



Save Food. Waste less.

Μην σπαταλάς το φαγητό. Εξοικονόμησε!

**Action B.2.2: Workshops to students
(University, Agro & Technical schools)**

studying topics relevant to food and hospitality sector

Δομή Εργαστηρίων - Σεμιναρίων

Γενικοί Εκπαιδευτικοί Στόχοι

- Ενημέρωση για τη σπατάλη τροφίμων (ορισμοί, συγκριτικά δεδομένα – στοιχεία για την κατάσταση στην Κύπρο και ΕΕ)
- Παρουσίαση στοιχείων πρώτης παγκύπριας έρευνας
- Προώθηση καλών πρακτικών για μείωση της σπατάλης
- Ευαισθητοποίηση των εκπαιδευομένων τόσο ως καταναλωτών, όσο και ως μελλοντικών επαγγελματιών στον τομέα τους: HORECA (ξενοδοχεία, εστιατόρια, catering) καθώς και άλλα συναφή επαγγέλματα
- Προώθηση των δράσεων του έργου

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ: 10 | ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ: 200

ΔΙΑΡΚΕΙΑ: Τουλάχιστον 2 διδακτικές περίοδοι

ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ: 9/2021 - 5/2022

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Παρουσιάσεις PPT, Γραφικές παραστάσεις, βίντεο, δραστηριότητες.

Το εκπαιδευτικό υλικό θα εμπλουτίζεται συνεχώς με βάση τα παραδοτέα του έργου.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

- > Εισαγωγή – γνωριμία:
- > Προβολή βίντεο
- > Ενημέρωση για τη σπατάλη τροφίμων (ορισμοί, συγκριτικά δεδομένα – στοιχεία για την κατάσταση στην Κύπρο και ΕΕ)
- > Παρουσίαση έργου: 10λ



FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union





Save Food. Waste less.

Μην σπαταλάς το φαγητό. Εξοικονόμησε!

Πιθανές ερωτήσεις:

- Πείτε μας τα συναισθήματά σας όταν πετάτε φαγητό
- Πόσο φαγητό περισσεύει στο πιάτο σας και το πετάτε την ημέρα; Υπολογίστε ότι κάθε πιάτο περίπου 500 γραμμάρια
- Τι γνωρίζετε για την κομποστοποίηση;
- Όταν πηγαίνετε σε εστιατόριο, παίρνετε σε πακέτο το περισσευούμενο φαγητό; Ναι Όχι
- Αρκετά λαχανικά και φρούτα, αν και καλά στην ποιότητα, λόγω άσχημης εμφάνισης απορρίπτονται από τους παραγωγούς και δεν φτάνουν στον καταναλωτή ή αυτά που μένουν απορρίπτονται από τα καταστήματα λιανικής πώλησης που θέλουν να προσφέρουν πάντα ότι πιο φρέσκο στους πελάτες τους. Θα αγοράζατε εσείς αυτά τα προϊόντα; Πιστεύετε ότι θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν/μεταποιηθούν; Ποιες οι εισηγήσεις σας;
- > Παρουσίαση βασικών ευρημάτων των ερευνών που πραγματοποιήθηκαν από το έργο για την σπατάλη τροφίμων
- > Πλοήγηση στο διαδίκτυο (Ιστοσελίδα και Πλατφόρμα Συνεργασίας)
- > Παρουσίαση καλών πρακτικών.

Προβολή των βίντεο που έχουν παραχθεί για το έργο - Διάλογος

Σχόλια – Αντιδράσεις εκπαιδευομένων

Προσεγγίσεις που ακολουθούν (α) οι καταναλωτές (β) εστιατορες (γ) εκπαιδευόμενοι που ήδη απασχολούνται σε επιχειρήσεις.

Ανάλυση προβλημάτων που παρουσιάζονται και πώς τα λύνουν (π.χ. πως αντιμετωπίζουν τα υπολείμματα των τροφίμων από τις παρασκευές τους στην κουζίνα τους, πως πραγματοποιούνται οι παραγγελίες τροφίμων για τις ανάγκες τους, πόσα από αυτά περισσεύουν, πετιούνται, πως αποθηκεύονται, πως θα μπορούσαν να μεταποιηθούν/ αξιοποιηθούν, που θα μπορούσαν να διοχετευθούν (κομποστοποίηση, donation κλπ)

- > Συμπλήρωση Ερωτηματολογίου Google Forms



FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union

