



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Η κοινωνία μας αλλάζει, ο κόσμος αλλάζει,
οι συνήθειες μας;
Μπορούμε να κάνουμε τον κόσμο καλύτερο;

Ναι, αλλάζοντας συνήθειες!

Τι τρώμε; Τι αγοράζουμε; Πόσα τρόφιμα πετάμε;
Όλα έχουν σημασία.
Αφορούν την τσέπη μας.
Αφορούν συνανθρώπους μας που μπορεί να έχουν ανάγκη.
Αφορούν το περιβάλλον.
Θέλουμε έναν καλύτερο κόσμο.

Ας δώσουμε ένα τέλος στην σπατάλη τροφίμων!



Το έργο LIFE – FOODPrint

Το έργο «LIFE- FOODPrint» συγχρηματοδοτείται από το πρόγραμμα LIFE της Ευρωπαϊκής Ένωσης και εστιάζει στο πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων στην Κύπρο. Στόχος είναι, η ενημέρωση και ευαισθητοποίηση των καταναλωτών και των επιχειρήσεων για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Το έργο άρχισε το Σεπτέμβριο του 2020 και έχει διάρκεια 32 μήνες.

Η σπατάλη τροφίμων αποτελεί ένα παγκόσμιο πρόβλημα με οικονομικές, κοινωνικές αλλά και περιβαλλοντικές πτυχές. Σύμφωνα με έρευνες που πραγματοποιήθηκαν, στην Ευρωπαϊκή Ένωση (FUSION 2016), η ετήσια σπατάλη τροφίμων ανέρχεται κατά μέσο όρο σχεδόν σε 179 κιλά ανά κάτοικο. Αυτό μπορεί να αλλάξει. Με νέες προσεγγίσεις και αντιλήψεις για τον τρόπο ζωής μας, αλλάζοντας τις συνήθειες μας.



Το εταιρικό σχήμα

Το έργο LIFE – FOODPrint υλοποιείται από ένα μικτό εταιρικό σχήμα.

Επικεφαλής είναι το Συγκρότημα Δίας.

Εταίροι είναι:

- > το Τμήμα Περιβάλλοντος, του Υπουργείου Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος,
- > η Ομοσπονδία Εργοδοτών και Βιομηχάνων – ΟΕΒ,
- > οι Φίλοι της Γης Κύπρου,
- > οι Σύμβουλοι Επικοινωνίας Opinion and Action και
- > οι Σύμβουλοι PSC – Parpounas Sustainability Consultants.

Στόχοι

Στόχοι του έργου LIFE – FOODPrint είναι:

- > η Ευαισθητοποίηση των καταναλωτών, καθώς και των βιομηχανιών τροφίμων και φιλοξενίας στην Κύπρο, σχετικά με το πρόβλημα της απόρριψης τροφίμων,
- > η Ενημέρωση, για την υιοθέτηση βιώσιμων λύσεων και πρακτικών, με στόχο την πρόληψη και μείωση των απορριμμάτων τροφίμων,
- > η Εκπαίδευση, των μαθητών, των φοιτητών, αλλά και των επαγγελματιών της βιομηχανίας τροφίμων και φιλοξενίας για την υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών με σκοπό την πρόληψη και μείωση της παραγωγής απορριμμάτων τροφίμων,
- > η Ενίσχυση, της συνεργασίας μεταξύ φορέων της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων και κοινωνικών φορέων για τη χρήση περίσσειας τροφίμων μέσω της οργάνωσης «πρωτοβουλίας κοινωνικής δωρεάς τροφίμων»,
- > η Υποστήριξη, των τοπικών αρχών και του κράτους, για τη δημιουργία ευνοϊκών πολιτικών που να ενθαρρύνουν την πρόληψη και τη μείωση των απορριμμάτων τροφίμων.

Δραστηριότητες

- > Εκστρατείες ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης
- > Παραγωγή έντυπου και οπτικοακουστικού υλικού
- > Προβολή μέσα από τα ΜΜΕ, τα ΜΚΔ και το διαδίκτυο
- > Έρευνες και μελέτες για την κατάσταση στην Κύπρο
- > Διαβουλεύσεις με επιχειρήσεις και την τοπική αυτοδιοίκηση
- > Εκπαιδεύσεις, διαλέξεις και σεμινάρια σε παιδιά, φοιτητές και επαγγελματίες
- > Εκδηλώσεις και βραβεύσεις καλών πρακτικών
- > Πλατφόρμα συνεργασίας για προσφορά φαγητού
- > Διαδικτυακές εφαρμογές για μέτρηση και μείωση της σπατάλης
- > Δημιουργία οδηγού καλών πρακτικών για τις επιχειρήσεις του τομέα της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων
- > Δημιουργία οδηγού αγορών «Πράσινες Συμβάσεις - Αγορές»



Ευρώπη και Κύπρος

Η Ευρωπαϊκή Ένωση προωθεί τη βιώσιμη κατανάλωση τροφίμων και τη διαχείριση των οργανικών απορριμμάτων. Σε κάθε κράτος μέλος της ΕΕ, εμπλέκεται όλο το φάσμα της κοινωνίας. Καθοριστική είναι η συμβολή που έχουν τόσο η βιομηχανία τροφίμων, τροφοδοσίας τροφίμων και οι επαγγελματίες στο χώρο της εστίασης και φιλοξενίας, όσο και το σύνολο των καταναλωτών και των νοικοκυριών.

Η Κύπρος κατατάσσεται τρίτη στην Ευρώπη όσον αφορά την κατά κεφαλή παραγωγή οικιακών αποβλήτων με 643 κιλά ανά κάτοικο (Στατιστική Υπηρεσία 2019). Από αυτά υπολογίζεται ότι τα 182 κιλά είναι τρόφιμα που χάνονται ή σπαταλούνται σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας από την παραγωγή μέχρι την κατανάλωση.

Από το Αγρόκτημα στο Πιάτο

Η μείωση της απώλειας και της σπατάλης τροφίμων αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της ευρωπαϊκής στρατηγικής «Από το Αγρόκτημα στο Πιάτο» της ΕΕ για ένα δίκαιο, υγιές και φιλικό προς το περιβάλλον σύστημα τροφίμων.

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή προτείνει να τεθούν νομικά δεσμευτικοί στόχοι για τη μείωση των απορριμμάτων τροφίμων σε ολόκληρη την ΕΕ έως το 2023. Μέχρι το 2023 θα πρέπει να υπάρχει χωριστή συλλογή των οργανικών αποβλήτων, ενώ η προετοιμασία για επαναχρησιμοποίηση και η ανακύκλωση των δημοτικών αποβλήτων θα πρέπει να ανέλθει στο 65% μέχρι το 2035

Έως το 2030, η απώλεια και η σπατάλη τροφίμων θα πρέπει να έχει μειωθεί κατά 50%, σύμφωνα με τους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης του ΟΗΕ.

Νοικοκυριά και Επιχειρήσεις

Το έργο LIFE-FOODprint επιδιώκει την αλλαγή συμπεριφοράς, μέσα από την ενεργό ενημέρωση των πολιτών, των επιχειρήσεων, των τοπικών αρχών και των οργανωμένων συνόλων.

Με βάση έρευνα που πραγματοποιήθηκε από το έργο LIFE-FOODprint, επτά (7) στους δέκα (10) καταναλωτές στην Κύπρο, δηλώνουν πως αγοράζουν περισσότερα τρόφιμα απ' όσα χρειάζονται. Το 85% των νοικοκυριών όταν ετοιμάζει ή παραγγέλλει φαγητό, έχει περισσεύματα. Το μέσο νοικοκυριό πετάει στα σκουπίδια 23% των εβδομαδιαίων αγορών του σε τρόφιμα, λαχανικά και φρούτα.

Παράλληλη έρευνα που πραγματοποιήθηκε στον τομέα της εστίασης και φιλοξενίας κατέδειξε ότι, προσφέρονται μεγαλύτερες ποσότητες φαγητού, όταν παραγγέλλονται μεζέδες ή όταν διατίθεται σε μπουφέ. Σε αρκετές περιπτώσεις οι πελάτες παραγγέλλουν περισσότερο φαγητό από όσο μπορούν να καταναλώσουν.

Από τις έρευνες προέκυψαν επίσης τα εξής:

- > η σπατάλη προκαλεί τύψεις στους Κυπρίους (56%),
- > αντιλαμβάνονται ότι σπατάλησαν τα χρήματα τους άδικα (46%),
- > η σπατάλη τροφίμων κάνει ζημιά στο περιβάλλον (30%),
- > τα νοικοκυριά απορρίπτουν περισσότερο λαχανικά και φρούτα, ακολουθούν τα ζυμαρικά, τα αρτοσκευάσματα, το κρέας, τα γαλακτοκομικά, τα γλυκά και τα ψάρια.
- > οι επιχειρήσεις συνήθως δεν απορρίπτουν φαγητό, αλλά έχουν συμφωνίες με αδειούχους διαχειριστές οι οποίοι παράγουν βιοαέριο και εδαφοβελτιωτικό.

Τώρα όμως, έφτασε η ώρα να αλλάξουμε συνήθειες!



Πώς μπορούμε να μειώσουμε τη σπατάλη τροφίμων

1. Μαγειρεύουμε όσο χρειαζόμαστε, όσο θα καταναλώσουμε.
2. Ψωνίζουμε με βάση τις ανάγκες μας. Αποφεύγουμε τα περιττά ψώνια.
3. Ορθές πρακτικές φύλαξης και συντήρησης τροφίμων. Οργανώνουμε σωστά το ψυγείο και τα ντουλάπια μας, για να αποφύγουμε την απόρριψη χαλασμένων ή ληγμένων τροφίμων.
4. Προσφέρουμε τα τρόφιμα που περισσεύουν. Φροντίζουμε να είναι σε καλή κατάσταση και τα προσφέρουμε σε κοινωνικά παντοπωλεία.
5. Προσφέρουμε σε ζώα/κατοικίδια. Το φαγητό που μας περισσεύει αν δεν είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, αλλά είναι σε καλή κατάσταση μπορεί να προσφερθεί για ζωική κατανάλωση.
6. Χώροι εστίασης - Το φαγητό που δεν καταναλώνεται από τον πελάτη μπορεί να παρέχεται στον πελάτη σε πακέτο ή να δίνεται σε αδειούχο διαχειριστή.
7. Χώροι εστίασης - Άθικτες παρασκευές που δεν βγήκαν από την κουζίνα, μπορούν να προσφερθούν στο προσωπικό ή σε κοινωνικά παντοπωλεία.
8. Τα υπολείμματα τροφίμων που δεν είναι κατάλληλα για βρώση, μπορούν να οδηγούνται για κομποστοποίηση (παραγωγή λιπάσματος, παραγωγή ενέργειας μέσω βιοαερίου).

Ξέρετε ότι...

- > η σπατάλη τροφίμων κοστίζει σχεδόν 1 τρις δολάρια τον χρόνο παγκοσμίως;
- > περίπου το 1/3 των παραγόμενων τροφίμων καταλήγει στα σκουπίδια,
- > στην Ευρώπη μόνο, περίπου 80 εκατομμύρια πολίτες ζουν κάτω από το όριο της φτώχειας και 16 εκατομμύρια εξαρτώνται από την επισιτιστική βοήθεια,
- > η απόρριψη τροφίμων στο περιβάλλον προκαλεί μέχρι και 8% επιπρόσθετες εκπομπές θερμοκηπιακών αερίων που ευθύνονται για την κλιματική αλλαγή
- > στην Κύπρο, το 2017 υπολογίζεται ότι σπαταλήθηκαν τουλάχιστον 155 χιλιάδες τόνοι τροφίμων, αντιπροσωπεύοντας το 28,2% των αστικών στερεών αποβλήτων.

Βάλε το δικό σου
FoodPrint

Επισκεφθείτε μας
www.foodprintcy.eu

Ακολουθήστε μας
@foodprintcy



Έρευνες - Οδηγοί - Εκπαιδεύσεις
Ενημερωτικό υλικό - Οπτικοακουστικά
Πλατφόρμα συνεργασίας - Εφαρμογές App

Το πρόγραμμα FoodPrint συγχρηματοδοτείται από το πρόγραμμα LIFE της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Κάθε επικοινωνία ή δημοσίευση σε σχέση με το πρόγραμμα, αφορά μόνο τον συντάκτη της και η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δεν είναι υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση της και το περιεχόμενο της.



LIFE19 GIE/CY/001166

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

