

Ανάλυση οικονομικού αντίκτυπου για τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην καταγραφή του καλαθιού των επιχειρήσεων για τα έτη 2020-2022



<https://www.cookinglight.com/healthy-living/reduce-food-waste-save-money>

Μάρτιος 2023



LIFE19 GIE/CY/001166

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



Περιεχόμενα:

Summary	3
Περίληψη	4
1. Εισαγωγή	5
2. Αποτελέσματα	5
3. Συμπεράσματα	8

Πίνακες:

Πίνακας 1: Ποσότητες πρώτων υλών που ΔΕΝ καταναλώνονται άρα πετάγονται για τα έτη 2020-2022	6
Πίνακας 2: Εκτίμηση μέσης τιμής πώλησης προϊόντων (Στατιστική Υπηρεσία Κύπρου/Υπηρεσία Προστασίας Καταναλωτή)	6



SUMMARY

This survey was carried out as part of the European Life FoodPrint program with the aim of mapping the types of raw materials that is used by 10 businesses for each year 2020, 2021 and 2022 in order to calculate the potential reduction of waste that had through various actions they have undertaken.

In addition, as part of this survey, the indicative financial profit was estimated that derived from the raw material saving and the reduction of food waste respectively. The data collection period started in January 2021 and ended in February 2023 covering the years 2020-2022.

In order to estimate the indicative financial profit derived from the savings in raw materials, several assumptions were taken into consideration as well as a specific methodology was used, based on the most recent available data from the Statistical Service of the Republic of Cyprus and the Consumer Protection Service. The results that have been extracted are purely indicative and demonstrate the bigger picture that companies can achieve recourse saving and reduce their operational cost, by implementing various initiatives, good practises and techniques.

Based on the data provided by the companies, it appears that the quantities of raw materials discarded in the year 2021 were less than in 2020. This saving was estimated to €1.63 per portion. Also, for the year 2022 the quantities of raw materials discarded are less than in 2020 except for the raw materials "nuts". The saving for 2022 was estimated to €1.05 per portion.

It is noted that for 2020, data from 2019 was used where there was no impact from the coronavirus pandemic and is considered a normal year for businesses.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα έρευνα πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού Προγράμματος Life FoodPrint με στόχο την χαρτογράφηση συγκεκριμένων ειδών πρώτων υλών που χρησιμοποιούν 10 επιχειρήσεις, με σκοπό να υπολογιστεί η πιθανή μείωση των αποβλήτων τροφίμων τους μέσα από τις διάφορες δράσεις που έχουν υλοποιήσει. Η εν λόγω έρευνα πραγματοποιείται ετήσια από το 2020 (2020-2022).

Επιπλέον μέσα από την ίδια έρευνα, υπολογίστηκε ενδεικτικά το επωφελούμενο οικονομικό κέρδος που προήλθε από την εξοικονόμηση στις πρώτες ύλες και κατ' επέκταση τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων τους. Η περίοδος συλλογής δεδομένων ξεκίνησε τον Ιανουάριο του 2021 και ολοκληρώθηκε το Φεβρουάριο του 2023 και αφορούσε τα έτη 2020-2022.

Για τον υπολογισμό του ενδεικτικού επωφελούμενου κέρδους που προήλθε από την εξοικονόμηση στις πρώτες ύλες, χρησιμοποιήθηκαν παραδοχές και συγκεκριμένη μεθοδολογία υπολογισμού, βασισμένη στα πιο πρόσφατα διαθέσιμα δεδομένα από την Στατιστική Υπηρεσία και Υπηρεσία Προστασίας του Καταναλωτή. Τα ποσοτικά αποτελέσματα που έχουν εξαχθεί είναι καθαρά ενδεικτικά και αποδεικνύουν τη μεγαλύτερη εικόνα ότι οι επιχειρήσεις μπορούν να επιτύχουν εξοικονόμηση των πόρων και κατά συνέπεια της μείωσης του λειτουργικού κόστους, μέσα από την εφαρμογή διαφόρων δράσεων, καλών πρακτικών και τεχνικών.

Με βάση τα αποτελέσματα της έρευνας, αποδεικνύεται ότι οι επιχειρήσεις λαμβάνοντας συγκεκριμένες στοχευμένες δράσεις (π.χ. τεχνικές και λειτουργικές λύσεις, εκπαίδευση/ ευαισθητοποίηση κλπ.) μπορούν να επιτύχουν σημαντικό ποσοστό εξοικονόμησης χρημάτων μέσα από την βελτιστοποίηση της αξιοποίησης των πρώτων υλών και τη συνεπακόλουθη μείωση των αποβλήτων τροφίμων που πρέπει να διαχειριστούν.

Με βάση τα δεδομένα που παραχωρήθηκαν από τις επιχειρήσεις φαίνεται ότι οι ποσότητες των πρώτων υλών που απορρίφθηκαν κατά το έτος 2021 ήταν λιγότερες σε σχέση με το 2020. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα την εξοικονόμηση της τάξης του 1.63 € ανά πιάτο. Επίσης για το έτος 2022 οι ποσότητες των πρώτων υλών που απορρίφθηκαν είναι λιγότερες σε σχέση με το 2020 εκτός από την κατηγορία των πρώτων υλών «ξηροί καρποί». Η εξοικονόμηση που υπήρξε ήταν της τάξης του 1.05 € ανά πιάτο.

Σημειώνεται ότι για το 2020 χρησιμοποιήθηκαν δεδομένα του 2019 όπου δεν υπήρχε επηρεασμός από την πανδημία του κορονοϊού και θεωρείται μια φυσιολογική χρονιά για τις επιχειρήσεις.

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αρκετές από τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην καταγραφή του καλαθιού των επιχειρήσεων, μέσα από διάφορες δράσεις που εφάρμοσαν, κατάφεραν να μειώσουν τα απόβλητα τροφίμων τους και βελτιστοποίησαν την αξιοποίηση των πρώτων υλών τους. Οι συγκεκριμένες δράσεις είχαν οικονομικό αντίκτυπο αφού λιγότερες ποσότητες αποβλήτων τροφίμων οδηγούνταν για απόρριψη ή για διάθεση σε αδειούχους διαχειριστές. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα το μειωμένο τέλος διαχείρισης των αποβλήτων τους. Επιπρόσθετα οι δράσεις βελτιστοποίησης της αξιοποίησης των πρώτων υλών που εφάρμοσαν οι επιχειρήσεις οδήγησαν σε νέες επιχειρηματικές ευκαιρίες και μειώθηκαν οι ποσότητες των πρώτων υλών που καταλήγουν στα σκουπίδια.

Παράλληλα, οι επιχειρήσεις προχώρησαν σε δράσεις ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης των υπαλλήλων αλλά και των πελατών τους σχετικά με την μείωση της σπατάλης των τροφίμων. Αυτό φάνηκε από την αύξηση των σωστών απαντήσεων που έδωσαν στους διάφορους ορισμούς της έρευνας. Ακόμη οι επιχειρήσεις που συμμετείχαν αναλογίστηκαν τα οφέλη που θα έχουν μέσω της εξοικονόμησης των πρώτων υλών και της σωστής διαχείρισης των τροφίμων που θα προέλθει μέσα από την εκπαίδευση και την ευαισθητοποίηση όχι μόνο των εργαζομένων αλλά και πελατών τους. Τέτοιες δράσεις προσελκύουν ποιοτικότερο τουρισμό ειδικότερα για τον ξενοδοχειακό τομέα όπου αρκετοί επισκέπτες επιλέγουν τις διακοπές τους να είναι όσο το δυνατόν φιλικότερες προς το περιβάλλον.

2. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Στο Πίνακα 1 παρουσιάζονται οι ποσότητες των συγκεκριμένων ειδών πρώτων υλών που έχουν αναλυθεί που δεν καταναλώνονται άρα πετάνονται, με μια ενδεικτική εκτίμηση κόστους. Στο Πίνακα 2 παρουσιάζονται οι μέσες τιμές οι οποίες λήφθηκαν από την Στατιστική Υπηρεσία Κύπρου και την Υπηρεσία Προστασίας Καταναλωτή, και χρησιμοποιήθηκαν για την εκτίμηση του κόστους.

Σημειώνεται ότι κατά την καταγραφή των δεδομένων του 2020 ζητήθηκαν τα δεδομένα του 2019 όπου ήταν μια αντιπροσωπευτική χρονιά για τις επιχειρήσεις χωρίς τον επηρεασμό του κύκλου εργασιών τους από την πανδημία του κορονοϊού. Επομένως, η χρονιά 2020 θεωρείται η χρονιά αναφοράς και θα συγκρίνεται με τις χρονιές 2021 και 2022. Λόγω της αστάθειας του κύκλου εργασιών που παρουσίασαν οι επιχειρήσεις τα έτη 2021 και 2022 λόγω της πανδημίας του κορονοϊού, κρίθηκε ότι οποιαδήποτε σύγκριση μεταξύ των ετών 2021 και 2022 δεν θα είναι αντιπροσωπευτική, οπότε διερευνήθηκε μόνο το ενδεικτικό επωφελούμενο οικονομικό κέρδος που προήλθε από την εξοικονόμηση στις πρώτες ύλες ανά έτος.

Οι ποσότητες των πρώτων υλών που απορρίφθηκαν κατά το έτος 2021 ήταν λιγότερες σε σχέση με το 2020. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα την εξοικονόμηση της τάξης του 1.66 € ανά πιάτο. Επίσης για το έτος 2022 οι ποσότητες των πρώτων υλών που απορρίφθηκαν είναι πάλι λιγότερες σε σχέση με το 2020 εκτός από την κατηγορία των πρώτων υλών «ξηροί καρποί». Η εξοικονόμηση που υπήρξε για το 2022 ήταν της τάξης του 1.04 € ανά πιάτο. Με πράσινο χρώμα παρουσιάζεται η διαφορά της ποσοστιαίας μεταβολής της ποσότητας που εξοικονομήθηκε ανά περίοδο 2020-2021 και 2020-2022 αντίστοιχα. Με κόκκινο χρώμα παρουσιάζεται η επιπρόσθετη ποσότητα η οποία απορρίφθηκε με αποτέλεσμα να μην επιτευχθεί εξοικονόμηση στο συγκεκριμένο είδος πρώτης ύλης.

Ποσότητες πρώτων υλών που ΔΕΝ καταναλώνονται άρα πετάγονται									
	Ποσότητα μερίδας σε κιλά	2020	2021	2022		Διαφορά ποσοστιαίας μεταβολής ποσότητας 2020-2021	Διαφορά ποσοστιαίας μεταβολής ποσότητας 2020-2022	Κέρδος/μερίδα 2020-2021	Κέρδος/μερίδα 2020-2022
Γαλακτοκομικά	0.15	33%	22%	30%		-11%	-3%	€ 0.10	€ 0.03
Ξηροί καρποί	0.15	25%	19%	32%		-6%	7%	€ 0.03	-
Αρτοσκευάσματα	0.6	45%	30%	34%		-15%	-11%	€ 0.14	€ 0.10
Ψάρια	0.1	70%	20%	34%		-50%	-36%	€ 0.64	€ 0.46
Θαλασσινά	0.1	55%	22%	31%		-33%	-24%	€ 0.47	€ 0.34
Κρέας	0.3	37%	23%	32%		-14%	-5%	€ 0.20	€ 0.07
Φρούτα/ Λαχανικά	0.15	50%	30%	45%		-20%	-5%	€ 0.03	€ 0.01
Αμυλλούχες τροφές	0.2	40%	30%	34%		-10%	-6%	€ 0.02	€ 0.03
Σύνολο =								€ 1.66	€ 1.04

***Έτος αναφοράς 2020 (για το 2020 χρησιμοποιήθηκαν δεδομένα του 2019 όπου δεν υπήρχε επηρεασμός από την πανδημία του κορονοϊού)**

ΠΙΝΑΚΑΣ 1: ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΟΝΤΑΙ ΑΡΑ ΠΕΤΑΓΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΑ ΕΤΗ 2020-2022

Για την εκτίμηση του κόστους των πρώτων υλών, χρησιμοποιήθηκαν δεδομένα από την Στατιστική Υπηρεσία Κύπρου, όπως αυτά παρουσιάζονται στον Πίνακα 2.

Μέση τιμή προϊόντων	
Γαλακτοκομικά	€ 6.24/kg
Ξηροί καρποί	€ 3.00/kg
Αρτοσκευάσματα	€ 1.50/kg
Ψάρια	€ 12.86/kg
θαλασσινά	€ 14.16/kg
Κρέας	€ 4.81/kg
Φρούτα/λαχανικά	€ 1.14/kg
Αμυλλούχες τροφές	€ 2.46/kg

ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΙΜΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΚΥΠΡΟΥ/ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ)

Σημειώνεται ότι λόγω του μεγάλου αριθμού προϊόντων ανά είδος πρώτης ύλης που περιλαμβάνεται στην εν λόγω έρευνα και της αυξομειώσης των τιμών ανά είδος προϊόντος και εταιρείας, οι τιμές που παρουσιάζονται στο Πίνακα 2 έχουν εξαχθεί βάση συγκεκριμένης μεθοδολογίας που περιγράφεται πιο κάτω. Οι τιμές είναι ενδεικτικές και όλες εκφρασμένες ανά κιλό για να διασφαλιστεί η συγκρισιμότητά τους.

Επίσης χρησιμοποιήθηκαν τα πιο πρόσφατα δεδομένα που ήταν διαθέσιμα και δόθηκαν από την Υπηρεσία Προστασίας του Καταναλωτή (για την κατηγορία κρέας) και την Στατιστική Υπηρεσία Κύπρου (για τις υπόλοιπες κατηγορίες πρώτων υλών εξαιρουμένης των ξηρών



καρπών). Η μεθοδολογία υπολογισμού των τιμών του Πίνακα 2 καθώς επίσης και οι σχετικές παραδοχές, παρουσιάζονται πιο κάτω:

- για την κατηγορία γαλακτοκομικά προϊόντα: υπολογίστηκε η μέση τιμή πώλησης του είδους της πρώτης ύλης, λαμβάνοντας τη μέση τιμή πώλησης από συγκεκριμένη εταιρεία για ένα προϊόν γάλακτος στο λίτρο, για ένα προϊόν γιαούρτι στο κιλό και για το τυρί φέτα στο κιλό.
- για την κατηγορία ξηροί καρποί: δεν υπήρχαν διαθέσιμα δεδομένα από την Στατιστική Υπηρεσία Κύπρου και λήφθηκε ενδεικτική τιμή πώλησης των ξηρών καρπών από υπεραγορές και υπολογίστηκε ο μέσος όρος τιμής πώλησης τους εκφρασμένος στο κιλό.
- για την κατηγορία αρτοσκευάσματα: υπολογίστηκε η μέση τιμή πώλησης τους λαμβάνοντας την μέση τιμή πώλησης διάφορων ειδών προϊόντων στο κιλό.
- για την κατηγορία ψάρια: υπολογίστηκε η μέση τιμή πώλησης των φρέσκων ψαριών λαμβάνοντας την μέση τιμή πώλησης διάφορων ειδών προϊόντων στο κιλό.
- για την κατηγορία θαλασσινά: υπολογίστηκε η μέση τιμή πώλησης των φρέσκων θαλασσινών λαμβάνοντας την μέση τιμή πώλησης διάφορων ειδών προϊόντων στο κιλό.
- για την κατηγορία αμυλούχες τροφές υπολογίστηκε η μέση τιμή πώλησης τους λαμβάνοντας την μέση τιμή πώλησης διάφορων ειδών προϊόντων στο κιλό.
- για την κατηγορία κρέας: υπολογίστηκε η μέση τιμή πώλησης λαμβάνοντας την μέση τιμή πώλησης διάφορων ειδών κρέατος στις υπεραγορές με βάση τη χαμηλότερη τιμή πώλησης εκφρασμένη στο κιλό. Ο λόγος που επιλέχθηκε η χαμηλότερη τιμή πώλησης είναι γιατί οι επιχειρήσεις αγοράζουν μεγάλες ποσότητες κρέατος από τους προμηθευτές τους, διασφαλίζουν και χαμηλότερες τιμές από τις λιανικές
- για την κατηγορία φρούτα/λαχανικά υπολογίστηκε η μέση τιμή πώλησης λαμβάνοντας την μέση τιμή πώλησης διάφορων λαχανικών εκφρασμένη στο κιλό (λόγω απουσίας δεδομένων για τα φρούτα θεωρήθηκε η ίδια τιμή πώλησης με τα λαχανικά).

3. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Με βάση τα πιο πάνω αποτελέσματα διαφαίνεται ότι οι επιχειρήσεις είχαν εξοικονόμηση χρημάτων μέσα από την εφαρμογή απλών και έξυπνων τεχνικών. Η μείωση στην εξοικονόμηση ανά πιάτο που παρατηρήθηκε από το 2021 (1.66 €) και 2022 (1.04 €), οφείλεται στην αστάθεια του κύκλου εργασιών των επιχειρήσεων λόγω των διαφόρων μέτρων περιορισμού που τέθηκαν κατά τη διάρκεια της πανδημίας του κορονοϊού.

Για τον υπολογισμό του ενδεικτικού επωφελούμενου κέρδους που προήλθε από την εξοικονόμηση στις πρώτες ύλες και κατ' επέκταση τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων τους, χρησιμοποιήθηκαν αρκετές παραδοχές και συγκεκριμένη μεθοδολογία υπολογισμού, βασιζόμενη στα πιο πρόσφατα διαθέσιμα δεδομένα από την Στατιστική Υπηρεσία Κύπρου και Υπηρεσία Προστασίας του Καταναλωτή. Οπότε τα ποσοτικά αποτελέσματα που έχουν εξαχθεί είναι καθαρά ενδεικτικά και αποδεικνύουν τη μεγαλύτερη εικόνα ότι οι επιχειρήσεις μπορούν να επιτύχουν εξοικονόμηση των πόρων και κατά συνέπεια της μείωσης του λειτουργικού κόστους, μέσα από την εφαρμογή διαφόρων δράσεων, καλών πρακτικών και τεχνικών.

Επιπρόσθετα διάφορες επιχειρήσεις επένδυσαν και στο θέμα καλλιέργειας σωστής κουλτούρας προτείνοντας στους πελάτες τους να πάρουν μαζί τους το φαγητό που τους περίσσεψε. Με αυτό το τρόπο οι επιχειρήσεις μείωσαν το φαγητό που θα απορριπτόταν στον γενικό κάδο απορριμμάτων ή που θα οδηγείτο σε αδειούχο διαχειριστή αποβλήτων τροφίμων.

Επιπρόσθετα, μέσα από την 2^η και 3^η φάση της έρευνας φάνηκε ότι όλο και περισσότερες άθικτες παρασκευές οδηγούνται σε κοινωνικά παντοπωλεία ή διατίθενται σε ζώα, αυξάνοντας παράλληλα το ποσοστό των άθικτων παρασκευών που φυλάγονται για την επόμενη μέρα και μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά.

Αρκετά ξενοδοχεία και εστιατόρια αφαίρεσαν ή μείωσαν την υπηρεσία του μπουφέ και ένταξαν το σύστημα τους το «live cooking», ούτως ώστε να μειωθούν τα απόβλητα τροφίμων. Το σύστημα του «live cooking» δίνει την δυνατότητα στους μάγειρες να έχουν μέχρι ενός βαθμού προ-ψημένα κρέατα και αναλόγως της ζήτησης να τελειοποιείται το γεύμα. Τα εναπομείναντα κρέατα μπορούν να φυλαχθούν και να χρησιμοποιηθούν για την επόμενη μέρα. Επίσης, μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τον εμπλουτισμό των γευμάτων του προσωπικού.

Επιπρόσθετα, θετική συμβολή στην μείωση των αποβλήτων τροφίμων αποτελεί το γεγονός ότι τα περισσότερα εστιατόρια χρησιμοποιούν «a la carte» μενού, όπου ο πελάτης παραγγέλνει το γεύμα που επιθυμεί και ετοιμάζεται την ίδια ώρα. Με αυτή την αλλαγή εξοικονομήθηκαν μεγάλες ποσότητες πρώτων υλών.

Κάποιες από τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στις έρευνες πρόσθεσαν έξυπνα συστήματα καταγραφής των αποβλήτων τροφίμων που πετάγονται από την κουζίνα και από τα απομεινάρια φαγητού από τους πελάτες τους. Το έξυπνο σύστημα αναλύει τον κάδο απορριμμάτων (δέχεται μόνο απορρίμματα τροφίμων ο κάδος) και στο τέλος της ημέρας εκδίδεται ανάλυση με τις ποσότητες των πρώτων υλών που απορρίφθηκαν και το κόστος των συγκεκριμένων ποσοτήτων. Η συγκεκριμένη τεχνολογία δίνει την δυνατότητα στον μάγειρα να προσαρμόσει το μενού προσθέτοντας ή αφαιρώντας συγκεκριμένες ποσότητες πρώτων υλών εξοικονομώντας χρήματα και πόρους.



Επιπρόσθετα αρκετοί μάγειρες προχώρησαν σε διάφορες καλές πρακτικές όπως για παράδειγμα την παρασκευή γλυκών ή μαρμελάδων από τα εναπομείναντα φρούτα ή τις φλούδες φρούτων. Κάποιες επιχειρήσεις πωλούν τα συγκεκριμένα προϊόντα σαν τοπικά τα οποία παράγονται από την επιχείρηση ή τις δίνουν σαν δώρο στους πελάτες τους. Με αυτό το τρόπο δημιουργήθηκαν νέες επιχειρηματικές ευκαιρίες εξοικονομώντας χρήματα για την επιχείρηση και σε κάποιες περιπτώσεις οι πρακτικές αυτές έχουν και χρηματικό κέρδος.

Κάποιες εισηγήσεις που θα μπορούσαν να υλοποιηθούν για να αυξηθεί η εγκυρότητα, αντικειμενικότητα και η ελαχιστοποίηση της απόκλισης των συγκεκριμένων δεδομένων που έχουν εξαχθεί από το πραγματικό επωφελούμενο κέρδος, είναι να επαναληφθεί η συγκεκριμένη έρευνα με μεγαλύτερο αριθμό επιχειρήσεων, η οποία θα επιφέρει πιο αντιπροσωπευτικά στοιχεία, δεδομένου και της σταθεροποίησης του κύκλου εργασιών των επιχειρήσεων του τομέα εστίασης, φιλοξενίας και τροφοδοσίας τροφίμων (ο οποίος δε θα επηρεάζεται πλέον σε μεγάλο βαθμό/ ή και καθόλου από την πανδημία).

Επιπρόσθετα, οι μέσες τιμές πώλησης των αγαθών που χρησιμοποιούνται για τον υπολογισμό του ενδεικτικού επωφελούμενο κέρδους είναι καθοριστικής σημασίας και είναι σημαντικό να είναι όσο το δυνατόν πιο αντιπροσωπευτικές. Οπότε η έρευνα θα μπορούσε να επαναληφθεί αποκλειστικά για κάθε επιχείρηση, χρησιμοποιώντας τις τιμές που η ίδια αγοράζει τις πρώτες ύλες της. Αυτό θα συνεισφέρει στην εξαγωγή πιο εξατομικευμένων, στοχευμένων και αξιόπιστων αποτελεσμάτων. Σε αντίθετη περίπτωση, θα μπορούσε η έρευνα να επαναληφθεί χρησιμοποιώντας πιο πρόσφατα δεδομένα από τις εν λόγω σχετικές Υπηρεσίες (εάν υπάρχουν), τα οποία θα περιλαμβάνουν όλα τα είδη των πρώτων υλών της έρευνας.

Τέλος, η καταγραφή των διάφορων καλών πρακτικών που εφαρμόζονται από τις επιχειρήσεις και η παρουσίασή τους από τους ίδιους τους επαγγελματίες που τις εφαρμόζουν σε διάφορες επιχειρήσεις θα συνέβαλε τα μέγιστα όσο αφορά την ενημέρωση και την ευαισθητοποίηση των επαγγελματιών στο θέμα της σπατάλης των τροφίμων και την βελτίωση της χρήσης των πρώτων υλών.