



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## ΤΕΛΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

**Ανάλυση ευρημάτων των διαβουλεύσεων με επαγγελματίες των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων, των τοπικών αρχών και των Μη Κυβερνητικών Οργανώσεων (ΜΚΟ)**



Photo: <https://natldays.com/stop-food-waste-day/>

**Καταγραφή των προκλήσεων σε θέματα διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων και μείωσης της σπατάλης**

**Ιούλιος 2021**



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Περιεχόμενα

|                                                                                                                                                                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Executive Summary .....</b>                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b>  |
| <b>1. Εκτελεστική Περίληψη .....</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>8</b>  |
| <b>2. Εισαγωγή.....</b>                                                                                                                                                                                                                   | <b>14</b> |
| <b>3. Σχεδιασμός και μεθοδολογία της έρευνας και των διαβουλεύσεων.....</b>                                                                                                                                                               | <b>16</b> |
| <b>3.1 Στόχος Διαβουλεύσεων .....</b>                                                                                                                                                                                                     | <b>16</b> |
| <b>3.2 Επιλογή των άμεσα ενδιαφερόμενων φορέων για συμμετοχή στις διαβουλεύσεις.....</b>                                                                                                                                                  | <b>17</b> |
| <b>3.3 Μεθοδολογία που ακολουθήθηκε για τη διεξαγωγή των διαβουλεύσεων .....</b>                                                                                                                                                          | <b>20</b> |
| <b>3.3.1 Έρευνα για την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης στους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων .....</b>                                                                                                     | <b>22</b> |
| <b>3.3.2 Έρευνα για την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης των νοικοκυριών σε θέματα διαχείρισης και επεξεργασίας των αποβλήτων τροφίμων.....</b>                                                                                       | <b>24</b> |
| <b>3.3.3 Σχεδιασμός διαβουλεύσεων με τις επιχειρήσεις στους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων.....</b>                                                                                                             | <b>25</b> |
| <b>3.3.4 Σχεδιασμός ερωτηματολογίων για τους σκοπούς της διαβούλευσης με τις τοπικές αρχές και ΜΚΟ .....</b>                                                                                                                              | <b>27</b> |
| <b>3.3.5 Τομείς της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων .....</b>                                                                                                                                                               | <b>28</b> |
| <b>3.3.6 Τοπικές αρχές και ΜΚΟ .....</b>                                                                                                                                                                                                  | <b>11</b> |
| <b>3.4. Υφιστάμενη κατάσταση για τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων και οι πρακτικές που εφαρμόζονται.....</b>                                                                                                                          | <b>12</b> |
| <b>4. Αποτελέσματα Ερευνών και Διαβουλεύσεων.....</b>                                                                                                                                                                                     | <b>17</b> |
| <b>4.1 Αποτελέσματα ερευνών.....</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>17</b> |
| <b>4.4.1 Αποτελέσματα έρευνας για την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων σε θέματα διαχείρισης και επεξεργασίας των οργανικών βιοαποδομήσιμων αποβλήτων τροφίμων .....</b> | <b>17</b> |
| <b>4.4.2 Αποτελέσματα έρευνας για την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης των νοικοκυριών σε θέματα διαχείρισης και επεξεργασίας των αποβλήτων τροφίμων .....</b>                                                                        | <b>21</b> |



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

|                                                                                                                                                                                         |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>4.2 Αποτελέσματα Διαβουλεύσεων – προκλήσεις, πρωτοβουλίες &amp; καλές πρακτικές.....</b>                                                                                             | <b>23</b> |
| <b>4.2.1 Οι προκλήσεις και οι πρωτοβουλίες που καταγράφηκαν στη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων σε επιχειρήσεις των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων.....</b> | <b>23</b> |
| <b>4.2.2 Οι προκλήσεις και οι πρωτοβουλίες που καταγράφηκαν στην διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων στις τοπικές αρχές και ΜΚΟ.....</b>                                                  | <b>32</b> |
| <b>5. Ανάλυση SWOT.....</b>                                                                                                                                                             | <b>34</b> |
| <b>5.1 Δυνατά, αδύνατα σημεία, ευκαιρίες και απειλές για τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων από τις επιχειρήσεις φιλοξενίας και εστίασης.....</b>                                     | <b>34</b> |
| <b>5.2 Δυνατά, αδύνατα σημεία, ευκαιρίες και απειλές για τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων για τις τοπικές αρχές και ΜΚΟ.....</b>                                                    | <b>36</b> |
| <b>6. Εισηγήσεις.....</b>                                                                                                                                                               | <b>38</b> |
| <b>6.1 Προτάσεις και εισηγήσεις σχετικές με τη διαχείριση ή μείωση της σπατάλης των τροφίμων από τις επιχειρήσεις των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων.....</b> | <b>38</b> |
| <b>6.2 Προτάσεις και εισηγήσεις σχετικές με την διαχείριση ή μείωση της σπατάλης των τροφίμων από τις τοπικές αρχές και ΜΚΟ.....</b>                                                    | <b>40</b> |
| <b>7. Συμπεράσματα.....</b>                                                                                                                                                             | <b>42</b> |
| <b>7.1 Τομείς της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων.....</b>                                                                                                                | <b>42</b> |
| <b>7.2 Τοπικές αρχές και ΜΚΟ.....</b>                                                                                                                                                   | <b>45</b> |
| <b>8. Αναφορές.....</b>                                                                                                                                                                 | <b>47</b> |
| <b>Παράρτημα I.....</b>                                                                                                                                                                 | <b>51</b> |
| <b>Παράρτημα II.....</b>                                                                                                                                                                | <b>21</b> |
| <b>Παράρτημα III.....</b>                                                                                                                                                               | <b>39</b> |
| <b>Παράρτημα IV.....</b>                                                                                                                                                                | <b>41</b> |

## Πίνακες

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Πίνακας 1: Προσδιορισμός των Κύριων, Άμεσων και Δευτερευόντων φορέων διαβουλεύσεων..... | 17 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

|                                                                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Πίνακας 2: Κλάδοι Οικονομικής δραστηριότητας του τομέα φιλοξενίας εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων ανά επαρχία [4]..... | 10 |
| Πίνακας 3: Αριθμός Κοινοτήτων ανά Επαρχία.....                                                                           | 11 |
| Πίνακας 4: Ημερομηνίες διεξαγωγής διαβουλεύσεων με τοπικές αρχές και ΜΚΟ και αριθμός συμμετεχόντων.....                  | 12 |
| Πίνακας 5: Πως διάφορες χώρες ενθαρρύνουν τη μείωση της σπατάλης τροφίμων [26].....                                      | 27 |

## Εικόνες

|                                                                                                                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Εικόνα 1: Businesses' suggestions for the implementation of appropriate waste management techniques .....                                                                      | 8  |
| Εικόνα 1: Εισηγήσεις επιχειρήσεων για υλοποίηση μέτρων ορθολογικής διαχείρισης και περιορισμού της σπατάλης (ΟΕΒ, 2021).....                                                   | 14 |
| Εικόνα 2: Σχεδιάγραμμα με Κύριους, Άμεσους και Δευτερεύοντες φορείς διαβουλεύσεων.....                                                                                         | 20 |
| Εικόνα 3: Η μεθοδολογία που ακολουθήθηκε κατά την έρευνα με επαγγελματίες.....                                                                                                 | 24 |
| Εικόνα 4: Μεθοδολογία για την διεξαγωγή των διαβουλεύσεων με επαγγελματίες (ΟΕΒ, 2021) .....                                                                                   | 26 |
| Εικόνα 5: Παρουσίαση των αποτελεσμάτων για τις μεθόδους διαχείρισης των άθικτων παρασκευών από τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα (ΟΕΒ, 2021) .....                  | 19 |
| Εικόνα 6: Ποσότητες των πρώτων υλών που δεν καταναλώνονται από τον πελάτη και έχουν τοποθετηθεί στο πιάτο (ΟΕΒ, 2021).....                                                     | 20 |
| Εικόνα 7: "PESTLE" ανάλυση για τις προκλήσεις στους τομείς Φιλοξενίας Εστίασης και Τροφοδοσίας τροφίμων για τα θέματα διαχείρισης και επεξεργασίας των αποβλήτων τροφίμων..... | 26 |
| Εικόνα 8: Εισηγήσεις επιχειρήσεων για αντιμετώπιση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων.....                                                                                  | 40 |



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## 1. Executive Summary

As part of the LIFE-FOODprint program's framework, consultations were conducted with a number of companies from various sectors including hospitality, food catering, local authorities as well as non-governmental organisations (NGOs). The purpose of the consultations was to identify and document their **challenges, their good practices and their suggestions** on the rational management of food and raw materials and the appropriate treatment of organic and food waste.

The consultations supported the documentation of initiatives and good practices which are implemented by various businesses, councils and communities and the mapping of the current status of the misuse of the raw materials and the management of the food waste. In addition, through the consultations, the stakeholders' opinion on participating in an information collaboration platform regarding the provision of food to vulnerable groups, social groceries and families in need, was documented.

The consultations were conducted during the months February – July 2021 and the participants were divided into 2 categories: (a) businesses category including the hospitality and food and (b) Local authorities and NGOs category.

For the category (a), 15 consultations were conducted and divided equally into the five districts of Cyprus (Nicosia, Limassol, Larnaca, Paphos and Ammochostos) with three consultations being conducted per district. Representatives of the business category which includes hospitality and food, which are highly active in each district were invited to participate in the consultations. Representatives from other entities have also participate in the consultations including representatives from the Larnaca and Famagusta provinces development company, the Limassol tourism company. Moreover, representatives of various federations have participated in the consultations including Cyprus Association of Renewable Energy enterprises (SEAPEK), Federation of Leisure Center Owners Associations (OSIKA), Association of Cyprus Tourist Enterprises (ACTE), Cyprus Sustainable Tourism Initiative (CSTI), and the Pancyprrian Association of Biogas Producers.

During the period December 2020 – January 2021, a survey was conducted with the use of questionnaires (**Annex I**) to map the current state of the overconsumption, management and treatment of the organic biodegradable food waste, by the hospitality and food businesses in Cyprus. The questionnaires were analysed and the results were presented and discussed during scheduled consultations with the related businesses. Due to the Covid-19 situation at the time, the consultations were conducted online. Survey participants included 17 businesses in the category of food and hospitality, were most of them are active well-known chains all over Cyprus. Data collection was not easy as some of the businesses were closed due to the present restrictive measures at that moment.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

The analysis results (**Annex II**) shown that almost half of the participants avoid giving to the customers their leftover food to take it back home with them, and only 6% of the businesses suggest to the client to take their leftover food home.

The results from the survey have shown that businesses manage their already prepared food that, remained untouched by their clients, with the following processes: 95% of the businesses provides their staff with the prepared food, 35% stores the food for next day usage, 30% have an agreement with a licensed organic management company, 23% throws the prepared food to the waste bin, 17% provides the food for animals, 12% provides social groceries with the prepared food, and none of the businesses is composting the prepared food.

The survey analysis resulted in the creation of a list with the quantities of the raw materials per serving that are not consumed by the customers and are being thrown away. Fish is the first raw material found to be thrown away in large quantities with 70% of the portion, seafood (clams, mussels, etc) are also thrown in large quantities being the 55% of the portion. Fruit and vegetables follow with a 50% of the portion and then pastries and starchy foods with 45 and 40% respectively.

Moreover, 82% of the participating businesses stated that they discard more than 100 litres of organic waste per week, 12% percent stated that they discard 50-100 litres per week, whereas the rest of the participants has said that they discard less than 50litres of organic waste per week.

Furthermore, the 88% of the participating businesses believe that they use the appropriate management processes when it comes to prepared food and raw materials, whereas 12% believes that there is space for improvement within the management processes they follow. In addition, the participating businesses have stated that their raw materials waste can decrease if it is stored appropriately, in more suitable fridges, better storage containers, storage rooms with better systems for maintaining temperature, humidity and other environmental parameters as well as by improving the ordering process following «FIFO» - First In First Out.

The largest percentage of the survey's participating businesses (59%) believes that they can decrease their organic waste volume by 10%, 29% believes that they can decrease it by 25%, 6% believes it can decrease their volume by 50% whereas the rest of the participants believe that they cannot decrease the production of their organic waste volume. Yet, the survey analysis has shown that 76% of the businesses will be willing to use an informative platform for free food sharing and provision of food to the vulnerable population.

Five consultations occurred for each province (Nicosia, Limassol, Larnaca, Paphos and Ammochostos) with the second category representatives which include NGOs and local



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

authorities. Local Authorities representatives were invited to participate in the related province consultations whereas NGOs were able to participate in whoever consultation they preferred. In addition, in every consultation, representatives from local media were participating. The project aim was to organize consultations with physical presence in each Cypriot province.

However, the project aim was not achieved due to the Covid-19 measures and the five consultations still occurred, one for each province, yet virtually through the Zoom platform. This is one of the main reasons why the consultation participants were mainly municipalities and NGOs and most of the smaller communities could not participate due to the lack of the necessary tools to participate in online consultations. As a result, instead of having more than



75 participants, the sum of the participants of all the five consultations was 28 with mainly participants from municipalities and NGOs. To improve the participation of local authorities, an online consultation occurred in collaboration with the Union of Cyprus Communities, where 9 representatives of local communities have participated.

With the change of Covid-19 measures to being less stringent, a consultation with physical presence occurs in July 2021, with the communities of the province of Morphou. Twenty community representatives participated in this consultation, raising the sum of the number of all the participants to the consultations to 57.

In Cyprus there is no separate collection process for organic waste. Biodegradable organic waste is collected in combination with solid municipal waste from Municipalities and communities. The targets of 2010 and 2013 for the direction change of the biodegradable organic waste from the landfills have not been achieved. However, plans have been established for introduction of mandatory separate collection process of municipal waste, including organic waste. The Municipal Waste Management Plan was prepared by the Department of Environment 2015-2021 suggested that 15% of the municipal waste should be collected separately from organic waste by 2021 and introduce economic deterrents such as a landfill tax. Yet, the application of the plan is really slow. Thus, even if this has not yet been imposed, by 31<sup>st</sup> of December 2023, separation and recycling of organic waste will be occurring at the place it was created or organic waste will be collected separately to avoid its mix up with other types of waste.

The absence of competition between grouped and individual systems of collection and processing of organic waste all over Cyprus has been identified as the main challenge from the consultation result analysis. The absence of a separation system at the source of the



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

organic waste and the absence of collection system which can satisfy the needs of the businesses and households, have as a result the reluctance of individuals in taking actions related to the above.

Moreover, there is a record of some positive initiatives, i.e. installation of organic waste collection points at hotels, limited number of local authorities participating in initiatives for sorting and managing organic waste. However, most of the initiatives have been stagnant due to poor planning.

In some cases, the space needed for the installation of composting machines and other relevant organic waste machinery can be a determinant factor as sometimes the space capacity is not available. This could be addressed through the creation of clusters which can use the same space for their actions. Clusters could also be utilized for the promotion of local food production or even the disposal of surplus food products in the case of high production rates and significant stocks.

In addition, Cyprus and accordingly Local Authorities, have not yet adopted any incentive schemes related to the cultural change of businesses and households in Cyprus. For example, some countries give incentives in the forms of reward schemes, tax reductions or even reduced fee for waste, to encourage businesses and households to improve their waste management processes. Due to the lack of incentives in Cyprus, business who do reduce their waste volume they do not have any benefits and are still paying the same waste fee as those businesses who produce waste volume as usual.

Despite the lacking framework and the delays in the application of separating waste collection, Cyprus intends to implement incentives programmes through differentiated taxation for waste and plans for the collection of organic waste. To push the local authorities to act towards the improvement of the municipal waste in general, relevant policy is now being reviewed by the parliament. At the same time, a supporting plan has been established to encourage the local authorities and communities to introduce waste collection processes at the source of organic waste and support the system Pay As you Throw (PAYT).

Differentiated taxation programs like PAYT, contribute to the cost reduction of households and businesses by encouraging the reduction of their waste production. A pilot program has been effective since March 2020 and has been fully implemented in the Municipality of Aglantzia in Nicosia since 1<sup>st</sup> of January 2021. The program results are important in impacting citizens' participation in sorting and recycling packaging as well as managing their organic waste.

However, as discussed in the consultations, «the polluter never pays», as the national legislation is not properly implemented. This can be concluded as in most provinces abandoned mixed organic waste can be found thrown in the environment and the violators are not prosecuted as appropriate, leading to uncontrollable situations.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

During the consultations, lack of information and awareness were identified as main challenges for the waste management processes in Cyprus. This is due to the fact that Cypriot society has been insufficiently informed for the environmental, economic and societal cost of food waste. Information and education topics should be integrated in sustainability programs taught in schools, technical colleges and also in academic level curriculum.

Culture is directly related to food waste and diet is directly related to the culture of people around the globe, which is hard to change deep-rooted habits. It has been reported by various businesses that a large percentage of their customers might order or place on its plate from a buffer, more than the quantities that they can consume.

Some suggestions/proposals related to actions which can contribute to food waste reduction based on the experiences.



Εικόνα 1: Businesses' suggestions for the implementation of appropriate waste management techniques

## 1. Εκτελεστική Περίληψη

Στα πλαίσια υλοποίησης του προγράμματος LIFE-FOODprint, διεξήχθησαν διαβουλεύσεις με επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης, τροφοδοσίας τροφίμων, τοπικών αρχών και Μη Κυβερνητικών Οργανώσεων (ΜΚΟ), με στόχο την καταγραφή των διαφόρων προκλήσεων στα θέματα μείωσης της σπατάλης, της ορθολογικής διαχείρισης και επεξεργασίας των οργανικών αποβλήτων τροφίμων.

Ο στόχος των διαβουλεύσεων ήταν μέσα από συζητήσεις με τους επαγγελματίες στους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης, τροφοδοσίας τροφίμων, τοπικών αρχών και ΜΚΟ, να εντοπιστούν και να καταγραφούν **προκλήσεις, εισηγήσεις, προτάσεις και καλές πρακτικές**, σε θέματα



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

διαχείρισης των πρώτων υλών, των τροφίμων, της διαχείρισης των οργανικών αποβλήτων και αποβλήτων τροφίμων.

Μέσα από τις διαβουλεύσεις επιχειρήθηκε να χαρτογραφηθεί η υφιστάμενη κατάσταση για τα θέματα διαχείρισης της σπατάλης και των αποβλήτων τροφίμων, να καταγραφούν οι πρωτοβουλίες και οι καλές πρακτικές που εφαρμόζονται από τις επιχειρήσεις, Δήμους ή Κοινότητες και να καταγραφεί επίσης η αντιμετώπιση εκπροσώπων επιχειρήσεων, τοπικών αρχών και ΜΚΟ, αναφορικά με τη συμμετοχή σε πλατφόρμα ενημέρωσης για παραχώρηση φαγητού σε ευάλωτες ομάδες, κοινωνικά παντοπωλεία και άπορες οικογένειες.

Οι διαβουλεύσεις διεξήχθησαν τους μήνες Φεβρουάριο – Ιούλιο 2021 και οι συμμετέχοντες χωρίστηκαν σε 2 μεγάλες κατηγορίες: (α) κατηγορία των επιχειρήσεων των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων, και (β) κατηγορία των τοπικών αρχών και ΜΚΟ.

Στην κατηγορία των επιχειρήσεων των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων πραγματοποιήθηκαν στο σύνολο 15 συνεδριάσεις διαβουλεύσεων, τρεις για κάθε Επαρχία (Λευκωσία, Λεμεσός, Λάρνακα, Πάφος και Αμμόχωστος). Οι εκπρόσωποι επιχειρήσεων κλήθηκαν να συμμετέχουν στις διαβουλεύσεις, αναλόγως της επαρχίας που έχουν την μεγαλύτερη δραστηριότητα. Επίσης, στις διαβουλεύσεις συμμετείχαν εκπρόσωποι από τους Επαγγελματικούς Συνδέσμους, Σύνδεσμος Επωνύμων Αλυσίδων Εστίασης Κύπρου (ΣΕΠΑΕΚ), Ομοσπονδία Συνδέσμων Ιδιοκτητών Κέντρων Αναψυχής (ΟΣΙΚΑ), Σύνδεσμος Τουριστικών Επιχειρήσεων Κύπρου (ΣΤΕΚ), Κυπριακός Σύνδεσμος Αειφόρου Τουρισμού (ΚΣΑΤ) και ο Παγκύπριος Σύνδεσμος Παραγωγών Βιοαερίου/Ενέργειας (Αδειούχοι Διαχειριστές Οργανικών Αποβλήτων). Επίσης, συμμετείχαν και εκπρόσωποι από την Αναπτυξιακή Εταιρεία Λάρνακας και Αμμοχώστου και Limassol Tourism Company.

Των διαβουλεύσεων προηγήθηκε έρευνα, κατά την περίοδο Δεκεμβρίου 2020 - Ιανουαρίου 2021, μέσω δομημένου ερωτηματολογίου (**Παράρτημα Ι**), ώστε να καταγραφεί η υφιστάμενη κατάσταση σε θέματα μείωσης της σπατάλης, διαχείρισης και επεξεργασίας των οργανικών βιοαποδομήσιμων αποβλήτων τροφίμων, στις επιχειρήσεις της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων. Ακολούθως, πραγματοποιήθηκε ανάλυση των ευρημάτων και τα αποτελέσματα παρουσιάστηκαν και συζητήθηκαν στις προγραμματισμένες συναντήσεις/ διαβουλεύσεις με τις επιχειρήσεις. Όλες οι διαβουλεύσεις πραγματοποιήθηκαν διαδικτυακά, λόγω των μέτρων περιορισμού της πανδημίας COVID-19. Στην έρευνα συμμετείχαν 17 επιχειρήσεις φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων, οι περισσότερες εκ των οποίων είναι γνωστές αλυσίδες με δραστηριότητα σε όλη την Κύπρο. Κατά την διάρκεια της συλλογής των δεδομένων παρουσιάστηκαν αρκετές δυσκολίες, λόγω του ότι αρκετές επιχειρήσεις παρέμειναν κλειστές εξαιτίας των περιοριστικών μέτρων της πανδημίας και τα στελέχη απουσίαζαν από το πόστο εργασίας τους.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Από την έρευνα (**Παράρτημα II**) φάνηκε ότι, σχεδόν μια στις δύο επιχειρήσεις δε δίνει ποτέ το φαγητό που περίσσεψε στον πελάτη στο «dine in», ενώ ένα πολύ μικρό ποσοστό της τάξης του 6% προτείνει στον πελάτη, εάν το επιθυμεί, να πάρει το φαγητό που του περίσσεψε στο σπίτι.

Οι κύριες μέθοδοι διαχείρισης των άθικτων παρασκευών από τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα είναι: το 95% των επιχειρήσεων τις παραχωρεί στο προσωπικό, το 35% των επιχειρήσεων τις αποθηκεύει για την επόμενη μέρα, το 30% των επιχειρήσεων έχει συμφωνία με αδειούχο διαχειριστή οργανικών αποβλήτων, το 23% των επιχειρήσεων τις εναποθέτει στο γενικό κάδο απορριμμάτων, το 17% των επιχειρήσεων τις παρέχει σε ζώα, το 12% των επιχειρήσεων παραχωρεί τις άθικτες παρασκευές σε κοινωνικά παντοπωλεία, ενώ καμία επιχείρηση δεν πραγματοποιεί κομποστοποίηση.

Επίσης, μέσα από την έρευνα δημιουργήθηκε ένας κατάλογος των ποσοτήτων των πρώτων υλών ανά μερίδα που δεν καταναλώνονται από τον πελάτη και πετάγονται. Η πρώτη ύλη που δεν καταναλώνεται από τον πελάτη και πετάγεται σε μεγάλες ποσότητες είναι τα ψάρια με ποσοστό 70% της μερίδας, όπως επίσης και τα θαλασσινά (μαλάκια, μύδια, κτλ.) με ποσοστό 55% της μερίδας. Ακολουθούν τα φρούτα και τα λαχανικά, με ποσοστό 50% της μερίδας. Στη συνέχεια ακολουθούν τα αρτοσκευάσματα και οι αμυλούχες τροφές με 45 και 40% αντίστοιχα.

Όσον αφορά τον όγκο των οργανικών αποβλήτων που απορρίπτονται ανά εβδομάδα, το 82% των επιχειρήσεων που συμμετείχε στην έρευνα δήλωσε ότι απορρίπτει πέραν των 100 λίτρων οργανικά απόβλητα ανά εβδομάδα, ενώ το 12% δήλωσε ότι απορρίπτει 50-100 λίτρα ανά εβδομάδα, με το υπόλοιπο ποσοστό να απορρίπτει μέχρι 50 λίτρα ανά εβδομάδα.

Το 88% των ερωτηθέντων επιχειρήσεων, θεωρούν ότι διενεργούν καλό προγραμματισμό αποθεμάτων και παραγγελιών, ενώ το υπόλοιπο 12% θεωρεί ότι ίσως μπορεί να βελτιωθεί το σύστημα τήρησης αποθεμάτων και ο τρόπος παραγγελιών. Ακόμη, οι επιχειρήσεις δήλωσαν ότι μπορούν να μειώσουν τα απόβλητα τροφίμων τους μέσω καλύτερης φύλαξης των πρώτων υλών, σε καταλληλότερα ψυγεία, σε σωστά δοχεία φύλαξης, σε αποθήκες με καλύτερο σύστημα διατήρησης θερμοκρασίας, υγρασίας και άλλων περιβαλλοντικών παραμέτρων και με την βελτίωση του τρόπου παραγγελιών ακολουθώντας το «FIFO» - First In First Out.

Το μεγαλύτερο ποσοστό των επιχειρήσεων (59%) που συμμετείχε στην έρευνα θεωρεί ότι μπορεί να μειώσει τον όγκο των οργανικών αποβλήτων του κατά 10%, το 29% θεωρεί ότι μπορεί να μειώσει τον όγκο κατά 25%, το 6% να μειώσει τον όγκο κατά 50%, ενώ το υπόλοιπο ποσοστό θεωρεί ότι δεν μπορεί να μειώσει τον όγκο των οργανικών αποβλήτων που παράγει. Τέλος, μέσα από την έρευνα φάνηκε ότι το 76% των επιχειρήσεων θα χρησιμοποιούσε πλατφόρμα ενημέρωσης για παραχώρηση δωρεάν φαγητού ή τροφίμων σε ευάλωτες ομάδες.

Στην κατηγορία των τοπικών αρχών και ΜΚΟ πραγματοποιήθηκαν αρχικά στο σύνολο 5 διαβουλεύσεις, μια για κάθε Επαρχία (Λευκωσία, Λεμεσός, Λάρνακα, Πάφος και Αμμόχωστος).



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Οι εκπρόσωποι των τοπικών αρχών κλήθηκαν να συμμετέχουν στις διαβουλεύσεις αναλόγως της επαρχίας τους, ενώ οι ΜΚΟ κλήθηκαν να συμμετέχουν σε όποια από τις διαβουλεύσεις επιθυμούσαν. Επίσης, στις διαβουλεύσεις συμμετείχαν και δύο εκπρόσωποι τοπικών μέσων μαζικής ενημέρωσης. Η πρόθεση κατά το σχεδιασμό του έργου ήταν να γίνουν οι διαβουλεύσεις με φυσική παρουσία, με μία εκδήλωση να γίνεται σε κάθε επαρχία.

Ο σχεδιασμός αυτός ανατράπηκε λόγω της πανδημίας και των περιορισμών και οι διαβουλεύσεις έγιναν μεν επαρχιακά, χωρίς δε φυσική παρουσία, ηλεκτρονικά μέσω της πλατφόρμας Zoom. Αυτός ήταν και ένα από τους κύριους λόγους που τελικά στις διαβουλεύσεις συμμετείχαν κυρίως Δήμοι και ΜΚΟ και πολύ λιγότερες κοινότητες από ότι αναμενόταν, αφού στην Κύπρο πολλές κοινότητες στερούνται ακόμα των απαραίτητων υποδομών για τη συμμετοχή τους σε ηλεκτρονικές διαβουλεύσεις. Ως αποτέλεσμα, παρόλο που στα πλαίσια του έργου προνοείτο η διεξαγωγή πέντε διαβουλεύσεων (μία ανά επαρχία) με τοπικές αρχές και ΜΚΟ με στόχο τη συμμετοχή εβδομήντα πέντε συνολικά συμμετεχόντων, η συμμετοχή κινήθηκε σε χαμηλά επίπεδα αφού στο σύνολο τους με το πέρας των πέντε διαβουλεύσεων οι συμμετέχοντες ανήλθαν στους 28, κυρίως από Δήμους και ΜΚΟ. Για να βελτιωθεί η συμμετοχή των τοπικών αρχών, οργανώθηκε και πραγματοποιήθηκε μαζί με την Ένωση Κοινοτήτων μία επιπλέον ηλεκτρονική διαβούλευση στην οποία συμμετείχαν ακόμα 9 εκπρόσωποι τοπικών αρχών, από Κοινότητες.

Η βελτίωση των υγειονομικών συνθηκών επέτρεψε τη επιπλέον διοργάνωση τον Ιούλιο 2021 - διαβούλευσης σε κοινότητες της επαρχίας Μόρφου με φυσική παρουσία. Συνολικά, στη διαβούλευση έλαβαν μέρος 20 εκπρόσωποι των κοινοτήτων, ανεβάζοντας έτσι τον αριθμό των συμμετεχόντων στις διαβουλεύσεις αυτές στους 57.



Στην Κύπρο δεν εφαρμόζεται ξεχωριστή συλλογή οργανικών αποβλήτων. Τα βιοαποικοδομήσιμα οργανικά απόβλητα, συλλέγονται σύμμεκτα με τα στερεά αστικά απορρίμματα, από τα δίκτυα των Δήμων και Κοινοτήτων. Οι στόχοι του 2010 και 2013 για την εκτροπή των βιοαποικοδομήσιμων οργανικών αστικών αποβλήτων από χώρους υγειονομικής ταφής δεν είχαν επιτευχθεί. Ωστόσο, υπάρχουν σχέδια για την καθιέρωση υποχρεωτικής χωριστής συλλογής αστικών αποβλήτων, συμπεριλαμβανομένων των οργανικών αποβλήτων. Το Σχέδιο Διαχείρισης Αποβλήτων του Τμήματος Περιβάλλοντος 2015-2021 προτείνει το 15% των αστικών στερεών απορριμμάτων να συλλέγονται χωριστά ως οργανικά απόβλητα έως το 2021 και εισάγει οικονομικά αποτρεπτικά μέσα, όπως ο φόρος υγειονομικής ταφής. Ωστόσο, η εφαρμογή είναι αρκετά αργή. Αν και αυτό δεν έχει ακόμα υλοποιηθεί, υπάρχει σχετική πρόνοια από την 31<sup>η</sup> Δεκεμβρίου



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

2023, τα οργανικά απόβλητα είτε να διαχωρίζονται και να ανακυκλώνονται στην πηγή, είτε να συλλέγονται χωριστά για να μην αναμιγνύονται με άλλα είδη αποβλήτων.

Οι προκλήσεις που καταγράφηκαν κατά τη διάρκεια των διαβουλεύσεων είναι η απουσία ανταγωνισμού σε συλλογικά ή ατομικά συστήματα συλλογής και επεξεργασίας των οργανικών αποβλήτων σε Παγκύπρια κλίμακα. Η μέχρι στιγμής απουσία οργανωμένου συστήματος διαλογής στην πηγή των οργανικών αποβλήτων και η απουσία οργανωμένης συλλογής που θα εξυπηρετεί τις ανάγκες των επιχειρήσεων και των νοικοκυριών, έχουν δημιουργήσει απροθυμία στην υλοποίηση μεμονωμένων δράσεων.

Σε ορισμένες περιπτώσεις, καταγράφηκαν ορισμένες θετικές πρωτοβουλίες, π.χ. η τοποθέτηση σημείων συλλογής οργανικών αποβλήτων από ξενοδοχειακές μονάδες, πρωτοβουλίες περιορισμένου αριθμού τοπικών αρχών για συμμετοχή σε ειδικά προγράμματα διαλογής και διαχείρισης οργανικών αποβλήτων, σχεδόν όμως όλα έχουν εγκαταλειφθεί τελικά, λόγω κακού προγραμματισμού.

Σε ορισμένες περιπτώσεις, ο χώρος που απαιτείται για την εγκατάσταση κομποστοποιητών ή άλλου εξοπλισμού διαχωρισμού και επεξεργασίας οργανικών αποβλήτων ή αποβλήτων τροφίμων, είναι ανασταλτικός παράγοντας, μιας και δεν είναι σε όλες τις περιπτώσεις διαθέσιμος. Αυτό θα μπορούσε να αντιμετωπισθεί μέσω της δημιουργίας συνεργατικών συνεταιρισμών (clusters) που να αξιοποιούν από κοινού χώρους. Οι συνεργατικοί συνεταιρισμοί θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν και στις περιπτώσεις της προώθησης της τοπικής παραγωγής τροφίμων ή ακόμα και της διάθεσης της περίσσειας από τις πωλήσεις σε περιπτώσεις μεγάλης παραγωγής και σημαντικών αποθεμάτων.

Επιπρόσθετα, δεν έχουν ακόμη υιοθετηθεί στην Κύπρο σχέδια κινήτρων εκ μέρους των τοπικών Αρχών για τα νοικοκυριά ή τις επιχειρήσεις που να στοχεύουν στην υιοθέτηση νέων συμπεριφορών ή και συνηθειών (οικονομικά και μη οικονομικά ή Bonus/Malus). Για παράδειγμα σε ορισμένες χώρες υπάρχουν προγράμματα επιβράβευσης, φοροαπαλλαγών ή αυξημένου/μειωμένου τέλους σκυβάλων ως κίνητρα προς τους πολίτες ή τις επιχειρήσεις. Ως αποτέλεσμα αυτών των ελλείψεων, οι επιχειρήσεις που μειώνουν τις παραγόμενες ποσότητες αποβλήτων, καταβάλλουν τα ίδια τέλη σκυβάλων με επιχειρήσεις που δεν ακολουθούν σωστές πρακτικές.

Παρά τις ελλείψεις σε υποδομές και τις καθυστερήσεις στην εφαρμογή της ξεχωριστής συλλογής, υπάρχει πλέον η πρόθεση να εφαρμοστούν στην Κύπρο προγράμματα κινήτρων μέσω διαφοροποιημένης φορολόγησης για τα σκύβαλα και τα προγράμματα ξεχωριστής συλλογής οργανικών αποβλήτων. Σχετικό νομοσχέδιο που δημιουργεί τέτοια υποχρέωση στις τοπικές αρχές βρίσκεται ήδη στη βουλή για ψήφιση. Παράλληλα, η πρόσφατη εξαγγελία σχεδίου στήριξης των τοπικών αρχών για εγκαθίδρυση συστημάτων διαλογής στην πηγή οργανικών αποβλήτων και συστημάτων «Πληρώνω όσο Πετώ» αναμένεται να ωθήσει αρκετούς Δήμους και συμπλέγματα κοινοτήτων προς τη συγκεκριμένη κατεύθυνση.



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Τέτοια προγράμματα διαφοροποιημένης φορολόγησης, «Πληρώνω Όσο Πετώ» ή PAYT (Pay as you throw), επιτρέπουν ουσιαστικά την παράλληλη μείωση του κόστους νοικοκυριών και επιχειρήσεων, με τη μείωση των σύμμεικτων αποβλήτων που παράγονται. Ένα τέτοιο πρόγραμμα εφαρμόστηκε πιλοτικά από τον Μάρτιο του 2020 με πλήρη εφαρμογή από την 1<sup>η</sup> Ιανουαρίου 2021 σε όλο τον Δήμο Αγλαντζιάς στη Λευκωσία. Τα αποτελέσματα του συγκεκριμένου προγράμματος είναι σημαντικά, τόσο ως προς την αύξηση της συμμετοχής των πολιτών στη διαλογή και ανακύκλωση των συσκευασιών, όσο και προς τη διαλογή και διαχείριση των οργανικών αποβλήτων.

Όσον αφορά την εφαρμογή της εθνικής νομοθεσίας, φάνηκε από τις διαβουλεύσεις ότι, δεν γίνεται σωστή εφαρμογή, μιας και «ο ρυπαίνων δεν πληρώνει», αφού σχεδόν σε όλες τις περιοχές εναποτίθενται ανεξέλεγκτα ανάμικτα οργανικά απόβλητα στο περιβάλλον και οι παραβάτες δεν δίδονται ποινικά, κάτι που δημιουργεί ανεπίτρεπτες και ανεξέλεγκτες καταστάσεις.

Ακόμη, μια πρόκληση που καταγράφηκε κατά την διάρκεια των διαβουλεύσεων είναι η ελλιπής ενημέρωση και η ευαισθητοποίηση των πολιτών και των επιχειρήσεων. Παρατηρήθηκε ελλιπής ενημέρωση για το περιβαλλοντικό, οικονομικό και κοινωνικό κόστος της σπατάλης τροφίμων. Θέματα ενημέρωσης και εκπαίδευσης θα πρέπει να ενσωματωθούν στα προγράμματα αειφορίας που διδάσκονται στα σχολεία, στις τεχνικές σχολές, αλλά και σε προγράμματα σπουδών ακαδημαϊκού επιπέδου.

Επιπλέον, η σπατάλη τροφίμων είναι ένα θέμα που σχετίζεται με την κουλτούρα, είτε των κυπρίων είτε των ξένων επισκεπτών. Η διατροφή σχετίζεται με την κουλτούρα ενός λαού και δεν είναι εύκολο να αλλάξουν βαθιά ριζωμένες συνήθειες. Έχει καταγραφεί από διάφορες επιχειρήσεις ότι μεγάλο ποσοστό των πελατών παραγγέλνει ή τοποθετεί στο πιάτο από το μπουφέ, περισσότερες ποσότητες φαγητού, από αυτές που μπορεί να καταναλώσει.

Στο πιο κάτω σχήμα (Εικόνα 2) συνοψίζονται ενδεικτικά κάποιες εισηγήσεις/προτάσεις επιχειρήσεων που προέρχονται από τους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων, ως εφαρμοστέες δράσεις που μπορούν να συνεισφέρουν στη μείωση της σπατάλης των τροφίμων, με βάση τις δικές τους εμπειρίες.

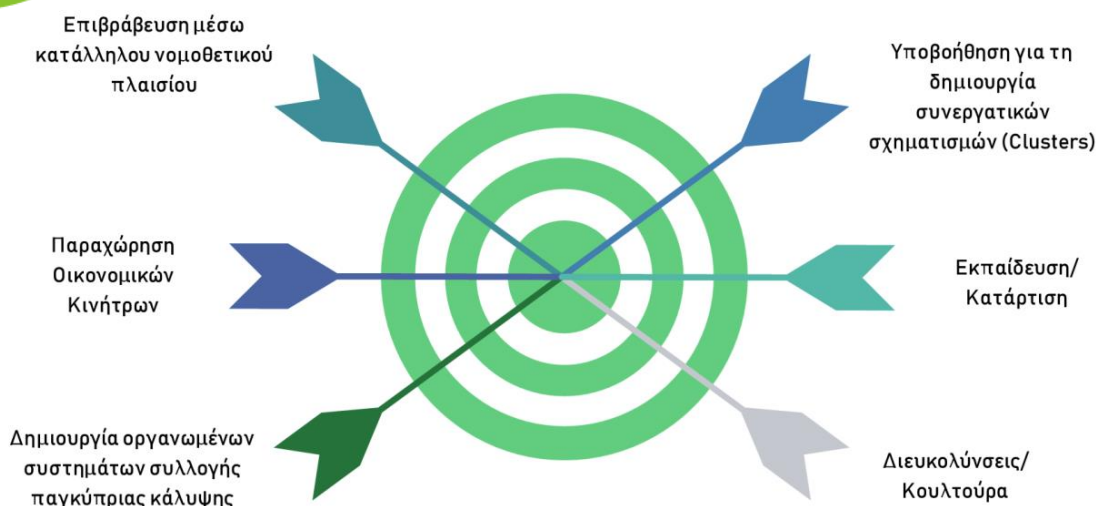


LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Εικόνα 2: Εισηγήσεις επιχειρήσεων για υλοποίηση μέτρων ορθολογικής διαχείρισης και περιορισμού της σπατάλης (OEB, 2021)

## 2. Εισαγωγή

Η αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων τα τελευταία χρόνια έχει τεθεί ψηλά στις προτεραιότητες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Σπαταλούνται περίπου **88 εκατομμύρια τόνοι τροφίμων** κάθε χρόνο στην Ευρώπη, που αντιστοιχούν σε **170 εκατομμύρια τόνους** εκπομπών **διοξειδίου του άνθρακα** στην ατμόσφαιρα [1]. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή μέσα από διάφορες πολιτικές και στρατηγικές, προωθεί την ενημέρωση για την πρόληψη, την ορθολογικότερη διαχείριση των πρώτων υλών τροφίμων και την σωστή διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων από τους Ευρωπαίους πολίτες και τις επιχειρήσεις.

Τον Μάρτιο του 2020 υιοθετήθηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή το νέο Σχέδιο Δράσης για την Κυκλική Οικονομία και ανάμεσα στους τομείς προτεραιότητας του Σχεδίου εντάσσονται τα τρόφιμα, το νερό και οι θρεπτικές ουσίες [2]. Μεταξύ άλλων, προτεινόμενες δράσεις του Σχεδίου Δράσης για την Κυκλική Οικονομία, στοχεύουν στην ανάκτηση και τη μείωση της χρήσης των πρώτων υλών, την αποκατάσταση της βιοποικιλότητας και του φυσικού περιβάλλοντος, όπως επίσης και στη μείωση των ποσοτήτων τροφίμων που σπαταλούνται ή χάνονται στην Ευρωπαϊκή Ένωση [2]. Παράλληλα, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή υιοθέτησε την στρατηγική «**από το αγρόκτημα στο πιάτο**», που στοχεύει μεταξύ άλλων και στην



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

**ταχύτερη καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων:** Μείωση κατά 50% της κατά κεφαλήν σπατάλης τροφίμων σε επίπεδο λιανικής πώλησης και σε επίπεδο καταναλωτών έως το 2030: η Επιτροπή θα προτείνει νομικά δεσμευτικούς **στόχους** για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων σε ολόκληρη την ΕΕ έως το 2023.

One third of the world's food,  
**1.3 billion tonnes**  
is lost or wasted at a cost of  
**\$750 billion**  
every year



Meanwhile,  
**795 million people**  
are going hungry



The carbon footprint of food  
waste accounts for about  
**3.3 giga-tonnes**  
of greenhouse gas emissions,  
which is equivalent to one third of  
annual emissions from fossil fuels



If **one quarter** of  
the food currently lost  
or wasted were saved,  
it would be enough to  
feed the world's hungry

Πηγή: <https://foodsustainability.eiu.com/food-loss-and-waste/>

Την ίδια στιγμή που σπαταλούνται τεράστιες ποσότητες βρώσιμων τροφίμων, **79 εκατομμύρια Ευρωπαίοι πολίτες ζουν κάτω από το όριο της φτώχειας, ενώ 16 εκατομμύρια Ευρωπαίοι πολίτες εξαρτώνται από την επισιτιστική βοήθεια** [1]. Εκτός από τις κοινωνικές προεκτάσεις, η σπατάλη τροφίμων έχει και **περιβαλλοντικές προεκτάσεις**. Η ανάγκη για παραγωγή περισσότερων ποσοτήτων τροφίμων, οδηγεί σε μεγαλύτερες πιέσεις στο περιβάλλον, μιας και αυξάνονται οι ανάγκες για περισσότερες καλλιεργήσιμες εκτάσεις με αποτέλεσμα να μειώνονται οι φυσικές περιοχές οικοτόπων, να αυξάνεται η χρήση ορυκτών καυσίμων και νερού, καθώς επίσης αυξάνεται και η χρήση φυτοφαρμάκων. Επίσης, η απόρριψη τροφίμων στο περιβάλλον προκαλεί αύξηση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου συμβάλλοντας στην κλιματική αλλαγή [2].



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ανά το παγκόσμιο, το 30% των παραγόμενων προϊόντων τροφίμων απορρίπτεται, με το μεγαλύτερο ποσοστό – εξ αυτών - της τάξης του 53% - να προέρχεται από τα νοικοκυριά, ακολούθως με ποσοστό 42% να προέρχεται από τις μονάδες παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων, ξενοδοχεία και εστιατόρια, ενώ το υπόλοιπο ποσοστό 5% να προέρχεται από τον τομέα εμπορίου τροφίμων [3]. Αρκετές επιχειρήσεις αναγκάζονται να πληρώνουν αυξημένα τέλη διαχείρισης οργανικών αποβλήτων, λόγω της μη σωστής εκμετάλλευσης των πρώτων υλών τους. Η Κύπρος κατατάσσεται στην τρίτη θέση στη σπατάλη τροφίμων, μιας και κάθε Κύπριος πολίτης απορρίπτει **327 κιλά τροφίμων τον χρόνο** [1].



Στα πλαίσια υλοποίησης του προγράμματος **LIFE-FOODprint**, διεξήχθησαν διαβουλεύσεις με επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης, τροφοδοσίας τροφίμων, καθώς και με τοπικές αρχές και Μη Κυβερνητικές Οργανώσεις (ΜΚΟ), με στόχο την καταγραφή των διαφόρων προκλήσεων στα θέματα μείωσης της σπατάλης, της ορθολογικής διαχείρισης και επεξεργασίας των οργανικών αποβλήτων τροφίμων που δημιουργούνται.

### 3. Σχεδιασμός και μεθοδολογία της έρευνας και των διαβουλεύσεων

#### 3.1 Στόχος Διαβουλεύσεων

Ο στόχος των διαβουλεύσεων ήταν μέσα από συζητήσεις με τους επαγγελματίες στους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης, τροφοδοσίας τροφίμων, τοπικών αρχών και Μη Κυβερνητικών Οργανώσεων (ΜΚΟ), να εντοπιστούν και να καταγραφούν οι **προκλήσεις**, σε θέματα διαχείρισης των πρώτων υλών, των τροφίμων, της διαχείρισης των οργανικών αποβλήτων και αποβλήτων τροφίμων.

Μέσα από τις διαβουλεύσεις επιχειρήθηκε να χαρτογραφηθεί η υφιστάμενη κατάσταση σχετικά με τα θέματα διαχείρισης της σπατάλης των αποβλήτων τροφίμων, να καταγραφούν οι πρωτοβουλίες και οι καλές πρακτικές που εφαρμόζονται από τις επιχειρήσεις, Δήμους ή Κοινότητες και να καταγραφεί η αντιμετώπιση των επιχειρήσεων, τοπικών αρχών και ΜΚΟ, ως προς τη συμμετοχή σε πλατφόρμα ενημέρωσης για παραχώρηση φαγητού σε ευάλωτες ομάδες, κοινωνικά παντοπωλεία και άπορες οικογένειες.



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Στόχος των διαβουλεύσεων, είναι επίσης να γνωρίσουν τα ενδιαφερόμενα μέρη τα χαρακτηριστικά και τους στόχους του έργου και η ομάδα έργου να γνωρίσει δράσεις και πρωτοβουλίες που ήδη υπάρχουν στον τομέα της μείωσης και της διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων. Μέσα από την ανταλλαγή πληροφοριών και την εκατέρωθεν ενημέρωση για τις συνθήκες που αφορούν την σπατάλη τροφίμων και την ανάδειξη του προβλήματος των αποβλήτων τροφίμων, στόχος είναι να επιτευχθεί μεγαλύτερη ευαισθητοποίηση των ενδιαφερομένων μερών για το θέμα αλλά και να δρομολογηθούν πρακτικές ενέργειες για τον περιορισμό του προβλήματος.

### 3.2 Επιλογή των άμεσα ενδιαφερόμενων φορέων για συμμετοχή στις διαβουλεύσεις

Για την σωστή προετοιμασία των διαβουλεύσεων, έπρεπε να καθοριστούν **οι κύριοι φορείς** όπου αναμενόταν να έχουν και την μεγαλύτερη εμπλοκή στις διαβουλεύσεις. Οι **άμεσα εμπλεκόμενοι φορείς** είναι επιχειρήσεις, δημόσιες υπηρεσίες και τμήματα όπου εμπλέκονται με τρόφιμα και η συμμετοχή τους στις διαβουλεύσεις θα βοηθούσε στην αποτύπωση αντιπροσωπευτικής εικόνας για την κατάσταση που επικρατεί στην Κύπρο και **οι δευτερεύοντες φορείς** είναι υπηρεσίες και τμήματα όπου έχουν έμμεσο ρόλο. Στον παρακάτω Πίνακας 1, παρουσιάζονται οι 3 κύριες κατηγορίες (κύριοι φορείς, άμεσα εμπλεκόμενοι φορείς και δευτερεύοντες φορείς) για τον δημόσιο, ιδιωτικό τομέα και για την κοινωνία των πολιτών.

Πίνακας 1: Προσδιορισμός των Κύριων, Άμεσων και Δευτερευόντων φορέων διαβουλεύσεων

|               | Δημόσιος Τομέας     | Ιδιωτικός Τομέας                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Πολιτεία/Κοινωνία |
|---------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Κύριοι Φορείς | Τμήμα Περιβάλλοντος | ΟΕΒ, Επαγγελματικοί<br>Σύνδεσμοι: Σύνδεσμος<br>Επωνύμων Αλυσίδων<br>Εστίασης Κύπρου<br>(ΣΕΠΑΕΚ), Ομοσπονδία<br>Συνδέσμων Ιδιοκτητών<br>Κέντρων Αναψυχής<br>(ΟΣΙΚΑ), Σύνδεσμος<br>Τουριστικών<br>Επιχειρήσεων Κύπρου<br>(ΣΤΕΚ), Κυπριακός<br>Σύνδεσμος Αειφόρου<br>Τουρισμού (ΚΣΑΤ),<br>Αναπτυξιακή Εταιρεία<br>Λάρνακας και<br>Αμμοχώστου, Limassol<br>Tourism Company,<br>Παγκύπριος Σύνδεσμος | Φίλοι της Γης     |



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

|                             | Δημόσιος Τομέας                                                                                | Ιδιωτικός Τομέας                                                                                                           | Πολιτεία/Κοινωνία     |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|                             |                                                                                                | Παραγωγών Βιοαερίου (ΠΣΠΒ)                                                                                                 |                       |
| <b>Άμεσα εμπλεκόμενοι</b>   | Τοπικές Αρχές, Δημαρχεία, Κοινότητες, Αναπτυξιακές Εταιρείες, Υγειονομικές Υπηρεσίες           | Επιχειρήσεις μεταποίησης, πώλησης και μεταφοράς τροφίμων σε λιανικό ή χονδρικό εμπόριο, Ξενοδοχεία, εστιατόρια, ταχυφαγεία | ΜΚΟ                   |
| <b>Δευτερεύοντες φορείς</b> | Δημόσιες Τεχνικές σχολές (Κλάδος Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών τεχνών), Δημόσια Πανεπιστήμια | Ιδιωτικά Πανεπιστήμια με σχολές μαγειρικής, Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών τεχνών                                         | Σύνδεσμος Καταναλωτών |

Στην κατηγορία του **Δημόσιου Τομέα** υπάρχουν αρκετά τμήματα, υπηρεσίες και Υπουργεία που έχουν κύριο λόγο στην χάραξη πολιτικής για τα θέματα διαχείρισης τροφίμων και αποβλήτων τροφίμων. Στις διαβουλεύσεις, ο **Κύριος φορέας** που συμμετείχε από τον **Δημόσιο Τομέα** ήταν το Τμήμα Περιβάλλοντος, όπου είναι και ένας από τους εταίρους του έργου. Το Τμήμα Περιβάλλοντος έχει καθοριστικό ρόλο στις διαβουλεύσεις αφού επεξηγεί όπου χρειάζεται τις διάφορες πολιτικές και την ανάγκη για την εφαρμογή τους. Οι **άμεσα εμπλεκόμενοι φορείς** από την κατηγορία του Δημόσιου Τομέα για τις διαβουλεύσεις είναι οι Τοπικές Αρχές, Δημαρχεία, Κοινότητες, οι Αναπτυξιακές Εταιρείες και οι Υγειονομικές Υπηρεσίες. Οι Δήμοι και οι Κοινότητες είναι οι φορείς που έρχονται σε επαφή καθημερινά με τις διάφορες προκλήσεις στα θέματα διαχείρισης των οργανικών αποβλήτων, τόσο με τους πολίτες όσο και με τις επιχειρήσεις. Επίσης, η συμμετοχή των Αναπτυξιακών Εταιρειών στις διαβουλεύσεις συμβάλλει στη μεταφορά πληροφόρησης από άλλα εμπλεκόμενα μέρη, καθώς επίσης και καλών πρακτικών. Οι **δευτερεύοντες φορείς** είναι οι Δημόσιες Τεχνικές σχολές (κλάδος Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών τεχνών) και τα δημόσια ακαδημαϊκά ιδρύματα.

Στην κατηγορία του **Ιδιωτικού Τομέα** οι **κύριοι φορείς και Επαγγελματικοί Σύνδεσμοι** που συμμετείχαν στις διαβουλεύσεις ήταν η Ομοσπονδία Εργοδοτών & Βιομηχάνων (ΟΕΒ), ο Σύνδεσμος Επωνύμων Αλυσίδων Εστίασης Κύπρου (ΣΕΠΑΕΚ), η Ομοσπονδία Συνδέσμων Ιδιοκτητών Κέντρων Αναψυχής (ΟΣΙΚΑ), Σύνδεσμος Τουριστικών Επιχειρήσεων Κύπρου (ΣΤΕΚ), Κυπριακός Σύνδεσμος Αειφόρου Τουρισμού (ΚΣΑΤ) και ο Παγκύπριος Σύνδεσμος Παραγωγών Βιοαερίου/Ενέργειας (Αδειούχοι Διαχειριστές Οργανικών Αποβλήτων). Επίσης συμμετείχαν και εκπρόσωποι από την Αναπτυξιακή Εταιρεία Λάρνακας και Αμμοχώστου και την Limassol Tourism Company.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Η Ομοσπονδία Εργοδοτών & Βιομηχάνων (ΟΕΒ) είναι εταίρος του έργου και ο κύριος στόχος στις διαβουλεύσεις ήταν ο εντοπισμός και η καταγραφή των προκλήσεων στα θέματα των τροφίμων και αποβλήτων τροφίμων από τους άμεσα εμπλεκόμενους φορείς και τους Επαγγελματικούς Συνδέσμους. Οι **άμεσα εμπλεκόμενοι φορείς** του Ιδιωτικού τομέα ήταν Επιχειρήσεις μεταποίησης, πώλησης και μεταφοράς τροφίμων σε λιανικό ή χονδρικό εμπόριο, ξενοδοχεία, εστιατόρια και ταχυφαγεία. Οι **δευτερογενείς φορείς** του ιδιωτικού τομέα είναι Ιδιωτικά Πανεπιστήμια με σχολές μαγειρικής, Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών τεχνών. Μέσα από τις διαβουλεύσεις θα δημιουργηθεί οδηγός καλών πρακτικών για καλύτερη αξιοποίηση των πρώτων υλών τροφίμων και διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων όπου θα κοινοποιηθεί στους δευτερογενείς φορείς του ιδιωτικού τομέα με σκοπό την βελτίωση των υφιστάμενων διαδικασιών τους και κατ' επέκταση της μείωσης των αποβλήτων τροφίμων που παράγονται.

Τέλος, στοχεύοντας στην **Κοινωνία/Πολιτεία**, οι διαβουλεύσεις έχουν σαν **κύριο φορέα** των διαβουλεύσεων τον ΜΚΟ, Φίλοι της Γης, που είναι και εταίρος του έργου. Οι Φίλοι της Γης μέσα από τις διαβουλεύσεις έχουν στόχο να προωθήσουν την πλατφόρμα παραχώρησης φαγητού, που δημιουργήθηκε στα πλαίσια του έργου **FOODPrint**, σε ευάλωτες ομάδες. Οι **άμεσα ενδιαφερόμενοι φορείς** είναι ΜΚΟ, όπου σε συνεργασία με το Ιδιωτικό και Δημόσιο τομέα στοχεύουν την δωρεά φαγητού σε ευάλωτες ομάδες, κοινωνικά παντοπωλεία και όπου αλλού κριθεί αναγκαίο. Οι δευτερογενείς φορείς της Κοινωνίας/Πολιτείας είναι ο Κυπριακός Σύνδεσμος Καταναλωτών. Μέσω του Κυπριακού Συνδέσμου Καταναλωτών είναι δυνατή η άμεση ενημέρωση του καταναλωτή για τα δικαιώματα, τις υποχρεώσεις του σε σχέση με την διαχείριση τροφίμων και αποβλήτων τροφίμων και η ευαισθητοποίηση του στο συγκεκριμένο θέμα.

Στο σχεδιάγραμμα της Εικόνα 3 παρουσιάζονται συνοπτικά οι **Κύριοι, Άμεσοι και Δευτερεύοντες φορείς** των διαβουλεύσεων.

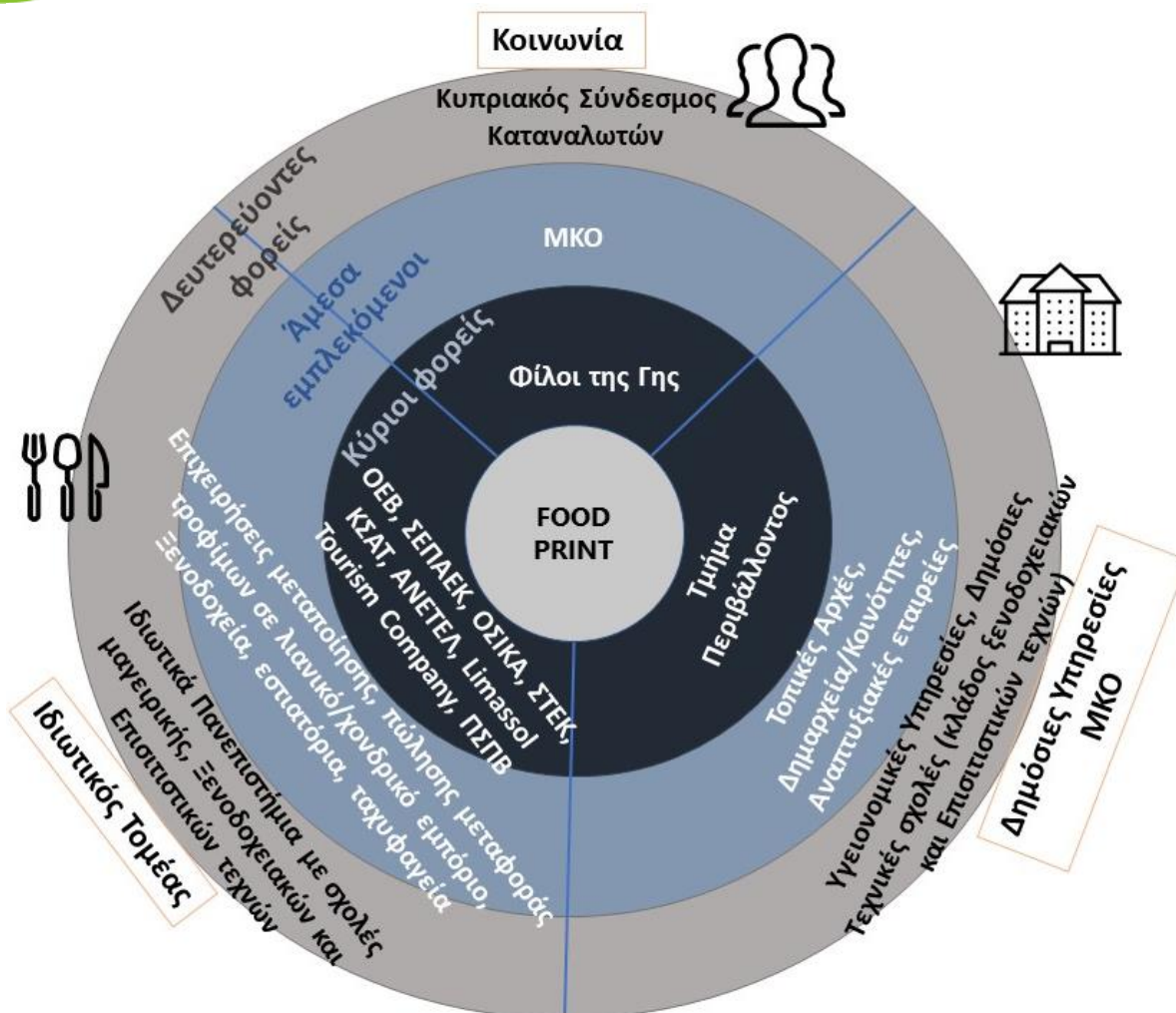


LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Εικόνα 3: Σχεδιάγραμμα με Κύριους, Άμεσους και Δευτερεύοντες φορείς διαβουλεύσεων

### 3.3 Μεθοδολογία που ακολουθήθηκε για τη διεξαγωγή των διαβουλεύσεων

Οι συναντήσεις των διαβουλεύσεων διεξήχθησαν τους μήνες Φεβρουάριο – Ιούλιο 2021 και οι συμμετέχοντες χωρίστηκαν σε 2 μεγάλες κατηγορίες: στην κατηγορία των επιχειρήσεων των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων και στην κατηγορία των τοπικών αρχών και ΜΚΟ.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Στην κατηγορία των επιχειρήσεων των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων πραγματοποιήθηκαν στο σύνολο 15 συναντήσεις διαβουλεύσεων, τρεις για κάθε Επαρχία (Λευκωσία, Λεμεσός, Λάρνακα, Πάφος και Αμμόχωστος). Οι εκπρόσωποι επιχειρήσεων κλήθηκαν να συμμετέχουν στις διαβουλεύσεις, αναλόγως της επαρχίας που έχουν την μεγαλύτερη δραστηριότητα.

Πριν από την διεξαγωγή των διαβουλεύσεων, διενεργήθηκε έρευνα, κατά την περίοδο Δεκεμβρίου 2020 - Ιανουαρίου 2021, μέσω δομημένου ερωτηματολογίου (**Παράρτημα Ι**), ώστε να καταγραφεί η υφιστάμενη κατάσταση σε θέματα μείωσης της σπατάλης, διαχείρισης και επεξεργασίας των οργανικών βιοαποδομήσιμων αποβλήτων τροφίμων, στις επιχειρήσεις της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων. Ακολουθώντας, πραγματοποιήθηκε ανάλυση των αποτελεσμάτων των ευρημάτων και τα αποτελέσματα παρουσιάστηκαν στις προγραμματισμένες συναντήσεις/διαβουλεύσεις με τις επιχειρήσεις. Όλες οι διαβουλεύσεις πραγματοποιήθηκαν διαδικτυακά, λόγω των περιοριστικών μέτρων περιορισμού της πανδημίας COVID-19.



Για την δεύτερη κατηγορία των τοπικών αρχών και ΜΚΟ πραγματοποιήθηκαν στο σύνολο 7 διαβουλεύσεις, μια για κάθε επαρχία όπου συμμετείχαν Δήμοι, κοινότητες και εκπρόσωποι ΜΚΟ και δύο επιπλέον διαβουλεύσεις στις οποίες συμμετείχαν Κοινότητες - μία σε συνεργασία με την Ένωση Κοινοτήτων Κύπρου και μία με το Σύμπλεγμα Κοινοτήτων Μόρφου. Η τελευταία με τις κοινότητες Μόρφου ήταν και η μόνη που έγινε με φυσική παρουσία, ενώ όλες οι άλλες ήταν διαδικτυακά.

Για σκοπούς διεξαγωγής των διαβουλεύσεων με τις τοπικές αρχές και ΜΚΟ, ετοιμάστηκε σε συνεργασία με όλους τους εταίρους του έργου ένα ειδικό ερωτηματολόγιο – έγγραφο διαβούλευσης για τη συλλογή πληροφοριών και δεδομένων από την κάθε τοπική Αρχή (περιλαμβάνεται στο **Παράρτημα IV**). Το έγγραφο διαβούλευσης διανεμήθηκε σε κάθε ομάδα διαβούλευσης (επαρχιακά) μαζί με την πρόσκληση για την εκάστοτε διαβούλευση και ζητείτο από τους συμμετέχοντες στη διαβούλευση να επιστρέψουν τα στοιχεία που συνέλεξαν στην ομάδα έργου. Δόθηκαν ενδεικτικές ημερομηνίες διεξαγωγής των διαβουλεύσεων στις τοπικές αρχές και τις ΜΚΟ για να δηλώσουν τη διαθεσιμότητα τους για συμμετοχή σε μία από τις πέντε επαρχιακές διαβουλεύσεις και η επιλογή των τελικών ημερομηνιών έγινε βάσει της προτίμησης των περισσότερων προσκεκλημένων. Οι άλλες δύο διαβουλεύσεις ορίστηκαν σε συνεννόηση με τους συνδιοργανωτές. Οι προσκλήσεις στάλθηκαν ηλεκτρονικά μαζί με το ερωτηματολόγιο σε Δήμους, Κοινότητες και ΜΚΟ ανά επαρχία καθώς και στην Ένωση Δήμων και Ένωση Κοινοτήτων για προώθηση στα μέλη τους. Ακολούθησαν τηλεφωνικές επαφές με Δήμους και αριθμό κοινοτήτων με στόχο την διασφάλιση της υψηλότερης δυνατής συμμετοχής.



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Στα πλαίσια των δράσεων του έργου διεξήχθησαν έρευνες για την καταγραφή της υφιστάμενης κατάστασης σχετικά με το ζήτημα των αποβλήτων τροφίμων και στα νοικοκυριά. Ζητούμενο ήταν η κατανόηση της έκτασης του προβλήματος των αποβλήτων τροφίμων στην Κύπρο, οι λόγοι για τους οποίους προκύπτει, οι ρυθμοί παραγωγής τέτοιων αποβλήτων, καθώς και οι συνήθειες, νοοτροπίες και καθημερινές πρακτικές του κοινού οι οποίες επηρεάζουν το πρόβλημα. Τα αποτελέσματα αυτών των ερευνών είναι σημαντικά για το σχεδιασμό μιας κατάλληλης, στοχευμένης και αποτελεσματικής επικοινωνιακής εκστρατείας η οποία θα κινητοποιήσει και θα ενημερώσει τους πολίτες για το πρόβλημα των αποβλήτων τροφίμων καθώς και πρακτικές μείωσης του. Παράλληλα, τα αποτελέσματα αυτών των ερευνών παρουσιάστηκαν στις διαβουλεύσεις με τις τοπικές αρχές και τις ΜΚΟ για ενημέρωσή τους, αλλά και ως βάση για τη συζήτηση δράσεων για την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων.

### 3.3.1 Έρευνα για την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης στους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων

Η έρευνα για την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης στις επιχειρήσεις των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων σε θέματα διαχείρισης και επεξεργασίας των οργανικών βιοαποδομήσιμων αποβλήτων τροφίμων, πραγματοποιήθηκε την περίοδο Δεκεμβρίου 2020 – Ιανουαρίου 2021, διαδικτυακά μέσω δομημένου ερωτηματολογίου.

Το ερωτηματολόγιο διανεμήθηκε στις εμπλεκόμενες επιχειρήσεις και είχε σαν στόχο τη συλλογή δεδομένων σχετικών με τα πιο κάτω:

- Γενικές πληροφορίες για το άτομο που συμπληρώνει το ερωτηματολόγιο (Όνοματεπώνυμο, θέση, στοιχεία επικοινωνίας κ.α.).
- Γενικές πληροφορίες για την επιχείρηση (Οικονομική Δραστηριότητα Επιχείρησης, Αριθμό Υπαλλήλων, κ.α.).
- Γενικές ερωτήσεις που αφορούν την διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων (ορισμοί κομποστοποίησης, οργανικών αποβλήτων κ.α.).
- Ερωτήσεις που αφορούν την χώρα προέλευσης των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται από τις επιχειρήσεις.
- Ερωτήσεις που αφορούν τις ποσότητες των πρώτων υλών που τοποθετούνται σε κάθε γεύμα (Πρωινό, brunch, Μεσημεριανό και Δείπνο) και τον αριθμό των γευμάτων που διατίθενται για take away, delivery ή dine in.
- Ερωτήσεις που αφορούν τις ποσότητες αποβλήτων τροφίμων (τι ποσότητες δεν καταναλώνονται από τον πελάτη, πόσες ποσότητες άθικτων παρασκευών μένουν στο τέλος της μέρας κ.α.).
- Ερωτήσεις που αφορούν τους τρόπους διαχείρισης των τροφίμων που μένουν και των αποβλήτων τροφίμων (ληγμένα, χαλασμένα).
- Ερωτήσεις που αφορούν την πλατφόρμα ενημέρωσης για παραχώρηση δωρεάν φαγητού.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

- Ερωτήσεις που αφορούν τον προγραμματισμό των παραγγελιών, την ετοιμασία των παρασκευών κ.α.

Από τις επιχειρήσεις ζητήθηκε όπως τοποθετηθούν για τις συνθήκες κανονικότητας, δηλαδή πριν από την πανδημία της νόσου COVID-19, ούτως ώστε να υπάρχει μια πιο αντιπροσωπευτική εικόνα. Αρκετά μέτρα και πρωτόκολλα που υιοθετήθηκαν στην Κύπρο, για την αναχαίτιση της πανδημίας, επηρέασαν τον κύκλο εργασιών των επιχειρήσεων και την λειτουργία τους. Για παράδειγμα τα εστιατόρια λόγω των διαδοχικών «Lockdowns», παρέμειναν κλειστά για μεγάλο χρονικό διάστημα και οι πλείστες επιχειρήσεις εστίασης λειτουργούσαν κυρίως μέσω «take away» και «delivery». Επίσης, αρκετά ξενοδοχεία παρέμειναν κλειστά για αρκετό χρονικό διάστημα.

Στην έρευνα συμμετείχαν 17 επιχειρήσεις φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων, οι περισσότερες εκ των οποίων είναι γνωστές αλυσίδες με δραστηριότητα σε όλη της Κύπρο. Κατά την διάρκεια της συλλογής των δεδομένων παρουσιάστηκαν αρκετές δυσκολίες, λόγω του ότι αρκετές επιχειρήσεις παρέμειναν κλειστές, λόγω των περιοριστικών μέτρων της πανδημίας, και ως εκ τούτου τα στελέχη απουσίαζαν από το πόστο εργασίας τους. Ωστόσο, οι περισσότερες επιχειρήσεις που συμμετείχαν, συμπλήρωσαν όλα τα απαραίτητα στοιχεία του ερωτηματολογίου της έρευνας. Σε ορισμένες περιπτώσεις, η ομάδα που επεξεργάστηκε τα δεδομένα των ερωτηματολογίων, προχώρησε σε προφορική επικοινωνία με τις επιχειρήσεις για διευκρίνιση ορισμένων απαντήσεων.

Η μεθοδολογία που ακολουθήθηκε για την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης της διαχείρισης και επεξεργασίας των οργανικών βιοαποδομήσιμων αποβλήτων τροφίμων στις επιχειρήσεις του τομέα της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων, αποτελείται από τα πιο κάτω βήματα και παρουσιάζεται συνοπτικά στην Εικόνα 4.

- Σχεδιασμός δομημένου ερωτηματολογίου.
- Διανομή του ερωτηματολογίου σε επιχειρήσεις του τομέα της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, προφορικής επικοινωνίας και τηλεφωνημάτων.
- Συλλογή αποτελεσμάτων.
- Ανάλυση των δεδομένων του ερωτηματολογίου.
- Επικοινωνία με τις επιχειρήσεις για διευκρινίσεις.
- Παρουσίαση των αποτελεσμάτων της έρευνας.

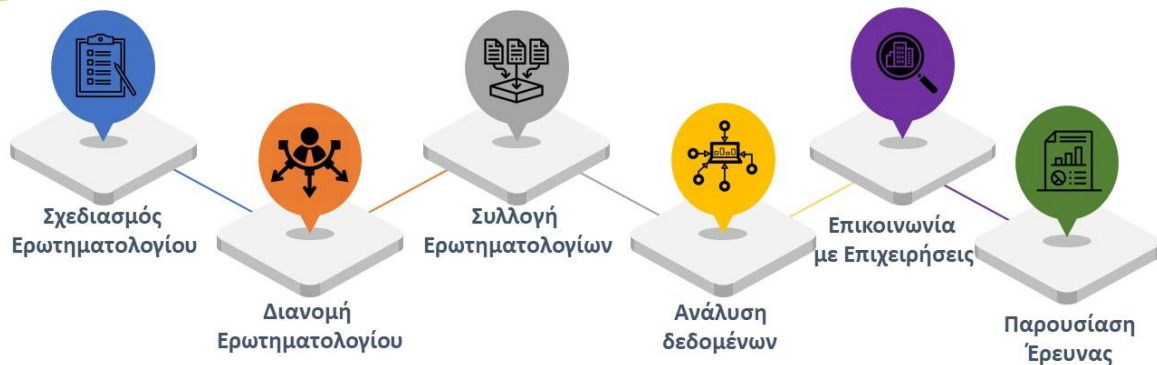


LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Εικόνα 4: Η μεθοδολογία που ακολουθήθηκε κατά την έρευνα με επαγγελματίες

Ο σχεδιασμός του ερωτηματολογίου έγινε μέσω google form και διανεμήθηκε ηλεκτρονικά στις επιχειρήσεις. Στην συνέχεια τα αποτελέσματα επεξεργάστηκαν στο πρόγραμμα excel.

### 3.3.2 Έρευνα για την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης των νοικοκυριών σε θέματα διαχείρισης και επεξεργασίας των αποβλήτων τροφίμων

Σύμφωνα με τις μέχρι τώρα αναλύσεις, υπάρχουν διεθνή και ευρωπαϊκά δεδομένα σχετικά με τους τύπους και τις ποσότητες των τροφίμων που παράγονται και χάνονται σε διάφορα στάδια του κύκλου ζωής των τροφίμων, από την παραγωγή έως και την κατανάλωση. Υπάρχει επίσης μια σαφής εικόνα των επιπτώσεων που προκαλούνται τόσο από κοινωνική, περιβαλλοντική, όσο και από οικονομική άποψη από τα απόβλητα τροφίμων.

Ωστόσο, υπάρχουν λιγότερα δεδομένα και πληροφορίες διαθέσιμες για την κοινή γνώμη και τις συνήθειες των Κυπρίων σχετικά με τα απόβλητα τροφίμων. Οπότε, για το σχεδιασμό μιας αποτελεσματικής επικοινωνιακής εκστρατείας στα πλαίσια του έργου, ήταν επιτακτική η ανάγκη για τον προσδιορισμό των υφιστάμενων απόψεων και συμπεριφορών των ανθρώπων σε τοπικό επίπεδο. Ταυτόχρονα, η αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης θα αξιοποιηθεί ως βάση για τη μέτρηση της αποτελεσματικότητας της εκστρατείας που θα εφαρμοστεί τους επόμενους μήνες κατά τη διάρκεια του έργου.

Ήταν αναγκαία η κατανόηση της έκτασης του προβλήματος της σπατάλης και των αποβλήτων τροφίμων στην Κύπρο, τους λόγους που το προκαλούν, τους ρυθμούς παραγωγής των αποβλήτων τροφίμων και πού το φαινόμενο παρατηρείται πιο έντονα. Η κατανόηση και καταγραφή τυχόν αρνητικών συνηθειών και νοοτροπιών του κοινού, καθώς και πιθανών αντικινήτρων για τη σωστή διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων ήταν μεγάλης σημασίας για το σχεδιασμό μιας αποτελεσματικής επικοινωνιακής εκστρατείας με σκοπό να επηρεάσει θετικά την κοινή γνώμη και τις συνήθειες και να διευκολύνει την πρόληψη και την επεξεργασία των αποβλήτων τροφίμων.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

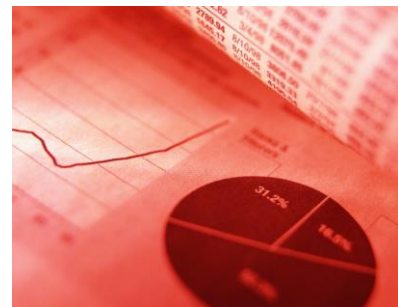
Για την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης στην Κύπρο, πραγματοποιήθηκαν τρεις ποσοτικές έρευνες κατά την περίοδο Οκτώβριο 2020 έως Ιανουάριο 2021. Συμμετείχαν στην κύρια έρευνα 554 άτομα ηλικίας 18 ετών και άνω, την περίοδο 21 - 23 Οκτωβρίου 2020, τα οποία είτε είναι υπεύθυνα για τις αγορές τροφίμων είτε για την προετοιμασία του φαγητού στο νοικοκυριό τους. Η γεωγραφική κατανομή του δείγματος αντιστοιχεί με την πραγματική κατανομή του πληθυσμού. Η δεύτερη έρευνα, ήταν ένα μικρότερο διαδικτυακό ερωτηματολόγιο μέσω των ιστοτόπων του συγκροτήματος Δίας με μεγαλύτερο δείγμα (συνολικά 1828 συμμετέχοντες, εκ των οποίων 1104 με πλήρεις απαντήσεις) και συμμετοχή από άλλες χώρες (Ελλάδα, Ηνωμένο Βασίλειο, και άλλες) μεταξύ 05 και 09 Νοεμβρίου 2020. Μια τρίτη διαδικτυακή έρευνα με μικρότερο δείγμα (συνολικά 1432 συμμετέχοντες, εκ των οποίων 943 με πλήρεις απαντήσεις) πραγματοποιήθηκε μεταξύ 13 και 18 Ιανουαρίου 2021 μέσω και πάλι των ιστοτόπων του συγκροτήματος Δίας.

Το κύριο μέρος των ερωτήσεων σε αυτές τις έρευνες θα επαναληφθεί στο δεύτερο και τρίτο κύμα των ερευνών αυτού του έργου για τη μέτρηση και καταγραφή πιθανών αλλαγών ή μεταβολών στις στάσεις και τις συμπεριφορές του κοινού λόγω παρεμβάσεων ή άλλων εξωγενών επιρροών. Το πρώτο κύμα έχει πραγματοποιηθεί κατά τη διάρκεια μιας περιόδου περιορισμού μετακινήσεων λόγω της πανδημίας COVID-19, και το δεύτερο και το τρίτο κύμα προγραμματίζεται μετά το πέρας της πανδημίας. Αυτό αναμένεται να επηρεάσει δυννητικά τα αποτελέσματα. Το δεύτερο κύμα θα εκτελεστεί στις αρχές του 2022 (Μάρτιος 2022) και το τρίτο την άνοιξη του 2023 (Απρίλιος 2023). Σε κάθε περίπτωση, τα επαναλαμβανόμενα κύματα παρόμοιων ερευνητικών ερωτημάτων επιτρέπουν τον προσδιορισμό των όποιων αλλαγών στη στάση και τη συμπεριφορά του κοινού.

### 3.3.3 Σχεδιασμός διαβουλεύσεων με τις επιχειρήσεις στους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων

Η κατάλληλη προετοιμασία των διαβουλεύσεων απαιτούσε την ετοιμασία ενός ερωτηματολογίου, το οποίο θα αποτελούσε τη βάση συζήτησης με τα εμπλεκόμενα μέρη.

Στο ερωτηματολόγιο συμπεριλήφθηκαν ερωτήσεις οι οποίες θα βοηθούσαν την ομάδα του έργου, να κατανοήσει και να αποτυπώσει τις διάφορες πρακτικές που ακολουθούνται από τις επιχειρήσεις για τα θέματα της παραγωγής, πρόληψης, μείωσης, αξιοποίησης και διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων. Επίσης, σκοπός του ερωτηματολογίου ήταν η καταγραφή των διάφορων προκλήσεων, που συναντούν οι επιχειρήσεις, στα θέματα των οργανικών αποβλήτων, των αποβλήτων τροφίμων, της μείωσης της σπατάλης τροφίμων και τις ενέργειες που πραγματοποιούν για μείωση των αποβλήτων και της σπατάλης τροφίμων.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Το ερωτηματολόγιο που αξιοποιήθηκε για τις διαβουλεύσεις, επισυνάπτεται στο **Παράρτημα ΙΙΙ** και έχει την πιο κάτω δομή:

- Ερωτήσεις που αφορούν τον τρόπο καταγραφής των αποβλήτων τροφίμων και τον υπολογισμό του κόστους των αποβλήτων τροφίμων και της διαχείρισής τους.
- Ερωτήσεις που αφορούν τις μεθόδους μείωσης των αποβλήτων τροφίμων.
- Ερωτήσεις που αφορούν την εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων.
- Καταγραφή των προκλήσεων που συναντούν οι επιχειρήσεις στην διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων.
- Ερωτήσεις που αφορούν την δωρεά τροφίμων (εάν θα συμμετείχαν σε πλατφόρμα ενημέρωσης για παραχώρηση δωρεάν φαγητού, καταγραφή προβληματισμών και διάφορων τεχνικών θεμάτων, κ.α.).

Η μεθοδολογία που ακολουθήθηκε για την διεξαγωγή των διαβουλεύσεων χωρίστηκε στα εξής στάδια και παρουσιάζεται στην παρακάτω Εικόνα 5:

- Εντοπισμός των προκλήσεων.
- Επιλογή των άμεσα ενδιαφερόμενων φορέων για συμμετοχή στις διαβουλεύσεις.
- Δημιουργία ερωτηματολογίου όπου θα βοηθούσε στην περεταίρω καταγραφή των προκλήσεων που τυχόν να μην εντοπίστηκαν μέσω της έρευνας που προηγήθηκε.
- Καταγραφή των απόψεων των ενδιαφερομένων φορέων.
- Ανάλυση των δεδομένων που συλλέχθηκαν από τις διαβουλεύσεις.
- Προγραμματισμός των περαιτέρω δράσεων σύμφωνα με τα αποτελέσματα των διαβουλεύσεων.



Εικόνα 5: Μεθοδολογία για την διεξαγωγή των διαβουλεύσεων με επαγγελματίες (ΟΕΒ, 2021)



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

### 3.3.4 Σχεδιασμός ερωτηματολογίων για τους σκοπούς της διαβούλευσης με τις τοπικές αρχές και ΜΚΟ

Για σκοπούς προετοιμασίας και ανάπτυξης μιας δομημένης συζήτησης σε αυτές τις διαβουλεύσεις, ζητήθηκε από κάθε τοπική αρχή να συμπληρώσει το ερωτηματολόγιο – έντυπο διαβούλευσης (**Παράρτημα IV**) για συλλογή πληροφοριών ως προς την παραγωγή, πρόληψη, μείωση, αξιοποίηση και διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων στον/στην κάθε Δήμο/Κοινότητα και να το επιστρέψει συμπληρωμένο στην ομάδα έργου.

Ο σχεδιασμός του εντύπου διαβούλευσης με τις τοπικές αρχές και ΜΚΟ, έγινε με στόχο να διευκολύνει τη συζήτηση, ενώ περιλάμβανε και ερωτήματα με σκοπό τη συλλογή στοιχείων και πληροφοριών που αφορούν δράσεις που υλοποιούνται ή που πραγματοποιήθηκαν στο παρελθόν σχετικά με τα απόβλητα τροφίμων στις περιοχές των τοπικών αρχών. Παράλληλα διερευνούσε, προηγούμενα προγράμματα ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης του κοινού ή/και των επιχειρήσεων και περιγραφή της υφιστάμενης κατάστασης σχετικά με τον αριθμό των επαγγελματικών υποστατικών εστίασης και των επιχειρήσεων μεταποίησης τροφίμων σε κάθε τοπική αρχή. Επίσης, στόχος των ερωτηματολογίων ήταν η συλλογή στοιχείων που αφορούν πρωτοβουλίες πρόληψης, διαχείρισης ή μείωσης των αποβλήτων τροφίμων εκ μέρους των τοπικών αρχών, επιχειρήσεων, οργανισμών ή ΜΚΟ.

Το έγγραφο επίσης αποσκοπούσε και στη συλλογή προτάσεων και εισηγήσεων εκ μέρους των τοπικών αρχών σχετικά με πρωτοβουλίες ή δράσεις που θα μπορούσαν να αναπτυχθούν για την αξιοποίηση των τροφίμων ώστε να μειωθεί η σπατάλη τους, καθώς και προτάσεις για το τι θα μπορούσαν να περιλαμβάνουν οι εκστρατείες επικοινωνίας, για ευαισθητοποίηση, πρόληψη, μείωση και διαχείριση της σπατάλης τροφίμων μεταξύ των καταναλωτών και των βιομηχανιών τροφίμων και φιλοξενίας.

Στη διαδικασία της εμπλοκής σχετιζόμενων και επηρεαζόμενων μερών στην ανάπτυξη στοχευμένων δράσεων επικοινωνίας και άλλων, το έργο περιλαμβάνει διαβουλεύσεις μεταξύ άλλων με τοπικές αρχές και μη κυβερνητικές οργανώσεις (ΜΚΟ). Την ευθύνη του συντονισμού αυτής της σειράς των διαβουλεύσεων συντόνισε η συμβουλευτική εταιρεία Parounas Sustainability Consultants (εταίρος του έργου) και αυτές διεξήχθησαν διαδικτυακά (μέσω της πλατφόρμας zoom) την περίοδο τέλος Ιανουαρίου – Ιουλίου 2021.

Σε ότι αφορά την αντίστροφη τροφοδότηση, οι τοπικές αρχές και οι ΜΚΟ ενημέρωσαν την ομάδα έργου για δράσεις πρόληψης, αναδιανομής τροφίμων και διαχείρισης που λαμβάνουν χώρα στην περιοχή τους ή που γνωρίζουν. Η πρόθεση κατά το σχεδιασμό του έργου ήταν να γίνουν οι διαβουλεύσεις με φυσική παρουσία με μία εκδήλωση σε κάθε επαρχία. Ο σχεδιασμός αυτός ανατράπηκε λόγω των περιοριστικών μέτρων της πανδημίας και των σχετικών περιορισμών και οι διαβουλεύσεις έγιναν μεν επαρχιακά αλλά ηλεκτρονικά μέσω της



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

πλατφόρμας Zoom και χωρίς φυσική παρουσία. Αυτός ήταν και ένας από τους λόγους που στις διαβουλεύσεις συμμετείχαν κυρίως Δήμοι και ΜΚΟ και πολύ λιγότερες κοινότητες από ότι αναμενόταν, καθώς πολλές κοινότητες στερούνται υποδομών για τη συμμετοχή τους σε ηλεκτρονικές διαβουλεύσεις.

### 3.3.5 Τομείς της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων

Στους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων εμπίπτουν επιχειρήσεις όπως εστιατόρια, ξενοδοχεία με κουζίνα, μπαρ, επιχειρήσεις μεταποίησης και πώλησης τροφίμων.

Στις διαβουλεύσεις συμμετείχαν επιχειρήσεις από τις ακόλουθες Οικονομικές Δραστηριότητες: άλλες δραστηριότητες υπηρεσιών εστίασης, δραστηριότητες παροχής υπηρεσιών τροφίμων και ποτών, δραστηριότητες εστιατορίων και κινητών μονάδων εστίασης και Ξενοδοχεία, παρόμοια καταλύματα. Το μεγαλύτερο ποσοστό των επιχειρήσεων που συμμετείχαν στην έρευνα προέρχεται από τα Ξενοδοχεία και παρόμοια καταλύματα.



Επίσης, στις διαβουλεύσεις συμμετείχαν εκπρόσωποι από τους Επαγγελματικούς Συνδέσμους, Σύνδεσμος Επωνύμων Αλυσίδων Εστίασης Κύπρου (ΣΕΠΑΕΚ), Ομοσπονδία Συνδέσμων Ιδιοκτητών Κέντρων Αναψυχής (ΟΣΙΚΑ), Σύνδεσμος Τουριστικών Επιχειρήσεων Κύπρου (ΣΤΕΚ), Κυπριακός Σύνδεσμος Αειφόρου Τουρισμού (ΚΣΑΤ) και ο Παγκύπριος Σύνδεσμος Παραγωγών Βιοαερίου/ Ενέργειας (Αδειούχοι Διαχειριστές Οργανικών Αποβλήτων). Επίσης συμμετείχαν και εκπρόσωποι από την Αναπτυξιακή Εταιρεία Λάρνακας, Αμμοχώστου και Limassol Tourism Company.

Για την διεξαγωγή των διαβουλεύσεων, επιλέχθηκαν να συμμετάσχουν επιχειρήσεις από όλη την γραμμή της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων, αφού οι προκλήσεις και η σπατάλη τροφίμων, υπάρχουν σε όλα τα στάδια της και όχι μόνο κατά το τελικό στάδιο της κατανάλωσης. Οι απώλειες και τα απόβλητα τροφίμων παρουσιάζονται κατά την συγκομιδή, επεξεργασία, διανομή, αποθήκευση, βιομηχανική επεξεργασία, στα σημεία πώλησης και στους καταναλωτές.

Στην Κύπρο, ο αριθμός των επιχειρήσεων το 2018 που απασχολείτο στον τομέα της φιλοξενίας εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων ήταν 12.823 με κυριότερο κλάδο οικονομικής δραστηριότητας την παροχή υπηρεσιών τροφίμων και ποτών 156 με αριθμό επιχειρήσεων 5.495 [4]. Στον παρακάτω Πίνακας 2, φαίνονται οι διάφοροι κλάδοι οικονομικής δραστηριότητας ανά επαρχία και ο αριθμός των επιχειρήσεων.



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Πίνακας 2: Κλάδοι Οικονομικής δραστηριότητας του τομέα φιλοξενίας εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων ανά επαρχία [4].

|                                                                                                   | ΛΕΥΚΩΣΙΑ     | ΑΜΜΟΧΩΣΤΟΣ   | ΛΑΡΝΑΚΑ      | ΛΕΜΕΣΟΣ      | ΠΑΦΟΣ        | Σύνολο        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|
| I55. Διαμονή                                                                                      | 70           | 254          | 121          | 140          | 207          | <b>792</b>    |
| I55.1 Ξενοδοχεία και παρόμοια καταλύματα                                                          | 51           | 201          | 90           | 96           | 107          | <b>545</b>    |
| I55.2 Καταλύματα για διακοπές και άλλα καταλύματα μικρού χρόνου διαμονής                          | 12           | 52           | 28           | 38           | 96           | <b>226</b>    |
| I55.3 Χώροι κατασκήνωσης, εγκαταστάσεις για οχήματα αναψυχής και ρυμουλκούμενα οχήματα            | 4            | 0            | 2            | 4            | 2            | <b>12</b>     |
| I55.9 Άλλα καταλύματα                                                                             | 3            | 1            | 1            | 2            | 2            | <b>9</b>      |
| I56. Δραστηριότητες παροχής υπηρεσιών τροφίμων και ποτών                                          | 1.462        | 645          | 955          | 1.520        | 913          | <b>5.495</b>  |
| I56.1 Δραστηριότητες εστιατορίων και κινητών μονάδων εστίασης                                     | 767          | 395          | 515          | 845          | 563          | <b>3.085</b>  |
| I56.2 Υπηρεσίες τροφοδοσίας για εκδηλώσεις (Catering) και άλλες δραστηριότητες υπηρεσιών εστίασης | 219          | 34           | 128          | 230          | 66           | <b>677</b>    |
| I56.2.9 Άλλες δραστηριότητες υπηρεσιών εστίασης                                                   | 85           | 10           | 48           | 90           | 16           | <b>249</b>    |
| I56.3 Δραστηριότητες παροχής ποτών                                                                | 476          | 216          | 312          | 445          | 284          | <b>1.733</b>  |
| Σύνολο                                                                                            | <b>3.149</b> | <b>1.808</b> | <b>2.200</b> | <b>3.410</b> | <b>2.256</b> | <b>12.823</b> |



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

### 3.3.6 Τοπικές αρχές και ΜΚΟ

Στα πλαίσια του έργου, προνοείτο η διεξαγωγή πέντε διαβουλεύσεων (μία ανά επαρχία) με τοπικές αρχές και μη κυβερνητικές οργανώσεις (ΜΚΟ) με φυσική παρουσία μέσω μίας εκδήλωσης σε κάθε επαρχία. Στόχος ήταν η συμμετοχή εβδομήντα πέντε συμμετεχόντων, οπότε έγιναν προσπάθειες για εξασφάλιση της μεγαλύτερης δυνατής συμμετοχής. Τελικά λόγω των προβλημάτων με την πανδημία και τους σχετικούς περιορισμούς, οι διαβουλεύσεις αναγκαστικά έπρεπε να γίνουν ηλεκτρονικά και αυτό επηρέασε τη συμμετοχή, ειδικά των κοινοτήτων, καθώς οι περισσότερες κοινότητες στερούνται υποδομών για ηλεκτρονικές συναντήσεις. Παρά τη μειωμένη συμμετοχή, οι συμμετέχοντες είχαν μια ενεργή εμπλοκή στη συζήτηση και στο τέλος είχαν εκφράσει την ικανοποίηση τους από τη διαβούλευση.

Όπως παρουσιάζεται στον Πίνακα 3, στην Κύπρο υπάρχουν συνολικά 349 κοινότητες στις ελεύθερες περιοχές καθώς και 99 κατεχόμενες κοινότητες. [5]

Πίνακας 3: Αριθμός Κοινοτήτων ανά Επαρχία

| Επαρχία                | Αριθμός κοινοτήτων |
|------------------------|--------------------|
| Επαρχία Λευκωσίας      | 94                 |
| Επαρχία Λεμεσού        | 104                |
| Επαρχία Λάρνακας       | 45                 |
| Επαρχία Πάφου          | 101                |
| Επαρχία Αμμοχώστου     | 5                  |
| Κατεχόμενες κοινότητες | 99                 |

Για σκοπούς συμμετοχής και άλλων τοπικών αρχών και ειδικά κοινοτήτων στη διαβούλευση, διοργανώθηκε σε συνεργασία με την Ένωση Κοινοτήτων μία επιπλέον ηλεκτρονική διαβούλευση καθώς και μία επιπλέον δια ζώσης διαβούλευση σε συνεργασία με το Σύμπλεγμα Κοινοτήτων Μόρφου. Αυτές οι δύο διαβουλεύσεις προσέλκυσαν επιπλέον συμμετοχές, αλλά οι συνολικές συμμετοχές παρέμειναν κάτω του στόχου των 75 συμμετοχών, αφού τελικά συμμετείχαν **συνολικά 57 άτομα**. Αξιολογώντας την ανατροφοδότηση από όσους συμμετείχαν, κρίνουμε πως η μειωμένη συμμετοχή δεν αναδεικνύει μειωμένο ενδιαφέρον για το θέμα αλλά είναι συνεπακόλουθο των περιορισμών λόγω των μέτρων κατά της πανδημίας Covid-19, αφού μέρος του προσωπικού των τοπικών αρχών ήταν περιορισμένο στα σπίτια του και χωρίς δυνατότητα πρόσβασης σε υπολογιστή για συμμετοχή του σε ηλεκτρονική διαβούλευση. Από τον πίνακα πιο κάτω φαίνεται και η διαφορά των διαβουλεύσεων με φυσική παρουσία, αφού στη μόνη τέτοια διαβούλευση, η συμμετοχή ήταν πολλαπλάσια των ηλεκτρονικών διαβουλεύσεων.

Στον πιο κάτω Πίνακα 4 περιλαμβάνονται τα στοιχεία για τις ημερομηνίες διεξαγωγής των 7 διαβουλεύσεων με τις τοπικές αρχές και ΜΚΟ και τον αριθμό των συμμετεχόντων.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Πίνακας 4: Ημερομηνίες διεξαγωγής διαβουλεύσεων με τοπικές αρχές και ΜΚΟ και αριθμός συμμετεχόντων

| Ημερομηνία | Επαρχία                                       | Αριθμός Συμμετεχόντων από ΤΑ & ΜΚΟ | Αριθμός Συμμετεχόντων από τους εταίρους | Σύνολο    |
|------------|-----------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------|-----------|
| 29.01.2021 | Λεμεσός – διαδικτυακά                         | 8                                  | 7                                       | 15        |
| 05.02.2021 | Λάρνακα – διαδικτυακά                         | 6                                  | 3                                       | 9         |
| 10.02.2021 | Πάφος – διαδικτυακά                           | 5                                  | 5                                       | 10        |
| 15.02.2021 | Αμμόχωστος – διαδικτυακά                      | 2                                  | 4                                       | 6         |
| 24.02.2021 | Λευκωσία - Διαδικτυακά                        | 7                                  | 9                                       | 16        |
| 06.04.2021 | Ένωση Κοινοτήτων Κύπρου - διαδικτυακά         | 9                                  | 5                                       | 14        |
| 29.07.2021 | Σύμπλεγμα Κοινοτήτων Μόρφου – φυσική παρουσία | 20                                 | 5                                       | 25        |
|            | <b>Σύνολο</b>                                 | <b>57</b>                          | <b>38</b>                               | <b>95</b> |

### 3.4. Υφιστάμενη κατάσταση για τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων και οι πρακτικές που εφαρμόζονται

Η Κύπρος κατέχει την 3<sup>η</sup> (χειρότερη) θέση σε ολόκληρη την Ευρώπη όσο αφορά τα κιλά αποβλήτων που απορρίπτονται κάθε χρόνο ανά κάτοικο. Παρά το γεγονός ότι η Κύπρος είναι από τις μικρές Ευρωπαϊκές χώρες, κάθε χρόνο δέχεται μεγάλο αριθμό τουριστών σε σχέση με τον αριθμό των κατοίκων του νησιού. Ο τουρισμός επηρεάζει σημαντικά τις ποσότητες αποβλήτων τροφίμων που πετιούνται ανά κάτοικο αφού το νησί δέχεται σχεδόν 4 εκατομμύρια τουρίστες τον χρόνο [4].

Η έρευνα που πραγματοποίησε η Ευρωπαϊκή Επιτροπή το 2017, με τίτλο «Food waste: the problem in the EU in numbers», που αφορά την παραγωγή αποβλήτων τροφίμων από τους κατοίκους των χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης, κατατάσσει την Κύπρο στην τρίτη χειρότερη



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

θέση, με παραγωγή 327 κιλών αποβλήτων τροφίμων ανά κάτοικο το χρόνο [1]. Εδώ αξίζει να σημειωθεί ότι στην Κύπρο υπολογίζεται ότι το 50% των αστικών αποβλήτων είναι απόβλητα τροφίμων που προέρχονται κατά το ήμισυ και πλέον από τα νοικοκυριά και εδώ ακριβώς θα πρέπει να εστιαστεί κυρίως ο ρόλος των τοπικών αρχών προς επίλυση του προβλήματος [6].

Στην Κύπρο, το 2019 επεξεργάστηκαν περίπου 132,66 χιλιάδες τόνοι βιοαποικοδομήσιμων οργανικών αποβλήτων σε μονάδες επεξεργασίας αστικών αποβλήτων. Τα βιοαποικοδομήσιμα οργανικά απόβλητα είναι απόβλητα κήπων, πάρκων, απορρίμματα τροφών μαγειρειών από σπίτια, εστιατόρια, εγκαταστάσεις ομαδικής εστίασης, χώρους πωλήσεων λιανικής και συναφή απόβλητα από εγκαταστάσεις μεταποίησης τροφίμων [4].

Στην Κύπρο δεν εφαρμόζεται ξεχωριστή συλλογή οργανικών αποβλήτων. Τα βιοαποικοδομήσιμα οργανικά απόβλητα συλλέγονται σύμμεκτα με τα στερεά αστικά απορρίμματα από τα δίκτυα των Δήμων και Κοινοτήτων. Οι στόχοι του 2010 και του 2013 για την εκτροπή των βιοαποικοδομήσιμων αστικών αποβλήτων από χώρους υγειονομικής ταφής δεν είχαν επιτευχθεί. Ωστόσο, υπάρχουν σχέδια για την καθιέρωση υποχρεωτικής χωριστής συλλογής αστικών αποβλήτων, συμπεριλαμβανομένων των οργανικών αποβλήτων. Το Σχέδιο Διαχείρισης Αποβλήτων του Τμήματος Περιβάλλοντος που εγκρίθηκε το 2015 για την περίοδο 2015-2021 προτείνει το 15% των αστικών στερεών απορριμμάτων, να συλλέγονται χωριστά ως οργανικά απόβλητα έως το 2021 και να εισάγει οικονομικά αποτρεπτικά μέσα όπως ο φόρος υγειονομικής ταφής. Ωστόσο, η εφαρμογή είναι αρκετά αργή.

Επίσης το 2018 τέθηκαν σε ισχύ οι νέοι κανόνες της Ε.Ε όπου θέτουν νέους στόχους για τη μείωση των αποβλήτων και την ανακύκλωση. Η Κύπρος υποχρεούται να επαναχρησιμοποιεί και να ανακυκλώνει μέχρι το 2025 το 55% των αστικών αποβλήτων κατά βάρος, μέχρι το 2030 το 60% και μέχρι το 2035 το 65%. Ακόμη, θα πρέπει μέχρι το 2023 τα οργανικά απόβλητα να συλλέγονται ξεχωριστά και να μην απορρίπτονται στον γενικό κάδο απορριμμάτων [7]. Οι στόχοι αυτοί του 2018 υιοθετήθηκαν στην κυπριακή νομοθεσία, με τον περί Αποβλήτων (Τροποποιητικό) Νόμο του 2021 [8] και τον περί Συσκευασιών και Αποβλήτων Συσκευασιών (Τροποποιητικό) Νόμο του 2021 [9].

Οι νέοι στόχοι επαναχρησιμοποίησης και ανακύκλωσης βασίζονται στο Σχέδιο Δράσης για την Κυκλική Οικονομία της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Δημόσιος τομέας, επιχειρήσεις και πολιτεία θα πρέπει να προσαρμόσουν στην καθημερινότητά τους νέες μεθόδους και στρατηγικές, οι οποίες θα συνάδουν με την κυκλικότητα του νέου σχεδίου και την μετάβαση της οικονομίας σε ένα πιο αειφόρο μοντέλο για την επίτευξη των πιο πάνω στόχων [2, 7].

Συνολικά, σε επίπεδο τοπικών αρχών τα απόβλητα τροφίμων δεν τυγχάνουν οποιασδήποτε διαχείρισης αφού δεν έχουν ακόμα ρυθμιστεί ούτε εφαρμόζονται οργανωμένες συλλογές αυτής της κατηγορίας αποβλήτων από τα νοικοκυριά. Σε επίπεδο ιδιωτικής πρωτοβουλίας, υπάρχει μικρός αριθμός επιχειρήσεων που συνεργάζονται με ιδιώτες διαχειριστές αποβλήτων για



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων για παραγωγή ενέργειας με αναερόβια χώνευση σε μονάδες παραγωγής βιοαερίου.

Μια από τις ελάχιστες πρωτοβουλίες που έχουν έως τώρα αναληφθεί σχετικά με το θέμα της διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων από τις τοπικές αρχές, είναι αυτή του Δήμου Γερμασόγειας, ο οποίος στα πλαίσια του πιλοτικού προγράμματος BOWASTE ανέπτυξε ένα σύστημα διαχείρισης των οργανικών αποβλήτων με την εφαρμογή μηχανικών ή και αυτόματων κομποστοποιητών για την υποδοχή των οργανικών αποβλήτων των κατοίκων στις περιοχές εφαρμογής του προγράμματος. Σκοπός της δράσης ήταν η ορθή διαχείριση των οργανικών αποβλήτων και η εκτροπή τους από το ρεύμα των υπολειμματικών αποβλήτων που συλλέγει ο Δήμος. Παράλληλα ο Δήμος επωφελείται και τον περιορισμό των καυσίμων (λόγω μείωσης του βάρους και του όγκου των υπολειμματικών αποβλήτων) που καταναλώνονται σήμερα για τη συλλογή και μεταφορά των αποβλήτων αλλά και γενικώς τον περιορισμό του αποτυπώματος άνθρακα που σχετίζεται με αυτά. [10]

Για την εφαρμογή του προγράμματος έχουν επιλεγεί τρία πάρκα, στο καθένα από τα οποία εγκαταστάθηκε ένας μηχανικός κομποστοποιητής, ή αυτόνομη μονάδα κομποστοποίησης (AMK) για την υποδοχή των παραγόμενων βιοαποβλήτων που μεταφέρονται εκεί. Στους δημότες που συμμετείχαν στο πρόγραμμα, δόθηκαν ειδικές κομποστοποιησιμες σακούλες για την τοποθέτηση και μεταφορά των διαλεγμένων οργανικών αποβλήτων στους κομποστοποιητές, ενώ η πρόσβαση γίνεται με τη χρήση ειδικής κάρτας. Τα βιοαπόβλητα προορίζονται κατόπιν επεξεργασίας για παραγωγή εδαφοβελτιωτικού υλικού, το οποίο θα επιστρέφεται στους ίδιους τους συμμετέχοντες για χρήση στους κήπους τους, μειώνοντας έτσι την χρήση χημικών εδαφοβελτιωτικών. Για την καλύτερη επεξήγηση του προγράμματος, πραγματοποιήθηκαν ενημερωτικές συναντήσεις, ενώ στους δημότες που συμμετείχαν εθελοντικά στο πρόγραμμα, παραχωρήθηκε 20% μείωση στη ετήσια φορολογία καθαριότητας του Δήμου, για το έτος εφαρμογής της. [11]

Αντίστοιχα κίνητρα επιδιώκει να παρέχει στους Δημότες του και ο Δήμος Αγίου Αθανασίου μέσω δράσεων που αφορούν παροχή κινήτρων για προώθηση της οικιακής κομποστοποίησης. Απώτερος σκοπός της δράσης είναι η ενίσχυση της περιβαλλοντικής συνείδησης των δημοτών και η ενημέρωσή τους για το γεγονός ότι τα οικιακά οργανικά απορρίμματα δεν πρέπει να απορρίπτονται ως μέρος των σύμμεικτων δημοτικών στερεών αποβλήτων, αφού αποτελούν πρώτη ύλη προς εκμετάλλευση [12]. Το κίνητρο που δόθηκε στους δημότες που αποδεδειγμένα έκαναν κομποστοποίηση, ήταν η μείωση του τέλους σκυβάλων κατά 20%. Παρέχοντας το κίνητρο της μείωσης των τελών των σκυβάλων ο Δήμος στόχευσε στο να ευαισθητοποιήσει τον κάθε δημότη για το γεγονός ότι, πέραν από το περιβαλλοντικό όφελος, μακροχρόνια θα υπάρξει και για τον ίδιο οικονομικό όφελος. Ο πιο πάνω στόχος συμπεριλαμβάνεται στη γενική στρατηγική του Δήμου για τη μείωση της παραγωγής αποβλήτων. [13]



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Τον Νοέμβριο του 2020, ο Δήμος Αραδίππου τοποθέτησε δωρεάν κάδους σε 1.200 νοικοκυριά στα πλαίσια πιλοτικού προγράμματος το οποίο εφαρμόστηκε σε καθορισμένη περιοχή του Δήμου για τον διαχωρισμό και την εκτροπή των οργανικών αποβλήτων από τα υπόλοιπα απόβλητα. Σε κάθε οικία που έλαβε μέρος στο πρόγραμμα έχουν παραχωρηθεί δωρεάν ειδικοί καφέ κάδοι, ώστε να γίνεται άμεσος διαχωρισμός των οργανικών αποβλήτων από τους δημότες. Οι κάδοι αυτοί συλλέγονται από τον Δήμο ξεχωριστά, με συχνότητα δύο φορές τη βδομάδα. Τα συγκεκριμένα απόβλητα τυγχάνουν επεξεργασίας στη μονάδα κομποστοποίησης στην Κόσιη, με άμεσο σκοπό την παραγωγή εδαφοβελτιωτικού υλικού που επιστρέφεται δωρεάν στους πολίτες που συμμετέχουν στο πρόγραμμα. Η ανταπόκριση του κοινού σύμφωνα με τον Δήμο ήταν ικανοποιητική, παρά το γεγονός ότι δεν συμμετέχουν όλοι οι πολίτες και κατά καιρούς παρουσιάστηκαν και προβλήματα ποιότητας του υλικού που συλλέγεται από τον Δήμο. [14]

Επιπρόσθετα των πιο πάνω πρωτοβουλιών εκ μέρους διάφορων τοπικών αρχών, στις διαβουλεύσεις καταγράφηκε και το παράδειγμα του Δήμου Λεμεσού, ο οποίος στα πλαίσια ευρωπαϊκού προγράμματος έχει εγκαταστήσει αριθμό μηχανικών κομποστοποιητών κοντά σε χώρους εστίασης, οι οποίοι όμως δεν έχουν ακόμα επιφέρει σημαντικά αποτελέσματα καθώς λόγω της πανδημίας δεν έχουν ακόμα λειτουργήσει σε σταθερή βάση οι χώροι εστίασης. [15]

Κατά την τελευταία διαβούλευση, η οποία πραγματοποιήθηκε τέλος Ιουλίου 2021 με το Σύμπλεγμα Κοινοτήτων Μόρφου, οι κοινοτάρχες του Συμπλέγματος δήλωσαν ότι έχουν ήδη προμηθευτεί περίπου 200 οικιακούς κομποστοποιητές για τοποθέτηση τους σε νοικοκυριά των κοινοτήτων του συμπλέγματος. Πρόκειται μάλιστα για το πρώτο βήμα μιας μεγαλύτερης προσπάθειας, αφού συνολικά έχουν σκοπό να αγοράσουν 1.300 κομποστοποιητές για να προμηθεύσουν όλα τα νοικοκυριά του συμπλέγματος. Η εν λόγω πρωτοβουλία εντάσσεται στα πλαίσια των προσπαθειών του Συμπλέγματος για συμμετοχή στο πρόσφατα εξαγγελθέν σχέδιο στήριξης των τοπικών αρχών για εγκαθίδρυση συστημάτων διαλογής στην πηγή οργανικών αποβλήτων και συστημάτων «Πληρώνω όσο Πετώ» και το οποίο αναμένεται να ωθήσει αρκετούς Δήμους και συμπλέγματα κοινοτήτων προς τη συγκεκριμένη κατεύθυνση, επιλύοντας κατά ένα μεγάλο βαθμό το πρόβλημα της διαχείρισης των οργανικών αποβλήτων κουζίνας.

Στο μεγαλύτερο πρόγραμμα δωρεάν παροχής οικιακών κομποστοποιητών στην Κύπρο, ο Δήμος Αγλαντζιάς στα πλαίσια των προσπαθειών του για ευαισθητοποίηση και ενημέρωση των κατοίκων του Δήμου σχετικά με τη σημασία της διαλογής στην πηγή και της οικιακής κομποστοποίησης των οργανικών αποβλήτων και αποβλήτων τροφίμων, παραχώρησε από τον Μάρτιο του 2020 έως σήμερα πέραν των 1.300 κομποστοποιητών σε αντίστοιχα νοικοκυριά του Δήμου. Η συγκεκριμένη εκστρατεία λαμβάνει χώρα στα πλαίσια της στρατηγικής του Δήμου Αγλαντζιάς για μείωση των υπολειμματικών αποβλήτων η οποία περιλαμβάνει επτά συνολικά ρεύματα αποβλήτων, ενώ παράλληλα υποστηρίζει και το «Πληρώνω Όσο Πετώ» που εφαρμόζεται σε όλη την επικράτεια του Δήμου από την 1<sup>η</sup> Ιανουαρίου 2021. [16, 17]



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Στα πλαίσια του προγράμματος αυτού, κάθε δημότης του οποίου η κατοικία διαθέτει τουλάχιστον μια μικρή αυλή για την τοποθέτηση του οικιακού κομποστοποιητή, μπορεί να συμπληρώσει ηλεκτρονική αίτηση για δωρεάν παροχή οικιακού κομποστοποιητή από τις εγκαταστάσεις του Δήμου. Κατά την παραλαβή των κομποστοποιητών, οι δημότες τυγχάνουν της απαραίτητης ενημέρωσης σχετικά με την ορθή χρήση και τις ορθές πρακτικές σχετικά με την οικιακή κομποστοποίηση, ενώ δίνονται παράλληλα και ενημερωτικά έντυπα. Ενημέρωση και εκπαίδευση σχετικά με την οικιακή κομποστοποίηση, τις ορθές πρακτικές και τα σημαντικά πλεονεκτήματα της τόσο προς την μείωση του κόστους των νοικοκυριών στα πλαίσια του προγράμματος «Πληρώνω Όσο Πετώ», αλλά και της ορθής διαχείρισης των οργανικών αποβλήτων κουζίνας, πραγματοποιήθηκε από τον Δήμο Αγλαντζιάς και διαδικτυακά με τη συμμετοχή μεγάλου αριθμού δημοτών οι οποίοι είχαν την ευκαιρία να εκπαιδευτούν κατάλληλα για το θέμα της οικιακής κομποστοποίησης και να απευθύνουν ερωτήσεις και απορίες προς τον Δήμο και τους επιστημονικούς του συνεργάτες.[18]

Πρωτοβουλία σχετική με το θέμα της διαχείρισης και της μείωσης στην παραγωγή των αποβλήτων τροφίμων, αποτελεί και το πιλοτικό πρόγραμμα 'Save our Food' που εφαρμόζει ο Δήμος Αγλαντζιάς σε συνεργασία με τον Οργανισμό Νεολαίας Κύπρου, το Σώμα Εθελοντών Λευκωσίας και την Οργάνωση 'Μπορούμε'. Το πιλοτικό αυτό πρόγραμμα συντονίζει το Frederick Research Center (Πανεπιστήμιο Frederick) με απώτερο σκοπό την διανομή φαγητού από χώρους εστίασης και την παράδοση τους σε ευάλωτες οικογένειες. Στα πλαίσια του προγράμματος έχει αναπτυχθεί ηλεκτρονική πλατφόρμα και εφαρμογή όπου φέρνει σε επαφή δωρητές φαγητού με ωφελούμενους. [19]

Μια ακόμη πρωτοβουλία που υλοποιήθηκε το 2019 είναι το πρόγραμμα «Μείωση στερεών δημοτικών αποβλήτων παραλιακών ξενοδοχειακών μονάδων και πλησίον συναφών χώρων μαζικής παραγωγής αποβλήτων». Σκοπός του συγκεκριμένου έργου ήταν η εγκαθίδρυση συστημάτων χωριστής συλλογής μέσω της προώθησης της διαλογής στην πηγή σε τοπικές αρχές του τουριστικού παραλιακού μετώπου Παραλιμνίου, Αγίας Νάπας και Λάρνακας. Το έργο χρηματοδότησε την τοποθέτηση ημιβυθιζόμενους κάδους και συμπίεστρες οργανικών αποβλήτων για χωριστή διαλογή υψηλής ποιότητας οργανικού κλάσματος αποβλήτων από ξενοδοχεία και κέντρα αναψυχής. Επιπρόσθετα, έγινε προσπάθεια ενίσχυσης του με σκουβαλοφόρα οχήματα, οχήματα μεταφοράς κάδων απορριμμάτων και μικρά ηλεκτροκίνητα οχήματα για τη συλλογή και μεταφορά των ανακυκλώσιμων και οργανικών αποβλήτων καθώς και κάδους απορριμμάτων (skip) για τη συλλογή και προσωρινή αποθήκευση κλαδεμάτων. Δυστυχώς, η αξιοποίηση του



#### Τροφικά Απόβλητα

- Υπολείμματα μαγειρεμένου φαγητού ή ωμών τροφίμων (φρούτα και λαχανικά, κρέας και ψάρια, γαλακτοκομικά, αυγά κτλ).



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

συγκεκριμένου εξοπλισμού διακόπηκε μέσα στο 2020, λόγω προβλημάτων συλλογής των οργανικών αποβλήτων από τις ξενοδοχειακές μονάδες. [20]

Στις διαβουλεύσεις με τις τοπικές αρχές και ΜΚΟ, αναφέρθηκαν από εκπροσώπους τοπικών αρχών και αξιοσημείωτες πρωτοβουλίες αριθμού ξενοδοχείων στην Πάφο τα οποία παραχωρούν κατά διαστήματα μερίδες φαγητού σε ενδιαφερόμενους ΜΚΟ για να τα προσφέρουν με τη σειρά τους σε ανθρώπους που έχουν ανάγκη. Αξιοσημείωτες είναι και οι πρωτοβουλίες όπως αναφέρθηκε, διάφορων χώρων εστίασης, όπως αρτοποιεία και εστιατόρια σε διάφορες περιοχές που διαθέτουν τα τρόφιμα και τα προϊόντα τους στο τέλος της ημέρας σε αρκετά μειωμένες τιμές ή και δωρεάν σε πελάτες τους, προς αποφυγή της απόρριψής τους ως απόβλητα αλλά και για ανθρωπιστικούς λόγους. Αυτές όμως οι ενέργειες, κατά γενική ομολογία των συμμετεχόντων στις διαβουλεύσεις, αποτελούν μεμονωμένες δράσεις οι οποίες δεν έχουν εξασφαλισμένη διάρκεια και μειονεκτούν σε συλλογικότητα και προγραμματισμό. Παραμένουν δηλαδή πρωτοβουλίες μεμονωμένων επιχειρήσεων που δεν έχουν διάρκεια και συστηματικότητα.

Επίσης, αναφέρθηκαν μεμονωμένες περιπτώσεις όπου, φρουταρίες ή μικρές υπεραγορές φροντίζουν για τη διάθεση των φρούτων και λαχανικών που μένουν στα ράφια τους στο τέλος της ημέρας σε κτηνοτρόφους για κατανάλωση από τα ζώα τους ή ακόμα και σε πολίτες για σίτιση των κατοικίδιων τους. Παρόλα αυτά, αυτές οι πρωτοβουλίες παραμένουν μεμονωμένες και όχι συστημικές.

## 4. Αποτελέσματα Ερευνών και Διαβουλεύσεων

### 4.1 Αποτελέσματα ερευνών

#### 4.4.1 Αποτελέσματα έρευνας για την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων σε θέματα διαχείρισης και επεξεργασίας των οργανικών βιοαποδομήσιμων αποβλήτων τροφίμων

Μέσα από την έρευνα που διενεργήθηκε στα πλαίσια του προγράμματος **FOODPrint** για την διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων στις επιχειρήσεις στην Κύπρο, συμμετείχαν επιχειρήσεις από διάφορες οικονομικές δραστηριότητες. Το 6% των επιχειρήσεων που συμμετείχαν στην έρευνα προέρχεται από τις άλλες δραστηριότητες υπηρεσιών εστίασης, το 6% από τις οικονομικές δραστηριότητες παροχής υπηρεσιών τροφίμων και ποτών, το 12% από τις οικονομικές δραστηριότητες εστιατορίων και κινητών μονάδων εστίασης και το 76% από τις οικονομικές δραστηριότητες Ξενοδοχεία, παρόμοια καταλύματα. Αξίζει να σημειωθεί ότι το 70% των επιχειρήσεων που συμμετείχαν απασχολούν πέραν των 50 υπαλλήλων. Από τα ευρήματα της έρευνας φάνηκε ότι στην πλειοψηφία των επιχειρήσεων, οι επαγγελματίες γνωρίζουν τους διάφορους ορισμούς που σχετίζονται με τα οργανικά απόβλητα, την κομποστοποίηση και τις διαφορές των λεζαντών «ανάλωση κατά προτίμηση» και «ημερομηνία λήξεως».



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Επίσης, φαίνεται ότι υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης αφού αρκετοί επαγγελματίες τοποθετούν διάφορα υλικά που δεν μπορούν να αφομοιωθούν σε έναν κάδο κομποστοποίησης, όπως για παράδειγμα τα λίπη, τα έλαια και οι λιπαρές ουσίες όπου αρκετοί ανέφεραν ότι μπορούν να τοποθετηθούν σε κάδο κομποστοποίησης. Από έρευνα που έγινε από το Πανεπιστήμιο Πατρών αρκετοί Ευρωπαίοι πολίτες δεν αντιλαμβάνονται την διαφορά των ορισμών για τις λεζάντες ανάλωση κατά προτίμηση και ημερομηνία λήξεως με αποτέλεσμα να πετάγονται 89 εκατομμύρια τόνοι βρώσιμων τροφίμων [21].



Αρκετές επιχειρήσεις πριν την πανδημία της νόσου COVID-19, λειτουργούσαν κυρίως με την υπηρεσία «dine in» και πολύ λιγότερο με τις υπηρεσίες «take away» ή «delivery». Στο «dine in», οι επιχειρήσεις είναι υπεύθυνες για τη διαχείριση των απομεινάντων ποσοτήτων φαγητού, που περίσσευαν από τις παραγγελίες των πελατών, ενώ η ευθύνη αυτή μετατοπίστηκε στους πελάτες κατά την πανδημία μέσω των «take away» ή «delivery».

Από την έρευνα φάνηκε ότι, σχεδόν μια στις δύο επιχειρήσεις δεν δίνει ποτέ το φαγητό που περίσσεψε στον πελάτη στο «dine in», ενώ ένα πολύ μικρό ποσοστό της τάξης του 6% προτείνει στον πελάτη, εάν το επιθυμεί, να πάρει το φαγητό που του περίσσεψε στο σπίτι.

Οι κύριες μέθοδοι διαχείρισης των άθικτων παρασκευών από τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα είναι: το 95% των επιχειρήσεων τις δίνει στο προσωπικό, το 35% των επιχειρήσεων τις αποθηκεύει για την επόμενη μέρα, το 30% των επιχειρήσεων έχει συμφωνία με αδειούχο διαχειριστή, το 23% των επιχειρήσεων τις πετάει στο γενικό κάδο απορριμμάτων, το 17% των επιχειρήσεων τις δίνει στα ζώα, το 12% των επιχειρήσεων δίνει τις άθικτες παρασκευές σε κοινωνικά παντοπωλεία, ενώ καμία επιχείρηση δεν κάνει κομποστοποίηση.

Στην Εικόνα 6 παρουσιάζονται συνοπτικά τα αποτελέσματα για τις μεθόδους διαχείρισης των άθικτων παρασκευών από τις επιχειρήσεις. Αρκετές επιχειρήσεις εφαρμόζουν συνδυασμό διαχείρισης των άθικτων παρασκευών τους, χρησιμοποιώντας δύο ή και τρεις διαφορετικούς τρόπους.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Εικόνα 6: Παρουσίαση των αποτελεσμάτων για τις μεθόδους διαχείρισης των άθικτων παρασκευών από τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα (ΟΕΒ, 2021)

Επίσης, μέσα από την έρευνα δημιουργήθηκε ένας κατάλογος των ποσοτήτων των πρώτων υλών ανά μερίδα που δεν καταναλώνονται από τον πελάτη και πετάγονται. Η πρώτη ύλη που δεν καταναλώνεται από τον πελάτη και πετάγεται σε μεγάλες ποσότητες είναι τα ψάρια με ποσοστό 70% της μερίδας, όπως επίσης και τα θαλασσινά (μαλάκια, μύδια κτλ.) με ποσοστό 55% της μερίδας. Ακολουθούν τα φρούτα και τα λαχανικά, με ποσοστό 50% της μερίδας. Στη συνέχεια ακολουθούν τα αρτοσκευάσματα και οι αμυλούχες τροφές με 45 και 40% αντίστοιχα. Στην παρακάτω Εικόνα 7, παρουσιάζονται συνοπτικά οι ποσότητες των πρώτων υλών που δεν καταναλώνονται από τον πελάτη.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

- **Γαλακτοκομικά προϊόντα**  
Δεν καταναλώνεται το **33%** της μερίδας
- **Ξηροί καρποί**  
Δεν καταναλώνεται το **25%** της μερίδας
- **Αρτοσκευάσματα**  
Δεν καταναλώνεται το **45%** της μερίδας
- **Ψάρια**  
Δεν καταναλώνεται το **70%** της μερίδας
- **Θαλασσινά (μαλάκια/μύδια/καβούρια)**  
Δεν καταναλώνεται το **55%** της μερίδας
- **Κρέας**  
Δεν καταναλώνεται το **37%** της μερίδας
- **Φρούτα & Λαχανικά**  
Δεν καταναλώνεται το **50%** της μερίδας
- **Αμυλούχες τροφές**  
Δεν καταναλώνεται το **40%** της μερίδας

Εικόνα 7: Ποσότητες των πρώτων υλών που δεν καταναλώνονται από τον πελάτη και έχουν τοποθετηθεί στο πιάτο (OEB, 2021)

Όσον αφορά τον όγκο των οργανικών αποβλήτων που απορρίπτουν ανά εβδομάδα, το 82% των επιχειρήσεων που συμμετείχε στην έρευνα δήλωσε ότι απορρίπτει πέραν των 100 λίτρων οργανικά απόβλητα ανά εβδομάδα, ενώ το 12% δήλωσε ότι απορρίπτει 50-100 λίτρα ανά εβδομάδα, το υπόλοιπο ποσοστό απορρίπτει μέχρι 50 λίτρα ανά εβδομάδα.

Ακολουθώντας ζητήθηκε από τις επιχειρήσεις να δηλώσουν, εάν έχουν ποσότητες τροφίμων που απορρίπτονται γιατί χάλασαν ή γιατί ξεπεράστηκε η ημερομηνία λήξης τους ή έχει παρέλθει η προτεινόμενη ημερομηνία ανάλωσής τους. Σχεδόν όλες οι επιχειρήσεις δήλωσαν ότι έχουν ποσότητες τροφίμων που πετάγονται γιατί χάλασαν ή γιατί έχει επέλθει η ημερομηνία λήξης και ανάλωσης κατά προτίμηση. Οι πρώτες ύλες που πετάγονται σε μεγαλύτερες ποσότητες γιατί χάλασαν ή γιατί έχει επέλθει η ημερομηνία λήξης και ανάλωσης κατά προτίμηση, είναι οι αμυλούχες τροφές, τα φρούτα και λαχανικά τα αρτοσκευάσματα όπως επίσης και τα γαλακτοκομικά προϊόντα. Το 88% των ερωτηθέντων επιχειρήσεων, θεωρούν ότι διενεργούν καλό προγραμματισμό αποθεμάτων και παραγγελιών ενώ το υπόλοιπο 12% θεωρεί ότι ίσως μπορεί να βελτιωθεί το σύστημα και ο τρόπος που γίνονται οι παραγγελίες. Ακόμη οι επιχειρήσεις δήλωσαν ότι μπορούν να μειώσουν τα απόβλητα τροφίμων τους μέσω καλύτερης φύλαξης των πρώτων υλών με καταλληλότερα ψυγεία, σε σωστά δοχεία φύλαξης, σε αποθήκες με καλύτερο σύστημα διατήρησης θερμοκρασίας, υγρασίας και άλλων



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

περιβαλλοντικών παραμέτρων και με την βελτίωση του τρόπου παραγγελιών ακολουθώντας το «FIFO» - First In First Out.

Το μεγαλύτερο ποσοστό των επιχειρήσεων 59% που συμμετείχε στην έρευνα θεωρεί ότι μπορεί να μειώσει τον όγκο των οργανικών αποβλήτων του κατά 10%, το 29% θεωρεί ότι μπορεί να μειώσει τον όγκο κατά 25%, το 6% να μειώσει τον όγκο κατά 50% ενώ το υπόλοιπο ποσοστό θεωρεί ότι δεν μπορεί να μειώσει τον όγκο των οργανικών αποβλήτων που παράγει.



Τέλος μέσα από την έρευνα φάνηκε ότι το 76% των επιχειρήσεων θα χρησιμοποιούσε πλατφόρμα ενημέρωσης για παραχώρηση δωρεάν φαγητού ή τροφίμων σε ευάλωτες ομάδες.

#### 4.4.2 Αποτελέσματα έρευνας για την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης των νοικοκυριών σε θέματα διαχείρισης και επεξεργασίας των αποβλήτων τροφίμων

Από τις έρευνες για την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης των νοικοκυριών σε θέματα διαχείρισης και επεξεργασίας των αποβλήτων τροφίμων, εξήχθηκαν σημαντικά αποτελέσματα.

Όπως φαίνεται από τις έρευνες, τόσο από τα ερωτηματολόγια όσο και από τις διαδικτυακές δημοσκοπήσεις, η συντριπτική πλειοψηφία των Κυπρίων καταναλωτών (73%), αγοράζουν περισσότερες από τις απαραίτητες ποσότητες τροφίμων σε τακτική βάση. Αυτό γίνεται κυρίως για δύο λόγους, για την ικανοποίηση των διαφορετικών προτιμήσεων των μελών της οικογένειας και για τη διατήρηση του αισθήματος ασφάλειας και επάρκειας.

Ακόμα πιο ανησυχητικό είναι το πολύ υψηλό ποσοστό (86%) των ερωτηθέντων που δηλώνουν ότι κατά τη διάρκεια κάθε γεύματος υπάρχουν υπολείμματα. Στις περισσότερες περιπτώσεις αυτά καταναλώνονται τις επόμενες μέρες, ή χορηγούνται για τροφές για κατοικίδια, αλλά υπάρχουν πολλές περιπτώσεις στις οποίες το επιπλέον φαγητό απλώς απορρίπτεται. Αυτή είναι η δεύτερη μεγάλη πρόκληση πέρα από τις υπερβολικές αγορές τροφίμων. Η κακή διαχείριση των αποθεμάτων τροφίμων είναι η αιτία για περίπου μία στις τέσσερις περιπτώσεις που το πλεόνασμα τροφίμων καταλήγει στα σκουπίδια.

Οι τύποι τροφίμων που σπαταλούνται περισσότερο είναι τα φρούτα και τα λαχανικά. Ωστόσο, ενώ το κρέας και άλλα προϊόντα ταξινομούνται χαμηλότερα ως προς τις ποσότητες που σπαταλούνται, είναι πιο επιβλαβή για το περιβάλλον.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ο κύριος λόγος για τη σπατάλη τροφίμων από τους καταναλωτές, είναι επειδή το φαγητό δεν καταναλώνεται πριν από την ημερομηνία λήξης (69%), πράγμα που σημαίνει κακός προγραμματισμός αγορών και αποθεμάτων. Αυτό το στοιχείο αναδεικνύει επίσης την περιορισμένη γνώση των τεχνικών και μεθόδων αποθήκευσης και συντήρησης τροφίμων καθώς και την εφαρμογή κακών και λανθασμένων πρακτικών ψύξης και διαχείρισης τροφίμων.

Ένα άλλο σημείο που αξίζει την προσοχή μας είναι ότι οι μεγαλύτεροι συντελεστές στην παραγωγή αποβλήτων τροφίμων είναι οι νεότεροι άνθρωποι, οι ανώτερες κοινωνικές τάξεις, οι άνθρωποι που ψωνίζουν πιο συχνά και οι άνθρωποι που παραγγέλνουν πιο συχνά έτοιμα τρόφιμα. Αυτό αποτελεί σημαντικό στοιχείο για τον σχεδιασμό των περαιτέρω επικοινωνιακών δράσεων του έργου.

Τα αποτελέσματα της έρευνας επισημαίνουν επίσης ορισμένες αντιφάσεις μεταξύ των απαντήσεων που έχουν ληφθεί. Ενώ οι περισσότεροι καταναλωτές δηλώνουν ότι αγοράζουν περισσότερα και ως αποτέλεσμα πετάνε περισσότερα τρόφιμα, ισχυρίζονται επίσης ότι προετοιμάζουν προσεκτικά τη λίστα αγορών προτού πάνε για ψώνια, δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στην αποθήκευση φαγητού, σχεδιάζουν προσεκτικά τι θα μαγειρέψουν και καταναλώνουν τα υπολείμματα σε μεταγενέστερο στάδιο. Έτσι, θεωρούν ότι αγοράζουν και μαγειρεύουν μόνο τις απαραίτητες ποσότητες και διαχειρίζονται τα αποθέματά τους με τον καλύτερο τρόπο. Ωστόσο, εάν υπήρχε καλός προγραμματισμός αγοράς τροφίμων και καλή διαχείριση απορριμμάτων τροφίμων (όπως ισχυρίζονται), δεν θα πρέπει να αγοράζουν περισσότερα από όσα χρειάζονται και δεν πρέπει να απορρίπτουν πάρα πολλά τρόφιμα. Προφανώς, μεταξύ του κοινού υπάρχουν θετικές προθέσεις για καλύτερη διαχείριση των τροφίμων, αλλά αυτό δεν αντικατοπτρίζεται στις πραγματικές συμπεριφορές των καταναλωτών, ενώ πιθανότατα το πρόβλημα των αποβλήτων τροφίμων ακόμα και στις άμεσες οικονομικές συνέπειες που προκύπτουν για τους ίδιους τους καταναλωτές μέσω των υπερβολικών και αχρείαστων αγορών, δεν λαμβάνει τη δέουσα προσοχή και σημασία.

Είναι επίσης αξιοσημείωτο ότι οι περισσότεροι καταναλωτές (70%), δεν θεωρούν τη σπατάλη τροφίμων ως σοβαρό περιβαλλοντικό πρόβλημα. Αντ' αυτού, αισθάνονται ένοχοι (56%), όταν σπαταλούν τρόφιμα (πιθανώς επειδή πετάνε φαγητό ενώ άλλοι δεν έχουν τα απαραίτητα τρόφιμα) και επίσης ότι σπαταλούν τα χρήματά τους. Έτσι, οι οικονομικές ανησυχίες και τα συναισθήματα φιλανθρωπίας επικρατούν πολύ περισσότερο από τις περιβαλλοντικές ανησυχίες. Προφανώς, αυτό είναι αποτέλεσμα της προσοχής που δόθηκε μέχρι τώρα σε άλλους τύπους απορριμμάτων (ακόμη και στην ΕΕ), όπως πλαστικά, συσκευασίες, WEEE, επικίνδυνα απόβλητα, κ.λπ., δημιουργώντας μια ψευδαίσθηση ότι τα απόβλητα τροφίμων δεν αποτελούν ιδιαίτερο πρόβλημα για το περιβάλλον. Το γεγονός ότι πρόκειται για οργανικά απόβλητα που βιοδιασπώνται στο περιβάλλον, κάνει τους ανθρώπους να πιστεύουν ότι αυτή η φυσική διαδικασία δεν είναι επιβλαβής για το περιβάλλον. Αυτή η επικρατούσα κοινή άποψη είναι αποτέλεσμα παραπληροφόρησης σχετικά με τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου, οι



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

οποίες σχετίζονται άμεσα με τη κομποστοποίηση των αποβλήτων τροφίμων και γενικά των οργανικών αποβλήτων.

## 4.2 Αποτελέσματα Διαβουλεύσεων – προκλήσεις, πρωτοβουλίες & καλές πρακτικές

### 4.2.1 Οι προκλήσεις και οι πρωτοβουλίες που καταγράφηκαν στη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων σε επιχειρήσεις των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων

Στις διαβουλεύσεις που σχετίζονται με την διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων σε επιχειρήσεις στους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων συμμετείχαν επιχειρήσεις από όλο το φάσμα της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων. Συνολικά διενεργήθηκαν 15 διαβουλεύσεις, 3 σε κάθε Επαρχία.

Συγκεκριμένα, στις διαβουλεύσεις, συμμετείχαν επιχειρήσεις από τις ακόλουθες Οικονομικές Δραστηριότητες: I55 Διαμονής, I55.1 Ξενοδοχεία και Παρόμοια Καταλύματα, I56 Δραστηριότητες Παροχής Υπηρεσιών τροφίμων και Ποτών, I56.1 Δραστηριότητες εστιατορίων και Κινητών μονάδων εστίασης, I56.2 Υπηρεσίες τροφοδοσίας για εκδηλώσεις (catering) και άλλες δραστηριότητες Υπηρεσιών εστίασης, I56.2.9 Άλλες δραστηριότητες Υπηρεσιών εστίασης, επιχειρήσεις από την μεταποίηση των πρώτων υλών τροφίμων, φούρνοι, κρεοπωλεία, παραγωγοί/εισαγωγείς φρούτων και λαχανικών κ.α. Η συμμετοχή επιχειρήσεων από όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων είχε σαν στόχο την αποτύπωση μιας πιο ολοκληρωμένης εικόνας όσον αφορά την διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων λόγω του ότι οι απώλειες και τα απόβλητα τροφίμων παρουσιάζονται σε όλα τα στάδια της γραμμής παραγωγής ενός τελικού προϊόντος που θα διατεθεί προς κατανάλωση [22].

Κατά την διάρκεια των διαβουλεύσεων καταγράφηκαν οι διάφορες προκλήσεις που συναντούν και αντιμετωπίζουν καθημερινά οι επιχειρήσεις. Για τον καλύτερο και πιο αποδοτικότερο τρόπο αξιολόγησης οι διάφορες προκλήσεις κατηγοριοποιήθηκαν με βάση την ανάλυση «PESTLE» [23, 24]. Η ανάλυση «PESTLE» εξετάζει και συμβάλλει στην διαμόρφωση διάφορων πολιτικών πλαισίων, στρατηγικών σχεδιασμών και την προστασία του περιβάλλοντος σε συνάρτηση με τις διάφορες τάσεις της κοινωνίας και πολιτείας. Η ανάλυση «PESTLE» χωρίζεται στις εξής επιμέρους κατηγορίες:



Photo: <https://www.shopivo.com/blog/writing/how-to-write-a-pestle-analysis-to-examine-factors-that-affect-your-business/>

«**Politics/Πολιτική**», περιγράφονται οι προκλήσεις που έχουν σχέση με τον τρόπο διακυβέρνησης επί του θέματος των αποβλήτων τροφίμων, καταγράφονται οι πιθανές γραφειοκρατίες και λανθασμένες πολιτικές που ακολουθούνται, προτείνονται πιθανές αλλαγές



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

στην νομοθεσία, τη φορολογική πολιτική και οι πιθανές αλλαγές στη νομοθεσία για την προστασία των καταναλωτών. Όλα τα μέτρα, οι αλλαγές και οι προσθήκες που καταγράφονται στην κατηγορία «Politics/Πολιτική», έχουν σαν στόχο την αλλαγή του πολιτικού σκηνικού προς μια πιο βιώσιμη, κερδοφόρα και αξιόπιστη πολιτική στα θέματα διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων των τομέων της φιλοξενίας εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων [25].

«**Economy/Οικονομία**», περιγράφονται οι τρέχουσες οικονομικές πολιτικές των εταιρειών επί του θέματος, εντοπίζονται οι πιθανές νέες θέσεις εργασίας που μπορούν να δημιουργηθούν με τις νέες πολιτικές και τεχνολογικές καινοτομίες, αξιολογούνται οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής και της αύξησης του πληθυσμού ως προς την ζήτηση των τροφίμων και ο κύριος στόχος της κατηγορίας «Economy/Οικονομία» είναι η εύρεση λύσεων με το μικρότερο κόστος επένδυσης, το μικρότερο αρνητικό περιβαλλοντικό αντίκτυπο και την απόσβεση της επένδυσης σε σύντομο χρονικό διάστημα.

«**Social/Κοινωνία**», στην συγκεκριμένη κατηγορία περιγράφονται οι προκλήσεις σχετικά με την ενημέρωση και την ευαισθητοποίηση των πολιτών για το θέμα της σπατάλης τροφίμων, οι πιθανές δράσεις που θα μπορούσαν να υλοποιηθούν για ανάπτυξη των δεξιοτήτων των επαγγελματιών στον τομέα των τροφίμων και η προώθηση της δωρεάς τροφίμων σε άπορες οικογένειες. Ο κύριος στόχος της κατηγορίας «Social/Κοινωνία» είναι μέσα από την καταγραφή των διαφόρων προκλήσεων και λύσεων να βελτιστοποιηθούν οι συνθήκες διαβίωσης των πολιτών, να καλυτερεύσουν οι συνθήκες εργασίας στους επαγγελματίες συλλογής των αποβλήτων τροφίμων και να προωθηθεί η ευαισθητοποίηση των πολιτών για τον τρόπο διαχείρισης και επεξεργασίας των τροφίμων.

«**Technology/Τεχνολογία**», περιγράφονται οι διάφορες προκλήσεις και οι πιθανές λύσεις μέσω της τεχνολογίας σε διάφορα σημεία όπου η προσθήκη της θα βελτίωνε σημαντικά την ποιότητα της δουλειάς των επαγγελματιών στον τομέα των τροφίμων, εξετάζεται η πιθανότητα χορηγιών των συγκεκριμένων τεχνολογιών για υποστήριξη των τομέων της Φιλοξενίας Εστίασης και Τροφοδοσίας τροφίμων όπως επίσης και η εξέταση διαφόρων λύσεων για μείωση των απαιτούμενων ποσοτήτων καύσιμων, νερού και πρώτων υλών. Ο σκοπός της συγκεκριμένης κατηγορίας είναι μέσα από την χρήση καινοτόμων τεχνολογιών να προωθηθεί η κυκλικότητα των διάφορων πρώτων υλών, η μείωση χρήσης των συμβατικών καυσίμων, η εξοικονόμηση νερού και η χρήση/παραγωγή ενέργειας από ΑΠΕ.

«**Legal/Νομική**», περιγράφονται οι διάφορες προκλήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας και προτείνονται διάφοροι κανονισμοί και ειδικές μεταρρυθμίσεις για την διασφάλιση της προστασίας των καταναλωτών, την βοήθεια των επαγγελματιών και την επιβράβευση των εταιρειών που συμβάλλουν στη μείωση των αποβλήτων τροφίμων μέσα από διάφορες πρωτοβουλίες. Εξετάζονται οι αδυναμίες του κράτους για έλεγχο και επιβολή προστίμων σε όσους παρανομούν. Σκοπός της συγκεκριμένης κατηγορίας είναι η εύρεση των νομοθεσιών που χρήζουν βελτίωσης και η καλυτέρευση της υφιστάμενης νομοθεσίας με διάφορες προτεινόμενες μεταρρυθμίσεις και προσθήκες.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

«**Environment/Περιβάλλον**», περιγράφονται οι διάφορες προκλήσεις των εταιρειών που σχετίζονται με το Περιβάλλον όπως ο οικολογικός σχεδιασμός η ένταξη της κυκλικής οικονομίας μέσα στις επιχειρήσεις, ο εναρμονισμός των περιβαλλοντικών κανονισμών, προτύπων και αξιών από την επιχείρηση και η αλλαγή της κουλτούρας του προσωπικού στα θέματα της διαχείρισης των τροφίμων και της μείωσης των αποβλήτων τροφίμων. Σκοπός της συγκεκριμένης κατηγορίας είναι η κατανόηση των αδύνατων σημείων των επιχειρήσεων και η βελτιστοποίηση τους.

Στην πιο κάτω

Εικόνα 8 παρουσιάζεται συνοπτικά η ανάλυση «PESTLE» όπως προέκυψε από τη διαδικασία των διαβουλεύσεων.

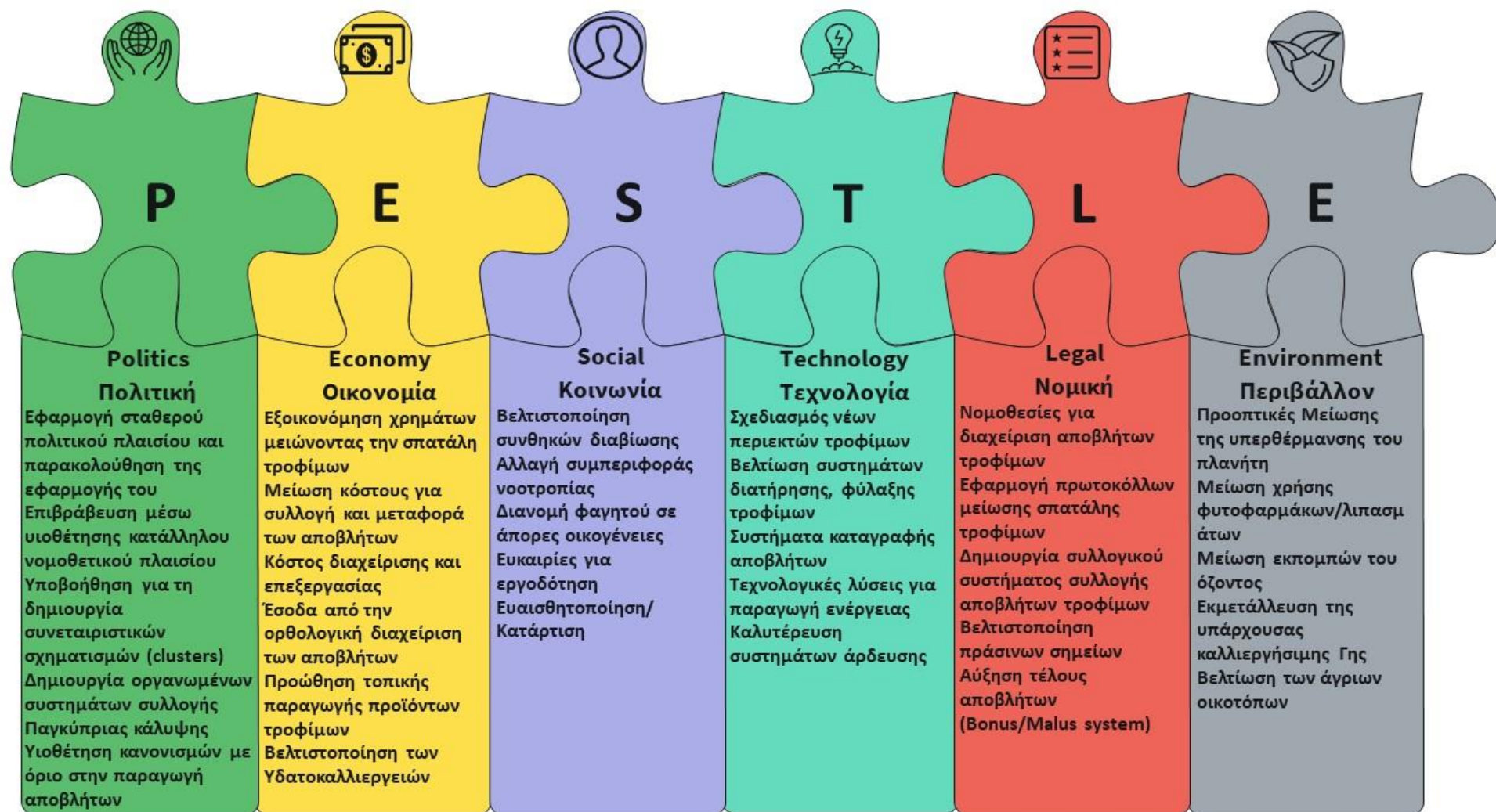


LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Εικόνα 8: "PESTLE" ανάλυση για τις προκλήσεις στους τομείς Φιλοξενίας Εστίασης και Τροφοδοσίας τροφίμων για τα θέματα διαχείρισης και επεξεργασίας των αποβλήτων τροφίμων



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Σε μεγαλύτερο βάθος ανάλυσης, οι προκλήσεις που καταγράφηκαν κατά την διάρκεια των διαβουλεύσεων είναι, η απουσία ανταγωνισμού σε συλλογικά ή ατομικά συστήματα συλλογής και επεξεργασίας των οργανικών αποβλήτων, σε παγκύπρια κλίμακα. Η μέχρι στιγμής απουσία συστήματος διαλογής στην πηγή των οργανικών αποβλήτων, η απουσία οργανωμένης συλλογής, που θα εξυπηρετεί τις ανάγκες των επιχειρήσεων και των νοικοκυριών, έχει δημιουργήσει απροθυμία στην υλοποίηση μεμονωμένων δράσεων.

Σε ορισμένες περιπτώσεις, καταγράφηκαν ορισμένες καλές πρωτοβουλίες, π.χ. η τοποθέτηση σημείων συλλογής οργανικών αποβλήτων από ξενοδοχειακές μονάδες, εγκαταλείφθηκε η λειτουργία τους, λόγω κακού προγραμματισμού.

Σε ορισμένες άλλες περιπτώσεις ο χώρος που απαιτείται για την εγκατάσταση κομποστοποιητών ή άλλου εξοπλισμού διαχωρισμού και επεξεργασίας, είναι ανασταλτικός παράγοντας, μιας και δεν είναι σε όλες τις περιπτώσεις διαθέσιμος. Σε αυτές τις περιπτώσεις, θα βοηθούσε η δημιουργία συνεταιριστικών συστάδων (clusters).

Επιπρόσθετα, δεν τέθηκαν ποτέ στην Κύπρο σχέδια κινήτρων, (οικονομικά και μη οικονομικά ή Bonus/Malus). Για παράδειγμα σε ορισμένες χώρες υπάρχουν προγράμματα επιβράβευσης, φοροαπαλλαγών ή αυξημένου/μειωμένου τέλους σκυβάλων. Οι επιχειρήσεις που μειώνουν τις παραγόμενες ποσότητες αποβλήτων, καταβάλλουν τα ίδια τέλη σκυβάλων με επιχειρήσεις που δεν ακολουθούν σωστές πρακτικές. Επίσης, στα μεγάλα πολυκαταστήματα οι επιχειρήσεις που ασχολούνται με την σίτιση έχουν προβλήματα με την ανακύκλωση αποβλήτων αφού δεν έχουν πρόσβαση σε κάδους για διαχωρισμό των αποβλήτων τους. Στον Πίνακα 5: Πως διάφορες χώρες ενθαρρύνουν τη μείωση της σπατάλης τροφίμων [26] παρατίθενται ορισμένα παραδείγματα χωρών οι οποίες υιοθέτησαν φιλόδοξη στρατηγική για τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων.

Πίνακας 5: Πως διάφορες χώρες ενθαρρύνουν τη μείωση της σπατάλης τροφίμων [26]

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Αυστραλία</b> | Το 2017, η Αυστραλία έγινε η πρώτη χώρα που έθεσε στόχο να μειώσει την ποσότητα των αποβλήτων τροφίμων που παράγει κατά 50% έως το 2030. Το οικονομικό κόστος των απορριμμάτων τροφίμων για την αυστραλιανή οικονομία είναι <b>σήμερα 20 δισεκατομμύρια δολάρια ετησίως</b> . Για να βοηθήσει στην επίτευξη του στόχου για τη σπατάλη τροφίμων της χώρας, η αυστραλιανή κυβέρνηση αποφάσισε να επενδύσει 1,2 εκατομμύρια δολάρια για δύο χρόνια για να υποστηρίξει οργανισμούς διάσωσης τροφίμων. Η απόφαση είναι μέρος του Προγράμματος Φιλανθρωπικών Οργανώσεων Τροφίμων, το οποίο θα υποστηρίξει το Second Bite, το FareShare, το OzHarvest και το Food Bank Australia. |
| <b>Νορβηγία</b>  | Ακολουθώντας το προβάδισμα της Αυστραλίας, η νορβηγική κυβέρνηση και η βιομηχανία τροφίμων της χώρας υπέγραψαν συμφωνία για τη μείωση στο μισό απορριμμάτων τροφίμων. 350.000 τόνοι τροφίμων καταλήγουν στον κάδο απορριμμάτων κάθε χρόνο στη Νορβηγία. Τα απόβλητα τροφίμων στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων υπολογίζονται σε 68 κιλά ανά άτομο ανά έτος. Οι ενέργειες                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | της βιομηχανίας τροφίμων θα είναι ο αποφασιστικός παράγοντας για τη μείωση των μισών ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων έως το 2030.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Γαλλία</b> | <p>Τα απόβλητα τροφίμων είναι ένα δαπανηρό ζήτημα στη Γαλλία. Κάθε χρόνο 10 εκατομμύρια τόνοι τροφίμων είτε χάνονται είτε σπαταλούνται στη χώρα, κοστίζουν <b>16 δισεκατομμύρια ευρώ ετησίως</b>. Οι αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον είναι επίσης συγκλονιστικές. Τα απόβλητα τροφίμων στη Γαλλία ευθύνονται για την εκπομπή 15,3 εκατομμυρίων τόνων CO<sub>2</sub>, το 3% των συνολικών εκπομπών CO<sub>2</sub> της χώρας.</p> <p>Το 2012, τέθηκε σε εφαρμογή ένας νέος κανονισμός, που υποχρεώνει τον ιδιωτικό τομέα να ανακυκλώνει τα οργανικά απόβλητά του, εάν παράγονται περισσότεροι από 120 τόνους ετησίως. Αυτός ο κανονισμός από τότε έχει αναπτυχθεί περαιτέρω. Η ανακύκλωση είναι πλέον υποχρεωτική για όλες τις επιχειρήσεις, συμπεριλαμβανομένων εκείνων της βιομηχανίας φιλοξενίας και υπηρεσιών τροφίμων, που παράγουν τουλάχιστον δέκα τόνους οργανικών αποβλήτων ετησίως. Το 2016, η Γαλλία έγινε η πρώτη χώρα που απαγόρευσε στα σουπερμάρκετ να πετάνε απούλητα τρόφιμα. Μεγάλα σουπερμάρκετ δεν επιτρέπεται καν να πετάξουν τρόφιμα καλής ποιότητας πλησιάζοντας την «best before». Αντ' αυτού, αναγκάζονται να δωρίσουν πλεόνασμα τροφίμων σε φιλανθρωπικές οργανώσεις και τράπεζες τροφίμων.</p> |
| <b>Ιταλία</b> | <p>Εκτιμάται ότι η Ιταλία σπαταλά περίπου <b>5,1 εκατομμύρια τόνους τροφίμων ετησίως</b>. Έξι μήνες μετά την έγκριση του γαλλικού νόμου που απαγορεύει στα σουπερμάρκετ να πετάνε βρώσιμα τρόφιμα, η χώρα θέσπισε παρόμοιο κανονισμό. Σε αντίθεση με τον γαλλικό νόμο, ο οποίος τιμωρεί τα σουπερμάρκετ που δεν συμμορφώνονται με τους κανόνες, ο ιταλικός νόμος επικεντρώθηκε στο να διευκολύνει τις εταιρείες να δωρίσουν αδιάθετα τρόφιμα. Η πρωτοβουλία θα βοηθήσει την Ιταλία να ανακτήσει ένα εκατομμύριο τόνους τροφίμων ετησίως. Ο νόμος έχει ουσιαστικά χαλαρούς κανονισμούς που είχαν δυσκολέψει τη δωρεά. Διευκρίνισε, για παράδειγμα, ότι τα τρόφιμα μπορούν να δωρισθούν, ακόμη και αν έχουν περάσει από την ημερομηνία πώλησης.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Δανία</b>  | <p>Η Δανία είναι πρωτοπόρος στον αγώνα κατά της σπατάλης τροφίμων. Το 2016, ο Δανός υπουργός τροφίμων, Esben Lunde Larsen, ξεκίνησε ένα πρόγραμμα επιδότησης για την καταπολέμηση του ζητήματος. Αυτό το πρόγραμμα έχει προϋπολογισμό περίπου 600.000 ευρώ, και θα κατανεμηθεί σε έργα που προσπαθούν να αντιμετωπίσουν τα απόβλητα σε όλη την αλυσίδα τροφίμων. Αυτή ήταν μια σημαντική δέσμευση, αλλά η πρωτοβουλία δεν ήταν η πρώτη προσπάθεια μείωσης της σπατάλης τροφίμων. Το υπουργείο είχε ήδη πραγματοποιήσει εκστρατείες για να εκπαιδεύσει τους καταναλωτές σχετικά με τις ετικέτες «κατανάλωση μέχρι» και «best before». Στη Δανία, είναι νόμιμο να πωλείται τρόφιμο που έχει λήξει κατά την ημερομηνία πώλησης, εφόσον είναι σαφώς επισήμασμένο και δεν εμφανίζει κανένα σημάδι κινδύνου για την υγεία.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

Όσον αφορά την εφαρμογή της εθνικής νομοθεσίας, φάνηκε από τις διαβουλεύσεις ότι, δεν γίνεται σωστή εφαρμογή, μιας και «ο ρυπαίνων δεν πληρώνει», αφού σε αρκετές περιπτώσεις



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union







Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

εναποτίθενται ανεξέλεγκτα ανάμικτα οργανικά απόβλητα στο περιβάλλον και οι παραβάτες δεν δίνονται ποινικά, κάτι που δημιουργεί μια ανεπίτρεπτη και ανεξέλεγκτη κατάσταση.

Ακόμη, μια πρόκληση που καταγράφηκε κατά την διάρκεια των διαβουλεύσεων είναι η ενημέρωση και η ευαισθητοποίηση των πολιτών και των επιχειρήσεων. Παρατηρήθηκε ελλιπής ενημέρωση για το περιβαλλοντικό, οικονομικό και κοινωνικό κόστος της σπατάλης τροφίμων. Θέματα ενημέρωσης και εκπαίδευσης θα πρέπει να ενσωματωθούν στα προγράμματα αειφορίας που διδάσκονται στα σχολεία, τεχνικές σχολές και ακαδημαϊκά ιδρύματα.

Επιπλέον, ένα θέμα που σχετίζεται με θέματα κουλτούρας, αρκετές επιχειρήσεις δεν προτείνουν στους πελάτες τους να πάρουν μαζί τους το φαγητό που τους περισσεύει, φοβούμενοι την «αντίδραση» του πελάτη. Αρκετές επιχειρήσεις κυρίως ξενοδοχεία «all inclusive», ανέφεραν πως δεν θα τοποθετούν κάποια λεζάντα η οποία θα ενημερώνει τους πελάτες για την προσπάθεια που γίνεται για μείωση της σπατάλης τροφίμων από το ξενοδοχείο, θεωρώντας πως δίνεται η εντύπωση στους πελάτες ότι το ξενοδοχείο θέλει να τους περιορίσει στο να έχουν τις ποσότητες φαγητού που επιθυμούν. Έχει καταγραφεί από διάφορες επιχειρήσεις ότι μεγάλο ποσοστό των πελατών παραγγέλλει ή τοποθετεί στο πιάτο από το μπουφέ, περισσότερες ποσότητες φαγητού, από αυτές που μπορεί να καταναλώσει. Αρκετά ξενοδοχεία προσαρμόζονται στις κουλτούρες των πελατών τους, μιας και υπάρχει τεράστιος ανταγωνισμός, εντός και εκτός Κύπρου.

Από τις διαβουλεύσεις, φάνηκε πως αρκετοί νέοι επαγγελματίες στους τομείς της Φιλοξενίας Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων, δεν αναλογίζονται τα οφέλη που θα έχει η επιχείρηση μέσω της εξοικονόμησης των πρώτων υλών και της σωστής διαχείρισης των τροφίμων.



Αρκετές σχολές μαγειρικής, Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών τεχνών δεν δίνουν αρκετή έμφαση σε θέματα εκπαίδευσης διαχείρισης και επεξεργασίας τροφίμων και των αποβλήτων τροφίμων, με αποτέλεσμα να μην εκπαιδεύονται σωστά οι φοιτητές και οι επιχειρήσεις να αναγκάζονται να εκπαιδεύουν το προσωπικό τους μέσω σεμιναρίων κατάρτισης.

Επίσης, αρκετές επιχειρήσεις θεωρούν ότι υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης για μείωση των αποβλήτων τροφίμων τα οποία δημιουργούνται κατά την προετοιμασία των προϊόντων. Ακόμη όλες επιχειρήσεις ανέφεραν ότι δεν καταγράφουν τις ποσότητες των αποβλήτων που πετάγονται κατά την διάρκεια της ημέρας και δεν έχουν εφαρμόσει, μέχρι στιγμής, σύστημα καταγραφής των αποβλήτων τους, αν και πιστεύουν πως θα ήταν χρήσιμο. Η μη υποχρεωτική καταγραφή των ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων από τις επιχειρήσεις μέσω νομοθεσίας, καθιστά μη απαραίτητη την καταγραφή τους. Αρκετοί πιστεύουν πως θα έπρεπε να δοθούν κίνητρα για αγορά του εξοπλισμού καταγραφής και κομποστοποιητών. Σε διάφορες κουζίνες



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

στο εξωτερικό προστέθηκαν έξυπνα συστήματα καταγραφής των αποβλήτων τροφίμων που πετιούνται από την κουζίνα και από τα απομεινάρια φαγητού από τους πελάτες. Το έξυπνο σύστημα αναλύει τον κάδο απορριμμάτων (δέχεται μόνο απορρίμματα τροφίμων ο κάδος) και στο τέλος της ημέρας εκδίδεται ανάλυση με τις ποσότητες των πρώτων υλών που απορρίφθηκαν και το κόστος των συγκεκριμένων ποσοτήτων. Η συγκεκριμένη καινοτόμα τεχνολογία δίνει την δυνατότητα στον μάγειρα να προσαρμόσει το μενού προσθέτοντας ή αφαιρώντας συγκεκριμένες ποσότητες πρώτων υλών εξοικονομώντας χρήματα και πόρους.

Κατά την διάρκεια των διαβουλεύσεων αρκετές επιχειρήσεις δήλωσαν ότι η μεταφορά φαγητού (delivery, take away) γίνεται σε περιέκτες τροφίμων, που δεν συμβάλλουν στην κυκλική οικονομία και δεν είναι ανακυκλώσιμα, αν και αυτό θα περιορισθεί μέσω της εφαρμογής της οδηγίας για μείωση των πλαστικών μιας χρήσης. Υπάρχουν αρκετές εναλλακτικές λύσεις, όμως οι συμμετέχοντες στις διαβουλεύσεις, πιστεύουν πως το κόστος των συγκεκριμένων δοχείων είναι οικονομικά ασύμφορο.

Εν κατακλείδι, οι επιχειρήσεις που συμμετείχαν στις διαβουλεύσεις δήλωσαν ότι υπάρχει η θέληση και οι πρακτικές για την επίτευξη των στόχων που έχει θέσει η Ευρωπαϊκή Ένωση, αρκετές επιχειρήσεις προχώρησαν σε διάφορες ιδιωτικές πρωτοβουλίες που συμβάλλουν στην μείωση των οργανικών αποβλήτων, η κυριότερη πρόκληση που καταγράφηκε κατά την διάρκεια των διαβουλεύσεων είναι η σύνδεση και η εναρμόνιση όλων των επιμέρους πρωτοβουλιών από τις επιχειρήσεις με βάση την νομοθεσία και τις κρατικές υπηρεσίες. Σε αρκετές περιπτώσεις υπάρχουν θεσμοθετημένα κενά που αφορούν τα οργανικά απόβλητα με αποτέλεσμα οι επιχειρήσεις να καθυστερούν ή να αδυνατούν να εφαρμόσουν βιώσιμες πρακτικές για τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων τους.

Όσον αφορά τις πρωτοβουλίες και τις πρακτικές μείωσης της σπατάλης τροφίμων, υπάρχουν επιχειρήσεις που ήδη εφαρμόζουν.

Σε γενικά πλαίσια, οι επιχειρήσεις στην Κύπρο, βρίσκονται σε καλό επίπεδο όσο αφορά τον προγραμματισμό των παραγγελιών και τον τρόπο φύλαξης των προϊόντων. Σχεδόν όλες οι επιχειρήσεις που συμμετείχαν στις διαβουλεύσεις έχουν μηδενικά ή ελάχιστα απόβλητα τροφίμων τα οποία χάλασαν ή έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης ή ημερομηνία ανάλωσης κατά προτίμηση. Αρκετές επιχειρήσεις χρησιμοποιούν συστήματα αεροστεγούς φύλαξης σε χαμηλές θερμοκρασίες για επέκταση του χρόνου ζωής των πρώτων υλών, ή εφαρμόζουν το σύστημα «FIFO» - First In First Out, όπου τα προϊόντα που εισέρχονται πρώτα στην αποθήκη χρησιμοποιούνται πρώτα στην προετοιμασία των γευμάτων.



Επίσης, επιχειρήσεις με μεγάλο κύκλο εργασιών κυρίως χρησιμοποιούν αυτοματοποιημένο σύστημα καταγραφής των παραγγελιών. Το σύστημα δίνει στην επιχείρηση την δυνατότητα



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

να μπορεί να ανατρέχει σε παλιές ημερομηνίες και να υπολογίζει την ποσότητα των παρασκευών που πρέπει να ετοιμάσει για την ημέρα, με βάση την αντίστοιχη περσινή ημερομηνία. Το συγκεκριμένο σύστημα είναι αρκετά αξιόπιστο με μικρές αποκλίσεις στον αριθμό των γευμάτων που θα ετοιμαστούν.

Αρκετά ξενοδοχεία και εστιατόρια προσπαθούν να αφαιρέσουν την υπηρεσία του μπουφέ ή να εμπλουτίσουν το μπουφέ με το σύστημα του «live cooking», ούτως ώστε να μειωθούν τα απόβλητα τροφίμων. Το σύστημα του «live cooking» δίνει την δυνατότητα στους μάγειρες να έχουν μέχρι ενός βαθμού προ-ψημένα κρέατα και αναλόγως της ζήτησης να τελειοποιείται το γεύμα. Τα εναπομείναντα κρέατα μπορούν να φυλαχθούν και να χρησιμοποιηθούν για την επόμενη μέρα. Επίσης, μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τον εμπλουτισμό των γευμάτων του προσωπικού. Επιπρόσθετα, θετική συμβολή στην μείωση των αποβλήτων τροφίμων αποτελεί το γεγονός ότι τα περισσότερα εστιατόρια χρησιμοποιούν «a la carte» μενού, όπου ο πελάτης παραγγέλνει το γεύμα που επιθυμεί και ετοιμάζεται την ίδια ώρα.



Επιπλέον, αρκετές επιχειρήσεις τείνουν να παραγγέλλουν τοπικά προϊόντα αυξάνοντας την ποιότητα των πρώτων υλών τους και παράλληλα να έχουν πρώτες ύλες με μειωμένο ανθρακικό αποτύπωμα. Παράλληλα καταβάλλεται προσπάθεια από μικρή μερίδα επιχειρήσεων, να παράγει τις δικές της πρώτες ύλες, μειώνοντας ακόμη περισσότερο το ανθρακικό αποτύπωμα των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί. Αρκετοί παραγωγοί λαχανικών, εσπεριδοειδών, κτλ. βελτιστοποίησαν τις μεθόδους άρδευσης για χρήση λιγότερου νερού με αποδοτικότερο τρόπο. Για παράδειγμα, αρκετοί γεωργοί χρησιμοποιούν υπόγεια συστήματα ποτίσματος τις απογευματινές προς βραδινές ώρες ή κατά τις πρωινές ώρες για μείωση της εξάτμισης του νερού.



Επίσης, αρκετές φρουταρίες διαθέτουν τα προϊόντα που εμφανισιακά δεν διατίθενται για πώληση σε ευάλωτες ομάδες και τα ώριμα φρούτα διατίθενται για την δημιουργία μαρμελάδων, διαφόρων dressings για το φαγητό ή αποξηραίνονται και διατίθενται σαν υπερ-τροφές.

Εξίσου σημαντική συμβολή έχουν και οι επιχειρήσεις συλλογής των οργανικών αποβλήτων από εστιατόρια και ξενοδοχεία, συλλέγοντας τα οργανικά απόβλητα για παραγωγή βιοαερίου ή/και εδαφοβελτιωτικού. Επίσης, τα χρησιμοποιημένα λίπη και έλαια διατίθενται για επεξεργασία με τελικό προϊόν το βιοντίζελ. Επιχειρήσεις μεταποίησης κρεάτων, όπως π.χ. πτηνοσφαγεία, κτλ. διαθέτουν τα κόκκαλα και τα φτερά για παραγωγή τροφής για σκύλους. Τα συγκεκριμένα



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

απόβλητα διαθέτουν ψηλά ποσοστά ασβεστίου κάτι που δίνει πολύ καλές θρεπτικές ιδιότητες στις τροφές των σκύλων.

#### 4.2.2 Οι προκλήσεις και οι πρωτοβουλίες που καταγράφηκαν στην διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων στις τοπικές αρχές και ΜΚΟ

Σχετικά με τις προκλήσεις που καταγράφονται από τις τοπικές αρχές και τις ΜΚΟ αναφορικά με την διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων, κοινή διαπίστωση αποτελεί η απουσία ενημέρωσης του κοινού και των επιχειρήσεων για την ανάγκη ειδικής διαχείρισης και χωριστής συλλογής του συγκεκριμένου ρεύματος αποβλήτων, όπως και η ανάγκη για επιδότηση από το κράτος σχετικών προγραμμάτων ευαισθητοποίησης και ενημέρωσης.

Η ενημέρωση και η ευαισθητοποίηση των πολιτών και των επιχειρήσεων τόσο απευθείας από το αρμόδιο υπουργείο, όσο και διαμέσου των τοπικών αρχών και ΜΚΟ, κρίνεται από όλους τους συμμετέχοντες ύψιστης σημασίας, με ζητούμενο την εφαρμογή της πυραμίδας ορθής ιεράρχησης των μεθόδων διαχείρισης των αποβλήτων. Πρώτιστος στόχος, ο οποίος αποτελεί και το σημαντικότερο βήμα στη διαχείριση των αποβλήτων, είναι η αποφυγή δημιουργίας αποβλήτων. Αυτό προκύπτει από τον περιορισμό της κατανάλωσης και την εφαρμογή ορθών πρακτικών διαχείρισης των τροφίμων ώστε να μην καταλήξουν ως απόβλητα. Το συγκεκριμένο στάδιο, είναι το σημαντικότερο σε όλη την αλυσίδα από την παραγωγή των τροφίμων μέχρι και τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων και η εφαρμογή του προϋποθέτει πολίτες και επιχειρήσεις ευαισθητοποιημένους για τα οικονομικά, περιβαλλοντικά και κοινωνικά οφέλη, ενημερωμένους για τις βέλτιστες πρακτικές διαχείρισης και φύλαξης των τροφίμων, τις κατάλληλες συνθήκες μεταφοράς, ψύξης και μαγειρέματος, τον προγραμματισμό των αγορών, την επιλογή ορθού ανά περίπτωση μεγέθους συσκευασιών, κλπ.

Τα παραπάνω θα πρέπει άμεσα να ενσωματωθούν στα προγράμματα περιβαλλοντικής εκπαίδευσης και αειφορίας που διδάσκονται στα σχολεία, καθώς και να αποτελέσουν πραγματικό στόχο των τοπικών αρχών και των αρμόδιων θεσμών, οι οποίοι αναμφίβολα χρειάζεται να καλλιεργήσουν περιβαλλοντική κουλτούρα στο κοινό, αλλά και να δημιουργήσουν και να εφαρμόσουν στην πράξη συστήματα ελέγχου και μηχανισμούς πίεσης προς την επίτευξη μείωσης των αποβλήτων τροφίμων και βελτίωσης των μεθόδων διαχείρισης τους.

Επίσης στις ιδιαίτερες συνθήκες που δημιουργεί η πανδημία την τρέχουσα περίοδο η εφαρμογή προγραμμάτων μείωσης τόσο στην κατανάλωση όσο και στην παραγωγή αλλά και στη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων φαίνεται να δυσκολεύει ακόμα περισσότερο αφού οι υγειονομικές οδηγίες για λήψη μέτρων και κυρίως η αντίληψη του κοινού αλλά και οι προφυλάξεις που λαμβάνονται, κάθε άλλο παρά ευνοούν τις δωρεές τροφίμων.

Κατά τις διαβουλεύσεις, σημειώθηκε επίσης η ανάγκη για καθορισμό θεσμικού πλαισίου που να ρυθμίζει τις υγειονομικές παραμέτρους που αφορούν τη δωρεά έτοιμων για κατανάλωση



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union







Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

(μαγειρεμένων) τροφίμων. Το υφιστάμενο πλαίσιο είναι σχεδόν απαγορευτικό, ή στο μυαλό των επιχειρήσεων είναι σχεδόν απαγορευτικό και έτσι πολλές είναι οι επιχειρήσεις που θα μπορούσαν να δωρίζουν μεγάλες ποσότητες τροφίμων και το αποφεύγουν. Αυτό οδηγεί τελικά στην απόρριψη της περίσσειας των προϊόντων τους.

Κοινή διαπίστωση μεταξύ των εκπροσώπων των τοπικών αρχών και η οποία επίσης άπτεται της απουσίας εφαρμογής και υλοποίησης προγραμμάτων διαχείρισης αποβλήτων, είναι και η απουσία προγραμμάτων κινητροποίησης της διαλογής στην πηγή. Ως γνωστόν, προγράμματα όπως το «Πληρώνω όσο Πετώ», εφαρμόζουν πρακτικά την απαίτηση «Ο ρυπαίνων πληρώνει», αφού τα οικονομικά οφέλη της συμμετοχής των πολιτών στη διαλογή στην πηγή των παραγόμενων αποβλήτων τους, είναι άμεσα. Η εφαρμογή αντίστοιχων προγραμμάτων στο εξωτερικό έχει φέρει πολύ ικανοποιητικά αποτελέσματα. Η πρωτοβουλία του Δήμου Αγλαντζιάς για πιλοτική εφαρμογή προγράμματος ΠΟΠ από τον Μάρτιο του 2020 σε επιλεγμένη περιοχή του Δήμου και η πλήρης εφαρμογή του προγράμματος σε όλη την επικράτεια του Δήμου από την 1<sup>η</sup> Ιανουαρίου 2021, έχει επίσης εξαιρετικά αποτελέσματα.

Τα αποτελέσματα της εφαρμογής του παραπάνω προγράμματος, δεν αφορούν μόνο την απότομη και τεράστια αύξηση στην ανακύκλωση συσκευασιών από τους δημότες και τις επιχειρήσεις του Δήμου Αγλαντζιάς, αλλά και την παράλληλη μείωση των σύμμεικτων αποβλήτων, μέσω και της διαχείρισης του οργανικού ρεύματος από μεγάλη μερίδα δημοτών και επιχειρήσεων, κυρίως μέσω της οικιακής κομποστοποίησης στα νοικοκυριά, αλλά και της συνεργασίας των επιχειρήσεων με αδειοδοτημένους διαχειριστές οργανικών αποβλήτων για την παραγωγή ενέργειας μέσω αναερόβιας χώνευσης.

Οι εκπρόσωποι των τοπικών αρχών είχαν δηλώσει το ενδιαφέρον τους για συμμετοχή των τοπικών αρχών στο τότε αναμενόμενο πρόγραμμα στήριξης εκ μέρους της κυβέρνησης για την εφαρμογή τέτοιων προγραμμάτων. Πλέον, με την πρόσφατη εξαγγελία του αρμόδιου υπουργού, οι τοπικές αρχές μπορούν να μελετήσουν και να προγραμματίσουν την εφαρμογή της διαλογής στην πηγή οργανικών και άλλων αποβλήτων και την εφαρμογή προγράμματος ΠΟΠ με προπληρωμένη σακούλα, λαμβάνοντας επιδότηση για τη διενέργεια μελέτης και την εφαρμογή τέτοιων προγραμμάτων, καθώς και την επικοινωνία αλλά και τις ανάγκες σε υποδομές. Αναμένεται το υψηλό ενδιαφέρον και η συμμετοχή των τοπικών αρχών στις εν λόγω δράσεις.

Μία από τις μεγαλύτερες προκλήσεις που φαίνεται να αντιμετωπίζουν σήμερα οι τοπικές αρχές και ιδιαίτερα οι Κοινότητες στην Κύπρο, είναι όπως αναφέρουν η έλλειψη των κατάλληλων οικονομικών πόρων και μέσων καθώς και η έλλειψη προσωπικού για την οργάνωση ξεχωριστών συλλογών αποβλήτων και κατ' επέκταση και του ρεύματος των αποβλήτων τροφίμων. Μέρος αυτών των προβλημάτων αναμένεται να επιλύσει η παραπάνω εξαγγελία οικονομικής στήριξης των τοπικών αρχών. Για την ομαλή εφαρμογή και εγκαθίδρυση όμως, προγραμμάτων διαλογής στην πηγή, απαιτείται επάρκεια εκπαιδευμένου προσωπικού εκ μέρους των τοπικών αρχών τόσο για τον έλεγχο της ορθής εφαρμογής των προνοιών του κάθε προγράμματος, όσο και



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union







Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

για την επίλυση προβλημάτων και την ενημέρωση του κοινού και των επιχειρήσεων. Κοινή ανησυχία εκ μέρους των τοπικών αρχών, αποτελεί και το γεγονός ότι μόνο μια μονάδα αναερόβιας χώνευσης για την παραγωγή ενέργειας δραστηριοποιείται έως σήμερα στην Κύπρο για τη συλλογή και μεταφορά των οργανικών αποβλήτων κουζίνας αλλά και τη διαχείρισή τους. Υπάρχουν άλλες 12 μονάδες αναερόβιας χώνευσης, αλλά προς το παρόν αυτές δέχονται μόνο κτηνοτροφικά απόβλητα. Η απουσία σε αυτή τη φάση ανταγωνισμού καθώς και επιπλέον λύσεων, προκαλεί στις τοπικές αρχές επιφυλάξεις. Υπάρχουν ανησυχίες για πιθανόν υψηλό κόστος διαχείρισης, ή και πιθανή πρόκληση άλλων προβλημάτων αν υπάρξουν διαφωνίες με τον ένα μόνο παροχέα τέτοιων υπηρεσιών. Προφανώς η ενεργοποίηση περισσότερων διαχειριστών θα διευκόλυνε τις προσπάθειες των τοπικών αρχών και θα διασφάλιζε την ορθή διαχείριση όσο το δυνατόν μεγαλύτερων ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων.

## 5. Ανάλυση SWOT

### 5.1 Δυνατά, αδύνατα σημεία, ευκαιρίες και απειλές για τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων από τις επιχειρήσεις φιλοξενίας και εστίασης

| Strengths                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Weaknesses                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος.</p> <p>Μείωση των αναγκών σε τρόφιμα άπορων οικογενειών μέσω της αξιοποίησης τους.</p> <p>Μετατροπή των πόρων σε χρήσιμο υλικό (π.χ. ενέργεια, κόμποστ), επομένως αύξηση των κερδών μίας επιχείρησης.</p> <p>Δημιουργία ορισμένων θέσεων εργασίας μέσω της δημιουργίας συλλογικών ή ατομικών συστημάτων συλλογής και επεξεργασίας.</p> <p>Μείωση των ποσοτήτων αποβλήτων που καταλήγουν στις χωματερές.</p> | <p>Πρόκειται για ευαίσθητη πρώτη ύλη, με ζητήματα υγείας να υπεισέρχονται κατά τη δωρεά.</p> <p>Σε πολλές περιπτώσεις υπεισέρχονται ζητήματα κουλτούρας ή/και αξιοπρέπειας.</p> <p>Απαιτούνται κατάλληλοι αποθηκευτικοί χώροι.</p> <p>Απαιτείται ευέλικτο και εκπαιδευμένο προσωπικό.</p> <p>Απαιτείται διαρκής εκπαίδευση του προσωπικού, λόγω της εποχικότητας των θέσεων εργασίας.</p> |



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Opportunities

Κατάλληλες εκστρατείες ενημέρωσης και προγράμματα εκπαίδευσης.

Μείωση των δημοσίων δαπανών μέσω της μείωσης των ποσοτήτων που καταλήγουν σε ΧΥΤΥ και κόστους περισυλλογής.

Παγκόσμιες πιέσεις για τους στόχους βιώσιμης ανάπτυξης.

Υποβοήθηση ανάπτυξης startups.

## Threats

Φόβος για απουσία εσόδων, ή αύξηση δαπανών.

Διακοπές της απασχόλησης, εποχικότητα, μη μόνιμο προσωπικό.

Κοινωνία και βιομηχανία δεν έχουν κίνητρα για την μείωση της παραγωγής αποβλήτων.

Η σπατάλη τροφίμων, η ανάκτηση και η ανακύκλωση θεωρείται εθελοντική ή φιλανθρωπική εργασία.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## 5.2 Δυνατά, αδύνατα σημεία, ευκαιρίες και απειλές για τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων για τις τοπικές αρχές και ΜΚΟ

| Strengths                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Weaknesses                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Δυνατότητα μείωσης των ΑΣΑ και του κόστους μεταφοράς και διαχείρισης που επωμίζονται οι τοπικές Αρχές.</p> <p>Εναρμόνιση σε επίπεδο τοπικών αρχών και του κράτους με τους στόχους των Ηνωμένων Εθνών για τη βιώσιμη ανάπτυξη (μείωση στα απόβλητα τροφίμων κατά 30% ως το 2025 και κατά 50% ως το 2030).</p> <p>Εναρμόνιση με την ευρωπαϊκή οδηγία (ΕΕ) 2018/850 η οποία επιδιώκει μείωση της ποσότητας των αστικών αποβλήτων που καταλήγουν σε χώρους υγειονομικής ταφής στο 10% έως το 2035 (για την Κύπρο).</p> | <p>Απουσία βάσης δεδομένων με ακριβή στοιχεία για τα απόβλητα τροφίμων σε τοπικό και εθνικό επίπεδο (υπό δημιουργία εκ μέρους του Τμήματος Περιβάλλοντος).</p> <p>Έλλειψη ανθρώπινων και οικονομικών πόρων εκ μέρους των τοπικών αρχών για την αντιμετώπιση του προβλήματος και την παροχή αποδοτικών λύσεων.</p> <p>Έλλειψη υποδομών για την διαχείριση αποβλήτων τροφίμων σε επίπεδο τοπικών αρχών.</p> <p>Θεσμικό πλαίσιο για τις υγειονομικές προϋποθέσεις για τη μεταφοράς φαγητού που θεωρείται σχεδόν απαγορευτικό για τις δωρεές έτοιμου φαγητού.</p> |



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Opportunities

Δημιουργία «πράσινων επαγγελμάτων» τόσο στον ιδιωτικό τομέα όσο και στις τοπικές αρχές, μέσω της χωριστής συλλογής και διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων.

Ευκαιρία για ανάληψη πρωτοβουλιών ιδιωτικών ή δημοτικών για την εκμετάλλευση των αποβλήτων τροφίμων στην παραγωγή βιοαερίου, βιοκαυσίμων και κόμποστ.

Ευκαιρία για ταυτόχρονη εφαρμογή προγραμμάτων διαλογής στην πηγή των οργανικών αποβλήτων και προγραμμάτων «Πληρώνω όσο Πετώ».

## Threats

Απουσία κινήτρων για μείωση των αποβλήτων τροφίμων για το κοινό και τις επιχειρήσεις.

Τα απόβλητα τροφίμων δεν αντιμετωπίζονται ως σοβαρό περιβαλλοντικό πρόβλημα.

Η επιδημία Covid-19 και τα μέτρα προφύλαξης λειτουργούν προς το παρόν ανασταλτικά προς τις πρωτοβουλίες δωρεάς τροφίμων.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## 6. Εισηγήσεις

### 6.1 Προτάσεις και εισηγήσεις σχετικές με τη διαχείριση ή μείωση της σπατάλης των τροφίμων από τις επιχειρήσεις των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων

Μέσα από τις διαβουλεύσεις οι συμμετέχοντες κατέθεσαν διάφορες προτάσεις, εισηγήσεις και απόψεις τους, που η εφαρμογή τους θα μπορούσε να συμβάλει στην καλύτερη διαχείριση των πρώτων υλών, στην μείωση της σπατάλης τροφίμων και δημιουργία αποβλήτων, εξοικονομώντας πόρους, χρήματα και χρόνο. Στην συνέχεια παρατίθενται οι εισηγήσεις, **όπως προέκυψαν μέσα από τις διαβουλεύσεις.**

#### Επιβράβευση μέσω κατάλληλου νομοθετικού πλαισίου

Οι επιχειρήσεις θεωρούν υψίστης σημασία την επιβράβευση εταιρειών όπου καταφέρνουν να μειώσουν τα απόβλητα τροφίμων. Η επιβράβευση πρέπει να γίνεται μετά από τον καθορισμό συγκεκριμένων στόχων. Ανεξάρτητη ομάδα επιθεωρητών, θα μπορούσε να παρακολουθεί την πρόοδο και ως εκ τούτου οι επιχειρήσεις που καταφέρνουν να φτάσουν ή/και να ξεπεράσουν τους στόχους μείωσης, να επιβραβεύονται με μειωμένα τέλη σκυβάλων ή άλλες φοροαπαλλαγές (σύστημα bonus/malus).

#### Παραχώρηση Οικονομικών Κινήτρων

Το κράτος έχει καθοριστικό ρόλο να διαδραματίσει ως προς τη μείωση της σπατάλης, μιας και θα μπορούσε να εφαρμόσει σχέδια κινήτρων, όπου οι επιχειρήσεις θα μπορούν να επωφεληθούν μέσω της αγοράς κατάλληλου εξοπλισμού παρακολούθησης των ποσοτήτων, αλλά και κομποστοποιητών ή άλλου βοηθητικού εξοπλισμού.

#### Δημιουργία οργανωμένων συστημάτων συλλογής παγκύπριας κάλυψης

Η δημιουργία ενός ή πολλών συλλογικών συστημάτων συλλογής οργανικών αποβλήτων – εθνικής κάλυψης - θα βοηθούσε τις επιχειρήσεις να διαχειρίζονται σωστά τα οργανικά απόβλητα, μιας και είναι εφικτό να τα διαχωρίζουν στην πηγή. Είναι σημαντικό να μην καταλήγουν στα σύμμεικτα αστικά απορρίμματα. Ένα οργανωμένο σύστημα συλλογής, παρέχει τη δυνατότητα να δημιουργηθούν νέες θέσεις εργασίας και συμβάλει στην καλύτερη αξιοποίηση των οργανικών αποβλήτων τροφίμων, αποφεύγοντας έτσι τη μη ορθολογική διάθεσή τους. Μέσα από το οργανωμένο σύστημα συλλογής, δημιουργούνται ευκαιρίες αξιοποίησης για παραγωγή βιοαερίου/ενέργειας ή εδαφοβελτιωτικού.

#### Υποβοήθηση για τη δημιουργία συνεργατικών σχηματισμών (Clusters)

Η πιο ολοκληρωμένη μορφή συνεργατικού σχηματισμού όσον αφορά τις λειτουργίες του και τα οφέλη των επιχειρήσεων που συνεργάζονται αποτελεί το cluster. Τα οφέλη από τη συμμετοχή σε ένα cluster περιλαμβάνουν τη δημιουργία οικονομιών κλίμακας, την ευκολότερη



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

πρόσβαση στις νέες τεχνολογίες και σε πιο εξειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό, την αύξηση της ανταγωνιστικότητας, κτλ.

Σε διάφορες περιπτώσεις όπου επιχειρήσεις δεν έχουν το χώρο ή τους οικονομικούς πόρους για αγορά κομποστοποιητών, μπορούν να προχωρούν στη δημιουργία Cluster σε συνεργασία με άλλες επιχειρήσεις ή/και άλλους φορείς. Η δημιουργία clusters μπορεί να ενισχυθεί οικονομικά από το κράτος.

Επίσης, clusters θα μπορούσαν να δημιουργηθούν στον τομέα της τοπικής παραγωγής τροφίμων. Η έννοια του τοπικού τομέα τροφίμων περιλαμβάνει τις τρεις διαστάσεις της αειφορίας: το περιβάλλον, την οικονομία και την κοινωνία. Ένα βιώσιμο τοπικό σύστημα τροφίμων έχει πολλά οφέλη για το περιβάλλον και τη διατήρηση του, καθώς επίσης και για τις επιχειρήσεις εστίασης και φιλοξενίας.

### Εκπαίδευση/Κατάρτιση

Το κράτος θα μπορούσε μέσα από τα σχολεία να εντάξει ώρες μάθησης ή εκπαίδευσης των μαθητών ως προς την σπατάλη τροφίμων και την καλύτερη αξιοποίηση των πρώτων υλών, μέσα από αυτές τις ώρες εκπαίδευσης θα ευαισθητοποιηθεί ο μαθητής και να περάσει στην κουλτούρα και στον τρόπο σκέψης του η ορθολογικότερη χρήση των πρώτων υλών και της εκμετάλλευσης των τροφίμων με τρόπο που δεν οδηγεί σε αλόγιστη σπατάλη. Επίσης πιο εξειδικευμένα μαθήματα θα μπορούσαν να γίνονται στις σχολές μαγειρικής και Επισιτιστικών τεχνών, καθώς επίσης και στις τεχνικές σχολές.

Η κατάρτιση επίσης του προσωπικού των επιχειρήσεων έχει επισημανθεί ως σημαντικός παράγοντας, ωστόσο λόγω εποχικότητας και εύκολης εναλλαγής του προσωπικού, δυσχεραίνεται η διαδικασία. Η εισήγηση των επιχειρήσεων είναι η παροχή μη διακοπτόμενων προγραμμάτων κατάρτισης για στελέχη επιχειρήσεων που ασχολούνται με τον τομέα των τροφίμων.

### Διευκολύνσεις/Κουλτούρα

Κάθε λαός ανά τον κόσμο διακρίνεται από μία διαφορετικότητα, η οποία τον χαρακτηρίζει. Η διαφορά αυτή μπορεί να οφείλεται σε θέματα θρησκείας, κουλτούρας, μουσικής, νοοτροπίας, αλλά και διατροφής. Η διατροφή δεν είναι ένα μονοσήμαντο φαινόμενο, καθώς περιλαμβάνει στοιχεία πολιτισμού. Οι κύριοι, αντιμετωπίζουν το φαγητό ως μέσο κοινωνικοποίησης, προτιμούν να παραγγέλλουν περισσότερες ποσότητες φαγητού από αυτές που μπορούν να καταναλώσουν και γενικότερα ισχύει «να χορτάσει πρώτα το μάτι και μετά το στομάχι». Θα μπορούσε, κατά τη διάρκεια παραγγελίας φαγητού από τον πελάτη, ο ιδιοκτήτης του εστιατορίου να ενημερώνει, αν οι ποσότητες αυτές είναι περισσότερες από αυτές που μπορούν να καταναλωθούν. Επιπλέον, όσον αφορά τους κυπριακούς μεζέδες, θα μπορούσε να δίνεται



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union

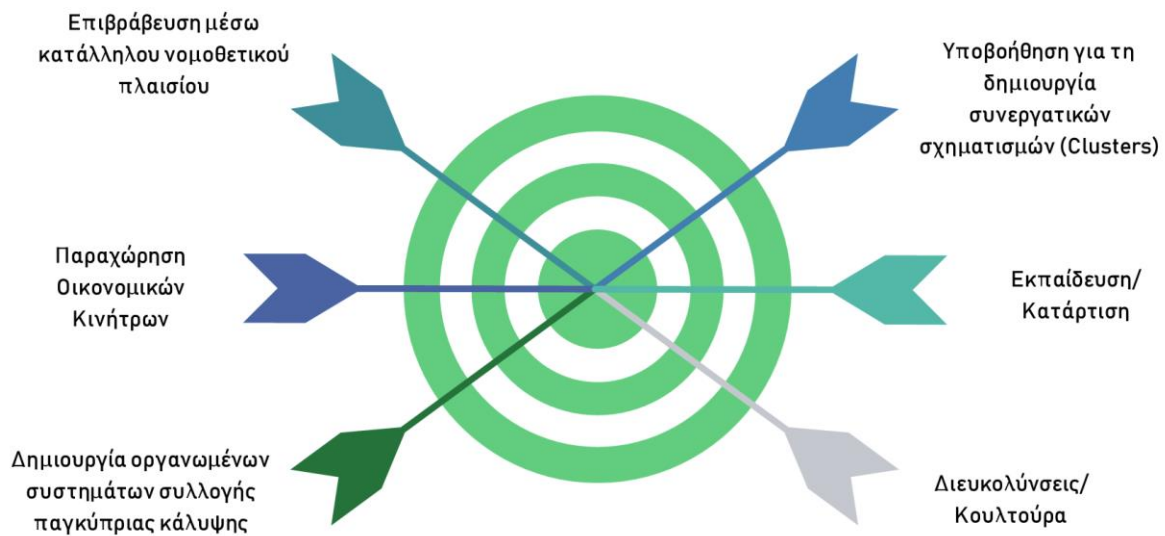




**Save Food. Waste less.**  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

η δυνατότητα στον πελάτη να αφαιρέσει ορισμένα πιάτα και παράλληλα να προτείνει το «take away», των ποσοτήτων που περίσσεψαν.

Στην πιο κάτω Εικόνα 9, συνοψίζονται οι εισηγήσεις/ προτάσεις επιχειρήσεων που προέρχονται από τους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων αναφορικά με τη διαχείριση ή μείωση της σπατάλης των τροφίμων.



*Εικόνα 9: Εισηγήσεις επιχειρήσεων για αντιμετώπιση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων*

## 6.2 Προτάσεις και εισηγήσεις σχετικές με την διαχείριση ή μείωση της σπατάλης των τροφίμων από τις τοπικές αρχές και ΜΚΟ

Οι προτάσεις των τοπικών αρχών και ΜΚΟ σχετικά με την διαχείριση ή μείωση της σπατάλης των τροφίμων, επικεντρώνονται κυρίως στην ανάγκη ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης τόσο των καταναλωτών, όσο και της βιομηχανίας τροφίμων και φιλοξενίας.

Τονίζεται μάλιστα η ανάγκη για διαχωρισμό και κατηγοριοποίηση των διαφορετικών ομάδων πληθυσμού και επιχειρήσεων, βάσει αναγκών, συνθηκών διαβίωσης, καταναλωτικών συνηθειών, τομέα δραστηριοτήτων, κλπ. και η στοχευμένη προσέγγιση τους προς την επίτευξη όσο το δυνατόν μεγαλύτερου αποτελέσματος. Χρειάζεται όπως υπογραμμίζεται η επεξήγηση στο κοινό και στις επιχειρήσεις, των λόγων που καθιστούν το ζήτημα των αποβλήτων



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

τροφίμων πραγματικό πρόβλημα με μεγάλες διαστάσεις και των μεθόδων και τακτικών που μπορούν να τύχουν εφαρμογής για την άμεση ελαχιστοποίηση του ίδιου του προβλήματος και των αλυσιδωτών συνεπειών που προκαλεί σε περιβαλλοντικό, κοινωνικό και οικονομικό επίπεδο.

Κοινή πρόταση των τοπικών αρχών και ΜΚΟ σχετικά με την αντιμετώπιση του προβλήματος των αποβλήτων τροφίμων είναι η εμπλοκή του κράτους και των αρμόδιων υπουργείων και υπηρεσιών για την εκπόνηση των απαραίτητων μελετών και τον καθορισμό διαδικασιών που να επιτρέπουν την οργανωμένη δωρεά τροφίμων από επιχειρήσεις και οργανισμούς προς οργανωμένα σύνολα και συνανθρώπους μας που τα έχουν ανάγκη. Αυτή η συμβολή θα έχει σκοπό την διασφάλιση από υγειονομικής άποψης των δωρηθέντων τροφίμων μέσα από σωστές διαδικασίες δωρεάς τροφίμων και τήρησης των απαιτούμενων πρωτοκόλλων για την ασφαλή εφαρμογή τους. Αυτή η διασφάλιση κρίνεται απαραίτητη για την ενθάρρυνση πολλών εταιρειών και βιομηχανιών του τομέα της εστίασης και της φιλοξενίας, οι οποίες διαθέτουν περίσσεια τροφίμων να προχωρήσουν σε οργανωμένες δωρεές αυτών των τροφίμων.

Οι τοπικές αρχές και οι ΜΚΟ προτείνουν και τη συμμετοχή του κράτους στην παροχή οικονομικών κινήτρων και αντικινήτρων στο κοινό και τις επιχειρήσεις για ενίσχυση της σωστής διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων. Σημειώθηκε χαρακτηριστικά πρόταση για επιδότηση κομποστοποιητών ειδικά στην περίπτωση των νοικοκυριών, μέσω των τοπικών αρχών που θα προσφέρουν τη λύση της οικιακής κομποστοποίησης δωρεάν στους πολίτες. Σημειώνεται επίσης η ανάγκη για στήριξη των τοπικών αρχών από το κράτος για την εφαρμογή των προγραμμάτων «Πληρώνω όσο Πετώ», τα οποία επιφέρουν άμεσες αλλαγές στις συνήθειες του κοινού και των επιχειρήσεων αφού αποτελούν οικονομικά εργαλεία που προωθούν την μείωση των αποβλήτων τροφίμων και την ορθή διαχείριση τους, εκτρέποντας τα από την ταφή.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## 7. Συμπεράσματα

### 7.1 Τομείς της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων

Με την ολοκλήρωση των διαβουλεύσεων με τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων, προσδιορίστηκαν οι διάφορες προκλήσεις που αντιμετωπίζουν, καθώς και οι διάφορες πρωτοβουλίες που υλοποιήθηκαν από τις επιχειρήσεις.

Πρώτη πρόκληση είναι η απουσία ανταγωνισμού σε συλλογικά ή ατομικά συστήματα συλλογής και επεξεργασίας των οργανικών αποβλήτων σε παγκύπρια κλίμακα. Η μέχρι στιγμής απουσία οργανωμένου συστήματος διαλογής στην πηγή των οργανικών αποβλήτων και η απουσία οργανωμένης συλλογής που θα εξυπηρετεί τις ανάγκες των επιχειρήσεων και των νοικοκυριών, έχουν δημιουργήσει απροθυμία στην υλοποίηση μεμονωμένων δράσεων. Επιπρόσθετα, οι περιορισμένοι χώροι των επιχειρήσεων του τομέα, δεν διευκολύνουν την εγκατάσταση κομποστοποιητών ή άλλου εξοπλισμού διαχωρισμού και επεξεργασίας οργανικών αποβλήτων ή αποβλήτων τροφίμων, είναι ανασταλτικός παράγοντας, μιας και δεν είναι σε όλες τις περιπτώσεις διαθέσιμος. Μια πιθανή λύση θα ήταν η δημιουργία συνεργατικών συνεταιρισμών (clusters) που να αξιοποιούν από κοινού τους διαθέσιμους χώρους, και παράλληλα να αξιοποιηθούν και στις περιπτώσεις της προώθησης της τοπικής παραγωγής τροφίμων ή ακόμα και της διάθεσης της περίσσειας από τις πωλήσεις σε περιπτώσεις μεγάλης παραγωγής και σημαντικών αποθεμάτων. Σε ορισμένες περιπτώσεις, καταγράφηκαν ορισμένες καλές πρωτοβουλίες, π.χ. η τοποθέτηση σημείων συλλογής οργανικών αποβλήτων από ξενοδοχειακές μονάδες, εγκαταλείφθηκε η λειτουργία τους, λόγω κακού προγραμματισμού.

Επιπρόσθετα, μία ακόμη πρόκληση όπως καταγράφηκε, είναι η μη υιοθέτηση στην Κύπρο σχεδίων κινήτρων εκ μέρους των τοπικών Αρχών για τα νοικοκυριά ή τις επιχειρήσεις που να στοχεύουν στην υιοθέτηση νέων συμπεριφορών ή και συνηθειών (οικονομικά και μη οικονομικά ή Bonus/Malus). Η μη υιοθέτηση σχεδίων έχει ως αποτέλεσμα οι επιχειρήσεις που μειώνουν τις παραγόμενες ποσότητες αποβλήτων, καταβάλλουν τα ίδια τέλη σκυβάλων με επιχειρήσεις που δεν ακολουθούν σωστές πρακτικές. Επίσης, στα μεγάλα πολυκαταστήματα οι επιχειρήσεις που ασχολούνται με την σίτιση έχουν προβλήματα με την ανακύκλωση αποβλήτων αφού δεν έχουν πρόσβαση σε κάδους για διαχωρισμό των αποβλήτων τους.

Όσον αφορά την εφαρμογή της εθνικής νομοθεσίας, φάνηκε από τις διαβουλεύσεις ότι, δεν γίνεται σωστή εφαρμογή, μιας και «ο ρυπαίνων δεν πληρώνει», αφού σε αρκετές περιπτώσεις εναποτίθενται ανεξέλεγκτα ανάμικτα οργανικά απόβλητα στο περιβάλλον και οι παραβάτες δεν δίδονται ποινικά, κάτι που δημιουργεί μια ανεπίτρεπτη και ανεξέλεγκτη κατάσταση.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ακόμη, μια πρόκληση που καταγράφηκε κατά την διάρκεια των διαβουλεύσεων είναι η ενημέρωση και η ευαισθητοποίηση των πολιτών και των επιχειρήσεων. Παρατηρήθηκε ελλιπής ενημέρωση για το περιβαλλοντικό, οικονομικό και κοινωνικό κόστος της σπατάλης τροφίμων.

Θέματα ενημέρωσης και εκπαίδευσης θα πρέπει να ενσωματωθούν στα προγράμματα αειφορίας που διδάσκονται στα σχολεία, τεχνικές σχολές και ακαδημαϊκά ιδρύματα. Σε θέματα κουλτούρας, αρκετές επιχειρήσεις δεν προτείνουν στους πελάτες τους να πάρουν μαζί τους το φαγητό που τους περίσσεψε, φοβούμενοι την «αντίδραση» του πελάτη. Αρκετές επιχειρήσεις κυρίως ξενοδοχεία «all inclusive», ανέφεραν πως δεν θα τοποθετούν κάποια λεζάντα η οποία θα ενημερώνει τους πελάτες για την προσπάθεια που γίνεται για μείωση της σπατάλης τροφίμων από το ξενοδοχείο, θεωρώντας πως δίνεται η εντύπωση στους πελάτες ότι το ξενοδοχείο θέλει να τους περιορίσει στο να έχουν τις ποσότητες φαγητού που επιθυμούν. Έχει καταγραφεί από διάφορες επιχειρήσεις ότι μεγάλο ποσοστό των πελατών παραγγέλλνει ή τοποθετεί στο πιάτο από το μπουφέ, περισσότερες ποσότητες φαγητού, από αυτές που μπορεί να καταναλώσει. Αρκετά ξενοδοχεία προσαρμόζονται στις κουλτούρες των πελατών τους, μιας και υπάρχει τεράστιος ανταγωνισμός, εντός και εκτός Κύπρου.

Από τις διαβουλεύσεις, φάνηκε πως αρκετοί νέοι επαγγελματίες στους τομείς της Φιλοξενίας Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων, δεν αναλογίζονται τα οφέλη που θα έχει η επιχείρηση μέσω της εξοικονόμησης των πρώτων υλών και της σωστής διαχείρισης των τροφίμων. Αρκετές σχολές μαγειρικής, Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών τεχνών δεν δίνουν αρκετή έμφαση σε θέματα εκπαίδευσης διαχείρισης και επεξεργασίας τροφίμων και των αποβλήτων τροφίμων, με αποτέλεσμα να μην εκπαιδεύονται σωστά οι φοιτητές και οι επιχειρήσεις να αναγκάζονται να εκπαιδεύουν το προσωπικό τους μέσω σεμιναρίων κατάρτισης.



Αρκετές επιχειρήσεις ανέφεραν ότι δεν καταγράφουν τις ποσότητες των αποβλήτων που πετάγονται κατά την διάρκεια της ημέρας και δεν έχουν εφαρμόσει, μέχρι στιγμής, σύστημα καταγραφής των αποβλήτων τους, αν και πιστεύουν πως θα ήταν χρήσιμο. Η μη υποχρεωτική καταγραφή των ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων από τις επιχειρήσεις μέσω νομοθεσίας, καθιστά μη απαραίτητη την καταγραφή τους. Αρκετοί πιστεύουν πως θα έπρεπε να δοθούν κίνητρα για αγορά του εξοπλισμού καταγραφής και κομποστοποιητών. Σε διάφορες κουζίνες στο εξωτερικό προστέθηκαν έξυπνα συστήματα καταγραφής των αποβλήτων τροφίμων που πετιόνται από την κουζίνα και από τα απομεινάρια φαγητού από τους πελάτες. Το έξυπνο σύστημα αναλύει τον κάδο απορριμμάτων (δέχεται μόνο απορρίμματα τροφίμων ο κάδος) και στο τέλος της ημέρας εκδίδεται ανάλυση με τις ποσότητες των πρώτων υλών που απορρίφθηκαν και το κόστος των συγκεκριμένων ποσοτήτων. Η συγκεκριμένη τεχνολογία δίνει



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union







Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

την δυνατότητα στον μάγειρα να προσαρμόσει το μενού προσθέτοντας ή αφαιρώντας συγκεκριμένες ποσότητες πρώτων υλών εξοικονομώντας χρήματα και πόρους.

Κατά την διάρκεια των διαβουλεύσεων αρκετές επιχειρήσεις δήλωσαν ότι η μεταφορά φαγητού (delivery, take away) γίνεται σε περιέκτες τροφίμων, που δεν συμβάλλουν στην κυκλική οικονομία και δεν είναι ανακυκλώσιμα, αν και αυτό θα περιορισθεί μέσω της εφαρμογής της οδηγίας για μείωση των πλαστικών μιας χρήσης. Υπάρχουν αρκετές εναλλακτικές λύσεις, όμως οι συμμετέχοντες στις διαβουλεύσεις, πιστεύουν πως το κόστος των συγκεκριμένων δοχείων είναι οικονομικά ασύμφορο.

Σε γενικά πλαίσια, οι επιχειρήσεις στην Κύπρο, βρίσκονται σε καλό επίπεδο όσο αφορά τον προγραμματισμό των παραγγελιών και τον τρόπο φύλαξης των προϊόντων. Σχεδόν όλες οι επιχειρήσεις που συμμετείχαν στις διαβουλεύσεις έχουν μηδενικά ή ελάχιστα απόβλητα τροφίμων τα οποία χάλασαν ή έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης ή ημερομηνία ανάλωσης κατά προτίμηση. Αρκετές επιχειρήσεις χρησιμοποιούν συστήματα αεροστεγούς φύλαξης σε χαμηλές θερμοκρασίες για επέκταση του χρόνου ζωής των πρώτων υλών, ή εφαρμόζουν το σύστημα «FIFO» - First In First Out, όπου τα προϊόντα που εισέρχονται πρώτα στην αποθήκη χρησιμοποιούνται πρώτα στην προετοιμασία των γευμάτων.

Οι επιχειρήσεις που συμμετείχαν στις διαβουλεύσεις δήλωσαν ότι υπάρχει η θέληση και οι πρακτικές για την επίτευξη των στόχων που έχει θέσει η Ευρωπαϊκή Ένωση, αρκετές επιχειρήσεις προχώρησαν σε διάφορες ιδιωτικές πρωτοβουλίες που συμβάλλουν στην μείωση των οργανικών αποβλήτων, η κυριότερη πρόκληση που καταγράφηκε κατά την διάρκεια των διαβουλεύσεων είναι η σύνδεση και η εναρμόνιση όλων των επιμέρους πρωτοβουλιών από τις επιχειρήσεις με βάση την νομοθεσία και τις κρατικές υπηρεσίες. Σε αρκετές περιπτώσεις υπάρχουν θεσμοθετημένα κενά που αφορούν τα οργανικά απόβλητα με αποτέλεσμα οι επιχειρήσεις να καθυστερούν ή να αδυνατούν να εφαρμόσουν βιώσιμες πρακτικές για τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων τους.

Επίσης, επιχειρήσεις με μεγάλο κύκλο εργασιών κυρίως χρησιμοποιούν αυτοματοποιημένο σύστημα καταγραφής των παραγγελιών. Το σύστημα δίνει στην επιχείρηση την δυνατότητα να μπορεί να ανατρέχει σε παλιές ημερομηνίες και να υπολογίζει την ποσότητα των παρασκευών που πρέπει να ετοιμάσει για την ημέρα, με βάση την αντίστοιχη περσινή ημερομηνία. Το συγκεκριμένο σύστημα είναι αρκετά αξιόπιστο με μικρές αποκλίσεις στον αριθμό των γευμάτων που θα ετοιμαστούν.

Αρκετά ξενοδοχεία και εστιατόρια προσπαθούν να αφαιρέσουν την υπηρεσία του μπουφέ ή να εμπλουτίσουν το μπουφέ με το σύστημα του «live cooking», ούτως ώστε να μειωθούν τα απόβλητα τροφίμων. Το σύστημα του «live cooking» δίνει την δυνατότητα στους μάγειρες να έχουν μέχρι ενός βαθμό προ-ψημένα κρέατα και αναλόγως της ζήτησης να τελειοποιείται το γεύμα. Τα εναπομείναντα κρέατα μπορούν να φυλαχθούν και να χρησιμοποιηθούν για την επόμενη μέρα. Επίσης, μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τον εμπλουτισμό των γευμάτων του



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

προσωπικού. Επιπρόσθετα, θετική συμβολή στην μείωση των αποβλήτων τροφίμων αποτελεί το γεγονός ότι τα περισσότερα εστιατόρια χρησιμοποιούν «a la carte» μενού, όπου ο πελάτης παραγγέλνει το γεύμα που επιθυμεί και ετοιμάζεται την ίδια ώρα.

Επιπλέον, αρκετές επιχειρήσεις τείνουν να παραγγέλλουν τοπικά προϊόντα αυξάνοντας την ποιότητα των πρώτων υλών τους και παράλληλα να έχουν πρώτες ύλες με μειωμένο ανθρακικό αποτύπωμα. Παράλληλα καταβάλλεται προσπάθεια από μικρή μερίδα επιχειρήσεων, να παράγει τις δικές της πρώτες ύλες, μειώνοντας ακόμη περισσότερο το ανθρακικό αποτύπωμα των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί. Αρκετοί παραγωγοί λαχανικών, εσπεριδοειδών, κτλ. βελτιστοποίησαν τις μεθόδους άρδευσης για χρήση λιγότερου νερού με αποδοτικότερο τρόπο. Για παράδειγμα, αρκετοί γεωργοί χρησιμοποιούν υπόγεια συστήματα ποτίσματος τις απογευματινές προς βραδινές ώρες ή κατά τις πρωινές ώρες για μείωση της εξάτμισης του νερού. Επίσης, αρκετές φρουταρίες διαθέτουν τα προϊόντα που εμφανισιακά δεν διατίθενται για πώληση σε ευάλωτες ομάδες και τα ώριμα φρούτα διατίθενται για την δημιουργία μαρμελάδων, διαφόρων dressings για το φαγητό ή αποξηραίνονται και διατίθενται σαν υπερτροφές.

Εξίσου σημαντική συμβολή έχουν και οι επιχειρήσεις συλλογής των οργανικών αποβλήτων από εστιατόρια και ξενοδοχεία, συλλέγοντας τα οργανικά απόβλητα για παραγωγή βιοαερίου ή/και εδαφοβελτιωτικού. Επίσης, τα χρησιμοποιημένα λίπη και έλαια διατίθενται για επεξεργασία με τελικό προϊόν το βιοντίζελ. Επιχειρήσεις μεταποίησης κρεάτων, όπως π.χ. πτηνοσφαγεία, κτλ. διαθέτουν τα κόκκαλα και τα φτερά για παραγωγή τροφής για σκύλους. Τα συγκεκριμένα απόβλητα διαθέτουν ψηλά ποσοστά ασβεστίου κάτι που δίνει πολύ καλές θρεπτικές ιδιότητες στις τροφές των σκύλων.

## 7.2 Τοπικές αρχές και ΜΚΟ

Από τη διενέργεια των διαβουλεύσεων με τις τοπικές αρχές και ΜΚΟ, αποδεικνύεται η κοινή θέση όλων των συμμετεχόντων σχετικά με την ανάγκη λήψης μέτρων για την αντιμετώπιση του προβλήματος των αποβλήτων τροφίμων. Η κοινή θέση προς την άμεση βελτίωση της κατάστασης, προκύπτει τόσο από το οικονομικό, όσο και το κοινωνικό αλλά και περιβαλλοντικό κόστος που επιφέρει η σημερινή απουσία οργανωμένης και αποδοτικής διαχείρισης.

Μετά το πρόσφατο κλείσιμο των δύο μεγάλων χωματερών στις επαρχίες Λεμεσού και Λευκωσίας και τη λειτουργία των ολοκληρωμένων εγκαταστάσεων διαχείρισης απορριμμάτων, το κόστος διάθεσης των αποβλήτων έχει αυξηθεί σημαντικά με αποτέλεσμα οι τοπικές αρχές να αδυνατούν να καλύψουν το κόστος με τα υφιστάμενα τέλη και έτσι να αναγκάζονται να χρεώσουν με υψηλότερα τέλη τους δημότες τους. Η μετάβαση σε μια ορθότερη περιβαλλοντικά διαχείριση των αποβλήτων και το συνεπαγόμενο αυξημένο κόστος που επέφερε, δημιουργούν και μια άλλη θετική δυναμική για την άμεση μείωση των αποβλήτων



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

που καταλήγουν προς διαχείριση. Παράλληλα, τα οργανικά απόβλητα αποτελούν σήμερα το μεγαλύτερο κλάσμα των δημοτικών στερεών αποβλήτων και τα απόβλητα τροφίμων αποτελούν σημαντικό μέρος των οργανικών αποβλήτων. Κατά συνέπεια χρήζουν ξεχωριστής διαχείρισης και εκτροπής από τα σύμμεικτα απόβλητα, γεγονός που θα μειώσει σημαντικά τις ποσότητες που καταλήγουν στην ταφή.

Η απουσία οργανωμένης και αποδοτικής διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων απασχολεί τις τοπικές αρχές και σε κοινωνικό επίπεδο αφού πλέον οι ανάγκες μερίδας ευάλωτων ομάδων του πληθυσμού για συχνή ή και καθημερινή δωρεάν σίτιση, είναι δεδομένη. Η οργανωμένη και τακτική δωρεάν διανομή της περίσσειας φαγητού από τις επιχειρήσεις στους ανθρώπους που τα έχουν ανάγκη με την άμεση εμπλοκή και βοήθεια των τοπικών αρχών, εξυπηρετεί και τους δύο σκοπούς. Από τη μια την κάλυψη των αναγκών των άπορων οικογενειών και από την άλλη τη μείωση των ποσοτήτων που καταλήγουν προς τελική διάθεση. Οι σποραδικές πρωτοβουλίες δωρεάς τροφίμων είτε εκ μέρους επιχειρήσεων είτε τοπικών αρχών που εφαρμόζονται σήμερα έχουν περιορισμένη έκταση, δεν διαθέτουν την απαραίτητη οργάνωση και προγραμματισμό και δεν μπορούν να αντικαταστήσουν ένα οργανωμένο δίκτυο τέτοιων δράσεων. Μοιραία, παρόλες τις καλές προθέσεις, το αποτέλεσμα αυτών των δράσεων είναι περιορισμένο.

Παρά το γεγονός ότι από τις έρευνες που διενεργήθηκαν στα πλαίσια του έργου διαφάνηκε ότι μεταξύ των νοικοκυριών το πρόβλημα των αποβλήτων τροφίμων τυγχάνει υποτίμησης κυρίως όσον αφορά τις περιβαλλοντικές του συνέπειες, κατά τις διαβουλεύσεις οι εκπρόσωποι των τοπικών αρχών και ΜΚΟ φάνηκε να αντιλαμβάνονται την ανάγκη για επίλυση του ζητήματος ως επείγουσα οικονομικά, κοινωνικά και περιβαλλοντικά. Η εναρμόνιση του κράτους με τους στόχους των Ηνωμένων Εθνών για τη βιώσιμη ανάπτυξη (μείωση στα απόβλητα τροφίμων κατά 30% ως το 2025 και κατά 50% ως το 2030) είναι απαραίτητη και μπορεί να επιτευχθεί μόνο με προγραμματισμένες και στοχευμένες δράσεις. Απαραίτητη για την επιτυχή έκβαση καθίσταται και η εκπόνηση και εφαρμογή προγραμμάτων εκ μέρους των τοπικών αρχών σε συνεργασία τόσο με τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες, όσο και με τις επιχειρήσεις του τομέα τροφίμων, εστίασης και φιλοξενίας, αλλά και με την άμεση εμπλοκή της κοινωνίας των πολιτών. Εκτός του πιο πάνω στόχου, η Κύπρος ως κράτος μέλος της ΕΕ υποχρεούται να εναρμονιστεί και με την ευρωπαϊκή οδηγία 2018/850/ΕΕ, η οποία επιδιώκει μείωση της ποσότητας των αστικών αποβλήτων που καταλήγουν σε χώρους υγειονομικής ταφής στο 10% έως το 2030 (2035 για την Κύπρο). Για την επίτευξη των ιδιαίτερα υψηλών αυτών στόχων, η διαλογή στην πηγή των αποβλήτων τροφίμων και η εκτροπή τους από την ταφή κρίνεται εκ των ων ουκ άνευ.

Στην προσπάθεια για ενεργοποίηση των απαραίτητων μηχανισμών που θα επιτρέψουν την εφαρμογή της ιεράρχησης στη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων στην Κύπρο, δηλαδή την αποφυγή δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων και την ενδεδειγμένη ανά περίπτωση διαχείριση τους, προκύπτουν αρκετές προκλήσεις. Αν και η απουσία μιας βάσης δεδομένων με ακριβή στοιχεία σχετικά με τα απόβλητα είναι μια πρακτική έλλειψη, εντούτοις το αποτέλεσμα των



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

ερευνών που διεξήχθησαν στα πλαίσια του έργου προσδιορίζουν το μέγεθος του προβλήματος τοποθετώντας την Κύπρο μεταξύ των πλέον υψηλότερων κατά κεφαλή παραγωγών αποβλήτων τροφίμων. Για τη μείωση όμως αυτών των ποσοτήτων, επιβάλλεται μεταξύ άλλων και η διαμόρφωση ενός πιο πρακτικού θεσμικού πλαισίου σχετικά με τις υγειονομικές προϋποθέσεις για τη μεταφορά φαγητού, που όχι μόνο να επιτρέπει αλλά και να ωθεί σε δράσεις ανακατανομής πλεοναζόντων τροφίμων.

Στο παραπάνω εγχείρημα σημαντική κρίνεται και η συμβολή των τοπικών αρχών αφού είτε έμμεσα συμμετέχοντας σε κοινές προσπάθειες με εταιρείες του κλάδου, είτε άμεσα μέσω δικών τους προγραμμάτων που απευθύνονται απευθείας στο δημότη, μπορούν να επιδράσουν καταλυτικά, προωθώντας παράλληλα και περιβαλλοντικές λύσεις. Έτσι μπορούν να εξοικονομήσουν και κονδύλια που μπορούν να διατεθούν στην εφαρμογή προγραμμάτων ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης του κοινού καθώς και στην απόκτηση κατάλληλου εξοπλισμού διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων. Τροχοπέδη στην ενεργό συμμετοχή των τοπικών αρχών στο σκοπό αυτό, αποτελούν οι ελλείψεις τόσο σε υποδομές όσο και στο αναγκαίο προσωπικό, στοιχείο που εκφράστηκε σχεδόν από όλους τους εκπρόσωπους των τοπικών αρχών στις διαβουλεύσεις. Ακόμη πιο έντονο είναι το πρόβλημα των κοινοτήτων αφού οι ελλείψεις είναι σε όλους τους τομείς και τις καθιστούν αδύναμες να διαχειριστούν τα διάφορα σοβαρά ζητήματα της διαχείρισης των αποβλήτων και των αποβλήτων τροφίμων. Σε αυτό το θέμα η πολιτεία οφείλει να δώσει λύσεις ενισχύοντας τον ρόλο των τοπικών αρχών ούτως ώστε να μπορούν να λειτουργήσουν αποτελεσματικότερα, εκπληρώνοντας την ευθύνη τους απέναντι στο ίδιο το κράτος και τον πολίτη.

Όπως συμβαίνει στο σύνολο των περιβαλλοντικών προβλημάτων αλλά και των λύσεων τους, στο επίκεντρο βρίσκεται ο ίδιος ο πολίτης. Η διαλογή στην πηγή και η συμμετοχή σε προγράμματα μείωσης και ορθής διαχείρισης αποβλήτων προϋποθέτουν αλλαγή συνηθειών και νοοτροπίας, κάτι που μπορεί να επιτευχθεί μόνο μέσω της κατάλληλης ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης, της παροχής κινήτρων καθώς και της άσκησης του απαραίτητου ελέγχου. Η συμμετοχή των τοπικών αρχών στην ευαισθητοποίηση των πολιτών, η παροχή κινήτρων μέσω της εφαρμογής προγραμμάτων όπως το ΠΟΠ (Πληρώνω όσο Πετάω), και η επιδότηση εξοπλισμού όπως κομποστοποιητών, είναι μερικές από τις δράσεις που μπορούν οι τοπικές αρχές να επιτελέσουν. Ρόλο στην ενημέρωση και την εκπαίδευση του κοινού έχουν προφανώς και οι ΜΚΟ.

## 8. Αναφορές

[1] Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο (2017): Απορρίμματα τροφίμων στην ΕΕ: εκατομμύρια τόνοι τροφίμων στα σκουπίδια κάθε χρόνο. Ανάκτηση στις 12/8/2021 από:

<https://www.europarl.europa.eu/news/el/headlines/society/20170505STO73528/grafima-aporrimmata-trofimon-stin-ee>



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

[2] Ευρωπαϊκή Επιτροπή (2020): Circular economy action plan. The EU's new circular action plan paves the way for a cleaner and more competitive Europe. Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: [https://ec.europa.eu/environment/strategy/circular-economy-action-plan\\_en](https://ec.europa.eu/environment/strategy/circular-economy-action-plan_en)

[3] ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΠΡΟΣ ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ, ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ, ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΩΝ, Από το αγρόκτημα στο πιάτο Μια στρατηγική για ένα δίκαιο, υγιές και φιλικό προς το περιβάλλον σύστημα τροφίμων. [EUR-Lex - 52020DC0381 - EN - EUR-Lex \(europa.eu\)](#).

[4] Στατιστική Υπηρεσία, στοιχεία 2019

[5] Ένωση Κοινοτήτων Κύπρου: Μέλη κοινότητες ανά επαρχία. Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: <http://www.ekk.org.cy/meli-koinotites/>

[6] Τμήμα Περιβάλλοντος (2015): Σχέδιο διαχείρισης δημοτικών αποβλήτων. Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: [https://www.strovolos.org.cy/wp-content/uploads/AnoiktoSxoleio2021\\_22-09-08-2021.pdf](https://www.strovolos.org.cy/wp-content/uploads/AnoiktoSxoleio2021_22-09-08-2021.pdf)

[7] Ευρωπαϊκή Επιτροπή (2018): Κυκλική οικονομία: Οι νέοι ενωσιακοί κανόνες θα καταστήσουν την ΕΕ παγκόσμια πρωτοπόρο στη διαχείριση αποβλήτων και στην ανακύκλωση. Βρυξέλλες, 22 Μαΐου 2018. Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/el/IP\\_18\\_3846](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/el/IP_18_3846)

[8] Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος (2021): Ο περί Αποβλήτων (Τροποποιητικός) Νόμος του 2021. Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: [http://www.cylaw.org/nomoi/indexes/2011\\_1\\_185.html](http://www.cylaw.org/nomoi/indexes/2011_1_185.html)

[9] Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος (2021): Ο περί Συσκευασιών και Αποβλήτων Συσκευασιών (Τροποποιητικός) Νόμος του 2021. Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: [http://www.cylaw.org/nomoi/indexes/2002\\_1\\_32.html](http://www.cylaw.org/nomoi/indexes/2002_1_32.html)

[10] Δήμος Γερμασόγειας (2019): Δήλωση συμμετοχής στο πρόγραμμα Biowaste Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: <https://yermasoyiamunicipality.org.cy/el/enimerosi/nea-anakoinoseis/new/131-%CE%B4%CE%AE%CE%BB%CF%89%CF%83%CE%B7-%CF%83%CF%85%CE%BC%CE%BC%CE%B5%CF%84%CE%BF%CF%87%CE%AE%CF%82-%CF%83%CF%84%CE%BF-%CF%80%CF%81%CF%8C%CE%B3%CF%81%CE%B1%CE%BC%CE%BC%CE%B1-biowaste>

[11] Δήμος Γερμασόγειας (2019): Μείωση 20% στη φορολογία σκυβάλων για όσους θα συμμετάσχουν στο Biowaste του Δήμου Γερμασόγειας Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: <http://www.elemesos.com/index.php/municipalities/2018-12-20-10-27-43/item/40526-20-iowaste.html>

[12] Δήμος Αγίου Αθανασίου (2021): «Οικιακή Κομποστοποίηση και οφέλη από τη σωστή διαχείριση των οικιακών αποβλήτων» Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: <https://agiosathanasios.org.cy/%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%B9%CE%B1%CE%BA%CE%AE-%CE%BA%CE%BF%CE%BC%CF%80%CE%BF%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%AF%CE%B7%CF%83%CE%B7-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CE%BF%CF%86%CE%AD%CE%BB%CE%B7-%CE%B1%CF%80/>



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union







Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

[13] Δήμος Αγίου Αθανασίου (2018): Στόχος να καταστεί ο Δήμος Αγίου Αθανασίου ως ο πιο καθαρός και πράσινος δήμος

Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: <http://www.elemesos.com/index.php/municipalities/2018-12-20-10-26-52/item/39625-agiosathanasios-qewrgiadou-051218.html>

[14] Δήμος Αραδίππου (2020): Πιλοτικό πρόγραμμα με συλλογή οργανικών αποβλήτων και κομποστοποίηση ξεκίνησε ο Δήμος Αραδίππου

Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: <https://24h.com.cy/2020/12/pilotiko-programma-me-syllogi-organikon-apovliton-kai-kompostopoiisi-xekinise-o-dimos-aradippoy/>

[15] Δήμος Λεμεσού (2019): Ο Δήμος Λεμεσού προωθεί την κομποστοποίηση

Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: <https://www.limassolmunicipal.com.cy/el/news/%CE%BF-%CE%B4%CE%AE%CE%BC%CE%BF%CF%82-%CE%BB%CE%B5%CE%BC%CE%B5%CF%83%CE%BF%CF%8D-%CF%80%CF%81%CE%BF%CF%89%CE%B8%CE%B5%CE%AF-%CF%84%CE%B7%CE%BD-%CE%BA%CE%BF%CE%BC%CF%80%CE%BF%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%AF%CE%B7%CF%83%CE%B7>

[16] Δήμος Αγλαντζιάς (2021): Το πρώτο τρίμηνο πλήρους εφαρμογής του συστήματος "Διαχωρίζω και κερδίζω" επιβεβαιώνει το γεγονός ότι η Αγλαντζιά χαράζει τον δρόμο σε μια πιο οικολογική Κύπρο.

Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: <https://www.facebook.com/Aglantzia/posts/4217603714964123/>

[17] Δήμος Αγλαντζιάς: Τι είναι το πρόγραμμα «Ολιστικής Διαχείρισης Αποβλήτων»

Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: <https://aglantzia.org.cy/aigli/#mathe>

[18] Δήμος Αγλαντζιάς (2020): Εφημερίδα του Δήμου

Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: <https://aglantzia.org.cy/wp-content/uploads/newspaper34.pdf>

[19] Save our Food (2019): έργο 'Save our Food'. Ανάκτηση στις 12/8/2021 από:

<http://saveourfood.eu/>

[20] Τμήμα Περιβάλλοντος (2019): Πρόγραμμα μείωσης στερεών δημοτικών αποβλήτων παραλιακών ξενοδοχειακών μονάδων και πλησίον συναφών χώρων μαζικής παραγωγής αποβλήτων για τους Δήμους Λάρνακας, Αγίας Νάπας και Παραλιμνίου. Ανάκτηση στις 12/8/2021 από:

[http://www.moa.gov.cy/moa/environment/environmentnew.nsf/All/90A679D4CC4BA531C2257FF000273353/\\$file/Paralimni%20Flyer.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/environment/environmentnew.nsf/All/90A679D4CC4BA531C2257FF000273353/$file/Paralimni%20Flyer.pdf) και

[http://www.moa.gov.cy/moa/environment/environmentnew.nsf/All/90A679D4CC4BA531C2257FF000273353/\\$file/Ag%20Napa%20Flyer.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/environment/environmentnew.nsf/All/90A679D4CC4BA531C2257FF000273353/$file/Ag%20Napa%20Flyer.pdf)

[21] «Συμπεριφορά καταναλωτή και σπατάλη τροφίμων», "food waste". Κιτσαρά Μαρίνα, Οκτώβριος 2017. Ανάκτηση στις 12/8/2021 από:

<https://nemertes.lis.upatras.gr/jspui/bitstream/10889/11257/1/%C2%AB%CE%A3%CF%85%CE%BC%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%B9%CF%86%CE%BF%CF%81%CE%AC%20%CE%BA%CE%B1%CF%84%CE%B1%CE%BD%CE%B1%CE%BB%CF%89%CF%84%CE%AE%20%CE%BA%CE%B1%CE%B9%20%CF%83%CF%80%CE%B1%CF%84%CE%AC%CE%BB%CE%B7%20%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%86%CE%AF%CE%BC%CF%89%CE%BD%20%CE%BB%20%CE%80%9Cfood%20waste%20%CE%9A%CE%99%CE%A4%CE%A3%CE%91%CE%A1%CE%91%20%CE%9C%CE%91%CE%A1%CE%99%CE%9D%CE%91.pdf>



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

- [22] Food waste reduction in the retail sector, A feasibility study in social entrepreneurship. Eirik Thorsen, January 2014. Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: [https://repositorio.ucp.pt/bitstream/10400.14/18379/1/Master\\_Dissertation\\_Eirik\\_Thorsen\\_Entrepreneurship\\_and\\_Development.pdf](https://repositorio.ucp.pt/bitstream/10400.14/18379/1/Master_Dissertation_Eirik_Thorsen_Entrepreneurship_and_Development.pdf)
- [23] Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (2019-2020): Αξιοποίηση Αγρο-Διατροφικών Αποβλήτων, Απόβλητα της Βιομηχανίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής – Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Δρ Δημήτρης Π. Μακρής. Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: [https://eclass.uth.gr/modules/document/file.php/SE\\_TR\\_U121/U\\_IV.4.pdf](https://eclass.uth.gr/modules/document/file.php/SE_TR_U121/U_IV.4.pdf)
- [24] PESTEL Analysis - Political Parameters.
- [25] Ευρωπαϊκό Ελεγκτικό Συνέδριο (2016): Ειδική έκθεση Καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων: η ΕΕ έχει την ευκαιρία να βελτιώσει την αποδοτικότητα των πόρων της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων (2016), υποβαλλόμενη δυνάμει του άρθρου 287, παράγραφος 4, δεύτερο εδάφιο, ΣΛΕΕ. Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: <https://op.europa.eu/webpub/eca/special-reports/foodwaste-34-2016/el/>
- [26] Winnow (2019): How governments around the world are encouraging food waste initiatives. Ανάκτηση στις 12/8/2021 από: <https://blog.winnowsolutions.com/how-governments-around-the-world-are-encouraging-food-waste-initiatives>



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



## Παράρτημα Ι

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

**Ερωτηματολόγιο για την καταγραφή προκλήσεων στη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων στις επιχειρήσεις του τομέα Φιλοξενίας Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων**

### Μέρος Α: Γενικές πληροφορίες (πεδίο μη υποχρεωτικό)

A.1. Ονοματεπώνυμο:

A.2. Θέση εργασίας:

A.3. Επωνυμία επιχείρησης:

A.4. Ηλεκτρονικό Ταχυδρομείο:



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Μέρος Β: Γενικές ερωτήσεις που αφορούν την επιχείρησή σας\*

Β.1. Παράκληση όπως επιλέξετε την οικονομική δραστηριότητα της επιχείρησής σας, σημειώνοντας με ✓:

### Ι-Παροχής καταλύματος και υπηρεσιών εστίασης

#### ☐ Ι55 – Διαμονή

☐ Ι55.1 - Ξενοδοχεία και παρόμοια καταλύματα

☐ Ι55.2 – Καταλύματα για διακοπές και άλλα καταλύματα μικρού χρόνου διαμονής

☐ Ι55.3 - Χώροι κατασκήνωσης, εγκαταστάσεις για οχήματα αναψυχής και ρυμουλκούμενα οχήματα

☐ Ι55.9 – Άλλα καταλύματα

#### ☐ Ι56 - Δραστηριότητες παροχής υπηρεσιών τροφίμων και ποτών

☐ Ι56.1 - Δραστηριότητες εστιατορίων και κινητών μονάδων εστίασης

☐ Ι56.2 - Υπηρεσίες τροφοδοσίας για εκδηλώσεις (catering) και άλλες δραστηριότητες υπηρεσιών εστίασης

☐ Ι56.2.9 - Άλλες δραστηριότητες υπηρεσιών εστίασης

☐ Ι56.3 - Δραστηριότητες παροχής ποτών



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

B.2. Παράκληση όπως σημειώσετε τον αριθμό των υπαλλήλων που απασχολούνται στην επιχείρησή σας σημειώνοντας ✓

| Αριθμός<br>Υπαλλήλων | 1-4 | 5-10 | 11-15 | 16-20 | 21-30 | 31-40 | 41-50 | >50 |
|----------------------|-----|------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|
|                      |     |      |       |       |       |       |       |     |

B.3. Παράκληση όπως σημειώσετε τον τρόπο παρακολούθησης των αποθεμάτων των προϊόντων σημειώνοντας ✓

☐ Καταγραφή αποθέματος αμέσως μετά την παραλαβή τους μέσω ηλεκτρονικού συστήματος

☐ Εβδομαδιαία καταγραφή του αποθέματος από τον υπεύθυνο της ομάδας παρακολούθησης αποθέματος

☐ Καταγραφή αποθέματος πριν την προώθηση νέας παραγγελίας για αγορά προϊόντων

Άλλο

B.4. Παράκληση όπως σημειώσετε με ✓ το τρόπο παραγγελιών των προϊόντων

☐ Εβδομαδιαίες προ-παραγγελίες από προμηθευτές ανεξαρτήτως αποθεμάτων

☐ Παραγγελίες ανάλογα με τις ελλείψεις των αποθεμάτων



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

☐ Παραγγελίες μόλις παρουσιαστεί η έλλειψη κάποιου προϊόντος

Άλλο

## Μέρος Γ: Γενικές ερωτήσεις που αφορούν τη σπατάλη τροφίμων\*

Γ.1. Παράκληση όπως επιλέξετε τον καταλληλότερο ορισμό των οργανικών αποβλήτων σημειώνοντας ✓

☐ Οργανικά απόβλητα είναι τα απόβλητα π.χ. κλαδέματα, περισσεύματα τροφών, τροφίμων που μπορούν να αφομοιωθούν από ζωντανούς οργανισμούς/μικροοργανισμούς σε συγκεκριμένες συνθήκες χωρίς να προκαλέσουν οποιαδήποτε ρύπανση ή μόλυνση

☐ Οργανικά απόβλητα είναι τα απόβλητα που δεν μπορούν να αφομοιωθούν από ζώντες οργανισμούς/μικροοργανισμούς και προκαλούν ρύπανση ή μόλυνση

☐ Οργανικά απόβλητα είναι τα απόβλητα τα οποία προήλθαν από ζώντες οργανισμούς

☐ Όλα τα πιο πάνω

Γ.2. Παράκληση όπως επιλέξετε τον καταλληλότερο ορισμό της κομποστοποίησης σημειώνοντας ✓

☐ Η κομποστοποίηση είναι μια φυσική διαδικασία η οποία μετατρέπει τα οργανικά υλικά σε μεθάνιο

☐ Η κομποστοποίηση είναι μια φυσική διαδικασία η οποία μετατρέπει τα οργανικά υλικά σε εδαφοβελτιωτικό

☐ Η κομποστοποίηση είναι μια φυσική διαδικασία η οποία εξαφανίζει τα οργανικά υλικά

☐ Όλα τα πιο πάνω



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Γ.3. Παράκληση όπως συμπληρώσετε με √ τι θα πρέπει να εναποτίθεται σε έναν κάδο κομποστοποίησης:

|                                                            |  |
|------------------------------------------------------------|--|
| Κλαδέματα, ξερά φύλλα                                      |  |
| Χαρτί κουζίνας                                             |  |
| Ξύλα                                                       |  |
| Κόκκαλα                                                    |  |
| Λάδια – λίπη – λιπαρές ουσίες                              |  |
| Οικιακά φρούτα, λαχανικά                                   |  |
| Τσόφλια αυγών                                              |  |
| Υπολείμματα καφέ και αφεψημάτων                            |  |
| Φλούδες κοτσάνια                                           |  |
| Χαρτοπετσέτες                                              |  |
| Στάχτες                                                    |  |
| Ψωμιά                                                      |  |
| Ζυμαρικά                                                   |  |
| Γαλακτοκομικά                                              |  |
| Πριονίδια – άχερα                                          |  |
| Γυάλινα υλικά                                              |  |
| Πλαστικά                                                   |  |
| Υπολείμματα μαγειρεμένων τροφών                            |  |
| Κοπριά φυτοφάγων ζώων (αγελάδων, αλόγων, κουνελιών, κότες) |  |
| Φίλτρα γαλλικού καφέ                                       |  |
| Άλλο                                                       |  |



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Γ.4. Παράκληση όπως σημειώσετε με ✓ την καταλληλότερη φράση που αντιπροσωπεύει η φράση "ημερομηνία λήξεως"

☐ Το προϊόν μπορεί να καταναλωθεί και μετά την ημερομηνία λήξεως αλλά δεν θα είναι στην τέλεια ποιότητα

☐ Το προϊόν μπορεί να καταναλωθεί και μετά την ημερομηνία λήξεως άσχετα εάν μυρίζει και δείχνει εντάξει

☐ Το προϊόν δεν μπορεί να καταναλωθεί μετά την ημερομηνία λήξεως άσχετα εάν μυρίζει και δείχνει εντάξει

Γ.5. Παράκληση όπως σημειώσετε με ✓ την καταλληλότερη φράση που αντιπροσωπεύει η λεζάντα "ανάλωση κατά προτίμηση πριν"

☐ Το προϊόν μπορεί να καταναλωθεί και μετά την ημερομηνία λήξεως αλλά δεν θα είναι στην τέλεια ποιότητα

☐ Το προϊόν μπορεί να καταναλωθεί και μετά την ημερομηνία λήξεως άσχετα εάν μυρίζει και δείχνει εντάξει

☐ Το προϊόν δεν μπορεί να καταναλωθεί μετά την ημερομηνία λήξεως άσχετα εάν μυρίζει και δείχνει εντάξει



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Μέρος Δ: Ερωτήσεις που αφορούν τα τρόφιμα που χρησιμοποιούνται από την επιχείρησή σας και τα οργανικά απόβλητα (τρόφιμα) που δημιουργούνται\*

Δ.1. Ποια από τα πιο κάτω προϊόντα χρησιμοποιείτε ως πρώτη ύλη για την παρασκευή γευμάτων/ σνακ/ δείπνων από την επιχείρησή σας; Σημειώστε με √. Παρακαλώ προσθέστε τυχόν προϊόντα που δεν αναφέρονται στον κατάλογο

| Προϊόν                                                                     | √ |
|----------------------------------------------------------------------------|---|
| Αμυλούχες τροφές (π.χ. ζυμαρικά, δημητριακά, ρύζι, όσπρια κ.α.)            |   |
| Φρούτα και λαχανικά (π.χ. λάχανα, μαρούλια, μήλα, μπανάνες, φράουλες κ.α.) |   |
| Κρέας (π.χ. βοδινό, χοιρινό κ.α.)                                          |   |
| Πουλερικά (π.χ. κοτόπουλο, περιστέρια κ.α.)                                |   |
| Θαλασσινά (π.χ. μαλάκια, μύδια, καβούρια κ.α.)                             |   |
| Ψάρια (π.χ. τσιπούρα, λαβράκι, ξιφία)                                      |   |
| Αρτοσκευάσματα (όλων των ειδών κ.α.)                                       |   |
| Αυγά                                                                       |   |
| Προϊόντα ζαχαροπλαστικής (π.χ. ζάχαρη, χρώμα ζαχαροπλαστικής κ.α.)         |   |
| Ξηροί καρποί                                                               |   |
| Γαλακτοκομικά προϊόντα (π.χ. γάλα, γιαούρτι, φέτα, χαλούμι κ.α.)           |   |
| Αλκοολούχα ποτά                                                            |   |
| Άλλα ποτά                                                                  |   |
| Άλλα τρόφιμα                                                               |   |

Δ.2. Ποιες από τις πιο κάτω πρώτες ύλες προμηθεύεστε από Κύπριο παραγωγό; Σημειώστε με √

| Προϊόν                                                                     | √ |
|----------------------------------------------------------------------------|---|
| Αμυλούχες τροφές (π.χ. ζυμαρικά, δημητριακά, ρύζι, όσπρια κ.α.)            |   |
| Φρούτα και λαχανικά (π.χ. λάχανα, μαρούλια, μήλα, μπανάνες, φράουλες κ.α.) |   |



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

|                                                                    |  |
|--------------------------------------------------------------------|--|
| Κρέας (π.χ. βοδινό, χοιρινό κ.α.)                                  |  |
| Πουλερικά (π.χ. κοτόπουλο, περιστέρια κ.α.)                        |  |
| Θαλασσινά (π.χ. μαλάκια, μύδια, καβούρια κ.α.)                     |  |
| Ψάρια (π.χ. τσιπούρα, λαβράκι, ξιφία κ.α.)                         |  |
| Αρτοσκευάσματα (όλων των ειδών)                                    |  |
| Αυγά                                                               |  |
| Προϊόντα ζαχαροπλαστικής (π.χ. ζάχαρη, χρώμα ζαχαροπλαστικής κ.α.) |  |
| Ξηροί καρποί                                                       |  |
| Γαλακτοκομικά προϊόντα (π.χ. γάλα, γιαούρτι, φέτα, χαλούμι κ.α.)   |  |
| Αλκοολούχα ποτά                                                    |  |
| Άλλα ποτά                                                          |  |
| Άλλα τρόφιμα                                                       |  |



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Δ.3. Παράκληση όπως συμπληρώσετε μέσα στα πιάτα τις ποσότητες (σε ποσοστό %) που περιέχονται από κάθε προϊόν σε κάθε είδος γεύματος ανά μέσο όρο. Το άθροισμα των ποσοτήτων για κάθε είδος γεύματος πρέπει να είναι ίσο με 100%

|           |                   |                     |                                    |      |               | Άθροισμα |
|-----------|-------------------|---------------------|------------------------------------|------|---------------|----------|
|           | Αμυλλούχες τροφές | Φρούτα και λαχανικά | Κρέατα/Πουλερικά/Ψάρια & Θαλασσινά | Αυγά | Γαλακτοκομικά |          |
| Breakfast |                   |                     |                                    |      |               |          |
| Brunch    |                   |                     |                                    |      |               |          |
| Lunch     |                   |                     |                                    |      |               |          |
| Dinner    |                   |                     |                                    |      |               |          |



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Δ.4. Παράκληση όπως συμπληρώσετε το μέσο όρο του αριθμού των γευμάτων που ετοιμάζει η επιχείρησή σας την εβδομάδα

|                        | Take away | Delivery | Dine in |
|------------------------|-----------|----------|---------|
| Breakfast<br>(αριθμός) |           |          |         |
| Brunch<br>(αριθμός)    |           |          |         |
| Lunch<br>(αριθμός)     |           |          |         |
| Dinner<br>(αριθμός)    |           |          |         |

Δ.5. Αναφορικά με το σερβίρισμα στο εστιατόριο σας «dine in», παράκληση όπως σημειώσετε τον αριθμό γευμάτων που ετοιμάζονται και σερβίρονται σε κάθε κατηγορία ανά μέσο όρο την εβδομάδα. Παρακαλώ συμπληρώστε στα κενά κουτιά τυχόν γεύματα που δεν εμπίπτουν στις πιο κάτω κατηγορίες, αν υπάρχουν

|                        | Αριθμός γευμάτων που ετοιμάζονται | Αριθμός γευμάτων που σερβίρονται |
|------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| Breakfast<br>(αριθμός) |                                   |                                  |
| Brunch<br>(αριθμός)    |                                   |                                  |
| Lunch<br>(αριθμός)     |                                   |                                  |
| Dinner<br>(αριθμός)    |                                   |                                  |



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Δ.6. Παράκληση όπως συμπληρώσετε με ✓ την ποσότητα της μερίδας του κάθε προϊόντος που περισσεύει, καθώς **δεν καταναλώνεται από τον πελάτη**. Παρακαλώ συμπληρώστε τυχόν προϊόντα που λείπουν από τον πιο κάτω πίνακα

| Κατηγορία Προϊόντος                                                        | Ποσότητα Μερίδας που δεν καταναλώνεται |             |               |               |               |                      |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------|---------------|---------------|---------------|----------------------|
|                                                                            | >1<br>μερίδα                           | 1<br>μερίδα | 1/2<br>μερίδα | 1/4<br>μερίδα | 1/8<br>μερίδα | Καταναλώνεται<br>όλο |
| Αμυλούχες τροφές (π.χ. ζυμαρικά, δημητριακά, ρύζι, όσπρια κ.α.)            |                                        |             |               |               |               |                      |
| Φρούτα και λαχανικά (π.χ. λάχανα, μαρούλια, μήλα, μπανάνες, φράουλες κ.α.) |                                        |             |               |               |               |                      |
| Κρέας (π.χ. βοδινό, χοιρινό κ.α.)                                          |                                        |             |               |               |               |                      |
| Πουλερικά (π.χ. κοτόπουλο, περιστέρια κ.α.)                                |                                        |             |               |               |               |                      |
| Θαλασσινά (π.χ. μαλάκια, μύδια, καβούρια κ.α.)                             |                                        |             |               |               |               |                      |
| Ψάρια (π.χ. τσιπούρα, λαβράκι, ξιφία κ.α.)                                 |                                        |             |               |               |               |                      |
| Αρτοσκευάσματα (όλων των ειδών)                                            |                                        |             |               |               |               |                      |
| Προϊόντα ζαχαροπλαστικής (π.χ. ζάχαρη, χρώμα ζαχαροπλαστικής κ.α.)         |                                        |             |               |               |               |                      |
| Ξηροί καρποί                                                               |                                        |             |               |               |               |                      |



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

|                                                                        |  |                    |     |     |     |         |
|------------------------------------------------------------------------|--|--------------------|-----|-----|-----|---------|
| Γαλακτοκομικά προϊόντα<br>(π.χ. γάλα, γιαούρτι,<br>φέτα, χαλούμι κ.α.) |  |                    |     |     |     |         |
| Αυγά                                                                   |  | Τεμάχια            |     |     |     |         |
|                                                                        |  | 1-2                | 2-3 | 3-4 | 4-5 | καθόλου |
| Αυγά                                                                   |  |                    |     |     |     |         |
| Υγρά/Ποτά                                                              |  | Ποτήρια (~ 250 mL) |     |     |     |         |
|                                                                        |  | 1-2                | 2-3 | 3-4 | 4-5 | Καθόλου |
| Αλκοολούχα ποτά                                                        |  |                    |     |     |     |         |
| Άλλα ποτά                                                              |  |                    |     |     |     |         |
| Άλλα τρόφιμα                                                           |  |                    |     |     |     |         |
|                                                                        |  |                    |     |     |     |         |

Δ.7. Παράκληση όπως συμπληρώσετε με √ πως διαχειρίζεστε το φαγητό που δεν καταναλώνεται **από τον πελάτη**

- ☐ Προτείνετε στον πελάτη πακέτο take away
- ☐ Το δίνετε υποχρεωτικά σε πακέτο take away
- ☐ Δεν δίνετε πακέτο take away, παρά μόνο αν το ζητήσει ο πελάτης
- ☐ Δεν δίνετε ποτέ το φαγητό που περίσσεψε σε κουτιά take away

Δ.8. Παράκληση όπως συμπληρώσετε με √ πως διαχειρίζεστε τις παρασκευές που ετοιμάστηκαν για τις ανάγκες της επιχείρησής σας και δεν καταναλώθηκαν (είναι άθικτες). Μπορείτε να επιλέξετε περισσότερες από μία επιλογή

- ☐ Πετάγονται στον κάδο γενικών απορριμμάτων
- ☐ Οδηγούνται για κομποστοποίηση
- ☐ Υπάρχει συμφωνία με αδειούχο διαχειριστή αποβλήτων



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

- ☐ Φυλάγονται για την επόμενη μέρα
- ☐ Παραχωρούνται σε κοινωνικά παντοπωλεία/χώρους σίτισης αστέγων/ άλλο
- ☐ Δίνονται στο προσωπικό
- ☐ Δίνονται σε ζώα

Άλλο .....

Δ.9. Παράκληση όπως σημειώσετε με √ εάν υπήρχε πλατφόρμα ενημέρωσης για παραχώρηση φαγητού ή τροφίμων σε ευάλωτες ομάδες θα τη χρησιμοποιούσατε;

- ☐ ΝΑΙ
- ☐ ΟΧΙ

### Μέρος Ε: Ερωτήσεις που αφορούν την διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων

Ε.1. Παράκληση όπως σημειώσετε με √ τον όγκο των οργανικών αποβλήτων που απορρίπτονται σε κάδους ανά εβδομάδα

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |

Ε.2. Παράκληση όπως σημειώσετε με √ το σημείο της επιχείρησής σας που θεωρείτε ότι μπορεί να μειώσει την ποσότητα αποβλήτων φαγητού

- ☐ Κατά την διάρκεια της προμήθειας των προϊόντων από τους προμηθευτές

Για το λόγο .....



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

☐ Κατά την προετοιμασία του φαγητού

Για το λόγο .....

☐ κατά την φύλαξη των προμηθειών (τρόπος φύλαξης, ακατάλληλα ψυγεία, προβληματική μέθοδος παραγγελιών)

Για το λόγο .....

☐ Η μη κατανάλωση του φαγητού από τον πελάτη

## Μέρος Ζ: Παραγόμενες ποσότητες από ληγμένα ή χαλασμένα τρόφιμα\*

Ζ.1. Παράκληση όπως συμπληρώσετε με √ τα τεμάχια (~ 1 kg) ανά μέσο όρο την εβδομάδα που απορρίπτονται για κάθε προϊόν λόγω του ότι χάλασαν. Παρακαλώ προσθέστε τυχόν προϊόντα που δεν αναφέρονται στον πιο κάτω πίνακα

| Προϊόν                                                                     | Τεμάχιο (~ 1 kg) |        |        |       |         |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|--------|-------|---------|
|                                                                            | 1-2 kg           | 2-3 kg | 3-4 kg | >4 kg | Καθόλου |
| Αμυλούχες τροφές (π.χ. ζυμαρικά, δημητριακά, ρύζι, όσπρια κ.α.)            |                  |        |        |       |         |
| Φρούτα και λαχανικά (π.χ. λάχανα, μαρούλια, μήλα, μπανάνες, φράουλες κ.α.) |                  |        |        |       |         |
| Κρέας (π.χ. βοδινό, χοιρινό κ.α.)                                          |                  |        |        |       |         |
| Πουλερικά (π.χ. κοτόπουλο, περιστέρια κ.α.)                                |                  |        |        |       |         |
| Θαλασσινά (π.χ. μαλάκια, μύδια, καβούρια κ.α.)                             |                  |        |        |       |         |
| Ψάρια (π.χ. τσιπούρα, λαβράκι, ξιφία κ.α.)                                 |                  |        |        |       |         |
| Αρτοσκευάσματα (όλων των ειδών)                                            |                  |        |        |       |         |
| Προϊόντα ζαχαροπλαστικής (π.χ. ζάχαρη, χρώμα ζαχαροπλαστικής κ.α.)         |                  |        |        |       |         |
| Ξηροί καρποί                                                               |                  |        |        |       |         |
| Γαλακτοκομικά προϊόντα (π.χ. γάλα, γιαούρτι, φέτα, χαλούμι κ.α.)           |                  |        |        |       |         |



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

| Αυγά            | Δωδεκάδα Αυγά |     |     |     |         |
|-----------------|---------------|-----|-----|-----|---------|
|                 | 1-2           | 2-3 | 3-4 | 4-5 | καθόλου |
| Αυγά            |               |     |     |     |         |
| Υγρά/Ποτά       | Λίτρα (L)     |     |     |     |         |
|                 | 1-2           | 2-3 | 3-4 | 4-5 | καθόλου |
| Αλκοολούχα ποτά |               |     |     |     |         |
| Άλλα ποτά       |               |     |     |     |         |
| Άλλα τρόφιμα    |               |     |     |     |         |
|                 |               |     |     |     |         |
|                 |               |     |     |     |         |

Z.2. Υπάρχουν τρόφιμα που καταλήγουν στα σκουπίδια επειδή πλησιάζουν ή ξεπέρασαν την ημερομηνία λήξης τους; Εάν ναι παρακαλώ συμπληρώστε την επόμενη ερώτηση

☐ ΝΑΙ

☐ ΟΧΙ

Z.3. Παράκληση όπως συμπληρώσετε με √ τα τεμάχια (~ 1 kg) ανά μέσο όρο την εβδομάδα που απορρίπτονται για κάθε προϊόν επειδή πλησιάζουν ή ξεπέρασαν την ημερομηνία λήξης τους. Παρακαλώ προσθέστε τυχόν προϊόντα που δεν αναφέρονται στον πιο κάτω πίνακα

| Προϊόν                                                                     | Τεμάχιο (~ 1 kg) |        |        |       |         |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|--------|-------|---------|
|                                                                            | 1-2 kg           | 2-3 kg | 3-4 kg | >4 kg | Καθόλου |
| Αμυλούχες τροφές (π.χ. ζυμαρικά, δημητριακά, ρύζι, όσπρια κ.α.)            |                  |        |        |       |         |
| Φρούτα και λαχανικά (π.χ. λάχανα, μαρούλια, μήλα, μπανάνες, φράουλες κ.α.) |                  |        |        |       |         |
| Κρέας (π.χ. βοδινό, χοιρινό κ.α.)                                          |                  |        |        |       |         |
| Πουλερικά (π.χ. κοτόπουλο, περιστέρια κ.α.)                                |                  |        |        |       |         |



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

|                                                                    |                |     |     |     |         |
|--------------------------------------------------------------------|----------------|-----|-----|-----|---------|
| Θαλασσινά (π.χ. μαλάκια, μύδια, καβούρια κ.α.)                     |                |     |     |     |         |
| Ψάρια (π.χ. τσιπούρα, λαβράκι, ξιφία κ.α.)                         |                |     |     |     |         |
| Αρτοσκευάσματα (όλων των ειδών)                                    |                |     |     |     |         |
| Προϊόντα ζαχαροπλαστικής (π.χ. ζάχαρη, χρώμα ζαχαροπλαστικής κ.α.) |                |     |     |     |         |
| Ξηροί καρποί                                                       |                |     |     |     |         |
| Γαλακτοκομικά προϊόντα (π.χ. γάλα, γιαούρτι, φέτα, χαλούμι κ.α.)   |                |     |     |     |         |
| Αυγά                                                               | Δωδεκάδες αυγά |     |     |     |         |
|                                                                    | 1-2            | 2-3 | 3-4 | 4-5 | καθόλου |
| Αυγά                                                               |                |     |     |     |         |
|                                                                    | Λίτρα (L)      |     |     |     |         |
| Υγρά/Ποτά                                                          | 1-2            | 2-3 | 3-4 | 4-5 | καθόλου |
| Αλκοολούχα ποτά                                                    |                |     |     |     |         |
| Άλλα ποτά                                                          |                |     |     |     |         |
| Άλλα τρόφιμα                                                       |                |     |     |     |         |

Z.4. Υπάρχουν τρόφιμα που καταλήγουν στα σκουπίδια σας γιατί έχει παρέλθει η προτεινόμενη ημερομηνία ανάλωσής τους; Εάν ναι παρακαλώ συμπληρώστε την επόμενη ερώτηση

☐ ΝΑΙ

☐ ΟΧΙ

Z.5. Παράκληση όπως συμπληρώσετε με √ τα τεμάχια (~ 1 kg) ανά μέσο όρο την εβδομάδα που απορρίπτονται για κάθε προϊόν επειδή έχει παρέλθει η προτεινόμενη ημερομηνία ανάλωσής τους. Παρακαλώ προσθέστε τυχόν προϊόντα που δεν αναφέρονται στον πιο κάτω πίνακα

|        |                  |
|--------|------------------|
| Προϊόν | Τεμάχιο (~ 1 kg) |
|--------|------------------|



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

|                                                                            | 1-2 kg         | 2-3 kg | 3-4 kg | >4 kg | Καθόλου |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|--------|-------|---------|
| Αμυλούχες τροφές (π.χ. ζυμαρικά, δημητριακά, ρύζι, όσπρια κ.α.)            |                |        |        |       |         |
| Φρούτα και λαχανικά (π.χ. λάχανα, μαρούλια, μήλα, μπανάνες, φράουλες κ.α.) |                |        |        |       |         |
| Κρέας (π.χ. βοδινό, χοιρινό κ.α.)                                          |                |        |        |       |         |
| Πουλερικά (π.χ. κοτόπουλο, περιστέρια κ.α.)                                |                |        |        |       |         |
| Θαλασσινά (π.χ. μαλάκια, μύδια, καβούρια κ.α.)                             |                |        |        |       |         |
| Ψάρια (π.χ. τσιπούρα, λαβράκι, ξιφία κ.α.)                                 |                |        |        |       |         |
| Αρτοσκευάσματα (όλων των ειδών)                                            |                |        |        |       |         |
| Προϊόντα ζαχαροπλαστικής (π.χ. ζάχαρη, χρώμα ζαχαροπλαστικής κ.α.)         |                |        |        |       |         |
| Ξηροί καρποί                                                               |                |        |        |       |         |
| Γαλακτοκομικά προϊόντα (π.χ. γάλα, γιαούρτι, φέτα, χαλούμι κ.α.)           |                |        |        |       |         |
| Αυγά                                                                       | Δωδεκάδες αυγά |        |        |       |         |
|                                                                            | 1-2            | 2-3    | 3-4    | 4-5   | καθόλου |
| Αυγά                                                                       |                |        |        |       |         |
| Υγρά/Ποτά                                                                  | Λίτρα (L)      |        |        |       |         |
|                                                                            | 1-2            | 2-3    | 3-4    | 4-5   | καθόλου |
| Αλκοολούχα ποτά                                                            |                |        |        |       |         |
| Άλλα ποτά                                                                  |                |        |        |       |         |
| Άλλα τρόφιμα                                                               |                |        |        |       |         |



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

**Μέρος Η: Γενικές ερωτήσεις που αφορούν την ποσότητα του έτοιμου φαγητού και τον όγκο των οργανικών αποβλήτων της επιχείρησής σας\***

Η.1. Συμπληρώστε με √. Θεωρείτε ότι η επιχείρησή σας παράγει

- ☐ Τόσο φαγητό όσο χρειάζεται
- ☐ Περισσότερο φαγητό από όσο χρειάζεται
- ☐ Πολύ περισσότερο από όσο χρειάζεται

Η.2. Συμπληρώστε με √. Θεωρείτε ότι η επιχείρησή σας μπορεί να μειώσει τον όγκο των οργανικών αποβλήτων που παράγει;

- ☐ Κατά 50 %
- ☐ Κατά 25 %
- ☐ Κατά 10 %
- ☐ Καθόλου

Η.3. Πιστεύετε πως η επιχείρησή σας διενεργεί καλό προγραμματισμό αποθεμάτων και παραγγελιών?

- ☐ ΝΑΙ
- ☐ ΟΧΙ
- ☐ ΙΣΩΣ
- ☐ ΔΕΝ ΓΝΩΡΙΖΩ

Η.4. Η ποσότητα φαγητού που μένει επι καθημερινής βάσης μετά το τέλος της ημέρας που παράγει η επιχείρησή σας την διαχειρίζεστε ως ακολούθως... παρακαλώ συμπληρώστε με √

- ☐ Πετάγεται στον κάδο γενικών απορριμμάτων
- ☐ Οδηγούνται για κομποστοποίηση
- ☐ Υπάρχει συμφωνία με αδειούχο διαχειριστή αποβλήτων και την συλλέγει
- ☐ Φυλάγονται για την επόμενη μέρα
- ☐ Παραχωρούνται σε κοινωνικά παντοπωλεία/χώρους σίτισης αστέγων/ άλλο
- ☐ Δίνονται στο προσωπικό



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

☐ Δίνονται σε ζώα

Άλλο .....

Σημείωση: Ισχύει η προστασία δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Παράρτημα II

Παρουσίαση των αποτελεσμάτων της έρευνας για την Καταγραφή των προκλήσεων στη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων σε επιχειρήσεις φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Παρουσίαση των αποτελεσμάτων της έρευνας για την Καταγραφή των προκλήσεων στη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων σε επιχειρήσεις φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων

Η έρευνα διενεργήθηκε στα πλαίσια του προγράμματος LIFE -FOODprint με τίτλο «Awareness-raising campaign to prevent and manage food waste among consumers, the food and hospitality industries» και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή.

Μάρτιος 2021



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



## Περιεχόμενα

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης στην Κύπρο

Παρουσίαση των ευρημάτων της έρευνας που έγινε στα πλαίσια του έργου FOODPrint



## Επιπτώσεις από την σπατάλη τροφίμων

Η σπατάλη τροφίμων έχει τις πιο κάτω προεκτάσεις

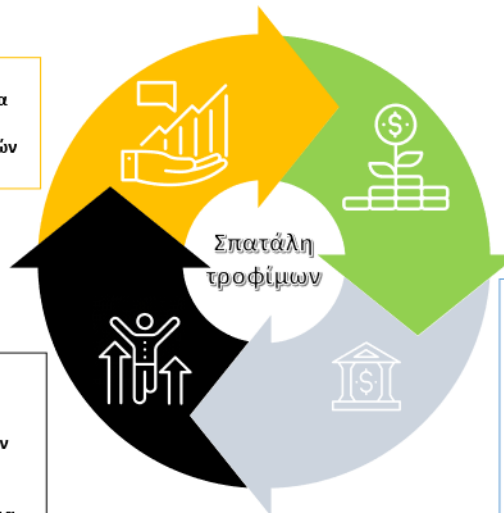
Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

### Οικονομικές:

Αναξιοποίητες πρώτες ύλες ( απώλεια πόρων και χρημάτων)  
Αυξημένο τέλος διαχείρισης οργανικών αποβλήτων

### Κοινωνικές:

1/3 των τροφίμων καταλήγει στα σκουπίδια  
79 εκατομμύρια Ευρωπαίοι πολίτες ζουν κάτω από το όριο της φτώχειας  
16 εκατομμύρια Ευρωπαίοι πολίτες εξαρτώνται από την επισιτιστική βοήθεια



### Περιβαλλοντικές:

Παραγωγή περισσότερου φαγητού μεγαλύτερη άσκηση σε βάρους του φυσικού περιβάλλοντος  
Μείωση γονιμότητας εδάφους  
Μεγαλύτερη χρήση νερού για τις ανάγκες της γεωργίας  
Μεγαλύτερη χρήση ορυκτών καυσίμων στις γεωργικές δραστηριότητες  
Η απόρριψη των τροφίμων προκαλεί εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου  
Μείωση θαλάσσιων και άγριων περιοχών οικοτόπων  
Διαχείριση αποβλήτων

### Πολιτιστικές:

Η κουλτούρα διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην σπατάλη τροφίμων. Τα απόβλητα τροφίμων που παράγονται κατά τη διάρκεια κοινωνικών δραστηριοτήτων που σχετίζονται με πολιτιστικές πρακτικές παραμένει μια σοβαρή πρόκληση. Αυτό συμβαίνει επειδή κατά τη διάρκεια των πολιτιστικών και κοινωνικών εκδηλώσεων, το φαγητό προετοιμάζεται σε μεγάλες ποσότητες, το οποίο τελικά δεν καταναλώνεται εξ ολοκλήρου και οδηγεί σε αύξηση των τροφίμων που απορρίπτονται.



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



## Σπατάλη τροφίμων παγκοσμίως σε αριθμούς

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Το 1/3 των παραγόμενων προϊόντων τροφίμων ή 1,3 δισεκατομμύρια τόνοι τροφίμων απορρίπτονται κάθε χρόνο παγκοσμίως.

Το μεγαλύτερο ποσοστό, του συνόλου της σπατάλης τροφίμων προέρχεται από τα νοικοκυριά 53%

Ο τομέας του εμπορίου τροφίμων συμμετέχει στο πρόβλημα με ποσοστό της τάξης του 5%

42% προέρχεται από τις υπόλοιπες οικονομικές δραστηριότητες, όπως τις μονάδες παραγωγής ή/και επεξεργασίας τροφίμων αλλά και τον τομέα των εστιατορίων και των ξενοδοχείων.

Ποσότητα βιοαποικοδομήσιμων αποβλήτων που έτυχε διαχείρισης σε μονάδες επεξεργασίας αστικών αποβλήτων στην Κύπρο

| 2017<br>000'ς<br>τόνοι | 2018<br>000'ς<br>τόνοι | 2019<br>000'ς<br>τόνοι |
|------------------------|------------------------|------------------------|
| 51,19                  | 111,23                 | 132,66                 |



## Αριθμός επιχειρήσεων που ασχολούνται στον τομέα της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων στην Κύπρο

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

### Αριθμός Υποστατικών κατά κλάδο οικονομικής Δραστηριότητας

1. I55 – Διαμονή
2. I55.1 - Ξενοδοχεία και παρόμοια καταλύματα
3. I55.2 – Καταλύματα για διακοπές και άλλα καταλύματα μικρού χρόνου διαμονής
4. I55.3 - Χώροι κατασκήνωσης, εγκαταστάσεις για οχήματα αναψυχής και ρυμουλκούμενα οχήματα
5. I55.9 – Άλλα καταλύματα
6. I56 - Δραστηριότητες παροχής υπηρεσιών τροφίμων και ποτών
7. I56.1 - Δραστηριότητες εστιατορίων και κινητών μονάδων εστίασης
8. I56.2 - Υπηρεσίες τροφοδοσίας για εκδηλώσεις (catering) και άλλες δραστηριότητες υπηρεσιών εστίασης
9. I56.2.9 - Άλλες δραστηριότητες υπηρεσιών εστίασης
10. I56.3 - Δραστηριότητες παροχής ποτών

|         | ΛΕΥΚΩΣΙΑ | ΛΙΜΝΟΧΩΣΤΟΣ | ΛΑΡΝΑΚΑ | ΛΕΜΕΣΟΣ | ΠΑΦΟΣ | Σύνολο |
|---------|----------|-------------|---------|---------|-------|--------|
| I55     | 70       | 254         | 121     | 140     | 207   | 792    |
| I55.1   | 51       | 201         | 90      | 96      | 107   | 545    |
| I55.2   | 12       | 52          | 28      | 38      | 96    | 226    |
| I55.3   | 4        | 0           | 2       | 4       | 2     | 12     |
| I55.9   | 3        | 1           | 1       | 2       | 2     | 9      |
| I56     | 1462     | 645         | 955     | 1520    | 913   | 5495   |
| I56.1   | 767      | 395         | 515     | 845     | 563   | 3.085  |
| I56.2   | 219      | 34          | 128     | 230     | 66    | 677    |
| I56.2.9 | 85       | 10          | 48      | 90      | 16    | 249    |
| I56.3   | 476      | 216         | 312     | 445     | 284   | 1.733  |
| Σύνολο  | 3149     | 1808        | 2200    | 3410    | 2256  | 12.823 |



LIFE19 GIE/CY/001166

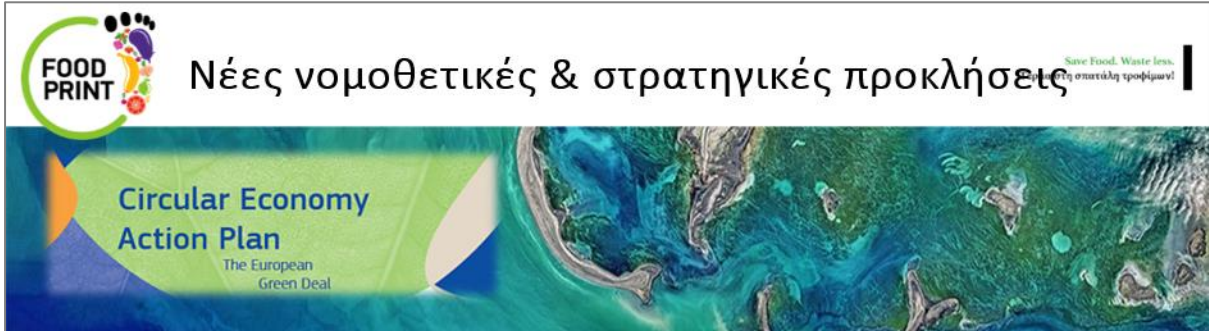
FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



#### Υιοθέτηση (Απρίλιος 2020) από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή «Σχεδίου Δράσης για την Κυκλική Οικονομία»

Το Ευρωπαϊκό Σχέδιο Δράσης για την Κυκλική Οικονομία παρέχει μια ατζέντα προσανατολισμένη στο μέλλον για την επίτευξη μιας καθαρότερης και πιο ανταγωνιστικής Ευρώπης σε συν-δημιουργία με οικονομικούς παράγοντες, επιχειρήσεις, καταναλωτές, πολίτες και οργανώσεις της κοινωνίας των πολιτών. Στοχεύει στην επιτάχυνση της αλλαγής μετασχηματισμού που απαιτείται από την Ευρωπαϊκή Πράσινη Συμφωνία, ενώ βασίζεται σε δράσεις κυκλικής οικονομίας που εφαρμόστηκαν από το 2015. Αυτό το σχέδιο θα διασφαλίσει ότι το ρυθμιστικό πλαίσιο θα βελτιωθεί και θα καταστεί κατάλληλο για ένα βιώσιμο μέλλον, ότι οι νέες ευκαιρίες από τη μετάβαση είναι μεγιστοποιείται, ενώ ελαχιστοποιείται ο φόρτος για άτομα και επιχειρήσεις.

European Commission (2020): EU Circular Economy Action Plan.



## Ευρωπαϊκό Σχέδιο Δράσης για την Κυκλική Οικονομία

Commissioner for the Environment, Oceans and Fisheries, Virginijus Sinkevičius

«Έχουμε μόνο έναν πλανήτη Γη, και μέχρι το 2050 θα καταναλώνουμε σαν να είχαμε τρεις. Το νέο Σχέδιο Δράσης για την Κυκλική Οικονομία, θα καταστήσει την κυκλικότητα κυρίαρχη θέση στη ζωή μας και θα επιταχύνει την πράσινη μετάβαση της οικονομίας μας. Προσφέρουμε αποφασιστική δράση για να αλλάξουμε την κορυφή της αλυσίδας αιφορίας - σχεδιασμός προϊόντων. Οι μελλοντικές δράσεις θα δημιουργήσουν ευκαιρίες για επιχειρήσεις και θέσεις εργασίας, θα δώσουν νέα δικαιώματα στους ευρωπαίους καταναλωτές, θα αξιοποιήσουν την καινοτομία και την ψηφιοποίηση και, όπως και η φύση, θα διασφαλίσουν ότι τίποτα δεν θα σπαταληθεί.»



Commission européenne  
European Commission

European Commission (2020): EU Circular Economy Action Plan.



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union







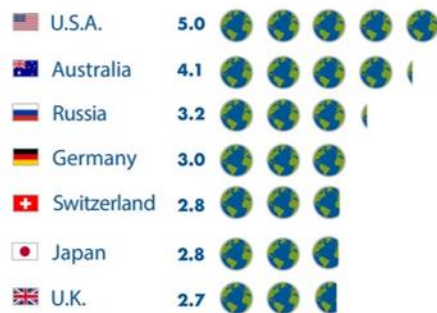
Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



## Μη βιώσιμο μοντέλο κατανάλωσης

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

### How many Earths do we need if the world's population lived like...



Source: Global Footprint Network National Footprint and Biocapacity Accounts 2019  
data.footprintnetwork.org

Earth Overshoot Day (n.d.): Infographics & Videos. INFOGRAPHIC How many Earths do we need.



## «Κυκλική οικονομία»: το ευρωπαϊκό σχέδιο ανακύκλωσης αποβλήτων

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Οι νέοι κανόνες του 2018 σχετικά με τα απόβλητα θέτουν σαφείς στόχους για τη **μείωση των αποβλήτων** και την **ανακύκλωση**, αποτελούν την πλέον σύγχρονη νομοθεσία για τα απόβλητα παγκοσμίως, πράγμα που καθιστά την ΕΕ παράδειγμα προς μίμηση.

Στόχοι επαναχρησιμοποιήθηκαν ανακύκλωσης αστικών αποβλήτων κατά βάρος:

| Εως το 2025 | Εως το 2030 | Εως το 2035 |
|-------------|-------------|-------------|
| 55 %        | 60 %        | 65 %        |

Νέοι στόχοι ανακύκλωσης για τα απορρίμματα συσκευασίας:

|                     | Έως το 2025 | Έως το 2030 |
|---------------------|-------------|-------------|
| Όλες οι συσκευασίες | 65 %        | 70 %        |
| Πλαστικά            | 50 %        | 55 %        |
| Ξύλο                | 25 %        | 30 %        |
| Σιδηρούχα μέταλλα   | 70 %        | 80 %        |
| Αλουμίνιο           | 50 %        | 60 %        |
| Γυαλί               | 70 %        | 75 %        |
| Χαρτί και χαρτόνι   | 75 %        | 85 %        |

Τα βασικά στοιχεία είναι τα εξής:

- Κοινός στόχος για όλη την ΕΕ για την ανακύκλωση του **60%** των αστικών αποβλήτων ως το 2030.
- Προκειμένου να προωθήσουν τη **βιομηχανική συμβίωση**, τα κράτη μέλη θα πρέπει να διευκολύνουν την αναγνώριση ως υποπροϊόντος ουσιών ή αντικειμένων που προκύπτουν από διαδικασία παραγωγής, εάν πληρούνται οι εναρμονισμένοι όροι που καθορίζονται σε ενωσιακό επίπεδο.
- τα **βιολογικά απόβλητα** θα πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά έως το 2023.
- τα **κλωστοϋφαντουργικά προϊόντα** θα πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά έως το 2025.

9



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union







Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Η ΕΕ στο Σχέδιο Δράσης για την Κυκλική Οικονομία δίνει προτεραιότητα σε 4 άξονες δράσης και 7 τομείς προτεραιότητας

#### 4 Key areas of action



European Commission (2020): EU Circular Economy Action Plan.



#### Άξονες Προτεραιότητας Κυκλικής Οικονομίας Αξιακές Αλυσίδες Βασικών Προϊόντων

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



## Άξονες Προτεραιότητας Κυκλικής Οικονομίας

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

### Κλυστοϋφαντουργικά προϊόντα

Μόνο ποσοστό μικρότερο του 1% όλων των κλυστοϋφαντουργικών προϊόντων παγκοσμίως ανακυκλώνονται σε νέα κλυστοϋφαντουργικά προϊόντα. Τα κλυστοϋφαντουργικά προϊόντα αποτελούν την τέταρτη κατηγορία υψηλότερης πίεσης όσον αφορά τη χρήση πρωτογενών πρώτων υλών και νερού, μετά τα τρόφιμα, τη στέγαση και τις μεταφορές, και την πέμπτη όσον αφορά τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου. 60 % της αξίας των ενδυμάτων που πωλούνται στην ΕΕ παράγεται σε τρίτες χώρες.

### Τρόφιμα, νερό & θρεπτικές ουσίες

Η κυκλική οικονομία μπορεί να μειώσει σημαντικά τον αρνητικό αντίκτυπο που έχουν στο περιβάλλον η εξόρυξη και η χρήση πόρων, και να συμβάλει στην αποκατάσταση της βιοποικιλότητας και του φυσικού κεφαλαίου στην Ευρώπη. Παρότι η αξιακή αλυσίδα των τροφίμων ευθύνεται για την άσκηση σημαντικών πιέσεων στους πόρους και το περιβάλλον, εκτιμάται ότι το 20 % της συνολικής ποσότητας παραγόμενων τροφίμων χάνονται ή σπαταλούνται στην ΕΕ.

### Κατασκευές & Κτίρια

Απαιτείται τεράστιες ποσότητες πόρων και αντιπροσωπεύει περίπου το 50 % του συνόλου των εξορυσσόμενων υλικών. Ευθύνεται για πάνω από το 35 % της συνολικής παραγωγής αποβλήτων στην ΕΕ. Οι εκπομπές αερίων από την εξόρυξη υλικών, την παραγωγή δομικών προϊόντων, την κατασκευή και την ανακαίνιση κτιρίων εκτιμάται ότι αντιπροσωπεύουν το 5-12 % των συνολικών εθνικών εκπομπών αερίων θερμοκηπίου. Η αύξηση της αποδοτικής χρήσης των υλικών μπορεί να εξοικονομήσει το 80 % των εν λόγω εκπομπών.



### Ηλεκτρονικά & ΤΠΕ

Λιγότερο από 40 % των WEEE συλλέγεται και ανακυκλώνεται στην ΕΕ. Απώλεια αξίας λόγω μπαταρίας, λογισμικού, ή όταν τα υλικά που είναι ενσωματωμένα σε αυτές τις συσκευές δεν ανακτώνται. Σχεδόν τα 2/3 των Ευρωπαίων θα ήθελαν να εξακολουθήσουν να χρησιμοποιούν τις ψηφιακές συσκευές τους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

### Μπαταρίες & Οχήματα

Η κινητικότητα του μέλλοντος βασίζεται στις βιώσιμες ηλεκτρικές στήλες και τα βιώσιμα οχήματα. Επικείμενη ολοκληρωμένη ευρωπαϊκή στρατηγική για βιώσιμη και έξυπνη κινητικότητα λόγω κλιματικής κρίσης.

### Συσκευασίες

Η ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται για συσκευασία αυξάνεται διαρκώς. Το 2018 τα απορρίμματα συσκευασίας στην Ευρώπη έφτασαν σε πρωτοφανές επίπεδο—174 kg ανά κάτοικο, επίπεδο υψηλότερο από ποτέ. Το 2018, συνολικά στην Ευρώπη ανακτήθηκε το 81% των συσκευασιών, όμως ανακυκλώθηκε μόνο το 66%.

### Πλαστικά

Η κατανάλωση πλαστικών υλών αναμένεται να διπλασιαστεί εντός των επόμενων 20 ετών. Το 2019, 29 εκατόνοι πλαστικών συλλέχθηκαν στην ΕΕ28 για επεξεργασία, ωστόσο το 25% εξακολουθεί να αποστέλλεται σε χώρους υγειονομικής ταφής.



## Πρωτοβουλία για την κυκλικότητα των τροφίμων, νερού και θρεπτικών ουσιών

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

- μείωση του αρνητικού αντίκτυπου που έχουν στο περιβάλλον η εξαγωγή και η χρήση πόρων
- αποκατάσταση της βιοποικιλότητας και του φυσικού κεφαλαίου
- διασφάλιση της βιωσιμότητας ανανεώσιμων υλικών βιολογικής προέλευσης
- μείωση της σπατάλης τροφίμων, ως βασική δράση στο πλαίσιο της επικείμενης ενωσιακής στρατηγικής «Από το αγρόκτημα στο πιάτο»



- αύξηση της βιωσιμότητας όσον αφορά τη διανομή και την κατανάλωση τροφίμων
- αντικατάσταση των συσκευασιών, των επιτραπέζιων σκευών και μαχαροπήρουνων μίας χρήσης από επαναχρησιμοποιούμενα προϊόντα στις υπηρεσίες τροφίμων
- επαναχρησιμοποίηση και αποδοτική χρήση των υδάτων στη γεωργία και στις μεθόδους βιομηχανικής παραγωγής
- διασφάλισης πιο βιώσιμης χρήσης των θρεπτικών ουσιών
- ενθάρρυνση των αγορών για ανακτώμενες θρεπτικές ουσίες



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



## Οι τρεις πιο σπάταλες χώρες στην ΕΕ

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

### Ολλανδία

Η Ολλανδία είναι η πρώτη χώρα στην σπατάλη τροφίμων με μέσο όρο **541 κιλά τροφίμων τον χρόνο**

### Βέλγιο

Το Βέλγιο είναι η δεύτερη κατά σειρά χώρα στην σπατάλη τροφίμων με **345 κιλά τροφίμων τον χρόνο**

### Κύπρος

Η Κύπρος είναι η τρίτη κατά σειρά χώρα με την υψηλότερη σπατάλη τροφίμων. Κατά μέσο όρο, ο κάθε συμπολίτης μας, απορρίπτει **327 κιλά τροφίμων τον χρόνο**

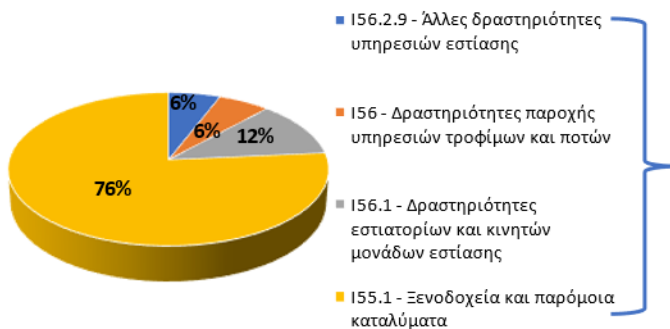


## Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

### Δείγμα της έρευνας

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Κατά την περίοδο Δεκεμβρίου 2020 και Ιανουαρίου 2021 διεξήχθη έρευνα για την καταγραφή προκλήσεων στη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων στις επιχειρήσεις του τομέα της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων στην Κύπρο



Το 70% των επιχειρήσεων που συμμετείχαν στην έρευνα απασχολούν πέραν των 50 υπαλλήλων



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



## Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Κατανόηση από τους συμμετέχοντες για τον ορισμό των οργανικών αποβλήτων και κομποστοποίησης

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

**Το 82% των επιχειρήσεων απάντησε σωστά όσον αφορά τα οργανικά απόβλητα**

**Δίνοντας τον πιο κάτω ορισμό:**

Οργανικά απόβλητα είναι τα απόβλητα π.χ. κλαδέματα, περισσεύματα τροφών, τροφίμων που μπορούν να αφομοιωθούν από ζωντανούς οργανισμούς/μικροοργανισμούς σε συγκεκριμένες συνθήκες χωρίς να προκαλέσουν οποιαδήποτε ρύπανση ή μόλυνση

**Το 76% των επιχειρήσεων απάντησε σωστά για την κομποστοποίηση**

**Δίνοντας τον πιο κάτω ορισμό:**

Η κομποστοποίηση είναι μια φυσική διαδικασία η οποία μετατρέπει τα οργανικά υλικά σε εδαφοβελτιωτικό



## Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Τι τοποθετείται σε έναν κάδο κομποστοποίησης

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Το μεγαλύτερο ποσοστό των ερωτηθέντων γνωρίζει τα υλικά που μπορούν να τοποθετηθούν σε ένα κάδο κομποστοποίησης.

Το μόνο υλικό που δεν τοποθετήθηκε σωστά από μεγάλο μέρος των επιχειρήσεων ήταν τα λάδια/λίπη/λιπαρές ουσίες οι οποίες ΔΕΝ τοποθετούνται σε καλάθους κομποστοποίησης, όμως υπήρχε η λανθασμένη αντίληψη πως τοποθετούνται



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

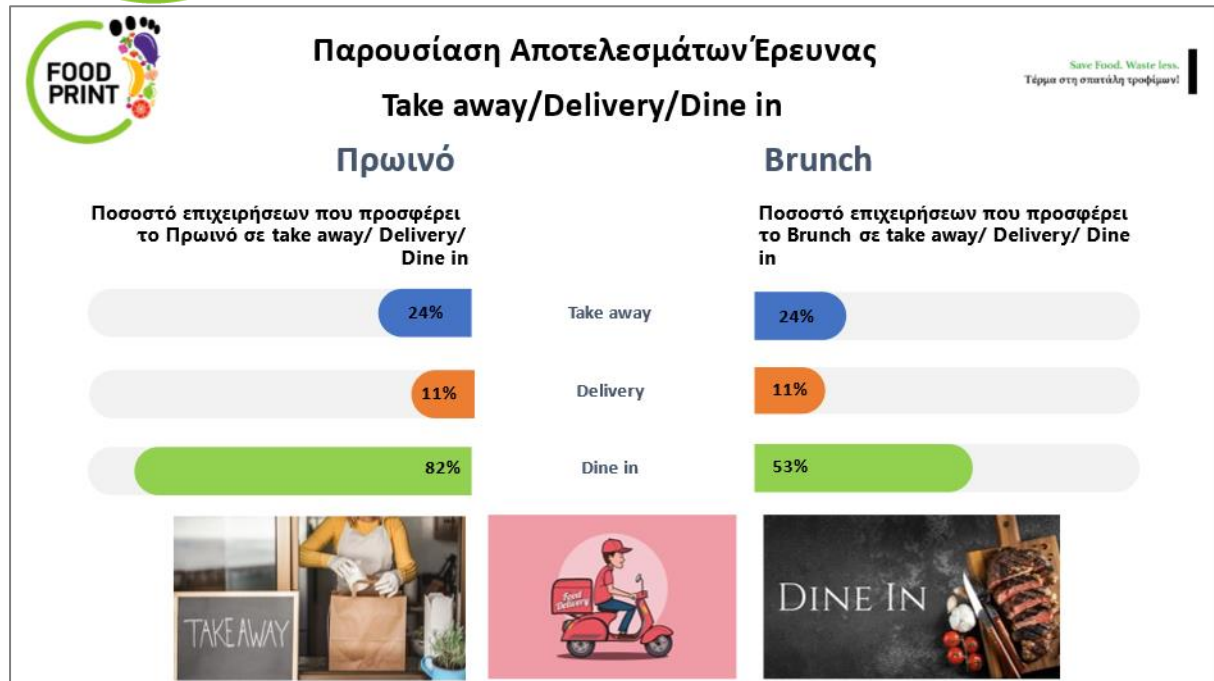


FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



### Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

#### Ανεκμετάλλευτες μερίδες φαγητού

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Το **3%** των γευμάτων που ετοιμάζονται για το **πρωινό** πετάγονται



Το **1%** των γευμάτων που ετοιμάζονται για το **μεσημεριανό** πετάγονται

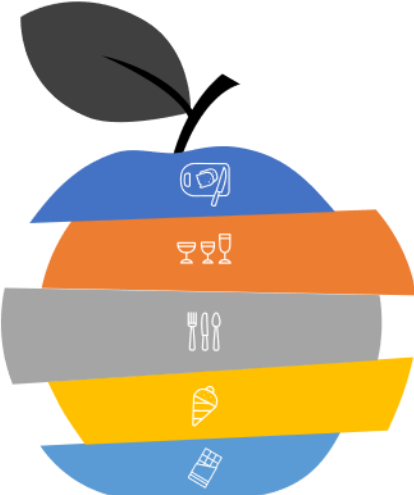




### Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

#### Ποσότητες πρώτων υλών ανά μερίδα που ΔΕΝ καταναλώνονται άρα πετάγονται

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



- **Γαλακτοκομικά προϊόντα**  
Δεν καταναλώνεται το **33%** της μερίδας
- **Ξηροί καρποί**  
Δεν καταναλώνεται το **25%** της μερίδας
- **Αρτοσκευάσματα**  
Δεν καταναλώνεται το **45%** της μερίδας
- **Ψάρια**  
Δεν καταναλώνεται το **70%** της μερίδας
- **Θαλασσινά (μαλάκια/μύδια/καβούρια)**  
Δεν καταναλώνεται το **55%** της μερίδας
- **Κρέας**  
Δεν καταναλώνεται το **37%** της μερίδας
- **Φρούτα & Λαχανικά**  
Δεν καταναλώνεται το **50%** της μερίδας
- **Αμυλούχες τροφές**  
Δεν καταναλώνεται το **40%** της μερίδας



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



## Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Διαχείριση φαγητού από τις επιχειρήσεις, που δεν καταναλώθηκε από τον πελάτη



47%

Δεν δίνεται ποτέ το φαγητό που περίσσεψε στον πελάτη



30%

Δεν δίνεται ποτέ το φαγητό σε take away εάν το ζητήσει ο πελάτης



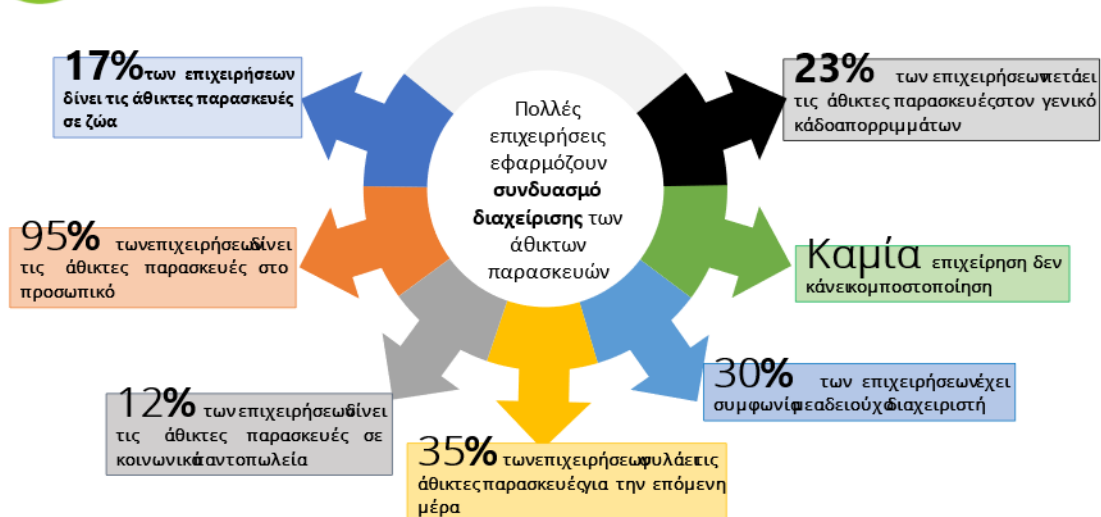
6%

Προτείνει στον πελάτη πακέτο take away



## Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας Διαχείριση άθικτων παρασκευών

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

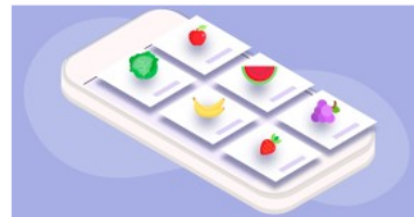
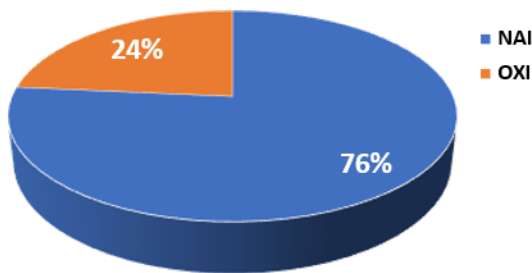


## Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

### Πλατφόρμα ενημέρωσης παραχώρησης φαγητού

Εάν υπήρχε πλατφόρμα ενημέρωσης για παραχώρηση φαγητού ή τροφίμων σε ευάλωτες ομάδες θα τη χρησιμοποιούσατε;



## Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

### Όγκος αποβλήτων τροφίμων

Όγκος των οργανικών αποβλήτων που απορρίπτονται σε κάδους ανά εβδομάδα από τις επιχειρήσεις



Ποιο σημείο της επιχείρησης θεωρείτε ότι μπορεί να μειωθεί η ποσότητα αποβλήτων φαγητού;

Οι επιχειρήσεις απάντησαν:

- 1) Κατά την προετοιμασία
- 2) Κατά την φύλαξη των προμηθειών (κατάλληλα ψυγεία, προβληματική μέθοδος παραγγελιών)
- 3) Η μη κατανάλωση του φαγητού από τον πελάτη
- 4) Η καλύτερη και ποιοτικότερη ανακύκλωση των αποβλήτων τροφίμων



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



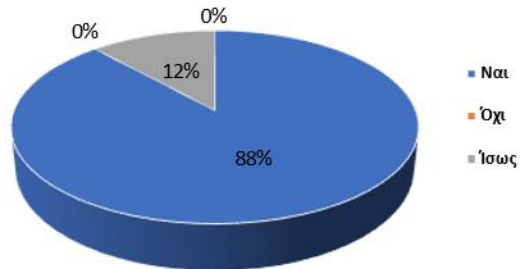
## Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

### Προγραμματισμός αποθεμάτων και παραγγελιών



Πιστεύετε πως η επιχείρησή σας διενεργεί καλό προγραμματισμό αποθεμάτων και παραγγελιών;



## Συζήτηση

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Πρόληψη

Καταγραφή

Παρακολούθηση

Περιοχές με τη μεγαλύτερη σπατάλη

Ενημέρωση και κατάρτιση προσωπικού

Τεχνολογικές λύσεις

Πλατφόρμα ενημέρωσης

Πλατφόρμα διανομής

Διαχείριση



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



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

[https://www.foodprintcy.eu/?fbclid=IwAR0c3PpMRgn\\_E6ApuleDmlcnbpOhvvSg3Jofwvsy5hrq61CubLrqldoHGf4](https://www.foodprintcy.eu/?fbclid=IwAR0c3PpMRgn_E6ApuleDmlcnbpOhvvSg3Jofwvsy5hrq61CubLrqldoHGf4)

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Ευχαριστώ για την προσοχή σας

**Ανθή Χαραλάμπους**

Διευθύντρια Τμήματος Ενέργειας & Περιβάλλοντος ΟΕΒ

[acharalambous@oeb.org.cy](mailto:acharalambous@oeb.org.cy)

**Μάριος Παπαγεωργίου**

Λειτουργός Τμήματος Ενέργειας & Περιβάλλοντος ΟΕΒ

[mpapageorgiou@oeb.org.cy](mailto:mpapageorgiou@oeb.org.cy)



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



### Παράρτημα III

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

**Ερωτηματολόγιο Διαβουλεύσεων για επιχειρήσεις του τομέα της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων για θέματα διαχείρισης και επεξεργασίας των οργανικών βιοαποδομήσιμων αποβλήτων τροφίμων**

1. Στην επιχείρηση, ελέγχεται και καταγράφεται η ποσότητα των αποβλήτων τροφίμων που δημιουργείται; Αν ναι, με ποιο τρόπο γίνεται;  

---

---

---
2. Στην επιχείρηση, έχουν γίνει προσπάθειες μείωσης των αποβλήτων τροφίμων; Αν ναι, ποιες μέθοδοι χρησιμοποιήθηκαν και πόσο ποσοστό επιτυχίας είχαν τα αντίστοιχα μέτρα; Υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης;  

---

---

---
3. Θεωρείτε ότι το προσωπικό σας είναι επαρκώς καταρτισμένο και ενημερωμένο στα θέματα πρόληψης, μείωσης, ελαχιστοποίησης και διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων; Θεωρείτε ότι χρειάζεται κάποιο είδος εκπαίδευσης-ενημέρωσης του προσωπικού σε θέματα διαχείρισης και επεξεργασίας αποβλήτων τροφίμων;  

---

---

---
4. Υπάρχει στην επιχείρηση σας σύστημα υπολογισμού κόστους των αποβλήτων τροφίμων που πετάγονται; Θεωρείτε ότι μπορεί να μειωθεί αυτό το κόστος; Αν ναι με ποιο τρόπο;  

---

---

---
5. Ποιο θεωρείτε σαν επιχείρηση ότι είναι το μεγαλύτερο πρόβλημα που αντιμετωπίζετε στην διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων; Έχετε συμμετάσχει σε πρωτοβουλίες σχετικές με τις δωρεές τροφίμων;  

---

---

---



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

6. Σε ποιο σημείο της επιχείρησής σας θεωρείτε ότι γίνεται η μεγαλύτερη σπατάλη τροφίμων; Κατά την παράδοση από τους προμηθευτές; Κατά την ετοιμασία του φαγητού στην κουζίνα; Δεν καταναλώνεται το φαγητό από τους πελάτες; Κατά την αποθήκευση των τροφίμων;
- 
- 
- 
7. Θεωρείτε ότι, οι πλατφόρμες ενημέρωσης για παραχώρηση φαγητών ή τροφίμων σε ευάλωτες ομάδες, μπορούν να βοηθήσουν στη μείωση του φαγητού που πετάγεται; Θα συμμετείχατε σε τέτοιες πλατφόρμες; Υπάρχουν πρακτικές δυσκολίες που πιθανόν να αντιμετωπίσετε μέσω της χρήσης τέτοιων πλατφόρμων; Πως πιστεύετε ότι μπορούν να ξεπεραστούν αυτές οι δυσκολίες; Παρακαλώ εξηγήστε.
- 
- 
- 
8. Θα σας ενδιέφεραν τεχνολογικές λύσεις για πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων;
- 
- 
- 
9. Ποιες δράσεις θεωρείτε ότι θα ήταν εφικτό να γίνουν, από τις επιχειρήσεις του τομέα της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων για ενημέρωση των πελατών στο θέμα της σπατάλης τροφίμων; (π.χ. να χρεώνεται ο πελάτης στην περίπτωση που σπαταλά φαγητό λόγω ανάληψης μεγάλων ποσοτήτων από μπουφές ή παρέχοντας του την επιλογή και διευκόλυνση να πάρει μαζί του το φαγητό που περίσσεψε/τοποθέτηση διαφημίσεων σε διάφορα σημεία για την μείωση της σπατάλης τροφίμων).
- 
- 
- 
10. Ποιες πιστεύετε θα πρέπει να είναι οι πολιτικές μείωσης σπατάλης τροφίμων (π.χ. μέσω νομοθετημάτων, παροχής κινήτρων, υιοθέτησης σχημάτων επιβράβευσης, δημιουργία δικτύου συνεργασίας)
- 
- 
- 

**Θα χαρούμε για τη συμμετοχή σας στην ανοιχτή συζήτηση των πιο πάνω θεμάτων.**

**Σας ευχαριστούμε πολύ για τον χρόνο και την συμμετοχή σας!**

*Δήλωση αποποίησης ευθύνης (disclaimer): Το περιεχόμενο αυτής της έρευνας αντιπροσωπεύει την άποψη των συνεργαζόμενων φορέων του έργου FOODPrint. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ή EASME δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.*



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union







Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Παράρτημα IV

### Διαβούλευση με Τοπικές Αρχές και ΜΚΟ Έγγραφο διευκόλυνσης της Διαβούλευσης

26 Ιανουαρίου 2021

Το **Life-FOODPRINT «Awareness-raising campaign to prevent and manage food waste among consumers, the food and hospitality industries»** είναι ένα έργο συγχρηματοδοτούμενο από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Life), το οποίο στοχεύει στην ενημέρωση και ευαισθητοποίηση του κοινού αναφορικά με το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων. Η ομάδα του έργου αποτελείται από τους πιο κάτω εταίρους:

1. **Συγκρότημα Δίας:** Συντονιστής Ευρωπαϊκού έργου
2. **Τμήμα Περιβάλλοντος, Υπουργείο Γεωργίας Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος:** Εταίρος
3. **Φίλοι της Γης, Κύπρος:** Εταίρος
4. **Opinion & Action Services Ltd:** Εταίρος
5. **Ομοσπονδία Εργοδοτών & Βιομηχάνων (ΟΕΒ):** Εταίρος
6. **Parpounas Sustainability Consultants Ltd:** Εταίρος

Στα πλαίσια της εμπλοκής σχετιζόμενων και επηρεαζόμενων μερών στην ανάπτυξη στοχευμένων δράσεων επικοινωνίας και άλλων, το έργο περιλαμβάνει συναντήσεις διαβούλευσης μεταξύ άλλων με τοπικές Αρχές και Μη Κυβερνητικές Οργανώσεις (ΜΚΟ). Την σειρά αυτή των συναντήσεων διαβούλευσης θα συντονίσει η συμβουλευτική εταιρεία Parpounas Sustainability Consultants (εταίρος του έργου) και αυτές θα διεξαχθούν διαδικτυακά (μέσω της πλατφόρμας zoom) την περίοδο τέλος Ιανουαρίου – τέλος Φεβρουαρίου 2021.

Για σκοπούς προετοιμασίας και ανάπτυξης μιας δομημένης συζήτησης σε αυτές τις διαβουλεύσεις, θα θέλαμε κάθε τοπική Αρχή να συμπληρώσει το πιο κάτω ερωτηματολόγιο για συλλογή πληροφοριών ως προς την παραγωγή, πρόληψη, μείωση, αξιοποίηση και διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων στο Δήμο/Κοινότητα. Θα διευκολύνει το έργο μας εάν μοιραστείτε μαζί μας τις σκέψεις σας για τρόπους αντιμετώπισης του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων.

Με τον όρο απόβλητα τροφίμων, εννοούμε φαγώσιμα που έχουν λήξει ή έχουν αλλοιωθεί και δεν προσφέρονται ή δεν ελκύουν την κατανάλωση τους, λαχανικά και φρούτα που δεν έχουν



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

διατεθεί, μαγειρεμένα εδέσματα που δεν έχουν διατεθεί ή δεν έχουν καταναλωθεί (υπολείμματα), απόβλητα τροφίμων κατά την παραγωγή τους, ή το μαγείρεμα κτλ.

### ΕΓΓΡΑΦΟ ΣΥΖΗΤΗΣΗΣ:

Όνοματεπώνυμο: \_\_\_\_\_

Θέση στο Δήμο/Κοινότητα: \_\_\_\_\_

#### Α. Στοιχεία Δήμου/Κοινότητας

1. Ονομασία Δήμου/Κοινότητας: \_\_\_\_\_

2. Πληθυσμός: \_\_\_\_\_

3. Αριθμός νοικοκυριών: \_\_\_\_\_

4. Αριθμός επαγγελματικών υποστατικών εστίασης (εστιατόρια, ξενοδοχεία, μαγειρεία, ψησταριές, ταχυφαγεία, αρτοποιεία, καφετέριες):

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. Υπάρχουν μεγάλες εταιρείες μεταποίησης φαγητού στο Δήμο/Κοινότητα σας; Αν ναι, ποιες και τι είδους τρόφιμα επεξεργάζονται;

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Β. Κύρια Ζητήματα

1. Υπάρχουν κάποιες μετρήσεις των αποβλήτων τροφίμων στον Δήμο/Κοινότητα σας;  
Αν ναι, ποιες είναι αυτές οι μετρήσεις και πότε έγιναν; Επισυνάψτε σχετικά έγγραφα.

Αν όχι, πόσο κατά προσέγγιση υπολογίζετε πως είναι τα απόβλητα τροφίμων ως ποσοστό των Δημοτικών Στερεών Απορριμμάτων; Σε τι ποσοστό προέρχονται από τα νοικοκυριά και σε τι ποσοστό από τις επιχειρήσεις;

---

---

---

---

2. Έχουν γίνει ενέργειες ενημέρωσης ή και ευαισθητοποίησης των κατοίκων του Δήμου/Κοινότητας σας σχετικά με την σπατάλη τροφίμων; Αν ναι, αναφέρετε και περιγράψτε.

---

---

---

---

3. Έχουν γίνει ενέργειες ενημέρωσης ή και ευαισθητοποίησης των επαγγελματικών υποστατικών εστίασης (εστιατόρια, ξενοδοχεία, μαγειρεία, ψησταριές, ταχυφαγεία, αρτοποιεία, καφετέριες ) σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων; Αν ναι, αναφέρετε και περιγράψτε.

---

---

---

---

4. Υπάρχουν πρωτοβουλίες εκ μέρους του Δήμου/Κοινότητας σας όσο αφορά την πρόληψη, διαχείριση ή τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων; Αν ναι, περιγράψτε.

---

---

---

---



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

5. Γνωρίζετε κάποιες επιχειρήσεις/οργανισμούς (ΜΚΟ ή άλλους) που δραστηριοποιούνται στο Δήμο/Κοινότητα σας με πρωτοβουλίες που αφορούν τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων (δωρεές τροφίμων κλπ); Αν ναι, ποιους και τι δραστηριότητες?

---

---

---

6. Υπάρχουν πρωτοβουλίες αξιοποίησης ή δωρεάς τροφίμων στο Δήμο/Κοινότητα σας από επιχειρήσεις εστίασης (εστιατόρια, ξενοδοχεία, μαγειρεία, ψησταριές, ταχυφαγεία, αρτοποιεία, καφετέριες ). Αν ναι, περιγράψτε.

---

---

---

7. Έχετε κάποιες εισηγήσεις σχετικά με τη διαχείριση ή μείωση της σπατάλης των τροφίμων στο Δήμο/Κοινότητα σας; Γενικότερα για την Κύπρο σαν σύνολο;

---

---

---

8. Που πιστεύετε πρέπει να εστιαστεί μια εκστρατεία επικοινωνίας για ευαισθητοποίηση, πρόληψη, μείωση και διαχείριση της σπατάλης τροφίμων μεταξύ των καταναλωτών και των βιομηχανιών τροφίμων και φιλοξενίας;

---

---

---

9. Έχετε να προτείνετε κάποιες δράσεις που θα μπορούσαν να αναπτυχθούν για την αξιοποίηση τροφίμων ώστε να μειωθεί η σπατάλη τους; Ποιες δράσεις θα μπορούσαν να εφαρμοστούν αποτελεσματικά στο Δήμο/κοινότητα σας;



FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

---

---

---

---

**Σας ευχαριστούμε για τη συμμετοχή σας!**  
**Θα χαρούμε ιδιαίτερα να συζητήσουμε τα πιο πάνω στη συνάντηση**  
**διαβούλευσης που θα ακολουθήσει**



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



@foodprintcy