



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ανάλυση ευρημάτων από τη συλλογή των αποβλήτων τροφίμων 200 κυπριακών επιχειρήσεων



<https://lomi.com/blogs/news/innovative-ways-to-reduce-food-waste>

Μάρτιος 2023



LIFE19 GIE/CY/001166

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





Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ:

1. Executive Summary	3
1. Εκτελεστική Περίληψη	4
2. Εισαγωγή	5
3. Αποτελέσματα	7
3.1 Ποσότητες αποβλήτων τροφίμων	7
3.2 Ποσότητες μαγειρικών λαδιών	9
3.3 Ποσότητες τροφίμων για κοινωνικές σκοπούς	9
4. Συμπεράσματα	10
4.1 Ποσότητες αποβλήτων τροφίμων	10
4.2 Ποσότητες μαγειρικών λαδιών	11
4.3 Ποσότητες τροφίμων για κοινωνικές σκοπούς	11
5. Βιβλιογραφία	12

ΠΙΝΑΚΕΣ:

Πίνακας 1: Αριθμός επιχειρήσεων που συλλέχθηκαν δεδομένα ανά έτος και ανά οικονομικό τομέα δραστηριότητας	6
Πίνακας 2: Ποσότητες αποβλήτων ανά έτος και ανά οικονομικό τομέα Δραστηριότητας	7
Πίνακας 3: Ποσότητες αποβλήτων τροφίμων για την κατηγορία επιχειρήσεων καφεστιατορία	8
Πίνακας 4: Ποσότητες λαδίου που διατέθηκαν σε αδειούχους διαχειριστές ανά έτος ανά οικονομικό τομέα δραστηριότητας	9
Πίνακας 5: Ποσοστό αύξησης παραχώρησης μαγειρικού λαδίου (σύγκριση με τις ποσότητες του 2020)	11



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

1. EXECUTIVE SUMMARY

This survey was carried out as part of the European Life FoodPrint program with the aim of recording food waste from 200 businesses. The profile of the businesses that participated the survey are hotels, restaurants, bakeries and cafes. The data collection period started in January 2021 and ended in February 2023, covering the years 2020-2022.

Based on the main findings of the survey, there was a decreasing trend in the amount of food waste for bakeries. Specifically, in 2021 they managed to reduce the amount of their food waste by 25% compared to 2020 and by 28% in 2022 compared to 2020. One of the main reasons for the reduction in food waste was the better awareness of the businesses on food waste production and organic waste management that was developed through the delivery of relevant trainings to the businesses.

A decreased trend was also observed in the amount of food waste for restaurant but in much less extend. Specifically, in 2021, these businesses managed to reduce their food waste by only 0.20% compared to 2020. However, in 2022, the amount of their food waste increased sharply. This is due to the restart of the economy after the cease of the coronavirus pandemic restrictions.

The hotels and cafes participated the survey, demonstrated a gradual increase in the amount of food waste for the years 2021 and 2022. This is again due to the restart of the economy after the cease of the coronavirus pandemic restrictions.

Regarding the quantities of cooking oil that are given to a licensed collector, there was a small increase for bakeries and hotels. The quantities of cooking oil for restaurants did not change significantly and remained almost constant. Cafes participating the survey, did not use cooking oil.

Finally, a weakness was observed in terms of documenting the amount of food given for donation by the participating businesses. However, a number of businesses presented indicative quantities that donated for good cause. Specifically, in 2020, 4602 kg of food were given for donation and in 2021 4075 kg. For the year 2022, no data was submitted by the participating companies.



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

1. ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα έρευνα πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του ευρωπαϊκού προγράμματος Life FoodPrint με σκοπό την καταγραφή των αποβλήτων τροφίμων από 200 επιχειρήσεις. Οι επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα προέρχονται από τους οικονομικούς τομείς ξενοδοχεία, εστιατόρια, αρτοποιεία και καφεστιατόρια. Η περίοδος συλλογής δεδομένων ξεκίνησε τον Ιανουάριο του 2021 και τελείωσε το Φεβρουάριο του 2023 και αφορούσε τα έτη 2020-2022.

Με βάση τα κύρια ευρήματα της έρευνας, διαφαίνεται μειωτική τάση στην ποσότητα των αποβλήτων τροφίμων της κατηγορίας του οικονομικού τομέα αρτοποιίας. Συγκεκριμένα το 2021 μείωσαν τις ποσότητες των αποβλήτων τροφίμων τους κατά 25% σε σύγκριση με το 2020 και κατά 28% το 2022 συγκρίνοντας τις ποσότητες των αποβλήτων τους με το έτος 2020. Ένας από τους κυριότερους λόγους που παρουσιάστηκε η μείωση στα απόβλητα τροφίμων ήταν η ανάπτυξη περαιτέρω γνώσης και ευαισθητοποίησης στη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων από τις επιχειρήσεις, η οποία αποκτήθηκε μέσω των σχετικών εκπαιδεύσεων που πραγματοποιήθηκαν στους εργαζομένους τους στα θέματα παραγωγής αποβλήτων τροφίμων και διαχείρισης οργανικών αποβλήτων, στα πλαίσια του προγράμματος Life FoodPrint.

Μειωτική τάση διαφαίνεται και στην κατηγορία του οικονομικού τομέα επιχειρήσεων εστιατορίων, αλλά σε πολύ μικρότερο βαθμό. Συγκεκριμένα, οι επιχειρήσεις αυτές το 2021 μείωσαν την σπατάλη τροφίμων τους κατά 0.20% σε σύγκριση με το 2020. Το 2022 η ποσότητα των αποβλήτων τροφίμων των επιχειρήσεων αυτών αυξήθηκε κατακόρυφα κυρίως λόγω της επανεκκίνησης της οικονομίας μετά το πέρας των περιοριστικών μέτρων για την αναχαίτιση της πανδημίας τους κορονοϊού.

Οι κατηγορίες του οικονομικού τομέα επιχειρήσεων ξενοδοχεία και καφεστιατόρια παρουσίασαν σταδιακή αύξηση στην ποσότητα των αποβλήτων τροφίμων για τα έτη 2021 και 2022. Αυτό οφείλεται και πάλι στην επανεκκίνηση της οικονομίας μετά το πέρας των περιοριστικών μέτρων για την αναχαίτιση της πανδημίας τους κορονοϊού.

Όσο αφορά τις ποσότητες του μαγειρικού λαδιού, παρουσιάστηκε μικρή αύξηση στις ποσότητες που διατέθηκαν σε αδειούχο διαχειριστή από τις επιχειρήσεις του οικονομικού τομέα αρτοποιίας και ξενοδοχείων. Οι ποσότητες του μαγειρικού λαδιού που διατέθηκαν από τις επιχειρήσεις του οικονομικού τομέα εστιατόρια σε αδειούχο διαχειριστή, δεν είχαν σημαντικές αλλαγές και παρέμειναν σχεδόν σταθερές. Οι επιχειρήσεις από τον οικονομικό τομέα καφεστιατόρια που συμμετείχαν στην έρευνα δεν έκαναν χρήση μαγειρικού λαδιού.

Τέλος διαφάνηκε αδυναμία στην καταγραφή των ποσοτήτων βρώσιμων φαγητών που διατίθενται για κοινωφελής σκοπούς από τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα. Εντούτοις, αριθμός επιχειρήσεων που συμμετείχε στην έρευνα παρουσίασε ενδεικτικά τις ποσότητες που διατέθηκαν για κοινωφελής σκοπούς. Συγκεκριμένα, το 2020 παραχωρήθηκαν



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

4602 κιλά και το 2021 παραχωρήθηκαν 4075 κιλά βρώσιμου φαγητού. Για το έτος 2022 δεν κατατέθηκαν οποιαδήποτε δεδομένα από τις συμμετέχουσες επιχειρήσεις.

2. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η Ευρωπαϊκή Ένωση τα τελευταία χρόνια έχει θέσει ψηλά στην ατζέντα της το θέμα της πρόληψης και ορθολογικής διαχείρισης των οργανικών αποβλήτων. Για το λόγο αυτό, ξεκίνησε μια εκστρατεία ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης των Ευρωπαίων πολιτών και επιχειρήσεων για τα οργανικά απόβλητα εστιάζοντας στα απόβλητα τροφίμων [1].

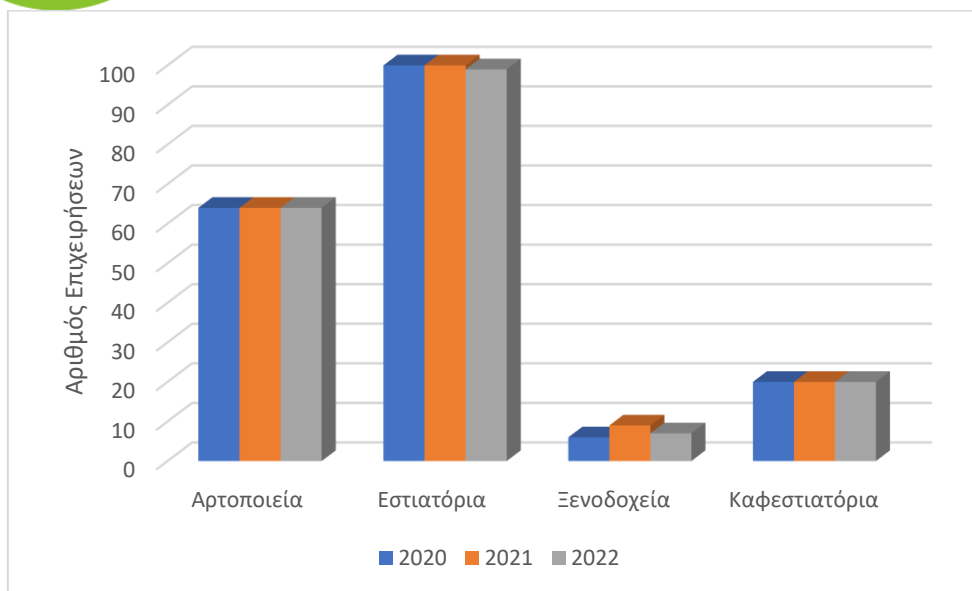
Η σπατάλη τροφίμων έχει αδιαμφισβήτητα οικονομικές, πολιτιστικές, πολιτισμικές και περιβαλλοντικές προεκτάσεις [2]. Από σχετικές έρευνες προκύπτει πως, αρκετοί πολίτες, δεν θεωρούν σημαντικό το περιβαλλοντικό πρόβλημα των αποβλήτων τροφίμων, λόγω των φυσικοχημικών ιδιοτήτων τους και της μη προσθήκης σε αυτά διάφορων χημικών ουσιών. Πιστεύεται πως, τα απόβλητα τροφίμων δεν προκαλούν ρύπανση και μπορούν να διασπαστούν στη φύση χωρίς να προκαλέσουν σημαντικές αλλαγές στις εκπομπές των αερίων του θερμοκηπίου. Αυτή η αντίληψη όμως έχει αποδειχθεί ότι είναι εσφαλμένη, μιας και ένας τόνος αποβλήτων τροφίμων κατά την διάρκεια της αποσύνθεσής του, παράγει πολύ περισσότερες εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου σε σχέση με άλλα απόβλητα [3].

Η Ομοσπονδία Εργοδοτών & Βιομηχάνων (ΟΕΒ) στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού προγράμματος FOODPrint, το οποίο συγχρηματοδοτείται από το πρόγραμμα Life της Ευρωπαϊκής Επιτροπής και έχει σαν στόχο την ενημέρωση και ευαισθητοποίηση των πολιτών και των επιχειρήσεων ως προς την σπατάλη τροφίμων, προχώρησε σε καταγραφή των αποβλήτων τροφίμων σε περίπου 200 επιχειρήσεις του τομέα εστίασης, φιλοξενίας και τροφοδοσίας τροφίμων για τα έτη 2020-2022. Σκοπός της καταγραφής ήταν η παρακολούθηση των ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων που απορρίπτονται από τις επιχειρήσεις και πως αυτές έχουν επηρεαστεί από την αρχή υλοποίησης του έργου μέχρι το τέλος.

Στην εν λόγω έρευνα συμμετείχαν 194 κυπριακές επιχειρήσεις προερχόμενες από τους οικονομικούς τομείς δραστηριότητας της εστίασης, φιλοξενίας και τροφοδοσίας τροφίμων. Συγκεκριμένα στην έρευνα συμμετείχαν 64 εταιρείες αρτοποιίας, 100 εστιατόρια, 10 ξενοδοχεία και 20 καφεστιατόρια. Στον **Πίνακα 1** παρουσιάζεται αναλυτικά ο αριθμός των επιχειρήσεων από τις οποίες συλλέχθηκαν δεδομένα, ανά έτος και ανά οικονομικό τομέα δραστηριότητας.



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



ΠΙΝΑΚΑΣ 1: ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΠΟΥ ΣΥΛΛΕΧΘΗΚΑΝ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΑΝΑ ΕΤΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΤΟΜΕΑ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

Τεράστια πρόκληση κατά την διάρκεια της καταγραφής των ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων αποτέλεσαν τα περιοριστικά μέτρα για αναχαίτηση της πανδημίας τους κορονοϊού. Συγκεκριμένα για τις επιχειρήσεις του οικονομικού τομέα δραστηριότητας ξενοδοχεία όπου δεν είχαν σταθερό κύκλο εργασιών κάποια ξενοδοχεία δεν προχώρησαν σε καταγραφές αποβλήτων τροφίμων με αποτέλεσμα για το έτος 2020 να συλλεχθούν δεδομένα από 6 ξενοδοχεία, για το έτος 2021 από 9 και για το έτος 2022 από 7. Επιπρόσθετα για τις επιχειρήσεις του οικονομικού τομέα δραστηριότητας εστιατόρια για το έτος 2022 δεν παραχωρήθηκαν δεδομένα από 1 εστιατόριο.



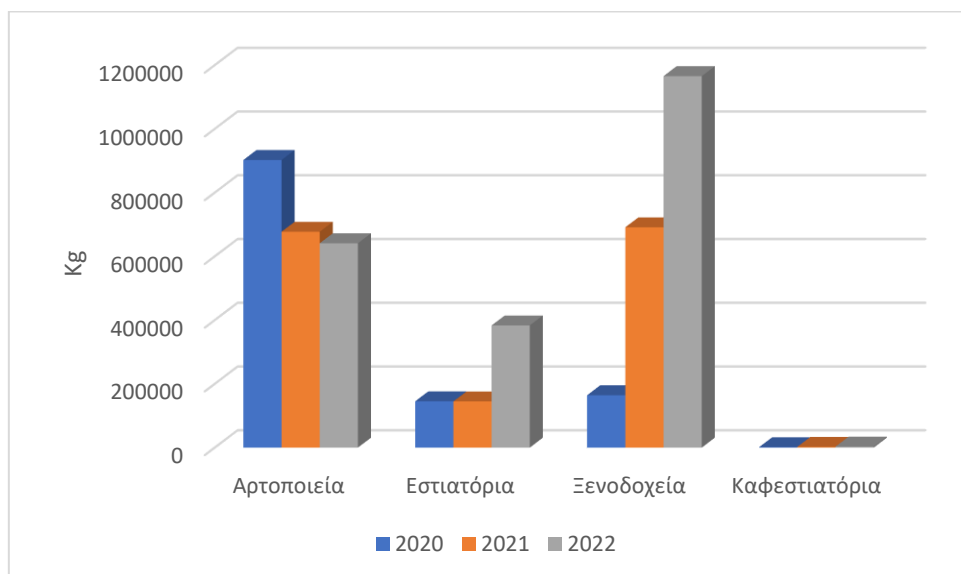
Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

3. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Οι επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα, συγκέντρωσαν για τα έτη 2020, 2021 και 2022 τις ποσότητες των αποβλήτων τροφίμων τους (συμπεριλαμβανομένων και τις ποσότητες οι οποίες παραχωρούνται σε αδειούχο διαχειριστή), τις ποσότητες του μαγειρικού λαδιού καθώς επίσης και τις ποσότητες που παραχωρούνται για κοινωνικές σκοπούς. Σημειώνεται ότι, κατά την διάρκεια των ετών 2020-2021 υπήρχαν διάφορα μέτρα αναχαίτησης της πανδημίας του κορονοϊού με σημαντικό επηρεασμό στο κύκλο εργασιών των επιχειρήσεων. Ειδικότερα, ο ξενοδοχειακός τομέας έχει επηρεαστεί σε μεγάλο βαθμό αφού αρκετά ξενοδοχεία λειτουργούσαν με μειωμένη πληρότητα κλινών. Επιπρόσθετα, σε αρκετά εστιατόρια η υπηρεσία dine in αντικαταστάθηκε με τις υπηρεσίες του Take away ή Delivery, με αποτέλεσμα τα εστιατόρια να μην επωμίζονται τις ποσότητες αποβλήτων τροφίμων που παραμένουν από τον πελάτη ενώ υπό άλλες συνθήκες θα έπρεπε να τα διαχειριστούν εντός της εγκατάστασης τους.

3.1 ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Στον **Πίνακα 2** Πίνακας 2: Ποσότητες αποβλήτων ανά έτος και ανά οικονομικό τομέα παρουσιάζονται οι ποσότητες αποβλήτων για τα έτη 2020, 2021 και 2022 ανά κατηγορία επιχειρήσεων.



ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΑΝΑ ΕΤΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΤΟΜΕΑ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

Η κατηγορία επιχειρήσεων αρτοποιίας κατάφεραν το 2021 να μειώσουν την σπατάλη τροφίμων τους κατά 25% σε σύγκριση με το 2020 και κατά 28% το 2022 συγκρίνοντας τις ποσότητες των αποβλήτων τους με το έτος 2020. Η συγκεκριμένη κατηγορία επιχειρήσεων δεν επηρεάστηκε σημαντικά από τα μέτρα αναχαίτησης της πανδημίας αφού οι επιχειρήσεις συνέχιζαν την λειτουργία τους και κατά την περίοδο της πανδημίας. Αξίζει να σημειωθεί ότι



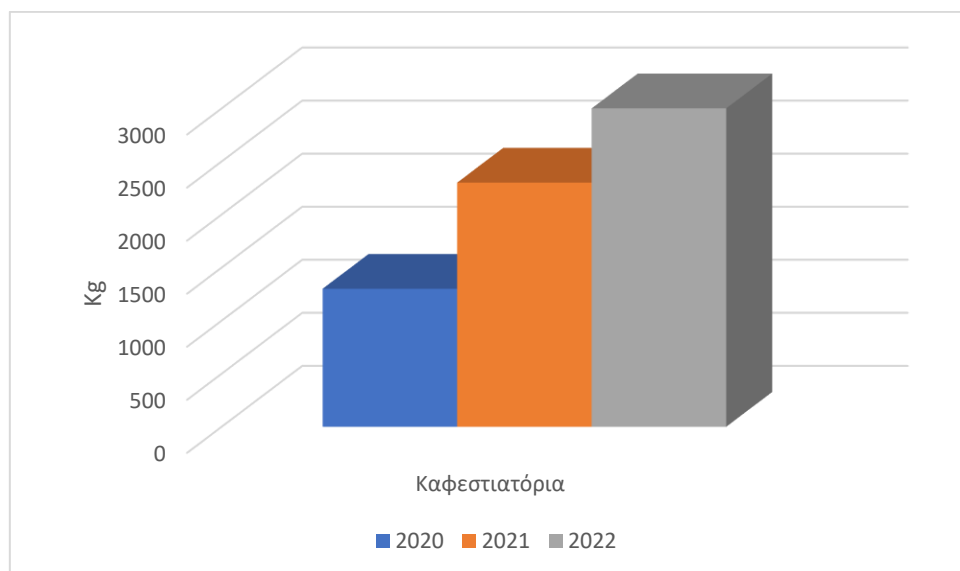
Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

αρκετές επιχειρήσεις από την οικονομική δραστηριότητα αρτοποιίας συμμετείχαν στα εκπαιδευτικά σεμινάρια που πραγματοποιήθηκαν στα πλαίσια του έργου Life FoodPrint καθώς επίσης και στους διαγωνισμούς που έγιναν στα πλαίσια του εν λόγω προγράμματος. Επιπρόσθετα, η παρουσίαση του νέου νομοθετικού πλαισίου «Πληρώνω όσο πετώ» κατά την διάρκεια των εκπαιδεύσεων οδήγησε τις συμμετέχουσες επιχειρήσεις σε δράσεις μείωσης του όγκου των αποβλήτων τροφίμων [4].

Η κατηγορία των επιχειρήσεων του οικονομικού τομέα δραστηριότητας εστιατόρια κατάφεραν το 2021 να μειώσουν την σπατάλη τροφίμων τους κατά 0.20% σε σύγκριση με το 2020 ενώ αυξήθηκε κατακόρυφα η σπατάλη τροφίμων τους το 2022. Αυτό οφείλεται κυρίως στο γεγονός ότι αναχαιτίστηκαν τα διάφορα μέτρα για την πανδημία και τα εστιατόρια ξεκίνησαν να λειτουργούν με ρυθμούς προ πανδημίας.

Η κατηγορία ξενοδοχεία και καφεστιατόρια παρουσίασαν σταδιακή αύξηση στα απόβλητα τροφίμων για τα έτη 2021 και 2022. Αυτό οφείλεται και πάλι στην επανεκκίνηση της οικονομίας μετά το πέρας των περιοριστικών μέτρων για την αναχαίτιση της πανδημίας τους κορονοϊού.

Σημειώνεται ότι για την κατηγορία επιχειρήσεων του οικονομικού τομέα καφεστιατορίων υπάρχουν απόβλητα τροφίμων αλλά σε πολύ μικρότερες ποσότητες συγκρινόμενα με τις επιχειρήσεις των υπολοίπων οικονομικών τομέων. Για το λόγο αυτό, οι ποσότητες αυτές δεν απεικονίζονται στο **Πίνακας 2**. Οι ακριβείς ποσότητες των αποβλήτων τροφίμων για την κατηγορία επιχειρήσεων του οικονομικού τομέα καφεστιατόρια παρουσιάζονται στον **Πίνακας 3**.



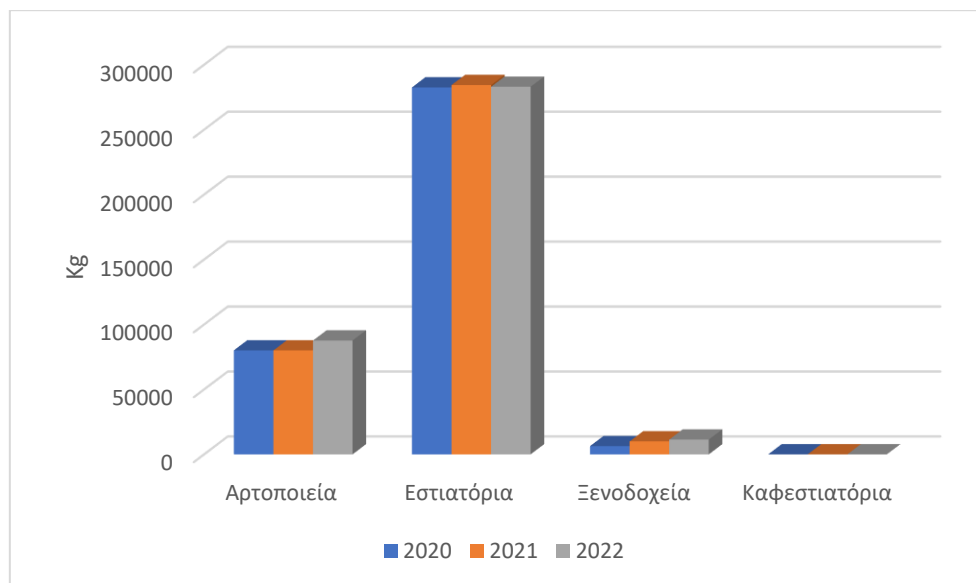
ΠΙΝΑΚΑΣ 3: ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΦΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

3.2 ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΛΑΔΙΩΝ

Στον **Πίνακα 4**, παρουσιάζονται οι ποσότητες του μαγειρικού λαδιού που διατέθηκαν σε αδειούχο διαχειριστή ανά έτος και ανά οικονομικό τομέα δραστηριότητας.



ΠΙΝΑΚΑΣ 4: ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΛΑΔΙΟΥ ΠΟΥ ΔΙΑΤΕΘΗΚΑΝ ΣΕ ΑΔΕΙΟΥΧΟΥΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΕΣ ΑΝΑ ΕΤΟΣ ΑΝΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΤΟΜΕΑ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

Μικρή αύξηση στις ποσότητες μαγειρικού λαδιού που διατέθηκε σε αδειούχο διαχειριστή, παρουσίασαν οι επιχειρήσεις του οικονομικού τομέα αρτοποιίας. Οι ποσότητες του μαγειρικού λαδιού που προήλθε από τα εστιατόρια δεν είχε σημαντικές αλλαγές λόγω του ότι αρκετά εστιατόρια παράμειναν ανοικτά κατά την διάρκεια της πανδημίας χωρίς να παρέχουν την υπηρεσία dine in αλλά παρέχοντας τις υπηρεσίες Take away και Delivery. Οι επιχειρήσεις του οικονομικού τομέα καφεστιατόρια που συμμετείχαν στην έρευνα, δεν έκανα χρήση λαδιού. Οι επιχειρήσεις γενικά φαίνεται ότι παραχωρούν το μαγειρικό τους λάδι σε αδειούχους διαχειριστές και αντιλαμβάνονται τα οφέλη που προκύπτουν από την επεξεργασία του.

3.3 ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΚΟΙΝΩΦΕΛΕΙΣ ΣΚΟΠΟΥΣ

Οι επιχειρήσεις, δηλώνουν ότι διαθέτουν τρόφιμα για κοινωνικές σκοπούς, εντούτοις, διαφάνηκε αδυναμία καταγραφής των ποσοτήτων αυτών. Σημειώνεται ότι αρκετές επιχειρήσεις ανέφεραν ότι το φαγητό που τους απομένει και είναι προς κατανάλωση παραχωρείται για την σίτιση των υπαλλήλων τους (χωρίς να καταγράφονται οι συγκεκριμένες ποσότητες) με αποτέλεσμα να μην παραμένει διαθέσιμο βρώσιμο φαγητό στο τέλος της μέρας. Επιπρόσθετα, υπάρχουν επιχειρήσεις που έχουν αναφέρει ότι παραχωρούν ποσότητες τροφίμων σε διάφορα ιδρύματα αλλά και πάλι δεν διατηρούν δεδομένα για τις ποσότητες που δωρίζονται. Κάποιες από τις συμμετέχουσες επιχειρήσεις παρουσίασαν ενδεικτικά τις



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

ποσότητες που διέθεσαν για κοινωνικές σκοπούς. Το 2020 παραχωρήθηκαν 4602 κιλά και το 2021 παραχωρήθηκαν 4075 κιλά βρώσιμου φαγητού. Για το έτος 2022 δεν κατατέθηκαν οποιαδήποτε δεδομένα από τις συμμετέχουσες επιχειρήσεις για τις ποσότητες που παραχωρήθηκαν για κοινωνικές σκοπούς.

4. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

4.1 ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Με βάση τα στοιχεία που παρουσιάζονται στον **Πίνακας 2** και **Πίνακας 3**, διαφαίνεται ότι οι επιχειρήσεις του οικονομικού τομέα δραστηριότητας αρτοποιίας κατάφεραν να μειώσουν τις ποσότητες των αποβλήτων τροφίμων τους. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι οι εταιρείες προχώρησαν σε εκπαίδευση των εργαζομένων τους με σκοπό την ευαισθητοποίηση τους ως προς την σπατάλη των τροφίμων καθώς επίσης και στην βελτίωση των διάφορων τεχνικών για καλύτερη αξιοποίηση των πρώτων υλών τους. Επιπρόσθετα, το νέο νομοθετικό πλαίσιο «Πληρώνω όσο πετώ» οδήγησε τις συμμετέχουσες επιχειρήσεις σε δράσεις μείωσης του όγκου των αποβλήτων τροφίμων τους.

Οι επιχειρήσεις από τους οικονομικούς τομείς ξενοδοχεία και καφεστιατόρια παρουσίασαν σταδιακή αύξηση για τα έτη 2021, 2022 ενώ τα εστιατόρια αυξητική τάση μόνο από το 2021 στο 2022. Για τις κατηγορίες αυτές, τα αποτελέσματα που παρατηρούνται ήταν αναμενόμενα. Τα περιοριστικά μέτρα που τέθηκαν κατά την περίοδο της πανδημίας οδήγησαν συγκεκριμένες κατηγορίες επιχειρήσεων (ξενοδοχεία και καφεστιατόρια) σε μειωμένους κύκλους εργασιών για το έτος 2020 και 2021, ενώ το 2022, λόγω της επανεκκίνησης της οικονομίας μετά το πέρας των περιοριστικών μέτρων για την αναχαίτιση της πανδημίας τους κορονοϊού, οι συμμετέχουσες επιχειρήσεις αύξησαν τον κύκλο εργασιών τους.

Για τον ξενοδοχειακό τομέα συγκεκριμένα, αξίζει να σημειωθεί ότι οι αφίξεις των τουριστών για το έτος 2020, ήταν σχεδόν μηδενικές, ενώ το 2022, πλησίασαν τις αφίξεις των τουριστών του έτους 2019, μιας χρονιάς που όλα λειτουργούσαν σε φυσιολογικά επίπεδα και σχεδόν διπλασιάστηκαν σε σχέση με το 2021 (αφίξεις 2022 - 3.201.080, αφίξεις 2021-1.936.931) [5].

Στην περίπτωση των εστιατορίων, το 2022 αυτά επανήλθαν σε κανονικούς ρυθμούς προσφέροντας υπηρεσίες Dine In (η δυνατότητα αυτή υπήρχε και το 2020 και 2021 σε περιόδους εκτός lock down αλλά με περιορισμένη δυνατότητα σε σχέση με το 2022), οπότε η διαχείριση των ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων επήλθε κανονικά στην εγκατάσταση, αυξάνοντας έτσι τα απόβλητα της.

Συνεπώς η αύξηση της σπατάλης τροφίμων για τις κατηγορίες επιχειρήσεων του οικονομικού τομέα δραστηριότητας εστιατόρια, ξενοδοχεία και καφεστιατόρια επηρεάστηκαν άμεσα και σε κάποιες περιπτώσεις έμμεσα με τις αφίξεις των τουριστών [5].



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

4.2 ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΛΑΔΙΩΝ

Όσο αφορά την παραχώρηση του μαγειρικού λαδιού από τις συμμετέχουσες επιχειρήσεις παρουσιάζεται σταδιακή αύξηση για όλες τις κατηγορίες επιχειρήσεων εκτός από τα καφεστιατόρια αφού δεν χρησιμοποιούν μαγειρικό λάδι. Στον **Πίνακα 5** παρουσιάζεται το ποσοστό αύξησης της παραχώρησης του μαγειρικού λαδιού ανά οικονομικό τομέα για τα έτη 2020-2021 και 2020-2022. Αρκετές επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα παρακολούθησαν τα εκπαιδευτικά σεμινάρια που πραγματοποιήθηκαν μέσα από το ευρωπαϊκό πρόγραμμα Life FoodPrint όπου μέρος των εκπαιδεύσεων ήταν και ευαισθητοποίηση των επαγγελματιών του τομέα εστίασης, φιλοξενίας και τροφοδοσίας τροφίμων ως προς την σωστή διαχείριση των αποβλήτων κουζίνας. Επιπρόσθετα, οι επιχειρήσεις μέσα από το πρόγραμμα ενημερώθηκαν για την νομοθεσία «Πληρώνω όσο πετώ» που έχει ψηφιστεί από την Κυπριακή Δημοκρατία και θα τεθεί σε εφαρμογή σύντομα. Συνεπώς, αρκετές επιχειρήσεις προχώρησαν σε δράσεις μείωσης των αποβλήτων τους με απώτερο σκοπό την μείωση του τέλους σκυβάλων τους.

Οικονομικός Τομέας	2020-2021	2020-2022
Αρτοποιεία	0%	9%
Εστιατόρια	1%	0%
Ξενοδοχεία	37%	44%

ΠΙΝΑΚΑΣ 5: ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΥΞΗΣΗΣ ΠΑΡΑΧΩΡΗΣΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟΥ ΛΑΔΙΟΥ (ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΜΕ ΤΙΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ 2020)

4.3 ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΚΟΙΝΩΦΕΛΕΙΣ ΣΚΟΠΟΥΣ

Αναφορικά με την παραχώρηση φαγητού για κοινωνικές σκοπούς, οι συμμετέχουσες επιχειρήσεις δήλωσαν ότι πρωτίστως το φαγητό που τους απομένει δίνεται για την κάλυψη των αναγκών του προσωπικού. Αρκετές επιχειρήσεις ανέπτυξαν το δικό τους δίκτυο παραχώρησης φαγητού στην Κύπρο. Παρόλο που οι επιχειρήσεις κάνουν δράσεις, εντούτοις διαφάνηκε αδυναμία στην τεκμηρίωση των εν λόγω ποσοτήτων που διατίθενται για κοινωνικής σκοπούς. Επιπρόσθετα, μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων δεν παραχωρεί μαγειρεμένο φαγητό σε τρίτους για αποφυγή τυχόν τροφικών δηλητηριάσεων. Τέλος, η υφιστάμενη νομοθεσία που αφορά την παραχώρηση δωρεάν φαγητού για κοινωνικές σκοπούς αποτελεί τεράστιο εμπόδιο για τις επιχειρήσεις αφού τα μέτρα για την ασφάλεια των τροφίμων είναι υπέρμετρα αυστηρά καθιστώντας την διαδικασία μη βιώσιμη για τις επιχειρήσεις [6].

Η έρευνα αν και ανέδειξε σημαντικά στοιχεία ως προς τη σπατάλη τροφίμων για τις κατηγορίες των επιχειρήσεων που συμμετείχαν, έχουν εξαχθεί και σημαντικά συμπεράσματα ως προς τη συλλογή αντικειμενικότερων δεδομένων, τη βελτίωση των ευρημάτων αλλά και γενικότερα των συμπερασμάτων αναφορικά με τη σπατάλη τροφίμων. Κάποιες εισηγήσεις που θα μπορούσαν να υλοποιηθούν προς αυτή την κατεύθυνση, είναι μεταξύ των άλλων, να



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

δημιουργηθούν πιο αντιπροσωπευτικοί δείκτες ανά κατηγορία επιχειρήσεων οικονομικού τομέα δραστηριότητας. Για παράδειγμα θα μπορούσε να γίνεται σύγκριση των ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων με τον αριθμό των πελατών που εξυπηρετήθηκαν/ πωλήσεις π.χ. για εστιατόρια, αρτοποιεία, καφεστιατόρια για τα εξεταζόμενα έτη, σύγκριση ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων ανά διανυκτέρευση για τα ξενοδοχεία κλπ. Επιπρόσθετα, η επανάληψη της συγκεκριμένης έρευνας στα επόμενα χρόνια και σε περισσότερο αριθμό επιχειρήσεων, θα επιφέρει πιο αντιπροσωπευτικά δεδομένα αφού αναμένεται να σταθεροποιηθεί ο κύκλος εργασιών των επιχειρήσεων του τομέα εστίασης, φιλοξενίας και τροφοδοσίας τροφίμων (ο οποίος δε θα επηρεάζεται από την πανδημία) και το δείγμα των επιχειρήσεων θα είναι μεγαλύτερο.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Απορρίμματα τροφίμων στην ΕΕ: εκατομμύρια τόνοι τροφίμων στα σκουπίδια κάθε χρόνο. Ευρωβαρόμετρο, Κέντρο Ερευνών, 2017.
2. Απόβλητα τροφίμων, Κιτ πληροφοριών. Πάνελ ευρωπαίων πολιτών απόβλητα τροφίμων, 2022.
3. Καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων: η ΕΕ έχει την ευκαιρία να βελτιώσει την αποδοτικότητα των πόρων της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων. Ευρωπαϊκό Ελεγκτικό Συνέδριο, 2016.
4. Περί Αποβλήτων Νόμος του 2011.
5. Στατιστική Υπηρεσία Κύπρου
6. Περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμος του 1996