



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Εκστρατεία Ενημέρωσης και Ευαισθητοποίησης «Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων»

Εργαστήρια για φοιτητές πανεπιστήμιων, κολλεγίων και ΜΙΕΕΚ, και μαθητές
λυκείων, τεχνικών και αγροτικών σχολών



LIFE19 GIE/CY/001166

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



@foodprintcy



Ποιοι είμαστε;

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

<https://www.foodprintcy.eu/>

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



Το εταιρικό σχήμα

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Στόχοι του έργου



- ✓ **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

Ομάδες στόχος



- **Επιχειρήσεις** που δραστηριοποιούνται στους τομείς των τροφίμων και της φιλοξενίας της Κύπρου
- **Επαγγελματίες** στους κλάδους της φιλοξενίας και της εστίασης της Κύπρου
- **Μαθητές/ Φοιτητές** σε προγράμματα σχετικά με τους τομείς της φιλοξενίας και των τροφίμων
- **Τοπικές αρχές, ΜΚΟ και οργανώσεις της κοινωνίας των πολιτών** που εκπροσωπούν τους «κοινωνικούς φορείς» του Δικτύου Συνεργασίας και θα λειτουργήσουν ως σύνδεσμος μεταξύ των επιχειρήσεων και των αποδεκτών της πρωτοβουλίας «Κοινωνική Δωρεά Τροφίμων»
- **Υπεύθυνοι χάραξης πολιτικής** συμπεριλαμβανομένων εκπροσώπων της κεντρικής κυβέρνησης και μεγάλων δήμων
- **Ευρύτερο κοινό** περιλαμβανομένων των νοικοκυριών, καταναλωτών, μαθητών



Δραστηριότητες του έργου

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



- ❖ 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»



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

https://www.youtube.com/watch?v=122XMu_Yo8M





Περιεχόμενα σεμιναρίου

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

- Εισαγωγή στο θέμα «σπατάλη τροφίμων»
- Παρουσίαση έρευνας στην Κύπρο
- Καλές πρακτικές για την μείωση της σπατάλης των τροφίμων
- Παρουσίαση πλατφόρμας συνεργασίας (collaboration platform) και διαδραστική συζήτηση



ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Η Σπατάλη Τροφίμων στα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας

Αναπτυσσόμενες Vs Ανεπτυγμένες Οικονομίες

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

ΑΛΥΣΙΔΑ ΕΦΟΔΙΑΣΜΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Το κάθε στάδιο της **Αλυσίδας Εφοδιασμού Τροφίμων** χρησιμοποιεί πόρους και παράγει απόβλητα και ρύπανση

ΟΙ ΑΝΑΠΤΥΣΣΟΜΕΝΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΕΣ ΣΠΑΤΑΛΟΥΝ ΤΟ 40% ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΑ **ΠΡΩΤΑ ΔΥΟ** ΣΤΑΔΙΑ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ

- Κακές τεχνικές συγκομιδής
- Κακές εγκαταστάσεις αποθήκευσης
- Φτωχά μέσα μεταφοράς σε υποδομές

ΟΙ ΑΝΕΠΤΥΓΜΕΝΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΕΣ ΣΠΑΤΑΛΟΥΝ ΤΟ 40% ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤ'Α ΤΑ **ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΔΥΟ** ΣΤΑΔΙΑ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ

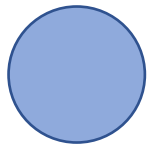
- Το λιανικό εμπόριο ενθαρρύνει την κατανάλωση
- Καταστήματα και αγορές πετάνε τρόφιμα σε καλή κατάσταση
- Οι καταναλωτές αγοράζουν και μαγειρεύουν περισσότερο από ότι χρειάζονται



Σπατάλη Τροφίμων και Απώλεια Τροφίμων

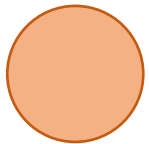
Περισσότερο από το 90% των απωλειών παρατηρείται στην Ασία και την Αφρική

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



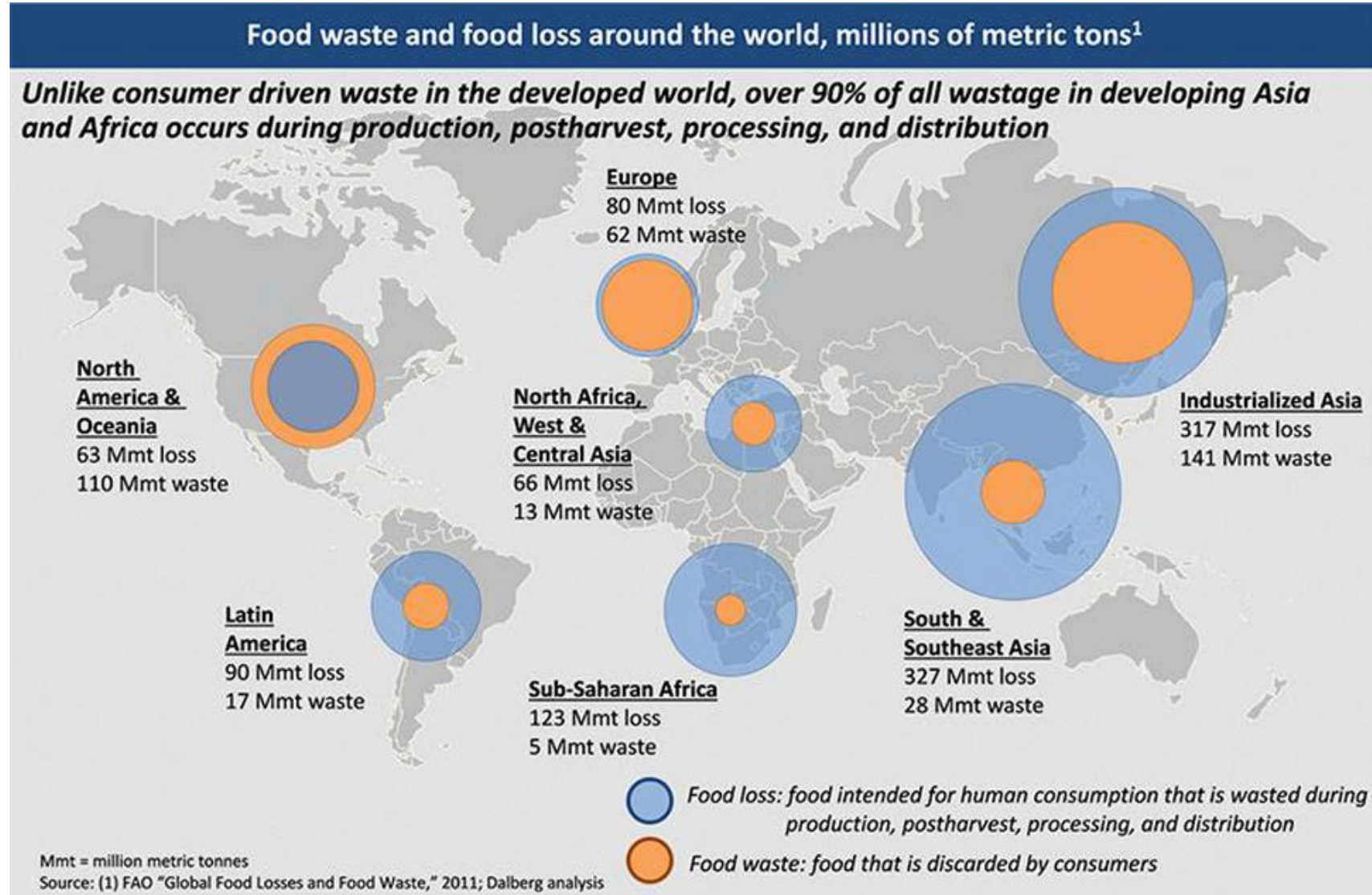
Απώλεια Τροφίμων:

Τρόφιμα που χάνονται κατά την παραγωγή, μετά τη συγκομιδή και κατά τη διανομή



Σπατάλη Τροφίμων:

Τρόφιμα που απορρίπτονται από τους καταναλωτές





Η Σπατάλη Τροφίμων σαν παγκόσμιο πρόβλημα

Αν η παγκόσμια σπατάλη τροφίμων ήταν χώρα, θα ήταν η τρίτη μεγαλύτερη στις εκπομπές αέριου του θερμοκηπίου μετά τις ΗΠΑ και την Κίνα

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

- Κάθε χρόνο το **1/3** της παγκόσμιας παραγωγής τροφίμων καταλήγει στα σκουπίδια
- **1,3 δισεκατομμύρια** τόνοι τροφίμων που είναι ακόμα απόλυτα βρώσιμα χάνονται ή σπαταλούνται - αρκετά για να θρέψουν **3 δισεκατομμύρια** ανθρώπους
- **3.3 δισεκατομμύρια** τόνοι των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου προκύπτουν από την σπατάλη τροφίμων (**8%** των παγκόσμιων εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου)
- Το **30%** της γεωργικής γης στον κόσμο καταλαμβάνεται για την παραγωγή τροφίμων που δεν καταναλώνονται ποτέ



- **Αύξηση των τιμών:** Όσο περισσότερα τρόφιμα σπαταλάμε, τόσο μεγαλύτερη είναι η ζήτηση στην παγκόσμια αγορά, γεγονός που αυξάνει τις τιμές.



Το πρόβλημα Σπατάλης Τροφίμων στην ΕΕ

Από την αγροτική παραγωγή έως την τελική κατανάλωση των νοικοκυριών

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

- 88 εκατομμύρια τόνοι τροφίμων (ή 173 κιλά ανά άτομο) κάθε χρόνο καταλήγουν στα σκουπίδια
- Το 20% της παραγωγής τροφίμων της ΕΕ χάνεται ή σπαταλιέται
- 143 δισεκατομμύρια ευρώ το σχετικό κόστος (σχεδόν 600 € ετησίως ανά νοικοκυριό)
- 170 εκατομμύρια τόνοι είναι οι εκπομπές CO₂ που παράγονται από τα απόβλητα τροφίμων
- Το 53% της σπατάλης τροφίμων προέρχεται από τα νοικοκυριά
- Σύμφωνα με έρευνες που πραγματοποιήθηκαν, στην Ευρωπαϊκή Ένωση (FUSION 2016), η ετήσια σπατάλη τροφίμων ανέρχεται κατά μέσο όρο σχεδόν σε 179 κιλά ανά κάτοικο



Το πρόβλημα σπατάλης τροφίμων στην Κύπρο

Εκτιμήσεις Στατιστικής Υπηρεσίας 2019

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

- Η συνολική παραχθείσα ποσότητα αστικών στερεών αποβλήτων στην Κύπρο ανήλθε σε **566 χιλιάδες τόνους το 2019** σε σύγκριση με **562 χιλιάδες τόνους το 2018**, σημειώνοντας μικρή αύξηση της τάξης του **0,73%**
- Από την ποσότητα των **469 χιλιάδων τόνων** που έτυχε διαχείρισης το 2019, το **80,8%** διατέθηκε σε χώρους απόρριψης (ΟΕΔΑ, ΧΥΤΑ), το **16,3%** προωθήθηκε για ανακύκλωση, το **1,7%** κομποστοποιήθηκε, και το **1,1%** χρησιμοποιήθηκε για ανάκτηση ενέργειας
- Κατά το 2019, ο μέσος όρος της παραγωγής αστικών αποβλήτων ανά κάτοικο στην Ευρωπαϊκή Ένωση ήταν **502 κιλά**
- Στην Κύπρο, η κατά κεφαλή παραγωγή αστικών αποβλήτων έφτασε τα **643 κιλά**, ποσότητα που είναι από τις ψηλότερες ανάμεσα στα κράτη μέλη της ΕΕ





Οι συνέπειες της σπατάλης τροφίμων

Από την σπατάλη τροφίμων έχουμε τις πιο κάτω επιπτώσεις

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Οικονομικές:

- Απώλεια πόρων και χρημάτων που δαπανήθηκαν στην Αλυσίδα Εφοδιασμού Τροφίμων.
- Κόστος στην διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων.

Περιβαλλοντικές:

- Για την παραγωγή τροφίμων που δεν θα καταναλωθούν επιβαρύνουμε το φυσικό περιβάλλον αχρείαστα.
- Το 24% του συνόλου του νερού που χρησιμοποιείται για τη γεωργία χάνεται από τα απορρίμματα τροφίμων κάθε χρόνο.
- Από την απόρριψη τροφίμων προκύπτουν εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου που προκαλούν την κλιματική αλλαγή.

Κοινωνικές:

- Το 1/3 της παγκόσμιας παραγωγής τροφίμων καταλήγει στα σκουπίδια, ενώ 800 εκατ. άνθρωποι σε ολόκληρο τον κόσμο υποσιτίζονται.
- Τα τρόφιμα που σπαταλούνται σήμερα στην Ευρώπη μπορούν να θρέψουν 200 εκατομμύρια ανθρώπους.
- 79 εκατομμύρια πολίτες της ΕΕ ζουν κάτω από το όριο της φτώχειας και 16 εκατομμύρια εξαρτώνται άμεσα από από την επισιτιστική βοήθεια που προσφέρουν φιλανθρωπικά ιδρύματα.

Πολιτιστικές:

- Η κουλτούρα διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην σπατάλη τροφίμων. Κατά τη διάρκεια Πολιτιστικών Εκδηλώσεων παρατηρείται μεγάλη σπατάλη τροφίμων επειδή προετοιμάζονται μεγάλες ποσότητες και τελικά δεν καταναλώνονται εξ ολοκλήρου και απορρίπτονται.



“Από το Αγρόκτημα στο Πιάτο”

Στρατηγική της ΕΕ για ένα δίκαιο, υγιές και φιλικό προς το περιβάλλον σύστημα τροφίμων

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη 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**
- 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





ΠΑΓΚΥΠΡΙΑ ΕΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έρευνα Βάσης (Baseline Report)

Πραγματοποιήθηκαν τρεις ποσοτικές έρευνες κατά την περίοδο 10/2020 έως 01/2021

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Με βάση έρευνα που πραγματοποιήθηκε από το έργο LIFE-FOODprint:

- **Εφτά (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
- Τα **2/3** καταναλώνουν το φαγητό που περισσεύει τις επόμενες μέρες, ενώ **1/3** συνηθίζει να δίνει το περίσσευμα φαγητού σε κατοικίδια ζώα. Πιο αραιά το περίσσευμα φαγητού χρησιμοποιείται για κομποστοποίηση (**9%**). Ένας στους έξι, αρκετά συχνά ή πάντοτε πετάει το φαγητό που μένει στα σκουπίδια.
- Ο κυριότερος λόγος που αλλοιώνονται τα τρόφιμα και πετιούνται στα σκουπίδια είναι διότι **δεν** καταναλώνονται με την ταχύτητα που αναμένεται



Έρευνα στη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων σε επιχειρήσεις φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων

Η έρευνα πραγματοποιήθηκε από την ΟΕΒ την περίοδο Δεκεμβρίου 2020 – Ιανουαρίου 2021

Έρευνα που πραγματοποιήθηκε στον τομέα της εστίασης και φιλοξενίας κατέδειξε ότι:

- Προσφέρονται μεγαλύτερες ποσότητες φαγητού, όταν παραγγέλνονται μεζέδες ή όταν διατίθεται σε μπουφέ
- Σε αρκετές περιπτώσεις οι πελάτες παραγγέλνουν περισσότερο φαγητό από όσο μπορούν να καταναλώσουν



Αποτελέσματα Έρευνας

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

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ημερομηνία Λήξεως

Το **82%** των επιχειρήσεων απάντησαν σωστά δίνοντας τον ορισμό:
Το προϊόν δεν μπορεί να καταναλωθεί μετά την ημερομηνία λήξεως άσχετα εάν μυρίζει και δείχνει εντάξει



Ανάλωση κατά προτίμηση

Το **65%** των επιχειρήσεων απάντησαν σωστά δίνοντας τον ορισμό:
Το προϊόν μπορεί να καταναλωθεί και μετά την ημερομηνία ανάλωσης κατά προτίμηση αλλά δεν θα είναι στην τέλεια ποιότητα

Αρκετοί Ευρωπαίοι δεν αντιλαμβάνονται τη διαφορά των δύο ορισμών με αποτέλεσμα στην Ευρώπη να πετάγεται το **50%** βρώσιμων φαγητών που αντιστοιχεί σε **89** εκατομμύρια τόνους τροφίμων

(Έρευνα Πανεπιστημίου Πατρών, Αιτίες και παράγοντες δημιουργίας σπατάλης τροφίμων)

Αποτελέσματα Έρευνας

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

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



47%

Δεν δίνεται ποτέ το φαγητό που
περίσσειε 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



Αποτελέσματα Έρευνας

Διαχείριση φαγητού που δεν καταναλώθηκε.
Τι απάντησαν οι καταναλωτές

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

- Το **25%** πάντα παίρνει μαζί του φαγητό που περισσεύει από εξόδους
- Το **25%** το πράττει αρκετά συχνά, αλλά **20%** το πράττει κάποτε και **30%** το πράττει σπάνια ή ποτέ.
- Μεταξύ των συμμετεχόντων από Κύπρο, ένα **18%** θεωρεί πολύ σημαντικό το να παίρνει μαζί του φαγητό που περισσεύει σε εξόδους, αλλά δεν το πράττει πάντα

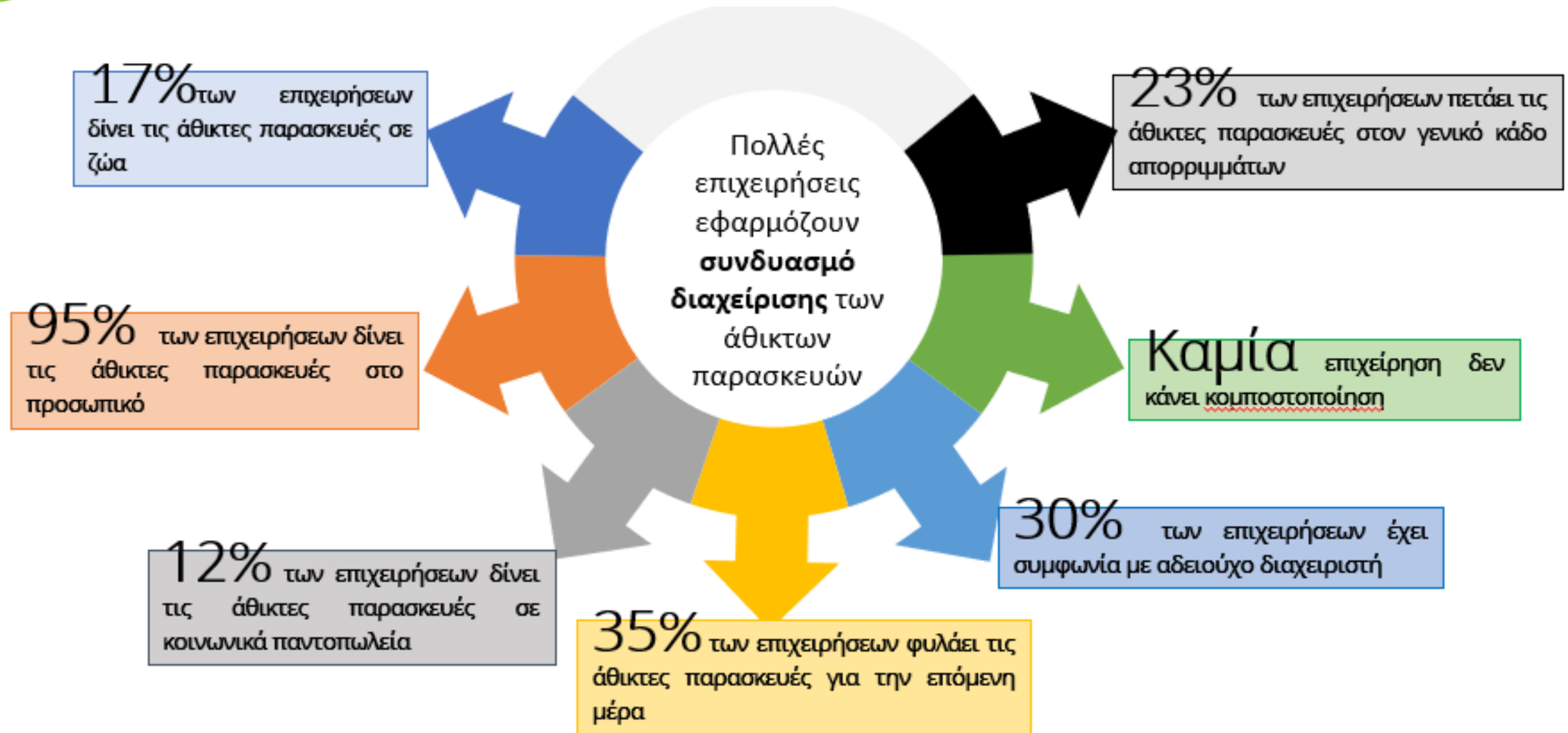
<https://www.youtube.com/watch?v=Y5hsM1vVbeg>



Αποτελέσματα Έρευνας

Διαχείριση άθικτων παρασκευών

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Αποτελέσματα Έρευνας

Όγκος αποβλήτων τροφίμων

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



0-50 L
6%



50-100 L
12%



>100 L
82%

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

Από τις έρευνες προέκυψαν επίσης τα εξής:

- 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

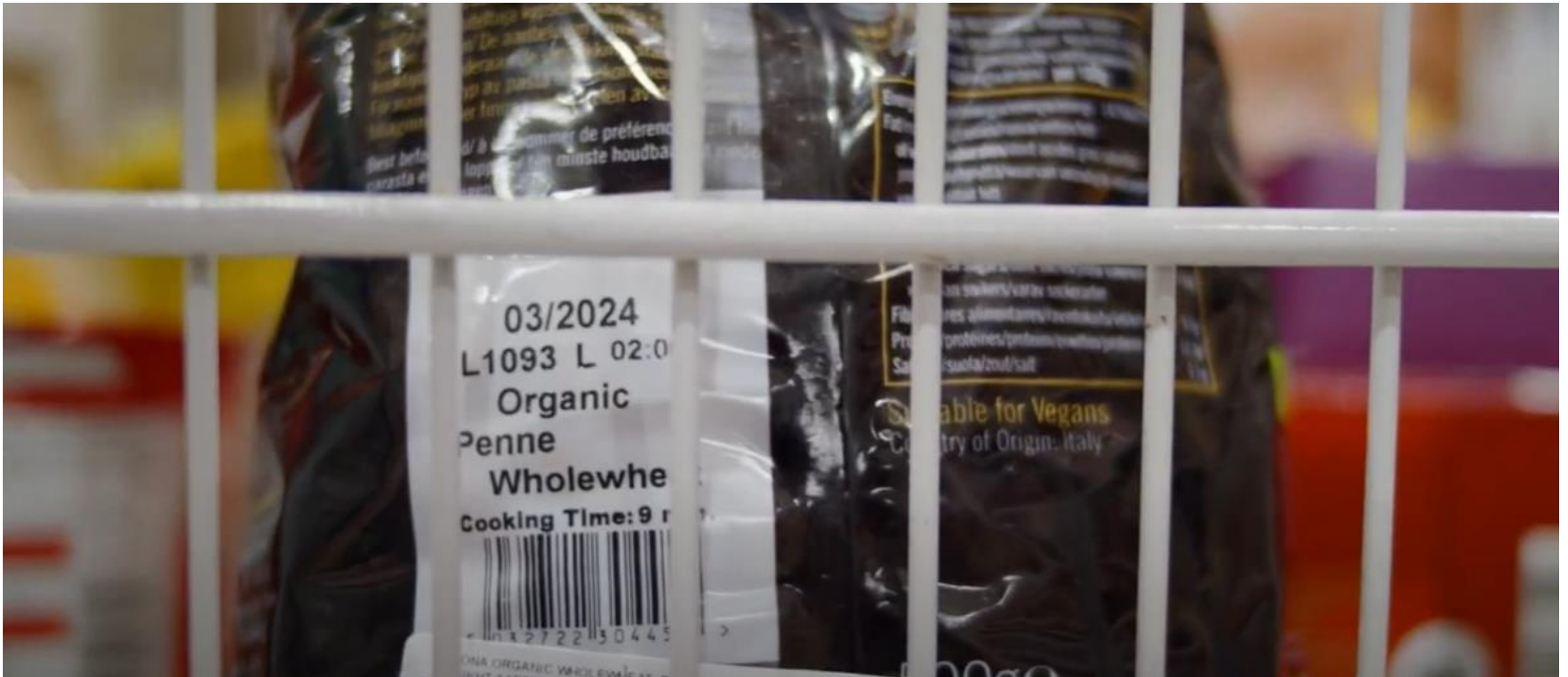
<https://www.youtube.com/watch?v=9K72SHEPOCE>





ΚΑΛΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

<https://www.youtube.com/watch?v=TbscZI2Qz2g>





Πως να μειώσετε την σπατάλη τροφίμων

Μερικές συμβουλές που θα σας βοηθήσουν να σπαταλήσετε λιγότερα τρόφιμα στο σπίτι

Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

- ✓ **Ψωνίστε Έξυπνα:** Αγοράζουμε τα προϊόντα και τις ποσότητες που πραγματικά έχουμε ανάγκη.
- ✓ **Μικρότερες Μερίδες:** Φτιάχνουμε μικρότερες μερίδες στο σπίτι και στο εστιατόριο μοιραζόμαστε μια μεγάλη μερίδα.
- ✓ **Αγοράζουμε «άσχημα» παράγωγα:** Και τα άσχημα στην όψη φρούτα έχουν την ίδια γεύση με τα όμορφα.
- ✓ **Κάντε δωρεά:** Εάν δεν θέλετε να χρησιμοποιείτε τα περισσεύματα σας ή άλλα τρόφιμα που θα λήξουν σύντομα μπορείτε να τα δωρίσετε σε άτομα που βρίσκονται σε ανάγκη.
- ✓ **Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας vs Ημερομηνία λήξης :** Το Ανάλωση κατά προτίμηση... αφορά την ποιότητα του φαγητού, ενώ Ανάλωση έως ... αφορά την ασφάλεια.
- ✓ **Οργανώστε το ψυγείο σας:** Μετακινείτε τα πιο παλιά είδη μπροστά και τοποθετήστε τα νέα πίσω.
- ✓ **Σώστε υπολείμματα:** Τρόφιμα που περισσεύουν μπορούν να χρησιμοποιηθούν την επόμενη μέρα σε άλλο πιάτο.
- ✓ **Κομποστοποίηση:** Με την κομποστοποίηση μειώνεται ο όγκος των απορριμμάτων και δημιουργείται χώμα για τα φυτά

HOW TO REDUCE FOOD WASTE



SHOP SMART

Check what you have at home before you shop, and only buy as much as you need.



SMALLER PORTIONS

Make smaller portions at home; at restaurants, share large portions.



BUY 'UGLY' PRODUCE

Not all fruits and vegetables are pretty, they will still taste good though



DONATE

If you have too much of something, share it, there are food banks or smaller initiatives to feed people in most cities.



KNOW YOUR DATES

"Use by" is the date by which food needs to be consumed. "Best before" means the food is best before that date, but can still be safe after that.



ORGANIZE THE FRIDGE

When you put new food into your fridge, move older items up to the front and tuck the new ones in the back.



SAVE LEFTOVERS

Save leftovers for other meals or repurpose in another dish



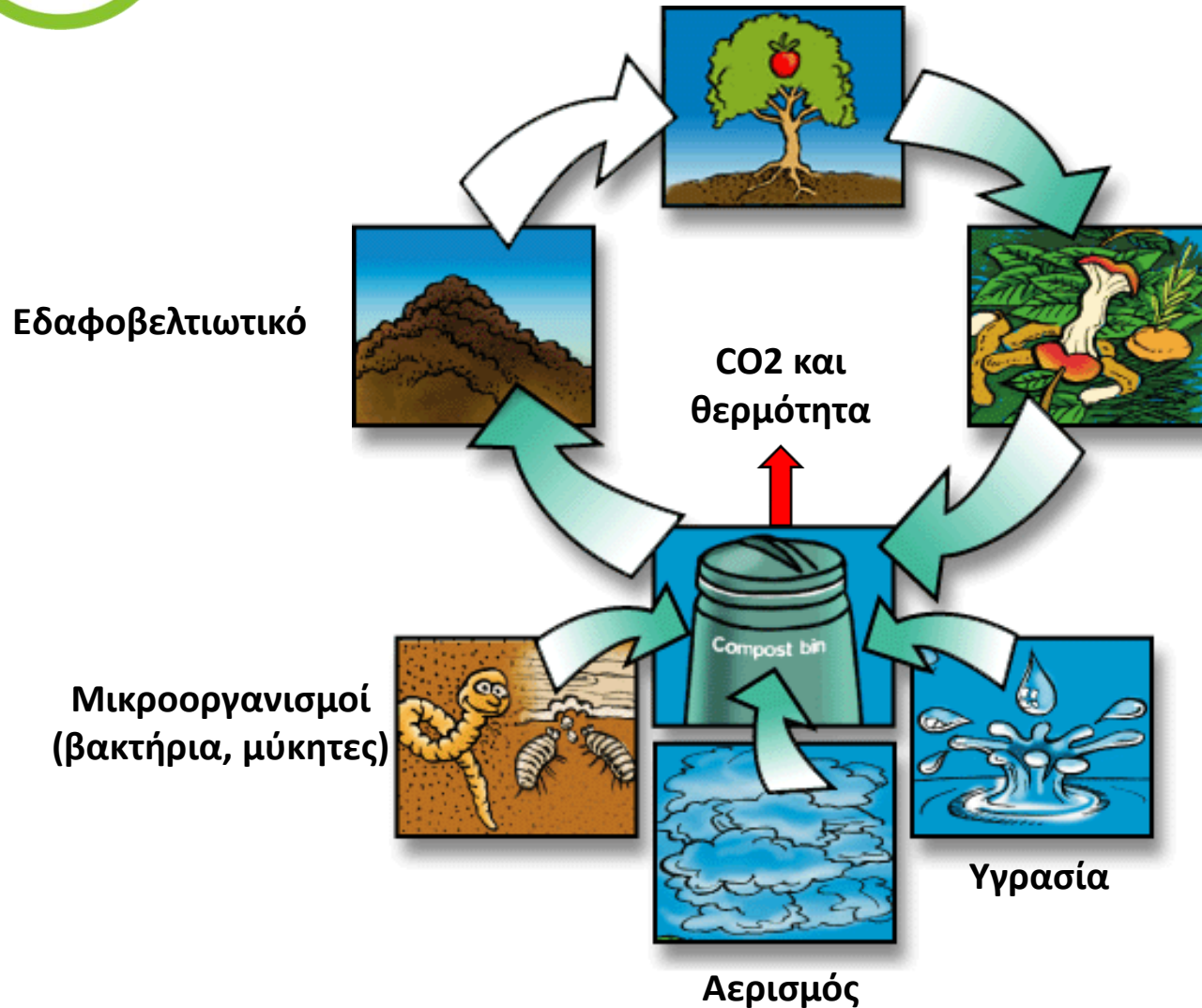
COMPOST

Compost your scraps, your garden will thank you.

Κομποστοποίηση

Μια φυσική διαδικασία η οποία μετατρέπει οργανικά απόβλητα σε εδαφοβελτιωτικό

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Το 35% των οικιακών απορριμμάτων μπορούν να κομποστοποιηθούν



Υλικά που περιέχουν άνθρακα
καφέ, π.χ. ξερά φύλλα, ξερά
κλαδιά, χαρτί κουζίνας, άχυρα,
πριονίδια ξύλου και στάχτες.
Υλικά που περιέχουν άζωτο
πράσινα, π.χ. κομμένο γρασίδι,
χλωρά φύλλα, λαχανικά, φρούτα,
τσόφλια αβγών, κατακάθι του καφέ
και φακελάκια από τσάι.
Για κάθε ένα μέρος από
"πράσινα" υλικά, βάζεις 3 μέρη
από "καφέ" υλικά.



Προσοχή! Μη βάζεις στον κάδο
λίπη, έλαια, άρρωστα ή
μολυσμένα φυτά, λεμόνια, ξίδι,
μαγειρεμένο φαγητό, ζωικά
τρόφιμα, ρίζες, σπόρους και
απορρίμματα των κατοικίδιων,
καθώς είτε αναστέλλουν τη
διαδικασία της κομποστοποίησης
είτε ελκύουν έντομα και τρωκτικά.



Δυνατά και αδύνατα σημεία στη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων από τις επιχειρήσεις φιλοξενίας και εστίασης

Save Food. Waste less.

Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Strengths

Μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος.

Μείωση των αναγκών σε τρόφιμα άπορων οικογενειών μέσω της αξιοποίησης τους.

Μετατροπή των πόρων σε χρήσιμο υλικό (π.χ. ενέργεια, κόμποστ), επομένως αύξηση των κερδών μίας επιχείρησης.

Δημιουργία ορισμένων θέσεων εργασίας μέσω της δημιουργίας συλλογικών ή ατομικών συστημάτων συλλογής και επεξεργασίας.

Μείωση των ποσοτήτων αποβλήτων που καταλήγουν στις χωματερές.

Weaknesses

Πρόκειται για ευαίσθητη πρώτη ύλη, με ζητήματα υγείας να υπεισέρχονται κατά τη δωρεά.

Σε πολλές περιπτώσεις υπεισέρχονται ζητήματα κουλτούρας ή/και αξιοπρέπειας.

Απαιτούνται κατάλληλοι αποθηκευτικοί χώροι.

Απαιτείται ευέλικτο και εκπαιδευμένο προσωπικό.

Απαιτείται διαρκής εκπαίδευση του προσωπικού, λόγω της εποχικότητας των θέσεων εργασίας.



Ευκαιρίες και απειλές για τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων από τις επιχειρήσεις φιλοξενίας και εστίασης

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.

Εισηγήσεις επιχειρήσεων για αντιμετώπιση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων



Εισηγήσεις επιχειρήσεων για αντιμετώπιση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Επιβράβευση μέσω κατάλληλου νομοθετικού πλαισίου



Μειωμένα τέλη σκυβάλων



Άλλες φοροαπαλλαγές
(σύστημα bonus/malus)

Εισηγήσεις επιχειρήσεων για αντιμετώπιση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων

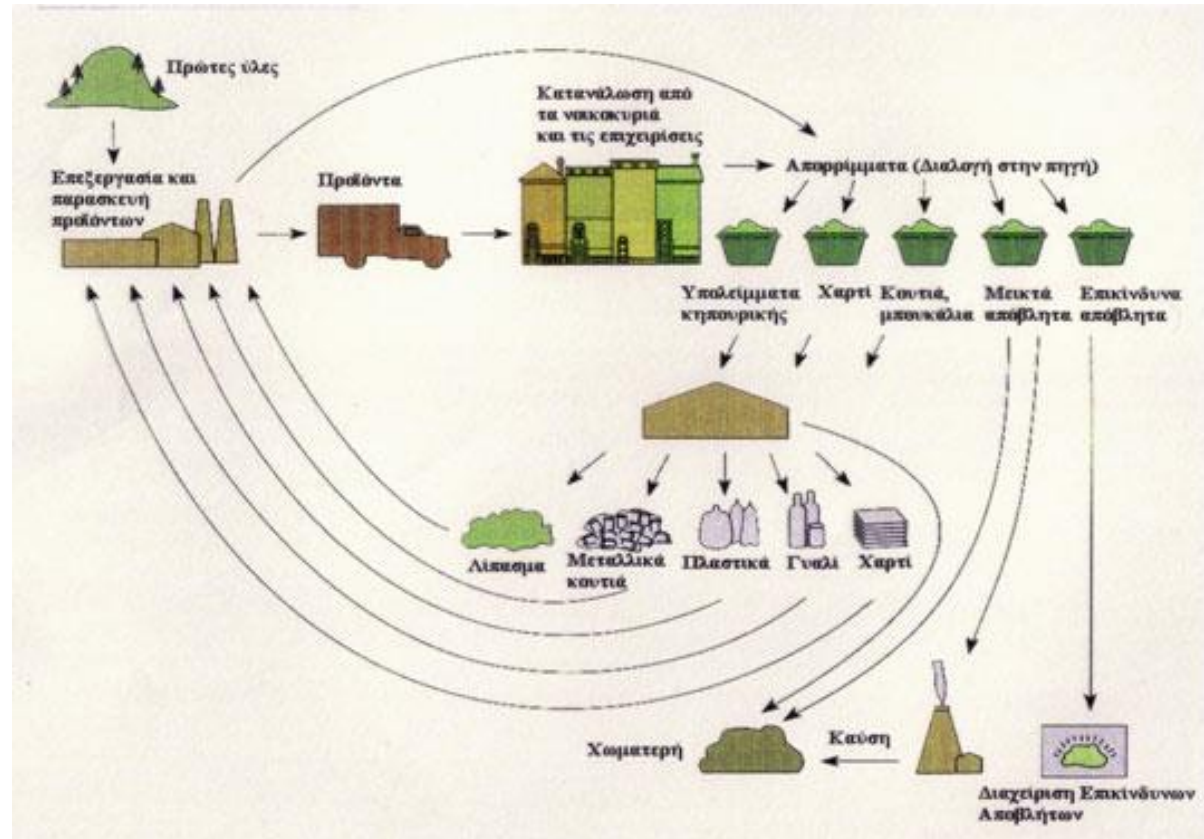
Παραχώρηση Οικονομικών Κινήτρων



Οικονομικά κίνητρα για την αγορά κατάλληλου εξοπλισμού παρακολούθησης των ποσοτήτων, αλλά και κομποστοποιητών ή άλλου βοηθητικού εξοπλισμού

Εισηγήσεις επιχειρήσεων για αντιμετώπιση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων

Δημιουργία οργανωμένων συστημάτων συλλογής παγκύπριας κάλυψης



Ένα οργανωμένο σύστημα συλλογής, παρέχει τη δυνατότητα να δημιουργηθούν νέες θέσεις εργασίας και συμβάλει στην καλύτερη αξιοποίηση των οργανικών αποβλήτων τροφίμων

Εισηγήσεις επιχειρήσεων για αντιμετώπιση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων

Υποβοήθηση για τη δημιουργία συνεργατικών σχηματισμών (Clusters)



Επιχειρήσεις που δεν έχουν το χώρο ή τους οικονομικούς πόρους για αγορά κομποστοποιητών, μπορούν να προχωρούν στη δημιουργία Cluster σε συνεργασία με άλλες επιχειρήσεις

Εισηγήσεις επιχειρήσεων για αντιμετώπιση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Εκπαίδευση/Κατάρτιση)



Εκπαίδευση των μαθητών ως προς την σπατάλη τροφίμων



Εξειδικευμένα μαθήματα σε σχολές μαγειρικής, επισιτιστικών τεχνών και τεχνικές σχολές.



Κατάρτιση του προσωπικού των επιχειρήσεων

Εισηγήσεις επιχειρήσεων για αντιμετώπιση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων

Διευκολύνσεις/Κουλτούρα)



Οι κύπριοι, 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»



ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ



Πλατφόρμα Συνεργασίας (Collaboration Platform)

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

<https://foodprintcy.eu/collaboration-platform/>



Save Food. Waste Less.

Already registered? [Log in now](#)

By registering with the Collaboration Platform of LIFE FOODPrint you can help in reducing our food waste! Register as a user below and help in managing food waste! Click on the icons below and register!



<https://www.foodprintcy.eu/el/polymesa/>



Συζήτηση

Ας δώσουμε ένα τέλος στην σπατάλη τροφίμων!

