



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Παρουσίαση των αποτελεσμάτων της 2^{ης} φάσης 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.

Ιούνιος 2022



LIFE19 GIE/CY/001166

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





Περιεχόμενα

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Παρουσίαση των ευρημάτων της 2^{ης} έρευνας που έγινε στα πλαίσια του έργου FOODPrint για την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης στην Κύπρο



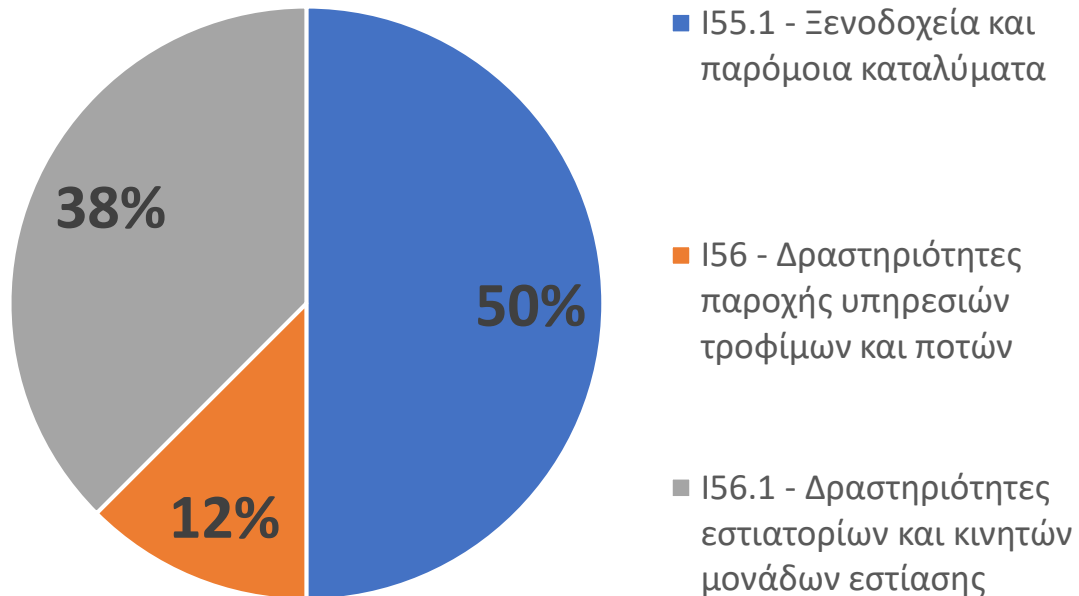


Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Δείγμα της έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Κατά την περίοδο Ιανουαρίου 2022 και Φεβρουαρίου 2022 διεξήχθη έρευνα για την καταγραφή προκλήσεων στη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων στις επιχειρήσεις του τομέα της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων στην Κύπρο



Το 63% των επιχειρήσεων που συμμετείχαν στην έρευνα απασχολούν πέραν των 50 υπαλλήλων



Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

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

2020

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

2021

Το 90% των επιχειρήσεων απάντησε σωστά όσον αφορά τα οργανικά απόβλητα

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

Το 87% των επιχειρήσεων απάντησε σωστά για την κομποστοποίηση

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



Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Τι τοποθετείται σε έναν κάδο κομποστοποίησης;

Το μεγαλύτερο ποσοστό των ερωτηθέντων γνωρίζει τα υλικά που μπορούν να τοποθετηθούν σε ένα κάδο κομποστοποίησης. Την περίοδο 2020 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, υπήρχε η λανθασμένη αντίληψη. Την περίοδο 2021 σχεδόν όλες οι συμμετέχουσες επιχειρήσεις δεν τοποθέτησαν τα λάδια/λίπη/λιπαρές ουσίες σε καλάθους κομποστοποίησης.



Τοποθετείται

ΔΕΝ Τοποθετείται





Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Ορισμοί

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ο καταλληλότερος ορισμός για τις λεζάντες «ημερομηνία λήξεως» και «Ανάλωση κατά Προτίμηση»

2020

Το 82% των επιχειρήσεων απάντησαν σωστά δίνοντας τον ορισμό για την ημερομηνία λήξεως

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

2021

Το 88% των επιχειρήσεων απάντησαν σωστά δίνοντας τον ορισμό για την ημερομηνία λήξεως

2020

Το 65% των επιχειρήσεων απάντησαν σωστά δίνοντας τον ορισμό ανάλωση κατά προτίμηση

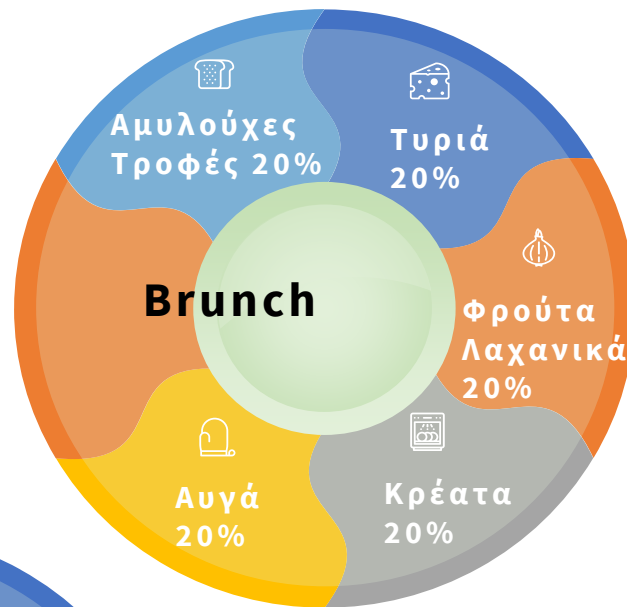
Το προϊόν μπορεί να καταναλωθεί και μετά την ημερομηνία ανάλωσης κατά προτίμηση αλλά δεν θα είναι στην τέλεια ποιότητα

2021

Το 63% των επιχειρήσεων απάντησαν σωστά δίνοντας τον ορισμό ανάλωση κατά προτίμηση

Οι πλείστες συμμετέχουσες επιχειρήσεις γνωρίζουν τους ορισμούς αλλά υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης

Ποσότητες πρώτων υλών στα διάφορα γεύματα



Οι ποσότητες των πρώτων υλών που τοποθετούνται στα 4 είδη γευμάτων δεν έχουν ιδιαίτερη διαφοροποίηση από την αντίστοιχη μελέτη της περιόδου 2020



Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

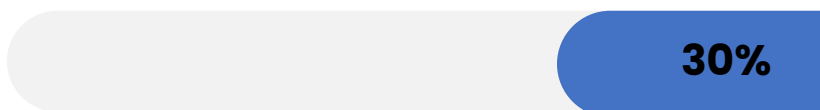
Take away/Delivery/Dine in

2021-Εστιατόρια

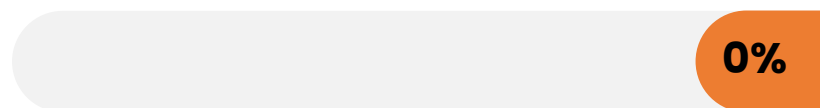
Πρωινό

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ποσοστό επιχειρήσεων που προσφέρει το
Πρωινό σε take away/ Delivery/ Dine in



Take away



Delivery

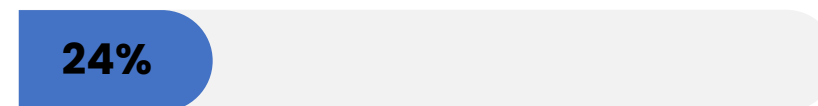


Dine in

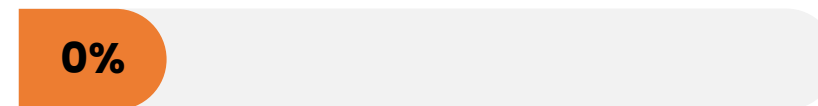


Brunch

Ποσοστό επιχειρήσεων που προσφέρει το Brunch
σε take away/ Delivery/ Dine in



Take away



Delivery



Dine in





Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

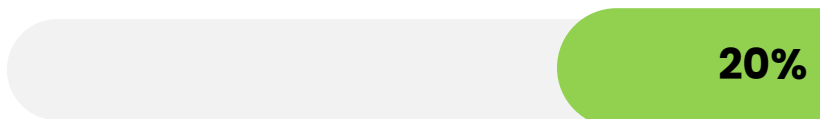
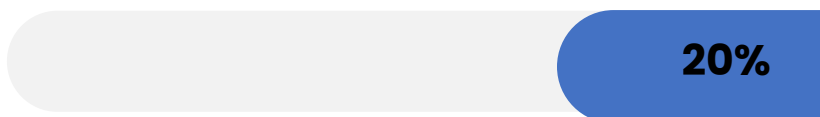
Take away/Delivery/Dine in

2021-Εστιατόρια

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Μεσημεριανό

Ποσοστό επιχειρήσεων που προσφέρει το Μεσημεριανό σε take away/ Delivery/ Dine in



Take away

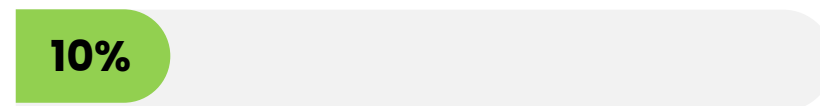
Delivery

Dine in



Δείπνο

Ποσοστό επιχειρήσεων που προσφέρει το Δείπνο σε take away/ Delivery/ Dine in





Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Take away/Delivery/Dine in

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Το ποσοστό των επιχειρήσεων που προσφέρουν take away και delivery έχουν αυξηθεί για την περίοδο 2021. Αυτό οφείλεται κυρίως στα διάφορα μέτρα αναχαίτισης της πανδημίας του κορονοϊού αφού για μεγάλο χρονικό διάστημα εστιατόρια και ξενοδοχεία δεν δέχονταν πελάτες στις εγκαταστάσεις τους για dine in.

		2020	2021
Πρωινό	Take away	24%	30%
	Delivery	11%	0%
	Dine in	82%	82%
Brunch	Take away	24%	24%
	Delivery	11%	0
	Dine in	53%	76%
Μεσημεριανό	Take away	52%	20%
	Delivery	24%	60%
	Dine in	100%	20%
Δείπνο	Take away	52%	40%
	Delivery	18%	50%
	Dine in	100%	10%



Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Ανεκμετάλλευτες μερίδες φαγητού

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Το 2020 το **3%** των γευμάτων που
ετοιμάζονται για το **πρωινό** πετάγονταν

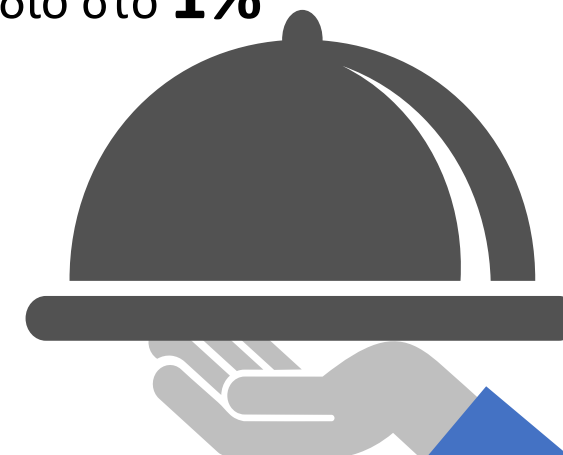
Το 2021 μειώθηκε στο **1%** των γευμάτων



Το ποσοστό των γευμάτων που
ετοιμάζονται για το **μεσημεριανό** και
πετάγονται για το 2020 και 2021
παρέμεινε ίδιο στο **1%**



✓ Οι συμμετέχουσες επιχειρήσεις κατάφεραν
να μειώσουν τον αριθμό των γευμάτων που
πετάγονται με διάφορες καλές πρακτικές





Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ποσότητες πρώτων υλών ανά μερίδα που ΔΕΝ καταναλώνονται άρα πετάγονται

2020

- **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

2021

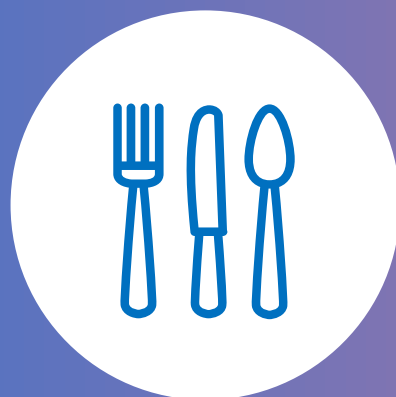
- **Γαλακτοκομικά προϊόντα**
Δεν καταναλώνεται το 22% της μερίδας
- **Ξηροί καρποί**
Δεν καταναλώνεται το 19% της μερίδας
- **Αρτοσκευάσματα**
Δεν καταναλώνεται το 30% της μερίδας
- **Ψάρια**
Δεν καταναλώνεται το 20% της μερίδας
- **Θαλασσινά (μαλάκια/μύδια/καβούρια)**
Δεν καταναλώνεται το 22% της μερίδας
- **Κρέας**
Δεν καταναλώνεται το 23% της μερίδας
- **Φρούτα & Λαχανικά**
Δεν καταναλώνεται το 30% της μερίδας
- **Αμυλούχες τροφές**
Δεν καταναλώνεται το 30% της μερίδας



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 μόνο εάν το ζητήσει ο πελάτης



6%

Προτείνει στον πελάτη το πακέτο take away

2020

0%

Δεν δίνεται ποτέ το φαγητό που περίσσεψε στον πελάτη

2021

63%

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

37%

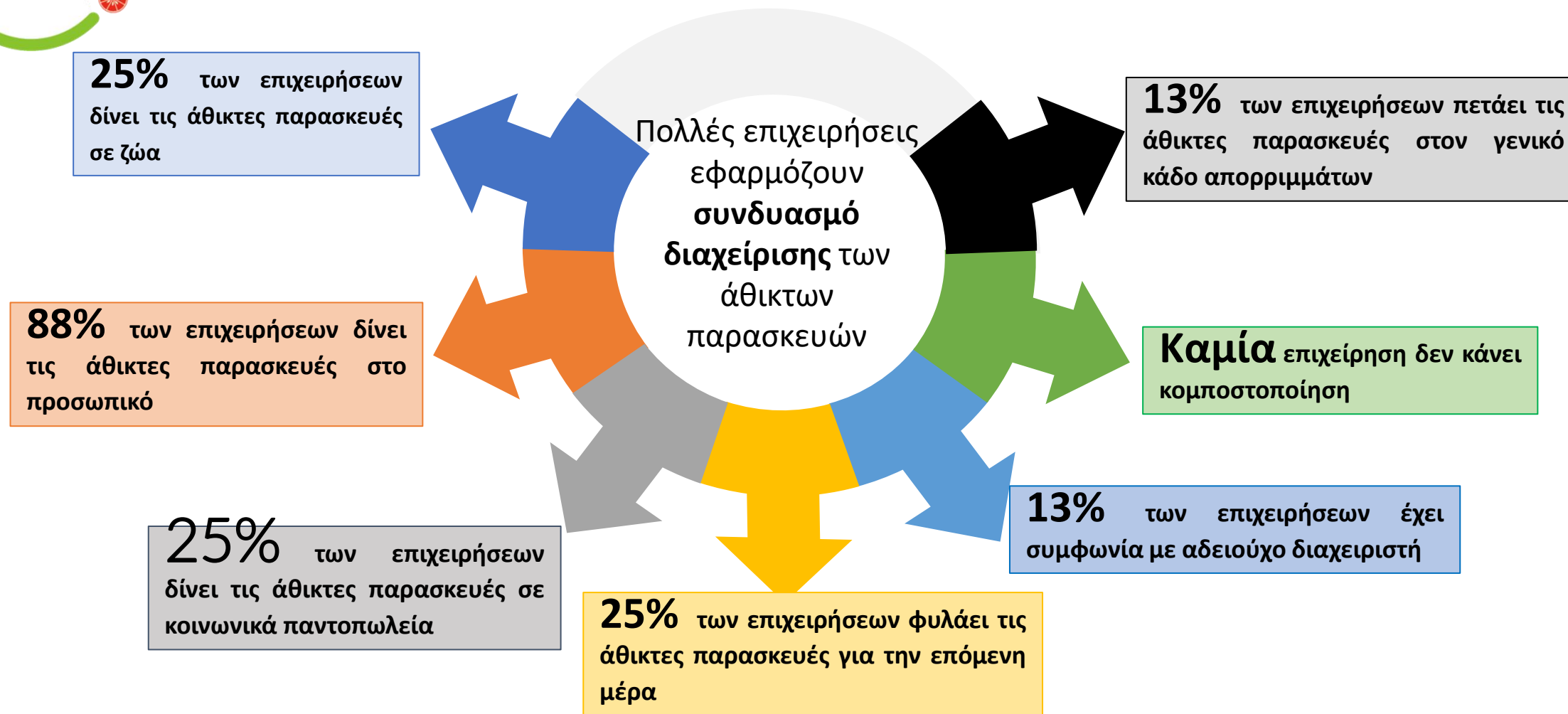
Προτείνει στον πελάτη το πακέτο take away



Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Διαχείριση άθικτων παρασκευών

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Αύξηση του ποσοστού των άθικτων παρασκευών που δίνονται στα κοινωνικά παντοπωλεία και διατίθενται σε ζώα
Μείωση του ποσοστού των άθικτων παρασκευών που πετάγονται στο γενικό κάδο απορριμμάτων και που φυλάγονται για την επόμενη μέρα

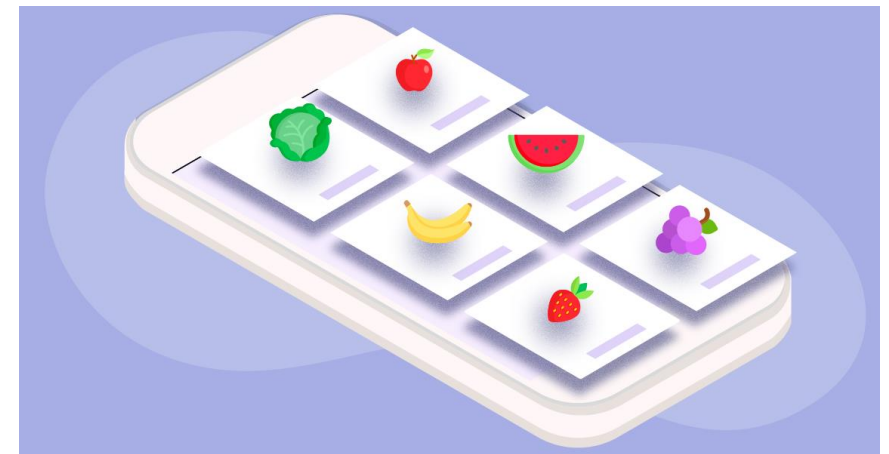
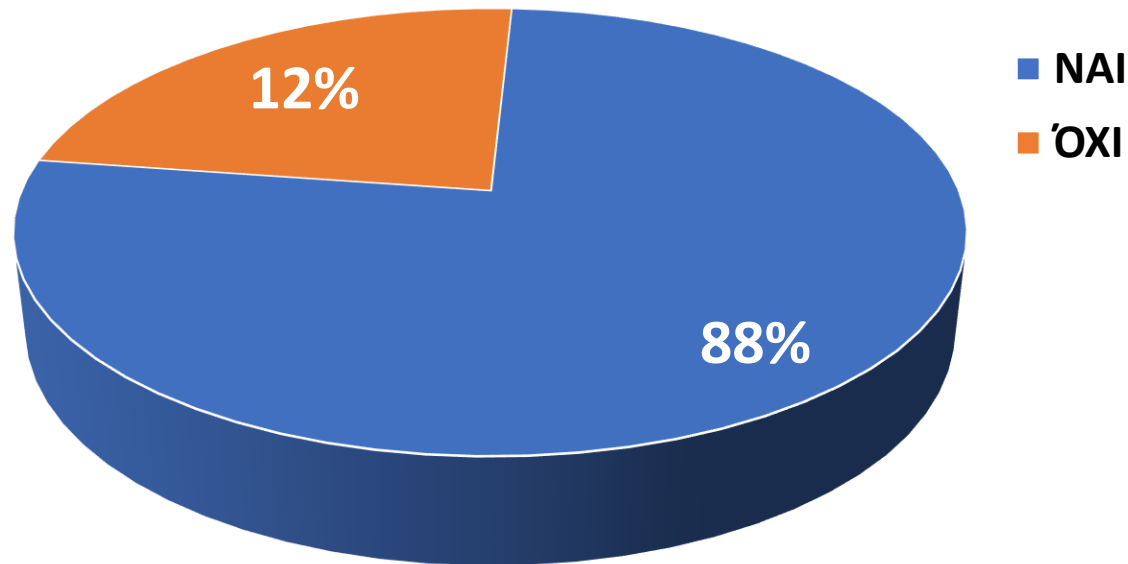


Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

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



0-50 L
0%



50-100 L
25%



>100 L
75%

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

Οι επιχειρήσεις απάντησαν:

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



Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ποσότητες τροφίμων που πετάγονται εβδομαδιαία και γιατί....

Χάλασαν

Ξεπέρασαν την ημερομηνία λήξης τους ή έχει παρέλθει η προτεινόμενη ημερομηνία ανάλωσής τους

Αμυλούχες τροφές ~ 3kg

Φρούτα & Λαχανικά ~ 4kg

Κρέας/πουλερικά/θαλασσινά/ψάρια ~ 2kg

Αρτοσκευάσματα ~ 2,6kg

Ξηροί καρποί ~ 0,2kg

Γαλακτοκομικά ~ 1kg

Αμυλούχες τροφές ~ 2kg

Φρούτα & Λαχανικά ~ 2kg

Κρέας/πουλερικά/θαλασσινά/ψάρια ~ 1kg

Αρτοσκευάσματα ~ 2kg

Ξηροί καρποί ~ 0,1kg

Γαλακτοκομικά ~ 1kg



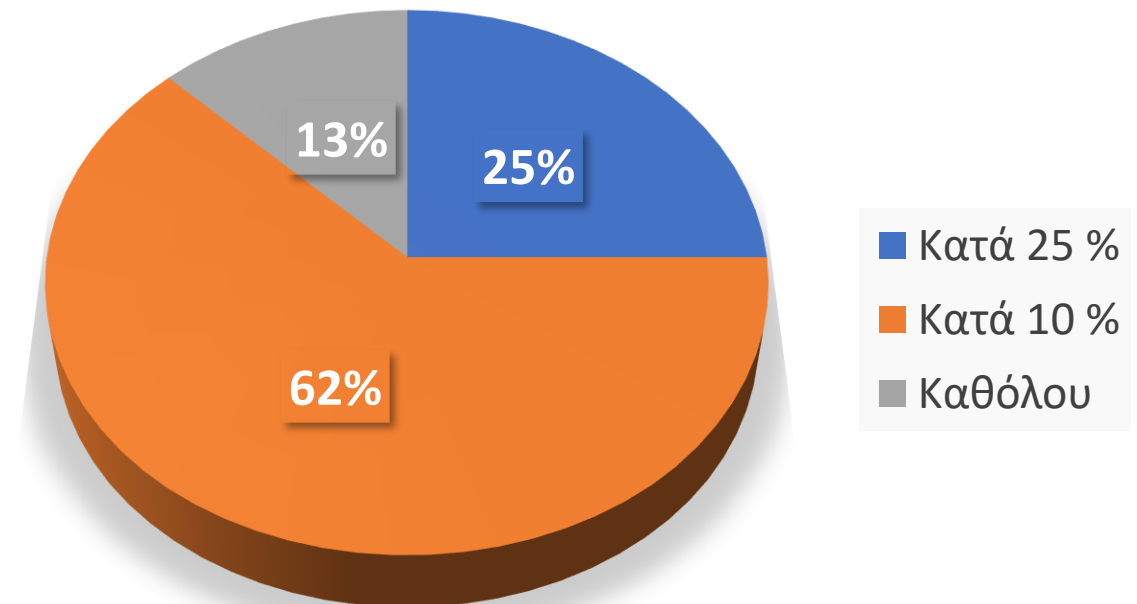
Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Η επιχείρηση παράγει....



Η επιχείρηση μπορεί να μειώσει τον όγκο των οργανικών αποβλήτων που παράγει





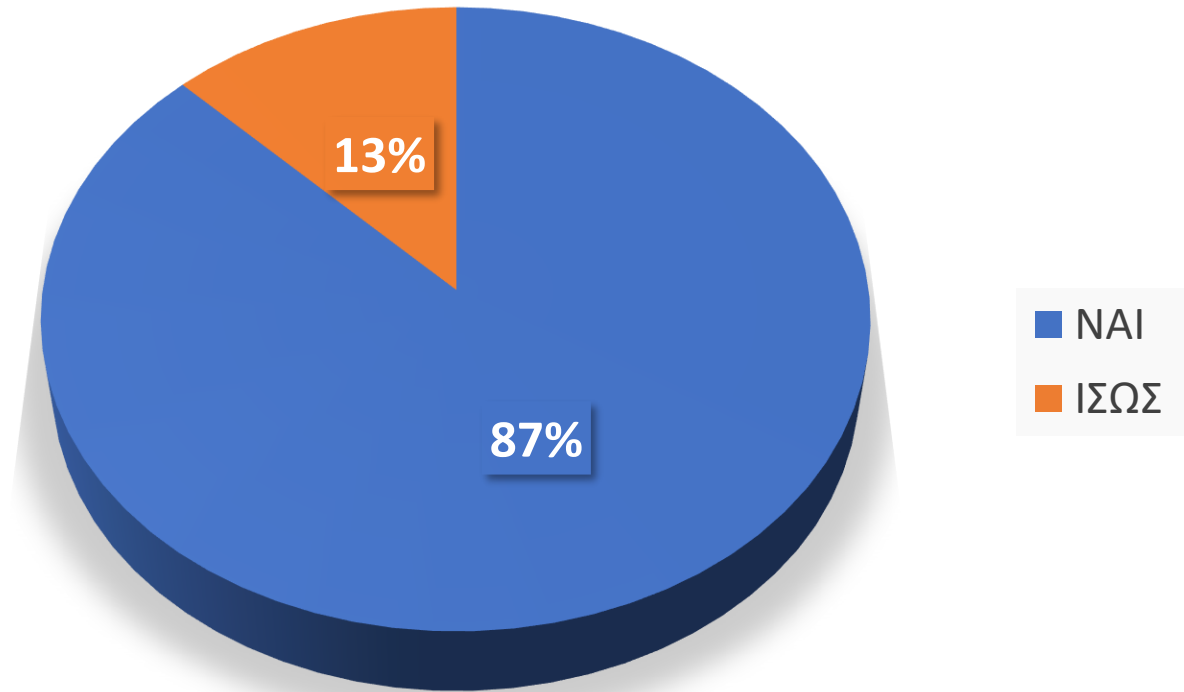
Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Προγραμματισμός αποθεμάτων και παραγγελιών



Η επιχείρησή σας διενεργεί καλό προγραμματισμό αποθεμάτων και παραγγελιών;





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

https://www.foodprintcy.eu/?fbclid=IwAR0c3PpMRgn_E6ApuleDmlcnbpOhvvSg3Jofwvsy5hrq61CubLrqldoHGf4

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ευχαριστώ

Μάριος Παπαγεωργίου

Λειτουργός Τμήματος Ενέργειας & Περιβάλλοντος ΟΕΒ

mpapageorgiou@oeb.org.cy

Στέλλα Παρμάκη

Λειτουργός Τμήματος Ενέργειας & Περιβάλλοντος ΟΕΒ

sparmaki@oeb.org.cy

