



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

**Το έργο LIFE FOODprint: Έκστρατεία ευαισθητοποίησης για την πρόληψη και τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων μεταξύ των καταναλωτών, των βιομηχανιών τροφίμων και φιλοξενίας'**

**LIFE19 GIE/CY/001166**

## Πίνακας Περιεχομένων

Η εκστρατεία FOODprint .....	2
Στόχοι του έργου.....	2
Το εταιρικό σχήμα: .....	3
1. Μελέτη Υφιστάμενης Κατάστασης:.....	3
2. Παρακολούθηση Κοινωνικοοικονομικών επιπτώσεων του έργου: .....	4
2.1 Έρευνες: .....	4
2.2 Καλάθι αγορών .....	5
2.2.1 Καλάθι αγορών του Νοικοκυριού:.....	5
2.2.2 Καλάθι αγορών των επιχειρήσεων .....	6
3. Διαβουλεύσεις με επαγγελματίες των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων, των τοπικών αρχών και των Μη Κυβερνητικών Οργανώσεων (ΜΚΟ) .....	6
4. Καλές Πρακτικές FOODprint: .....	11
4.1 Children's activity toolkit .....	11
4.2 Οδηγός Καλών Πρακτικών για HoReCa .....	12
4.3 Οδηγός Καλών Πρακτικών για νοικοκυριά.....	12
5. Εκπαιδεύσεις: .....	12
5.1 Εκπαιδεύσεις σε παιδιά Δημοτικού .....	12
5.2 Εκπαιδεύσεις σε Φοιτητές.....	13
5.3 Εκπαιδεύσεις σε στελέχη και επαγγελματίες των επιχειρήσεων του τομέα της Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων .....	15
6. Υπολογιστής Σπατάλης Τροφίμων .....	16
7. Πλατφόρμα Συνεργασίας.....	17



LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint is co-funded by LIFE Programme of European Union



@foodprintcy



Η εκστρατεία **FOODprint**: Το έργο «LIFE - FOODPRINT» που συγχρηματοδοτείται από το πρόγραμμα LIFE της Ευρωπαϊκής Ένωσης, εστιάζει στο περιβαλλοντικό πρόβλημα της σπατάλης των τροφίμων. Στόχος του έργου είναι, σε πρώτο στάδιο, η συνειδητοποίηση από πλευράς του κοινού και ειδικών ομάδων στόχων της επιβάρυνσης του περιβάλλοντος από τα οργανικά απόβλητα και η ευαισθητοποίηση του, με απώτερο στόχο την αλλαγή συμπεριφοράς. Η βιώσιμη κατανάλωση και η διαχείριση των αποβλήτων αποτελούν μία από τις μεγαλύτερες προκλήσεις του 21ου αιώνα και εμπλέκει όλο το φάσμα της κοινωνίας, από τα νοικοκυριά, τους καταναλωτές μέχρι και τους επαγγελματίες στο χώρο της φιλοξενίας και της εστίασης. Η ενημέρωση των ομάδων στόχων θα συμβάλλει στην αλλαγή των αντιληψεων τους και στην υιοθέτηση φιλικών περιβαλλοντικών πρακτικών.

Ενας απο τους βασικούς στόχους του έργου είναι η άμεση συμμετοχή των ενδιαφερομένων από τις βιομηχανίες τροφίμων, τους επαγγελματικούς κλάδους φιλοξενίας και εστίασης της Κύπρου, καθώς και κοινωνικών παραγόντων, όπως οι Τοπικές Αρχές και οι ΜΚΟ, στη δημιουργία ενός «δικτύου συνεργασίας» για «κοινωνική δωρεά τροφίμων». Το δίκτυο θα ενισχύσει τη συνεργασία μεταξύ όλων των παραγόντων της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων η οποία είναι ζωτικής σημασίας για την επίτευξη βιώσιμων συστημάτων και πρακτικών τροφίμων. Οι εταίροι του έργου στοχεύουν στη δημιουργία ενός δικτύου που θα ωφελήσει τόσο τις επιχειρήσεις όσο και την κοινωνία.

Μία σειρά διαβουλεύσεων με ενδιαφερόμενους φορείς και εκπαιδεύσεων σε επαγγελματίες και φοιτητές στους τομείς της εστίασης και της φιλοξενίας αποσκοπεί στην υιοθέτηση καλών πρακτικών για τη μείωση και την πρόληψη της παραγωγής αποβλήτων τροφίμων. Επιπρόσθετα, η ευαισθητοποίηση του κοινού θα προκύψει και μέσω της εφαρμογής της εκστρατείας επικοινωνίας με τη χρήση όλου του φάσματος των ΜΜΕ, συμπεριλαμβάνοντας τόσο παραδοσιακά όσο και τα νέα μέσα.

Επιπλέον, το έργο θα συμβάλλει στην προσπάθεια της ΕΕ να πετύχει τους Στόχους Αειφόρου Ανάπτυξης που εγκρίθηκαν τον Σεπτέμβριο του 2015 από την Γενική Συνέλευση των Ηνωμένων Εθνών, με στόχο τη μείωση των κατά κεφαλήν απορριμμάτων τροφίμων κατά το ήμισυ τόσο σε επίπεδο λιανικής πώλησης και καταναλωτών όσο και κατά μήκος των τροφικών αλυσίδων παραγωγής και εφοδιασμού έως το 2030. Σε εθνικό επίπεδο, το έργο θα υποστηρίξει την επίτευξη των εθνικών στόχων που έχουν τεθεί σχετικά με την Κυκλική Οικονομία για μείωση των συνολικών αστικών αποβλήτων που πηγαίνουν σε χώρους υγειονομικής ταφής κατά 10% έως το 2035.

#### Στόχοι του έργου:

- **Ευαισθητοποίηση** των βιομηχανιών τροφίμων και φιλοξενίας στην Κύπρο καθώς και των καταναλωτών σχετικά με το μέγεθος του προβλήματος των απορριμμάτων τροφίμων.
- **Ενημέρωση** για την υιοθέτηση βιώσιμων λύσεων και πρακτικών για πιθανή πρόληψη και μείωση των αποβλήτων τροφίμων.
- **Εκπαίδευση** σε επαγγελματίες ή/και μαθητές της βιομηχανίας τροφίμων και φιλοξενίας για την υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών με σκοπό τη μείωση και την πρόληψη της παραγωγής αποβλήτων τροφίμων.
- **Ενίσχυση** της συνεργασίας μεταξύ φορέων της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων και κοινωνικών φορέων για τη χρήση περίσσειας τροφίμων μέσω της οργάνωσης «πρωτοβουλίας κοινωνικής δωρεάς τροφίμων».



- **Υποστήριξη** της κυβέρνησης και των τοπικών αρχών (φορείς χάραξης πολιτικής) για τη δημιουργία ευνοϊκών πολιτικών που να ενθαρρύνουν την πρόληψη και τη μείωση των απορριμμάτων τροφίμων.

**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.

### 1. Μελέτη Υφιστάμενης Κατάστασης:

Για να διευκολυνθεί ο σχεδιασμός της βασικής γραμμής του έργου Life Footprint (beginning), πραγματοποιήθηκαν δύο ποσοτικές έρευνες τον Οκτώβριο και στις αρχές Νοεμβρίου 2020. Η κύρια έρευνα βασίστηκε σε δομημένα ερωτηματολόγια και σε ένα στρωματοποιημένο δείγμα 554 ατόμων ηλικίας άνω των 18 ετών, περίοδος 21 – 23 Οκτωβρίου 2020. Η δειγματοληψία ήταν επιλεκτική και περιελάμβανε άτομα που είτε είναι υπεύθυνα για το μαγείρεμα είτε για την αγορά τροφίμων στο νοικοκυριό. Η δεύτερη έρευνα αφορούσε ένα πιο σύντομο διαδικτυακό ερωτηματολόγιο μέσω των ιστοσελίδων του ομίλου Dias με μεγαλύτερο δείγμα (συνολικά 1828 συμμετέχοντες, από τους οποίους 1104 με πλήρεις απαντήσεις) και συμμετοχή από άλλες χώρες (π.χ. Ελλάδα, Ηνωμένο Βασίλειο). Η έρευνα αυτή αποτελεί μέρος μιας σειράς διαδικτυακών δημοσκοπήσεων που θα πραγματοποιούνται κάθε τρίμηνο καθ' όλη τη διάρκεια του έργου (στο σύνολο 12). Στο παρακάτω σύνδεσμο μπορείτε να βρείτε τα αποτελέσματα της πρώτης έρευνας (beginning) και της πρώτης δημοσκόπησης.

- <https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/PSC-Baseline-FULL-Report.pdf>
- <https://www.foodprintcy.eu/el/parousiasi-apotelesmaton-protis-pagkyprias-erevnas-foodprint/>
- <https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/1-erevna-parousiasi.ppt>

Τα ευρήματα των δύο πρώτων δημοσκοπήσεων κοινοποιήθηκαν για χρήση από ακαδημαϊκούς και άλλους επαγγελματίες ερευνητές για πιθανή χρήση σε ακαδημαϊκά άρθρα. Επιπλέον, έχουν χρησιμοποιηθεί στην ανάπτυξη της επικοινωνιακής εκστρατείας και των επικοινωνιακών μηνυμάτων στην εκστρατεία.

Η δεύτερη κύρια ποσοτική έρευνα (middle research) πραγματοποιήθηκε στα μέσα της διάρκειας του έργου στα μέσα του Μαΐου 2022. Ο στόχος της ενδιάμεσης έρευνας είναι να προσδιορίσει την αποτελεσματικότητα των δραστηριοτήτων του έργου κατά την υλοποίησή του. Η ενδιάμεση έρευνα ακολούθησε την ίδια μεθοδολογία με την πρώτη κύρια έρευνα (beginning) με την συμμετοχή 551 ατόμων ηλικίας 18 ετών και άνω που είτε είναι υπεύθυνα για το μαγείρεμα είτε για την αγορά τροφίμων στο νοικοκυριό. Επίσης στο διάστημα που μεσολάβησε από την διεξαγωγή της αρχικής και



ενδιάμεσης έρευνας διεξήχθησαν ακόμη 6 διαδικτυακές έρευνες μέσω των ιστοσελίδων του ομίλου Dias με μεγαλύτερα δείγματα και συμμετοχή από άλλες χώρες. Στον παρακάτω σύνδεσμο μπορείτε να βρείτε τα αποτελέσματα της δεύτερης (middle research) παγκύπριας έρευνας για την σπατάλη τροφίμων.

- <https://www.foodprintcy.eu/el/2i-pagkyypria-erevna-foodprint-gnosi-kai-evaisthitopoiisi-gia-meiosi-tis-spatalis-trofimon/>
- <https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/2-erevna-pliris-ekthesi-%CE%95%CE%9D.pdf>
- <https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/2-erevna-parousiasi.pdf>

## 2. Παρακολούθηση Κοινωνικοοικονομικών επιπτώσεων του έργου:

2.1 Έρευνες: Παράλληλα με τις κύριες έρευνες που θα πραγματοποιηθούν σε τρία κύματα κατά τη διάρκεια του έργου, θα πραγματοποιούνται πρόσθετες διαδικτυακές έρευνες σε τριμηνιαία βάση μέσω των ιστοσελίδων του Ομίλου Δίας. Αυτές οι διαδικτυακές έρευνες θα εξυπηρετούν επίσης δύο σκοπούς. Ο ένας είναι η περαιτέρω διερεύνηση θεμάτων που δεν μπορούν να διερευνηθούν στις κύριες έρευνες λόγω περιορισμού του αριθμού των ερωτήσεων (για μια επιτυχημένη έρευνα). Επιπλέον, θα δώσουν στην ομάδα του έργου την ευκαιρία να διερευνήσει επίσης πιθανή έλλειψη γνώσης για παραμέτρους που σχετίζονται με τα απόβλητα τροφίμων και για το σκοπό αυτό, οι ερωτήσεις για τις πρώτες 7 έρευνες έχουν δομηθεί με αυτό τον τρόπο. Ο δεύτερος σκοπός αυτών των ερευνών θα είναι να δούμε τις επιπτώσεις των παρεμβάσεων του έργου με την πάροδο του χρόνου. Ως εκ τούτου, τα ερωτηματολόγια για τις έρευνες μετά τις πρώτες 7 έρευνες, θα είναι δομημένα ώστε να αξιολογούν την πρόοδο με την πάροδο του χρόνου στις γνώσεις και τις πεποιθήσεις των ανθρώπων. Υπολογίζεται ότι οι διαδικτυακές έρευνες θα είναι στο σύνολο 12.

Από την αρχή του έργου μέχρι και τον Μάη του 2022 έχουν διενεργηθεί 7 διαδικτυακές ποσοτικές δημοσκοπήσεις. Τα κύρια αποτελέσματα της 1ης έως 7ης διαδικτυακής ποσοτικής δημοσκόπησης περιγράφονται στις ακόλουθες παραγράφους.

Περισσότεροι από τους μισούς συμμετέχοντες θεωρούν πολύ ή αρκετά σημαντικές τις πιο κάτω ενέργειες για την προστασία του περιβάλλοντος μέσω της μείωσης σπατάλης τροφίμων: α) Την αγορά τροφίμων με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, β) την μετέπειτα κατανάλωση υπολειμμάτων τροφίμων και χρήση τους για την παρασκευή άλλων τροφίμων, γ) την κομποστοποίηση, και δ) το take away υπολειμμάτων φαγητού από εστιατόρια.

Όπως φαίνεται μέσα από την έρευνα, υπάρχει υποεκτίμηση του μεγέθους του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων. Τέσσερις στους δέκα καταναλωτές πιστεύουν ότι η σπατάλη τροφίμων τους σε σχέση με τα συνολικά οικιακά απορρίμματα είναι μικρότερη από το μέσο κυπριακό νοικοκυριό που είναι περίπου στο 50%.



Όταν ρωτήθηκαν γιατί αγοράζουν περισσότερες από τις απαραίτητες ποσότητες τροφίμων, η πιο δημοφιλής απάντηση που δόθηκε ήταν ότι δεν αγοράζουν περισσότερα από τα απαραίτητα. Η επόμενη πιο δημοφιλής απάντηση ήταν ότι νιώθουν πιο ασφαλής όταν υπάρχουν αποθέματα στο νοικοκυριό.

Φαίνεται ότι ο κόσμος είναι πρόθυμος να δοκιμάσει ή να υιοθετήσει συγκεκριμένες συνήθειες οι οποίες δυνητικά θα μπορούσαν να μειώσουν τα απόβλητα τροφίμων. Πιο δημοφιλής φαίνεται να είναι η αγορά άσχημων φρούτων και λαχανικών από τις υπεραγορές και η συμμετοχή σε πλατφόρμες όπου μπορούν να δωρίσουν ανεπιθύμητα τρόφιμα.

Η συνήθεια να καταψύχονται φρούτα και λαχανικά για να καταναλωθούν αργότερα δεν είναι ευρέως διαδεδομένη. Ένας στους δύο σπάνια υιοθετεί αυτή τη συνήθεια ή ποτέ.

Εντοπίστηκαν αρκετά κενά γνώσης, όπως το ποια είναι η βέλτιστη θερμοκρασία κατάψυξης, ο καλύτερος τρόπος αποθήκευσης των πατατών και ο τρόπος διατήρησης των μανιταριών στην κατάψυξη.

Η λανθασμένη συντήρηση και η περιορισμένη γνώση σχετικά με τις σωστές μεθόδους αποθήκευσης τροφίμων μπορεί να οδηγήσουν σε περιττή σπατάλη τροφίμων. Ως εκ τούτου, είναι απαραίτητες οι συνεχείς εκστρατείες ενημέρωσης με σκοπό την ευαισθητοποίηση του κοινού σχετικά με τους σωστούς τρόπους συντήρησης και αύξησης της διάρκειας ζωής των τροφίμων.

Στον παρακάτω σύνδεσμο μπορείτε να βρείτε τα αποτελέσματα των διαδικτυακών ερευνών.

<https://www.foodprintcy.eu/el/apotelesmata/#1662989583879-cd5e6af7-99b7>

**2.2 Καλάθι αγορών:** Ένα κομμάτι της παρακολούθησης των κοινωνικοοικονομικών επιπτώσεων πραγματοποιείται μέσω του ερωτηματολογίου για την αξιολόγηση του μέσου καλάθι αγορών για 40 νοικοκυριά και 10 επιχειρήσεις όπου η πιθανή ποσοστιαία μείωση των απορριμμάτων υπολογίζεται μέσω των Ερωτηματολογίων που δημιουργήθηκαν. Τα σχετικά ερωτηματολόγια και η διαδικασία θα ακολουθηθούν τρεις φορές σε όλη τη διάρκεια του έργου.

**2.2.1 Καλάθι αγορών του Νοικοκυριού:** Η πρώτη έρευνα πραγματοποιήθηκε από τον Ιανουάριο-Μάρτιο 2021 και από αυτό λάβαμε τα δεδομένα για την έναρξη του έργου για να δημιουργήσουμε μια βασική γραμμή με την οποία θα συγκρίνουμε με τα δεδομένα που συγκεντρώθηκαν από τα μέσα του έργου. Από αυτή περιελάμβανε 586 αποδείξεις που συγκεντρώθηκαν από συνολικά 41 νοικοκυριά. Από αυτά τα νοικοκυριά λάβαμε 33 απαντήσεις στα ερωτηματολόγια μας. Τα άτομα που υπέβαλαν αποδείξεις ήταν ανώνυμα και προσδιορίζονταν μόνο με κωδικό, όνομα



και το υπεύθυνο άτομο που τους ανατέθηκε από την ομάδα συνεργατών. Με βάση τις εισπράξεις, το μέσο νοικοκυριό ξοδεύει περίπου 298€ το μήνα.

Η δεύτερη έρευνα πραγματοποιήθηκε τον Φεβρουάριο του 2022.

2.2.2 Καλάθι αγορών των επιχειρήσεων: Στην 1<sup>η</sup> φάση της έρευνας πραγματοποιήθηκε την περίοδο Δεκεμβρίου 2020 – Ιανουαρίου 2021 και συμμετείχαν 17 επιχειρήσεις φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων, οι περισσότερες εκ των οποίων είναι γνωστές αλυσίδες με δραστηριότητα σε όλη τη Κύπρο. Στην 2<sup>η</sup> φάση της έρευνας συμμετείχαν 8 επιχειρήσεις φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων. Η δεύτερη έρευνα πραγματοποιήθηκε την περίοδο Ιανουάριο με Φεβρουάριο του 2022. Το 63% των επιχειρήσεων που συμμετείχαν στην έρευνα απασχολούσε πέραν των 50 υπαλλήλων και προέρχονταν από τους κλάδους οικονομικής δραστηριότητας, ξενοδοχεία και παρόμοια καταλύματα παροχής υπηρεσιών τροφίμων και ποτών και από εστιατόρια και κινητές μονάδες εστίασης.

Οι σχετικές πληροφορίες και στις δύο φάσεις της έρευνας συλλέχθηκαν μέσω ηλεκτρονικού ερωτηματολογίου. Κατά την διάρκεια της συλλογής των δεδομένων παρουσιάστηκαν αρκετές δυσκολίες, λόγω του ότι αρκετές επιχειρήσεις παρέμειναν κλειστές, λόγω των περιοριστικών μέτρων της πανδημίας Covid 19, και ως εκ τούτου τα στελέχη απουσίαζαν από το πόστο εργασίας τους. Ωστόσο, οι περισσότερες επιχειρήσεις που συμμετείχαν, συμπλήρωσαν όλα τα απαραίτητα στοιχεία του ερωτηματολογίου της έρευνας. Σε ορισμένες περιπτώσεις, η ομάδα που επεξεργάστηκε τα δεδομένα των ερωτηματολογίων, προχώρησε σε προφορική επικοινωνία με τις επιχειρήσεις για διευκρίνιση ορισμένων απαντήσεων.

3. Διαβουλεύσεις με επαγγελματίες των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων, των τοπικών αρχών και των Μη Κυβερνητικών Οργανώσεων (ΜΚΟ): Στα πλαίσια υλοποίησης του προγράμματος LIFE-FOODprint, διεξήχθησαν διαβουλεύσεις με επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης, τροφοδοσίας τροφίμων, τοπικών αρχών και Μη Κυβερνητικών Οργανώσεων (ΜΚΟ), με στόχο την καταγραφή των διαφόρων προκλήσεων στα θέματα μείωσης της σπατάλης, της ορθολογικής διαχείρισης και επεξεργασίας των οργανικών αποβλήτων τροφίμων.

Ο στόχος των διαβουλεύσεων ήταν μέσα από συζητήσεις με τους επαγγελματίες στους τομείς της φιλοξενίας, εστίασης, τροφοδοσίας τροφίμων, τοπικών αρχών και ΜΚΟ, να εντοπιστούν και να καταγραφούν προκλήσεις, εισηγήσεις, προτάσεις και καλές πρακτικές, σε θέματα διαχείρισης των πρώτων υλών, των τροφίμων, της διαχείρισης των οργανικών αποβλήτων και αποβλήτων τροφίμων.

Μέσα από τις διαβουλεύσεις επιχειρήθηκε να χαρτογραφηθεί η υφιστάμενη κατάσταση για τα θέματα διαχείρισης της σπατάλης και των αποβλήτων τροφίμων, να καταγραφούν οι





πρωτοβουλίες και οι καλές πρακτικές που εφαρμόζονται από τις επιχειρήσεις, Δήμους ή Κοινότητες και να καταγραφεί επίσης η αντιμετώπιση εκπροσώπων επιχειρήσεων, τοπικών αρχών και ΜΚΟ, αναφορικά με τη συμμετοχή σε πλατφόρμα ενημέρωσης για παραχώρηση φαγητού σε ευάλωτες ομάδες, κοινωνικά παντοπωλεία και άπορες οικογένειες.

Οι διαβουλεύσεις διεξήχθησαν τους μήνες Φεβρουάριο – Ιούλιο 2021 και οι συμμετέχοντες χωρίστηκαν σε 2 μεγάλες κατηγορίες: (α) κατηγορία των επιχειρήσεων των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων, και (β) κατηγορία των τοπικών αρχών και ΜΚΟ.

Στην κατηγορία των επιχειρήσεων των τομέων της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων πραγματοποιήθηκαν στο σύνολο 15 συνεδριάσεις διαβουλεύσεων, τρεις για κάθε Επαρχία (Λευκωσία, Λεμεσός, Λάρνακα, Πάφος και Αμμόχωστος). Οι εκπρόσωποι επιχειρήσεων κλήθηκαν να συμμετέχουν στις διαβουλεύσεις, αναλόγως της επαρχίας που έχουν την μεγαλύτερη δραστηριότητα. Επίσης, στις διαβουλεύσεις συμμετείχαν εκπρόσωποι από τους Επαγγελματικούς Συνδέσμους, Σύνδεσμος Επωνύμων Αλυσίδων Εστίασης Κύπρου (ΣΕΠΑΕΚ), Ομοσπονδία Συνδέσμων Ιδιοκτητών Κέντρων Αναψυχής (ΟΣΙΚΑ), Σύνδεσμος Τουριστικών Επιχειρήσεων Κύπρου (ΣΤΕΚ), Κυπριακός Σύνδεσμος Αειφόρου Τουρισμού (ΚΣΑΤ) και ο Παγκύπριος Σύνδεσμος Παραγωγών Βιοαερίου/Ενέργειας (Αδειούχοι Διαχειριστές Οργανικών Αποβλήτων). Επίσης, συμμετείχαν και εκπρόσωποι από την Αναπτυξιακή Εταιρεία Λάρνακας και Αμμοχώστου και Limassol Tourism Company.

Των διαβουλεύσεων προηγήθηκε έρευνα, κατά την περίοδο Δεκεμβρίου 2020 - Ιανουαρίου 2021, μέσω δομημένου ερωτηματολογίου (Παράρτημα Ι), ώστε να καταγραφεί η υφιστάμενη κατάσταση σε θέματα μείωσης της σπατάλης, διαχείρισης και επεξεργασίας των οργανικών βιοαποδομήσιμων αποβλήτων τροφίμων, στις επιχειρήσεις της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων. Ακολούθως, πραγματοποιήθηκε ανάλυση των ευρημάτων και τα αποτελέσματα παρουσιάστηκαν και συζητήθηκαν στις προγραμματισμένες συναντήσεις/ διαβουλεύσεις με τις επιχειρήσεις. Όλες οι διαβουλεύσεις πραγματοποιήθηκαν διαδικτυακά, λόγω των μέτρων περιορισμού της πανδημίας COVID-19. Στην έρευνα συμμετείχαν 17 επιχειρήσεις φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων, οι περισσότερες εκ των οποίων είναι γνωστές αλυσίδες με δραστηριότητα σε όλη την Κύπρο. Κατά την διάρκεια της συλλογής των δεδομένων παρουσιάστηκαν αρκετές δυσκολίες, λόγω του ότι αρκετές επιχειρήσεις παρέμειναν κλειστές εξαιτίας των περιοριστικών μέτρων της πανδημίας και τα στελέχη απουσίαζαν από το πόστο εργασίας τους.

Από την έρευνα φάνηκε ότι, σχεδόν μια στις δύο επιχειρήσεις δε δίνει ποτέ το φαγητό που περίσσεψε στον πελάτη στο «dine in», ενώ ένα πολύ μικρό ποσοστό της τάξης του 6% προτείνει στον πελάτη, εάν το επιθυμεί, να πάρει το φαγητό που του περίσσεψε στο σπίτι.

Οι κύριες μέθοδοι διαχείρισης των άθικτων παρασκευών από τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα είναι: το 95% των επιχειρήσεων τις παραχωρεί στο προσωπικό, το



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

35% των επιχειρήσεων τις αποθηκεύει για την επόμενη μέρα, το 30% των επιχειρήσεων έχει συμφωνία με αδειούχο διαχειριστή οργανικών αποβλήτων, το 23% των επιχειρήσεων τις εναποθέτει στο γενικό κάδο απορριμμάτων, το 17% των επιχειρήσεων τις παρέχει σε ζώα, το 12% των επιχειρήσεων παραχωρεί τις άθικτες παρασκευές σε κοινωνικά παντοπωλεία, ενώ καμία επιχείρηση δεν πραγματοποιεί κομποστοποίηση.

Επίσης, μέσα από την έρευνα δημιουργήθηκε ένας κατάλογος των ποσοτήτων των πρώτων υλών ανά μερίδα που δεν καταναλώνονται από τον πελάτη και πετάγονται. Η πρώτη ύλη που δεν καταναλώνεται από τον πελάτη και πετάγεται σε μεγάλες ποσότητες είναι τα ψάρια με ποσοστό 70% της μερίδας, όπως επίσης και τα θαλασσινά (μαλάκια, μύδια, κτλ.) με ποσοστό 55% της μερίδας. Ακολουθούν τα φρούτα και τα λαχανικά, με ποσοστό 50% της μερίδας. Στη συνέχεια ακολουθούν τα αρτοσκευάσματα και οι αμυλούχες τροφές με 45 και 40% αντίστοιχα.

Όσον αφορά τον όγκο των οργανικών αποβλήτων που απορρίπτονται ανά εβδομάδα, το 82% των επιχειρήσεων που συμμετείχε στην έρευνα δήλωσε ότι απορρίπτει πέραν των 100 λίτρων οργανικά απόβλητα ανά εβδομάδα, ενώ το 12% δήλωσε ότι απορρίπτει 50-100 λίτρα ανά εβδομάδα, με το υπόλοιπο ποσοστό να απορρίπτει μέχρι 50 λίτρα ανά εβδομάδα.

Το 88% των ερωτηθέντων επιχειρήσεων, θεωρούν ότι διενεργούν καλό προγραμματισμό αποθεμάτων και παραγγελιών, ενώ το υπόλοιπο 12% θεωρεί ότι ίσως μπορεί να βελτιωθεί το σύστημα τήρησης αποθεμάτων και ο τρόπος παραγγελιών. Ακόμη, οι επιχειρήσεις δήλωσαν ότι μπορούν να μειώσουν τα απόβλητα τροφίμων τους μέσω καλύτερης φύλαξης των πρώτων υλών, σε καταλληλότερα ψυγεία, σε σωστά δοχεία φύλαξης, σε αποθήκες με καλύτερο σύστημα διατήρησης θερμοκρασίας, υγρασίας και άλλων περιβαλλοντικών παραμέτρων και με την βελτίωση του τρόπου παραγγελιών ακολουθώντας το «FIFO» - First In First Out.

Το μεγαλύτερο ποσοστό των επιχειρήσεων (59%) που συμμετείχε στην έρευνα θεωρεί ότι μπορεί να μειώσει τον όγκο των οργανικών αποβλήτων του κατά 10%, το 29% θεωρεί ότι μπορεί να μειώσει τον όγκο κατά 25%, το 6% να μειώσει τον όγκο κατά 50%, ενώ το υπόλοιπο ποσοστό θεωρεί ότι δεν μπορεί να μειώσει τον όγκο των οργανικών αποβλήτων που παράγει. Τέλος, μέσα από την έρευνα φάνηκε ότι το 76% των επιχειρήσεων θα χρησιμοποιούσε πλατφόρμα ενημέρωσης για παραχώρηση δωρεάν φαγητού ή τροφίμων σε ευάλωτες ομάδες.

Στην κατηγορία των τοπικών αρχών και ΜΚΟ πραγματοποιήθηκαν αρχικά στο σύνολο 5 διαβουλεύσεις, μια για κάθε Επαρχία (Λευκωσία, Λεμεσός, Λάρνακα, Πάφος και Αμμόχωστος).

Οι εκπρόσωποι των τοπικών αρχών κλήθηκαν να συμμετέχουν στις διαβουλεύσεις αναλόγως της επαρχίας τους, ενώ οι ΜΚΟ κλήθηκαν να συμμετέχουν σε όποια από τις διαβουλεύσεις επιθυμούσαν. Επίσης, στις διαβουλεύσεις συμμετείχαν και δύο εκπρόσωποι τοπικών μέσων





μαζικής ενημέρωσης. Η πρόθεση κατά το σχεδιασμό του έργου ήταν να γίνουν οι διαβουλεύσεις με φυσική παρουσία, με μία εκδήλωση να γίνεται σε κάθε επαρχία.

Ο σχεδιασμός αυτός ανατράπηκε λόγω της πανδημίας και των περιορισμών και οι διαβουλεύσεις έγιναν μεν επαρχιακά, χωρίς δε φυσική παρουσία, ηλεκτρονικά μέσω της πλατφόρμας Zoom. Αυτός ήταν και ένα από τους κύριους λόγους που τελικά στις διαβουλεύσεις συμμετείχαν κυρίως Δήμοι και ΜΚΟ και πολύ λιγότερες κοινότητες από ότι αναμενόταν, αφού στην Κύπρο πολλές κοινότητες στερούνται ακόμα των απαραίτητων υποδομών για τη συμμετοχή τους σε ηλεκτρονικές διαβουλεύσεις. Ως αποτέλεσμα, παρόλο που στα πλαίσια του έργου προνοείτο η διεξαγωγή πέντε διαβουλεύσεων (μία ανά επαρχία) με τοπικές αρχές και ΜΚΟ με στόχο τη συμμετοχή εβδομήντα πέντε συνολικά συμμετεχόντων, η συμμετοχή κινήθηκε σε χαμηλά επίπεδα αφού στο σύνολο τους με το πέρας των πέντε διαβουλεύσεων οι συμμετέχοντες ανήλθαν στους 28, κυρίως από Δήμους και ΜΚΟ. Για να βελτιωθεί η συμμετοχή των τοπικών αρχών, οργανώθηκε και πραγματοποιήθηκε μαζί με την Ένωση Κοινοτήτων μία επιπλέον ηλεκτρονική διαβούλευση στην οποία συμμετείχαν ακόμα 9 εκπρόσωποι τοπικών αρχών, από Κοινότητες.

Η βελτίωση των υγειονομικών συνθηκών επέτρεψε τη επιπλέον διοργάνωση τον Ιούλιο 2021 - διαβούλευσης σε κοινότητες της επαρχίας Μόρφου με φυσική παρουσία. Συνολικά, στη διαβούλευση έλαβαν μέρος 20 εκπρόσωποι των κοινοτήτων, ανεβάζοντας έτσι τον αριθμό των συμμετεχόντων στις διαβουλεύσεις αυτές στους 57.



Στην Κύπρο δεν εφαρμόζεται ξεχωριστή συλλογή οργανικών αποβλήτων. Τα βιοαποικοδομήσιμα οργανικά απόβλητα, συλλέγονται σύμμεικτα με τα στερεά αστικά απορρίμματα, από τα δίκτυα των Δήμων και Κοινοτήτων. Οι στόχοι του 2010 και 2013 για την εκτροπή των βιοαποικοδομήσιμων οργανικών αστικών αποβλήτων από χώρους υγειονομικής ταφής δεν είχαν επιτευχθεί.

Ωστόσο, υπάρχουν σχέδια για την καθιέρωση υποχρεωτικής χωριστής συλλογής αστικών αποβλήτων, συμπεριλαμβανομένων των οργανικών αποβλήτων. Το Σχέδιο Διαχείρισης Αποβλήτων του Τμήματος Περιβάλλοντος 2015-2021 προτείνει το 15% των αστικών στερεών απορριμμάτων να συλλέγονται χωριστά ως οργανικά απόβλητα έως το 2021 και εισάγει οικονομικά αποτρεπτικά μέσα, όπως ο φόρος υγειονομικής ταφής. Ωστόσο, η εφαρμογή είναι αρκετά αργή. Αν και αυτό δεν έχει ακόμα υλοποιηθεί, υπάρχει σχετική πρόνοια από την 31η Δεκεμβρίου 2023, τα οργανικά απόβλητα είτε να διαχωρίζονται και να ανακυκλώνονται στην πηγή, είτε να συλλέγονται χωριστά για να μην αναμειγνύονται με άλλα είδη αποβλήτων.

Οι προκλήσεις που καταγράφηκαν κατά τη διάρκεια των διαβουλεύσεων είναι η απουσία ανταγωνισμού σε συλλογικά ή ατομικά συστήματα συλλογής και επεξεργασίας των



οργανικών αποβλήτων σε Παγκύπρια κλίμακα. Η μέχρι στιγμής απουσία οργανωμένου συστήματος διαλογής στην πηγή των οργανικών αποβλήτων και η απουσία οργανωμένης συλλογής που θα εξυπηρετεί τις ανάγκες των επιχειρήσεων και των νοικοκυριών, έχουν δημιουργήσει απροθυμία στην υλοποίηση μεμονωμένων δράσεων.

Σε ορισμένες περιπτώσεις, καταγράφηκαν ορισμένες θετικές πρωτοβουλίες, π.χ. η τοποθέτηση σημείων συλλογής οργανικών αποβλήτων από ξενοδοχειακές μονάδες, πρωτοβουλίες περιορισμένου αριθμού τοπικών αρχών για συμμετοχή σε ειδικά προγράμματα διαλογής και διαχείρισης οργανικών αποβλήτων, σχεδόν όμως όλα έχουν εγκαταλειφθεί τελικά, λόγω κακού προγραμματισμού.

Σε ορισμένες περιπτώσεις, ο χώρος που απαιτείται για την εγκατάσταση κομποστοποιητών ή άλλου εξοπλισμού διαχωρισμού και επεξεργασίας οργανικών αποβλήτων ή αποβλήτων τροφίμων, είναι ανασταλτικός παράγοντας, μιας και δεν είναι σε όλες τις περιπτώσεις διαθέσιμος. Αυτό θα μπορούσε να αντιμετωπισθεί μέσω της δημιουργίας συνεργατικών συνεταιρισμών (clusters) που να αξιοποιούν από κοινού χώρους. Οι συνεργατικοί συνεταιρισμοί θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν και στις περιπτώσεις της προώθησης της τοπικής παραγωγής τροφίμων ή ακόμα και της διάθεσης της περίσσειας από τις πωλήσεις σε περιπτώσεις μεγάλης παραγωγής και σημαντικών αποθεμάτων.

Επιπρόσθετα, δεν έχουν ακόμη υιοθετηθεί στην Κύπρο σχέδια κινήτρων εκ μέρους των τοπικών Αρχών για τα νοικοκυριά ή τις επιχειρήσεις που να στοχεύουν στην υιοθέτηση νέων συμπεριφορών ή και συνηθειών (οικονομικά και μη οικονομικά ή Bonus/Malus). Για παράδειγμα σε ορισμένες χώρες υπάρχουν προγράμματα επιβράβευσης, φοροαπαλλαγών ή αυξημένου/μειωμένου τέλους σκυβάλων ως κίνητρα προς τους πολίτες ή τις επιχειρήσεις. Ως αποτέλεσμα αυτών των ελλείψεων, οι επιχειρήσεις που μειώνουν τις παραγόμενες ποσότητες αποβλήτων, καταβάλλουν τα ίδια τέλη σκυβάλων με επιχειρήσεις που δεν ακολουθούν σωστές πρακτικές.

Παρά τις ελλείψεις σε υποδομές και τις καθυστερήσεις στην εφαρμογή της ξεχωριστής συλλογής, υπάρχει πλέον η πρόθεση να εφαρμοστούν στην Κύπρο προγράμματα κινήτρων μέσω διαφοροποιημένης φορολόγησης για τα σκύβαλα και τα προγράμματα ξεχωριστής συλλογής οργανικών αποβλήτων. Σχετικό νομοσχέδιο που δημιουργεί τέτοια υποχρέωση στις τοπικές αρχές βρίσκεται ήδη στη βουλή για ψήφιση. Παράλληλα, η πρόσφατη εξαγγελία σχεδίου στήριξης των τοπικών αρχών για εγκαθίδρυση συστημάτων διαλογής στην πηγή οργανικών αποβλήτων και συστημάτων «Πληρώνω όσο Πετώ» αναμένεται να ωθήσει αρκετούς Δήμους και συμπλέγματα κοινοτήτων προς τη συγκεκριμένη κατεύθυνση.

Τέτοια προγράμματα διαφοροποιημένης φορολόγησης, «Πληρώνω Όσο Πετώ» ή PAYT (Pay as you throw), επιτρέπουν ουσιαστικά την παράλληλη μείωση του κόστους νοικοκυριών και επιχειρήσεων, με τη μείωση των σύμμεικτων αποβλήτων που παράγονται. Ένα τέτοιο πρόγραμμα εφαρμόστηκε πιλοτικά από τον Μάρτιο του 2020 με πλήρη εφαρμογή από την 1η Ιανουαρίου 2021 σε όλο τον Δήμο Αγλαντζιάς στη Λευκωσία. Τα αποτελέσματα του συγκεκριμένου προγράμματος είναι σημαντικά, τόσο ως προς την αύξηση της συμμετοχής



των πολιτών στη διαλογή και ανακύκλωση των συσκευασιών, όσο και προς τη διαλογή και διαχείριση των οργανικών αποβλήτων.

Όσον αφορά την εφαρμογή της εθνικής νομοθεσίας, φάνηκε από τις διαβουλεύσεις ότι, δεν γίνεται σωστή εφαρμογή, μιας και «ο ρυπαίνων δεν πληρώνει», αφού σχεδόν σε όλες τις περιοχές εναποτίθενται ανεξέλεγκτα ανάμικτα οργανικά απόβλητα στο περιβάλλον και οι παραβάτες δεν διώκονται ποινικά, κάτι που δημιουργεί ανεπίτρεπτες και ανεξέλεγκτες καταστάσεις.

Ακόμη, μια πρόκληση που καταγράφηκε κατά την διάρκεια των διαβουλεύσεων είναι η ελλιπής ενημέρωση και η ευαισθητοποίηση των πολιτών και των επιχειρήσεων. Παρατηρήθηκε ελλιπής ενημέρωση για το περιβαλλοντικό, οικονομικό και κοινωνικό κόστος της σπατάλης τροφίμων. Θέματα ενημέρωσης και εκπαίδευσης θα πρέπει να ενσωματωθούν στα προγράμματα αειφορίας που διδάσκονται στα σχολεία, στις τεχνικές σχολές, αλλά και σε προγράμματα σπουδών ακαδημαϊκού επιπέδου.

Επιπλέον, η σπατάλη τροφίμων είναι ένα θέμα που σχετίζεται με την κουλτούρα, είτε των κυπρίων είτε των ξένων επισκεπτών. Η διατροφή σχετίζεται με την κουλτούρα ενός λαού και δεν είναι εύκολο να αλλάξουν βαθιά ριζωμένες συνήθειες. Έχει καταγραφεί από διάφορες επιχειρήσεις ότι μεγάλο ποσοστό των πελατών παραγγέλνει ή τοποθετεί στο πιάτο από το μπουφέ, περισσότερες ποσότητες φαγητού, από αυτές που μπορεί να καταναλώσει.

- [https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/%CE%9F%CE%95%CE%92-Final-Report-of-Consultations-F\\_H-sector.pdf](https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/%CE%9F%CE%95%CE%92-Final-Report-of-Consultations-F_H-sector.pdf)
- [https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/parusiasi\\_erevnas.pdf](https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/parusiasi_erevnas.pdf)
- <https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/parousiasi-erevnas-se-topikes-arxes-kai-mi-kyvernitikous-organismous.pptx>

#### 4. Καλές Πρακτικές FOODprint:

##### 4.1 Children's activity toolkit

Τα μαθήματα στοχεύουν στην ενημέρωση, ευαισθητοποίηση και κυρίως στην εκπαίδευση των μαθητών/μαθητριών στα θέματα που άπτονται της παραγωγής και της σπατάλης τροφής, της επισιτιστικής ασφάλειας τροφίμων, της διαχείρισης και μείωσης της σπατάλης τροφίμων, της κομποστοποίησης, της υπεύθυνης κατανάλωσης, της υιοθέτησης αειφόρων πρακτικών για τη μείωση της σπατάλης τροφής. Τα μαθήματα έχουν σχεδιασθεί ώστε να παρέχουν μοναδικές εμπειρίες παιδαγωγικής μάθησης μέσα από παιχνίδια, quiz, σενάρια μάθησης και μπορούν να αξιοποιηθούν τόσο από τους/τις εκπαιδευτικούς όσο και από τους/τις μαθητές/μαθήτριες τόσο στο σχολείο, όσο και στο σπίτι. Ο σχεδιασμός των μαθημάτων παρέχει δυνατότητες άμεσης ανατροφοδότησης σε σχέση με τα θέματα που το κάθε μάθημα εξετάζει και μέσα από διαδραστικές εφαρμογές συμβάλλει στην αναστοχαστική μάθηση, στον προβληματισμό και στην ανάπτυξη της κριτικής σκέψης. Τα διαδικτυακά μαθήματα αφορούν στη Δημοτική Εκπαίδευση (Ε' και Στ' τάξη) και Μέση Γενική Εκπαίδευση (Γυμνασιακός Κύκλος). Είναι διάρκειας μίας (1)



και δύο (2) διδακτικών περιόδων και προσφέρονται στον χώρο του σχολείου από τους/τις λειτουργούς της Μονάδας ΕΠΑΑ.

- <https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/PCS-FOODPrint-ONLINE-LESSONS28032022.pdf>
- <https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/diadikasia-kompostopoiisis.pdf>
- <https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/enimerwtiko-fylladio-gianykokyria.pdf>

#### 4.2 Οδηγός Καλών Πρακτικών για HoReCa

Ο παρών οδηγός αναφέρεται σε Εστιατόρια, Ξενοδοχειακά Εστιατόρια και σε Μονάδες του Πρωτογενή τομέα με έμφαση στην Μεταποίηση των τροφίμων. Μέσα από τον οδηγό παρουσιάζονται εύκολες λύσεις για την μείωση της σπατάλης τροφίμων, την βελτίωση χρήσης των πρώτων υλών, διαδικασίες εξοικονόμησης πόρων όπως επίσης και διάφορες πολιτικές που οδηγούν στην ομαλή ένταξη της επιχείρησης στην Κυκλική Οικονομία.

Μέσα από την εφαρμογή των καλών πρακτικών του οδηγού οι επιχειρήσεις έχουν την δυνατότητα να εξοικονομήσουν χρήματα μειώνοντας τις δαπάνες στα τρόφιμα, να ευαισθητοποιήσουν τους εργαζόμενους και τους πελάτες τους ως προς την μείωση της σπατάλης των τροφίμων και να ενδυναμώσουν τις σχέσεις των επισκεπτών με τις επιχειρήσεις.

Στον οδηγό παρουσιάζονται εύκολες πρακτικές όπου τα απαιτούμενα χρηματικά ποσά επενδύσεων ποικίλουν σχετικά με το ποσοστό εμβάθυνσης που θα θέλει η επιχείρηση να προχωρήσει.

- <https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/OEB-OdigosKalonPraktikonFH-sector.pdf>

#### 4.3 Οδηγός Καλών Πρακτικών για νοικοκυριά

Αναπτύχθηκε ένα ηλεκτρονικό εγχειρίδιο "how to" που παρουσιάζει έξυπνους τρόπους για τον τρόπο μείωσης της σπατάλης τροφίμων για τα νοικοκυριά (ολοκληρώθηκε τον Οκτώβριο του 2021) και θα διανεμηθεί ηλεκτρονικά σε όλους τους ενδιαφερόμενους φορείς, δίκτυα συνεργατών κ.λπ. Θα δημοσιευθεί επίσης στο περιοδικά έντυπου τύπου ξεκινώντας από τον Μάιο του 2022, αλλά και σε διαδικτυακά άρθρα σε διάφορες διαδικτυακές πύλες όπως city, sigmalive. Το εγχειρίδιο ενσωματώνει δεδομένα, γεγονότα και αριθμούς για να ενθαρρύνει τους καταναλωτές και τα νοικοκυριά να ακολουθούν ορισμένες από τις προτάσεις του στην καθημερινή τους ζωή.

## 5. Εκπαιδεύσεις:

### 5.1 Εκπαιδεύσεις σε παιδιά Δημοτικού

Ο στόχος των δημόσιων εργαστηρίων για παιδιά σχολικής ηλικίας είναι να εκπαιδεύσει τα παιδιά χρησιμοποιώντας δημιουργικές και εκπαιδευτικές προσεγγίσεις και μεθόδους σχετικά με τις προκλήσεις της σπατάλης τροφίμων και τρόπους με τους οποίους αυτά και το νοικοκυριό τους να μειώσουν τη σπατάλη



φαγητού τους και επίσης να αντιμετωπίσουν καλύτερα τα απορρίμματα τροφής τους (π.χ. κομποστοποίηση). Τα παιδιά αντιπροσωπεύουν τους μελλοντικούς καταναλωτές και πολίτες της ΕΕ και μπορούν να αποτελέσουν τον σύνδεσμο με τα νοικοκυριά τους με σημαντικό πολλαπλασιαστικό αποτέλεσμα.

Τα μαθήματα προγραμματίζονται για την Πρωτοβάθμια Εκπαίδευση (Ε' και ΣΤ' τάξη) και τη Δευτεροβάθμια Γενική Εκπαίδευση (Γυμνάσιο κύκλου). Η εφαρμογή των μαθημάτων στα σχολεία περιλαμβάνει α) θεωρητική προσέγγιση του μαθήματος και εισαγωγή των μαθητών σε βασικές έννοιες που σχετίζονται με το αντικείμενο που επέλεξαν να παρακολουθήσουν, β) εφαρμογή των διαδικτυακών μαθημάτων υπό την καθοδήγηση των εκπαιδευτών και γ. ) τα σχόλιά τους. Διαρκεί μαρασμό μία (1 x 40') και δύο (2x 40') διδακτικές περιόδους. Βασική προϋπόθεση για την υλοποίηση των μαθημάτων στα σχολεία είναι η πρόσβαση στο διαδίκτυο και η ύπαρξη ηλεκτρονικών υπολογιστών και tablet από τους μαθητές που συμμετέχουν στο μάθημα.

Η πραγματική υλοποίηση των μαθημάτων ξεκίνησε λόγω της ανάγκης για αλλαγές στην ύλη και τις συνθήκες εφαρμογής τον Φεβρουάριο του 2022 (αντί για τον Ιανουάριο του 2022) και θα συνεχιστεί μέχρι τον Απρίλιο του 2022 (αντί για τον Μάρτιο του 2022). Για το 2023, αναμένεται ότι το χρονοδιάγραμμα των εργαστηρίων θα είναι όπως προβλεπόταν στο αρχικό σχέδιο (δηλαδή, Ιανουάριος – Μάρτιος 2023).

Για την υλοποίηση των μαθημάτων στα σχολεία εστάλη ανοιχτό κάλεσμα από το ΠΙ σε όλα τα σχολεία για εκδήλωση ενδιαφέροντος συμμετοχής. Η ενημερωτική εγκύκλιος (Παράρτημα Β) στάλθηκε και εστάλη σε όλα τα σχολεία Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης. Από εκείνα τα σχολεία που έδειξαν ενδιαφέρον αναπτύχθηκε πρόγραμμα για την κάλυψη τους την περίοδο Φεβρουαρίου – Απριλίου 2022. Η ίδια διαδικασία θα ακολουθηθεί και για το 2023.

Μέχρι στιγμής έχουν προγραμματιστεί 91 εργαστήρια σε 46 σχολεία και στις 5 επαρχίες της Κύπρου. Στα εργαστήρια αυτά θα συμμετάσχουν συνολικά 1829 παιδιά πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης.

- <https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/PCS-FOODPrint-ONLINE-LESSONS28032022.pdf>

## 5.2 Εκπαιδεύσεις σε Φοιτητές

### 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





Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

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 περιόδοι

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

#### Πιθανές ερωτήσεις:

οΠείτε μας τα συναισθήματά σας όταν πετάτε φαγητό

οΠόσο φαγητό περισσεύει στο πιάτο σας και το πετάτε την ημέρα; Υπολογίστε ότι κάθε πιάτο περίπου 500 γραμμάρια

ο Τι γνωρίζετε για την κομποστοποίηση;

ο Όταν πηγαίνετε σε εστιατόριο, παίρνετε σε πακέτο το περισσευούμενο φαγητό;  
Ναι Όχι

οΑρκετά 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)

[https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/FoodPrint\\_PPT- Students.pdf](https://www.foodprintcy.eu/wp-content/uploads/FoodPrint_PPT- Students.pdf)

### 5.3 Εκπαιδεύσεις σε στελέχη και επαγγελματίες των επιχειρήσεων του τομέα της Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων

Τα τελευταία χρόνια, η σπατάλη τροφίμων και η δημιουργία τεράστιων ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων είναι ένα από τα κύρια θέματα ανησυχίας τόσο σε επίπεδο ΕΕ όσο και σε εθνικό επίπεδο με την Ευρωπαϊκή Επιτροπή να αντιμετωπίζει πολύ σοβαρά το ζήτημα της αντιμετώπισης της σπατάλης τροφίμων.

Η ΕΕ και τα κράτη μέλη έχουν δεσμευτεί να επιτύχουν τον Στόχο Βιώσιμης Ανάπτυξης 12.3 για μείωση κατά το ήμισυ των κατά κεφαλή αποβλήτων τροφίμων σε επίπεδο λιανικής και καταναλωτή έως το 2030 και μείωση των απώλειας τροφίμων κατά μήκος της αλυσίδας παραγωγής και εφοδιασμού τροφίμων.

Η βιώσιμη διαχείριση των τροφίμων παρέχει τεράστιες δυνατότητες για τη μείωση των πόρων που χρησιμοποιούμε για την παραγωγή των τροφίμων που καταναλώνουμε, βοηθά στην εξοικονόμηση οικονομικών πόρων και μειώνει τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις της παραγωγής και της εν συνεχεία κατανάλωσης τροφίμων. Με αυτόν τον τρόπο, μειώνονται οι κλιματικές επιπτώσεις, διευκολύνοντας έτσι την επίτευξη του φιλόδοξου στόχου της ΕΕ για μια κλιματικά ουδέτερη Ευρώπη μέχρι το 2050.

Το πρόγραμμα είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να παρέχει την απαραίτητη γνώση και να βοηθήσει την ανάπτυξη των απαιτούμενων δεξιοτήτων και ικανοτήτων στις επιχειρήσεις για την συνειδητοποίηση της επιβάρυνσης του περιβάλλοντος από τα απόβλητα τροφίμων και την ευαισθητοποίηση τους. Απώτερος στόχος είναι η αλλαγή νοοτροπίας των επαγγελματιών και κατ' επέκταση του τρόπου διαχείρισης των τροφίμων από τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων, οδηγώντας στην υιοθέτηση καλών πρακτικών, φιλικών προς το περιβάλλον που οδηγούν και στην εξοικονόμηση επιχειρηματικού κόστους.

Το πρόγραμμα παρέχει την απαραίτητη γνώση για την υφιστάμενη σπατάλη τροφίμων στην Κύπρο και τις σχετικές προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι επιχειρήσεις, τις υφιστάμενες νομοθεσίες καθώς και τις νέες νομοθετικές εξελίξεις, για την ανάγκη μετάβασης σε ένα νέο κυκλικό μοντέλο αλυσίδας αξίας τροφίμων, και τα οφέλη από την βιώσιμη διαχείριση των τροφίμων, καθώς και το πως μπορούν να δημιουργήσουν αξία οι επιχειρήσεις εφαρμόζοντας καλές πρακτικές πρόληψης και διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων.

Το παρόν εκπαιδευτικό πρόγραμμα είναι σχεδιασμένο, πέρα από το να παρέχει τις θεωρητικές γνώσεις σχετικά με την σπατάλη τροφίμων, να προάγει την καλλιέργεια



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

μιας νοοτροπίας αειφορίας μέσω της οικολογικά υπεύθυνης στάσης των επαγγελματιών του τομέα. Μέσω αυτής της εκπαίδευσης, παρέχονται τα κατάλληλα εφόδια στους συμμετέχοντες ώστε να μεταμορφωθούν σε φορείς της αλλαγής για τη μετάβαση σε μια πιο βιώσιμη αλυσίδα αξίας των τροφίμων.

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε στελέχη και επαγγελματίες των επιχειρήσεων του τομέα της Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων. Δεν απαιτείται προηγούμενη γνώση στο αντικείμενο του προγράμματος από τους συμμετέχοντες. Η διάρκεια του προγράμματος έχει διάρκεια 4 διδακτικών ωρών.

Περισσότερες πληροφορίες στο πιο κάτω σύνδεσμο:

<https://www.foodprintcy.eu/el/apotelesmata/enimerotiko-yliko/ekpaideftika-seminaria-oev/>.

Οι σχετικές εκπαιδεύσεις έχουν διεκπαιρωθεί την περίοδο Ιούλιο με Σεπτέμβριο 2022 με την συμμετοχή 102 ατόμων και 4 εκπαιδευτών.

Ημερομηνία	Αριθμός συμμετεχόντων
19/07/2022	38
21/07/2022	20
25/07/2022	28
20/09/2022	20
<b>Σύνολο</b>	<b>106</b>

**3. Public opinion regarding food and food waste**

The 2<sup>nd</sup> quantitative research survey was conducted between 11/05/2022 – 13/05/2022 and covered 551 people aged 18 and over, who are either responsible for their household shopping or household food preparation.

**The most common behaviours of Cypriot consumers are:**

- checking the expiration date of food (95% of the participants answered positively),
- paying attention on how the food is stored (90%)
- creating a list before they visit supermarkets (89%)

**These habits contribute to the reduction of food waste**

**Most households tend to buy more food than they need because:**

- they prefer to have stocks in case something happens (43% answered positively),
- feel safe when there is a lot of food at home (34%),
- they want to be prepared for welcoming guests at home (33%),
- only 26% said they do not buy more than they need

**Compared to 1<sup>st</sup> research there was a small decrease in the percentage for buying more food than needed, (27% in 1<sup>st</sup> survey and 26% in 2<sup>nd</sup> survey)**

**When on outings or when they have guests at home:**

- the majority (61%) state they order/prepare more food than expected to be needed, in order to ensure they will not run out of food

6. Υπολογιστής Σπατάλης Τροφίμων: Ο υπολογιστής σπατάλης τροφίμων είναι ένα διαδικτυακό εργαλείο στο οποίο ο χρήστης καταχωρεί τις ποσότητες και το είδος τροφίμων που πετά στα σκουπίδια και αυτόματα υπολογίζεται ο αντίκτυπος του χρήστη. Σκοπός του υπολογιστή σπατάλης τροφίμων είναι να συμβάλει στην ευαισθητοποίηση του χρήστη και να δώσει κίνητρα ούτως ώστε να αλλάξει συνήθειες και να μειώσει τη σπατάλη τροφίμων.

Επιπλέον μέσω της χρήσης του υπολογιστή σπατάλης τροφίμων, οι ερευνητές του έργου θα επιχειρήσουν να αξιολογήσουν τον αντίκτυπο της επικοινωνιακής καμπάνιας του έργου σχετικά με τις σωστές συνήθειες διαχείρισης των τροφίμων. Στόχος είναι συνολικά 100



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

νοικοκυριά να καταχωράνε την σπατάλη των τροφίμων τους που έκαναν για 1 εβδομάδα για περίοδο 10 μηνών. Η περίοδος καταγραφής της σπατάλης άρχισε τον Ιούνιο του 2022 και αναμένεται να τελειώσει τον Μάρτιο του 2023.

**Τι είναι ο υπολογιστής σπατάλης;**

Είμαι ο Υπολογιστής Σπατάλης.  
Ο υπολογιστής που είναι ένα σημαντικό εργαλείο που μας βοηθάει να κατανοήσουμε καλύτερα και να αναλάβουμε δράση για να μειώσουμε την σπατάλη τροφίμων.  
Κάθε φορά μετράει τη ποσότητα που πετάει στα σκουπίδια για το τελευταίο 24ωρο με βάση την κατάλληλη τροφή που σας δίνουμε. Ο κατάλογος περιλαμβάνει τα πιο σημαντικά τρόφιμα που σπαταλάει κανονικά.

- Μετρά το κόστος στην τσέπη σας**  
Η μέτρηση μεταφράζεται σε ευρώ. Υπολογίζει πόσα ευρώ θα μπορούσατε να εξοικονομήσετε από τημάρα και πόσα ευρώ μέσα σε ένα χρόνο.
- Μετρά το κοινωνικό κόστος**  
Η μέτρηση γίνεται με βάση τις θερμίδες των τροφίμων που σπαταλάτε και ακολουθεί μετρητέα σε μερίδες φαγητού ανά ημέρα και αριθμό σπέρμων που θα μπορούσαν να τραφούν σε ένα χρόνο.
- Μετρά το Περιβαλλοντικό Κόστος**  
Η μέτρηση μεταφράζεται σε αριθμό κινήτρων τμήματων που θα μπορούσατε να φτιάξετε τη συγκεκριμένη ημέρα και σε αριθμό αυτοκινήτων που θα μπορούσαν να αποσυρθούν από την κυκλοφορία μέσα σε ένα χρόνο.

- <https://foodprintcy.eu/calculator/>

7. Πλατφόρμα Συνεργασίας: Πρόκειται για μια πλατφόρμα η οποία στοχεύει να βοηθήσει τις επιχειρήσεις τροφίμων και τους ιδιώτες να δωρίζουν εύκολα και με ασφάλεια τα τρόφιμα που τους περισσεύουν σε φιλανθρωπικές οργανώσεις και κοινωνικές ομάδες κοντά τους, οι οποίοι μπορούν να τα παραδώσουν σε άτομα ή κοινωνικά σύνολα που τα χρειάζονται, με σκοπό την εξάλειψη της σπατάλης τροφίμων. Στην πλατφόρμα μπορούν να εγγραφούν επίσης συνειδητοποιημένοι καταναλωτές που ανησυχούν για τα επίπεδα σπατάλης τροφίμων και να αποδεχθούν δωρεές τροφίμων η ακόμη και να δώσουν οι ίδιοι μέσω της πλατφόρμας τρόφιμα σε άλλα άτομα στην κοινότητα τους.

**Τέρμα στην σπατάλη τροφίμων**  
**Save Food. Waste Less.**

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

DIAS, OPINION & ACTION SERVICES LTD, OEB, PSC, ΠΕΡΕΒΑΛΛΟΝΤΟΣ, @foodprintcy

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



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!