων μερίδων τροφίμων προς το συνολικό κόστος λειτουργίας, ανήλθε στις 71 μερίδες / 1€
- Από 745 σημεία δωρεάς σώθηκαν & προσφέρθηκαν τρόφιμα σε 332 κοινωφελείς φορείς σε όλη την Ελλάδα



Για περισσότερες πληροφορίες:

www.boroume.gr

Επικοινωνία :

Email: info@boroume.gr



Τίτλος:

«Μπορούμε στη Λαϊκή»

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε

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

Το πρόγραμμα στηρίζεται ανελλιπώς εδώ και 8 χρόνια από την Ελληνική Πρωτοβουλία Αυστραλίας (The Hellenic Initiative Australia)

Συνοπτική περιγραφή:

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το 2023:

- Σώθηκαν 191.723 κιλά φρέσκα φρούτα και λαχανικά ενώ συνολικά, ενώ από το 2015 έως σήμερα έχουν σωθεί περισσότεροι από 1.000 τόνοι φρούτα και λαχανικά
- Αυξήθηκε ο αριθμός συνεργαζόμενων λαϊκών αγορών σε 36 σε Αττική και Θεσσαλονίκη
- Προσφέρθηκε η παραπάνω ποσότητα σε 35 τοπικούς κοινωφελείς φορείς
- Υλοποιήθηκαν συνολικά 1.056 δράσεις διάσωσης & προσφοράς
- 714 εθελοντές υποστήριξαν τις δράσεις του προγράμματος
- Το Μπορούμε συντόνισε τη συμμετοχή εθελοντών από 29 εταιρείες, πανεπιστήμια και οργανισμούς σε δράσεις του προγράμματος

- Συνεργάστηκε με 5 πανεπιστήμια από Γαλλία και ΗΠΑ για την υποδοχή 12 φοιτητών τους, οι οποίοι υλοποίησαν πρακτική άσκηση στο πλαίσιο του προγράμματος

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.boroume.gr

Επικοινωνία:

Email: info@boroume.gr



**Τίτλος:**

«Πρόγραμμα Σίτισης και Προώθησης Υγιεινής Διατροφής» - ΔΙΑΤΡΟΦΗ

PROLEPSIS
INSTITUTE

**Φορέας υλοποίησης:**

ΠΡΟΛΗΨΙΣ, Ινστιτούτο Προληπτικής, Περιβαλλοντικής και Εργασιακής Ιατρικής

Συνοπτική περιγραφή:

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

Από το 2012, έχουν διανεμηθεί περισσότερα από 18.024.000 υγιεινά γεύματα σε πάνω από 127.642 μαθητές και 916 σχολεία κοινωνικοοικονομικά ευπαθών περιοχών σε όλη την επικράτεια. Η εφαρμογή σε ευρεία κλίμακα καθολικής και ενιαίας σχολικής σίτισης προωθεί έμπρακτα την υγιεινή διατροφή με πολλαπλά οφέλη για τους μαθητές. Από πολύ μικρή ηλικία, αναπτύσσεται μία υγιής σχέση των παιδιών με τη διατροφή καθώς κοινωνικοποιούνται γύρω από ένα υγιεινό γεύμα, γεγονός το οποίο μπορεί να βοηθήσει στην υιοθέτηση υγιεινών διατροφικών συνηθειών και πρακτικών στη μετέπειτα ζωή τους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Για το σχολικό έτος 2022-2023 συμμετείχαν συνολικά 194 σχολεία και 7816 μαθητές οι οποίοι λάμβαναν σε καθημερινή βάση γεύμα του Προγράμματος. Το Πρόγραμμα ακολουθεί συγκεκριμένη μεθοδολογία αναφορικά με την ορθή διαχείριση των γευμάτων και την ελαχιστοποίηση σπατάλης τροφίμων η οποία συνοψίζεται ως ακολούθως:

- Εκπαίδευση της σχολικής κοινότητας σχετικά με την αποθήκευση των δωρεάν παρεχόμενων τροφίμων, ώστε να ελαχιστοποιείται η σπατάλη τους λόγω κακής διαχείρισης.
- Ορθός σχεδιασμός των γευμάτων προσαρμοσμένων στην ηλικία των ωφελούμενων παιδιών για να αποφεύγεται η απόρριψή τους.
- Τακτική επικοινωνία με τους διευθυντές των ωφελούμενων σχολείων ώστε να προσαρμόζεται ο αριθμός των παρεχόμενων γευμάτων ανάλογα με τις απουσίες των μαθητών.

- Συνεργασία του Προγράμματος **ΔΙΑΤΡΟΦΗ** συνεργάζεται με διανομείς τροφίμων για τη συλλογή και τη διανομή των τροφίμων που δεν καταναλώθηκαν από τους μαθητές σε δομές που φιλοξενούν και στηρίζουν ευάλωτες ομάδες. Σε αυτό το πλαίσιο, κατά τη φετινή σχολική χρονιά έχουν διατεθεί **3.906** ατομικά είδη σε τρεις (3) ανθρωπιστικές οργανώσεις. Το περιεχόμενο των γευμάτων αντιστοιχούσε σε:
 - **2.226** ατομικά γεύματα όπως σάντουιτς, πίτες και λοιπά αρτοσκευάσματα, φρούτα κ.ά.
 - **1.680** συσκευασίες γάλακτος ή γιαουρτιού

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

«Η Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων & Ποτών στηρίζει το έργο των Τραπεζών Τροφίμων σε όλη την Ελλάδα»



Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών

Συνοπτική περιγραφή:

Η αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων αποτελεί βασική προτεραιότητα για την Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων & Ποτών, όντας ζητούμενο της Ευρωπαϊκής Στρατηγικής «Από το αγρόκτημα στο πιάτο», ένας από τους στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης του ΟΗΕ και βασική επιδίωξη της Ελληνικής Πολιτείας στην προσπάθεια για την κυκλική οικονομία. Ο ΣΕΒΤ, ως εκπρόσωπος του κλάδου, με γνώμονα τη διασφάλιση της διατροφικής επάρκειας και την ενίσχυση της πράσινης επιχειρηματικότητας, επιδιώκει τη διαρκή ευαισθητοποίηση των επιχειρήσεων γύρω από σχετικές δράσεις και έχει αναπτύξει μία μακροχρόνια και αρμονική συνεργασία με αναγνωρισμένους φορείς.

Ο ΣΕΒΤ στηρίζει τη λειτουργία και το έργο της Ελληνικής Τράπεζας Τροφίμων εδώ και πολλά χρόνια. Η σύμπραξη της Βιομηχανίας με τις Τράπεζες Τροφίμων σε ολόκληρη την Ελλάδα, αναδεικνύει το έργο προσφοράς τους και το θετικό αντίκτυπό τους στο σύνολο της κοινωνίας, για έναν κόσμο με πρόσβαση για όλους σε βασικά είδη διατροφής, μέσω του οργανωμένου και αξιόπιστου δικτύου τους.

Έχει μάλιστα αποδειχτεί ότι και σε περιόδους κρίσεων και έκτακτων συνθηκών (όπως αυτές που βίωσε η χώρα μας μέσα στο 2023) η οργανωμένη Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών απαντά ακόμη πιο ενεργά με πρόσημο υπευθυνότητας απέναντι στην κοινωνία, αξιοποιώντας διαχρονικές συνεργασίες με αξιόπιστους εταίρους.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκής δράση

Αποτελέσματα:

Από την αρχή λειτουργίας της Τράπεζας Τροφίμων στη χώρα μας, οι επιχειρήσεις του κλάδου τροφίμων και ποτών έχουν αγκαλιάσει την προσπάθεια και το έργο τους, με αποτέλεσμα αυτή τη στιγμή οι δράσεις που οργανώνονται, μέσω ενός αξιόπιστου, αποτελεσματικού και με πανελλαδική εμβέλεια δικτύου, να στηρίζουν κάθε χρόνο χιλιάδες ωφελούμενους. Οι ετήσιοι απολογισμοί (και πίσω από αυτούς οι άνθρωποι) επιβεβαιώνουν το ισχυρό θετικό αποτύπωμα αυτής της κοινής δέσμευσης, για πρόσβαση σε βασικά είδη διατροφής, για όλο τον κόσμο. Παράλληλα, η διεύρυνση του δικτύου των Τραπεζών Τροφίμων (6 σε ολόκληρη την Ελλάδα πλέον) μαρτυρά το θετικό αποτύπωμα που αφήνουν και επιβεβαιώνει τη σημασία που έχει η συνεργασία και η συντονισμένη προσπάθεια, στην επίτευξη του κοινού μας στόχου, για έναν κόσμο με πρόσβαση σε βασικά είδη διατροφής, χωρίς ανέχεια.

Για περισσότερες πληροφορίες: www.foodbank.gr



Τίτλος:
Δωρεά τροφίμων σε κοινωφελείς οργανισμούς

Φορέας υλοποίησης:

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



Συνοπτική περιγραφή:

Το Κολλέγιο έχει μια μακρά και πολυδιάστατη συνεργασία με το Κοινωνικό Μαγειρείο, με στόχο την υποστήριξή του και χρηματικά, καθώς και με τη δωρεά προϊόντων. Τμήμα αυτής της συνεργασίας προσανατολίζεται στην άμεση δωρεά περισσευούμενων τροφίμων από τις διάφορες εκδηλώσεις και δράσεις του Κολλεγίου, ούτως ώστε να αποφευχθεί η σπατάλη φαγητού και να υποστηριχθούν οι ανάγκες του κοινωφελούς αυτού φορέα.

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκείς δράσεις από το 2013

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

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





Τίτλος:
Sustainable Events Guidelines & Checklist

Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές από το 2018 με επικαιροποίηση της πολιτικής τον Σεπτέμβριο του 2023.

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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

**Τίτλος:**

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

**Φορέας υλοποίησης:**

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκής δράση που ξεκίνησε τον Νοέμβριο του 2018

Αποτελέσματα:

Από τον Ιανουάριο έως Δεκέμβριο 2023 έχουν συγκεντρωθεί 6.275kg τρόφιμα μέσα από συνολικά 560 εθελοντικές ώρες των μελών του Κολλεγίου, τα οποία αντιστοιχούν σε 18.494 μερίδες φαγητού.

Η απόρριψη των παραπάνω προϊόντων στα σκουπίδια, θα οδηγούσε στην έκκληση 11.922,50 CO2 emissions στην ατμόσφαιρα.

Από το 2018 μέχρι σήμερα:



Food Kilos
15.000+



Food Portions
58.000+



Volunteer Hours
1.000+



Electricity consumption for one household
2.400+ days



Emissions of CO₂-e
28.000+ kg



Equivalent 50L petrol tanks consumed
235+

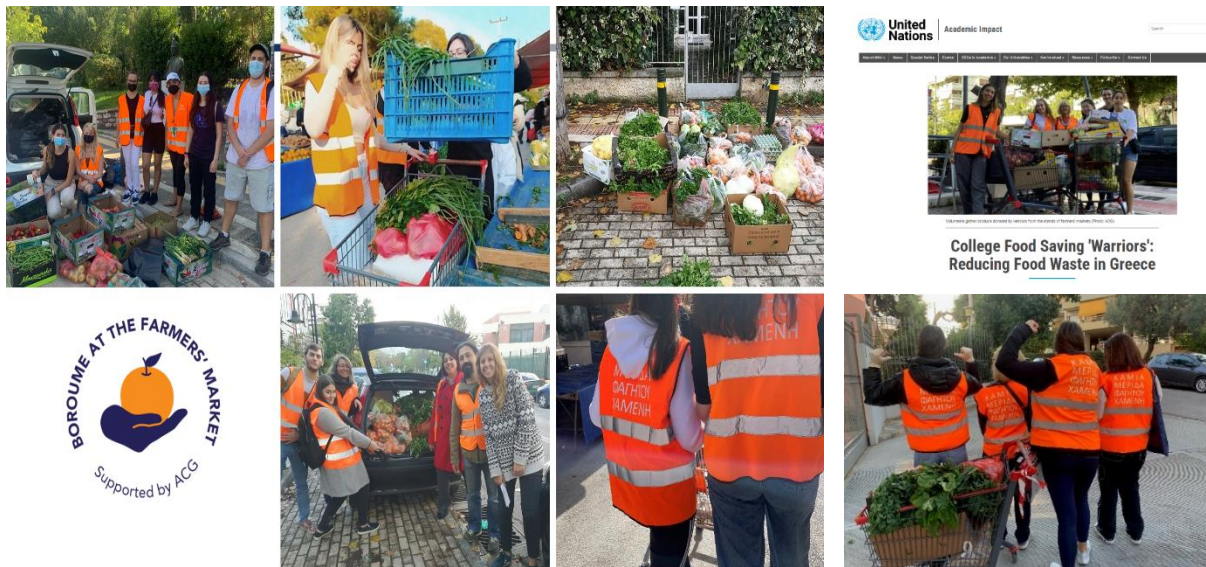
Το UN Academic Impact ανέδειξε στην ιστοσελίδα του τις δράσεις αυτές του Κολλεγίου.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/community-engagement/acg-farmers-market/>
- <https://www.un.org/en/academic-impact/college-food-saving-warriors-reducing-food-waste-greece>

Επικοινωνία:

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





Τίτλος:

Δωρεές Τροφίμων – Αξιοποίηση και αναδιανομή των πλεονασματικών προϊόντων

Barilla

The Italian Food Company. Since 1877.

Φορέας υλοποίησης:

Barilla Hellas

Συνοπτική περιγραφή:

Η Barilla Hellas, με σταθερή δέσμευση στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, υλοποιεί δράσεις κοινωνικής προσφοράς, διαθέτοντας πλεονασματικά και μη εμπορικά διαθέσιμα προϊόντα σε κοινωνοφελείς φορείς σε όλη την Ελλάδα.

Το 2023, η Barilla Hellas:

- Δώρισε πάνω από 25 τόνους προϊόντων σε 50 φορείς σε όλη την Ελλάδα.
- Στήριξε τις τοπικές κοινωνίες που επλήγησαν από φυσικές καταστροφές, προσφέροντας μεγάλο μέρος των δωρεών πλεονασμάτων στις πληγείσες περιοχές (Θεσσαλία, Ρόδος).

Η Barilla Hellas υποστηρίζει ενεργά την πρόσβαση στην υγιεινή διατροφή ως ένα θεμελιώδες ανθρώπινο δικαίωμα. Για τον λόγο αυτό, η εταιρεία υιοθετεί μια σειρά από πρωτοβουλίες με στόχο την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων και την υποστήριξη ευάλωτων κοινωνικών ομάδων.

Προς την επίτευξη αυτού του στόχου, η Barilla Hellas εφαρμόζει μια αυστηρή πολιτική μηδενικής σπατάλης τροφίμων στις εγκαταστάσεις της, ενώ συνεργάζεται στενά με οργανισμούς και φορείς που δραστηριοποιούνται στον τομέα της πρόληψης της σπατάλης τροφίμων, όπως το Μπορούμε.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα το οποίο υλοποιήθηκε και καθ' όλη τη διάρκεια του έτους 2023

Αποτελέσματα:

- Περισσότεροι από 25 τόνοι προϊόντων διατέθηκαν από την Barilla Hellas το 2023
- Οι δωρεές αφορούν προϊόντα από όλες τις κατηγορίες, όπως ζυμαρικά και έτοιμες σάλτσες, καθώς και προϊόντα αρτοποιίας
- Η Barilla Hellas συνεργάστηκε και υποστήριξε το έργο 50 κοινωνικών φορέων, καλύπτοντας τις επισιτιστικές τους ανάγκες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Υπεύθυνος: Βάντα Αγνιάδη



Τίτλος:

Αξιοποίηση προϊόντων με στόχο τη διάθεσή τους για τη στήριξη ατόμων που βρίσκονται σε ανάγκη



Φορέας υλοποίησης:

Danone - Nutricia

Σε συνεργασία με το **Μπορούμε**, την **Τράπεζα Τροφίμων** και κοινωφελείς φορείς

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της δέσμευσης της εταιρείας για μείωση της σπατάλης τροφίμων, συνεχίστηκε και το 2023 η συνεργασία με οργανώσεις διάσωσης και προσφοράς τροφίμων και κοινωφελείς φορείς, προσφέροντας προϊόντα τα οποία δε μπορούσαν να διατεθούν στην αγορά.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα, καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Αποτελέσματα:

Το 2023 παραδόθηκαν σε 14 δήμους, σωματεία και ιδρύματα 129 τόνοι γαλακτοκομικών, βρεφικών και φυτικών προϊόντων. Πιο συγκεκριμένα δόθηκαν φυτικά ροφήματα, επιδόρπια γιαουρτιού, γιαούρτια και βρεφικές κρέμες.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

Ναταλία Μέρρη, natalia.merri@danone.com



Τίτλος:

Εταιρικός εθελοντισμός στις δράσεις του προγράμματος «Μπορούμε στη Λαϊκή»

Φορέας υλοποίησης:

Danone - Nutricia

Σε συνεργασία με το **Μπορούμε**

Συνοπτική περιγραφή:

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

Συγκεκριμένα, οι εθελοντές συμμετείχαν σε 10 δράσεις του προγράμματος σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη, όπου βοήθησαν στη συλλογή πλεονασμάτων τροφίμων από λαϊκές αγορές και την προσφορά τους σε τοπικούς κοινωφελείς φορείς.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Ιούνιος – Ιούλιος 2023

Αποτελέσματα:

Στο πλαίσιο των 10 δράσεων, χάρη στην εθελοντική βοήθεια των εργαζομένων της εταιρείας, συγκεντρώθηκαν 1.860 κιλά φρούτα & λαχανικά και προσφέρθηκαν σε τοπικούς κοινωφελείς φορείς για την επισιτιστική στήριξη ανθρώπων σε ανάγκη.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Ναταλία Μέρρη, natalia.merri@danone.com





Τίτλος:
Υποστήριξη συσσιτίων – δωρεάν διάθεση τροφίμων

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

Φορέας υλοποίησης
Délifrance Hellas Mov. ΑΕ

Συνοπτική περιγραφή:

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης

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

Αποτελέσματα:

Δωρεά τροφίμων μέσω του ΜΠΟΡΟΥΜΕ που αντιστοιχούν σε πάνω από 14.000 μερίδες κατά το 2023 και αντίστοιχα διάθεση πάνω από 5.000 μερίδες μέσω των υπόλοιπων δράσεων της εταιρείας.

Επικοινωνία:

Βέλλη Αναστασία, Sales Administrator T: 210 42 51 130

Μέλος του δικτύου
Διάσωσης & Προσφοράς Τροφίμων

NO WASTE ALL Taste


Μπορούμε
Καμία μερίδα φαγητού χαμένη

www.boroume.gr



Τίτλος:

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



Φορέας υλοποίησης:

Loulis Food Ingredients

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

2009-2023: Διαχρονική στήριξη και συνεισφορά στις τοπικές κοινωνίες και σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες με πάνω από 4.500 δωρεές αλεύρων και μειγμάτων αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής σε 3.000 φορείς, ιδρύματα & Μ.Κ.Ο, εκκλησιαστικούς φορείς, σχολές, σχολεία, δήμους και αρχές. Μέρος των παραπάνω δωρεών αφορούν τη διάθεση κοντόληκτων προϊόντων και πιο συγκριμένα το έτος 2023 διατέθηκαν πάνω από 9 τόνοι προϊόντων με μικρότερη διάρκεια ζωής.

Για περισσότερες πληροφορίες:

[Η Loulis Food Ingredients κοντά στους συνανθρώπους της και το 2023 στηρίζοντας και γεμίζοντας χαμόγελα στα παιδιά και σε άτομα με αναπηρία](#)

Επικοινωνία:

Ιάσονος 82, Βόλος, 382 21

T: 2421094545

E: csr@loulisgroup.com

Η Loulis Food Ingredients και το 2023



**Τίτλος:**

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

**Φορέας υλοποίησης:**

METRO AEBE

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

Οφέλη και Στόχος:

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Μέσω των καταστημάτων My market το 2023:

- Δόθηκαν 7,64 τόνοι τρόφιμα (και 0,8 τόνοι μη τρόφιμα)
- Ενισχυθήκαν 27 τοπικοί των καταστημάτων φορείς και 6.026 συνάνθρωποι μας

Μέσω των καταστημάτων των Κέντρων Διανομής το 2023:

- Δόθηκαν 98,78 τόνοι τρόφιμα και μη τρόφιμα

Επικοινωνία:

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

**Τίτλος:**

Διάσωση μερίδων φαγητού για το έτος 2023

Φορέας υλοποίησης:

TÜV AUSTRIA Hellas & TÜV AUSTRIA Labs

**Συνοπτική περιγραφή:**

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Η TÜV AUSTRIA Hellas και τα εργαστήριά της TÜV AUSTRIA Labs προσέφεραν το 2023, περίπου 6.000 μερίδες, υποστηρίζοντας τις επισιτιστικές ανάγκες έξι – συνεργαζόμενων με το Μπορούμε - κοινωφελών φορέων και των ωφελουμένων τους.

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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

6. (Άλλη) Αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση

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

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

7. Αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων

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

**Τίτλος:**

Δράσεις AB για αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:**AB Βασιλόπουλος**

Σε συνεργασία με την Kafsis

**Συνοπτική περιγραφή:**

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

Σε συνεργασία με την εταιρεία «KAFSIS», η AB έχει αναλάβει και υλοποιεί πρόγραμμα διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων (ΖΥΠ), με σκοπό την αξιοποίηση όλων των υλικών που χρησιμοποιούνται και την αποφυγή της απόρριψης και αποτέφρωσης υλικών. Το ποσοστό μεταφοράς των ποσοτήτων ΖΥΠ σε μονάδες επεξεργασίας ζωοτροφών είναι πάνω από 50% για το έτος 2023.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Το 2023, το ποσοστό μεταφοράς των ποσοτήτων ΖΥΠ σε μονάδες επεξεργασίας ζωοτροφών είναι πάνω από 50% επί του συνόλου των παραγόμενων ποσοτήτων αποβλήτων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

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

**Τίτλος:**

Πρόγραμμα αξιοποίησης τροφίμων ως ζωτροφών

**Φορέας υλοποίησης:**

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Εντός του 2023, πάνω από 4 χιλ. τόνοι αξιοποιήθηκαν για ζωτροφές, το οποίο αντιστοιχεί στο 83% των επιστρεφόμενων προς τη ΔΕΛΤΑ ζωικών υποπροϊόντων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

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

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, chrgia@delta.gr

**Τίτλος:**

Εγκατάσταση παραγωγής βιοαερίου

Φορέας υλοποίησης:

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ Α.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

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

**Για περισσότερες πληροφορίες:**

Περισσότερες πληροφορίες και πιο συγκεκριμένα αποτελέσματα μπορείτε να βρείτε στην ΕΚΘΕΣΗ ESG της εταιρείας στην ενότητα Περιβάλλον στο παρακάτω link:

https://www.hellenicdairies.com/wp-content/uploads/2023/10/EG_EKE_2022_GR_SPREADS.pdf

Επικοινωνία:

Δήμητρα Τριανταφύλλου, τηλ. 2431061222

**Τίτλος:**

Δράσεις Υλοποίησης της Πράσινης Διαχείρισης
Φυτικών Υπολειμμάτων

Φορέας υλοποίησης:

ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ αναλαμβάνει ενεργά δράση για την πράσινη διαχείριση των οργανικών υπολειμμάτων που προκύπτουν από την παραγωγή των λαχανικών της. Με υψηλό αίσθημα ευθύνης, η εταιρεία δημιουργεί προστιθέμενη αξία μέσα από την αξιοποίησή τους τόσο ως ζωοτροφή, όσο και ως εδαφοβελτιωτικά.

**Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:**

Η δράση υλοποιήθηκε το 2023 και συμπεριλαμβάνει το σύνολο των φυτικών υπολειμμάτων που αξιοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια του έτους.

Αποτελέσματα:

Η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ, συνεπής στη δέσμευσή της για διαρκή εκσυγχρονισμό και βιώσιμη ανάπτυξη, επενδύει σε πράσινες πρακτικές, που στόχο έχουν τη μείωση του περιβαλλοντικού της αποτυπώματος. Μέσα από τις κατάλληλες ενέργειες και σε συνεργασία με εξειδικευμένους συνεργάτες, το 2023 η εταιρεία αξιοποίησε πάνω από 5.000 τόνους φυτικών υπολειμμάτων, με θετικό πρόσημο για το περιβάλλον και την οικονομία. Ειδικότερα, 2.500 τόνοι παρελήφθησαν από εγκεκριμένο και αδειοδοτημένο συνεργάτη και στη συνέχεια χρησιμοποιήθηκαν για ζωοτροφή βοοειδών. Παράλληλα, η ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ προχώρησε στην διαχείριση 2.600 τόνων φυτικών υπολειμμάτων, για την παραγωγή εδαφοβελτιωτικών και παραγωγή βιοαερίου. Λειτουργώντας σύμφωνα με το πρότυπο της κυκλικής οικονομίας, η εταιρεία αξιοποίησε τα υλικά που προέκυψαν για την ομοιόμορφη και ομοιογενή ανάπτυξη των φυτών.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

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





Τίτλος:

«Συμμετοχή ΣΕΒΤ σε ευρωπαϊκό έργο LIFE CIRCforBIO»



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο ξεκίνησε την 1^η Οκτωβρίου 2019 και θα έχει διάρκεια 63 μήνες.

Αποτελέσματα:

Το έργο επιδιώκει τη μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου, αντικαθιστώντας τα ορυκτά καύσιμα με προηγμένα βιοκαύσιμα, που θα προέρχονται από οικιακά και βιομηχανικά απορρίμματα τροφίμων, αξιοποιώντας ένα καινοτόμο βιοδιυλιστήριο και τη προώθηση πραγματοποίησης της κυκλικής οικονομίας για τη βιομάζα 2ης γενιάς, μέσω της δημιουργίας

μιας διαδραστικής πλατφόρμας που θα συνδέει τους εμπλεκόμενους φορείς όλης της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Το βιοδιυλιστήριο έχει ξεκινήσει (Σεπτέμβριος 2023) τη λειτουργία του στο Τεχνολογικό Πολιτιστικό Πάρκο Λαυρίου του ΕΜΠ και επί του παρόντος επεξεργάζεται βιομηχανικά απόβλητα πατάτας, χυμών και ζυθοποιίας. Η παραγόμενη, από το βιοδιυλιστήριο, βιοαιθανόλη, υποβάλλεται σε δοκιμές σε πραγματικές συνθήκες (μηχανή εσωτερικής καύσης) προκειμένου να διερευνηθούν τα χαρακτηριστικά απόδοσής της. Αντίστοιχα, και το παραγόμενο χωνεμένο υπόλειμμα υποβάλλεται σε αγρονομικές δοκιμές σε πραγματικές συνθήκες προκειμένου να διερευνηθεί η επίδραση εφαρμογής του στη γη. Παράλληλα, σε συνεργασία με το Δήμο Λαυρεωτικής ξεκίνησε στο τέλος του Φεβρουαρίου η καμπάνια ευαισθητοποίησης των δημοτών για το έργο και τη Διαλογή στην Πηγή (ΔσΠ). Οι δημότες Λαυρεωτικής θα ενημερωθούν για τον ορθό τρόπο ΔσΠ και θα παρέχουν στο βιοδιυλιστήριο τα οικιακά απορρίμματα τροφοδοσίας του.

Η πλατφόρμα του έργου βρίσκεται στο τελικό στάδιο υλοποίησης της με τον εμπλουτισμό της με πραγματικά δεδομένα από τους εμπλεκόμενους φορείς όλης της εφοδιαστικής αλυσίδας της βιομάζας 2ης γενιάς (παραγωγοί βιομάζας, μονάδες επεξεργασίας βιομάζας, πάροχοι τεχνολογίας, εμπειρογνώμονες και σύμβουλοι). Στο πλαίσιο αυτό, το ΕΜΠ, σε συνεργασία με τον ΣΕΒΤ, διοργάνωσαν τη Δευτέρα 4 Δεκεμβρίου 2023 το 1ο διαδικτυακό και διαδραστικό σεμινάριο επίδειξης της πλατφόρμας του έργου. Το σεμινάριο απευθυνόταν στα μέλη του ΣΕΒΤ (παραγωγοί βιομάζας 2ης γενιάς), προκειμένου να ενημερωθούν σχετικά με τους στόχους και τα οφέλη της πλατφόρμας. Αντίστοιχα διαδραστικά σεμινάρια θα λάβουν χώρα, στο άμεσο επόμενο διάστημα, και για τους υπόλοιπους φορείς της εφοδιαστικής αλυσίδας της βιομάζας 2ης γενιάς.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

E-mail: info@circforbio.eu



Τίτλος:

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

Φορέας υλοποίησης:

Everest



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα είναι διαρκές. Η πιλοτική φάση πραγματοποιήθηκε την περίοδο Απρίλιος-Μάιος 2021 - εν μέσω lockdown. Η έναρξη του προγράμματος πραγματοποιήθηκε περί τα τέλη Οκτωβρίου 2021 και η επίσημη ανακοίνωσή του έγινε περίπου ένα μήνα αργότερα, τέλη Νοεμβρίου 2021.

Αποτελέσματα:

Μέχρι τις 31/3/2024 έχουν ανακυκλωθεί 262.842,5 kg υπολειμμάτων καφέ. Ως εκ τούτου, εκτιμάται ότι έχει αποφευχθεί η διοχέτευση στην ατμόσφαιρα 89.366 m³ μεθανίου.

Για περισσότερες πληροφορίες: <https://letsgogreen.everest.gr/>

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

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



Φορέας υλοποίησης:

incommon

Συνοπτική περιγραφή:

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

Η υλοποίηση του καψίμου στη Βόρεια Ελλάδα από το 2019 έχει οδηγήσει στην κατάρτιση μεθοδολογίας που μπορεί να αναπαραχθεί και σε άλλες περιοχές. Ξεκινώντας από το Κιλκίς, επεκτάθηκε σε γειτονιές της Θεσσαλονίκης το 2020, όπου και συνεχίζει μέχρι σήμερα. Το 2022 έφτασε στην Αττική, κάνοντας πρώτη στάση στον Δήμο Παπάγου-Χολαργού, ενώ το 2023 επεκτάθηκε και στα Πετράλωνα. Με την εξέλιξη του έργου, η ενεργοποίηση κεντρικών σημείων συλλογής καφέ στη Θεσσαλονίκη ενισχύεται, συμβάλλοντας στον συνολικό αντίκτυπο.

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα από τον Μάιο 2019

Αποτελέσματα:

Μέσα από τη συστηματική εκπαίδευση και τη συλλογή του υπολείμματος καφέ: 160 τόνοι CO₂eq έχουν εξοικονομηθεί, πάνω από 1.600.000 κούπες καφέ έχουν "σωθεί" χωρίς να καταλήξουν στη χωματερή, >22.000 άτομα έχουν ενημερωθεί, 449 ιδιοκτήτες και υπάλληλοι καφετεριών έχουν εκπαιδευτεί μέσα από την πράξη και με αφοσίωση ανακυκλώνουν τον καφέ. Επιπλέον των επιχειρήσεων, και οι πολίτες συμμετέχουν φέρνοντας το οικιακό υπόλειμμα καφέ στο εργαστήριο της incommon, στον Κύκλο, καθώς και στα άλλα σταθερά σημεία στην πόλη της Θεσσαλονίκης.

Ως προς την αξιοποίηση, σε συνεργασία με την ΕΣΕΚ ΣΥΝ.ΠΕ - Ενεργειακή Συνεταιριστική Εταιρεία Καρδίτσας η ενέργεια από τις τοπικές κούπες καφέ, "επιστρέφεται" στην κοινότητα καθώς από τον Οκτώβριο του 2022 ζεσταίνεται για πρώτη φορά ένα νηπιαγωγείο στην πόλη της Καρδίτσας από τα πέλλετ υπολείμματος καφέ και κλαδεμάτων.

Το σημαντικότερο, όμως, είναι ότι το 93% των συμμετεχόντων/ουσών δηλώνει ότι είναι έτοιμο να κάνει διαλογή στην πηγή και να χρησιμοποιήσει τον καφέ κάδο για τα βιοαπόβλητα της επιχείρησής του και ότι έχει κατανοήσει τους κανόνες και την αναγκαιότητα ορθής χρήσης του.

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.incommon.gr/project/kafsimo/> / facebook kafsimo.greece / instagram kafsimo_gr

Επικοινωνία:

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

Δωριέων 33, 11852, Αθήνα, +30 2100 103436

Διαχείριση Έργου: Κλειώ Χρηστοπούλου & Ιντζίδη Ελένη

kafsimo@incommon.gr



Τομεακές - Θεματικές δράσεις

8. Επισήμανση ημερομηνίας ανάλωσης στα τρόφιμα

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

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

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



Τίτλος:

Ετικέτες τροφίμων & πρόληψη σπατάλης

Φορέας υλοποίησης:

Συμμαχία για τη Μείωση Σπατάλης Τροφίμων



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκής δράση από τον Ιούνιο 2023

Αποτελέσματα:

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

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

Στη βάση έρευνας σχετικά με την επισήμανση ημερομηνίας & τις αντιλήψεις των καταναλωτών στην Ελλάδα για τη σπατάλη τροφίμων, που πραγματοποιήθηκε από το Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος υπό την επιστημονική επίβλεψη του Center of Excellence in Food, Tourism & Leisure, εξετάζονται στοχευμένες ενέργειες και εμπάθунση της έρευνας.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

Πρόγραμμα δυναμικής τιμολόγησης κοντόληκτων προϊόντων



Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η ΔΕΛΤΑ ξεκίνησε να εφαρμόζει το πρόγραμμα τον Αύγουστο του και θα συνεχίσει να εφαρμόζεται και εντός του 2024.

Αποτελέσματα:

Το διάστημα κατά το οποίο εφαρμόστηκε το πρόγραμμα δυναμικής τιμολόγησης πουλήθηκαν με εκπτωτικό κουπόνι πάνω από 16.000 λίτρα γάλακτος, των οποίων η πλειοψηφία θα επέστρεφε στη ΔΕΛΤΑ ως επιστροφή, ενώ, συγχρόνως, μειώθηκε η σπατάλη φρέσκου γάλακτος κατά 20.000 λίτρα.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

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

Επικοινωνία:

Κρίστη Γιάνναρου, ESG Lead, chrgia@delta.gr



Τίτλος:

Mystery Pot



Φορέας υλοποίησης:

Mystery Pot

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Ιανουάριος 2023 – Μάιος 2023 : MVP στάδιο εφαρμογής.

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

Αποτελέσματα:

Το έτος 2023 :

- Πακέτα-φαγητού που σώθηκαν: 10.000
- Αριθμός νέων καταστημάτων: 150+
- Αριθμός νέων πελατών: 60.000

Βαθμολογία σε Android /iOS

- Play store : 4.7
- App Store : 4.7

Διακρίσεις

- Gold award FEA 2023 - Top Food Waste Management Initiative
- 1η Θέση στο Accelerator program for Tourism
- Αναφορά σε άρθρα γνωστών εφημερίδων και περιοδικών: Protothema.gr, queen.gr, Cibum.gr κ.α.

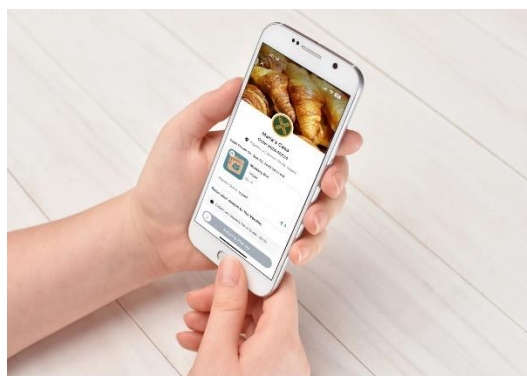
Για περισσότερες πληροφορίες:

Ιστοσελίδα : www.mystery-pot.com

Επικοινωνία:

Email: info@mystery-pot.com

Τηλέφωνο : +30 698 685 3597





Τίτλος:

nowaste.gr - Every product matters



nowaste.gr
Every product matters!

Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα, καθώς αποτελεί εξειδικευμένο Marketplace κατά της σπατάλης.

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.nowaste.gr

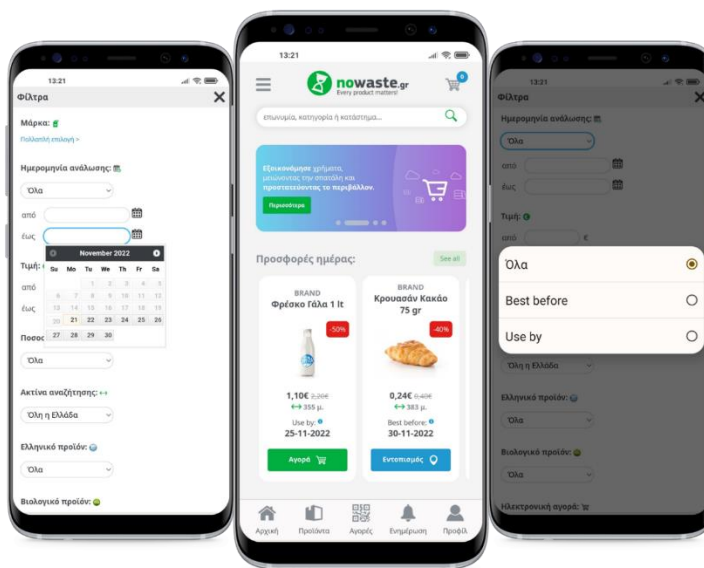
Επικοινωνία:

Υπεύθυνος επικοινωνίας: Ίων
Προκόπης – Ιδρυτής NO WASTE
GREECE

Τηλέφωνο επικοινωνίας:
2130333291

Site: www.nowaste.gr

Email: info@nowaste.gr



Εντοπισμός προϊόντων

9. Φυτική παραγωγή | Φρούτα & λαχανικά

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

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



Τίτλος:

Ανάπτυξη και εφαρμογή συστήματος ευφυούς γεωργίας gaiasense



Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το σύστημα ευφυούς γεωργίας gaiasense ξεκίνησε να εφαρμόζεται το 2016 και έκτοτε η ανάπτυξή του σε νέες περιοχές και καλλιέργειες είναι δυναμική και συνεχής. Σήμερα (Μάιος 2024) αφορά 28 διαφορετικές καλλιέργειες σε περισσότερες από 80 περιοχές της επικράτειας, καλύπτοντας πάνω από 1.500.000 στρέμματα γεωργικής γης. Συγκεκριμένα, εφαρμόζεται στις ακόλουθες καλλιέργειες: αμύγδαλο, βαμβάκι, καρύδι, τομάτα επιτραπέζια & βιομηχανική, φιστίκι, ελιά επιτραπέζια & ελαιοποιήσιμη, ροδάκινο, βερίκοκο, ακτινίδιο, κεράσι, μήλο, επιτραπέζιο & οινοποιήσιμο σταφύλι, σύκο, πατάτα, πιπεριά, μπρόκολο, μαρούλι, σπαράγγι, φασόλι, αχλάδι, καλαμπόκι, καπνός, μαρούλι, μηδική, πορτοκάλι, σιτάρι, σκόρδο, στέβια.

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 gaisense: <http://www.gaisense.gr/gaisense>

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

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

Επικοινωνία:

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

Γιάννης Μιχαηλίδης - Διευθυντής Marketing NEUROPUBLIC i_michailidis@neuropublic.gr



NEUROPUBLIC AE

10. Παροχή υπηρεσιών εστίασης

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

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

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

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



Τίτλος:

Δυνατότητα επιλογής «μισής μερίδας» στο στάδιο της παραγγελίας

Φορέας υλοποίησης:



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

Συνοπτική περιγραφή:

Ακολουθώντας τη στρατηγική του Κολλεγίου αναφορικά με τη βιωσιμότητα και κατόπιν συνεννόησης και κοινής στρατηγικής με το Δειπνοσοφιστήριο, παρέχεται η δυνατότητα από το εστιατόριο για παραγγελία κανονικής καθώς και μισής μερίδας φαγητού. Στόχος μέσα από αυτή την πολιτική είναι η μείωση της σπατάλης φαγητού.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα, το οποίο ξεκίνησε τον Σεπτέμβριο του 2018.

Αποτελέσματα:

Για περισσότερες πληροφορίες:

Επικοινωνία:

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





Τίτλος:

Hotel Kitchen



HOTEL | KITCHEN

Φορέας υλοποίησης:

WWF Ελλάς

Με την υποστήριξη της **Unilever Food Solutions**

Συνοπτική περιγραφή:

Την περίοδο 2019-2021 το WWF Ελλάς στο πλαίσιο του προγράμματος **Hotel Kitchen** υλοποίησε πιλοτικές παρεμβάσεις σε 14 ξενοδοχειακές μονάδες που περιλάμβαναν την εκπαίδευση του προσωπικού και την υλοποίηση μέτρων περιορισμού της σπατάλης. Απότοκο της συνεργασίας με τα ξενοδοχεία ήταν μια πλήρης εργαλειοθήκη για τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων στον ξενοδοχειακό τομέα.

Έως τα μέσα του 2023, το WWF Ελλάς υλοποίησε εκπαιδευτικά σεμινάρια για το ίδιο θέμα στα οποία συμμετείχαν συνολικά 97 ξενοδοχεία από όλη την Ελλάδα.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα πιλοτικών παρεμβάσεων ολοκληρώθηκε στις αρχές του 2022, ενώ η διοργάνωση σεμιναρίων ολοκληρώθηκε στα μέσα του 2023. Η εργαλειοθήκη όμως βρίσκεται αναρτημένη στην ιστοσελίδα του προγράμματος και συνεχίζει να αξιοποιείται από ενδιαφερόμενες ξενοδοχειακές μονάδες.

Αποτελέσματα:

Μέσα από το πιλοτικό πρόγραμμα στα 14 ξενοδοχεία επιτεύχθηκε η συλλογή δεδομένων και η ενεργή δέσμευση περισσότερων από 2.500 εργαζομένων. Παρατηρήθηκε πως η σπατάλη τροφίμων στα ξενοδοχεία που μετείχαν στο πρόγραμμα μειώθηκε έως 25%.

Στη μείωση της σπατάλης εκπαιδεύτηκαν συνολικά 97 ξενοδοχεία, ενώ το υλικό συνεχίζει ακόμα να χρησιμοποιείται. Το 2023 συνολικά 78 ξενοδοχεία κατέβασαν την εργαλειοθήκη από την ιστοσελίδα του προγράμματος.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Η ιστοσελίδα του προγράμματος Hotel Kitchen: <https://hotelkitchen.wwf.gr/>

Επικοινωνία:

Αχιλλέας Πληθάρας, WWF Ελλάς, a.plitharas@wwf.gr



©WWF WWF Ελλάς / Χ. Γιαννακόπουλος