



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Awareness-raising campaign to prevent and manage food waste among consumers, the food and hospitality industries

Δημοσιογραφική Διάσκεψη
28 Ιανουαρίου 2021



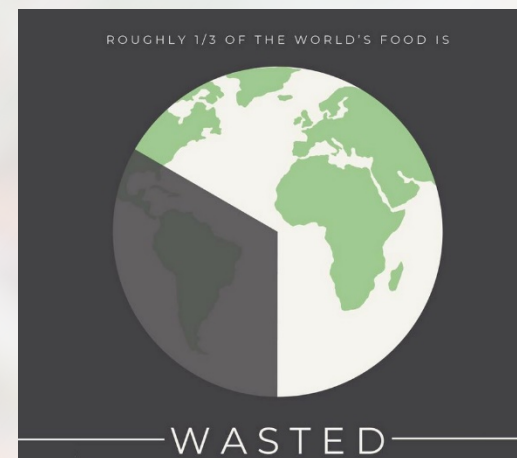
LIFE19 GIE/CY/001166

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





Παγκόσμια



900 δις δολάρια κοινωνικό κόστος

700 δις δολάρια περιβαλλοντικό κόστος

1 τρις δολάρια οικονομικό κόστος

1 στους 9 ανθρώπους υποσιτίζονται

8% των αερίων του θερμοκηπίου (2.5 δις τόνοι GHG)

1,9 δις τόνοι τροφίμων χάνονται ή σπαταλούνται



Ευρώπη



88 εκατομ. τόνοι αποβλήτων τροφίμων παράγονται κάθε χρόνο

43 εκατομ. άνθρωποι δεν μπορούν να αγοράσουν φαγητό κάθε δεύτερη μέρα

Περισσότερο από 180 εκατομ. τόνοι CO₂ παράγονται ετήσια



Περισσότερο από 173kg
απόβλητα τροφίμων ανά άτομο

Ποιοι παράγουν τα απόβλητα
τροφίμων





Εκπομπές θερμοκηπιακών αερίων ανά προϊόν

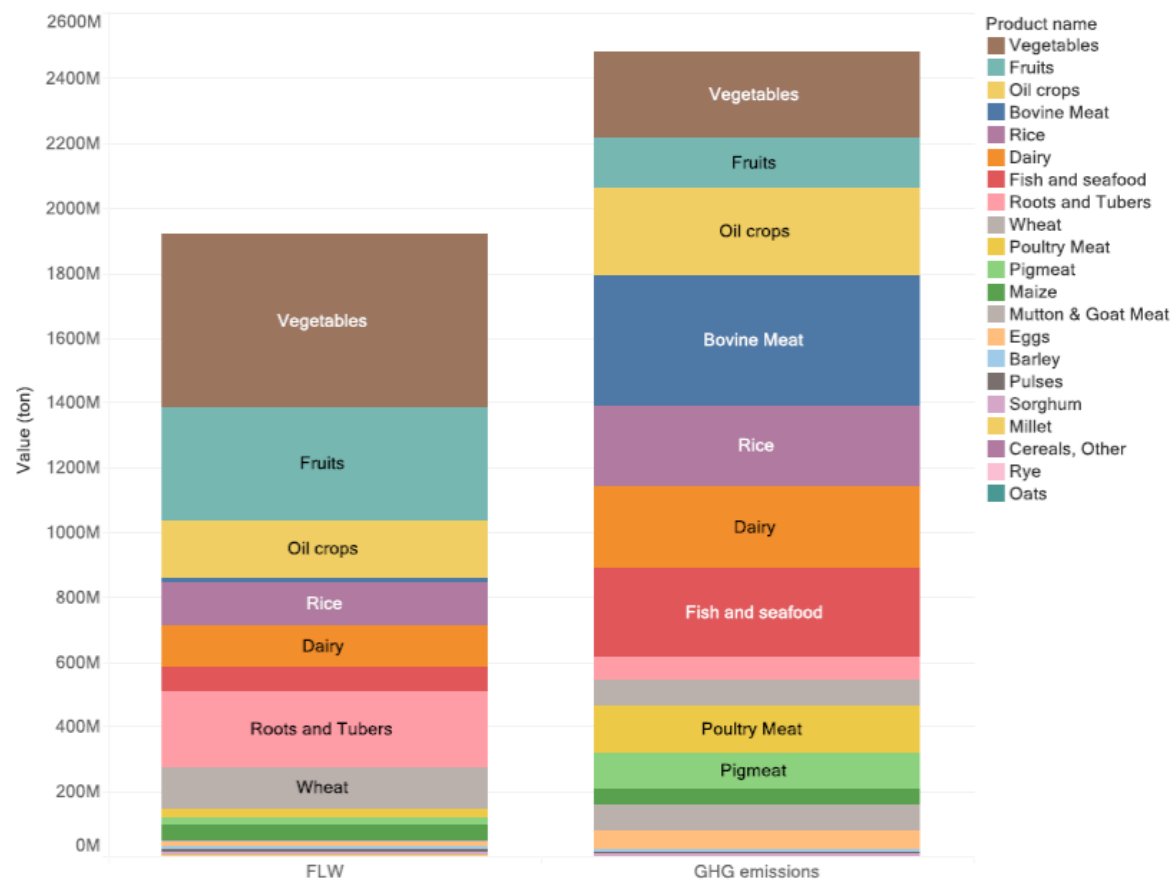


Figure 3. Global hotspots for FLW and associated GHG emissions in 2017.



Εκπομπές θερμοκηπιακών αερίων ανά προϊόν ανά τομέα

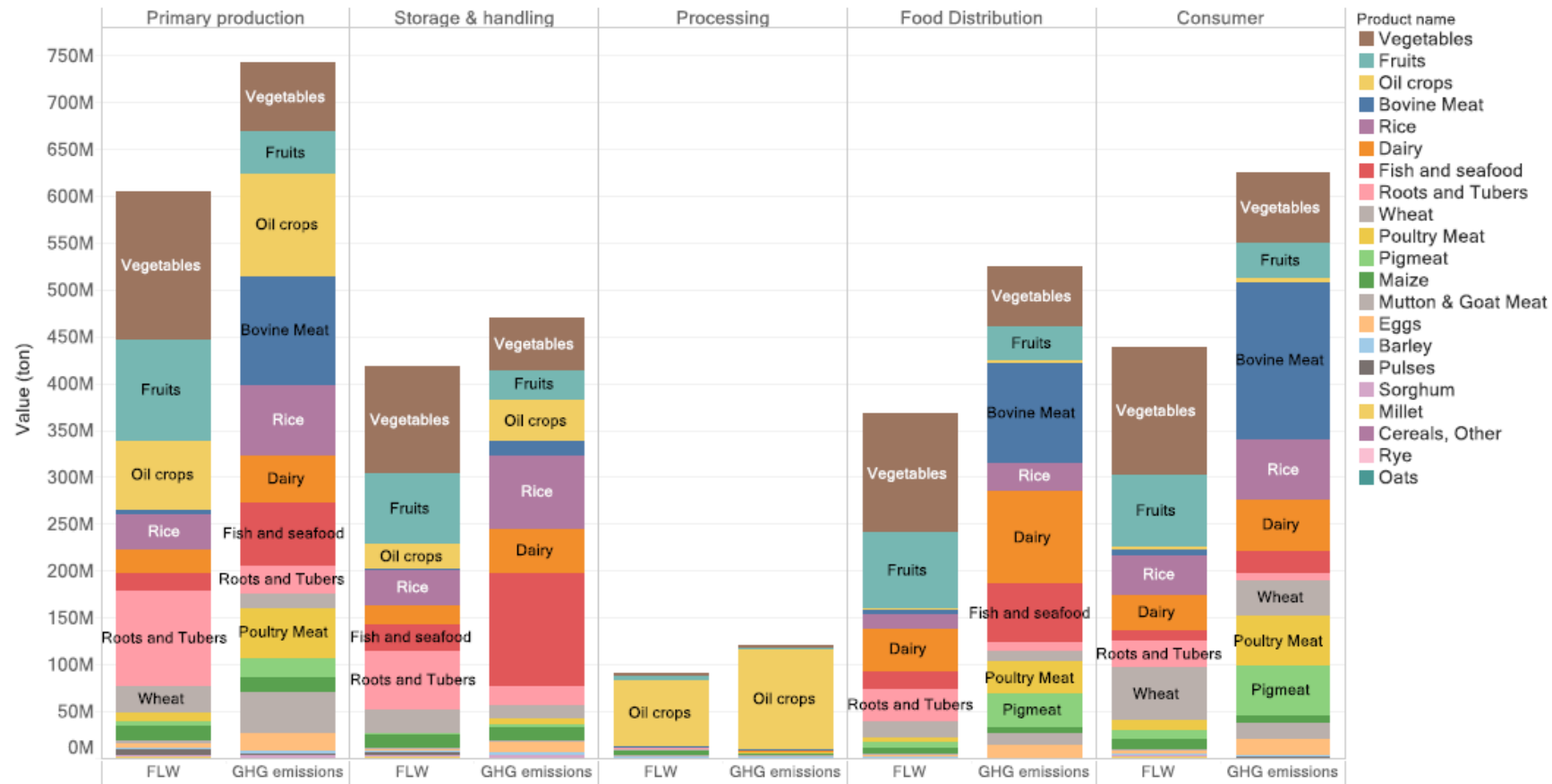


Figure 4. Global hotspots for FLW and associated GHG emissions by chain stage in 2017.



Κύπρος

155,000 τόνοι απόβλητα τροφίμων (2017)
28,2% των ΑΣΑ

1/3 των υποδομών και του κόστους διαχείρισης αποβλήτων

SDG 12.3 – Μειώση κατά 50% των αποβλήτων τροφίμων μέχρι το 2030

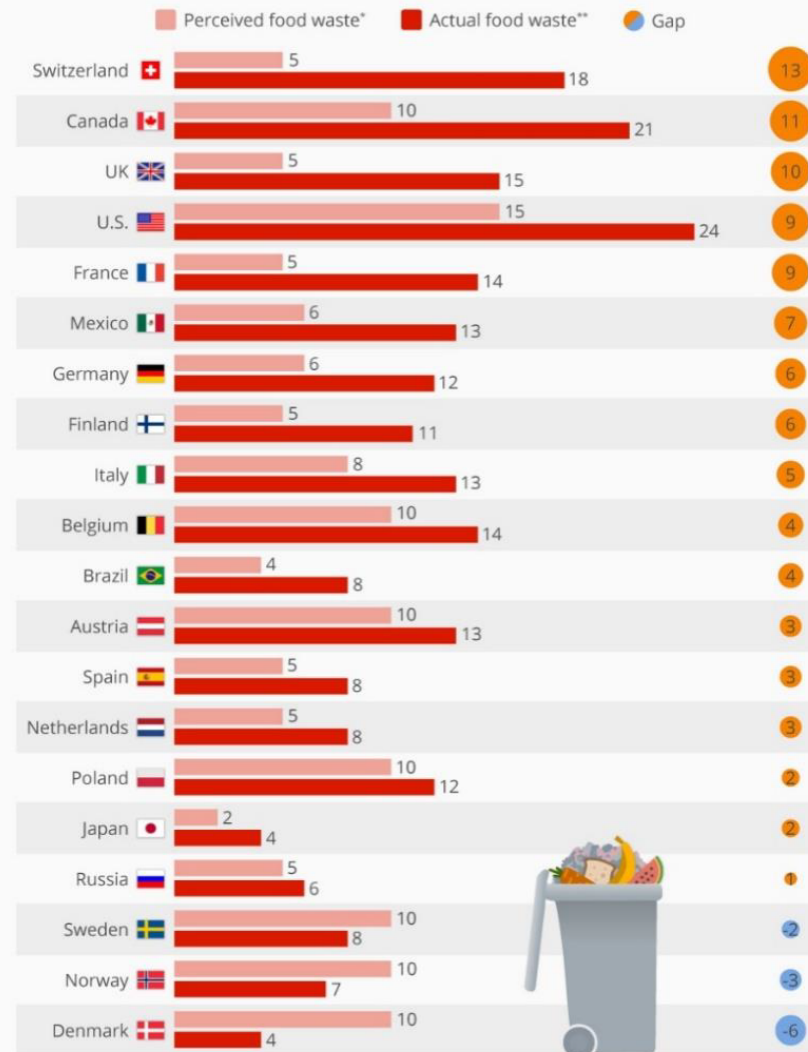


Σημαντική επισήμανση: Το μέγεθος του προβλήματος δεν εκτιμάται σωστά από τους πολίτες

Τα νοικοκυριά σπαταλούν περισσότερα τρόφιμα από όσο υπολογίζουν

Households Waste More Food Than Estimated

Perceived and actual food waste in households per country (in %)



* Estimations by 18,000 heads of households in 20 countries (aged 22 to 60 years), 2017/2018
** Qualitative research in 20 family- and 10 singlehouseholds; 2017/2018



Source: Movinga





Οικιακά οργανικά απορρίμματα:

Συνήθειες αγοράς και διαχείρισης τροφίμων σε Κυπριακά νοικοκυριά

Χρησιμοποιήθηκε η μεθοδολογία CAWI (Computer Aided Web Interviewing) για διεξαγωγή των συνεντεύξεων.

Η έρευνα κάλυψε 554 άτομα ηλικίας 18 και άνω, τα οποία είτε είναι υπεύθυνα για τα ψώνια στο νοικοκυριό, είτε είναι υπεύθυνα για την ετοιμασία φαγητού. Η γεωγραφική κατανομή του δείγματος ήταν ανάλογη της πραγματικής κατανομής του πληθυσμού. Τα δεδομένα δεν σταθμίστηκαν κατά την επεξεργασία τους.

Έκθεση αποτελεσμάτων ποσοτικής έρευνας αγοράς
1ο κύμα, Νοέμβριος 2020



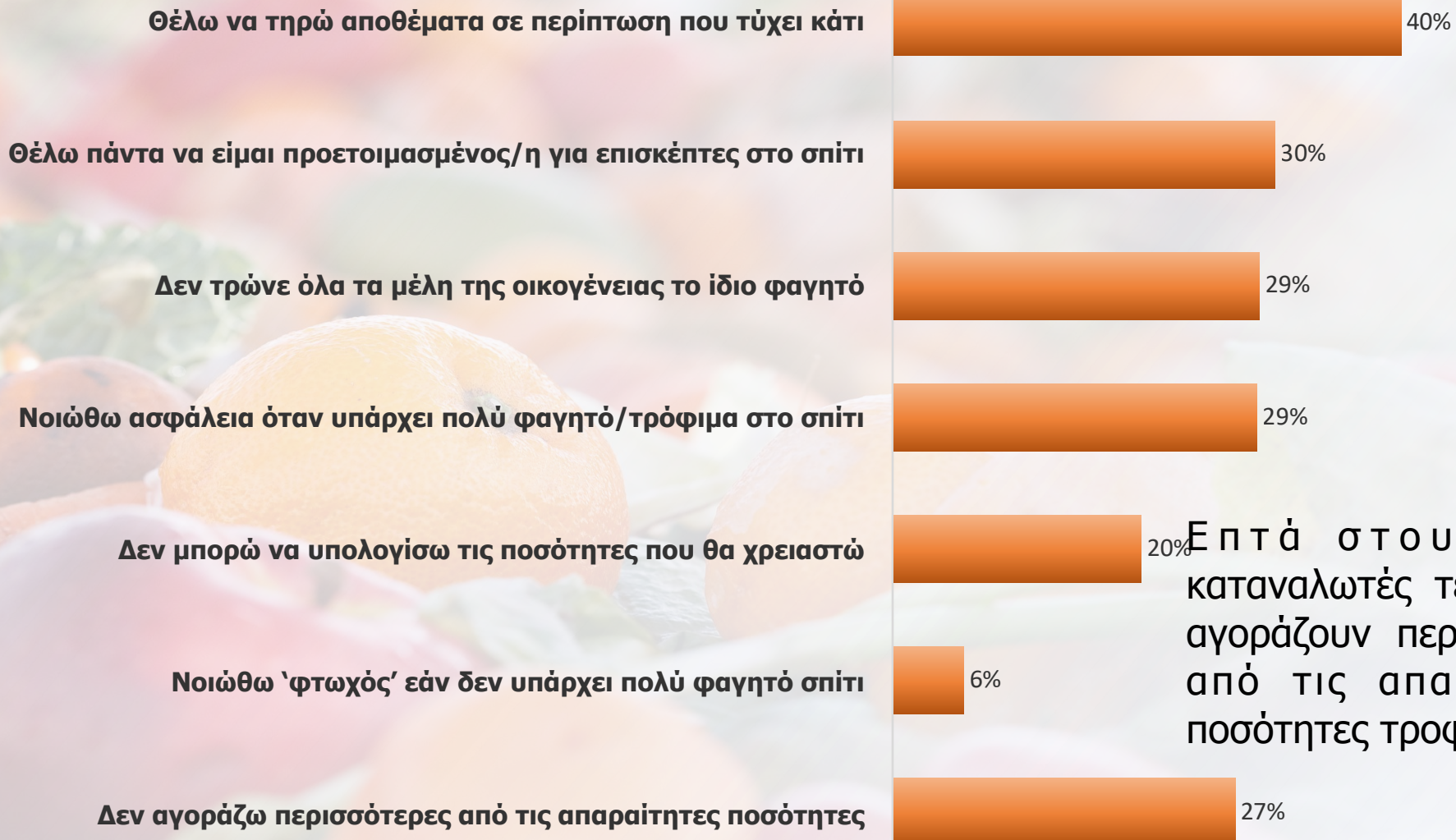
Συνοπτικά αποτελέσματα

- Το 73% αγοράζει περισσότερες από τις απαραίτητες ποσότητες τροφίμων
- Το 85% των νοικοκυριών δηλώνει ότι όταν ετοιμάζει ή παραγγέλνει φαγητό υπάρχουν περισσεύματα
- Το μέσο νοικοκυριό πετάει στα σκουπίδια 23% των εβδομαδιαίων του αγορών σε τρόφιμα, λαχανικά και φρούτα
- Όταν πετάνε φαγητό και τρόφιμα στα σκουπίδια οι πλείστοι νιώθουν τύψεις (56%) και ότι σπατάλησαν τα χρήματά τους άδικα (46%). Το αίσθημα ότι η πράξη αυτή κάνει ζημιά στο περιβάλλον είναι λιγότερο διάχυτο (30%).



Γενικές συνήθειες αγοράς και ετοιμασίας φαγητού

Λόγοι αγοράς πέραν των απαραίτητων ποσοτήτων τροφίμων

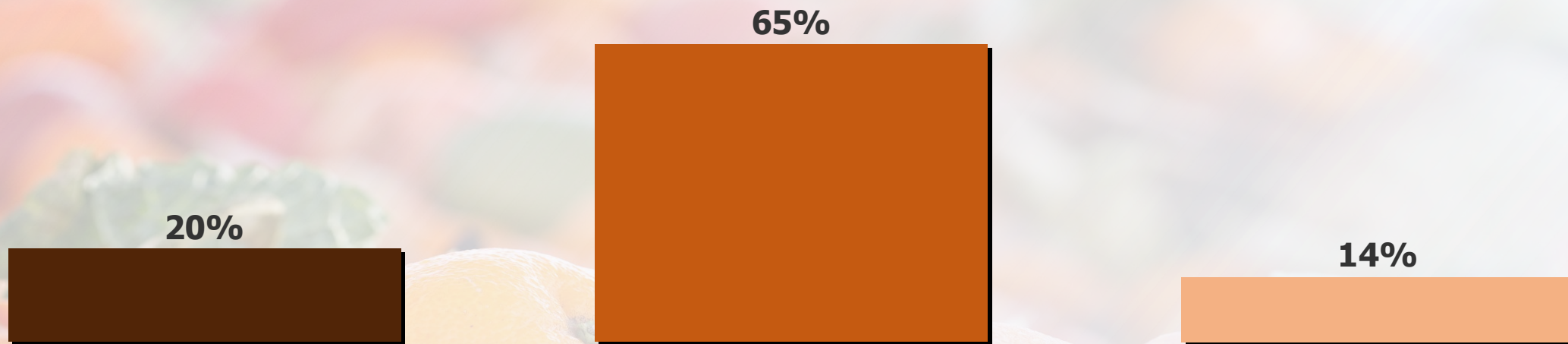


Επτά στους δέκα καταναλωτές τείνουν να αγοράζουν περισσότερες από τις απαραίτητες ποσότητες τροφίμων.



Διαχείριση περισσεύματος φαγητού

Συχνότητα περισσεύματος φαγητού



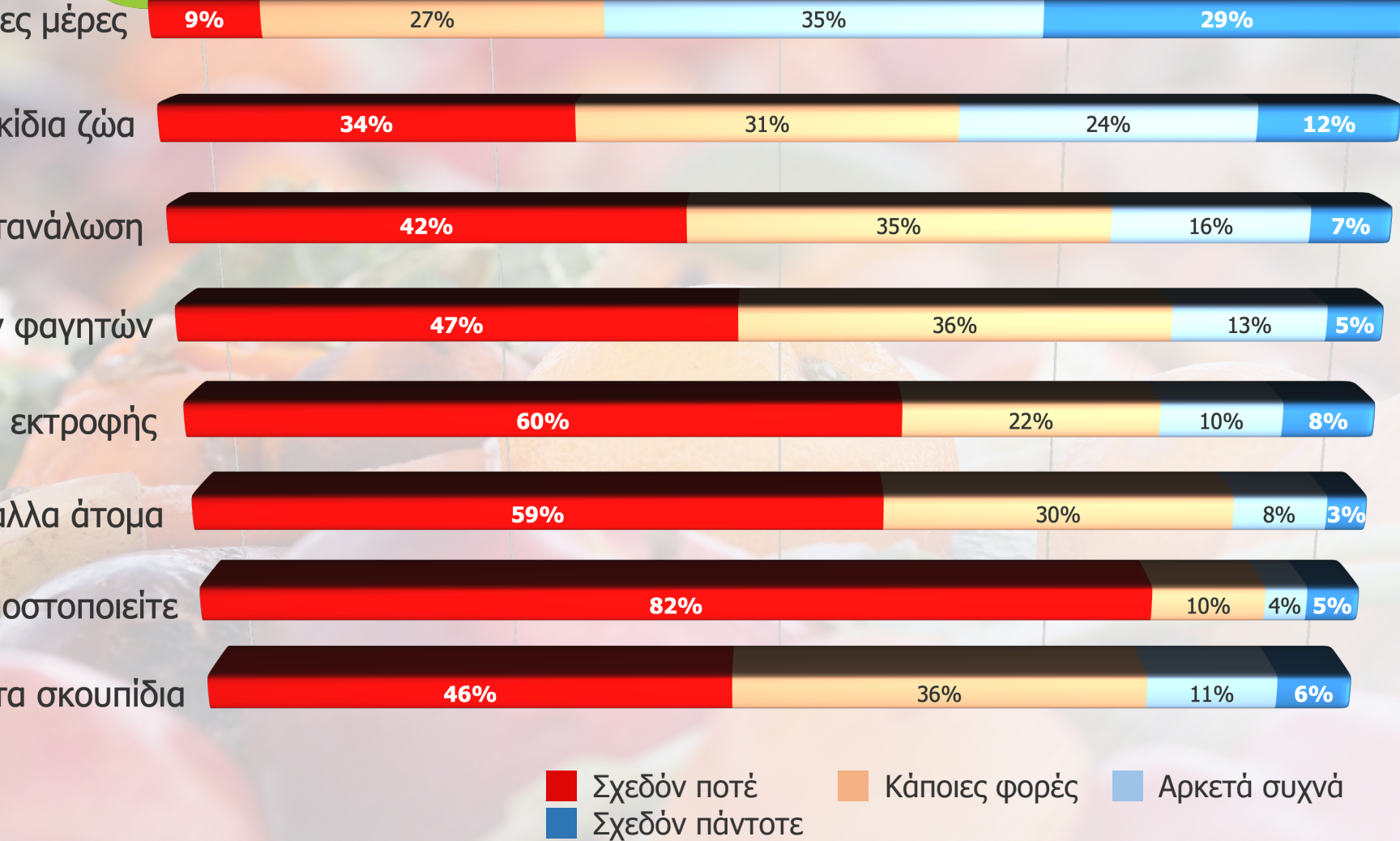
Στα πλείστα νοικοκυριά, όταν ετοιμάζεται ή παραγγέλλεται φαγητό, περισσεύει φαγητό, το οποίο δεν καταναλώνεται.

Σε δύο στα δέκα νοικοκυριά αυτό συμβαίνει τις περισσότερες φορές, ενώ σε επτά σχεδόν στα δέκα, κάποιες φορές. Μόνο στο 14% των νοικοκυριών σχεδόν ποτέ δεν περισσεύει φαγητό.

Διαχείριση περισσεύματος φαγητού

Ενέργειες με υπολείμματα

25% 50% 75% 100%



Τα δύο τρίτα καταναλώνουν το φαγητό που περισσεύει τις επόμενες μέρες, ενώ ένα τρίτο συνηθίζει να δίνει το περισσευμα φαγητού σε κατοικίδια ζώα.

Πιο αραιά το περισσευμα φαγητού χρησιμοποιείται για κομποστοποίηση (9%).

Ένας στους έξι, αρκετά συχνά ή πάντοτε πετάει το φαγητό που μένει στα σκουπίδια.





Απορρίμματα τροφίμων

Τρόφιμα ακατάλληλα για κατανάλωση

Τα πετάμε



Τα δίνουμε για κατανάλωση σε κατοικίδια ζώα



Τα κομποστοποιούμε



Η πλειοψηφία των καταναλωτών πετά στα σκουπίδια τα τρόφιμα που κρίνει ότι δεν είναι κατάλληλα για κατανάλωση (72%)

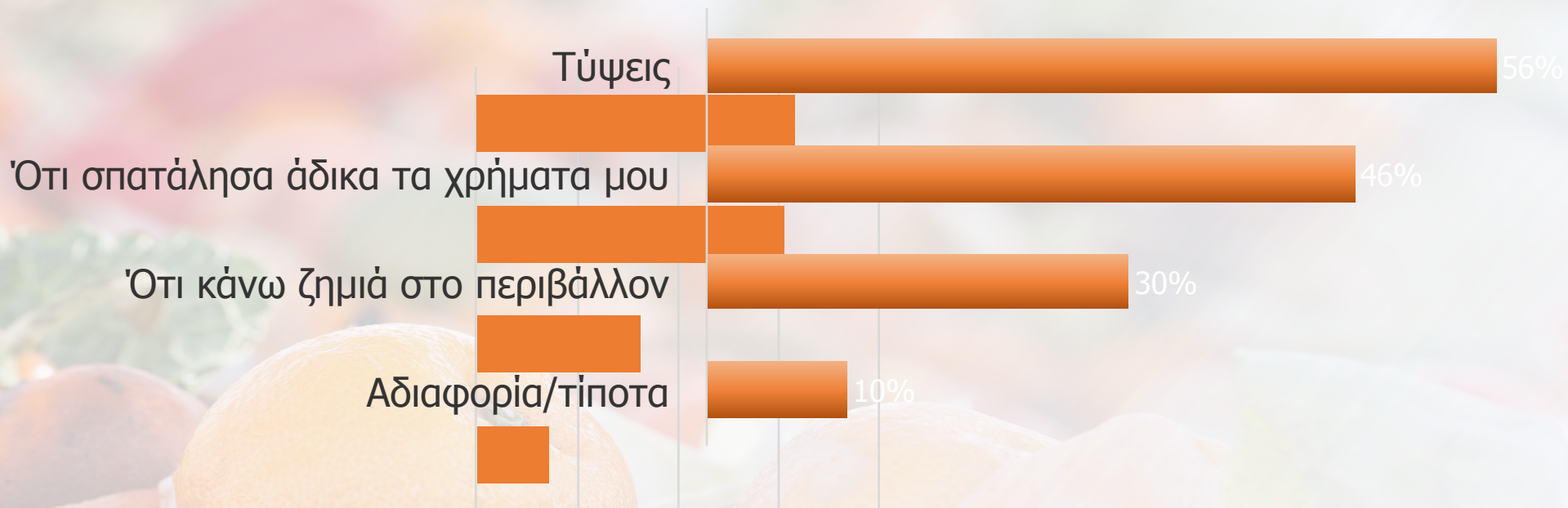
Τρεις στους δέκα δίνουν τα τρόφιμα αυτά σε κατοικίδια ζώα

Σε αρκετά χαμηλότερο βαθμό κάποιιοι αναφέρουν ότι τα κομποστοποιούν



Στάσεις και απόψεις

Αισθήματα κατά την απόρριψη τροφίμων



Το κυριότερο αίσθημα που προκαλείται στους καταναλωτές, όταν πετάνε φαγητά και τρόφιμα στα σκουπίδια, είναι γενικά οι τύψεις (56%)

Ακολουθεί η άδικη σπατάλη λεφτών (46%)

Το περιβάλλον είναι στη συνείδηση μόνο τριών στους δέκα καταναλωτές



Διαχείριση περισσεύματος φαγητού

Λόγοι που πετάνε φαγητό

να χαλασει/δεν είναι ασφαλές για κατανάλωση

Η οικογένεια επιθυμεί πάντοτε φρέσκο φαγητό

Δεν αρέσει στα μέλη της οικογένειας

Δεν είναι εύγεστο

Περιορισμένος αποθηκευτικός χώρος

Μειώνεται η θρεπτική αξία του φαγητού

Από συνήθεια

Επειδή μπορώ (δεν μου κοστίζει κάτι)

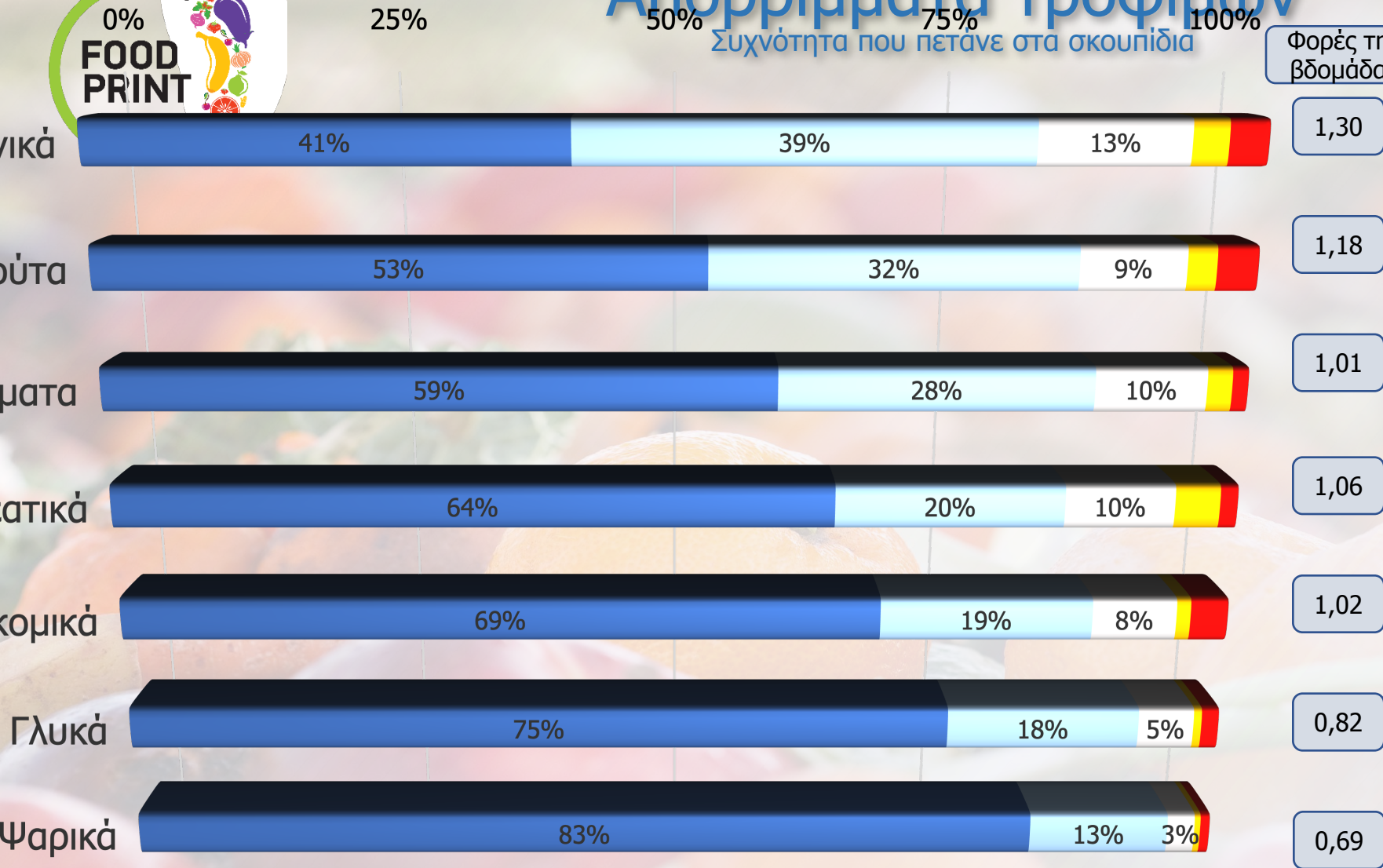
Επειδή έτσι κάνουν όλοι



Δύο σχεδόν στους δέκα πετάνε το φαγητό χωρίς να έχουν κάποιο ιδιαίτερο λόγο, κυρίως διότι έτσι συνήθισαν.

Απορρίμματα τροφίμων

Συχνότητα που πετάνε στα σκουπίδια



Τα λαχανικά και τα φρούτα είναι οι κατηγορίες τροφίμων που πετιούνται πιο συχνά στα σκουπίδια.

Ζυμαρικά και είδη αρτοποιείου πετά στα σκουπίδια τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα το 41%, κρέατα το 36% και γαλακτοκομικά το 31%.

■ Πιο αραιά
 ■ 1 φορά τη βδομάδα
 ■ 2-3 φορές τη βδομάδα
 ■ 4-5 φορές τη βδομάδα
 ■ Καθημερινά

Ερ7. Για κάθε μια από τις ακόλουθες κατηγορίες τροφίμων, θα ήθελα να υποδείξετε πόσο συχνά τυχαίνει να έχετε είδη τα οποία πετάτε στα σκουπίδια;

Βάση: Όλο το δείγμα, N=554



Απορρίμματα τροφίμων

Λόγοι αλλοίωσης φαγητού, φρούτων, λαχανικών

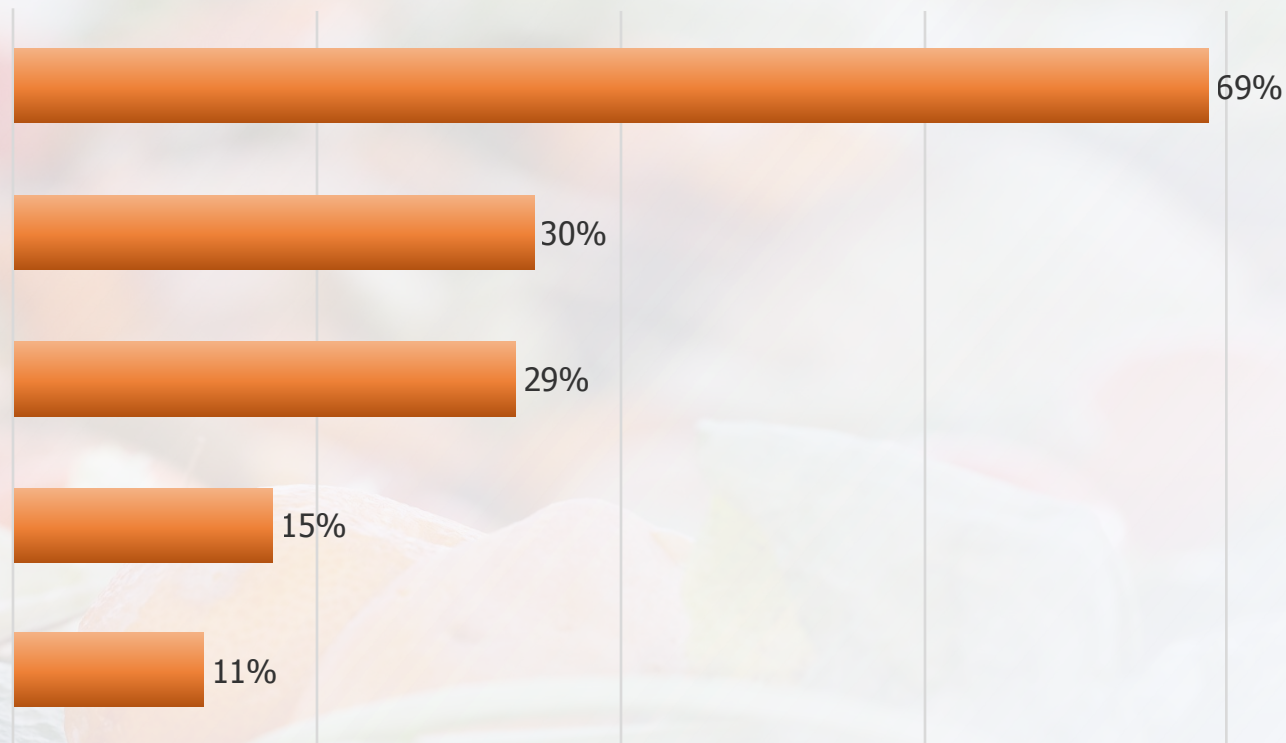
Δεν τα καταναλώνουμε με την ταχύτητα που αναμένεται

Ξεχνούμε να τα καταναλώσουμε

Αγοράζουμε περισσότερα από ότι υπάρχει ανάγκη

Συνθήκες αποθήκευσης/φύλαξης τους

Είναι κατώτερης ποιότητας



Ο κυριότερος λόγος που αλλοιώνονται τα τρόφιμα και πετιούνται στα σκουπίδια είναι διότι δεν καταναλώνονται με την ταχύτητα που αναμένεται

Σε χαμηλότερο βαθμό οι καταναλωτές αναφέρουν ότι ξεχνούν να καταναλώσουν τα τρόφιμα και ότι αγοράζουν περισσότερα από ότι χρειάζονται



Μέρος Β: 1η Ποσοτική έρευνα σε ιστοχώρο

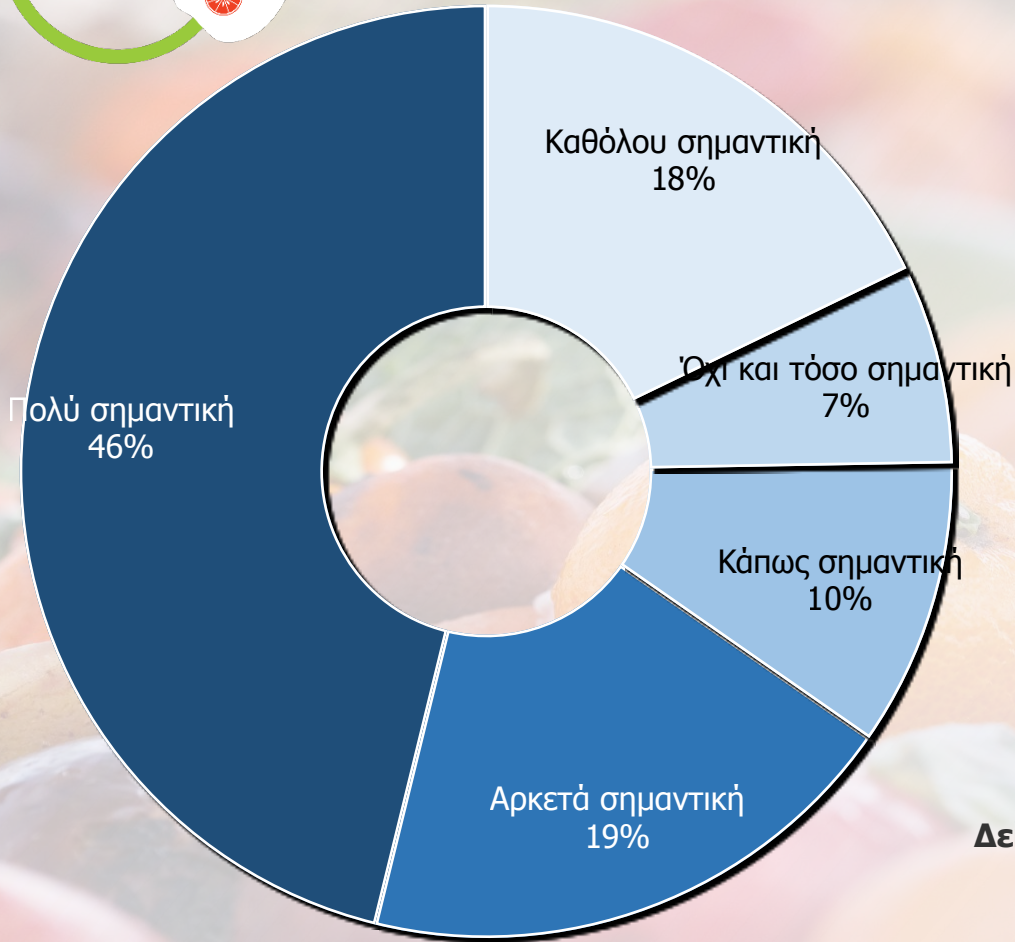
Η ενότητα αυτή παρουσιάζει τα αποτελέσματα διαδικτυακής έρευνας που έγινε μεταξύ επισκεπτών σε ιστοχώρους του Συγκροτήματος ΔΙΑΣ (Sigmalive, Sportime.com.cy, I love Style, City.com.cy, Check In, Economy Today, MuCyprusTravel.com) μεταξύ 05/11 και 09/11/2020.

Πέραν της άντλησης ενός μεγάλου δείγματος Κυπρίων, η έρευνα με τη μεθοδολογία αυτή παρείχε τη δυνατότητα συμμετοχής ατόμων που διαμένουν εκτός Κύπρου.

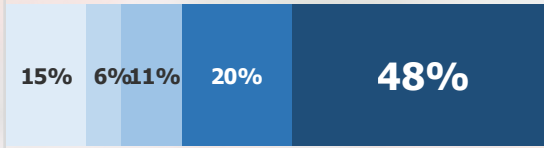


Στάσεις και απόψεις

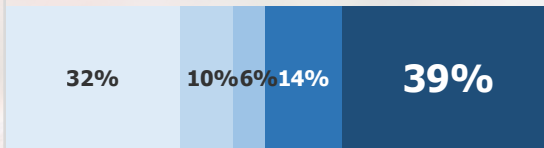
Σημαντικότητα αγοράς τροφίμων με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής



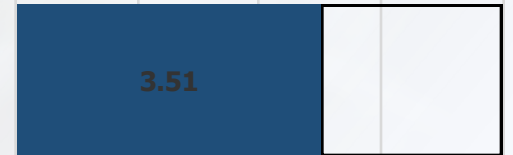
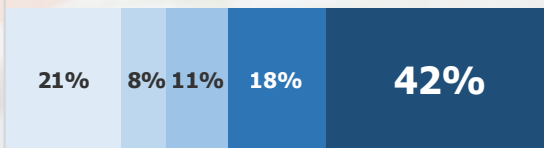
Δείγμα Κύπρου



Δείγμα Ελλάδας



Δείγμα άλλης ΕΕ/ ΗΒ



Καθόλου σημαντική 1 2 3 4 5 Πολύ σημαντική

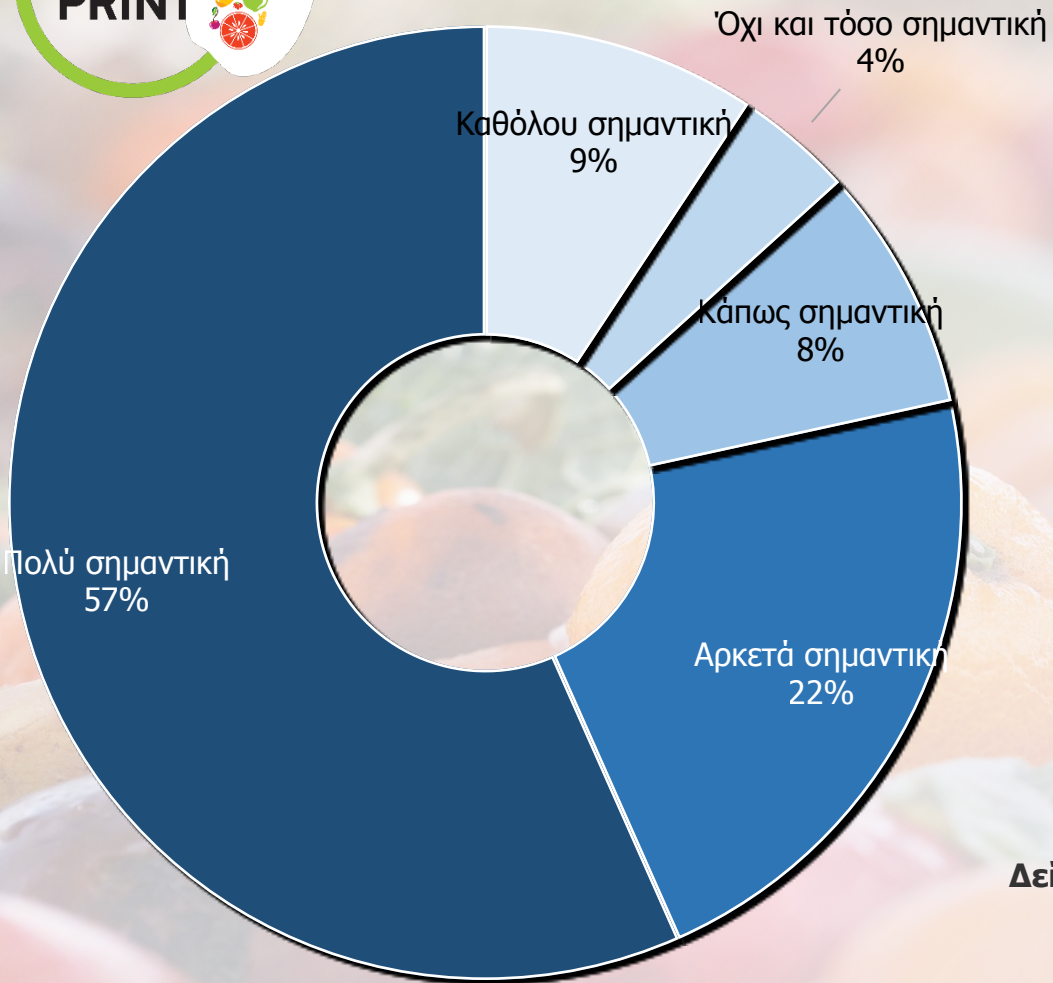
Ερ1. Συγκριτικά με άλλες ενέργειες προστασίας του περιβάλλοντος, πόσο σημαντική είναι η μείωση απορριμμάτων φαγητού αγοράζοντας τρόφιμα που έχουν μεγαλύτερη διάρκεια ζωής;

Βάση: Όλο το δείγμα N=1828

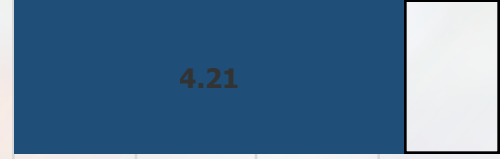


Στάσεις και απόψεις

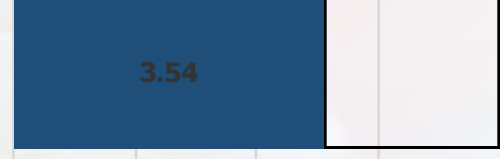
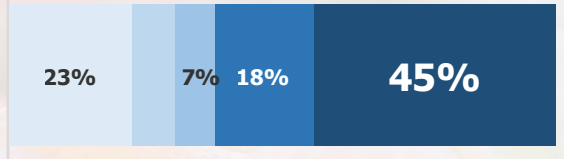
Σημαντικότητα κατανάλωσης/ χρήσης φαγητού που μένει



Δείγμα Κύπρου



Δείγμα Ελλάδας



Δείγμα άλλης ΕΕ/ ΗΒ



Καθόλου σημαντική 1 2 3 4 5
Κάπως σημαντική Πολύ σημαντική

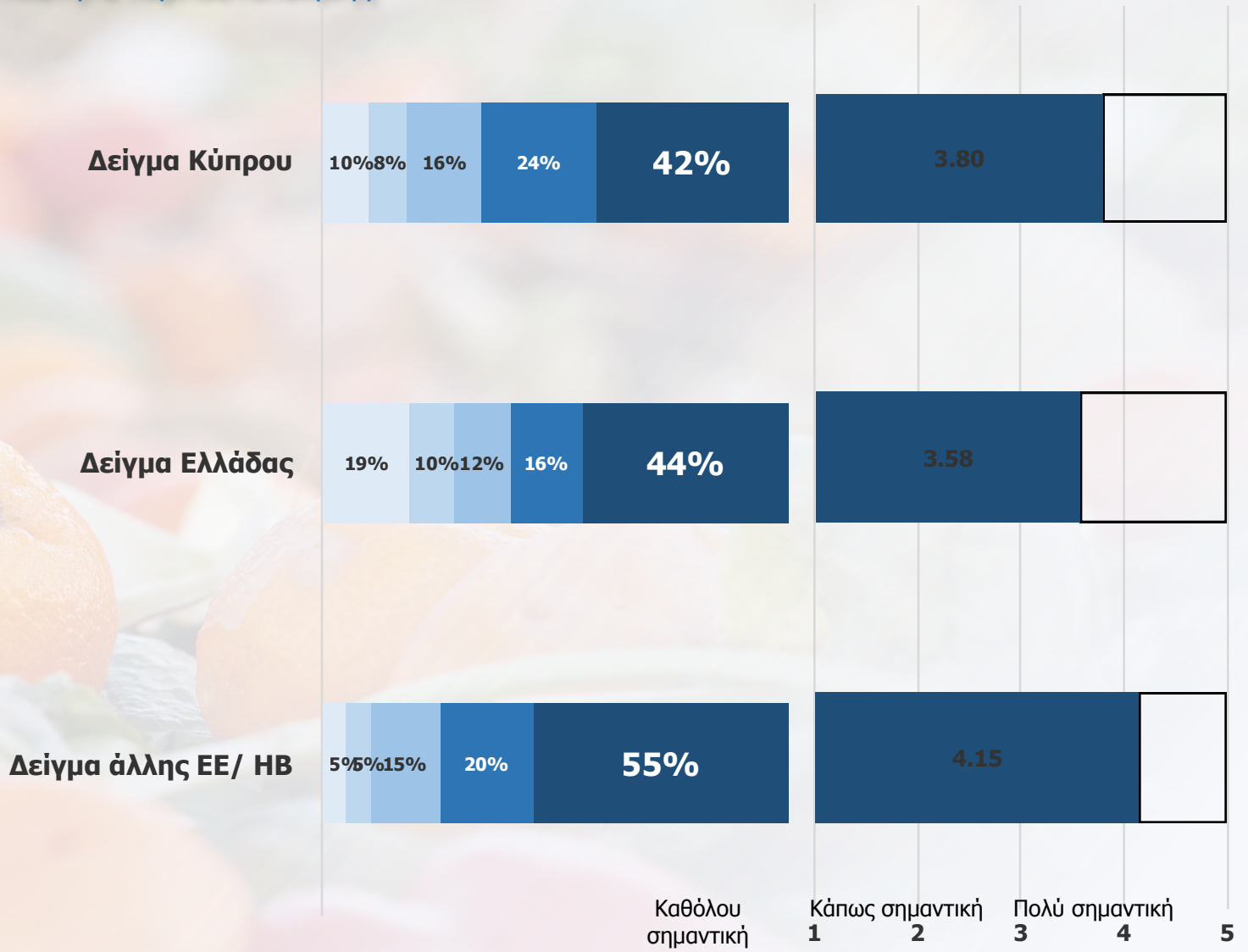
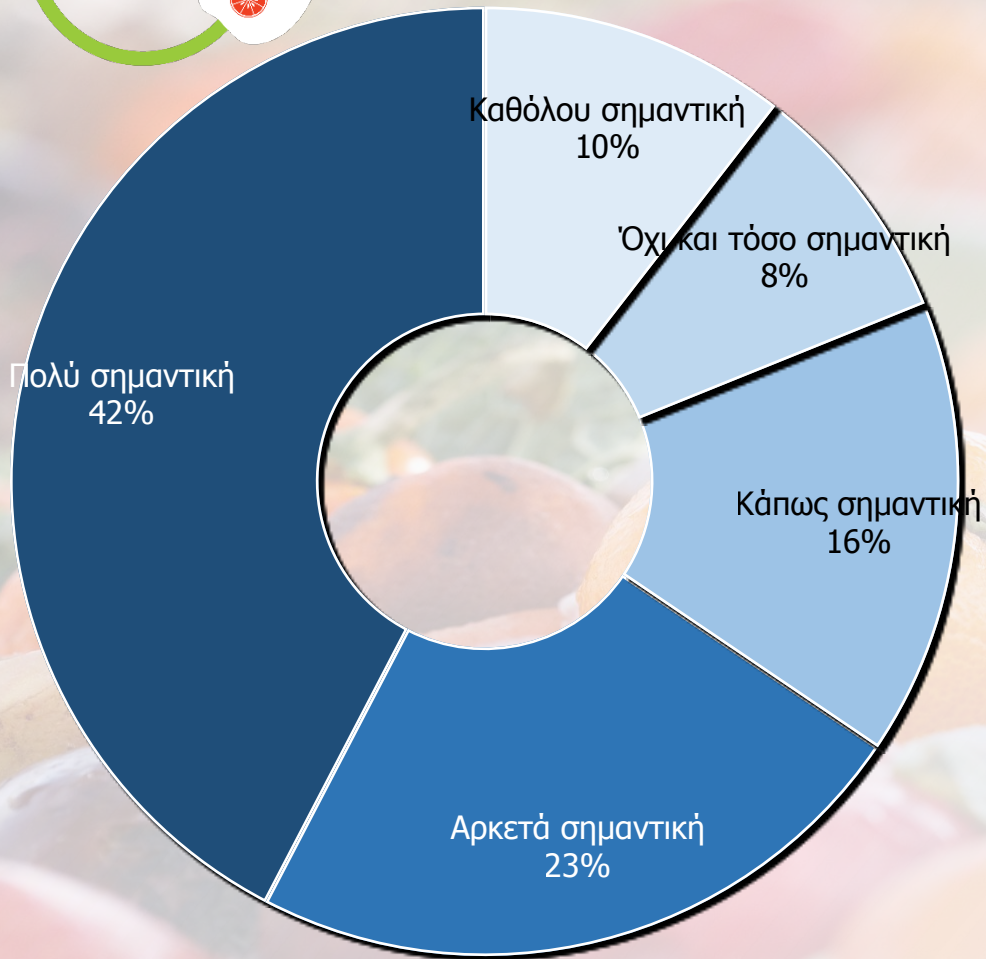
Ερ2. Συγκριτικά με άλλες ενέργειες προστασίας του περιβάλλοντος, πόσο σημαντική είναι η κατανάλωση μαγειρεμένου φαγητού που σας έχει μείνει είτε αργότερα, ή την επόμενη μέρα, ή τη χρήση του για ετοιμασία άλλων φαγητών;

Βάση: Όλο το δείγμα
N=1306



Στάσεις και απόψεις

Σημαντικότητα κομποστοποίησης



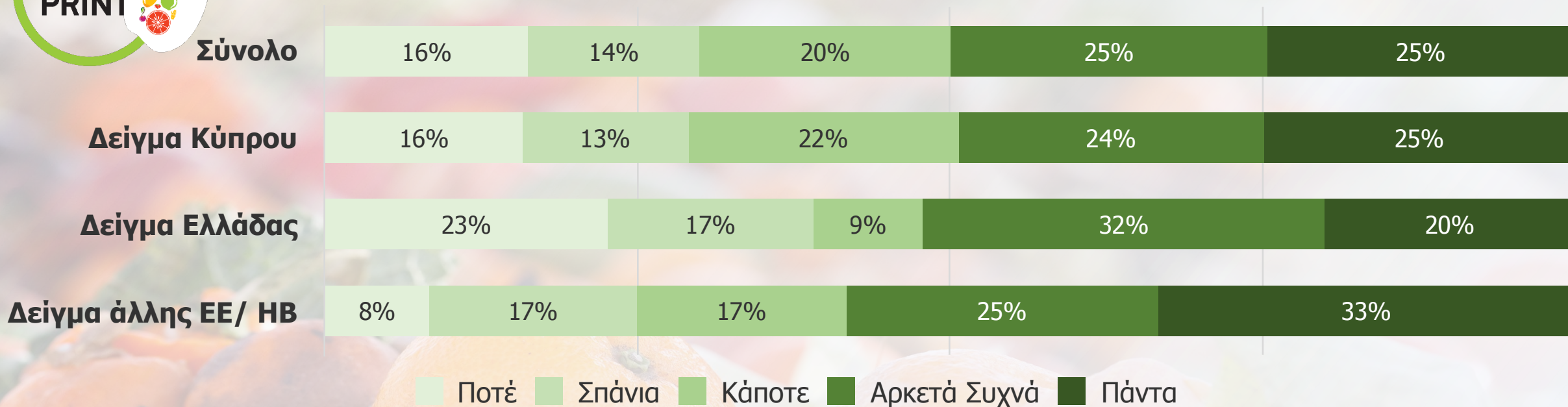
Ερ3. Συγκριτικά με άλλες ενέργειες προστασίας του περιβάλλοντος, πόσο σημαντική είναι η κομποστοποίηση;

Βάση: Όλο το δείγμα
N=1196



Στάσεις και απόψεις

Πακέτο φαγητού από εξόδους: Άποψη και πρακτική



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.



Μέρος Γ: 2η Ποσοτική έρευνα σε ιστοχώρο

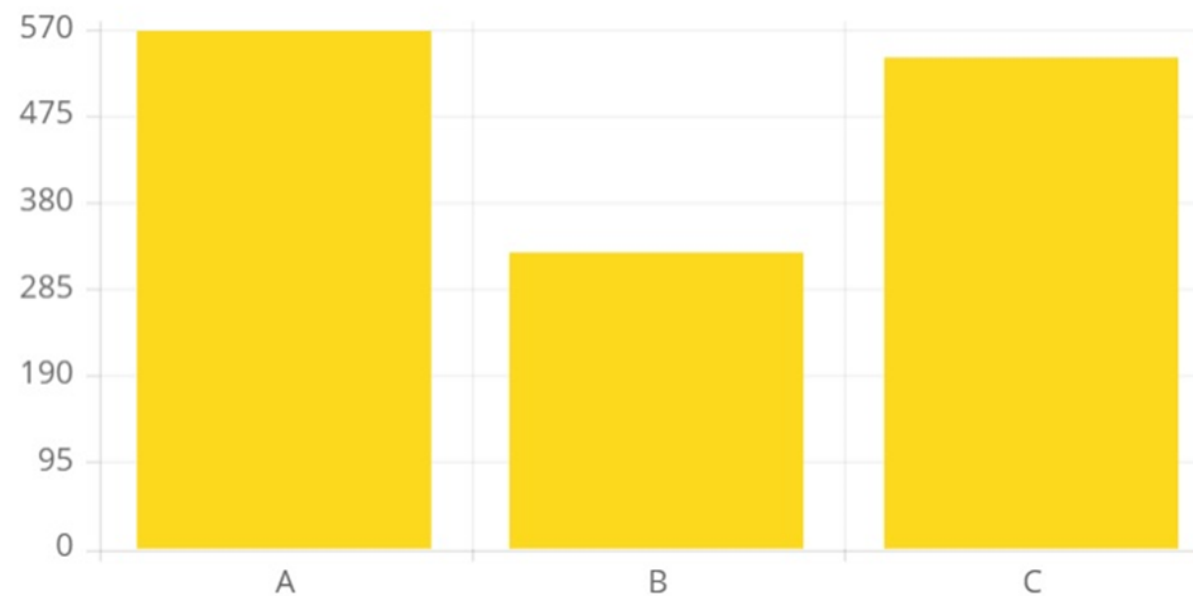
Η ενότητα αυτή παρουσιάζει τα αποτελέσματα διαδικτυακής έρευνας που έγινε μεταξύ επισκεπτών σε ιστοχώρους του Συγκροτήματος ΔΙΑΣ (Signalive, Sportime.com.cy, I love Style, City.com.cy, Check In, Economy Today, MuCyprusTravel.com) τον Ιανουάριο του 2021 (13/1/21 – 18/1/21)



1. Ποιο είδος τροφίμων απορρίπτεται περισσότερο στο νοικοκυριό σας;

# ^	ANSWER	COUNT	%
A	Συσκευασμένα τρόφιμα με ημερομηνία λήξης	568	39.7%
B	Φρούτα και λαχανικά	325	22.7%
C	Φαγητό που δεν έχει καταναλωθεί	539	37.6%

1,432 total respondents.

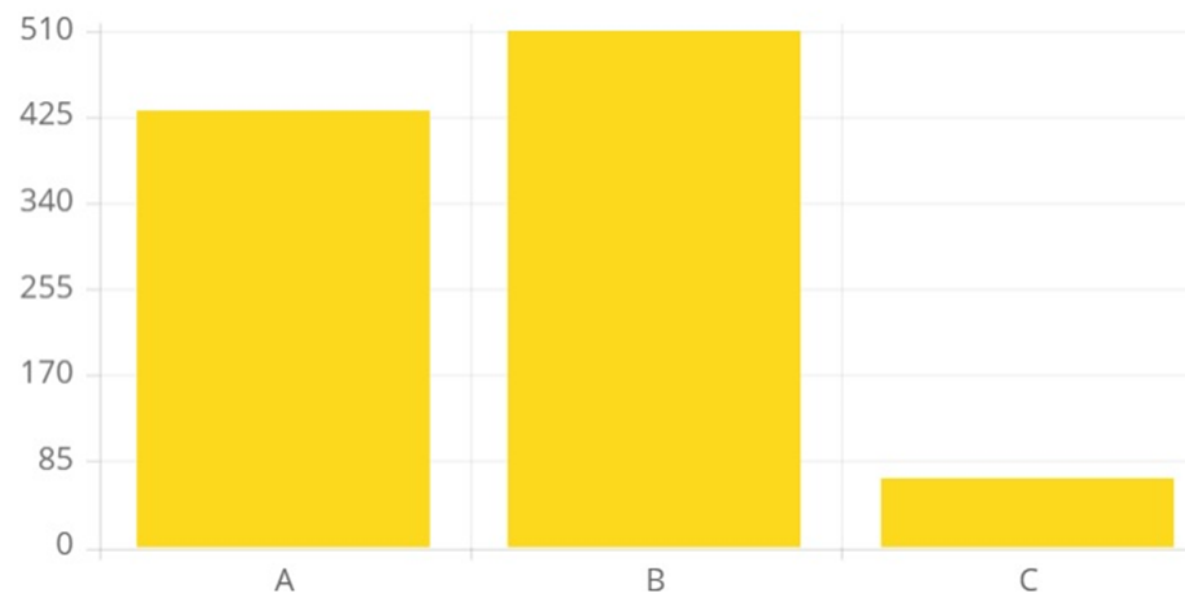




2. Στο μέσο Κυπριακό νοικοκυριό, το 50% των αποβλήτων είναι απορρίμματα τροφίμων. Στο νοικοκυριό σας τα απορρίμματα τροφίμων είναι...

# ^	ANSWER	COUNT	%
A	Λιγότερα	431	42.7%
B	Στο ίδιο επίπεδο	510	50.5%
C	Περισσότερα	68	6.7%

1,009 total respondents.



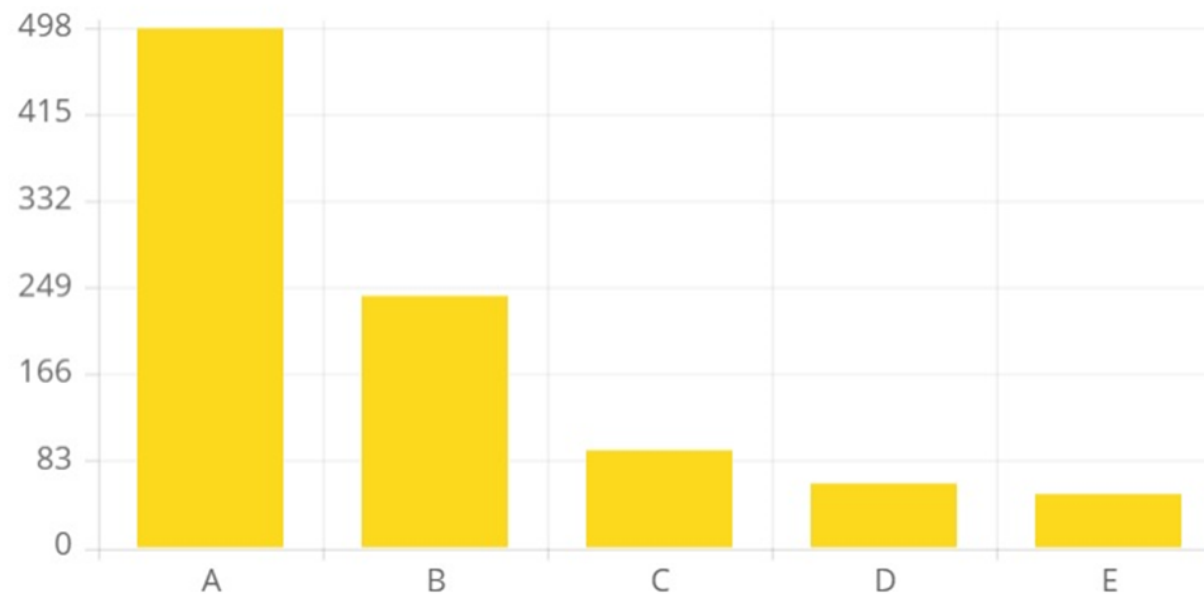
Παρατηρούμε και εδώ ότι υπάρχει υποεκτίμηση του προβλήματος, αφού οι μισοί σχεδόν πολίτες θεωρούν πως παράγουν λιγότερα σκουπίδια από το μέσο νοικοκυριό.



3. Συγκριτικά με άλλες ενέργειες που μπορείτε να κάνετε, πόσο σημαντική θεωρείτε την μείωση των απορριμμάτων φαγητού για προστασία του περιβάλλοντος;

# ^	ANSWER	COUNT	%
A	Πολύ σημαντική	497	52.7%
B	Αρκετά σημαντική	241	25.6%
C	Κάπως σημαντική	93	9.9%
D	Όχι και τόσο σημαντική	61	6.5%
E	Καθόλου σημαντική	51	5.4%

943 total respondents.





Σας ευχαριστούμε

