



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

**Παρουσίαση των αποτελεσμάτων της 3<sup>ης</sup> 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.**

**Μάρτιος 2023**



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 3<sup>ης</sup> έρευνας που έγινε στα πλαίσια του έργου FOODPrint για την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης στην Κύπρο



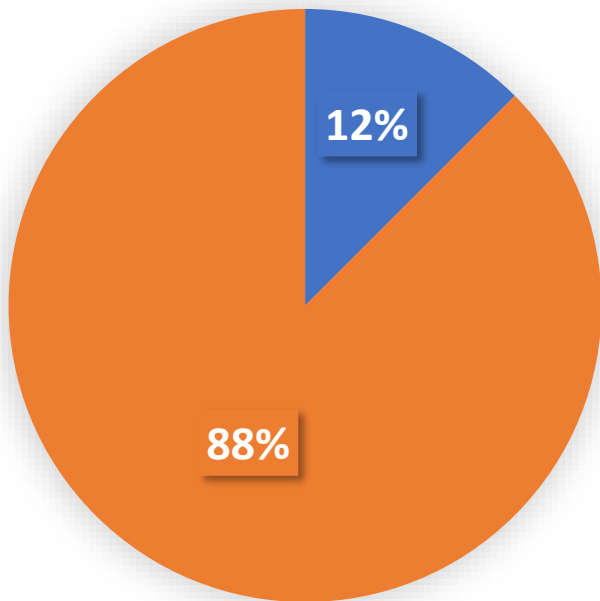


# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

## Δείγμα της έρευνας

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Κατά την περίοδο Ιανουαρίου 2023 και Φεβρουαρίου 2023 διεξήχθη έρευνα για την καταγραφή προκλήσεων στη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων στις επιχειρήσεις του τομέα της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων στην Κύπρο



- I56.1 - Δραστηριότητες εστιατορίων και κινητών μονάδων εστίασης
- I55.1 - Ξενοδοχεία και παρόμοια καταλύματα

Το 87% των επιχειρήσεων που συμμετείχαν στην έρευνα απασχολούν πέραν των 50 υπαλλήλων

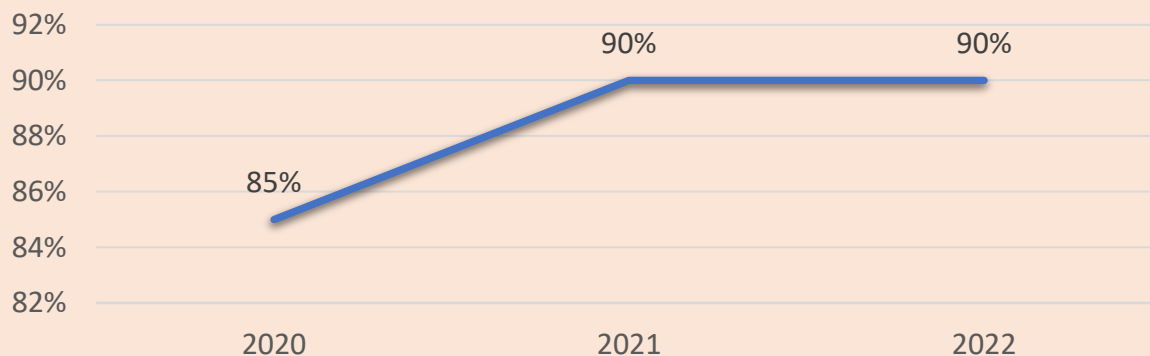


# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

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

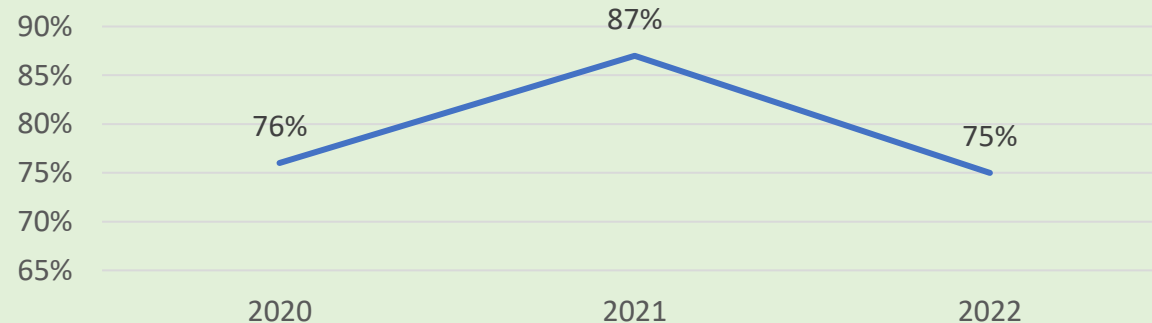
### Επιχειρήσεις που απάντησαν σωστά όσον αφορά τα οργανικά απόβλητα



**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.

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

### Επιχειρήσεις που απάντησαν σωστά όσον αφορά την κομποστοποίηση





# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Κατανόηση από τους συμμετέχοντες για το 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, υπήρχε η λανθασμένη αντίληψη από μεγάλο μέρος των επιχειρήσεων ότι τα λάδια/λίπη/λιπαρές ουσίες τοποθετούνται σε κάδους κομποστοποίησης (το μόνο υλικό που δεν επιλέχθηκε σωστά στο ερωτηματολόγιο).

Την περίοδο 2022 το μεγαλύτερο μέρος των συμμετεχόντων επέλεξαν σωστά ότι τα λάδια/λίπη/λιπαρές ουσίες δεν τοποθετούνται σε κάδους κομποστοποίησης.





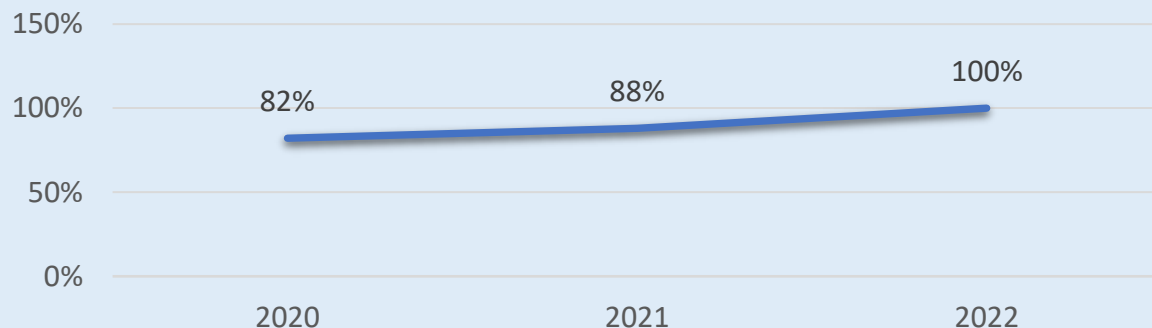
# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

## Ορισμοί

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Κατανόηση από τους συμμετέχοντες για τις λεζάντες «ημερομηνία λήξεως» και «Ανάλωση κατά προτίμηση»-  
Ο καταλληλότερος ορισμός

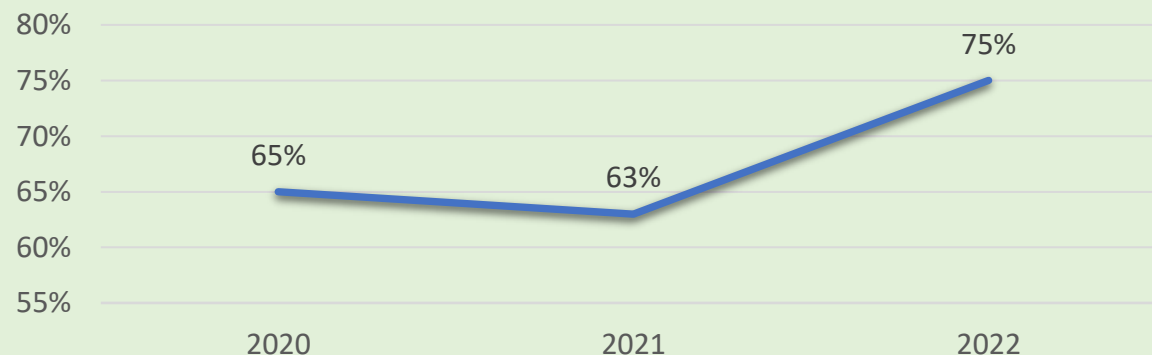
Επιχειρήσεις που έδωσαν σωστά τον ορισμό  
για την ημερομηνία λήξεως



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

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

Επιχειρήσεις που έδωσαν σωστά τον ορισμό  
ανάλωση κατά προτίμηση



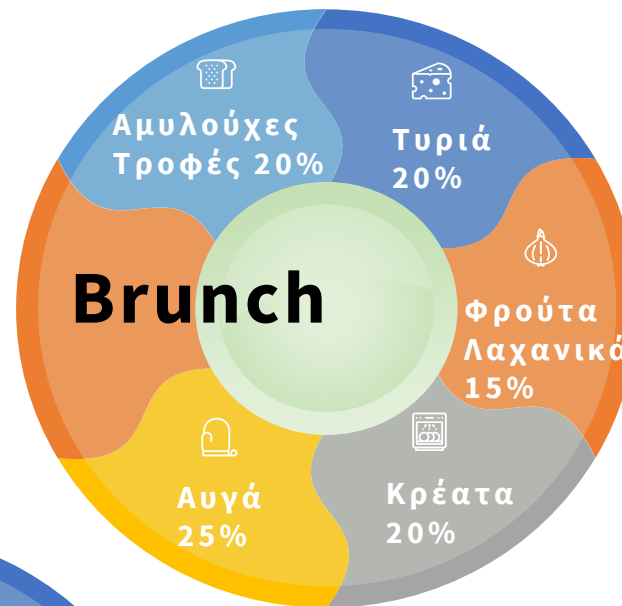




# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

## Ποσότητες πρώτων υλών στα διάφορα είδη γευμάτων

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Οι ποσότητες των πρώτων υλών που τοποθετούνται στα 4 είδη γευμάτων δεν έχουν ιδιαίτερη διαφοροποίηση από τις αντίστοιχες μελέτες που αφορούσαν τα έτη 2020 και 2021.

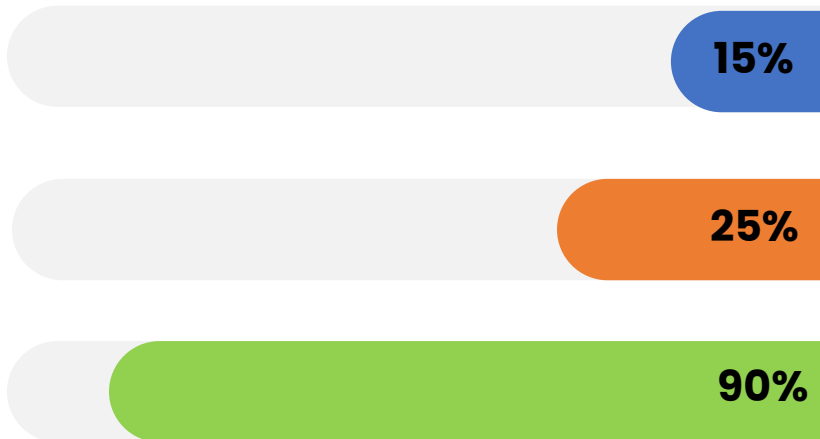


# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας Take away/Delivery/Dine in 2022

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Πρωινό

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



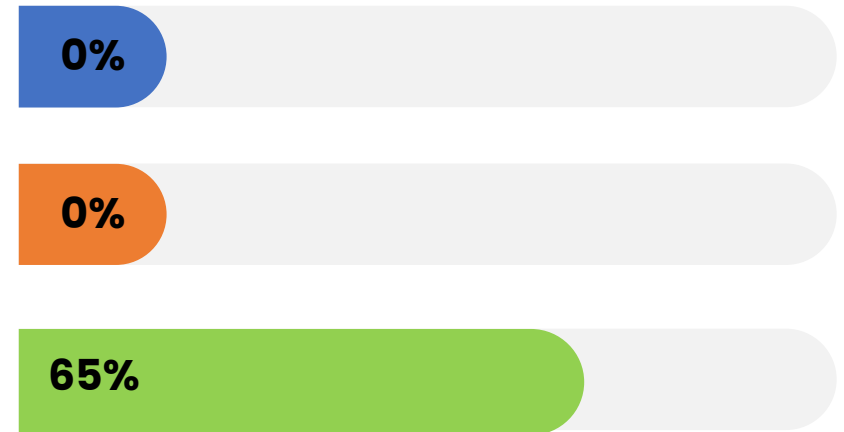
Take away

Delivery

Dine in

## Brunch

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



\* Το 35% των επιχειρήσεων δεν προσφέρουν Brunch







# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας Take away/Delivery/Dine in 2022

Save Food. Waste less.  
Τέμμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Μεσημεριανό

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



Take away

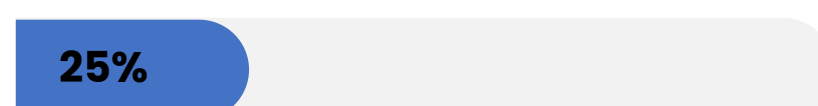
Delivery

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.  
Τέμμα στη σπατάλη τροφίμων!

### Συμπέρασμα:

Κατά το 2022 η υπηρεσία του dine in αυξήθηκε (ιδίως για το μεσημεριανό και δείπνο) και η επαναφορά του σε προ-πανδημικά επίπεδα, καθώς ο τερματισμός των μέτρων κατά του κορονοϊού συνέτειναν στο αποτέλεσμα αυτό. Παράλληλα όμως τα ποσοστά του take away και delivery, παρέμειναν σε σχετικά υψηλά επίπεδα.

		2020	2021	2022
Πρωινό	Take away	24%	30%	15%
	Delivery	11%	0%	25%
	Dine in	82%	82%	90%
Brunch	Take away	24%	24%	0%
	Delivery	11%	0%	0%
	Dine in	53%	76%	65%
Μεσημεριανό	Take away	52%	20%	40%
	Delivery	24%	60%	40%
	Dine in	100%	20%	90%
Δείπνο	Take away	52%	40%	25%
	Delivery	18%	50%	40%
	Dine in	100%	10%	100%



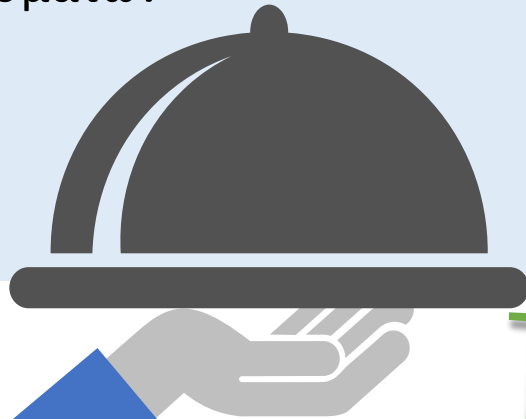
# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

## Ανεκμετάλλευτες μερίδες φαγητού

Save Food. Waste less.  
Τέμα στη σπατάλη τροφίμων!

### ΠΡΩΙΝΟ

- Το **2020** το **3%** των γευμάτων που ετοιμαζόταν, πεταγόταν.
- Το **2021** και το **2022** μειώθηκε στο **1%** των γευμάτων



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



### ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ

- Το ποσοστό των γευμάτων που ετοιμάζονται και πετάγονται για την περίοδο 2020-2022 παρέμεινε ίδιο στο **1%**

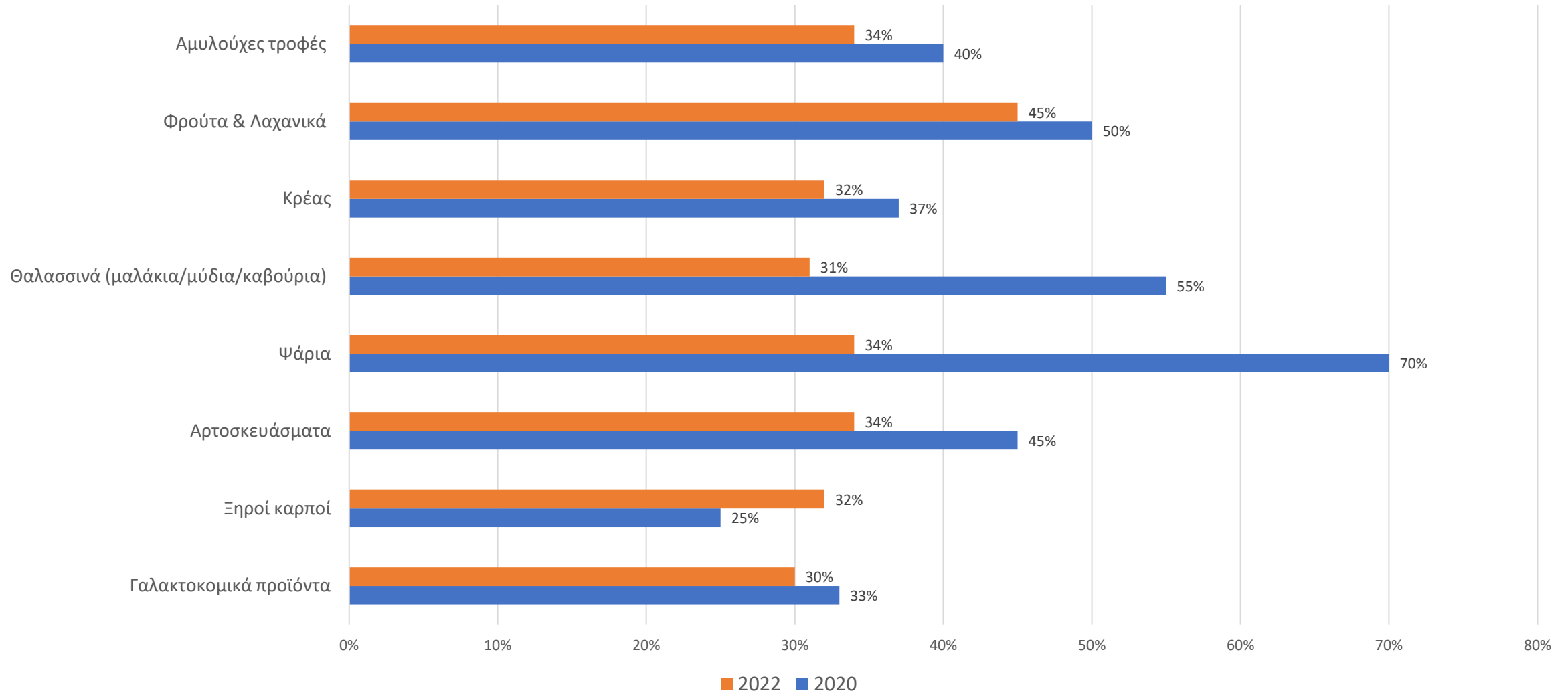




# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

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

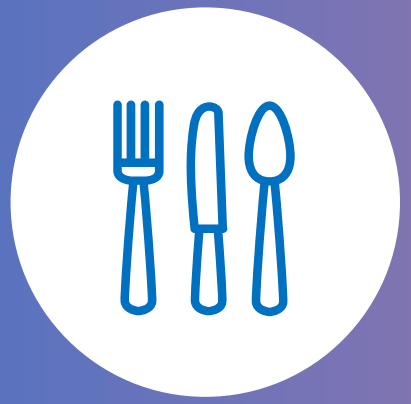




# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

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



2020

47%

Δεν δίνεται ποτέ το φαγητό που περίσσεψε στον πελάτη από την επιχείρηση

30%

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

6%

Προτείνει στον πελάτη το πακέτο take away

2022

27%

Δεν δίνεται ποτέ το φαγητό που περίσσεψε στον πελάτη από την επιχείρηση

35%

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

38%

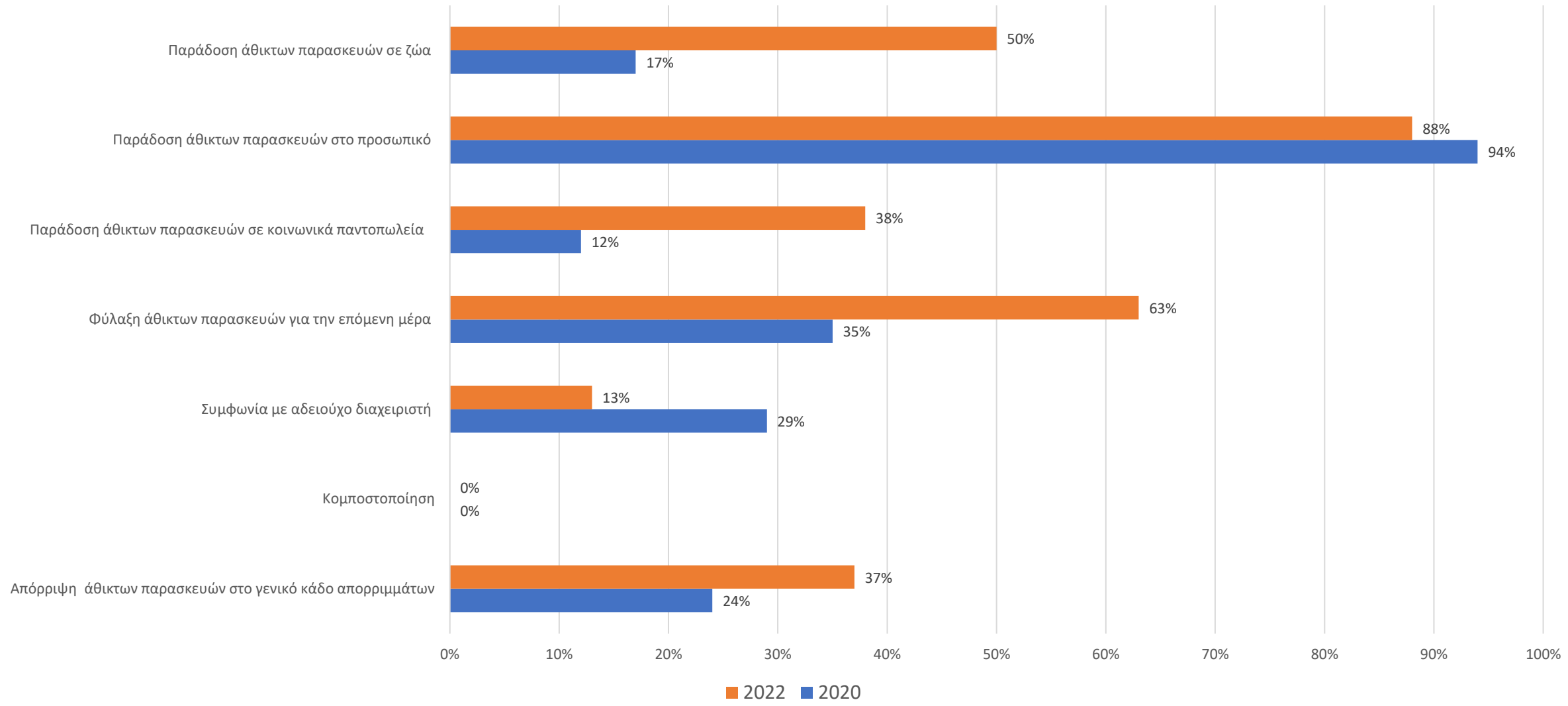
Προτείνει στον πελάτη το πακέτο take away



# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

## Διαχείριση άθικτων παρασκευών

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!







# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

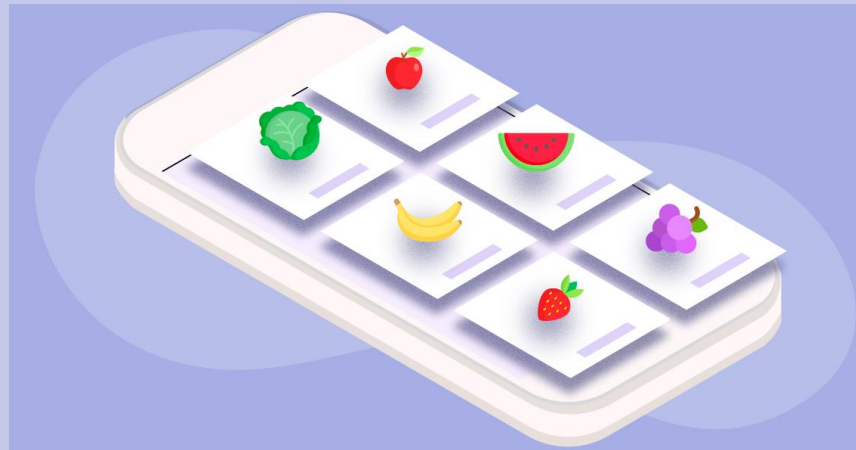
Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Πλατφόρμα ενημέρωσης παραχώρησης φαγητού

Στο ερώτημα:

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

Όλοι οι συμμετέχοντες δήλωσαν ότι θα χρησιμοποιούσαν την πλατφόρμα.





# 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  
**37%**



>100 L  
**63%**

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

Οι επιχειρήσεις απάντησαν:

- 1) Κατά την προετοιμασία
- 2) Η μη κατανάλωση του φαγητού από τον πελάτη
- 3) Κατά την φύλαξη των προμηθειών (κατάλληλα ψυγεία, προβληματική μέθοδος παραγγελιών)
- 4) Κατά την επεξεργασία του φαγητού



# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Ποσότητες τροφίμων που πετάγονται εβδομαδιαία και γιατί....

Χάλασαν

Ξεπέρασαν την ημερομηνία λήξης τους

Αμυλούχες τροφές ~ 1,4kg

Αμυλούχες τροφές ~ 0,3kg

Φρούτα & Λαχανικά ~ 1,4kg

Φρούτα & Λαχανικά ~ 0,9kg

Κρέας/πουλερικά/θαλασσινά/ψάρια ~ 3kg

Κρέας/πουλερικά/θαλασσινά/ψάρια ~ 1,7kg

Αρτοσκευάσματα ~ 0,6kg

Αρτοσκευάσματα ~ 0,4kg

Ξηροί καρποί ~ 0,5kg

Ξηροί καρποί ~ 0,3kg

Γαλακτοκομικά ~ 0,9kg

Γαλακτοκομικά ~ 0,9kg

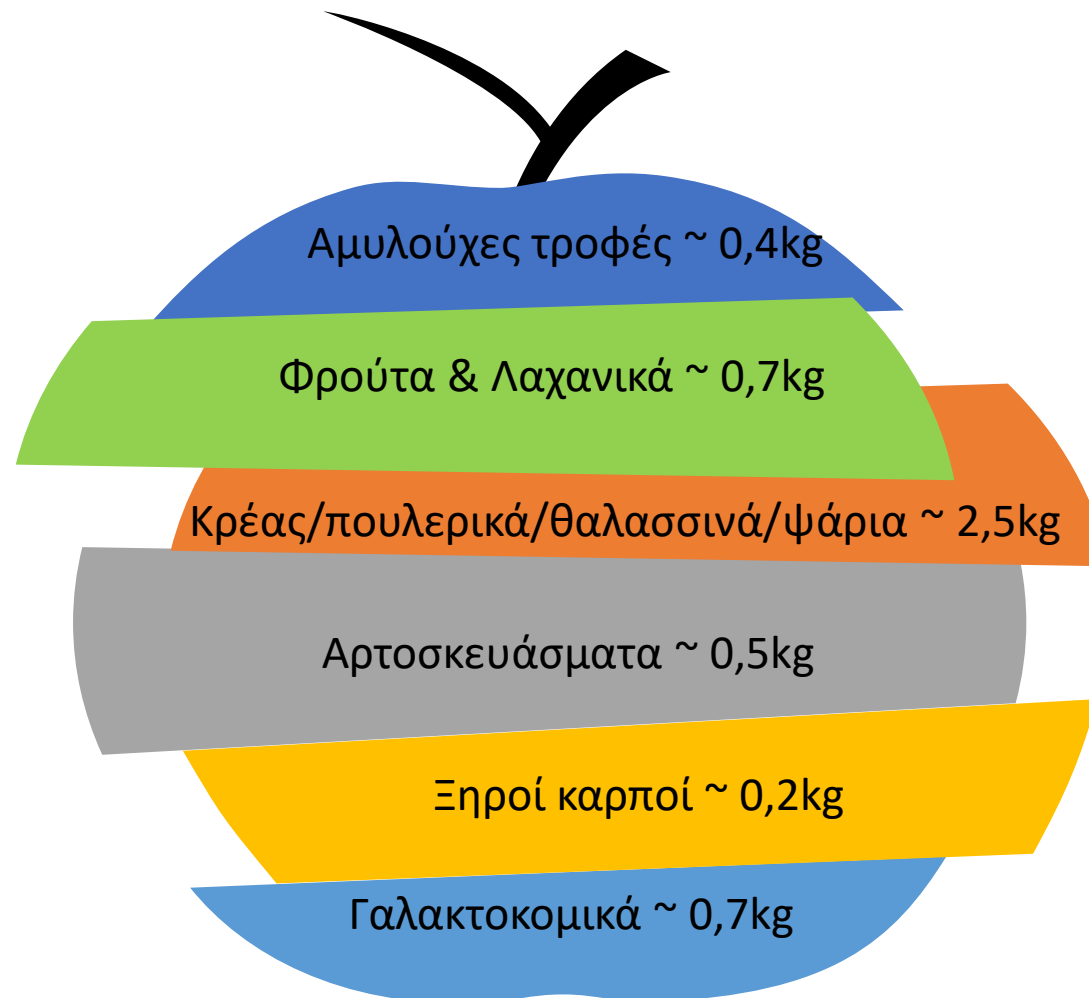


# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Ποσότητες τροφίμων που πετάγονται εβδομαδιαία και γιατί....

Έχει παρέλθει η προτεινόμενη ημερομηνία ανάλωσής τους





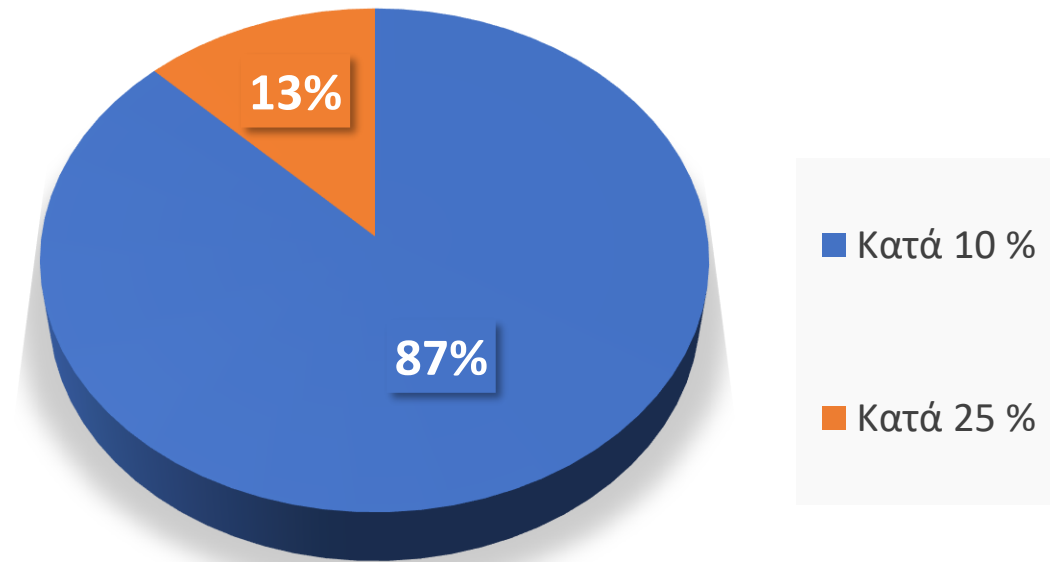
# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Η επιχείρηση παράγει....



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





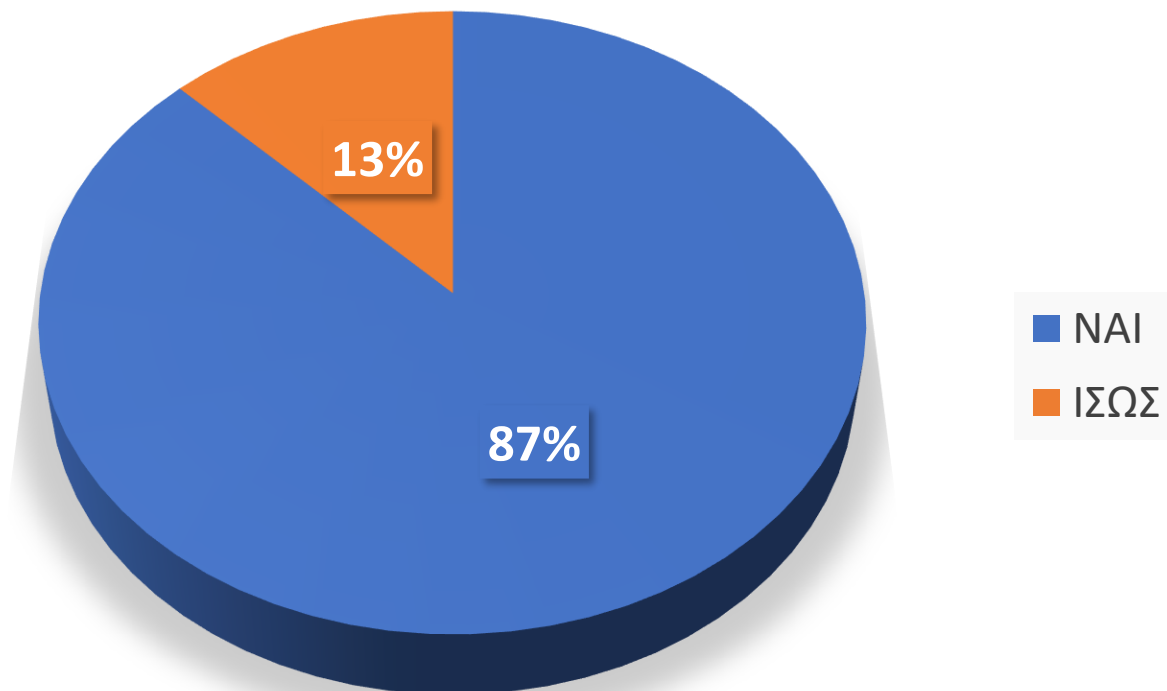
# Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

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](https://www.foodprintcy.eu/?fbclid=IwAR0c3PpMRgn_E6ApuleDmlcnbpOhvvSg3Jofwvsy5hrq61CubLrqldoHGf4)

Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

# Ευχαριστώ

## Άντρη Δημητριάδου

Διευθύντρια Τμήματος Ενέργειας & Περιβάλλοντος ΟΕΒ

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

## Μάριος Παπαγεωργίου

Λειτουργός Τμήματος Ενέργειας & Περιβάλλοντος ΟΕΒ

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

## Νικόλας Νικολάου

Λειτουργός Τμήματος Ενέργειας & Περιβάλλοντος ΟΕΒ

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

