



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Παρουσίαση των αποτελεσμάτων της έρευνας για την Καταγραφή των προκλήσεων στη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων σε επιχειρήσεις φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων

Η έρευνα διενεργήθηκε στα πλαίσια του προγράμματος LIFE-FOODprint με τίτλο «Awareness-raising campaign to prevent and manage food waste among consumers, the food and hospitality industries» και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή.

Μάρτιος 2021



LIFE19 GIE/CY/001166

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





Περιεχόμενα

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Αποτύπωση της υφιστάμενης
κατάστασης στην Κύπρο

Παρουσίαση των ευρημάτων
της έρευνας που έγινε στα
πλαίσια του έργου FOODPrint





Επιπτώσεις από την σπατάλη τροφίμων

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

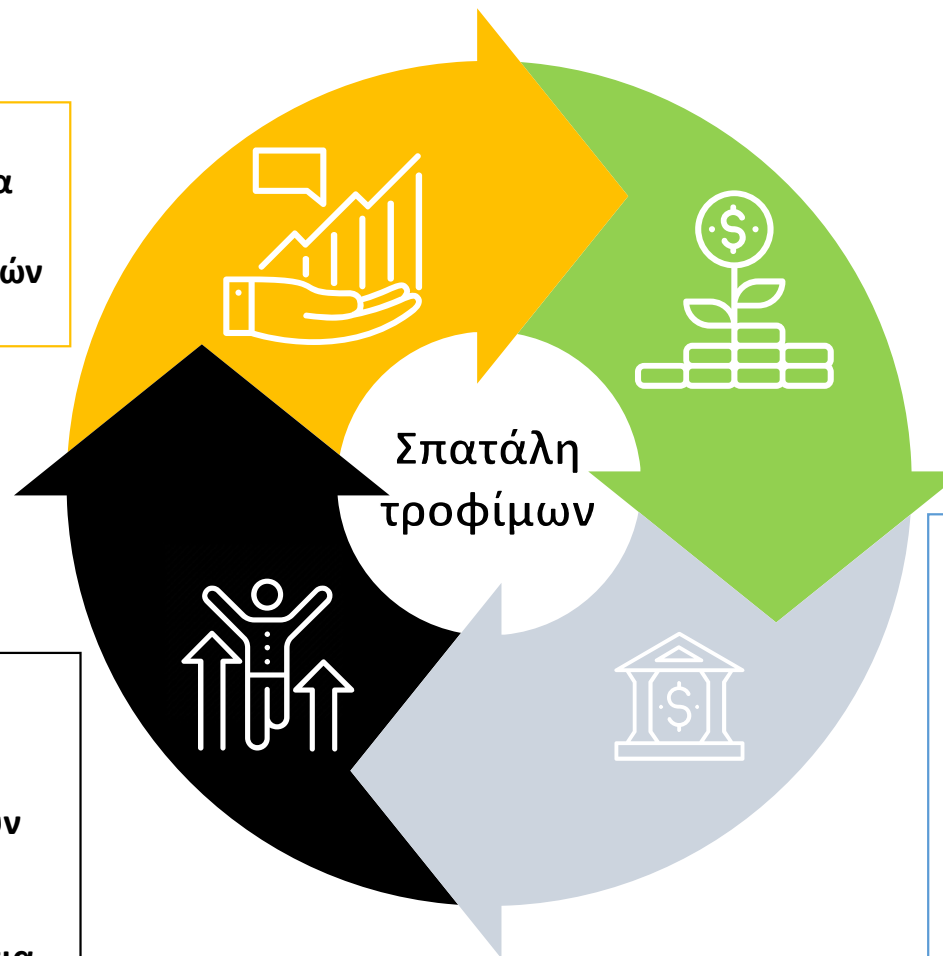
Η σπατάλη τροφίμων έχει τις πιο κάτω προεκτάσεις

Οικονομικές:

Αναξιοποίητες πρώτες ύλες (απώλεια πόρων και χρημάτων)
Αυξημένο τέλος διαχείρισης οργανικών αποβλήτων

Κοινωνικές:

1/3 των τροφίμων καταλήγει στα σκουπίδια
79 εκατομμύρια Ευρωπαίοι πολίτες ζουν κάτω από το όριο της φτώχειας
16 εκατομμύρια Ευρωπαίοι πολίτες εξαρτώνται από την επισιτιστική βοήθεια



Περιβαλλοντικές:

Παραγωγή περισσότερου φαγητού
μεγαλύτερη άσκηση σε βάρους του φυσικού περιβάλλοντος
Μείωση γονιμότητας εδάφους
Μεγαλύτερη χρήση νερού για τις ανάγκες της γεωργίας
Μεγαλύτερη χρήση ορυκτών καυσίμων στις γεωργικές δραστηριότητες
Η απόρριψη των τροφίμων προκαλεί εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου
Μείωση θαλάσσιων και άγριων περιοχών οικοτόπων
Διαχείριση αποβλήτων

Πολιτιστικές:

Η κουλτούρα διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην σπατάλη τροφίμων. Τα απόβλητα τροφίμων που παράγονται κατά τη διάρκεια κοινωνικών δραστηριοτήτων που σχετίζονται με πολιτιστικές πρακτικές παραμένει μια σοβαρή πρόκληση. Αυτό συμβαίνει επειδή κατά τη διάρκεια των πολιτιστικών και κοινωνικών εκδηλώσεων, το φαγητό προετοιμάζεται σε μεγάλες ποσότητες, το οποίο τελικά δεν καταναλώνεται εξ ολοκλήρου και οδηγεί σε αύξηση των τροφίμων που απορρίπτονται.



Σπατάλη τροφίμων παγκοσμίως σε αριθμούς

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Το 1/3 των παραγόμενων προϊόντων τροφίμων ή 1,3 δισεκατομμύρια τόνοι τροφίμων απορρίπτονται κάθε χρόνο παγκοσμίως.

Το μεγαλύτερο ποσοστό, του συνόλου της σπατάλης τροφίμων προέρχεται από τα νοικοκυριά 53%

Ο τομέας του εμπορίου τροφίμων συμμετέχει στο πρόβλημα με ποσοστό της τάξης του 5%

42 % προέρχεται από τις υπόλοιπες οικονομικές δραστηριότητες, όπως τις μονάδες παραγωγής ή/και επεξεργασίας τροφίμων αλλά και τον τομέα των εστιατορίων και των ξενοδοχείων.

Ποσότητα βιοαποικοδομήσιμων αποβλήτων που έτυχε διαχείρισης σε μονάδες επεξεργασίας αστικών αποβλήτων στην Κύπρο

2017 000'ς τόνοι	2018 000'ς τόνοι	2019 000'ς τόνοι
51,19	111,23	132,66



Αριθμός επιχειρήσεων που ασχολούνται στον τομέα της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων στην Κύπρο

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

1. I55 – Διαμονή
2. I55.1 - Ξενοδοχεία και παρόμοια καταλύματα
3. I55.2 – Καταλύματα για διακοπές και άλλα καταλύματα μικρού χρόνου διαμονής
4. I55.3 - Χώροι κατασκήνωσης, εγκαταστάσεις για οχήματα αναψυχής και ρυμουλκούμενα οχήματα
5. I55.9 – Άλλα καταλύματα
6. **I56 - Δραστηριότητες παροχής υπηρεσιών τροφίμων και ποτών**
7. I56.1 - Δραστηριότητες εστιατορίων και κινητών μονάδων εστίασης
8. I56.2 - Υπηρεσίες τροφοδοσίας για εκδηλώσεις (catering) και άλλες δραστηριότητες υπηρεσιών εστίασης
9. I56.2.9 - Άλλες δραστηριότητες υπηρεσιών εστίασης
10. I56.3 - Δραστηριότητες παροχής ποτών

Αριθμός Υποστατικών κατά κλάδο οικονομικής Δραστηριότητας

	ΛΕΥΚΩΣΙΑ	ΑΜΜΟΧΩΣΤΟΣ	ΛΑΡΝΑΚΑ	ΛΕΜΕΣΟΣ	ΠΑΦΟΣ	Σύνολο
I55	70	254	121	140	207	792
I551	51	201	90	96	107	545
I552	12	52	28	38	96	226
I553	4	0	2	4	2	12
I559	3	1	1	2	2	9
I56	1462	645	955	1520	913	5.495
I561	767	395	515	845	563	3.085
I562	219	34	128	230	66	677
I5629	85	10	48	90	16	249
I563	476	216	312	445	284	1.733
Σύνολο	3149	1808	2200	3410	2256	12.823



Νέες νομοθετικές & στρατηγικές προκλήσεις

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Circular Economy Action Plan

The European
Green Deal

Υιοθέτηση (Απρίλιος 2020) από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή «Σχεδίου Δράσης για την Κυκλική Οικονομία»

Το Ευρωπαϊκό Σχέδιο Δράσης για την Κυκλική Οικονομία παρέχει μια ατζέντα προσανατολισμένη στο μέλλον για την επίτευξη μιας καθαρότερης και πιο ανταγωνιστικής Ευρώπης σε συν-δημιουργία με οικονομικούς παράγοντες, επιχειρήσεις, καταναλωτές, πολίτες και οργανώσεις της κοινωνίας των πολιτών. Στοχεύει στην επιτάχυνση της αλλαγής μετασχηματισμού που απαιτείται από την Ευρωπαϊκή Πράσινη Συμφωνία, ενώ βασίζεται σε δράσεις κυκλικής οικονομίας που εφαρμόστηκαν από το 2015. Αυτό το σχέδιο θα διασφαλίσει ότι το ρυθμιστικό πλαίσιο θα βελτιωθεί και θα καταστεί κατάλληλο για ένα βιώσιμο μέλλον, ότι οι νέες ευκαιρίες από τη μετάβαση είναι μεγιστοποιούνται, ενώ ελαχιστοποιείται ο φόρτος για άτομα και επιχειρήσεις.



Ευρωπαϊκό Σχέδιο Δράσης για την Κυκλική Οικονομία

Commissioner for the Environment, Oceans and Fisheries, Virginijus Sinkevičius

«Έχουμε μόνο έναν πλανήτη Γη, και μέχρι το 2050 θα καταναλώνουμε σαν να είχαμε τρεις. Το νέο Σχέδιο Δράσης για την Κυκλική Οικονομία, θα καταστήσει την κυκλικότητα κυρίαρχη θέση στη ζωή μας και θα επιταχύνει την πράσινη μετάβαση της οικονομίας μας. Προσφέρουμε αποφασιστική δράση για να αλλάξουμε την κορυφή της αλυσίδας αειφορίας - σχεδιασμός προϊόντων. Οι μελλοντικές δράσεις θα δημιουργήσουν ευκαιρίες για επιχειρήσεις και θέσεις εργασίας, θα δώσουν νέα δικαιώματα στους ευρωπαίους καταναλωτές, θα αξιοποιήσουν την καινοτομία και την ψηφιοποίηση και, όπως και η φύση, θα διασφαλίσουν ότι τίποτα δεν θα σπαταληθεί.»

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

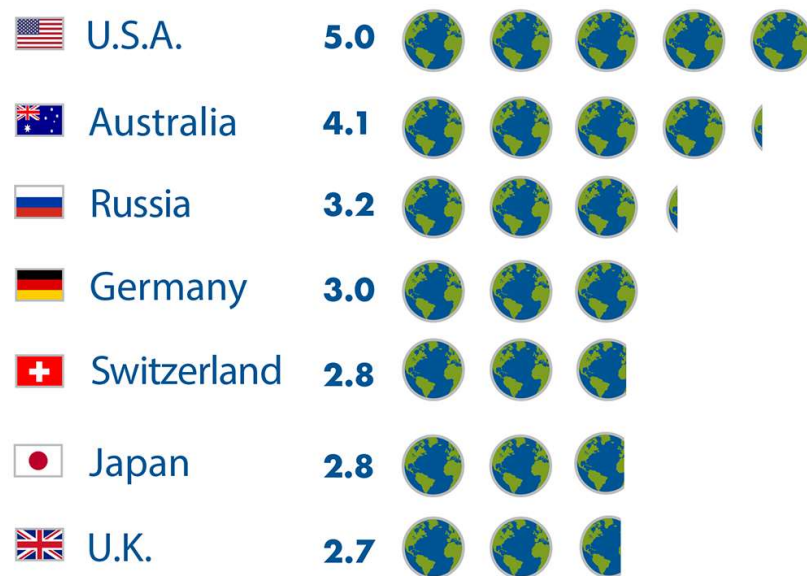




Μη βιώσιμο μοντέλο κατανάλωσης

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

How many Earths do we need if the world's population lived like...



Source: Global Footprint Network National Footprint and Biocapacity Accounts 2019
data.footprintnetwork.org



«Κυκλική οικονομία»: το ευρωπαϊκό σχέδιο ανακύκλωσης αποβλήτων

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Οι νέοι κανόνες του 2018 σχετικά με τα απόβλητα θέτουν σαφείς στόχους για τη **μείωση των αποβλήτων** και την **ανακύκλωση**, αποτελούν την πλέον σύγχρονη νομοθεσία για τα απόβλητα παγκοσμίως, πράγμα που καθιστά την ΕΕ παράδειγμα προς μίμηση.

Στόχοι επαναχρησιμοποίησης και ανακύκλωσης των αστικών αποβλήτων κατά βάρος:

Έως το 2025	Έως το 2030	Έως το 2035
55 %	60 %	65 %

Νέοι στόχοι ανακύκλωσης για τα απορρίμματα συσκευασίας:

	Έως το 2025	Έως το 2030
Όλες οι συσκευασίες	65 %	70 %
Πλαστικά	50 %	55 %
Ξύλο	25 %	30 %
Σιδηρούχα μέταλλα	70 %	80 %
Αλουμίνιο	50 %	60 %
Γυαλί	70 %	75 %
Χαρτί και χαρτόνι	75%	85%

Τα βασικά στοιχεία είναι τα εξής:

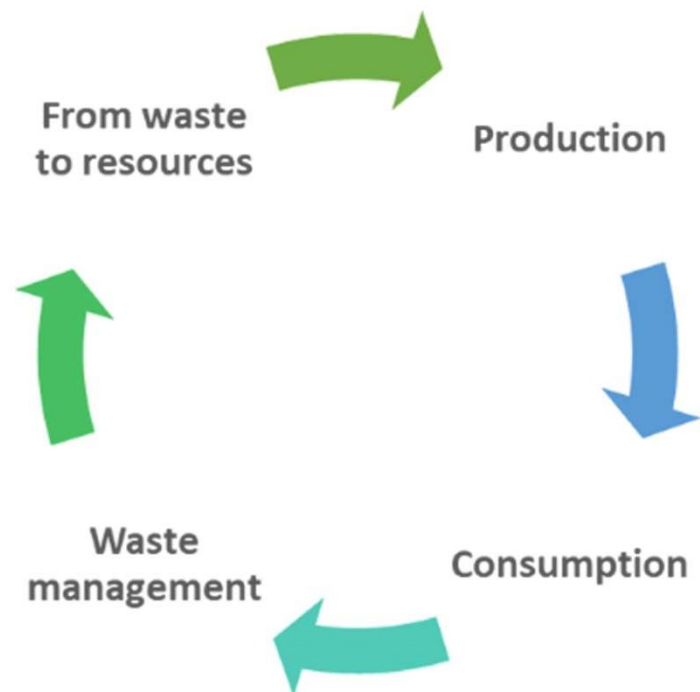
- Κοινός στόχος για όλη την ΕΕ για την ανακύκλωση του **60%** των αστικών αποβλήτων ως το 2030.
- Προκειμένου να προωθήσουν τη **βιομηχανική συμβίωση**, τα κράτη μέλη θα πρέπει να διευκολύνουν την αναγνώριση ως υποπροϊόντος ουσιών ή αντικειμένων που προκύπτουν από διαδικασία παραγωγής, εάν πληρούνται οι εναρμονισμένοι όροι που καθορίζονται σε ενωσιακό επίπεδο.
- τα **βιολογικά απόβλητα** θα πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά έως το 2023.
- τα **κλωστοϋφαντουργικά προϊόντα** θα πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά έως το 2025.



Η ΕΕ στο Σχέδιο Δράσης για την Κυκλική Οικονομία δίνει προτεραιότητα σε 4 άξονες δράσης και 7 τομείς προτεραιότητας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

4 Key areas of action



Ηλεκτρονικά & ΤΠΕ

Μπαταρίες & Οχήματα

Συσκευασίες

Πλαστικά

Κλωστοϋφαντουργικά προϊόντα

Κατασκευές & Κτίρια

Τρόφιμα, νερό & θρεπτικές ουσίες



Άξονες Προτεραιότητας Κυκλικής Οικονομίας Αξιακές Αλυσίδες Βασικών Προϊόντων

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Ηλεκτρονικά & ΤΠΕ 



Μπαταρίες & Οχήματα 

Συσκευασίες 

Πλαστικά 

Κλωστοϋφαντουργικά προϊόντα



Κατασκευές & Κτίρια



Τρόφιμα, νερό & θρεπτικές ουσίες 



Άξονες Προτεραιότητας Κυκλικής Οικονομίας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Κλωστοϋφαντουργικά προϊόντα

Μόνο ποσοστό μικρότερο του 1% όλων των κλωστοϋφαντουργικών προϊόντων παγκοσμίως ανακυκλώνονται σε νέα κλωστοϋφαντουργικά προϊόντα. Τα κλωστοϋφαντουργικά προϊόντα αποτελούν την τέταρτη κατηγορία υψηλότερης πίεσης όσον αφορά τη χρήση πρωτογενών πρώτων υλών και νερού, μετά τα τρόφιμα, τη στέγαση και τις μεταφορές, και την πέμπτη όσον αφορά τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου. 60 % της αξίας των ενδυμάτων που πωλούνται στην ΕΕ παράγεται σε τρίτες χώρες.

Τρόφιμα, νερό & θρεπτικές ουσίες

Η κυκλική οικονομία μπορεί να μειώσει σημαντικά τον αρνητικό αντίκτυπο που έχουν στο περιβάλλον η εξόρυξη και η χρήση πόρων, και να συμβάλει στην αποκατάσταση της βιοποικιλότητας και του φυσικού κεφαλαίου στην Ευρώπη. Παρότι η αξιακή αλυσίδα των τροφίμων ευθύνεται για την άσκηση σημαντικών πιέσεων στους πόρους και το περιβάλλον, εκτιμάται ότι το 20 % της συνολικής ποσότητας παραγόμενων τροφίμων χάνονται ή σπαταλούνται στην ΕΕ.

Κατασκευές & Κτίρια

Απαιτεί τεράστιες ποσότητες πόρων και αντιπροσωπεύει περίπου το 50 % του συνόλου των εξορυσσόμενων υλικών. Ευθύνεται για πάνω από το 35 % της συνολικής παραγωγής αποβλήτων στην ΕΕ. Οι εκπομπές αερίων από την εξόρυξη υλικών, την παραγωγή δομικών προϊόντων, την κατασκευή και την ανακαίνιση κτιρίων εκτιμάται ότι αντιπροσωπεύουν το 5-12 % των συνολικών εθνικών εκπομπών αερίων θερμοκηπίου. Η αύξηση της αποδοτικής χρήσης των υλικών μπορεί να εξοικονομήσει το 80 % των εν λόγω εκπομπών.



Ηλεκτρονικά & ΤΠΕ

Λιγότερο από 40 % των WEEE συλλέγεται και ανακυκλώνεται στην ΕΕ. Απώλεια αξίας λόγω μπαταρίας, λογισμικού, ή όταν τα υλικά που είναι ενσωματωμένα σε αυτές τις συσκευές δεν ανακτώνται. Σχεδόν τα 2/3 των Ευρωπαίων θα ήθελαν να εξακολουθήσουν να χρησιμοποιούν τις ψηφιακές συσκευές τους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Μπαταρίες & Οχήματα

Η κινητικότητα του μέλλοντος βασίζεται στις βιώσιμες ηλεκτρικές στήλες και τα βιώσιμα οχήματα. Επικείμενη ολοκληρωμένη ευρωπαϊκή στρατηγική για βιώσιμη και έξυπνη κινητικότητα λόγω κλιματικής κρίσης.

Συσκευασίες

Η ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται για συσκευασία αυξάνεται διαρκώς. Το 2018 τα απορρίμματα συσκευασίας στην Ευρώπη έφτασαν σε πρωτοφανές επίπεδο—174 kg ανά κάτοικο, επίπεδο υψηλότερο από ποτέ. Το 2018, συνολικά στην Ευρώπη ανακτήθηκε το 81% των συσκευασιών, όμως ανακυκλώθηκε μόνο το 66%.

Πλαστικά

Η κατανάλωση πλαστικών υλών αναμένεται να διπλασιαστεί εντός των επόμενων 20 ετών. Το 2019, 29 εκατ τόνοι πλαστικών συλλέχθηκαν στην ΕU28 για επεξεργασία, ωστόσο το 25% εξακολουθεί να αποστέλλεται σε χώρους υγειονομικής ταφής.



Πρωτοβουλία για την κυκλικότητα των τροφίμων, νερού και θρεπτικών ουσιών

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

- μείωση του αρνητικού αντίκτυπου που έχουν στο περιβάλλον η εξόρυξη και η χρήση πόρων
- αποκατάσταση της βιοποικιλότητας και του φυσικού κεφαλαίου
 - διασφάλιση της βιωσιμότητας ανανεώσιμων υλικών βιολογικής προέλευσης
- μείωση της σπατάλης τροφίμων, ως βασική δράση στο πλαίσιο της επικείμενης ενωσιακής στρατηγικής «Από το αγρόκτημα στο πιάτο»



- αύξηση της βιωσιμότητας όσον αφορά τη διανομή και την κατανάλωση τροφίμων
- αντικατάσταση των συσκευασιών, των επιτραπέζιων σκευών και μαχαιροπήρουνων μίας χρήσης από επαναχρησιμοποιούμενα προϊόντα στις υπηρεσίες τροφίμων
- επαναχρησιμοποίηση και αποδοτική χρήση των υδάτων στη γεωργία και στις μεθόδους βιομηχανικής παραγωγής
- διασφάλισης πιο βιώσιμης χρήσης των θρεπτικών ουσιών
- ενθάρρυνση των αγορών για ανακτώμενες θρεπτικές ουσίες



Οι τρεις πιο σπάταλες χώρες στην ΕΕ

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ολλανδία

Η Ολλανδία είναι η πρώτη χώρα στην σπατάλη τροφίμων με μέσο όρο **541 κιλά τροφίμων τον χρόνο**

Βέλγιο

Το Βέλγιο είναι η δεύτερη κατά σειρά χώρα στην σπατάλη τροφίμων με **345 κιλά τροφίμων τον χρόνο**

Κύπρος

Η Κύπρος είναι η τρίτη κατά σειρά χώρα με την υψηλότερη σπατάλη τροφίμων. Κατά μέσο όρο, ο κάθε συμπολίτης μας, απορρίπτει **327 κιλά τροφίμων τον χρόνο**



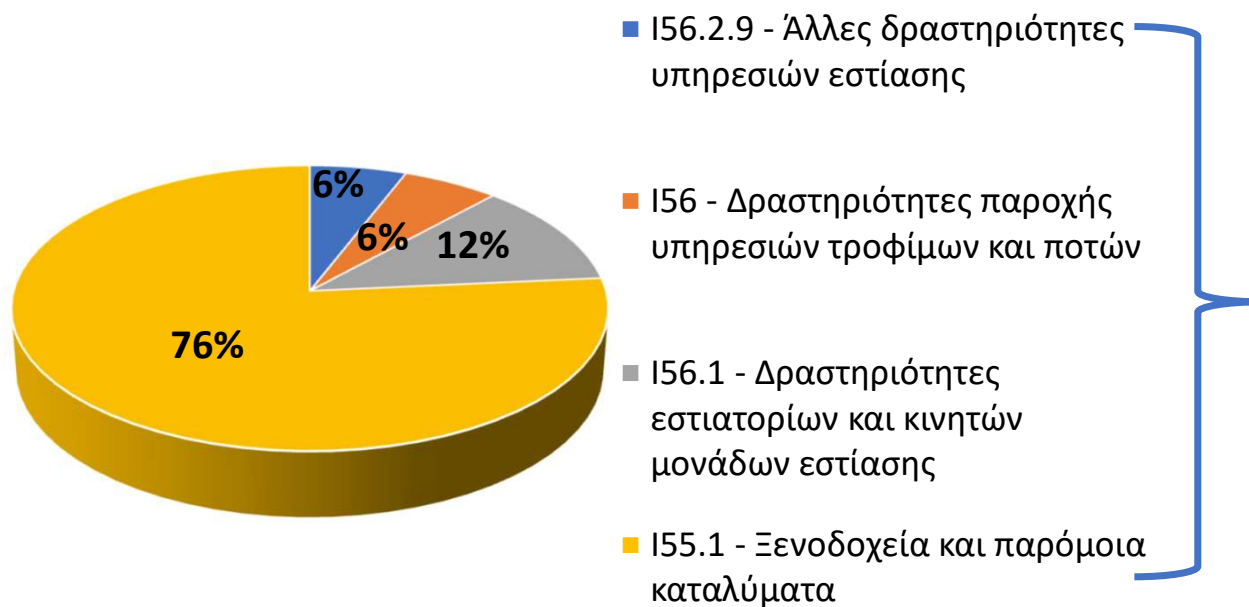


Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Δείγμα της έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Κατά την περίοδο Δεκεμβρίου 2020 και Ιανουαρίου 2021 διεξήχθη έρευνα για την καταγραφή προκλήσεων στη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων στις επιχειρήσεις του τομέα της φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων στην Κύπρο



Το 70% των επιχειρήσεων που συμμετείχαν στην έρευνα απασχολούν πέραν των 50 υπαλλήλων



Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Κατανόηση από τους συμμετέχοντες για τον ορισμό των οργανικών αποβλήτων και κομποστοποίησης

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Το 82% των επιχειρήσεων απάντησε σωστά όσον αφορά τα οργανικά απόβλητα

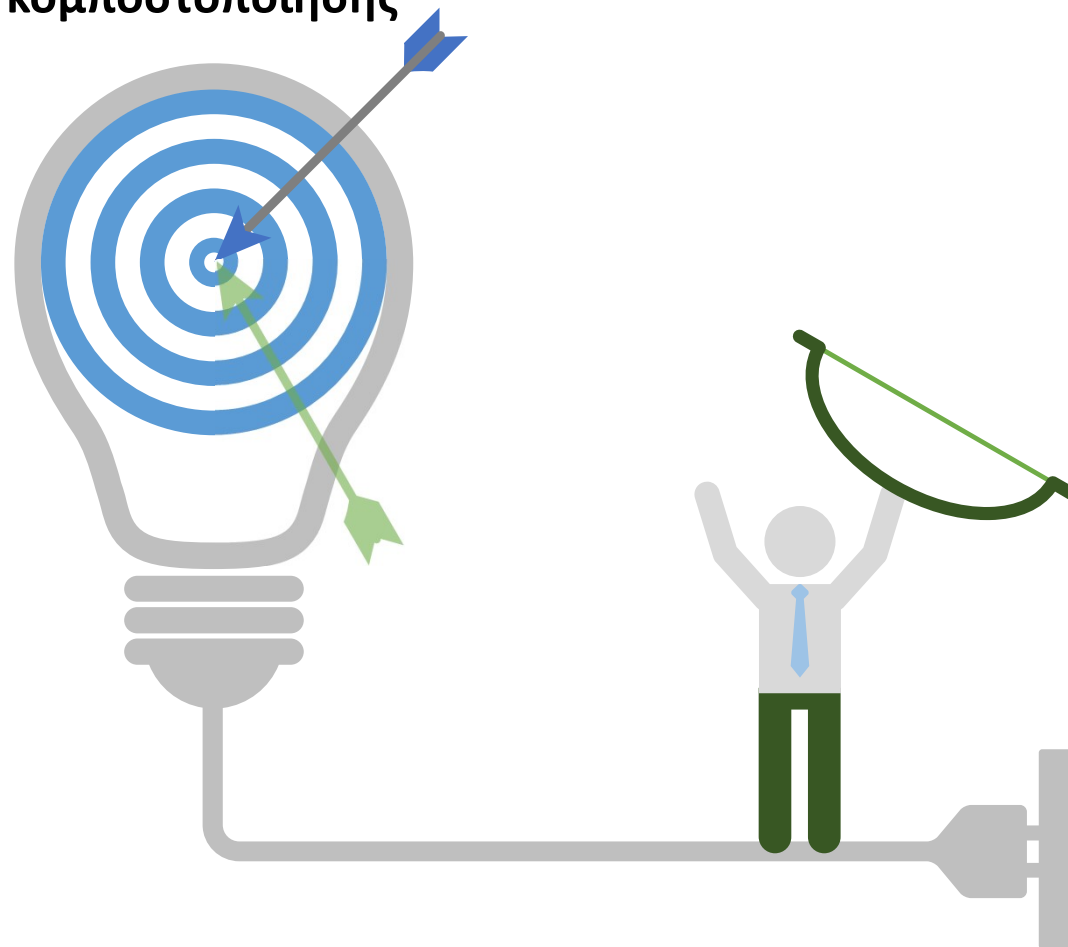
Δίνοντας τον πιο κάτω ορισμό:

Οργανικά απόβλητα είναι τα απόβλητα π.χ. κλαδέματα, περισσεύματα τροφών, τροφίμων που μπορούν να αφομοιωθούν από ζωντανούς οργανισμούς/μικροοργανισμούς σε συγκεκριμένες συνθήκες χωρίς να προκαλέσουν οποιαδήποτε ρύπανση ή μόλυνση

Το 76% των επιχειρήσεων απάντησε σωστά για την κομποστοποίηση

Δίνοντας τον πιο κάτω ορισμό:

Η κομποστοποίηση είναι μια φυσική διαδικασία η οποία μετατρέπει τα οργανικά υλικά σε εδαφοβελτιωτικό





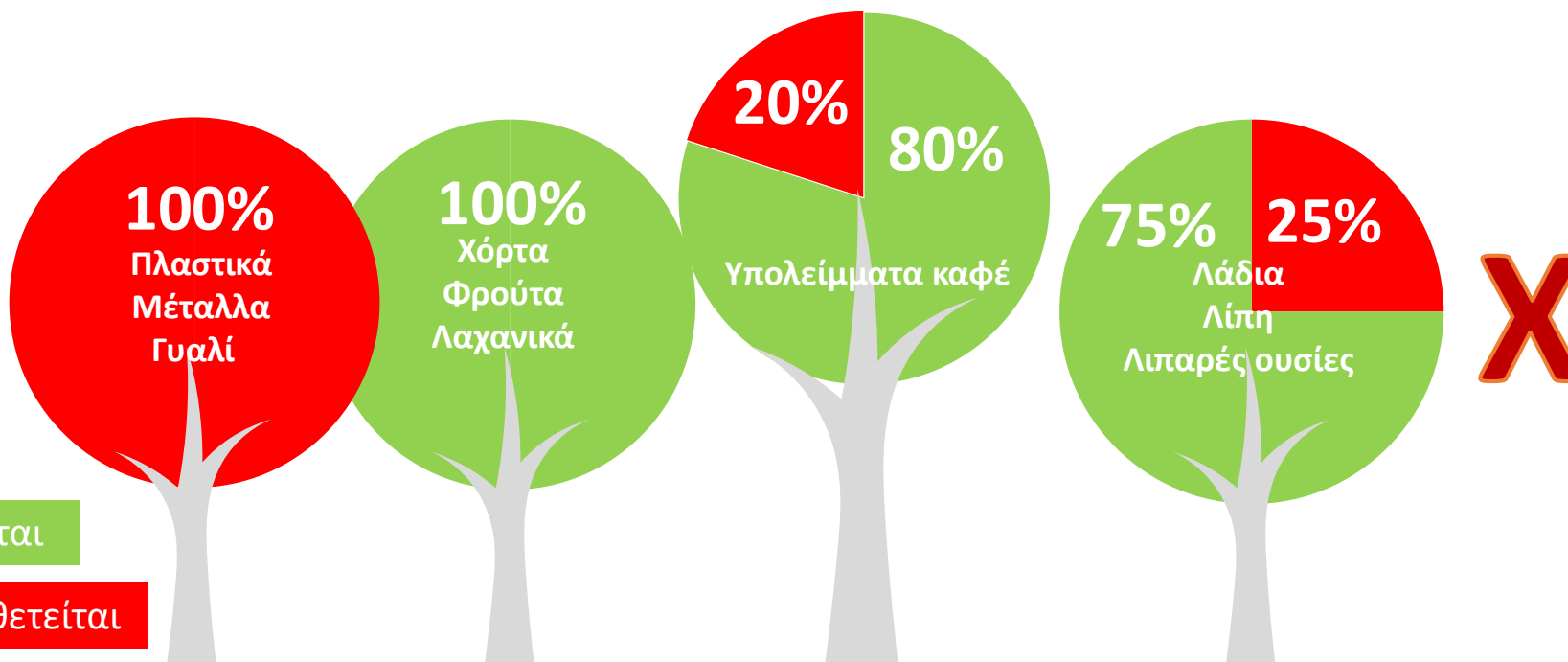
Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Τι τοποθετείται σε έναν κάδο κομποστοποίησης;

Το μεγαλύτερο ποσοστό των ερωτηθέντων γνωρίζει τα υλικά που μπορούν να τοποθετηθούν σε ένα κάδο κομποστοποίησης.

Το μόνο υλικό που δεν τοποθετήθηκε σωστά από μεγάλο μέρος των επιχειρήσεων ήταν τα λάδια/λίπη/λιπαρές ουσίες οι οποίες ΔΕΝ τοποθετούνται σε καλάθους κομποστοποίησης, όμως υπήρχε η λανθασμένη αντίληψη πως τοποθετούνται



Τοποθετείται

ΔΕΝ Τοποθετείται



Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας Ορισμοί

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ο καταλληλότερος ορισμός για τις λεζάντες “ημερομηνία λήξεως” και “Ανάλωση κατά προτίμηση”

Το 82% των επιχειρήσεων απάντησαν σωστά δίνοντας τον ορισμό:

Το προϊόν δεν μπορεί να καταναλωθεί μετά την ημερομηνία λήξεως άσχετα εάν μυρίζει και δείχνει εντάξει

Ημερομηνία Λήξεως

Ανάλωση κατά προτίμηση

Το 65% των επιχειρήσεων απάντησαν σωστά δίνοντας τον ορισμό:

Το προϊόν μπορεί να καταναλωθεί και μετά την ημερομηνία ανάλωσης κατά προτίμηση αλλά δεν θα είναι στην τέλεια ποιότητα



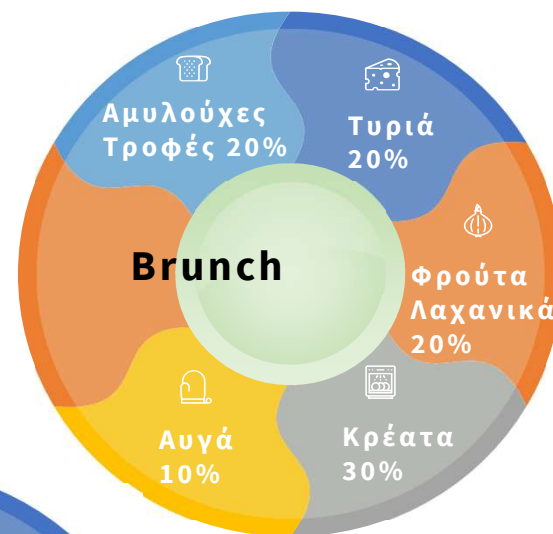
Αρκετοί Ευρωπαίοι δεν αντιλαμβάνονται τη διαφορά των δύο ορισμών με αποτέλεσμα στην Ευρώπη να πετάγεται το 50% βρώσιμων φαγητών που αντιστοιχεί σε 89 εκατομμύρια τόνους τροφίμων
(Έρευνα Πανεπιστημίου Πατρών, Αιτίες και παράγοντες δημιουργίας σπατάλης τροφίμων)



Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Ποσότητες πρώτων υλών στα διάφορα γεύματα

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!





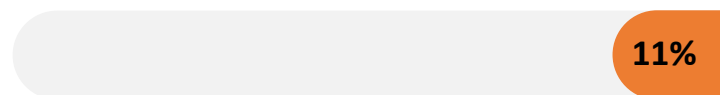
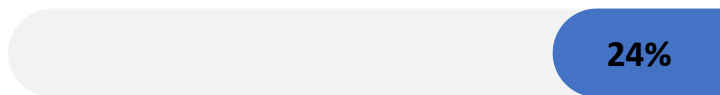
Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Take away/Delivery/Dine in

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Πρωινό

Ποσοστό επιχειρήσεων που προσφέρει
το Πρωινό σε take away/ Delivery/
Dine in



Take away

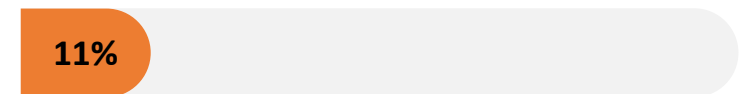
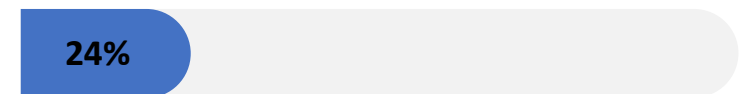
Delivery

Dine in



Brunch

Ποσοστό επιχειρήσεων που προσφέρει
το Brunch σε take away/ Delivery/ Dine
in





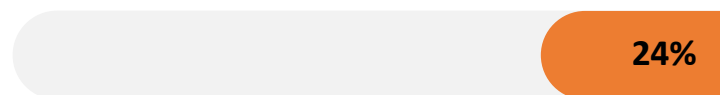
Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Take away/Delivery/Dine in

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

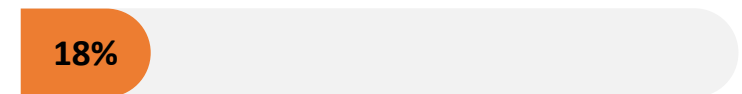
Μεσημεριανό

Ποσοστό επιχειρήσεων που προσφέρει
το Μεσημεριανό σε take away/
Delivery/ Dine in



Δείπνο

Ποσοστό επιχειρήσεων που προσφέρει
το Δείπνο σε take away/ Delivery/ Dine
in





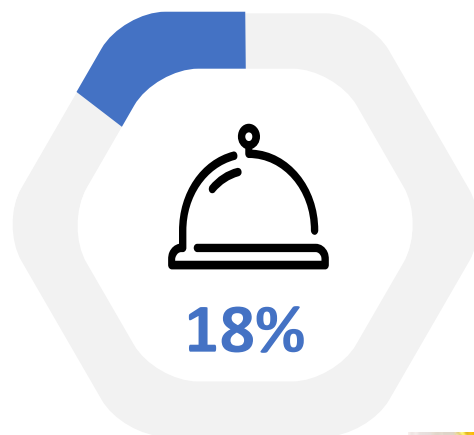
Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ποσοστό πελατών που χρησιμοποιούν τις Υπηρεσίες
Take away/ delivery/ dine in

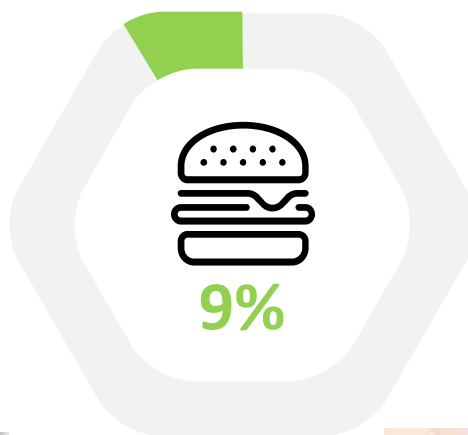
Πρωινό

Take away



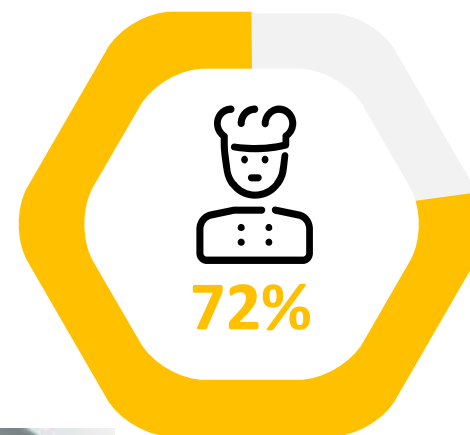
VS

Delivery



VS

Dine in





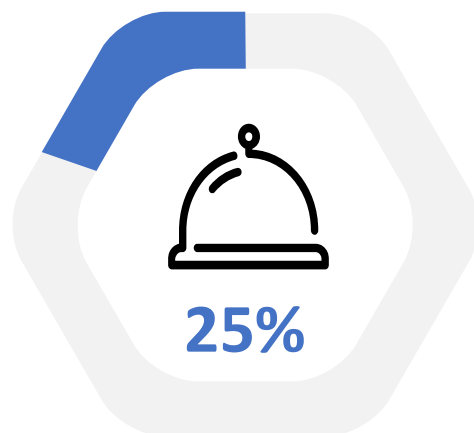
Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Πόσοι χρησιμοποιούν τις Υπηρεσίες
Take away/ delivery/ dine in

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

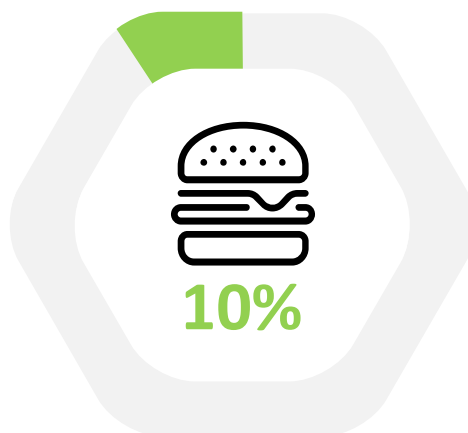
Brunch

Take away



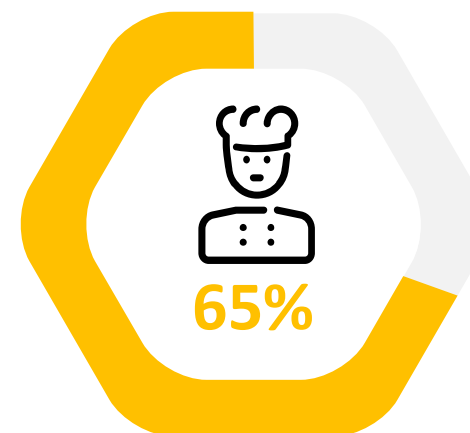
VS

Delivery



VS

Dine in





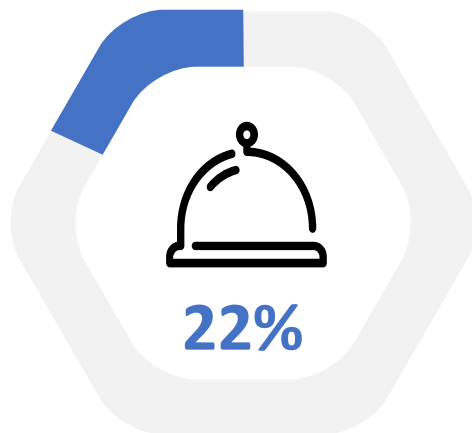
Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Πόσοι χρησιμοποιούν τις Υπηρεσίες
Take away/ delivery/ dine in

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

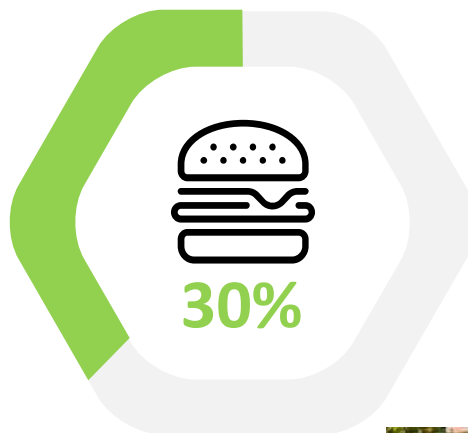
Μεσημεριανό

Take away



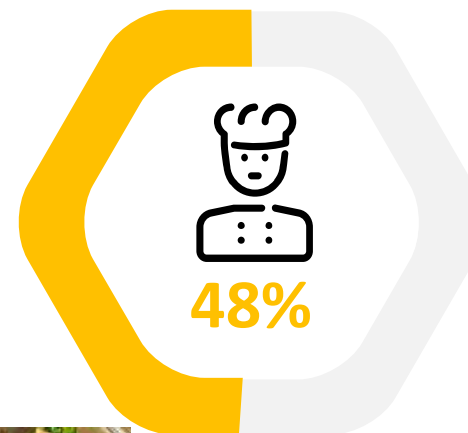
VS

Delivery



VS

Dine in





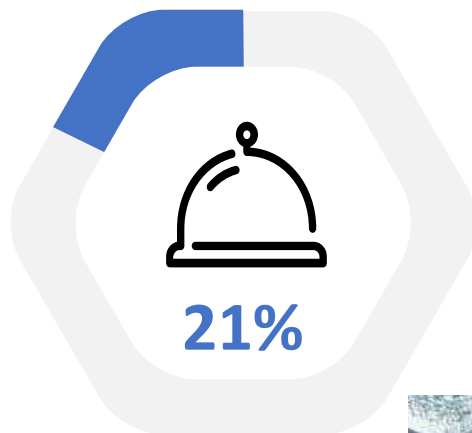
Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Πόσοι χρησιμοποιούν τις Υπηρεσίες
Take away/ delivery/ dine in

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

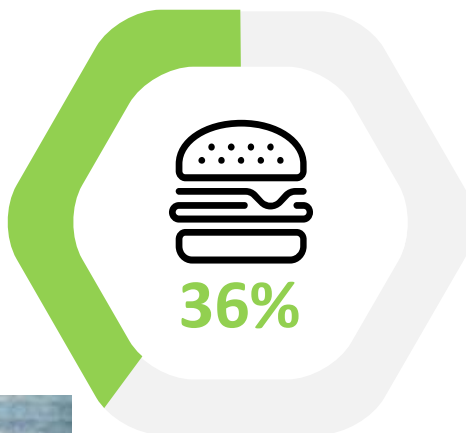
Δείπνο

Take away



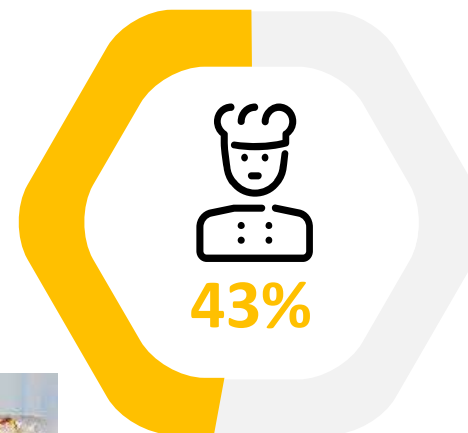
VS

Delivery



VS

Dine in





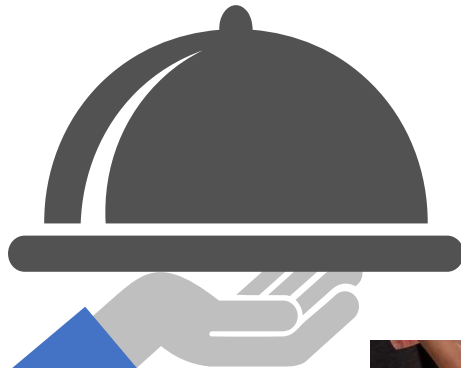
Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας Ανεκμετάλλευτες μερίδες φαγητού

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Το **3%** των γευμάτων που ετοιμάζονται
για το **πρωινό** πετάγονται



Το **1%** των γευμάτων που ετοιμάζονται για
το **μεσημεριανό** πετάγονται.

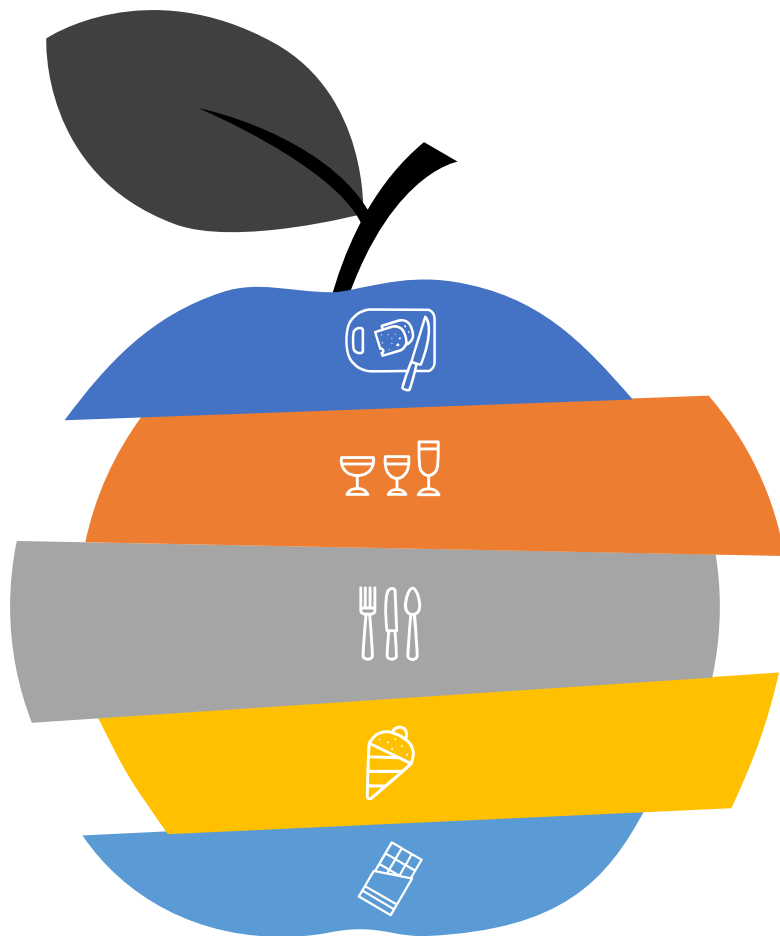




Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ποσότητες πρώτων υλών ανά μερίδα που ΔΕΝ καταναλώνονται άρα πετάγονται



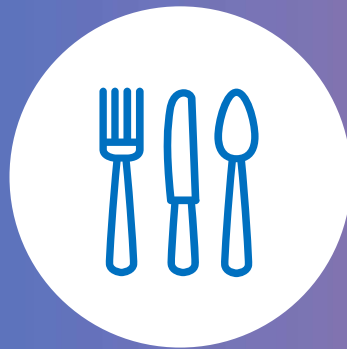
- Γαλακτοκομικά προϊόντα**
Δεν καταναλώνεται το **33%** της μερίδας
- Ξηροί καρποί**
Δεν καταναλώνεται το **25%** της μερίδας
- Αρτοσκευάσματα**
Δεν καταναλώνεται το **45%** της μερίδας
- Ψάρια**
Δεν καταναλώνεται το **70%** της μερίδας
- Θαλασσινά (μαλάκια/μύδια/καβούρια)**
Δεν καταναλώνεται το **55%** της μερίδας
- Κρέας**
Δεν καταναλώνεται το **37%** της μερίδας
- Φρούτα & Λαχανικά**
Δεν καταναλώνεται το **50%** της μερίδας
- Αμυλούχες τροφές**
Δεν καταναλώνεται το **40%** της μερίδας



Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

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



47%

Δεν δίνεται ποτέ το φαγητό που περίσσεψε στον πελάτη



30%

Δεν δίνεται ποτέ το φαγητό σε take away μόνο εάν το ζητήσει ο πελάτης



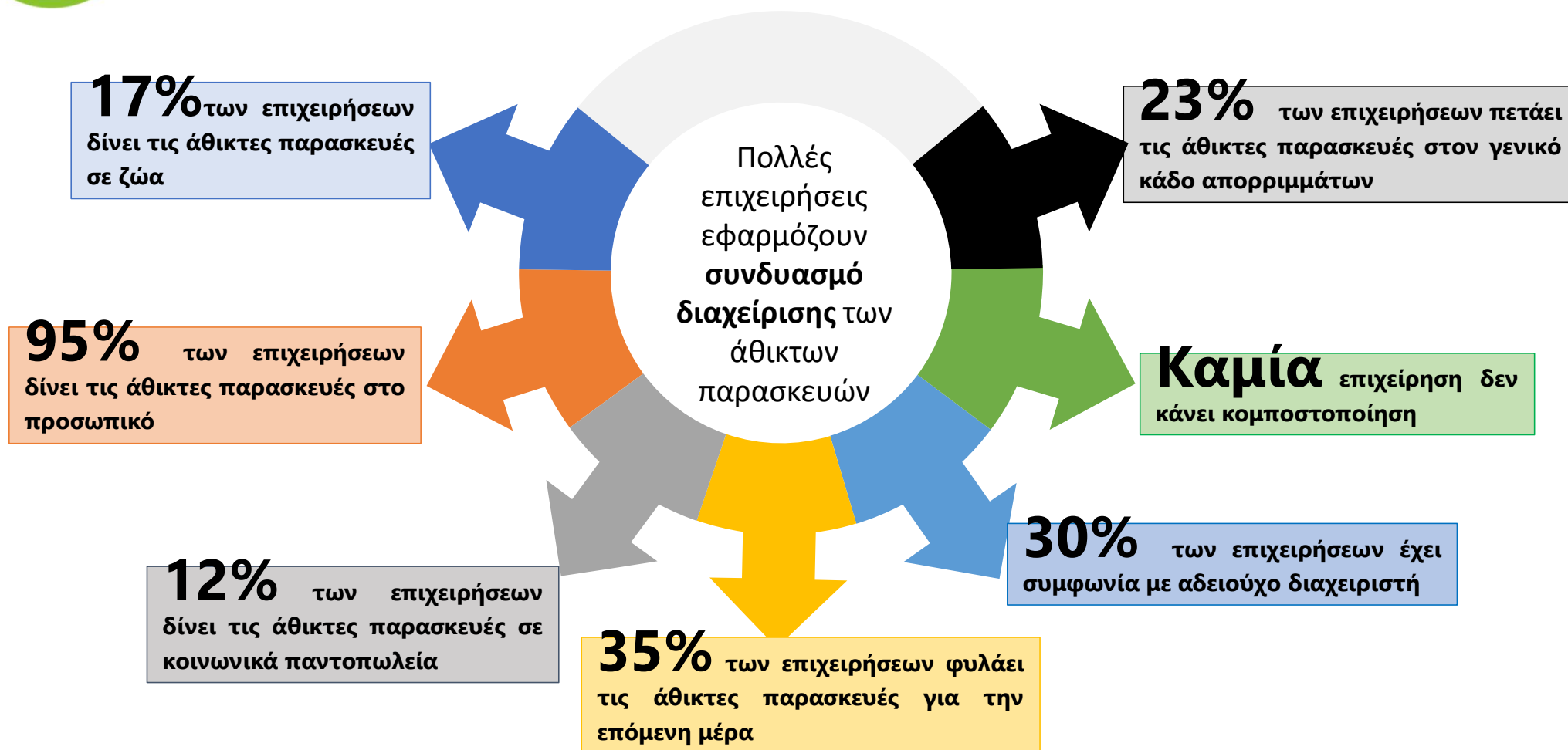
6%

Προτείνει στο πελάτη το πακέτο take away



Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας Διαχείριση άθικτων παρασκευών

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



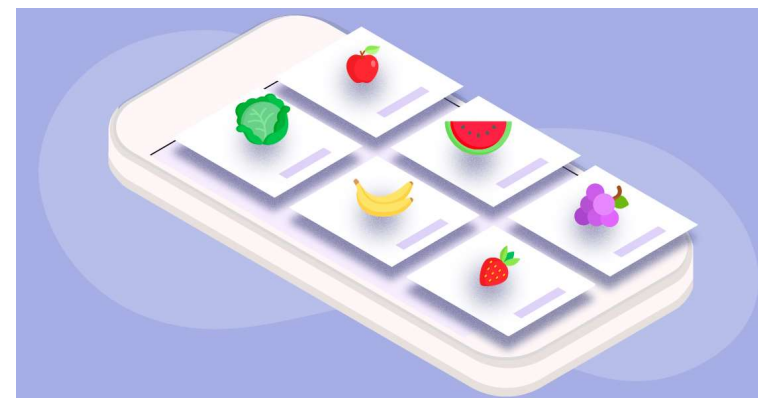
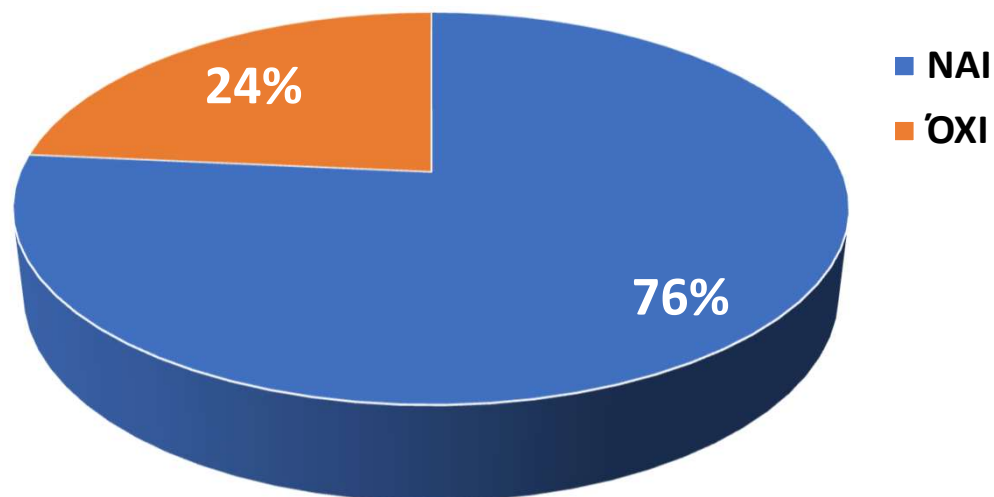


Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Πλατφόρμα ενημέρωσης παραχώρησης φαγητού

Εάν υπήρχε πλατφόρμα ενημέρωσης για παραχώρηση φαγητού ή τροφίμων σε ευάλωτες ομάδες θα τη χρησιμοποιούσατε;





Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Όγκος αποβλήτων τροφίμων

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



0-50 L
6%



50-100 L
12%



>100 L
82%

Ποιο σημείο της επιχείρησης θεωρείτε ότι μπορεί να μειωθεί η ποσότητα αποβλήτων φαγητού;

Οι επιχειρήσεις απάντησαν:

- 1) Κατά την προετοιμασία
- 2) Κατά την φύλαξη των προμηθειών (κατάλληλα ψυγεία, προβληματική μέθοδος παραγγελιών)
- 3) Η μη κατανάλωση του φαγητού από τον πελάτη
- 4) Η καλύτερη και ποιοτικότερη ανακύκλωση των αποβλήτων τροφίμων



Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Ποσότητες τροφίμων που πετάγονται εβδομαδιαία και γιατί....

Χάλασαν

Ξεπέρασαν την ημερομηνία λήξης τους ή έχει παρέλθει η προτεινόμενη ημερομηνία ανάλωσής τους

Αμυλούχες τροφές ~ 3kg

Φρούτα & Λαχανικά ~ 2,6kg

Κρέας/πουλερικά/θαλασσινά/ψάρια ~ 2kg

Αρτοσκευάσματα ~ 2,6kg

Ξηροί καρποί ~ 1kg

Γαλακτοκομικά ~ 2,3kg

Αμυλούχες τροφές ~ 2kg

Φρούτα & Λαχανικά ~ 3,5kg

Κρέας/πουλερικά/θαλασσινά/ψάρια ~ 1kg

Αρτοσκευάσματα ~ 2kg

Ξηροί καρποί ~ 1kg

Γαλακτοκομικά ~ 1kg



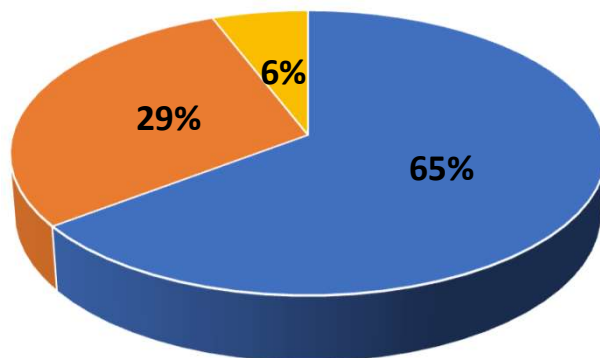
Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Η επιχείρηση παράγει....

Θεωρείτε ότι η επιχείρησή σας παράγει...

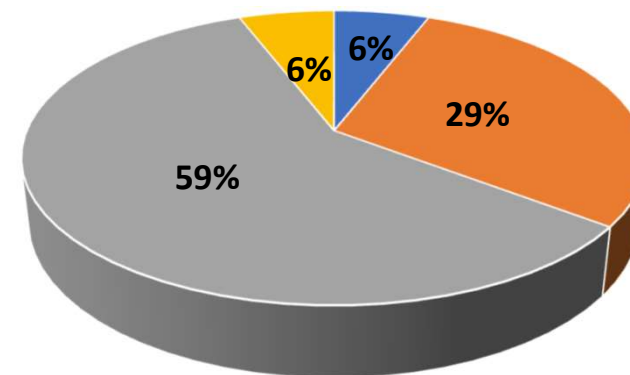
- Τόσο φαγητό όσο χρειάζεται
- Περισσότερο φαγητό από όσο χρειάζεται
- Πολύ περισσότερο από όσο χρειάζεται
- Δεν μπορεί να αποφευχθεί η μηδενική παραγωγή αποβλήτων τροφίμων



Η επιχείρηση μπορεί να μειώσει....

Θεωρείτε ότι η επιχείρησή σας μπορεί να μειώσει τον όγκο των οργανικών αποβλήτων που παράγει;

- Κατά 50 %
- Κατά 25 %
- Κατά 10 %
- Καθόλου





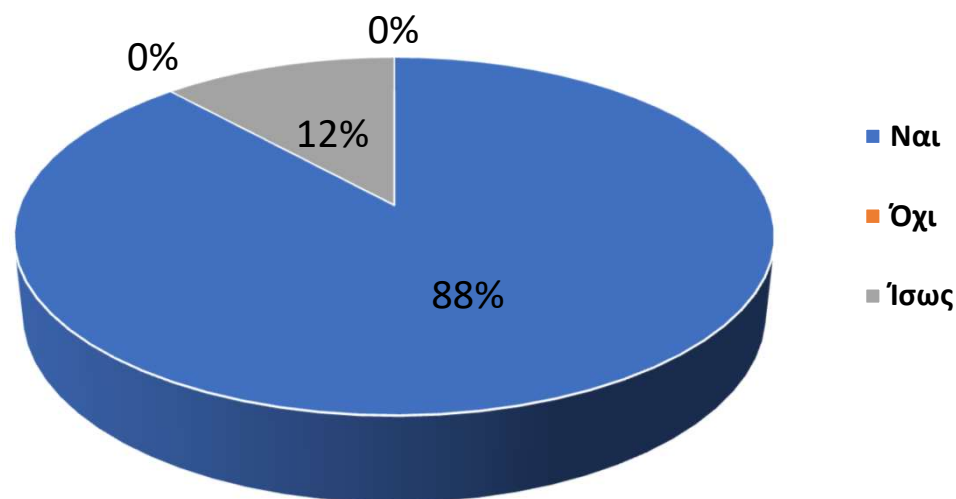
Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Έρευνας

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Προγραμματισμός αποθεμάτων και παραγγελιών



Πιστεύετε πως η επιχείρησή σας διενεργεί καλό προγραμματισμό αποθεμάτων και παραγγελιών;





Συζήτηση

Save Food. Waste less.
Τέorra στη σπατάλη τροφίμων!

Πρόληψη

Καταγραφή

Παρακολούθηση

Περιοχές με τη μεγαλύτερη
σπατάλη

Ενημέρωση και κατάρτιση
προσωπικού

Τεχνολογικές λύσεις

Πλατφόρμα ενημέρωσης

Πλατφόρμα διανομής

Διαχείριση



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!



Ευχαριστώ για την προσοχή σας

Ανθή Χαραλάμπους

Διευθύντρια Τμήματος Ενέργειας & Περιβάλλοντος ΟΕΒ

acharalambous@oeb.org.cy

Μάριος Παπαγεωργίου

Λειτουργός Τμήματος Ενέργειας & Περιβάλλοντος ΟΕΒ

mpapageorgiou@oeb.org.cy