

Δράσεις Πρόληψης & Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων



Εκθεση 2η | Απολογισμός 2021

Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων

Εισαγωγή	3
Άξονες	4
1. Δημόσια πολιτική για την πρόληψη & μείωση της σπατάλης τροφίμων	5
2. Ποσοτικοποίηση - καταμέτρηση επιπέδων σπατάλης τροφίμων	6
3. Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση	11
4. Προώθηση έρευνας & καινοτομίας	46
5. Διευκόλυνση & προώθηση δωρεάς τροφίμων για κοινωνικά σκοπούς	52
6. (Άλλη) Αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση	75
7. Αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων	76
Τομεακές-θεματικές δράσεις	90
8. Επισήμανση ημερομηνίας ανάλωσης στα τρόφιμα	90
9. Φυτική παραγωγή Φρούτα & λαχανικά	91
10. Παροχή υπηρεσιών εστίασης	96

Δράσεις Πρόληψης & Μείωσης Σπατάλης Τροφίμων

Εισαγωγή

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

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

Με στόχο την ανταλλαγή γνώσης και πληροφορίας, τη διάχυση καλών πρακτικών, και την ανάδειξη πεδίων συνέργειας για μεγιστοποίηση αντικτύπου, στην παρούσα 2η Εκθεση καταγράφονται ενέργειες, προγράμματα και δράσεις που υλοποίησαν με δική τους πρωτοβουλία Μέλη της Συμμαχίας κατά το 2021 (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 σπατάλης τροφίμων), την καλούμενη «αντίστροφη πυραμίδα» - πρόληψη στην πηγή, πρόληψη μέσω δωρεάς ή άλλης αναδιανομής για ανθρώπινη κατανάλωση, χρήση ως ζωοτροφή, αξιοποίηση αποβλήτων τροφίμων και βιοαποβλήτων για παραγωγή λιπασμάτων/ εδαφοβελτιωτικών, και βιοενέργειας.

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

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

1



Δημόσια πολιτική για την πρόληψη & μείωση της σπατάλης τροφίμων

1 δράση

6



(Άλλη) Αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση

1 δράση

2



Ποσοτικοποίηση - καταμέτρηση επιπέδων σπατάλης τροφίμων

4 δράσεις

7



Αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων

9 δράσεις

3



Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση

22 δράσεις

8



Επισήμανση ημερομηνίας στα τρόφιμα

1 δράση

4



Πρώθηση έρευνας & καινοτομίας

4 δράσεις

9



Φυτική παραγωγή | Φρούτα & λαχανικά

2 δράσεις

5



Διευκόλυνση & προώθηση δωρεάς τροφίμων για κοινωφελή σκοπό

19 δράσεις

10



Παροχή υπηρεσιών εστίασης

6 δράσεις

Δημόσια πολιτική για την πρόληψη & μείωση της σπατάλης τροφίμων

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

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

Η Συμμαχία και τα Μέλη της έχουν συμβάλει δημιουργικά με επεξεργασμένες θέσεις και προτάσεις στην εσωτερική και δημόσια διαβούλευση επί του σχεδίου νόμου του ΥΠΕΝ για την ενσωμάτωση της Οδηγίας Ε.Ε. 2018/851 στην ελληνική νομοθεσία, σε ό,τι αφορά τα μέτρα για την πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων (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) συμβάλλουν στην εν εξελίξει διαδικασία συλλογής ποσοτικών δεδομένων, ενόψει και της υποχρέωσης των εθνικών αρχών να υποβάλουν ως τις 30 Ιουνίου 2022 στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή στοιχεία σχετικά με τα εθνικά επίπεδα σπατάλης τροφίμων για το έτος αναφοράς 2020.

Η ποσοτικοποίηση των εθνικών επιπέδων σπατάλης τροφίμων κατά μήκος όλης της αλυσίδας αξίας τροφίμων, και ο καθορισμός τιμής βάσης είναι ζήτημα πρωταρχικής σημασίας. Απαραίτητη είναι η διεξαγωγή συστηματικής, ποιοτικής και ποσοτικής έρευνας για προσδιορισμό κύριων αιτιών /σημείων σπατάλης κατά μήκος της αλυσίδας, προκειμένου και οι ενέργειες να είναι στοχευμένες και να συμβάλλουν στην επίτευξη ουσιαστικών αποτελεσμάτων.



Ποσοτικοποίηση - καταμέτρηση επιπέδων σπατάλης τροφίμων

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

Τίτλος:



18μήνη έρευνα για τη σπατάλη τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα της AB Βασιλόπουλος, σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Φορέας υλοποίησης:

AB Βασιλόπουλος



Σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Συνοπτική περιγραφή:

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

Ο σκοπός της έρευνας ήταν να δημιουργηθεί το baseline της σπατάλης τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα της AB, αλλά και για πρώτη φορά να απαντηθεί το μείζον ερώτημα του πόσο σπαταλάμε τελικά στην Ελλάδα.

Ειδικά στον οικιακό τομέα, πρόκειται για την πιο εκτεταμένη έρευνα που διενεργήθηκε ποτέ στην Ελλάδα για την εκτίμηση της σπατάλης τροφίμων, στο πλαίσιο της οποίας μελετήθηκαν εξαντλητικά οι ποσότητες τροφίμων που καταλήγουν ως απόβλητα.

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η έρευνα έτρεξε για 18 μήνες και ολοκληρώθηκε το Σεπτέμβριο του 2021, οπότε ανακοινώθηκαν και τα αποτελέσματα.

Αποτελέσματα:

Η μεγαλύτερη σπατάλη τροφίμων εντοπίζεται στον οικιακό τομέα, σε ποσοστό που ξεπερνά το 50% επί του συνόλου της σπατάλης σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Κάθε χρόνο στην Ελλάδα, τα ελληνικά νοικοκυριά πετούν πάνω από 1.000.000 τόνους τροφίμων, τα μισά εκ των οποίων θα μπορούσαν με ασφάλεια να καταναλωθούν και να καταλήξουν στο στομάχι μας, όχι στα σκουπίδια.

Κάθε πολίτης στην Ελλάδα πετά κάθε χρόνο κατά μέσο όρο 98,2 κιλά απόβλητα τροφίμων από το νοικοκυριό του.

Για μια τετραμελή οικογένεια, η σπατάλη ανέρχεται στα 392,8 κιλά τροφίμων ετησίως. Από αυτές τις ποσότητες, σχεδόν οι μισές θα μπορούσαν να είχαν αποφευχθεί, δηλαδή να καταναλωθούν και να μην πεταχτούν στα σκουπίδια.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Αντζελίνα Σαπουνάκη, Sustainable Retail Associate AB Βασιλόπουλος,

E: Asarounaki@ab.gr

Τι μας δείχνει η πρώτη ολοκληρωμένη έρευνα για τη σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα;



Πάνω από
1.000.000
τόνους τρόφιμα
πετούν τα ελληνικά
νοικοκυριά ετησίως

392,8
κιλά τροφίμων
πετά μια τετραμελής
οικογένεια ετησίως



35,6 κιλά σε λαχανικά
24,8 κιλά σε φρούτα
22 κιλά σε αρτοσκευάσματα
20 κιλά σε γαλακτοκομικά
12,4 κιλά σε ζυμαρικά & ρύζι
10,8 κιλά σε πατάτες
10,4 κιλά σε κρέας & ψάρι
4,4 κιλά σε αβγά

98,2
κιλά τροφίμων
πετά κάθε πολίτης
στην Ελλάδα, ετησίως



Όλα τα στοιχεία προκύπτουν από την 18μηνη έρευνα που υλοποίησαν ερευνητές του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα της AB Βασιλόπουλος.



ΔΟΥΛΕΥΟΥΜΕ ΜΑΖΙ
ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΙΩΣΟΥΜΕ
ΤΗ ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΑΠΟ ΤΟ ΑΓΡΟΚΗΤΗΜΑ ΣΤΟ ΠΛΑΤΟ ΜΑΣ



**Τίτλος:**

FOOD WASTE PRINT _ GEFSINUS

**Φορέας υλοποίησης:**

Γευσήνους

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της καταμέτρησης των αποβλήτων τροφίμων γίνεται καθημερινή καταμέτρηση των παραγόμενων οργανικών απορριμμάτων στις μονάδες παραγωγής, η οποία επεκτάθηκε και σε όλα τα σημεία δραστηριοποίησης εντός του 2021, μέσω:

Α. Ημερήσιων εκθέσεων καταμέτρησης της ροής των αποβλήτων τροφίμων (οργανικά), η οποία καταμετράται και αξιολογείται χωριστά.

Β. Άμεσης αξιολόγησης σε καθημερινή βάση, με δυναμικό τρόπο, της ποσότητας των απορριμμάτων τροφίμων και των τύπων υπολειμμάτων που δημιουργούνται - εντοπισμού σημείων στις διαδικασίες παραγωγής ή παροχής τροφίμων που δημιουργείται σπατάλη -άμεσων παρεμβάσεων με διορθωτικές ενέργειες.

Γ. Δυναμικής ανατροφοδότησης σε κάθε σημείο δραστηριοποίησης σχετικά με την επίτευξη του στόχου μείωσης σπατάλης τροφίμων και των δράσεων που απαιτούνται σχετικά.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκείς δράσεις

Αποτελέσματα:

Στο πλαίσιο των ανωτέρω δράσεων η Γευσήνους έχει επιτύχει την αποτύπωση πλήρους εικόνας των τύπων εξειδικευμένων τύπων αποβλήτων τροφίμων που παράγει και δρομολογεί εξειδικευμένες δράσεις σε επίπεδο ροής κατηγοριών τροφίμων (πχ. απορρίμματα καφέ, ελαίων, κτλ.) ώστε να μπορεί κάθε μία να αξιοποιηθεί στο βέλτιστο βαθμό.

Επικοινωνία:

Πανάκια Δέσποινα, Quality, Health, Safety and Environment Operations Manager

T: 210 6254950 (360), E: dpanakia@gefsinus.gr



Τίτλος:

Μείωση επιπέδων σπατάλης τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

EUROCATERING AE



Συνοπτική περιγραφή:

Σύμφωνα με τα δεδομένα λειτουργίας της επιχείρησης: διανομή προϊόντων από το χωράφι στο ράφι σε 24 ώρες, καθημερινές παραδόσεις door to door και μη ύπαρξη προ-παραγγελίας στον μεγαλύτερο όγκο των πελατών μας λόγω φρεσκάδας προϊόντων, σχεδιάστηκαν οι παρακάτω κινήσεις για την αντιμετώπιση της μείωσης της σπατάλης τροφίμων:

- Προσθήκη 2ης παραγωγικής μονάδας (Λιβαδειά) νέες γραμμές & ανάπτυξη παραγωγικότητας εκεί, ώστε να καλύπτει πάνω από το 40% της ημερήσιας παραγωγής & την αναβάθμιση συστημάτων.
- Προσθήκη εκτάσεων καλλιέργειας και συνεργατών - αγροτών για την επέκταση του δικτύου καλλιέργειας σε επιπλέον περιοχές με στόχο τη σταθερή επάρκεια και διαθεσιμότητα Α' ύλης και αποφυγή αποθήκευσης Α' ύλης, ταυτόχρονα με στενή παρακολούθηση των καλλιεργειών, εκπαιδεύσεις των παραγωγών για την βέλτιστη απόδοση.
- Προσθήκη φορτηγών ψυγείων για ενίσχυση του ιδιόκτητου στόλου με στόχο τη βελτίωση των δρομολογίων και την εξασφάλιση της ορθής τήρησης της ψυκτικής αλυσίδας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

3 χρόνια

Αποτελέσματα:

Παρά την αύξηση πωλήσεων και άρα του όγκου των παραγόμενων, έχουμε κερδίσει το στοίχημα με την απόδοση στα επίπεδα μείωσης του food waste. Συνδυαστικά οι συνολικές διαρρυθμίσεις που έγιναν στις λειτουργίες μαζί με τη Συλλογή Οργανικών Αποβλήτων & Κομποστοποίηση έχουν επιφέρει μια μείωση της τάξης του 22% τα τελευταία 3 χρόνια.

Επικοινωνία:

Αγγελική Ιωσηφίδου, Marketing & Communication



Τίτλος:

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

Φορέας υλοποίησης:

TÜV AUSTRIA HELLAS

Σε συνεργασία με το **Μπορούμε**



Συνοπτική περιγραφή:

Η TÜV AUSTRIA Hellas προκρίνοντας το βιώσιμο μέλλον και σε συνέχεια της συμμετοχής της στη Συμμαχία κατά της Σπατάλης Τροφίμων, δημιούργησε το ιδιωτικό Σχήμα Πιστοποίησης «No Food Waste», σε συνεργασία με την μη κερδοσκοπική 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.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Νοέμβριος 2021

Αποτελέσματα:

Η εφαρμογή του ξεκινάει το 2022.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Αθήνα: Τ.: 210 5220920 (εσωτ. 226), Θεσσαλονίκη: Τ.: 2310 941100, Ηράκλειο Κρήτης: Τ.: 2810 244150, Μυτιλήνη: 22510 40504-5, E: certification@tuv.at

Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση, εκπαίδευση

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

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



Τίτλος:

Παρουσίαση της Συμμαχίας στη FOODTECH 2021

Φορέας υλοποίησης:

ΣΥΒΙΠΥΣ - οργανωτική επιτροπή εκδηλώσεων FOODTECH 2021

Συντονιστής και Μέλη Συμμαχίας

Συνοπτική περιγραφή:



Κατόπιν πρόσκλησης που απηύθη στο Μπορούμε – Συντονιστή της Συμμαχίας ο Σύνδεσμος Βιομηχανιών Παραγωγής Υλικών & Συσκευασίας (ΣΥΒΙΠΥΣ) εκ μέρους της οργανωτικής επιτροπής εκδηλώσεων της FOODTECH* 2021, συμπεριλήφθηκε και η θεματική ενότητα «Δράσεις μείωσης της σπατάλης τροφίμων κατά μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας» στο πλαίσιο των FOODTECH Workshops & Seminars.

Συγκεκριμένα, κατά το ενημερωτικό σεμινάριο πραγματοποιήθηκε παρουσίαση των Στόχων & Δράσεων της Συμμαχίας από την οργάνωση Μπορούμε, και στη συνέχεια παρουσίαση προγραμμάτων και δράσεων για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων που υλοποιούν εταιρείες (ΑΒ Βασιλόπουλος / ΔΕΛΤΑ / Nutricia) - Μέλη της Συμμαχίας. Στο τέλος της ημερίδας οι παρευρισκόμενοι είχαν την ευκαιρία να θέσουν ερωτήσεις και να συμμετάσχουν στην ανοιχτή συζήτηση.

* Η FOODTECH FOOD PROCESSING & PACKAGING EXHIBITION διοργανώνεται από την FORUM SA – Member of Numbergmesse Group

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Νοέμβριος 2021

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://foodtech.gr/special-events/foodtech-workshops-and-seminars/>
- (311) [FOODTECH 2021 | Δράσεις μείωσης της σπατάλης τροφίμων κατά μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας - YouTube](#)
- (311) [FOODTECH 2021 | Ποσοτικοποίηση σπατάλης τροφίμων - Δ. Διονυσόπουλος, Κ. Λαζαρίδη - YouTube](#)
- (311) [FOODTECH 2021 | Η σπατάλη τροφίμων μας αφορά όλους! - Α. Βασιλακοπούλου - YouTube](#)
- (311) [FOODTECH 2021 | Καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων - Τ. Στάθης - YouTube](#)





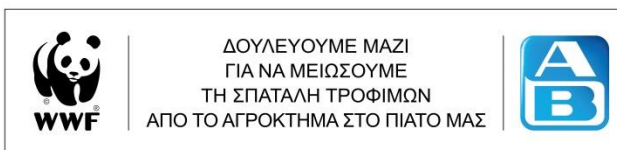
Τίτλος:

Δράσεις ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης γύρω από τη μείωση σπατάλης τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα της AB Βασιλόπουλος σε συνεργασία με το WWF Ελλάς

Φορέας υλοποίησης:

AB Βασιλόπουλος

Σε συνεργασία με το **WWF Ελλάς**



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Συγκεκριμένα, η AB με την υποστήριξη του WWF Ελλάς:

- αλλάζει τις εσωτερικές της διαδικασίες για τον μεγαλύτερο περιορισμό των απωλειών στα καταστήματα και τις αποθήκες της
- δίνει ακόμα μεγαλύτερη έμφαση στη δωρεά ποιοτικών και απολύτως ασφαλών τροφίμων, όπως ήδη κάνει μέσα από το Πρόγραμμα δωρεάς κοντόληκτων τροφίμων, Τρόφιμα Αγάπης
- συνεργάζεται με τους προμηθευτές της, παρέχοντάς τους πρακτική πληροφόρηση για τους τρόπους με τους οποίους μπορούν κι εκείνοι να μειώσουν τις απώλειες στην αγροτική παραγωγή και τη μεταποίηση
- ενημερώνει με υπευθυνότητα και σεβασμό όλους τους πελάτες της, αναπτύσσοντας χρηστικά εργαλεία που θα βοηθήσουν τους πολίτες στην αποτελεσματική μείωση της σπατάλης τροφίμων εντός του οικιακού τομέα. Το πρώτο κύμα ενημέρωσης καταναλωτών πραγματοποιήθηκε το φθινόπωρο του 2021.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα των δράσεων θα ανακοινώνονται κατά περίπτωση.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

- Αντζελίνα Σαπουνάκη, Sustainable Retail Associate AB Βασιλόπουλος, Ε: Asapounaki@ab.gr
- Αχιλλέας Πληθάρας, Υπεύθυνος WWF Ελλάς για θέματα πρόληψης αποβλήτων, Ε: a.plitharas@wwf.gr





Τίτλος:

FOOD WASTE TRAINING _GEFSINUS



Φορέας υλοποίησης:

Γευσήνους

Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο περαιτέρω ευαισθητοποίησης του προσωπικού και των πελατών μας αναφορικά με τη μείωση σπατάλης τροφίμων η Γευσήνους στοχεύει σε:

- A. Διαρκή εκπαίδευση των εργαζομένων σχετικά με τη διαχείριση των πρώτων υλών με σκοπό την αποφυγή δημιουργίας σπατάλης και την ευαισθητοποίησή τους σχετικά.
- B. Προσπάθεια «εκπαίδευσης» του πελάτη με παρουσιάσεις, σλόγκαν, καμπάνιες για την ευαισθητοποίησή του σχετικά με τα κριτήρια αποδοχής τροφίμων.
- Γ. Μηνύματα σε σημεία διάθεσης γευμάτων μέσω αυτοεξυπηρέτησης, π.χ. σε salad bars, με σκοπό την ευαισθητοποίηση αναφορικά με λήψη της επιθυμητής ποσότητας κατανάλωσης, ώστε να μην δημιουργείται σπατάλη.
- Δ. Κοινές δράσεις μεταξύ διατροφολόγων, μαγείρων και επιστημόνων τροφίμων της εταιρείας και πελατών, με σκοπό την ενημέρωση των δεύτερων για ισορροπημένη διατροφή (μείωση κατανάλωσης κρέατος, γλυκών), επιλογή γευμάτων ανάλογα την εποχικότητα των τροφίμων και τρόπους παρασκευής τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκείς δράσεις

Επικοινωνία: Πανάκια Δέσποινα, Quality, Health, Safety and Environment Operations Manager, T.: 210 6254950 (360), E.: mailto:dpanakia@gefsinus.gr

A3 Τρίπτυχο Εξωτερική Όψη

ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ: ΕΥΓΙΝΕΣ ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΟΥΜΕ ΤΗ ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

**Τίτλος:**

Πρόγραμμα «Φαγητό στα Σκουπίδια; Στο Γρηγόρη Ποτέ»

Γρηγόρης

Φορέας υλοποίησης:

Γρηγόρης

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Ταυτόχρονα, επικοινωνεί τις επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων στο καταναλωτικό κοινό μέσω αναρτήσεων στις σελίδες του στα social media και μέσω δημοσιευμάτων στον τύπο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του προσωπικού έχει ξεκινήσει την τελευταία πενταετία, ενώ το 2021 εντάθηκε η επικοινωνία ευαισθητοποίησης του καταναλωτικού κοινού μέσω δημοσιευμάτων.

Αποτελέσματα:

Τα αποτελέσματα από τα καταστήματα Γρηγόρης είναι εντυπωσιακά, καθώς υπολογίζουμε ότι το κάθε κατάστημα διαθέτει περισσότερες από 5.000 μερίδες ετησίως.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.lifo.gr/preview-link/node/1175001/b8c3a6f0-feb4-4ad4-9477-feb923e20e77>
- <https://www.mononews.gr/business/grigoris-pote-pia-trofima-sta-skoupidia>
- <https://thetotalbusiness.com/2022/01/12/fagito-grigoris-skoupidia-pote/>

- <https://www.powergame.gr/epichirisis/177878/irthe-i-ora-na-midenisoume-ti-spatali-trofimon/>

Επικοινωνία : Λεβαντή Μαργαρίτα, Ε: <mailto:m.levandi@gregorys.gr>





Τίτλος:

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



Φορέας υλοποίησης:

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

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

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

Επικοινωνία:

Α.Βασιλακοπούλου -Διευθύντρια Εταιρικής Επικοινωνίας ΔΕΛΤΑ



Τίτλος:

Πρόγραμμα «Ταξίδι στην Τροφούπολη»

Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα που ωστόσο λόγω Covid 19 έχει αδρανοποιηθεί

Αποτελέσματα:

Η δράση μας «Ταξίδι στην Πρωινόχώρα» απευθύνεται σε μικρά παιδιά 4 έως 6 ετών και πραγματοποιείται επιτόπου στους παιδικούς σταθμούς και νηπιαγωγεία. Το παραμύθι είναι άριστος και διασκεδαστικός τρόπος απασχόλησης και ευαισθητοποίησης για νήπια. Περίπου 2.000 παιδιά έχουν παρακολουθήσει μέχρι σήμερα το «Ταξίδι στην Τροφούπολη» που ξεκίνησε από τις αρχές του 2019. Προσπαθούμε διαρκώς να βελτιώνουμε και να εξελίσσουμε το πρόγραμμα, το οποίο αξιολογείται πάντα από τις υπεύθυνες παιδαγωγούς. Ο μέσος όρος βαθμολογίας αγγίζει το άριστα και είναι 4.9 σε κλίμακα 1-5 (με άριστα το 5).

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

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://www.delta.gr/eke/spatalitrofimon/>

<https://www.delta.gr/eke/caea2020/>

<https://www.delta.gr/eke/brabeia2020/>

Επικοινωνία :

Α.Βασιλακοπούλου -Διευθύντρια Εταιρικής Επικοινωνίας ΔΕΛΤΑ





Τίτλος:

Παρουσίαση της Συμμαχίας στο Συνέδριο «The Future of Supply Chain After Covid 19»

Φορέας υλοποίησης:

Ελληνική Ένωση Βιομηχανιών Ψύχους & Logistics



GREEK COLD
STORAGE & LOGISTICS
ASSOCIATION

Μπορούμε – Συντονιστής Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων

Συνοπτική περιγραφή:

Η Ελληνική Ένωση Βιομηχανιών Ψύχους & Logistics (ΕΕΒΨ&L), προσκάλεσε την οργάνωση Μπορούμε – Συντονιστή της Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων να συμμετάσχει στο ενημερωτικό συνέδριο που διοργάνωσε με θέμα «Το μέλλον των Εφοδιαστικών Αλυσίδων στην μετά Covid-19 εποχή». Το Συνέδριο πραγματοποιήθηκε ψηφιακά την Τρίτη 18 Μαΐου 2021, υπό την Αιγίδα του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Συγκεκριμένα, στο πλαίσιο της Ενότητας «Κυκλική Οικονομία – Περιβάλλον» του Συνεδρίου πραγματοποιήθηκε από τον Συντονιστή της Συμμαχίας παρουσίαση με τίτλο «Ρόλος Εθελοντικών Συμφωνιών: Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων».

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Μάιος 2021

Αποτελέσματα:

Στόχος του Συνεδρίου ήταν να αποτελέσει μια πλατφόρμα ευρείας επικοινωνίας, ένα forum σύγχρονων προβληματισμών και ουσιαστικής ενημέρωσης για όλους όσοι ασχολούνται με τους τομείς της Κυκλικής Οικονομίας, του Ψηφιακού μετασχηματισμού και της διαχείρισης κινδύνων.

Ειδικότερα, στην Ενότητα «Κυκλική Οικονομία – Περιβάλλον» παρουσιάστηκαν καινοτόμες Δράσεις, Συστήματα και Υπηρεσίες της Κυκλικής Οικονομίας (κυκλικά επιχειρηματικά μοντέλα για ανταγωνιστική και βιώσιμη οικονομία, Εταιρική Κοινωνική Ευθύνη, Εθελοντικές Συμφωνίες).

Επικοινωνία:

E: info@cold.org.gr



**Τίτλος:**

«Μπορούμε στο Σχολείο»

Φορέας υλοποίησης:**Μπορούμε**

Το «Μπορούμε στο Σχολείο» υποστηρίχθηκε κατά κύριο λόγο το 2021 από το πρόγραμμα «Lifescore» της εταιρείας Corteva

**Συνοπτική περιγραφή:**

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

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

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

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

Οι συνεχιζόμενες αντίξοες συνθήκες της πανδημίας κατά το 2021 λειτούργησαν ως αφορμή και κίνητρο να επιταχύνουμε τη ψηφιακή προσαρμογή του προγράμματος σε συνθήκες τηλεεκπαίδευσης.

Επίσης, το 2021 έγινε χρήση της εικονογράφησης του Δινώσαυρου (παιδικό βιβλίο για τη σπατάλη τροφίμων του Αντώνη Παπαθεοδούλου και της Αλεξάνδρας Κ* σε εικονογράφηση της Δάφνης Σιβετιδή) σε ψηφιακή μορφή για διαδικτυακές παρουσιάσεις του βιβλίου σε νηπιαγωγεία.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Συνολικά από την εκκίνηση του προγράμματος περισσότερα από 24.000 παιδιά έχουν λάβει μέρος στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Μπορούμε στο Σχολείο».

Η ψηφιακή προσαρμογή του εκπαιδευτικού μας προγράμματος είχε ως θετικό αποτέλεσμα, το 2021 για πρώτη φορά, την επιτυχημένη ανάπτυξη του προγράμματος εκτός Αττικής και Θεσσαλονίκης με τη συμμετοχή μαθητών από άλλες πόλεις καθώς και χωριά από κάθε γωνιά της Ελλάδας.

Συγκεκριμένα, εντός του 2021 πραγματοποιήσαμε 89 εκπαιδευτικά προγράμματα, στα οποία συμμετείχαν 1.607 μαθητές (57% εκ των οποίων διαδικτυακά από τις παρακάτω περιοχές: Αργολίδα, Βόλος, Έβρος, Ηράκλειο, Ιωάννινα, Καβάλα, Καστοριά, Μέτσοβο, Ναύπλιο, Ξάνθη, Πάτρα, Ρόδος, Σητεία, Χερσόνησος).

Οι μαθητές που μας τίμησαν με τη συμμετοχή τους στο «Μπορούμε στο Σχολείο» ανήκαν κατά 21% στην προσχολική εκπαίδευση, κατά 38% στην Πρωτοβάθμια και κατά 41% στην Δευτεροβάθμια.

Στο πλαίσιο του προγράμματος «Lifescore» ξεκίνησε η συλλογή έργων για έναν εικαστικό μαθητικό διαγωνισμό. Τα έργα που θα βραβευθούν θα παρουσιαστούν δημόσια τον Σεπτέμβριο 2022.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- www.boroume.gr
- [ΑΝΑΦΟΡΑ ΔΡΑΣΗΣ 2021](#)

Επικοινωνία:

E: info@boroume.gr





Τίτλος:

«Πρόγραμμα ενημέρωσης «Καμία Μερίδα Φαγητού Χαμένη»

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το 2021 οι ενημερωτικές προσπάθειες μας είχαν κυρίως τη μορφή δράσεων και παρουσιάσεων στην Ελλάδα και το εξωτερικό καθώς και τη δυναμική παρουσία στα ΜΜΕ και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Ενημερωτικές Δράσεις

- Παρουσίαση του Μπορούμε σε 20 εκδηλώσεις στην Ελλάδα και το εξωτερικό
- 242 εταιρείες τοποθέτησαν σε 633 καταστήματα τους το αυτοκόλλητο «Μέλος του Δικτύου Διάσωσης & Προσφοράς Τροφίμων Μπορούμε» ως επιβράβευση της έμπρακτης συνεισφοράς τους
- Το μηνιαίο μας ενημερωτικό newsletter αποστέλλεται στα ελληνικά και αγγλικά προς 2.525 αποδέκτες

Μέσα μαζικής ενημέρωσης & κοινωνικής δικτύωσης

Η παρουσία του Μπορούμε και των δράσεων του στα μέσα μαζικής ενημέρωσης και τα social media το 2021 περιελάμβανε:

- 123 αναφορές σε τηλεόραση, ραδιόφωνο, έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο και δωρεάν προβολή του μηνύματος του Μπορούμε σε τηλεοπτικούς σταθμούς τον Ιούνιο και Δεκέμβριο
- Συνεχής ενημέρωση και ανάδειξη - στα social media της οργάνωσης- ζητημάτων που αφορούν τη σπατάλη τροφίμων και τον αντίκτυπό της, συμβουλές για την πρόληψή της, παρότρυνση για ενεργή δραστηριοποίηση / συμβολή στη συλλογική προσπάθεια.

Ξεχωριστής σημασίας υπήρξε η αποδοχή πρότασης μας στο Πράσινο Ταμείο του Υπουργείου Περιβάλλοντος & Ενέργειας για τη διεξαγωγή εκτεταμένης έρευνας για τη σπατάλη τροφίμων σε επίπεδο νοικοκυριών στην Ελλάδα σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Πατρών. Τα αποτελέσματα της έρευνας θα ενταχθούν στα ήδη υπάρχοντα προγράμματα του Μπορούμε με σκοπό να στηρίξουν ακόμα περισσότερο τις προσπάθειες ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης για το θέμα της σπατάλης τροφίμων (διάρκεια έργου: Οκτώβριος 2021 – Δεκέμβριος 2022).

Για περισσότερες πληροφορίες:

- www.boroume.gr
- [ΑΝΑΦΟΡΑ ΔΡΑΣΗΣ 2021](#)

Επικοινωνία:

E: info@boroume.gr



**Τίτλος:**

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα Μουσείου Λούλη

Φορέας υλοποίησης:

Μύλοι Λούλη ΑΕ

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Στο Μουσείο Λούλη έχουν υλοποιηθεί, κατά μέσο ετήσιο όρο, πάνω από 170 οργανωμένες επισκέψεις και ξεναγήσεις μαθητών και σπουδαστών πρωτοβάθμιας, δευτεροβάθμιας αλλά και τριτοβάθμιας εκπαίδευσης από την Αττική αλλά και την υπόλοιπη Ελλάδα.

Επίσης έχουν πραγματοποιηθεί δεκάδες επισκέψεις συλλόγων και σχολών ατόμων με ειδικές ανάγκες, καθώς και ομάδων ενηλίκων από συλλόγους άλλων Μουσείων και Επαγγελματικών Σχολών τόσο από την Ελλάδα όσο και από το εξωτερικό. Οι επισκέπτες που έχουν επισκεφτεί το Μουσείο ξεπερνούν τα 12.000 άτομα, ενώ η είσοδος σε αυτό είναι δωρεάν.



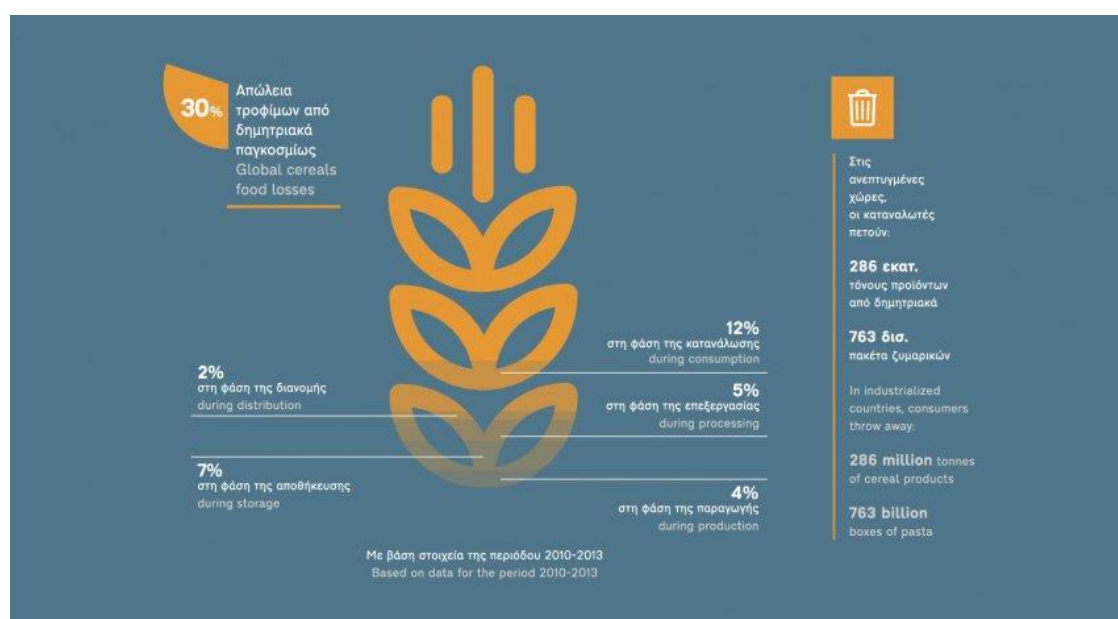
Το 2021 το Μουσείο παρέμεινε κλειστό, ως μέτρο πρόληψης κατά της εξάπλωσης του Covid-19 συνέχισε όμως να επικοινωνεί όλες τις θεματικές ενότητες και να πραγματοποιεί το ταξίδι του σιταριού μέσα στους αιώνες αναλυτικά, μέσα από το σύγχρονο και πλήρως ανανεωμένο site. Στις δράσεις του έχει προγραμματιστεί να γίνει διαδικτυακή ξενάγηση 3D του Μουσείου.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Όλγα Μάνου, Διευθύντρια Επικοινωνίας, Εταιρικής Υπευθυνότητας & Μουσείου Λούλη,
Τ: 210 4090192



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



Τίτλος

Δράσεις ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης σχετικά με τη Σπατάλη Τροφίμων



UNIVERSITY OF
PATRAS
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΑΤΡΩΝ

Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

Διοργάνωση διαδικτυακού Workshop με τη συμμετοχή πρωτοπόρων ερευνητών στη σπατάλη τροφίμων, όπως των: Christian Reynolds, Luca Secondi, Ludovica Principato, Clara Cicatiello και εκπροσώπων από εταιρείες όπως: Lidl και IKEA, καθώς και εκπρόσωπο της οργάνωσης ΜΠΟΡΟΥΜΕ. Συμμετοχή άνω των 200 ατόμων στο κοινό. Ενημέρωση του κοινού για τη σπατάλη τροφίμων και συγκεκριμένα από έρευνες μέσα στο 1^ο Lockdown.

2) Διοργάνωση διαδικτυακού Workshop με θέμα "Marketing and Sustainability", 31/5/21

Στο Workshop συμμετείχαν εκπρόσωποι κορυφαίων επιχειρήσεων που αναπτύσσουν την δραστηριότητά τους στην Ελλάδα, σε βασικούς κλάδους της ελληνικής οικονομίας, όπως ο αγροδιατροφικός κλάδος, η εστίαση, ο τουρισμός κ.α. Θέμα της συζήτησης αποτέλεσε η σύνδεση των σύγχρονων στρατηγικών του Μάρκετινγκ με την αειφόρο ανάπτυξη και τους στόχους της Agenda 2030. Στόχος του workshop ήταν να καλύψει ένα φάσμα αειφορικών πρακτικών, ώστε να ενημερώσει το κοινό για τις εναλλακτικές πράσινες συμπεριφορές των επιχειρήσεων και τη συμβολή τους στη βελτίωση του περιβάλλοντος (για παράδειγμα μείωση πλαστικού, ανακυκλώσιμες και επαναχρησιμοποιούμενες συσκευασίες, αποτύπωμα άνθρακα, απώλεια και σπατάλη τροφίμων, μείωση χρήσης νερού, υιοθέτηση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας κ.α.). Το workshop πραγματοποιήθηκε υπό την αιγίδα της Ελληνικής Ακαδημίας Μάρκετινγκ (<https://elam.gr/>).

3) Αρθρογραφία στον ηλεκτρονικό και έντυπο ελληνικό τύπο

Ενδεικτικά: Εφημερίδα Ναυτεμπορική, 18/9/21 «Ετικέτες Σπατάλης Τροφίμων (;)», Θεοδωρίδης – Ζαχαράτος

Περιοδική έκδοση Παν. Πατρών (Up magazine), 3^η Περίοδος, Τεύχος 2, Μάρτιος-Απρίλιος 2021, «Σταματάμε τη Σπατάλη Τροφίμων για την κοινωνία και τον πλανήτη», Ζαχαράτος

4) Συμμετοχή και διοργάνωση ημερίδας με τίτλο "Food Sector as lever for effective Regional Growth" και εισήγηση με θέμα "Household Food Waste" στο πλαίσιο του θερινού workshop του Παν. Πατρών στο Regional Growth Conference 2021, 3/6/2021

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Είναι ολοκληρωμένες όλες οι δράσεις εντός του 2021.

Αποτελέσματα:

Οι δράσεις αποσκοπούν στην αύξηση της ευαισθητοποίησης του καταναλωτικού κοινού σχετικά με το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων και στην ενημέρωσή τους αναφορικά με τους τρόπους μείωσης του.

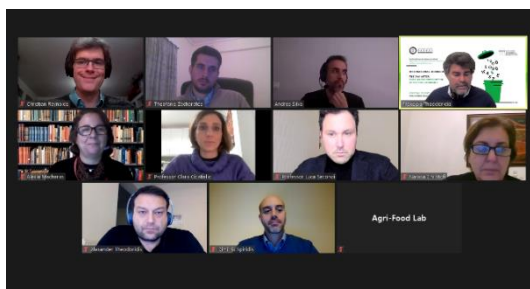
Τα αποτελέσματα δείχνουν ότι από το 2014, που ασχολούμαστε με το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων, έχουν γίνει μεγάλα βήματα αναφορικά με την αναγνώριση και κατανόηση του προβλήματος. Παρόλα αυτά η έρευνα δείχνει ότι υπάρχει ακόμα πεδίο να καλυφθεί για την αλλαγή καταναλωτικών στάσεων και συμπεριφορών προς όφελος της μείωσης της σπατάλης τροφίμων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων
I: <https://webmail1.upatras.gr/>
- Εργαστήριο Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων του Αγροτικού Χώρου
I: <http://afblab.deapt.upatras.gr/el/>
E: afblab@upatras.gr

Επικοινωνία:

- Θεοδωρίδης Προκόπης, Αναπληρωτής Καθηγητής, Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, E: proth@upatras.gr
- Ζαχαράτος Θεοφάνης, Υποψήφιος Διδάκτορας, Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, E: theof.zacharatos@upatras.gr



ΣΤΑΜΑΤΑΜΕ ΤΗ ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΙΝΩΝΙΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΠΛΑΝΗΤΗ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΡΑΣΗΣ ΠΡΟΤΥΠΗΣ ΔΡΑΣΗΣ

Το έργο που μας τίμησε η 1η Γενική Συνέλευση του Πανεπιστημίου Πατρών ήταν η υλοποίηση του προγράμματος "Σταμάταμε τη Σπατάλη Τροφίμων για την Κοινωνία και τον Πλανήτη". Το πρόγραμμα υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος "Αgriculture and Rural Development" της Ευρωπαϊκής Ένωσης και του Εθνικού Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης (ΕΠΑΑΡ) της Ελλάδας.

Το πρόγραμμα στοχεύει στην ενημέρωση και ευαισθητοποίηση του κοινού σχετικά με το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων και στην προώθηση των μέτρων για την μείωσή της. Το πρόγραμμα υλοποιείται μέσω της διοργάνωσης ημερίδων, σεμιναρίων, εργαστηρίων και άλλων δραστηριοτήτων.

Το πρώτο βήμα της υλοποίησης του προγράμματος ήταν η διοργάνωση της 1ης Γενικής Συνέλευσης του Πανεπιστημίου Πατρών, η οποία πραγματοποιήθηκε στις 15 Ιουνίου 2021. Η συνέντευξη πραγματοποιήθηκε μέσω της πλατφόρμας Zoom και συμμετείχαν περισσότεροι από 100 άτομα, μεταξύ των οποίων φοιτητές, καθηγητές και επιστήμονες.

Κατά τη διάρκεια της συνέντευξης, ο κ. Προκόπης Θεοδωρίδης, Αναπληρωτής Καθηγητής του Τμήματος Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, παρουσίασε το πρόγραμμα και τις δράσεις που θα υλοποιηθούν στο πλαίσιο του. Ο κ. Θεοφάνης Ζαχαράτος, Υποψήφιος Διδάκτορας του Τμήματος, παρουσίασε τα αποτελέσματα της έρευνας που πραγματοποιήθηκε σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα και τον κόσμο.

Οι συμμετέχοντες στην συνέντευξη είχαν την ευκαιρία να συζητήσουν με τους ομιλητές σχετικά με το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων και να λάβουν πληροφορίες σχετικά με τους τρόπους μείωσής της. Η συνέντευξη ολοκληρώθηκε με την παρουσίαση ενός βίντεο που δείχνει τις δράσεις που θα υλοποιηθούν στο πλαίσιο του προγράμματος.





Τίτλος:

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

Φορέας υλοποίησης:

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Δήμος Ηρακλείου (Κύρια Αστική Αρχή)

Ενιαίος Σύνδεσμος Διαχείρισης Απορριμμάτων Κρήτης (ΕΣΔΑΚ)

Πανεπιστήμιο Κρήτης

Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο

ENVIROPLAN S.A.

Πανεπιστήμιο Στουτγάρδης



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Η Εκστρατεία Ενημέρωσης περιλαμβάνει τις ακόλουθες δράσεις:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το έργο A2UFOOD ολοκληρώθηκε τον Φεβρουάριο 2022. Η Εκστρατεία Ενημέρωσης «FoodSaveShare» ξεκίνησε τον Μάρτιο 2018. Ωστόσο, η διάχυση της πληροφορίας και του υλικού που αναπτύχθηκε στο πλαίσιο της εκστρατείας προς κάθε ενδιαφερόμενο, συνεχίζεται.

Αποτελέσματα:

Μέχρι και τον Μάρτιο 2022, η Εκστρατεία Ενημέρωσης έχει πετύχει:

- Τη διοργάνωση 37 σεμιναρίων και εργαστηρίων, μέσω των οποίων προσεγγίστηκαν και εκπαιδεύτηκαν 1.113 άτομα, σχετικά με την πρόληψη και μείωση αποβλήτων τροφίμων. Ορισμένα από τα σεμινάρια και τα εργαστήρια είχαν ως στόχο την επιμόρφωση εκπαιδευτικών, η οποία αναμένεται ότι θα έχει πολλαπλασιαστικά αποτελέσματα, δεδομένου ότι θα είναι σε θέση να μεταφέρουν τη γνώση στους μαθητές τους.
- Παραγωγή ενός εκπαιδευτικού kit, το οποίο περιλαμβάνει ένα [ηλεκτρονικό βιβλίο](#) για μαθητές όλων των βαθμίδων της εκπαίδευσης.
- Ανάπτυξη της εφαρμογής Food Save Share για κινητά τηλέφωνα, για τη διαχείριση των προμηθειών τροφίμων στα νοικοκυριά
- Εφαρμογή του RMF, ενός συστήματος μέτρησης υπολειμμάτων, σε 6 κουζίνες 5 μεγάλων ξενοδοχειακών μονάδων στο Δ. Ηρακλείου, για τουλάχιστον 6 συνεχόμενες εβδομάδες. Μέσω του συστήματος RMF εντοπίστηκαν οι κύριες πηγές των αποβλήτων τροφίμων (πότε, πού και γιατί παράγονται), με σκοπό τον καλύτερο σχεδιασμό ενεργειών που θα οδηγήσουν στη μείωση της παραγωγής αποβλήτων τροφίμων.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://foodsaveshare.gr>
- <https://a2ufood.gr>



Το εξώφυλλο του εκπαιδευτικού υλικού e-book



Σχηματική περιγραφή της λειτουργίας του συστήματος RMF



Τίτλος:

Εφαρμογή καινοτομιών που συμβάλλουν στην πρόληψη παραγωγής αποβλήτων τροφίμων, σε νοικοκυριά και ξενοδοχεία (οι δράσεις υλοποιούνται στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού έργου H2020 LOWINFOOD)

Φορέας υλοποίησης:

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο



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

Συνοπτική περιγραφή:

Το έργο LOWINFOOD εφαρμόζει και εξελίσσει μία σειρά καινοτομιών, που έχουν σχεδιαστεί για να συμβάλλουν στη μείωση της παραγωγής αποβλήτων τροφίμων, σε συγκεκριμένα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων. Απώτερος σκοπός του έργου είναι να επικυρώσει και να βελτιώσει την αποτελεσματικότητά τους, ώστε τελικά να προσφέρει στην κοινωνία χρήσιμα εργαλεία για την αντιμετώπιση των αποβλήτων τροφίμων.

Στο πλαίσιο αυτό έχει επιλέξει υποσχόμενες καινοτομίες, οι οποίες εφαρμόζονται στις εξής 4 αλυσίδες αξιών: φρούτα και λαχανικά, αρτοποιήματα, ψάρια και θαλασσινά, και κατανάλωση τροφίμων εντός και εκτός σπιτιού.

Στην Ελλάδα, θα εφαρμοστούν δύο καινοτομίες: η εφαρμογή CozZo για τη διαχείριση των τροφίμων στα νοικοκυριά και το σύστημα KITRO για τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων σε δύο ξενοδοχειακές μονάδες.

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Η εφαρμογή των δύο καινοτομιών CozZo και Kitro στην Ελλάδα ξεκινάει τον Μάιο 2022, οπότε ακόμη δεν έχουν παραχθεί σχετικά αποτελέσματα.

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://lowinfood.eu>



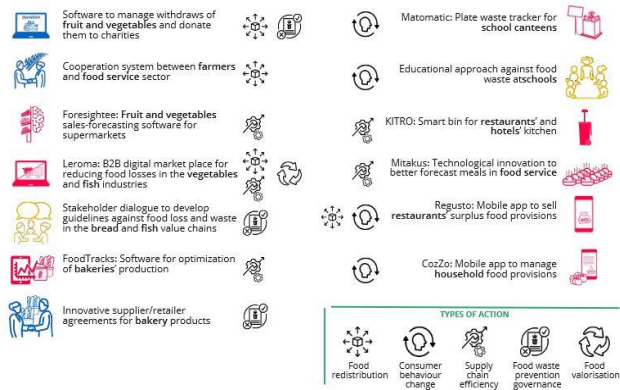
LOWINFOOD

Multi-actor design of low-waste food value chains through the demonstration of innovative solutions to reduce food loss and waste

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:

Κύκλος - Εργαστήριο Αστικής Βιωσιμότητας και Κυκλικότητας

Φορέας υλοποίησης:

InCommOn

Συνοπτική περιγραφή:

Ο "Κύκλος - Εργαστήριο Αστικής Βιωσιμότητας και Κυκλικότητας", είναι ο πρώτος χώρος στην Ελλάδα που ανοίγει τον διάλογο για τη σχέση της κυκλικής οικονομίας με την αστική πραγματικότητα και διερευνά στην πράξη πώς μια γειτονιά μπορεί να γίνει πιο "κυκλική", αξιοποιώντας στο μέγιστο όλους τους πόρους που διαθέτει, είτε είναι υλικοί, είτε ανθρώπινοι.

Αποτελεί μια καινοτόμο, συμμετοχική και από τα κάτω πρωτοβουλία για την ενδυνάμωση των αστικών κοινοτήτων ώστε να αποτελέσουν τους κύριους μοχλούς για την επίλυση των προβλημάτων που αντιμετωπίζουν και την υποστήριξη των γειτονιών και των πόλεων κατά τη μετάβασή τους σε ένα βιώσιμο μέλλον.

Μέσα από ένα γεμάτο ημερολόγιο δράσεων, η ομάδα του Κύκλου εξερευνά μαζί με τους/τις συμμετέχοντες/ουσες τρόπους με τους οποίους τόσο σε ατομικό επίπεδο, όσο και σαν κοινότητα μπορούμε να αναγνωρίσουμε τους πόρους της γειτονιάς μας, να αλλάξουμε συνήθειες, να επανεξετάσουμε πρακτικές, να κλείσουμε τον κύκλο της ζωής των προϊόντων που καταναλώνουμε και τελικά να βοηθήσουμε τον πλανήτη και εμάς τους ίδιους!

Στόχος είναι να δημιουργήσει τα εργαλεία μέσω των οποίων μια γειτονιά και εν συνεχεία μια πόλη μπορούν να εργαστούν συλλογικά προς την κοινωνική, περιβαλλοντική και οικονομική βιωσιμότητα με δυναμική αλληλεπίδραση της κοινότητας και πλήρη ενσωμάτωση όλων των μελών της σε μια συνεκτική, ποικιλόμορφη και ισότιμη κοινωνία.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα από τον Ιούλιο 2020.

Αποτελέσματα:

Με δράσεις σε εβδομαδιαία βάση για όλους και όλες, όπως εργαστήρια, συναντήσεις παραγωγής & ανταλλαγής γνώσης, δράσεις με τη γειτονιά και ενημερωτικές καμπάνιες, μέσα από την ομάδα του Κύκλου 2178 άτομα έχουν ενημερωθεί για το πως μπορούμε να κάνουμε καλύτερες τις πόλεις μας και 1492 πολίτες έχουν δράσει ενεργά μαζί μας.



Ενδεικτικά αναφέρονται: τα "Τραπέζια με Νου", μια σειρά δράσεων που επικεντρώνεται στο ζήτημα της τροφής, με πιο πρόσφατη το "Τραπέζια με Νου: Μια Ημέρα στη Βιολογική Αγορά στο Κόδρα" κατά τη διάρκεια της οποίας επισκέπτες/τριες της αγοράς είχαν τη δυνατότητα να ακούσουν τις ιστορίες και τις διαδρομές των καλλιεργητών και των παραγωγών που ασχολούνται με τη βιολογική καλλιέργεια: οι "Κυκλικές Συζητήσεις" με θέμα την τροφή: το "Ζωντανεύοντας τον Χάρτη" με σκοπό τη χαρτογράφηση του πόρου της τροφής στη γειτονιά της Άνω Πόλης· ο "Γαστρονομικός Περίπατος", μια δράση που στόχο είχε τη γνωριμία με του κοινού με ορθές πρακτικές διαχείρισης της τροφής μέσα από μια διασκεδαστική γαστρονομική εμπειρία: η ομάδα κομποστοποίησης που εργάζεται για την τοποθέτηση του πρώτου συνοικιακού κομποστοποιητή στη Θεσσαλονίκη.

Εχουμε σχεδιάσει και πραγματοποιήσει 74 πρωτότυπες δράσεις, 25 συνεργασίες με φορείς τοπικής αυτοδιοίκησης / τοπικές επιχειρήσεις / σχολεία / εκπαιδευτικά ιδρύματα / οργανώσεις και μέχρι σήμερα μετράμε πάνω από 22 αναφορές στον πανελλήνιο τύπο.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Αγίας Σοφίας 105, 54633, +30 231 600 9518

E: <mailto:office@incommon.gr>,

I: <https://incommon.gr/>

Photo credits: Photolgraphy – Olga Saliampoukou



Ανοικτές συνάντησεις ομάδας συνοικιακής κομποστοποίησης



κύκλος



Τίτλος:

Πανελλήνιος Μαθητικός Διαγωνισμός "Γύρω γύρω όλη... η οικονομία"

Φορέας υλοποίησης:

InCommOn

Συνοπτική περιγραφή:



"Γύρω γύρω όλη... η οικονομία" Για δεύτερη συνεχόμενη μαθητική χρονιά, μαθητές/τριες της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης των σχολικών μονάδων ολόκληρης της χώρας, κλήθηκαν και δόμησαν οι ίδιοι/ες ένα σχέδιο Κυκλικής Οικονομίας που θα μπορούσε να εφαρμοστεί στο πλαίσιο του σχολείου τους. Για την αποτελεσματικότερη διαδικασία μοιραστήκαμε με τους συμμετέχοντες μελέτες περίπτωσης διαχείρισης και αξιοποίησης υπολειμμάτων τροφίμων και καλές σχετικές πρακτικές.

Οι μικροί μας φίλοι ερεύνησαν, ανακάλυψαν και πειραματίστηκαν ώστε εμείς, οι μεγαλύτεροι, να μάθουμε από τους επιστήμονες του αύριο! Στόχος ήταν οι μαθητές/τριες να εκφραστούν και να περιγράψουν τις ιδέες τους με ευρύτητα πνεύματος και δημιουργικότητά, να αναπτύξουν την κριτική τους σκέψη και να συνεργαστούν προκειμένου να πετύχουν σταδιακές και μακροπρόθεσμες αλλαγές συμπεριφοράς.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα - τρέχει ετησίως από τον Οκτώβριο 2019



Αποτελέσματα:

Με συμμετοχές από σχολεία σε όλη την Ελλάδα, δημόσια και ιδιωτικά, δημοτικά, γυμνάσια και λύκεια, προέκυψαν πολύ δημιουργικά έργα! Από αφίσες και βίντεο μέχρι επιτραπέζια παιχνίδια και ποιήματα οι μαθητές μας εντυπωσίασαν με το πάθος και τις καινοτόμες ιδέες τους, που κατάφεραν να υλοποιήσουν παρά τα μεγάλα διαστήματα που πέρασαν εκτός του σχολικού χώρου λόγω της τηλεεκπαίδευσης. Συγκεκριμένα, το σχολικό έτος 2020-2021 ενεπλάκησαν στον διαγωνισμό περισσότεροι από 140 μαθητές από όλη τη χώρα!

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.facebook.com/incommon.gr/posts/3064833677066382>
- <https://www.facebook.com/incommon.gr/posts/3015932695289814>

Επικοινωνία:

Αγίας Σοφίας 105, 54633 | T: 231 600 9518

E: marina@incommon.gr, E: eleni@incommon.gr, I: <https://incommon.gr/>

Photo credits: Photolgraphy – Olga Saliampoukou



Τίτλος:

Εκπαίδευση προσωπικού της KAFEATERRA

Φορέας υλοποίησης:

KAFEATERRA

Σε συνεργασία με το
Μπορούμε



KAFEATERRA
SHAPES THE COFFEE CULTURE

Συνοπτική περιγραφή:

Η KAFEATERRA, σε συνεργασία με τον Οργανισμό Μπορούμε, πραγματοποίησε εκπαιδευτικό σεμινάριο στο σύνολο του προσωπικού της με σκοπό την ευαισθητοποίηση για το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων και την ενημέρωση για το πώς μπορούν να συμβάλλουν και οι ίδιοι ενεργά στη μείωσή της.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Φεβρουάριος 2021

Για περισσότερες πληροφορίες:

Οι δράσεις κοινοποιούνται στο μηνιαίο εταιρικό ηλεκτρονικό περιοδικό της εταιρείας, το οποίο αποστέλλεται σε: εργαζόμενους, δίκτυο εμπορικών συνεργατών και πελάτες.



Επικοινωνία:

Φιλιώ Χατζηδάκη- Sustainability & Corporate Affairs Manager

T: 213 0905513 | E: <mailto:f.chatzidaki@kafeaterra.gr>



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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

- Website: διαρκής ενημέρωση μέσα από τις σχετικές σελίδες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων
- Διάρκεια Καμπάνιας «Maggi Food Waste 1/3»: Δεκέμβριος 2021 - Φεβρουάριος 2022

Αποτελέσματα:

YouTube (Δεκέμβριος 2021)

Impressions - > 6.893.144

Reach -> 1.778.976

View rate -> 49,7%

TV (Ιανουάριος – Φεβρουάριος 2022)

500GRPs (4 weeks)

Reach F1+ 71%

Reach F3+ 52%

People reached - > 2.032.216

Website

Pageviews Δεκ. 2021 – Φεβ. 2022 +2.312% πάνω σε σχέση με το προηγούμενο 3μηνο (Σεπτ. 2021 -Νοε. 2021)

[Συνταγές με Leftovers | maggicooking](#)

Pageviews Δεκ. 2021 – Φεβ. 2022 +136% πάνω σε σχέση με το προηγούμενο 3μηνο (Σεπ. 2021 -Νοε. 2021)

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

E: Maira.Drakoulakou@gr.nestle.com



Video Καμπάνιας «Maggi Food Waste 1/3»



Τίτλος:

Ενημέρωση & ευαισθητοποίηση μέσω social media και της επίσημης ιστοσελίδας

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece)



Συνοπτική περιγραφή:

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα ενημέρωσης & ευαισθητοποίησης

Αποτελέσματα:

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

- Reach (FB – 21 posts): 25,087
- Reach (IG – 11 posts): 3,311Reach
- IG Food Waste Quiz (Φεβρουάριος 2021): 775



Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/community-engagement/sustainability-tips/>
- <https://www.instagram.com/p/CVQI919q6h5/>
- <https://www.facebook.com/SustainabilityAtACG/photos/a.532460826780504/5123184151041459/>

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

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

Liferprint, η μαθητική επιχείρηση – σύμμαχος στον αγώνα κατά της κλιματικής αλλαγής!

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece) στο πλαίσιο του ομίλου Junior Achievement (Pierce)

Συνοπτική περιγραφή:

Η Liferprint είναι η Μαθητική Εικονική Επιχείρηση 25 μαθητών και μαθητριών που συμμετέχουν στον όμιλο Junior Achievement του Pierce – Αμερικανικού Κολλεγίου Ελλάδος. Τα παιδιά δημιούργησαν την "επιχείρηση" Liferprint, ένα Behavior Change App, που αποτελεί, "το σύμμαχό μας στην καταπολέμηση της κλιματικής αλλαγής".

Η Liferprint, με παιγνιώδη τρόπο, προσφέρει φιλικές προς το περιβάλλον εναλλακτικές λύσεις σε καθημερινές δραστηριότητες έτσι ώστε ο χρήστης να μειώσει το δικό του αποτύπωμα άνθρακα. Οι επιλογές διακρίνονται σε πέντε κατηγορίες συμπεριλαμβανομένης και της διατροφής. Συγκεκριμένα οι χρήστες ενημερώνονται για τις σωστές διατροφικές συνήθειες αλλά και συμβουλές για την αποφυγή άσκοπης σπατάλης τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Μάρτιος 2021. Οι δημιουργοί της εικονικής εφαρμογής συνεργάζονται με προπτυχιακούς φοιτητές του IT προγράμματος για την υλοποίησή της.

Αποτελέσματα:

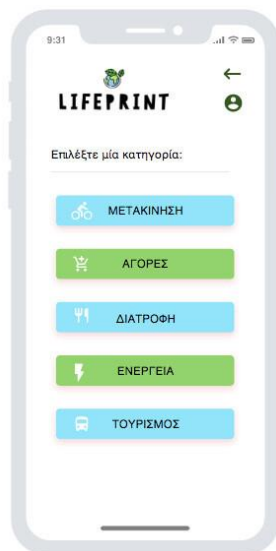
Τον Απρίλιο 2021 η "Liferprint" προκρίθηκε στην τελική δεκάδα του Πανελλαδικού Τελικού Μαθητικής Εικονικής Επιχείρησης. Τον Δεκέμβριο 2021 οι μαθητές – μέλη της μαθητικής εικονικής επιχείρησης Liferprint, βραβεύτηκαν με τιμητικό βραβείο για την επιχείρηση, στην 7η τελετή απονομής των Mobile Excellence Awards 2022. Το τιμητικό βραβείο αφορούσε την πρωτοβουλία δημιουργίας της καινοτόμου μαθητικής εικονικής επιχείρησης "Liferprint", που υπηρετεί έναν σπουδαίο κοινωνικό – περιβαλλοντικό στόχο: να γίνουν οι καθημερινές μας συνήθειες πιο φιλικές προς το περιβάλλον, να επιβραδυνθεί η κλιματική αλλαγή και να προσφερθούν προσιτές εναλλακτικές λύσεις στη διατροφή μας, τη μετακίνηση, τις αγορές, την ενέργεια και τον τουρισμό.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.pierce.gr/news/lifeprint-student-entrepreneurship/>
- <https://www.pierce.gr/news/pierce-lifeprint-mobile-excellence-award/>
- <https://www.pierce.gr/news/lifeprint-junior-achievement-final-10/>

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

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

Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

Πρόγραμμα Περιβαλλοντικών Σπουδών

1. Μάθημα: Ενεργειακοί Πόροι και Ρύπανση, Κεφάλαιο: Διαχείριση στερεών αποβλήτων, απορρίμματα τροφίμων και κομποστοποίηση
2. Μάθημα: Περιβαλλοντικά θέματα του σήμερα, Κεφάλαιο: Διαχείριση στερεών αποβλήτων, απορρίμματα τροφίμων και κομποστοποίηση
3. Μάθημα: Βιώσιμη διαχείριση πόρων και διαχείριση Στερεών Απορριμμάτων, κομποστοποίηση

4. Μάθημα: Περιβαλλοντική Δικαιοσύνη, Διαχείριση τροφίμων και Απορριμμάτων Τροφής
5. Μάθημα: Αναλυτικές Μέθοδοι στην Περιβαλλοντική Επιστήμη, Καταγραφή και διαχείριση απορριμμάτων τροφής στο Κολλέγιο

Πρόγραμμα Αριστείας του Κολλεγίου

Μάθημα: Πρασινίζοντας το Κολλέγιο (Πρόγραμμα Αριστείας): Θεματικές στη διαχείριση απορριμμάτων τροφής και στην εφαρμογή των στόχων βιώσιμης ανάπτυξης με αναφορά στη διαχείριση τροφής και των απορριμμάτων τροφής

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα σπουδών

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

ACG Food Waste Campaign: Reduce your FOODprint!"

Φορέας υλοποίησης:

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



Συνοπτική περιγραφή:

Στις 14 Οκτωβρίου 2021, το Γραφείο Public Affairs, το «Μπορούμε» και το «Δειπνοσοφιστήριο», σε συνεργασία με το ACG Center of Excellence in Sustainability, διοργάνωσαν την εκδήλωση «Love Food, Hate Waste: Η σημασία της μείωσης της σπατάλης τροφίμων». Ως εναρκτήρια εκδήλωση της «ACG Food Waste Campaign:

Reduce your FOODprint!», πραγματοποιήθηκε μια διαδραστική συζήτηση με ειδικούς, ενώ παράλληλα φοιτητές του Deree από τους ACG Sustainability Leaders, το ACG SDG Student Hub και το ES Society παρουσίασαν βίντεο με συμβουλές για το πώς να μειώσουμε τη σπατάλη τροφίμων.

Η καμπάνια θα διαρκέσει την περίοδο 2021-2022 και διεξάγεται στο πλαίσιο της ένταξής μας στην εθνική Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων. Στο πλαίσιο της καμπάνιας φοιτητές του προπτυχιακού προγράμματος Περιβαλλοντικών σπουδών εκπονούν καταγραφές και μετρήσεις στο χώρο του εστιατορίου. Τα στοιχεία αυτά θα χρησιμοποιηθούν στην εγκατάσταση μονάδας κομποστοποίησης αλλά και στην εφαρμογή πρακτικών, που αποσκοπούν στη μείωση σπατάλης φαγητού στο χώρο του κολλεγίου.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://www.acg.edu/about-acg/sustainability-at-acg/campaigns/reduce-your-food-print/>
- <https://www.acg.edu/news-events/news/acg-loves-food-but-hates-waste/>

Επικοινωνία:

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





Τίτλος:

Ενημέρωση πελατών της TÜV AUSTRIA Hellas για το πρόγραμμα «Μπορούμε στο Χωράφι»

Φορέας υλοποίησης:

TÜV AUSTRIA HELLAS

Συνοπτική περιγραφή:

Αποστολή ενημερωτικής επιστολής προς το πελατολόγιο της TÜV AUSTRIA Hellas και ειδικότερα σε 3.566 πιστοποιημένους καλλιεργητές και μεταποιητές βιολογικών προϊόντων για να συμμετέχουν στη διάσωση & προσφορά τροφίμων. Ειδικότερα τους ενημερώσαμε για το έργο της Οργάνωσης «Μπορούμε» και τους παροτρύναμε να συμβάλλουν στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων μέσω της συμμετοχής τους στο πρόγραμμα «Μπορούμε στο Χωράφι», δωρίζοντας περισσευούμενα αγροτικά προϊόντα, τα οποία θα συλλεχθούν από εθελοντές, και θα προσφερθούν σε τοπικό κοινωφελή φορέα.



Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Σεπτέμβριος 2021 (Εγκαίνια) – Τέλη Νοέμβριου με αρχές Δεκεμβρίου 2021 (συλλογή βιολογικών προϊόντων)

Αποτελέσματα:

3.840 μερίδες

Επικοινωνία:

Βάσω Κωτσάκη, Head of CSR & Communication Division, τηλ. 210 5220920 (εσωτ. 180)



Πρώθηση της έρευνας & καινοτομίας

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



Τίτλος:

FOOD WASTE R&D _GEFSINUS

Φορέας υλοποίησης:

Γευσήνους



Συνοπτική περιγραφή:

Η Γευσήνους αναγνωρίζοντας την ανάγκη για διαρκή επένδυση σε δράσεις έρευνας και ανάπτυξης πάνω στον τομέα της διαχείρισης σπατάλης τροφίμων:

A. Συμμετέχει σε δράσεις όπως η Συμμαχία, σχετικά με την Πρόληψη & Μείωση Σπατάλης Τροφίμων, ώστε να μπορεί να παραμένει ενημερωμένη και να λαμβάνει έγκαιρα κάθε νέα πρωτοβουλία σχετικά με την έρευνα και ανάπτυξη στον τομέα του food waste.

B. Αναπτύσσει διαρκώς και ενσωματώνει στην λειτουργία της νέες τεχνολογίες παραγωγής και συσκευασίας τροφίμων, σε συνδυασμό με τη διενέργεια ελέγχων χρόνου ζωής προϊόντων, με σκοπό την αύξηση του χρόνου ζωής των προϊόντων, θεωρώντας αδιαπραγμάτευτη την άριστη ποιότητα και την δεδομένη ασφάλεια των προϊόντων.

Γ. Επενδύει σε τεχνολογικά συστήματα (WMS, ERP) τα οποία βοηθούν στην πρόβλεψη παραγγελιών βάσει των υπάρχουσών αναγκών.

Δ. Επένδυση σε εξοπλισμό χώρων παραγωγής & εστιατορίων, με ζυγαριές και χρωματικά διαφοροποιημένους κάδους απόρριψης των οργανικών απορριμμάτων για την ευκολότερη μέτρηση και παρακολούθησης της Σπατάλης.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκείς δράσεις

Επικοινωνία:

Πανάκια Δέσποινα, Quality, Health, Safety and Environment Operations Manager

T.: 210 6254950 (360), E.: <mailto:dpanakia@gefsinus.gr>



Τίτλος:

Ερευνητικό έργο σχετικά με τη Σπατάλη Τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

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



UNIVERSITY OF
PATRAS
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΑΤΡΩΝ

Συνοπτική περιγραφή:

- 1) Εκπόνηση διδακτορικής έρευνας από τον κ. Ζαχαράτο Θεοφάνη με θέμα «Η σπατάλη τροφίμων (food waste) και ο Έλληνας καταναλωτής: Εμπειρική μελέτη της συμπεριφοράς του καταναλωτή» (σε εξέλιξη από το 2019).
- 2) Συγγραφή ακαδημαϊκού άρθρου (paper) με τα αποτελέσματα έρευνας που αφορούν τη Σπατάλη Τροφίμων και τη συμπεριφορά του Έλληνα καταναλωτή κατά τη διάρκεια του πρώτου lockdown (2020) - υπό δημοσίευση σε διεθνές ακαδημαϊκό περιοδικό μετά από κρίση - Authors: Theodoridis P. & Zacharatos T. (εστάλη 3/2021 θα δημοσιευτεί μέσα στο 2022).
- 3) Διπλωματικές και πτυχιακές εργασίες με θέμα τη Σπατάλη Τροφίμων στο πλαίσιο του MBA στη Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και του προπτυχιακού προγράμματος του τμήματος Διοίκηση Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων.

Στο τμήμα υπάρχει συνεχής και έντονη παραγωγή πτυχιακών και διπλωματικών εργασιών αναφορικά με τη σπατάλη τροφίμων και τη συμπεριφορά καταναλωτή.

Ενδεικτικά: Αποστολοπούλου Έλενα, 2021, Οι Στόχοι Της Βιώσιμης Ανάπτυξης (Sdgs) και η Σπάταλη Τροφίμων (Food Waste): Μια Εμπειρική Ανάλυση Της Συμπεριφοράς Καταναλωτή.

- 4) Έρευνα για τη Σπατάλη Τροφίμων, διεξήχθη 1/7/21 με 31/8/21 (περισσότερες πληροφορίες στο κατωτέρω infographic)
- 5) Συμμετοχή στο πρόγραμμα της οργάνωσης Μπορούμε «Έρευνα & εκστρατεία ενημέρωσης για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στα νοικοκυριά της Ελλάδας», το οποίο χρηματοδοτείται από το πρόγραμμα «Καινοτόμες δράσεις με τους πολίτες» του Πράσινου Ταμείου, Υπουργείο Περιβάλλοντος κ Ενέργειας (12/21 - 5/22)

Διεξαγωγή Έρευνας που αποσκοπεί στην ποσοτική και ποιοτική καταγραφή της σπατάλης τροφίμων στο ελληνικό νοικοκυριό.

6) Συμμετοχή στο Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα, Greenus Project

Το ερευνητικό εργαστήριο Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων του Αγροτικού Χώρου συμμετέχει ως associate partner στο project GREENUS το οποίο ξεκίνησε στις 15 Ιανουαρίου 2021. Το GREENUS χρηματοδοτείται από την EACEA για την περίοδο 2021-2024 με στόχο την ανάπτυξη της ευαισθητοποίησης και των τεχνικών ικανοτήτων της νεότερης γενιάς στη διαχείριση απορριμμάτων και την ανακύκλωση στο Βιετνάμ και τη Μιανμάρ.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Βλ. Συνοπτική περιγραφή

Αποτελέσματα:

Η ερευνητική δραστηριότητα, στο θέμα της συμπεριφοράς του καταναλωτή αναφορικά με το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων, που έχει αναπτύξει από το 2014 το τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων και το εργαστήριο Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων του Αγροτικού Χώρου, το κατατάσσει σε ένα από τα πρωτοπόρα τμήματα της χώρας μας.

Στο τμήμα εκπονήθηκε η πρώτη μεταπτυχιακή διπλωματική εργασία αναφορικά με το θέμα της Σπατάλης Τροφίμων και τη συμπεριφορά του καταναλωτή στην Ελλάδα, το 2014. Και ακολούθησε πλήθος διπλωματικών και πτυχιακών εργασιών για τη Σπατάλη Τροφίμων. Από το 2019 είναι σε εξέλιξη διδακτορική έρευνα τα αποτελέσματα της οποίας αναμένεται να παρουσιαστούν το 2022.

Τέλος, το εργαστήριο Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων του Αγροτικού Χώρου, συμμετέχει σε ερευνητικό πρόγραμμα σε συνεργασία με την Οργάνωση «ΜΠΟΡΟΥΜΕ» και υπό τη χρηματοδότηση του Πράσινου Ταμείου του ΥΠΕΝ με σκοπό την ποιοτική και ποσοτική καταγραφή του προβλήματος της Σπατάλης Τροφίμων στο ελληνικό νοικοκυριό.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων
I: <https://webmail1.upatras.gr/>
- Εργαστήριο Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων του Αγροτικού Χώρου
I: <http://afblab.deapt.upatras.gr/el/>
E: afblab@upatras.gr
- Πρόγραμμα Greenus
I: <http://greenus-project.eu/>

Επικοινωνία:

- Θεοδωρίδης Προκόπης, Αναπληρωτής Καθηγητής, Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων
E: proth@upatras.gr
- Ζαχαράτος Θεοφάνης, Υποψήφιος Διδάκτορας, Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, E: theof.zacharatos@upatras.gr



**Τίτλος:**

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

Φορέας υλοποίησης:

EUROCATERING AE

**Συνοπτική περιγραφή:**

Η μάρκα Φρεσκούλης, φροντίζει να διαθέτει στην ελληνική αγορά κάποια από τα προϊόντα της σε ατομικές συσκευασίες.

Οι ατομικές συσκευασίες έχουν σχεδιαστεί σε βάρος που να συνιστά μια μερίδα, προκειμένου να εξυπηρετούν τις διατροφικές ανάγκες του κάθε καταναλωτή με ακριβώς όση ποσότητα είναι απαραίτητη.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Εχει υλοποιηθεί

Αποτελέσματα:

Η μάρκα Φρεσκούλης διαθέτει στην αγορά 19 είδη προϊόντων σε ατομικές συσκευασίες, δίνοντας την δυνατότητα στον καταναλωτή να συμβάλει στην καλύτερη διαχείριση της διατροφής του και στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων.

Επικοινωνία:

Αγγελική Ιωσηφίδου, Marketing & Communication



Τίτλος:

nowaste.gr - Every product matters

Φορέας υλοποίησης:

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



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα, καθώς αποτελεί εξειδικευμένο Marketplace κατά της σπατάλης.

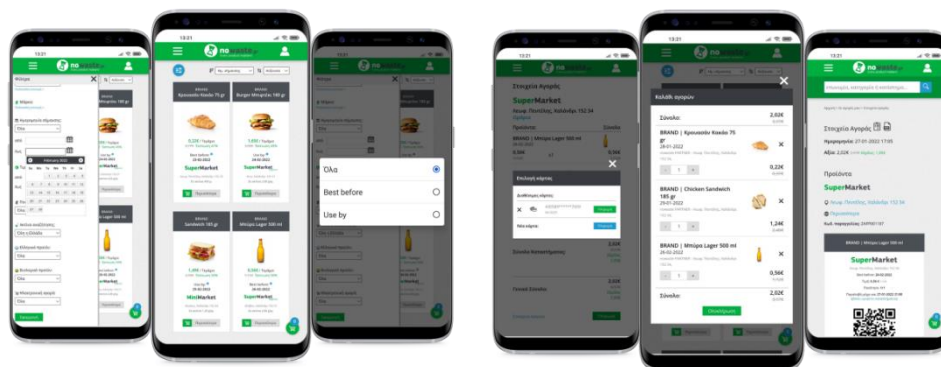
Για περισσότερες πληροφορίες:

www.nowaste.gr

Επικοινωνία:

Υπεύθυνος επικοινωνίας: Ίων Προκόπης – Ιδρυτής NO WASTE GREECE

T: 213 0333291



Εντοπισμός προϊόντων (Εργαλεία εντοπισμού) – Αγορά προϊόντων

Διευκόλυνση & προώθηση της δωρεάς τροφίμων για κοινωνική σκοπό

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

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

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



Τίτλος:

Τρόφιμα Αγάπης, Πρόγραμμα δωρεάς κοντόληκτων τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

ΑΒ Βασιλόπουλος

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



Συνοπτική περιγραφή:

Φανταστείτε ένα κόσμο όπου δεν υπάρχει πείνα και όπου κανένα τρόφιμο δεν πάει χαμένο. Με αυτό ακριβώς το όραμα δημιουργήθηκε το πρόγραμμα Τρόφιμα Αγάπης.

Πρόκειται για το πρώτο οργανωμένο πρόγραμμα δωρεάς τροφίμων στο εγχώριο λιανεμπόριο.

Στο πλαίσιο της πρωτοβουλίας αυτής, η ΑΒ συγκεντρώνει καθημερινά από τα καταστήματά της και τις κεντρικές αποθήκες της, τρόφιμα που έχουν καταστεί μη εμπορεύσιμα, καθώς βρίσκονται κοντά στην ημερομηνία λήξης τους ή έχουν ελαφρώς ταλαιπωρημένες συσκευασίες.

Τα τρόφιμα αυτά τα προσφέρει στους συνανθρώπους μας που έχουν ανάγκη, σε κάθε γειτονιά της χώρας.

Στο πλαίσιο του προγράμματος προσφέρονται βασικά είδη διατροφής όπως φρέσκα φρούτα και λαχανικά, ψωμί, μακαρόνια, ρύζι, δημητριακά, συσκευασμένα αυγά κ.α.,

καθώς και προϊόντα συντήρησης και κατάψυξης, όπως συσκευασμένο κρέας, γαλακτοκομικά προϊόντα και χυμοί. Επιπρόσθετα δίνονται και έτοιμα γεύματα.

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

Οφέλη

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα υλοποιείται από το 2013, και συνεχίζεται!

Αποτελέσματα:

Μόνο το 2021, δόθηκαν 8,3 εκατομμύρια γεύματα στο πλαίσιο του προγράμματος.

Από το 2013 μέχρι και σήμερα, έχουν δοθεί τρόφιμα αξίας 15,6 εκατομμυρίων ευρώ.

Μέσω του προγράμματος, η ΑΒ Βασιλόπουλος ενισχύει με τρόφιμα πάνω από 250 τοπικούς φορείς που προσφέρουν βοήθεια σε σχεδόν 123.000 συνάνθρωπους μας που το έχουν ανάγκη.

Αρκετοί από τους φορείς συνεργασίας δηλώνουν ότι με τα τρόφιμα που λαμβάνουν καθημερινά, καλύπτουν πάνω από το 90% των αναγκών τους.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Αντζελίνα Σαπουνάκη, Sustainable Retail Associate ΑΒ Βασιλόπουλος, Ε: Asapounaki@ab.gr



**Τίτλος:**

ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ_ΜΠΟΡΟΥΜΕ

Φορέας υλοποίησης:

Γευσήνους

Συνοπτική περιγραφή:

Η Γευσήνους αναγνωρίζοντας ότι υπάρχει δυνατότητα να δημιουργηθούν πλεονάσματα τροφίμων και εστιάζοντας στη διαχείριση των τροφίμων αυτών ώστε να μην καταλήξουν ως απορρίμματα σε περιπτώσεις μη παροχής τροφίμων για οποιονδήποτε λόγο, πραγματοποιεί άμεση επικοινωνία με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ και παραδίδει τα περισσευούμενα γεύματα σε κοινωφελείς φορείς και ανθρώπους σε ανάγκη με τη μορφή δωρεάς.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκής συνεργασία

Αποτελέσματα:

Διατέθηκαν συνολικά 61.748 μερίδες μέσω του Μπορούμε σε συνεργαζόμενους οργανισμούς εντός του 2021.

Επικοινωνία:

Πανάκια Δέσποινα , Quality, Health, Safety and Environment Operations Manager

Τ.: 210 6254950 (360), E.: dpanakia@gefsinus.gr

**Τίτλος:**

Αξιοποίηση και αναδιανομή των πλεονασματικών προϊόντων

Φορέας υλοποίησης:

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Εντός του 2021 η ΔΕΛΤΑ διέθεσε 2.00.000 μερίδες τροφίμων στους συνανθρώπους μας που τα έχουν ανάγκη, μέσω αξιόπιστων φορέων και ιδρυμάτων. Μεγάλο ποσοστό αυτών αφορά διάθεση και αναδιανομή πλεονασμάτων προϊόντων.

Επικοινωνία:

Α.Βασιλακοπούλου - Διευθύντρια Εταιρικής Επικοινωνίας ΔΕΛΤΑ





Τίτλος:

Διάσωση & Προσφορά Τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε



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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Από το 2012 ως και το 2020 έχουμε σώσει & προσφέρει συνολικά περισσότερες από 58.000.000 μερίδες τροφίμων.

Το 2021, παρά τις αντίξοες συνθήκες της πανδημίας, σώσαμε & προσφέραμε τη μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων στα 10 χρόνια λειτουργίας του Μπορούμε. Πιο συγκεκριμένα:

- Αυξήσαμε κατά 30% την ποσότητα τροφίμων που σώσαμε & προσφέραμε, η οποία ανήλθε συνολικά στις 11.577.445 μερίδες φαγητό, με εκτιμώμενη αξία άνω των 17.366.000€ (μια μέση αξία 1,5€ / μερίδα)
- Ο θετικός περιβαλλοντικός αντίκτυπος της παραπάνω ποσότητας αντιστοιχεί σε 17.018.844 κιλά CO₂, τα οποία ισοδυναμούν σε 309.434 ταξίδια Αθήνα-Θεσσαλονίκη με συμβατικό αυτοκίνητο ή την αποθήκευση CO₂ που επιτυγχάνουν 101.909 δέντρα.
- Ο ημερήσιος μέσος όρος για όλο το 2021 ήταν 31.719 μερίδες φαγητό

- Για 10^η συνεχόμενη χρονιά, βελτιώσαμε την αποτελεσματικότητά μας, αυξάνοντας κατά 25% την αναλογία προσφερόμενων μερίδων φαγητού προς το συνολικό κόστος λειτουργίας μας στις 65 μερίδες / 1€
- Από 672 σημεία δωρεάς σώσαμε & προσφέραμε τρόφιμα σε 364 κοινωφελείς φορείς σε όλη την Ελλάδα.

Δεδομένου ότι οι προσφορές περιλαμβάνουν όλα τα είδη τροφίμων και ότι το Μπορούμε δικτυώνει άμεσα χωρίς αποθήκευση τροφίμων που επιτρέπει τον υπολογισμό σε κιλά, η ποσοτικοποίηση γίνεται βάσει των θερμίδων και με κριτήριο: 750 θερμίδες = 1 μερίδα φαγητού.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- www.boroume.gr
- [ΑΝΑΦΟΡΑ ΔΡΑΣΗΣ 2021](#)

Επικοινωνία:

l: info@boroume.gr



Τίτλος:

«Μπορούμε στη Λαϊκή»

Φορέας υλοποίησης:

Μπορούμε

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

Το πρόγραμμα στηρίζεται ανελλιπώς εδώ και 6 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:

Από το 2015 ως τώρα έχουμε σώσει 670 τόνους φρούτα και λαχανικά, τα οποία έχουν προσφερθεί για την επισιτιστική στήριξη των ωφελουμένων 55 κοινωφελών φορέων στην Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη.

Το 2021:

- Σώσαμε συνολικά 173 τόνους φρέσκα φρούτα και λαχανικά
- Προσφέραμε την παραπάνω ποσότητα άμεσα σε 32 τοπικούς κοινωφελείς φορείς
- Αυξήσαμε τον αριθμό συνεργαζόμενων λαϊκών αγορών σε 29 σε Αττική και Θεσσαλονίκη
- Υλοποιήσαμε συνολικά 929 δράσεις διάσωσης & προσφοράς
- 220 εθελοντές (από το Μπορούμε και άλλες πηγές όπως εταιρείες, εκπαιδευτικά ιδρύματα) υποστήριξαν τις δράσεις του προγράμματος
- Συντονίσαμε τη συμμετοχή εθελοντών από 8 εταιρείες και οργανισμούς σε δράσεις του προγράμματος
- Συνεργαστήκαμε με 3 γαλλικά πανεπιστήμια για την υποδοχή 9 φοιτητών τους, οι οποίοι υλοποίησαν επιτυχώς την πρακτική τους άσκηση στο πλαίσιο του Μπορούμε στη Λαϊκή
- Δημιουργήσαμε ενημερωτικά βίντεο για το Μπορούμε και το πρόγραμμα Μπορούμε στη Λαϊκή στα αγγλικά και γαλλικά για ξένους εθελοντές

Για περισσότερες πληροφορίες:

- www.boroume.gr
- [ΑΝΑΦΟΡΑ ΔΡΑΣΗΣ 2021](#)

Επικοινωνία:

E: info@boroume.gr





Τίτλος:

Δράσεις «Φροντίζοντας για το Μέλλον» του τμήματος Εταιρικής Υπευθυνότητας

Φορέας υλοποίησης:

Μύλοι Λούλη ΑΕ

Συνοπτική περιγραφή:

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



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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

2009-2021: Διαχρονική στήριξη και συνεισφορά στις τοπικές κοινωνίες και σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες με πάνω από 4.000 δωρεές αλεύρων και μειγμάτων αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής σε 2.500 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 2021 διατέθηκαν πάνω από 22 τόνοι προϊόντων με μικρότερη διάρκεια ζωής.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Όλγα Μάνου, Διευθύντρια Επικοινωνίας,
Εταιρικής Υπευθυνότητας & Μουσείου
Λούλη, Τ: 210 4090192

Η Μύλοι Λούλη και το 2021

υποστήριξε
180 οργανισμούς
διέθεσε πάνω από
90 τόνους αλεύρι
διαχειρίστηκε και διέθεσε
22 τόνους
προϊόντα με μικρότερη διάρκεια ζωής



**Τίτλος:**

«Συνεργασία Ελληνικής Βιομηχανίας Τροφίμων με Τράπεζα Τροφίμων»

Φορέας υλοποίησης:

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων & Ποτών

**Συνοπτική περιγραφή:**

Ο κλάδος μας σήμερα αντιμετωπίζει πληθώρα σημαντικών προκλήσεων, μεταξύ των οποίων είναι ο σεβασμός στο περιβάλλον, η διατροφική επάρκεια και ο περιορισμός της σπατάλης των τροφίμων.

Πιο συγκεκριμένα, ως προς το ζήτημα της σπατάλης των τροφίμων, στον ΣΕΒΤ πιστεύουμε ότι είναι ένα φαινόμενο που έχει παράλληλα ανθρωπιστική, οικονομική και περιβαλλοντική διάσταση και αφορά σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας. Η Βιομηχανία μας, σε ευρωπαϊκό και εθνικό επίπεδο, εργάζεται συστηματικά για την καταπολέμησή της και τη στήριξη των συνανθρώπων μας, που παλεύουν με την ανέχεια. Μάλιστα, στο πλαίσιο της στρατηγικής της ΕΕ «Από το αγρόκτημα στο πιάτο», συμβάλει καθοριστικά στη διασφάλιση της επισιτιστικής επάρκειας, με την προσφορά ασφαλών, θρεπτικών και προσιτών τροφίμων.

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκής δράση

Αποτελέσματα:

Όλα αυτά τα χρόνια, περισσότερες από 550 επιχειρήσεις του κλάδου μας συνεχίζουν να συνδράμουν ουσιαστικά το δίκτυο φιλανθρωπίας και αλληλεγγύης της Τράπεζας, διαθέτοντας τα προϊόντα τους και χτίζοντας σχέσεις εμπιστοσύνης και μία αποτελεσματική συνεργασία, προς όφελος χιλιάδων συνανθρώπων μας. Η καθημερινή εμπειρία και το θετικό αποτύπωμα που καταγράφεται, αποδεικνύουν τη «δύναμη» που μπορεί να έχει μία συντονισμένη και καλά οργανωμένη προσπάθεια, ώστε περισσότεροι συνάνθρωποί μας που χρειάζονται βοήθεια, να έχουν πρόσβαση σε βασικά είδη διατροφής και ένα καλύτερο επίπεδο ζωής.

Για περισσότερες πληροφορίες: www.foodbank.gr

**Τίτλος:**

Δωρεές Τροφίμων – Αξιοποίηση και αναδιανομή των πλεονασματικών προϊόντων

Φορέας υλοποίησης:

Barilla Hellas ΑΕ.

**Συνοπτική περιγραφή:**

Η Barilla Hellas βρίσκεται δίπλα στην κοινωνία πραγματώνοντας το αίσθημα της προσφοράς προς την κοινότητα, το οποίο αποτελεί βασικό άξονα των αξιών της εταιρίας και συμμετέχοντας ενεργά στη μάχη για τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων και την καταπολέμηση του υποσιτισμού στην Ελλάδα. Με κύριο όχημα τη φιλοσοφία της εταιρίας για παροχή θρεπτικών γευμάτων, συνεχίζει να προσφέρει στους συνανθρώπους μας μέσα από συνεργασίες με διάφορους φορείς.

Το 2021 η Barilla Hellas συνέχισε να προσφέρει προϊόντα από όλο το χαρτοφυλάκιο της, ζυμαρικά, έτοιμες σάλτσες και προϊόντα αρτοποιίας (μπισκότα, φρυγανιές) συμβάλλοντας στις επισιτιστικές ανάγκες 133 κοινωνικών φορέων όπως κοινωνικά παντοπωλεία, τράπεζες τροφίμων, σύλλογοι και δομές στήριξης. Οι δωρεές υλοποιήθηκαν είτε απευθείας από την εταιρία, είτε μέσω συνεργασίας με τη μη κερδοσκοπική οργάνωση «Μπορούμε».

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα το οποίο υλοποιήθηκε και καθ' όλη τη διάρκεια του έτους 2021

Επικοινωνία:

Υπεύθυνος: Βάντα Αγκιάδη

**Τίτλος:**

Υποστήριξη συσσιτίων – διανομή προϊόντων

Φορέας υλοποίησης:

Delifrance Hellas Mov. ΑΕ

Delifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Δωρίσαμε τρόφιμα που αντιστοιχούν σε 16.114 μερίδες φαγητού το 2021

Επικοινωνία:

Ελένη Τσαλπατούρου, Marketing Manager, T: 210 42 51 130



**Τίτλος:**

Αξιοποίηση και αναδιανομή πλεονασματικών ποσοτήτων τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

ELBISCO SA

**Συνοπτική περιγραφή:**

Στο πλαίσιο των εφαρμοσμένων πρακτικών μας που προάγουν την υπεύθυνη επιχειρηματικότητα, περιλαμβάνονται και δράσεις που αφορούν στον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων. Δωρίζουμε πλεονάζοντα προϊόντα για φιλανθρωπικούς σκοπούς, τα οποία δεν μπορούν να διατεθούν στους πελάτες μας, σύμφωνα με την ισχύουσα εμπορική μας πολιτική. Συνεργαζόμαστε με το Μπορούμε και την Τράπεζα Τροφίμων για δωρεές προϊόντων.

Παράλληλα στηρίζουμε δράσεις σε πολιτιστικούς φορείς, εκκλησίες, Δήμους και Κοινότητες, ΜΚΟ, νοσοκομεία ανά την Ελλάδα, αλλά και ομάδες ανθρώπων καλύπτοντας τις ανάγκες σίτισής τους, διασφαλίζοντας ότι καμία ποσότητα τροφίμων δεν θα μείνει ανεκμετάλλευτη.

Σκοπός: Η βέλτιστη διαχείριση πλεονασματικών ποσοτήτων τροφίμων μη εμπορικά διακινήσιμων, με επαρκή υπολειπόμενο χρόνο ζωής.

Αποτελέσματα:

Τη διετία 2020 - 2021 η ELBISCO προσέφερε ως δωρεά πάνω από 85 τόνους τροφίμων.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Υλοποιείται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους

Για περισσότερες πληροφορίες:

[ELBISCO ΕΚΘΕΣΗ ΒΙΩΣΙΜΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 2020](#)

Επικοινωνία:

Ιουλία Ραχιώτη, Quality Assurance & Regulatory Manager, E: j_rachioti@elbisco.gr

**Τίτλος:**

Διάσωση & Δωρεά προϊόντων

Φορέας υλοποίησης:

EUROCATERING AE

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

**Συνοπτική περιγραφή:**

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Υλοποιείται

Αποτελέσματα:

Από το 2016 ως σήμερα, έχουν διασωθεί πάνω από 85 τόνοι φρούτων και λαχανικών κι έχουν συνολικά προσφερθεί ως δωρεές πάνω από 150 τόνοι φρούτων και λαχανικών.

Επικοινωνία:

Αγγελική Ιωσηφίδου, Marketing & Communication



Τίτλος:

ΔΩΡΕΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Φορέας υλοποίησης:

**KAFEA TERRA FOOD &
DRINKS AEBE**



KAFEATERRA
SHAPES THE COFFEE CULTURE

Οι κυριότεροι Οργανισμοί με τους οποίους συνεργαζόμαστε και αποστέλλουμε πλεονασματικά προϊόντα είναι οι εξής:

UNESCO Πειραιώς & Νήσων, **Τράπεζα Τροφίμων**, Ρέτο Ελλάς, PRAKSIS, **Μπορούμε**, Πολιτιστικός Όμιλος Πεντέλης, Φιλανθρωπικός Σύλλογος Η Αγκαλιά, Ιεροί Ναοί, Κοινωνικά Παντοπωλεία Δήμων

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Υλοποιείται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους

Αποτελέσματα:

Στην KAFEA TERRA η κοινωνική συνεισφορά και η προστασία του περιβάλλοντος αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της φιλοσοφίας μας. Αναγνωρίζοντας τα πολλαπλά οφέλη που απορρέουν από τις δράσεις δωρεάς πλεονασματικών προϊόντων, η εταιρεία προχώρησε στην ενσωμάτωσή τους στο επιχειρησιακό σύστημα διαχείρισης ώστε να μεγιστοποιούνται τα κοινωνικά και τα περιβαλλοντικά οφέλη.

Ειδικότερα, το 2021 η KAFEA TERRA πραγματοποίησε δωρεές 11 τόνων ροφημάτων περιλαμβανομένων καφέ, σοκολάτας, τσάι, κ.α. & 10 τόνων δημητριακών και μπισκότων. Με αυτό τον τρόπο συνέβαλε ουσιαστικά στην αποφυγή απώλειας σχεδόν 21 τόνων τροφίμων και ποτών με συνεπακόλουθα την αύξηση της επισιτιστικής ασφάλειας ευπαθών κοινωνικών ομάδων και ταυτόχρονα τη μείωση των αποβλήτων από την απόρριψη τους, των απαιτούμενων πόρων για την παραγωγή

συμπεριλαμβανομένων του νερού, των λιπασμάτων, της ενέργειας, των σπόρων και των εκπομπών CO₂.

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Φιλίω Χατζηδάκη- Sustainability & Corporate Affairs Manager

T: 213 0905513, E: f.chatzidaki@kafeaterra.gr



Τίτλος:

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

Φορέας υλοποίησης:

METRO AEBE



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



Συνοπτική περιγραφή:

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

Οφέλη και Στόχος:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Η METRO AEBE μέσω της δράσης της με την πολύτιμη βοήθεια των συνεργατών της, απέδωσε το 2021:

- 545.000 μερίδες τροφίμων σε φορείς που συνεργάζονται με το Μπορούμε
- 200.000 μερίδες τροφίμων στην Τράπεζα Τροφίμων
- Το όφελος αυτής της ενέργειας, αποτυπώνεται στο περιβάλλον, καθώς ένας τόσο μεγάλος όγκος τροφίμων διασώζεται.

Επικοινωνία:

Τατά Σοφία, T: 210 2893390



Τίτλος:

Δωρεές τροφίμων σε οργανισμούς που αναπτύσσουν δράσεις για την επισιτιστική ανασφάλεια και τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Nestlé Ελλάς



Καλή Διατροφή, Καλύτερη Ζωή

Συνοπτική περιγραφή:

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

Το 2021, η εταιρεία μας ανέπτυξε μαζί με συνεργάτες της από τον τομέα της λιανικής δύο επιπλέον ενέργειες για την ενίσχυση: α) της Τράπεζας Τροφίμων με την προσφορά 160.000 μερίδων φαγητού και β) του Μπορούμε με την προσφορά 550.000 μερίδων φαγητού.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

- Οι δωρεάν διαθέσεις προϊόντων πραγματοποιούνται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους
- Η ενέργεια για την ενίσχυση της Τράπεζας Τροφίμων πραγματοποιήθηκε 1-7 Ιουλίου
- Η ενέργεια για την ενίσχυση του Μπορούμε πραγματοποιήθηκε 17-30 Νοεμβρίου

Αποτελέσματα:

Βλ. στο πεδίο Συνοπτική Περιγραφή

Επικοινωνία:

E: Eleni.Stefanidou@gr.nestle.com

**Τίτλος:**

Δωρεά τροφίμων, που δε μπορούσαν να διατεθούν στην αγορά, σε μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς

Φορέας υλοποίησης:

Nutricia Specialized Nutrition

**Συνοπτική περιγραφή:**

Με αίσθημα ευθύνης και αλληλεγγύης, υποστηρίζουμε διαχρονικά διάφορους Μη Κερδοσκοπικούς Οργανισμούς. Έτσι και το 2021 προσφέραμε προϊόντα, που δε μπορούσαν να διατεθούν στην αγορά, συμβάλλοντας στον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων αλλά και βοηθώντας συνανθρώπους μας που αντιμετωπίζουν δυσκολίες.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Το 2021 προσφέραμε σε μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς προϊόντα που δε μπορούσαν να διατεθούν στην αγορά αξίας 35.000€

Επικοινωνία:

Ελεάνα Ιωάννου, Head of Marketing & External Communications,

E: leana.ioannou@danone.com



Τίτλος:

Συμμετοχή στο πρόγραμμα «Μπορούμε στη Λαϊκή» με την «υιοθεσία» των δράσεων στις λαϊκές αγορές του Χολαργού και του Γέρακα

Φορέας υλοποίησης:

Συνεργασία του **Αμερικανικού Κολλεγίου Ελλάδος (The American College of Greece)** και της οργάνωσης **Μπορούμε** στο πρόγραμμα «Μπορούμε στη Λαϊκή»



Member of
Saving & Offering Food Network



www.boroume.gr

Συνοπτική περιγραφή:

Το Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος συμμετέχει στο πρόγραμμα «Μπορούμε στη Λαϊκή» της οργάνωσης Μπορούμε, μέσω της «υιοθεσίας» των εβδομαδιαίων δράσεων στις λαϊκές αγορές του Χολαργού και του Γέρακα.

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Αυτή είναι μια διαρκής δράση που ξεκίνησε τον Νοέμβριο του 2018

Αποτελέσματα:

Από τον Νοέμβριο του 2018 έχουν συγκεντρωθεί 9.931,16 kg τρόφιμα μέσα από συνολικά 667 εθελοντικές ώρες των μελών του Κολλεγίου, τα οποία αντιστοιχούν σε 39.722 μερίδες φαγητού.

Η απόρριψη των παραπάνω προϊόντων στα σκουπίδια, θα οδηγούσε στην έκκληση 18,870 εκπομπών CO₂ στην ατμόσφαιρα.



Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

Δωρεά τροφίμων σε κοινωφελείς οργανισμούς



Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Επικοινωνία:

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

**Τίτλος:**

Διάσωση μερίδων φαγητού για το έτος 2021

Φορέας υλοποίησης:

TÜV AUSTRIA HELLAS

**Συνοπτική περιγραφή:**

Μία από τις θεμελιώδεις αξίες και αρχές λειτουργίας της TÜV AUSTRIA Hellas αποτελεί η συνεισφορά στην πρόοδο και την ευημερία της κοινωνίας.

Σε όλη τη διάρκεια της διαδρομής μας από το 1994 μέχρι σήμερα, δείχνουμε στην πράξη το διαχρονικό μας ενδιαφέρον και την ευαισθησία μας σε ό,τι αφορά στο σεβασμό στις ανθρώπινες αξίες, στην ανάπτυξη της κοινωνίας και στη στήριξη της επιχειρηματικότητας.

Αποτέλεσμα της υιοθέτησης αυτών των αρχών είναι η ανάπτυξη μιας εταιρικής κουλτούρας, από την οποία απορρέει η πρόθεση μας να λειτουργούμε με Υπευθυνότητα σε όλους τους τομείς και έχουμε μάθει να ΑΚΟΥΜΕ τις δικές μας ανάγκες, των συνανθρώπων μας και του περιβάλλοντος και να ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΜΕ.

Με αυτό το όραμα η TÜV AUSTRIA Hellas συμμετέχει από το 2017 στο μέλος του δικτύου διάσωσης και προσφοράς τροφίμων της Οργάνωσης ΜΠΟΡΟΥΜΕ, διαθέτοντας σε κοινωφελείς φορείς, το περισσευούμενο φαγητό που παρέχει στους συμμετέχοντες στα εκπαιδευτικά προγράμματα ή σε εκδηλώσεις.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Λόγω της πανδημίας και της αναστολής των δια ζώσης σεμιναρίων και ενημερωτικών εκδηλώσεων, δυστυχώς από το 2020 η προσφορά μερίδων ήταν πολύ περιορισμένη, συγκριτικά με τα προηγούμενα έτη συνεργασίας μας με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ.

Το 2021 πετύχαμε να διασώσουμε και να προσφέρουμε για κοινωφελή σκοπό φαγητό από το catering των εγκαινίων του Regional Service Center.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Βάσω Κωτσάκη, Head of CSR & Communication Division, τηλ. 210 5220920 (εσωτ. 180)

**Τίτλος:**

Δωρεές κοινωφελούς σκοπού πλεονασμάτων τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

Upfield Hellas

**Συνοπτική περιγραφή:**

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Κατά τη διάρκεια του 2021 δωρίσαμε για κοινωφελείς σκοπούς πάνω από 28.000 φυτικά προϊόντα μας (αξίας 222.000€) ως πλεονάσματα τροφίμων που παράχθηκαν και δεν ήταν εμπορικά αξιοποιήσιμα, συμβάλλοντας στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και καλύπτοντας, παράλληλα, καθημερινές ανάγκες συνανθρώπων μας που το έχουν ανάγκη.

Επικοινωνία:

Upfield Hellas ΜΕΠΕ

Λεωφ. Αθηνών-Πειραιώς 74, Τ.Κ.:18547, Πειραιάς

T: 210 0106600, I: www.upfield.com

(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.



Τίτλος:

Γευσήνους _ Δίνουμε Γεύση σε ό,τι μένει

Φορέας υλοποίησης:

Γευσήνους



Συνοπτική περιγραφή:

Η Γευσήνους μέσω των σεφ της δημιουργεί νέες συνταγές με «περισσεύματα τροφίμων», με σκοπό τη διαχείριση τους και την πρόληψη ενδεχόμενης σπατάλης.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκείς δράσεις

Επικοινωνία:

Πανάκια Δέσποινα , Quality, Health, Safety and Environment Operations Manager

T.: 210 6254950 (360), E.: dpanakia@gefsinus.gr

ΔΙΝΟΥΜΕ ΓΕΥΣΗ ΣΕ Ο,ΤΙ ΜΕΝΕΙ

Δοκιμάστε τις συνταγές που δημιουργεί ο Operations Chef της Γευσήνους, δογμένες λιγότερο, με υλικό που περισσεύει από τα τραπέζια σας.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΡΕΒΥΘΟΚΡΕΤΤΕΣ ΝΥΣΤΡΟΥ
Η ΕΠΙΣΤΗΜΗ

Υλικά
 1 ρεβύθια
 1 ντομάτα
 1 κρεμμύδι μεγάλο
 2 σκελίδες σκόρδο
 ένα μισοκιλό τυρί με ή χωρίς μολοκισμένο αλάτι
 αλάτι
 πιπέρι
 λάδι για το τηγάνισμα

Επιτέλεση

1. Αλέθουμε στο μύλετο το ρεβύθιο (το οποίο έχουμε μουλιάσει από το προηγούμενο βράδυ), τη ντομάτα, το κρεμμύδι και το σκόρδο.
2. Προσθέτουμε τα μυρωδικά, το αλάτι, κοπτήρα και αρακάκι κρεμμύδι ώστε να γίνει το μίγμα μας ένας σφαιρικός κολός.
3. Σε κια τηγάνι, ζεσταίνουμε το λάδι σε μέτριο φούκο. Στη συνέχεια, παρνώνουμε για κοκταλιό της σούπας από το μίγμα, το ρίχνουμε στα τηγάνια και αφήνουμε να τηγανιστεί καλά ο κρέμας.

Επισυνάπτονουμε την ίδια διαδικασία μέχρι να πλάκασει το μίγμα.

ΔΙΝΟΥΜΕ ΓΕΥΣΗ ΣΕ Ο,ΤΙ ΜΕΝΕΙ

ΠΟΥΤΙΚΑ Η ΕΠΙΣΤΗΜΗ

Υλικά
 Το περισσεύματα από ένα μικρό κέκι σοκολάτας
 2 αυγά
 1 κούτσουνο γάλα
 1 κ.γλ. βανίλια

Επιτέλεση

1. Προθρμίζουμε το φούκο στους 180 (°C) βαθμούς Κελσίου.
2. Βαστοποιούμε ένα κούφι και ρίχνουμε σ' αυτό το κέκι που έχουμε να σκευκλώσουμε.
3. Χτυπάμε το αυγό με το γάλα, προσθέτουμε και τη βανίλια.
4. Πιρνώνουμε με το μίγμα αυτό το τρέματά του κέκι και αφήνουμε για 10 λεπτά να απορροφήσουν το υγρό.
5. Φώνουμε την εκκλητικό, για 30 περίπου λεπτά, μέχρι να κινεί κρούστα.
6. Επάρθουμε κούφι (ανά δεν τρέματά) σε θερμότητα διασπορά με παγωτά βανίλια και φρούτα ή με κρέμ ανάμει με γούστ βανίλια.

Καλή σας όρεξη!

Αξιοποίηση μη κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση τροφίμων

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



Τίτλος:

Πρόγραμμα κομποστοποίησης και δωρεά τροφίμων για ζωική κατανάλωση

Φορέας υλοποίησης:

AB Βασιλόπουλος

Σε συνεργασία με τους δήμους και το Αττικό Ζωολογικό Πάρκο



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

- 12 καταστήματα AB ήταν ενεργά στο πρόγραμμα κομποστοποίησης των δήμων στο τέλος του 2021
- Από τα καταστήματα AB σε Γλυκά Νερά και Παλλήνη, δίνονται από το τμήμα του Οπωροπωλείου, τρόφιμα για τα ζώα στο Αττικό Ζωολογικό Πάρκο.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Στο πρόγραμμα κομποστοποίησης συμμετέχει η AB από το 2019.

Το πρόγραμμα με το Αττικό Πάρκο υλοποιείται από το 2017.

Αποτελέσματα:

Το 2021 76,2 τόνοι τροφίμων αξιοποιήθηκαν για κομποστοποίηση.

Το 2021 δόθηκαν τρόφιμα από το οπωροπωλείο αξίας 33.451€ από τα 2 καταστήματα που συμμετέχουν στο πρόγραμμα.

Επικοινωνία:

Αντζελίνα Σαπουνάκη, Sustainable Retail Associate AB Βασιλόπουλος,
E: Asapounaki@ab.gr



**Τίτλος:**

Γευσήνους _ Waste Management

Φορέας υλοποίησης:

Γευσήνους

Συνοπτική περιγραφή:

Η Γευσήνους στο πλαίσιο ολιστικής διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων δημιουργεί συνεργασίες με αδειοδοτημένες εταιρείες με σκοπό την απορρόφηση και διαχείριση των οργανικών μη επικινδύνων αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων που δημιουργούνται (π.χ. τηγανέλαια για παραγωγή βιοντίζελ). Παράλληλα στην μονάδα παραγωγής το Κρυονέρι έχει τεθεί σε λειτουργία σύστημα κομποστοποίησης προς διαχείριση των οργανικών απορριμμάτων και μετατροπή τους σε compost. Συγχρόνως εξετάζονται συνεχώς νέες πρωτοβουλίες για αξιοποίηση δυνητικών ροών αποβλήτων (π.χ καφέ).

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκείς δράσεις

Επικοινωνία:

Πανάκια Δέσποινα , Quality, Health, Safety and Environment Operations Manager

T.: 2106254950 (360), E.: dpanakia@gefsinus.gr



**Τίτλος:**

Πρόγραμμα «Ένταξη Αποβλήτων καφέ στην Κυκλική Οικονομία»

Φορέας υλοποίησης:**Γρηγόρης**

Το πρόγραμμα υλοποιείται από το Γρηγόρη σε συνεργασία με την Eco Brown

Γρηγόρης

Συνοπτική περιγραφή:

Ο Γρηγόρης, σε συνεργασία με την εταιρία Eco Brown, έχει ξεκινήσει πρόγραμμα κυκλικής οικονομίας για την πλήρη αξιοποίηση των υπολειμμάτων του καφέ. Τα οργανικά απόβλητα του καφέ συλλέγονται από τα καταστήματα Γρηγόρης και μέσα από μία διαδικασία ειδικής επεξεργασίας μετατρέπονται σε εδαφοβελτιωτικά.

Στόχοι του Γρηγόρη είναι η επέκταση του προγράμματος στο σύνολο των καταστημάτων και η ορθολογική διαχείριση των παραγόμενων αποβλήτων, έτσι ώστε να αξιοποιούνται μέσω της κυκλικής οικονομίας.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το πρόγραμμα έχει ξεκινήσει από το 1^ο τρίμηνο του 2021 και συνεχίζεται εντατικά

Αποτελέσματα:

Μέχρι τέλος Φεβρουαρίου 2022, το πρόγραμμα υλοποιείται σε 41 καταστήματα κι έχουν συλλεχθεί 19,9 τόνοι υπολειμμάτων καφέ.

Επικοινωνία:

Λεβαντή Μαργαρίτα, Ε: m.levandi@gregorys.gr



Τίτλος:

«Συμμετοχή ΣΕΒΤ σε ευρωπαϊκό έργο LIFE CIRCforBIO»

Φορέας υλοποίησης:

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



Συνοπτική περιγραφή:

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

Στο πλαίσιο αυτό, ο ΣΕΒΤ συμμετέχει στο ευρωπαϊκό έργο «LIFE CIRCforBIO – A Circular Economy System for Multisource Biomass Conversion to Added Value products» (Παράγοντας βιοκαύσιμα από την αξιοποίηση των βιομηχανικών και οικιακών απορριμμάτων τροφίμων). Οι υπόλοιποι εταίροι του έργου είναι οι ακόλουθοι: Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (ΕΜΠ/Συντονιστής), Ελληνικά Πετρέλαια (ΕΛΠΕ), Δήμος Λαυρεωτικής, Πανεπιστήμιο Βερόνας, ENVIRECO AE, NEVIS AE & SATISTICA ΕΠΕ.

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

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

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

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

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

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

I: <https://circforbio.eu/el/axiki/>

Επικοινωνία:

E: info@circforbio.eu

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

Twitter: @CIRCforBIO



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 ΕΜΠ, ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ και το Παν. Δυτικής Μακεδονίας. Στο έργο θα εξεταστούν οι παρακάτω περιπτώσεις αξιοποίησης των υποπροϊόντων της Βιομηχανίας Τροφίμων:

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Η μελέτη που θα γίνει στην Ελλάδα αφορά στην αξιοποίηση της φλούδας του πορτοκαλιού. Το ΕΜΠ θα επεξεργαστεί τα υποπροϊόντα της παραγωγικής διαδικασίας της Βιομηχανίας παραγωγής χυμών και συγκεκριμένα, τη φλούδα πορτοκαλιού μέσα

από μια σειρά βιολογικών διεργασιών συμπεριλαμβανομένου μεταξύ άλλων της ενζυμικής υδρόλυσης ή/και ζύμωσης.

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

Τέλος, το Παν. Δυτικής Μακεδονίας θα παράγει γιαούρτι από το γάλα των ζώων που έχουν ακολουθήσει το συγκεκριμένο πρόγραμμα σίτισης και θα το χαρακτηρίσει ως προς τα διατροφικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ενώ ο ΣΕΒΤ θα διοργανώσει όλες τις δράσεις διάχυσης για την καλύτερη αξιοποίηση των αποτελεσμάτων του έργου.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

E: 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:**

Αξιοποίηση απορριμμάτων τροφίμων

Φορέας υλοποίησης:

ELBISCO SA

**Συνοπτική περιγραφή:**

Η αποφυγή κάθε είδους σπατάλης αποτελεί βασικό πυλώνα στη στρατηγική βιώσιμης ανάπτυξης της Elbisco.

Σκοπός: Η επαναχρησιμοποίηση απορριμμάτων τροφίμων προς αποφυγή εναπόθεσης τους σε χώρους υγειονομικής ταφής.

Εφαρμογή: Σύμφωνα με τις πρακτικές που έχουμε θεσπίσει για τη μείωση των προϊόντικών απωλειών, ποσότητες ασφαλείς προς κατανάλωση, που δεν πληρούν τις προϊόντικές προδιαγραφές της εταιρείας, διατίθενται προς αξιοποίηση στην παραγωγή ζωοτροφών. Ταυτόχρονα μέρος των ποσοτήτων αυτών, ανατροφοδοτούνται στη γραμμή παραγωγής και ανακυκλώνονται σε νέα τελικά προϊόντα. Για τα παραπάνω εφαρμόζονται και παρακολουθούνται μετρήσιμοι δείκτες απόδοσης.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Η παρακολούθηση των δεικτών γίνεται σε ετήσια βάση.

Αποτελέσματα:

Το 2021 και 2020 το 95% των συνολικών απωλειών υλικών των εργοστασίων μας διατέθηκε προς παραγωγή ζωοτροφών ή επαναχρησιμοποιήθηκε στην παραγωγική διαδικασία, ποσοστό σημαντικά αυξημένο από τα αντίστοιχα επίπεδα του 2018 και 2019.

Για περισσότερες πληροφορίες:

[ELBISCO ΕΚΘΕΣΗ ΒΙΩΣΙΜΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 2020](#)

Επικοινωνία:

Ιουλία Ραχιώτη, Quality Assurance & Regulatory Manager, E: i_rachioti@elbisco.gr

**Τίτλος:**

Συλλογή Οργανικών Αποβλήτων & Κομποστοποίηση

Φορέας υλοποίησης:**EUROCATERING ΑΕ**

Σε συνεργασία με ΠΕΡΜΕ HELLAS ΑΕ

**Συνοπτική περιγραφή:**

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

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

2018: 1.375,840 τν

2019: 1.660,850 τν

2020: 1.444,470 τν

2021: 1.820, 000 τν

Επικοινωνία:

Αγγελική Ιωσηφίδου, Marketing & Communication



Τίτλος:

«Just Go Zero Coffee»: Πρόγραμμα κυκλικής οικονομίας για την πλήρη ανακύκλωση και αξιοποίηση των υπολειμμάτων του καφέ

Φορέας υλοποίησης:

Everest

Σε συνεργασία με την Polygreen, εταιρία παροχής ολοκληρωμένων λύσεων κυκλικής οικονομίας

Συνοπτική περιγραφή:

Κάθε τόνος υπολείμματος καφέ που απορρίπτεται στο περιβάλλον απελευθερώνει στην ατμόσφαιρα 340 m³ μεθάνιο (GHG). Μέσω του Just Go Zero Coffee 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 τη 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 να διοχετευτεί μελλοντικά 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, και η επίσημη ανακοίνωσή του έγινε περίπου ένα μήνα αργότερα, τέλη Νοεμβρίου 2021.

Αποτελέσματα:

Από τον Οκτώβριο του 2021 μέχρι τα τέλη Ιανουαρίου 2022 συλλέχθηκαν περισσότεροι από 34 τόνοι. Το 2021 από τα μέσα Οκτωβρίου μέχρι τα τέλη Δεκεμβρίου συλλέχθηκαν περίπου 25 τόνοι.

Παρά το γεγονός ότι μετρά λίγους μόνο μήνες ζωής, το πρόγραμμα διακρίθηκε ήδη στα Circular Economy Awards αποσπώντας βραβεία στις κατηγορίες Recycling (Compost-Materials Recovery) και Zero Waste.

Για περισσότερες πληροφορίες:

- <https://letsgogreen.everest.gr/>
- <https://www.justgozero.com/el/just-go-zero-coffee-polygreen-kai-everest-kanoun-mazi-praxi-tin-kykliki-oikonomia/>
- <https://www.reporter.gr/Eidhseis/Epicheirhseis/513997-Shmantikes-diakriseis-gia-tin-Polygreen-sta-Circular-Economy-Awards>

Επικοινωνία:

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





Τίτλος:

κάΦσιμο -ανακύκλωση υπολείμματος καφέ με όρους κοινωνικής συμπερίληψης και δίκαιης οικονομίας

Φορέας υλοποίησης:

InCommOn



καΨίμο
από υπολείμματα καφέ

Συνοπτική περιγραφή:

Με στόχο τη διαμόρφωση νέων συνηθειών και την παραγωγή βιοενέργειας, το στερεό υπόλειμμα του καφέ από επαγγελματικούς χώρους εστίασης συλλέγεται σε Θεσσαλονίκη και Κιλκίς και μετατρέπεται από απόρριμμα σε μια πολύτιμη πρώτη ύλη! Ένα έργο που ξεκίνησε συστηματικά τον Σεπτέμβριο 2020 και κάνει πραγματικότητα - για πρώτη φορά στη χώρα μας- τη συμμετοχική εκπαίδευση μέσα από την πράξη προετοιμάζοντας την κοινότητα για τη σωστή χρήση των καφέ κάδων. Παράλληλα ευαισθητοποιεί τους πολίτες σχετικά με τα οργανικά υπολείμματα τροφών και την κυκλική οικονομία με σημείο εκκίνησης το υπόλειμμα του καφέ.

Η σωστή διαλογή ενός οργανικού υπολείμματος στην πηγή και η ενεργή συμμετοχή των πολιτών αποτελεί τον πιο σημαντικό κρίκο στο να μπορεί να επιτευχθεί η τελική αξιοποίησή του. Ταυτόχρονα όμως αλλά και αντίστροφα, η αξιοποίηση του υλικού που ανακυκλώνεται και δεν πετιέται είναι αυτή που δίνει αξία στον κόπο των συμμετεχόντων/ουσών, κάνοντας την όλη διαδικασία ουσιαστική και φέρνοντάς μας όλους πιο κοντά στο να... καθαρίσουμε τα σκουπίδια μας!

Το κάΦσιμο επαναπροσδιορίζει τις δυνατότητες του υπολείμματος καφέ ως μια ανεκτίμητη πρώτη ύλη και αξιοποιεί την ευκαιρία για τη δημιουργία ενός μοντέλου κυκλικής οικονομίας, σαν απάντηση στην κατασπατάληση πόρων και την υπερπαραγωγή οργανικών αποβλήτων!

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα

Αποτελέσματα:

Μέχρι σήμερα 240 άτομα έχουν εκπαιδευτεί στη διαλογή στην πηγή και τη διαχείριση οργανικών αποβλήτων, 70 σημεία σε 2 πόλεις έχουν κάνει μη αναστρέψιμη συνήθεια τους την ανακύκλωση καφέ και θεωρούνται σημεία αναφοράς για την τοπική κοινωνία, 104 σημεία εστίασης έχουν ζητήσει να γίνουν μέρος του καΨίμου, και πάνω από 4.000 άτομα έχουν ενημερωθεί για τις δυνατότητες αξιοποίησης του υπολείμματος καφέ.

Επιπλέον, περισσότεροι από 18 τόνους υπολείμματος καφέ έχουν ανακυκλωθεί, με άλλα λόγια 900.000 καφέδες δεν κατέληξαν στη χωματερή. Αυτό μεταφράζεται σε >81 τόνους CO₂e [ισοδύναμα διοξειδίου του άνθρακα] που έχουν σωθεί σε έναν χρόνο. Παρά τις προκλήσεις της πανδημίας και τις επιπτώσεις στην εστίαση, επιτεύχθηκαν οι στόχοι που είχαν τεθεί ενώ ξεπεράστηκαν ως προς την αφοσίωση των πολιτών.

Η συλλογή του οικιακού υπολείμματος προστέθηκε ενώ δεν είχε προγραμματιστεί για τη χρονιά που πέρασε, καθώς ήταν πολύ έντονη η ζήτηση από τους ίδιους τους πολίτες!

Η δυνατότητα προσαρμογής του μοντέλου τοπικά, ανά Δήμους ή/και περιφέρειες της Ελλάδας ανάλογα με τους χώρους κατανάλωσης καφέ και τις δυνατότητες αξιοποίησης του υπολείμματος, είναι επίσης ένα πολύ σημαντικό κομμάτι, και ως εκ τούτου το έργο προγραμματίζεται να βρεθεί και σε άλλες πόλεις και νομούς!

Για περισσότερες πληροφορίες:

Incommon.gr / facebook kafsimogreece / instagram kafsimogr /
Χάρτης δικτύου συνεργατών <https://goo.gl/maps/pQwsLWh1yB9pSauC7>

Επικοινωνία:

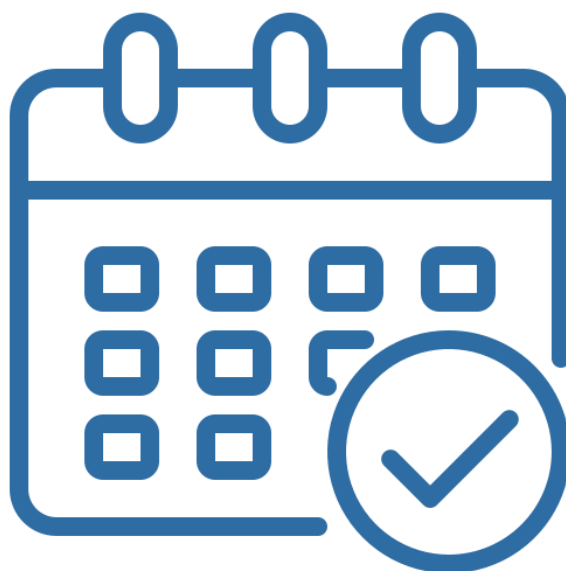
Αγίας Σοφίας 105, 54633, 231 600 9518, E: kafsimo@incommon.gr

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



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.

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



Τίτλος:

Food loss, Μείωση της απώλειας του καρπού της ελιάς με ευφυή ψηφιακά συστήματα δακοπροστασίας

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανική Γεωργική Σχολή



**ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ**
Θεσσαλονίκης

KAEM: Κέντρο Αγροδιατροφικής Επιχειρηματικότητας Μεσσηνίας

Συνοπτική περιγραφή:

Η φυτοπροστασία είναι ένα μια κρίσιμη καλλιεργητική φροντίδα, με μεγάλη σημασία για την ποσότητα και την ποιότητα της παραγωγής. Η ποσότητα παραγωγής και – συνεπώς- ο περιορισμός του food loss σχετίζεται άμεσα με την προστασία του καρπού από φυτικές ασθένειες. Η ποιότητα του καρπού εξαρτάται και αυτή από το πόσο «εύστοχες» και «ακριβείς» θα είναι οι καλλιεργητικές πρακτικές φροντίδας που εφαρμόζει ο παραγωγός.

Και στα δύο αυτά ερωτήματα (ποιότητα και ποσότητα καρπού) απαντά η ευφυής γεωργία ακριβείας. Στην περίπτωση της δακοπροστασίας στους ελαιώνες της Μεσσηνίας αξιοποιήθηκε η ψηφιακή τεχνολογία με:

- Εβδομαδιαίους χάρτες επικινδυνότητας προσβολής του καρπού από το δάκο με επεξεργασία των δεδομένων από τις δακοπαγίδες της περιοχής
- Ψηφιακούς αισθητήρες ανίχνευσης του μικροπεριβάλλοντος στον κάθε ελαιώνα
- Δελτία Καιρικών συνθηκών που δημοσιεύονταν παράλληλα με τους ψηφιακούς χάρτες επικινδυνότητας στη σελίδα fb του KAEM.

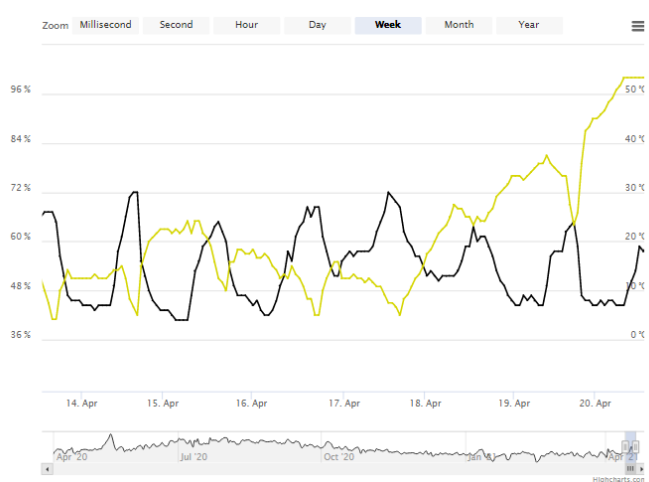
Το έργο υλοποιήθηκε στους ελαιώνες της Ομάδας Παραγωγών Νηλέας που έχουν εισέλθει στην ψηφιακή εποχή της γεωργίας με την εγκατάσταση συστημάτων αισθητήρων στους ελαιώνες τους. Οι αισθητήρες αυτοί στέλνουν τις μετρήσεις τους σε ειδική κεραία δέκτη που βρίσκεται στην Χώρα Μεσσηνίας και καλύπτει μεγάλο μέρος της καλλιεργούμενης έκτασης.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

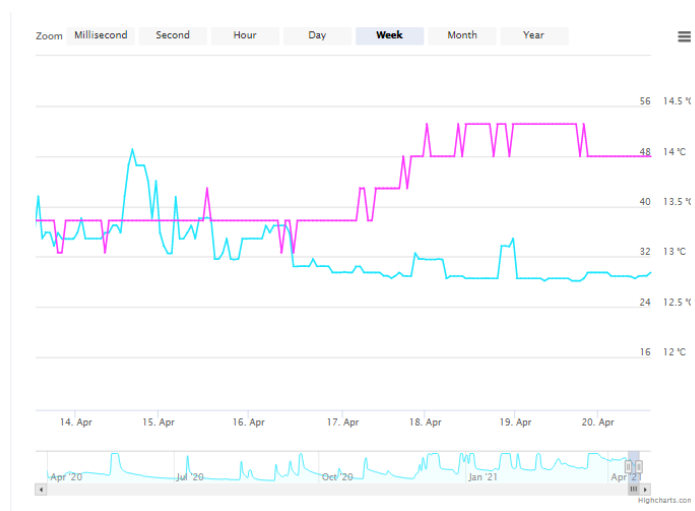
Ιούλιος - Οκτώβριος 2021

Αποτελέσματα:

Μέσα από το σύστημα αυτό οι παραγωγοί είναι σε θέση να γνωρίζουν σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες που επικρατούν στους ελαιώνες, τη θερμοκρασία και τη σχετική υγρασία του αέρα, την θερμοκρασία και υγρασία εδάφους και μπορούσαν να διαχειρίζονται και να προγραμματίζουν εγκαίρως και με μεγάλη ακρίβεια τις καλλιεργητικές πρακτικές δακοπροστασίας, ακριβώς στο χρόνο, στα σημεία και στην έκταση που χρειαζόταν, αποφεύγοντας την άσκοπη σπατάλη χρόνου και υλικών. Ταυτόχρονα περιορίστηκαν οι απώλειες παραγωγής καρπού από την «εύστοχη» δακοπροστασία.



Συνθήκες ατμόσφαιρας



Συνθήκες εδάφους

Οι ψηφιακοί αισθητήρες που χρησιμοποιήθηκαν στο έργο είναι τύπου LoRaWAN που αποτελεί μια IoT πρακτική και στην αγροτική παραγωγή. Το Δίκτυο LoRa που έχει αναπτύξει η Αμερικανική Γεωργική Σχολή στην περιοχή της Μεσσηνίας σε συνεργασία με το Κέντρο Αγροδιατροφικής Επιχειρηματικότητας Μεσσηνίας αποτελείται από 2 gateways (κεραίες) και 24 nodes (κόμβους αισθητήρων) που ελέγχουν σε πραγματικό χρόνο όλα τα δεδομένα στο χωράφι.

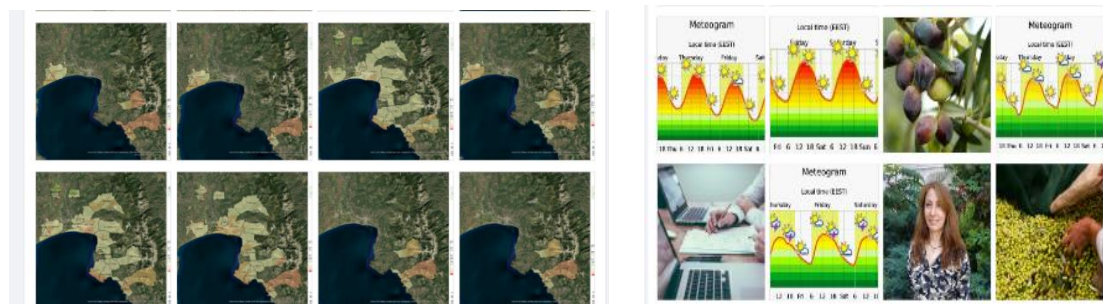
Στο πλαίσιο του πρότζεκτ έγιναν και διαδικτυακές ενημερώσεις των παραγωγών που συμμετείχαν στο εγχείρημα. Η ενημέρωσή τους για τον βαθμό επικινδυνότητας προσβολής από δάκο γινόταν μέσα από την δημοσιοποίηση των ψηφιακών χαρτών και των καιρικών δελτίων από τη σελίδα fb του ΚΑΕΜ.

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

- Αμερικανική Γεωργική Σχολή – Γραφείο Διαχείρισης Στρατηγικών Έργων (AFS – SPMO) Τ: 2310 492851
- Κατερίνα Δουρβανάκη, Γεωπόνος, Ε: adourv@afs.edu.gr
- Νίκο Κυριακίδη, υπεύθυνος επικοινωνίας, Ε: nkyria@afs.edu.gr





Τίτλος:

Ανάπτυξη και εφαρμογή συστήματος ευφυούς γεωργίας gaiasense



Φορέας υλοποίησης:

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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Το σύστημα ευφυούς γεωργίας gaiasense ξεκίνησε να εφαρμόζεται το 2016 και έκτοτε η ανάπτυξή του σε νέες περιοχές και καλλιέργειες είναι δυναμική και συνεχής. Σήμερα (Απρίλιος 2022) αφορά 30 διαφορετικές καλλιέργειες σε περισσότερες από 80 περιοχές της επικράτειας, καλύπτοντας πάνω από 180.000 εκτάρια γεωργικής γης. Μεταξύ άλλων, εφαρμόζεται στις ακόλουθες καλλιέργειες: αμύγδαλο, καρύδι, τομάτα επιτραπέζια, τομάτα βιομηχανική, φιστίκι, ελιά επιτραπέζια, ελιά ελαιοποιήσιμη,

ροδάκινο, βερίκοκο, ακτινίδιο, κεράσι, μήλο, επιτραπέζιο σταφύλι, σύκο, τομάτα, πατάτα, πιπεριά, μπρόκολο, μαρούλι, σπαράγγι.

Αποτελέσματα:

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

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

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

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

Επικοινωνία:

Ελλη Τσιφόρου – Γεν. Δ/ντρια GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ, E: e_tsiforou@c-gaia.gr

Γιάννης Μιχαηλίδης – Διευθυντής Marketing NEUROPUBLIC

E: i_michailidis@neuropublic.gr



NEUROPUBLIC AE

Παροχή υπηρεσιών εστίασης

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

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



Τίτλος:

FOOD WASTE ACTIONS GEFSINUS

Φορέας υλοποίησης:

Γευσήνους



Συνοπτική περιγραφή:

Στο πλαίσιο της μείωσης-ελαχιστοποίησης των οργανικών απορριμμάτων η Γευσήνους εστιάζει την παρακολούθηση ενεργειών της σε 3 άξονες (πρόληψη δημιουργίας-επανάχρηση σε προϊόντα-διαχείριση), σε όλο το δίκτυο δραστηριοποίησής της (μονάδες παραγωγής και σημεία πώλησης).

Οι κυριότερες δράσεις στο πλαίσιο αυτό είναι:

A. Αυστηρά κριτήρια παραλαβής πρώτων υλών ώστε να περιορίζεται το ενδεχόμενο εισαγωγής προϊόντων που δεν πληρούν τα επιθυμητά κριτήρια (π.χ. επίπεδο ωρίμανσης) ή που δεν υπάρχει δυνατότητα διαχείρισης εντός του προβλεπόμενου χρόνου χρήσης, με σκοπό και την πρόληψη δημιουργίας φύρας, που δημιουργεί σπατάλη τροφίμων.

B. Καθημερινή διαμόρφωση προγράμματος παραγωγής με δυναμικό τρόπο, ώστε να προλαμβάνεται η δημιουργία πλεονάσματος τροφίμων και άρα δημιουργία σπατάλης.

Γ. Προσαρμογή των παραγόμενων προϊόντων-κωδικών με βάση την εποχικότητα των χρησιμοποιούμενων α' υλών.

Δ. Εστίαση στην ορθή αποθήκευση των α' υλών, ώστε να μην δημιουργείται σπατάλη.

Ε. Παρακολούθηση δείκτη food cost σε όλα τα σημεία δραστηριοποίησης σε καθημερινή βάση και αξιολόγηση αποτελεσμάτων με σκοπό την έγκαιρη δράση, όπου εντοπίζονται σπατάλες.

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκείς δράσεις

Αποτελέσματα:

Στο πλαίσιο των ανωτέρω δράσεων η Γευσήνους έχει επιτύχει τη διατήρηση των επιπέδων σπατάλης τροφίμων σε εξαιρετικά χαμηλά επίπεδα και την περαιτέρω σταδιακή μείωσή τους.

Με τον τρόπο αυτό εξοικονομούνται περιβαλλοντικοί πόροι στοχεύοντας σε ένα βιώσιμο μέλλον για την κοινωνία εντός της οποίας δραστηριοποιούμαστε.

Επικοινωνία:

Πανάκια Δέσποινα , Quality, Health, Safety and Environment Operations Manager

T.: 2106254950 (360), E.: dpanakia@gefsinus.gr



Τίτλος:

Πρόγραμμα «Φαγητό στα Σκουπίδια; Στο Γρηγόρη Ποτέ»

Φορέας υλοποίησης:

Γρηγόρης

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

Γρηγόρης

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

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

Για το 2021, παρά τις ιδιαίτερα δυσμενείς συνθήκες, τα συγκεντρωτικά αποτελέσματα από το Μπορούμε και το Μαζί για το Παιδί, είναι:

- Μπορούμε: 81.132 μερίδες
- Μαζί για το Παιδί: 6.386 μερίδες

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

Λεβαντή Μαργαρίτα, Ε: m.levandi@gregorys.gr





Τίτλος:

Δυνατότητα επιλογής «μισής μερίδας» στο στάδιο της παραγγελίας

Φορέας υλοποίησης:

Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος (The American College of Greece)



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

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές πρόγραμμα, το οποίο ξεκίνησε τον Σεπτέμβριο του 2018

Επικοινωνία:

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



Δειπνοσοφιστήριο



Τίτλος:

Sustainable Events Guidelines & Checklist

Φορέας υλοποίησης:

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



Συνοπτική περιγραφή:

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

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

Διαρκές από το 2018 με επικαιροποίηση της πολιτικής τον Σεπτέμβριο του 2021

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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



Τίτλος:

Hotel Kitchen- Εδώ το φαγητό έχει αξία

Φορέας υλοποίησης:

WWF Ελλάς

Με την υποστήριξη της **Unilever Food Solutions**

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



HOTEL | KITCHEN



Συνοπτική περιγραφή:

Το πρόγραμμα «WWF Hotel Kitchen- εδώ το φαγητό έχει αξία» εστιάζει στην πρόληψη σπατάλης τροφίμων στον ελληνικό ξενοδοχειακό κλάδο. Ο πυρήνας του προγράμματος έγκειται στη διασύνδεση της βιώσιμης παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων και στην προστασία του περιβάλλοντος μέσω της μέτρησης και της μείωσης των απορριμμάτων τροφίμων, αλλά και μέσα από την ενεργή συμμετοχή του προσωπικού και την ενημέρωση των φιλοξενούμενων στα ελληνικά ξενοδοχεία. Στο πλαίσιο του προγράμματος, το WWF Ελλάς, με την υποστήριξη της Unilever Food Solutions, πραγματοποίησε με επιτυχία ένα τετράμηνο πιλοτικό πρόγραμμα σε συνεργασία με 3 ξενοδοχεία (Grecotel Cape Sounio, Aquilla Rithymna Beach, Athens Marriott). Η συνολική μείωση της σπατάλης κυμάνθηκε από 10-25% στα τρία ξενοδοχεία το 2019, ενώ το 2021 συνεργάστηκε με 11 ξενοδοχεία σε Κρήτη, Ρόδο και Κω.

Ένα αναλυτικό toolkit για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων προσφέρεται σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις για την υλοποίηση της πρωτοβουλίας. Κατά τη διάρκεια του έργου, το Νοέμβριο του 2020, πραγματοποιήθηκε ένα e-conference μέσω της Unilever Food Solutions Academy με τη συμμετοχή 70 ξενοδοχείων της χώρας για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων κατά την πανδημία Covid-19, ενώ τον Μάρτιο του 2022 στο πλαίσιο της Unilever Food Solutions Academy ανακοινώθηκαν τα αποτελέσματα της συνεργασίας με τα 11 ξενοδοχεία (Apollo Hotels (Apollo Blue & Apollo Beach), Electra Hotels & Resorts (Electra Palace Rhodes) Esperia Group (Esperos Village Blue & Spa Resorts) H Hotels Collection – Hatzilazarou Group (Princess Andriana), Metaxa Hospitality Group (Creta Maris Beach Resort), Mitsis Hotels (Blue Domes Resort & Spa), Mitsis Hotels (Rodos Village Beach Hotel & Spa), Phæa Resorts (Cretan Malia Park, a member of Design Hotels™), S Resorts – Sapounakis Group (Ikaros Beach Resort & Spa), Vasia Hotels (Vasia Resort & Spa). και διαμοιράστηκαν τα επικοινωνιακά και εκπαιδευτικά εργαλεία που ετοίμασε το WWF Ελλάς.

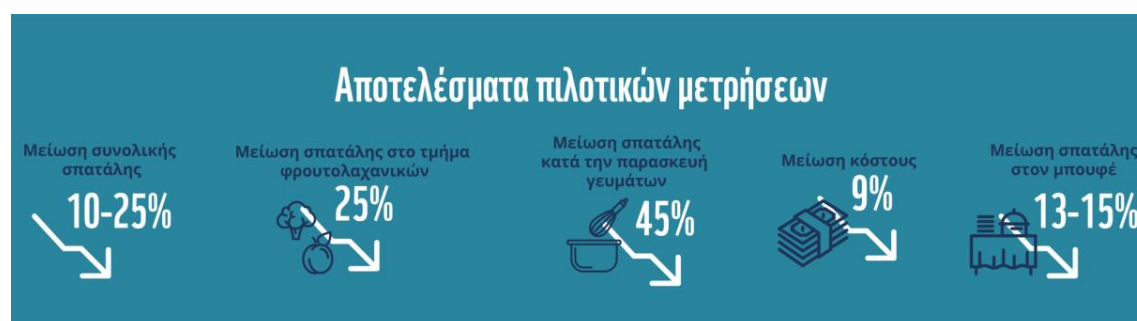
Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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

Αποτελέσματα:

Μέσα από το πιλοτικό πρόγραμμα στα 14 ξενοδοχεία επιτεύχθηκε η συλλογή δεδομένων και η ενεργή δέσμευση περισσότερων από 2.500 εργαζομένων μέσα από ειδική εκπαίδευση και χιλιάδων επισκεπτών των ξενοδοχείων μέσα από ενημερωτική σήμανση για την πρόληψη της σπατάλης. Η συνολική σπατάλη τροφίμων στα ξενοδοχεία μειώθηκε ως και 25% μέσα σε 16 εβδομάδες.

Περισσότερα ποσοτικά δεδομένα από το πιλοτικό πρόγραμμα παρατίθενται στο infographic από τις μετρήσεις του 2019.



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

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

Για περισσότερες πληροφορίες:

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

Επικοινωνία:

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



©WWF Greece/C.Giannakopoulos



Τίτλος:

Food Providers, Food waste fighters

Φορέας υλοποίησης:

WWF Ελλάς

Με την υποστήριξη του WWF Network (innovation fund)

Σε συνεργασία με τη Γευσήνους

Συνοπτική περιγραφή:

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

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

Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης:

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



Αποτελέσματα:

Το πρόγραμμα στόχευε στην ευαισθητοποίηση και ενεργή συμμετοχή των εμπλεκόμενων μερών (εργαζόμενοι Γευσήνους- εταιρικοί πελάτες και το προσωπικό τους) για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, και στον προσδιορισμό των αιτιών του προβλήματος μέσα από πιλοτικές μετρήσεις και ποιοτικές έρευνες.

Κατά τη διάρκεια του προγράμματος, υλοποιήθηκαν 3 μετρήσεις και παρεμβάσεις σε τρία πιλοτικά σημεία της επιχείρησης, σχεδιάστηκαν 3 workshops σε 3 τμήματα της Γευσήνους (κουζίνα, προμήθειες και HR), έγινε εκπαίδευση σε όλο το προσωπικό της εταιρείας για τη σπατάλη τροφίμων και στάλθηκαν συνολικά 150 ερωτηματολόγια για την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων στην επιχείρηση.

Τα υλικά που παράχθηκαν κατά την υλοποίηση του προγράμματος (Οδηγός μείωσης της σπατάλης τροφίμων στο contract catering, animation videos, αφίσες και ενημερωτικό υλικό για τους εργαζόμενους) βρίσκονται [εδώ](#).

Για περισσότερες πληροφορίες:

<https://drive.google.com/drive/folders/1ygJmFIMbaNTh6JEI0yO2IUcidLBJXKVi>

Επικοινωνία:

- Βίκυ Μπαρμπόκα, Υπεύθυνη προγραμμάτων βιώσιμης διατροφής, WWF Ελλάς
E: v.barboka@wwf.gr
- Πανάκια Δέσποινα, Διεύθυνση Ποιότητας Υγιεινής και Ασφάλειας Εργαζομένων και Περιβάλλοντος, Γευσήνους, E: dpanakia@gefsinus.gr