



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Δράση B2.2

### Εκπαιδευτικά Σεμινάρια σε επαγγελματίες και στελέχη επιχειρήσεων του τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων

#### Περιγραφή Εκπαιδευτικού προγράμματος

#### Αντικείμενο και Στόχοι

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 απώλειες 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 ευαισθητοποίησή 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.



LIFE19 GIE/CY/001166

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



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέμμα στη σπατάλη τροφίμων!

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

### Σε ποιους απευθύνεται

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.

### Διάρκεια

Το πρόγραμμα έχει διάρκεια 4 διδακτικών ωρών.

### Μέθοδοι

Το πρόγραμμα θα πραγματοποιηθεί **διαδικτυακά**.

Το εκπαιδευτικό υλικό θα περιλαμβάνει:

- Παρουσίαση/διάλεξη (προβολή διαφανειών & διάλεξη επί του υλικού)
- Παραδείγματα και ειδικές μελέτες περιπτώσεων (case studies) και καλών πρακτικών με συζήτηση και συμμετοχική συνεργασία
- Ερωτήσεις και συζήτηση με τους συμμετέχοντες με σκοπό την αλληλεπίδραση και τη διάδραση (δημιουργία ερωτημάτων για κριτική σκέψη)
- Καταιγισμός ιδεών (Brainstorming)
- Χρήση σύντομων βίντεο σχετικών με τα θέματα εκπαίδευσης με παρουσίαση καλών πρακτικών
- Ερωτήσεις/απαντήσεις και εργασία σε ομάδες για την ανάλυση προβλημάτων.



LIFE19 GIE/CY/001166

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



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

### Αξιολόγηση συμμετεχόντων

Για την επιτυχή ολοκλήρωση του προγράμματος, οι συμμετέχοντες πρέπει να είναι παρόντες τουλάχιστον στο 85% της διάρκειας του προγράμματος. Οι συμμετέχοντες θα παραλάβουν πιστοποιητικό παρακολούθησης μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος.



LIFE19 GIE/CY/001166

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



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέμμα στη σπατάλη τροφίμων!

## Εκπαιδευτικές ενότητες:

<b>Ενότητα 1: Τι είναι η σπατάλη τροφίμων και γιατί έχει σημασία</b>
<b>Μαθησιακά Αποτελέσματα</b> Μετά την ολοκλήρωση του ενότητας, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να:
<b>Σε επίπεδο γνώσεων</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ορίζουν τι είναι σπατάλη τροφίμων και βιολογικών θρεπτικών στοιχείων.</li><li>• Περιγράφουν την υφιστάμενη γραμμική αλυσίδα αξίας των τροφίμων και βιολογικών θρεπτικών στοιχείων.</li><li>• Αντιλαμβάνονται πως λειτουργούν οι εφοδιαστικές αλυσίδες και οι αλυσίδες αξίας τροφίμων και πως επηρεάζονται από τις μεγατάσεις.</li><li>• Κατανοούν ποιες είναι οι απαιτήσεις συμμόρφωσης της επιχείρησής τους με βάση το υφιστάμενο αλλά και το επερχόμενο Νομοθετικό πλαίσιο, Στρατηγικές, Πολιτικές και Στόχους σε θέματα τροφίμων.</li></ul>
<b>Σε επίπεδο δεξιοτήτων</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Κατανοούν την αναγκαιότητα για τη μετάβαση σε ένα νέο βιώσιμο μοντέλο αλυσίδας αξίας τροφίμων.</li><li>• Εντοπίζουν και να προβλέπουν ποιες δυναμικές και ποιες προκλήσεις επηρεάζουν την επιχείρησή τους.</li><li>• Αναγνωρίζουν τις καλές πρακτικές που προάγουν τη βιωσιμότητα στο νέο μοντέλο αλυσίδας αξίας τροφίμων.</li><li>• Αντιλαμβάνονται τα οφέλη που θα έχει η βιώσιμη διαχείριση τροφίμων και πως αυτή οδηγεί στη δημιουργία αξίας για την επιχείρησή τους.</li><li>• Διακρίνουν την πραγματική αρνητική αξία της σπατάλης των τροφίμων.</li></ul>
<b>Σε επίπεδο ικανοτήτων</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Αξιολογούν τις απαιτήσεις συμμόρφωσης της επιχείρησής τους με βάση το υφιστάμενο αλλά και επερχόμενο Νομοθετικό πλαίσιο, Στρατηγικές, Πολιτικές και Στόχους σε θέματα τροφίμων και να εντοπίζουν τυχόν ευκαιρίες και προκλήσεις.</li><li>• Εντοπίζουν και να αξιολογούν τους παράγοντες που εμποδίζουν τις επιχειρήσεις να μεταβούν σε μια βιώσιμη διαχείριση των τροφίμων.</li></ul>

<b>Ενότητα 1: Τι είναι η σπατάλη τροφίμων και γιατί έχει σημασία</b>	<b>Διάρκεια: 1 διδακτική ώρα</b>
<b>Υπο-ενότητες:</b>	
<b>1.1. Σπατάλη τροφίμων στην αλυσίδα αξίας και απώλεια αξίας</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Παρουσίαση της υφιστάμενης γραμμικής αλυσίδας αξίας των τροφίμων και βιολογικών θρεπτικών στοιχείων στην οικονομία</li><li>• Παρουσίαση και ανάλυση των εφοδιαστικών αλυσίδων τροφίμων</li><li>• Ανάλυση και χαρτογράφηση της απώλειας αξίας από την σπατάλη τροφίμων στην αλυσίδα αξίας των τροφίμων</li></ul>	
<b>1.2. Κινητήριες δυνάμεις αλλαγής και προκλήσεις</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Παγκόσμιες μεγατάσεις που επηρεάζουν τις αλυσίδες αξίας τροφίμων</li></ul>	



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



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέμα στη σπατάλη τροφίμων!

<ul style="list-style-type: none"><li>• Επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων (Κοινωνικές, Οικονομικές, Περιβαλλοντικές) – Τρόφιμα και Βιωσιμότητα, Τρόφιμα και Κλιματική αλλαγή</li></ul>
<b>1.3. Νέο μοντέλο αλυσίδας αξίας τροφίμων</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Βιώσιμο σύστημα τροφίμων - Νέο προτεινόμενο μοντέλο οικονομίας με τα τρόφιμα ως άξονα προτεραιότητας</li><li>• Κυκλική αλυσίδα αξίας τροφίμων και βιολογικών θρεπτικών στοιχείων</li><li>• Οφέλη της βιώσιμης αλυσίδας αξίας τροφίμων για τις επιχειρήσεις και ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας</li><li>• Περιβαλλοντικά προβλήματα από την υπερκατανάλωση πόρων και το παγκόσμιο εμπόριο</li></ul>
<b>1.4. Νομοθετικό πλαίσιο, Στρατηγικές, Πολιτικές και Στόχοι σε θέματα τροφίμων</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Υφιστάμενες και επερχόμενες εξελίξεις και νομοθετικές απαιτήσεις για τις επιχειρήσεις σε θέματα τροφίμων σε εθνικό και Ευρωπαϊκό επίπεδο</li><li>• Στρατηγικές και στόχοι που επηρεάζουν τις επιχειρήσεις σε θέματα διαχείρισης τροφίμων</li><li>• Στρατηγική από το αγρόκτημα στο πιάτο – Πράσινη Συμφωνία της Ευρωπαϊκής Επιτροπής</li></ul>
<b>Εκπαιδευτικές μέθοδοι και δραστηριότητες:</b> Διασκαλία, προβολές βίντεο, μελέτες περίπτωσης, συζήτηση και εργασίες σε ομάδες

<b>Ενότητα 2: Αποτύπωση της Υφιστάμενης Κατάστασης της σπατάλης τροφίμων στις Κυπριακές Επιχειρήσεις</b>
<b>Μαθησιακά Αποτελέσματα</b> Μετά την ολοκλήρωση της ενότητας, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να:
<b>Σε επίπεδο γνώσεων</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Κατανοούν την υφιστάμενη κατάσταση σπατάλης τροφίμων στην κυπριακή οικονομία και στις κυπριακές επιχειρήσεις.</li><li>• Αντιλαμβάνονται τις προκλήσεις και τις επιπτώσεις της μη-βιώσιμης διαχείρισης των τροφίμων στην Κύπρο.</li><li>• Ορίζουν και κατανοούν τους βασικούς όρους σε θέματα διαχείρισης τροφίμων, όπως οργανικά απόβλητα, κομποστοποίηση, ετικέτες κατανάλωσης, κλπ.</li><li>• Περιγράφουν την υφιστάμενη γραμμική αλυσίδα αξίας των τροφίμων και βιολογικών θρεπτικών στοιχείων της επιχείρησής τους.</li></ul>
<b>Σε επίπεδο δεξιοτήτων</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Εντοπίζουν τις βασικές διαφορές στην αλυσίδα αξίας τροφίμων των διαφόρων επιχειρήσεων στον τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων.</li><li>• Εντοπίζουν τα υφιστάμενα ενδιαφερόμενα μέρη της επιχείρησής τους, καθώς και της αλυσίδας αξίας της.</li><li>• Εντοπίζουν τα σημεία απώλειας/σπατάλης πρώτων υλών και τροφίμων – Προμήθειες, προετοιμασία, αποθήκευση, κατανάλωση, διαχείριση αποβλήτων τροφίμων και πρώτων υλών.</li><li>• Διακρίνουν την πραγματική αξία της σπατάλης των τροφίμων.</li></ul>
<b>Σε επίπεδο ικανοτήτων</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Αξιολογούν τις ανάγκες και απαιτήσεις των υφιστάμενων ενδιαφερόμενων μερών της επιχείρησής τους, καθώς και της αλυσίδας αξίας της.</li></ul>



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



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέμα στη σπατάλη τροφίμων!

- Χαρτογραφούν τα ενδιαφερόμενα μέρη και τα σημεία απώλειας αξίας (σπατάλης πρώτων υλών και τροφίμων) στην υφιστάμενη αλυσίδα αξίας των διαφόρων επιχειρήσεων στον τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων.

## Ενότητα 2: Αποτύπωση της Υφιστάμενης Κατάστασης της σπατάλης τροφίμων στις Κυπριακές Επιχειρήσεις

Διάρκεια: 1 διδακτική ώρα

### 2.1. Παρουσίαση ευρημάτων έρευνας για την διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων από τις κυπριακές επιχειρήσεις

- Διαχείριση πρώτων υλών από τις επιχειρήσεις, υπηρεσίες παροχής τροφίμων και ποτών
- Κατανόηση θεμάτων σχετικών με τη διαχείριση τροφίμων, όπως οργανικά απόβλητα, κομποστοποίηση, «ημερομηνία λήξεως» και «ανάλωση κατά προτίμηση»

### 2.2. Υφιστάμενη αλυσίδα αξίας τροφίμων των επιχειρήσεων του τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων

- Ανάλυση της υφιστάμενης αλυσίδας αξίας τροφίμων στις κυπριακές επιχειρήσεις φιλοξενίας, εστίασης και τροφοδοσίας τροφίμων, π.χ. ξενοδοχεία, εστιατόρια, υπηρεσίες τροφίμων και ποτών, κ.α. και οι βασικές διαφορές στην αλυσίδα αξίας τροφίμων τους
- Ανάλυση των υφιστάμενων ενδιαφερόμενων μερών της αλυσίδας αξίας, τις ανάγκες και απαιτήσεις τους και το βαθμό επιρροής τους στα διάφορα στάδια της αλυσίδας αξίας των επιχειρήσεων.
- Σημεία απώλειας/σπατάλης πρώτων υλών και τροφίμων – Προμήθειες, προετοιμασία, αποθήκευση, κατανάλωση, διαχείριση αποβλήτων τροφίμων και πρώτων υλών

### Εκπαιδευτικές μέθοδοι και δραστηριότητες:

Διδασκαλία, προβολές βίντεο, μελέτες περίπτωσης, συζήτηση και εργασίες σε ομάδες

## Ενότητα 3: Βιώσιμη Διαχείριση των Τροφίμων στις επιχειρήσεις του τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων – Πρόληψη και διαχείριση αποβλήτων

### Μαθησιακά Αποτελέσματα

Μετά την ολοκλήρωση της ενότητας, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να:

#### Σε επίπεδο γνώσεων

- Ορίζουν και κατανοούν τι είναι βιώσιμη διαχείριση τροφίμων στις επιχειρήσεις του τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων.
- Αντιλαμβάνονται τα διαφορετικά στάδια της βιώσιμης διαχείρισης τροφίμων.
- Κατανοούν τι απαιτείται από την επιχείρηση για τη μείωση της απώλειας αξίας σε κάθε στάδιο διαχείρισης τροφίμων στην επιχείρηση.
- Αντιλαμβάνονται και κατανοούν την εφαρμογή των καλών πρακτικών στα διάφορα στάδια της βιώσιμης διαχείρισης τροφίμων.

#### Σε επίπεδο δεξιοτήτων

- Εντοπίζουν τις διαφορές ευκαιρίες για εφαρμογή καλών πρακτικών στα διάφορα στάδια διαχείρισης τροφίμων στην επιχείρησή τους.
- Αξιολογούν τις διαφορετικές απαιτήσεις για μετάβαση σε βιώσιμη διαχείριση τροφίμων για κάθε τύπο επιχείρησης του τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων.
- Αναγνωρίζουν τις καλές πρακτικές που μπορούν να εφαρμόσουν στην επιχείρησή τους στα διαφορετικά στάδια της βιώσιμης διαχείρισης τροφίμων.



LIFE19 GIE/CY/001166

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



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

#### Σε επίπεδο ικανοτήτων

- Αξιολογούν πως η εφαρμογή διαφόρων καλών πρακτικών θα επηρεάσει τα διάφορα τμήματα της επιχείρησης και τα υφιστάμενα ενδιαφερόμενα μέρη της επιχείρησης τους, καθώς και της αλυσίδας αξίας της.
- Εντοπίζουν ευκαιρίες εφαρμογής βιώσιμων αρχών στα διάφορα στάδια της βιώσιμης διαχείρισης τροφίμων και αντιλαμβάνονται τους παράγοντες που θα εμποδίσουν αυτές τις ευκαιρίες.

### Ενότητα 3: Βιώσιμη Διαχείριση των Τροφίμων στις επιχειρήσεις του τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων – Πρόληψη και διαχείριση αποβλήτων

Διάρκεια: 1 διδακτική ώρα

#### 3.1. Προμήθειες υλικών και τροφίμων και η διαχείριση τους

- Ηθική και υπεύθυνη προμήθεια - Οφέλη από την τοπική παραγωγή τροφίμων, προτίμηση τοπικών προμηθευτών
- Σωστή διαχείριση προμηθειών και πρώτων υλών για δημιουργία αξίας και μείωση της σπατάλης και δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων.
- Πιστοποιήσεις και προδιαγραφές βιώσιμων προϊόντων και πρώτων υλών τροφίμων
- Καλές πρακτικές και παραδείγματα που μπορούν οι επιχειρηματίες και οι επαγγελματίες του τομέα να εφαρμόσουν στις επιχειρήσεις τους.
- Ανάλυση μελετών περιπτώσεων υφιστάμενων μοντέλων βιώσιμης διαχείρισης τροφίμων – αναφορά σε πετυχημένες περιπτώσεις επιχειρήσεων που έχουν μεταβεί σε βιώσιμη διαχείριση και αποτελούν καλές πρακτικές. Συζήτηση και ανάλυση του κάθε παραδείγματος σε ομάδες.

#### 3.2. Προετοιμασία και παραγωγή των προϊόντων και υπηρεσιών

- Επαναπροσέγγιση του σχεδιασμού προϊόντων και υπηρεσιών τροφίμων εφαρμόζοντας τις αρχές της βιωσιμότητας.
- Επαναπροσέγγιση της προετοιμασίας και παραγωγής των προϊόντων και υπηρεσιών τροφίμων, εφαρμόζοντας τις αρχές της βιωσιμότητας και εξετάζοντας την εφαρμογή τεχνολογιών.
- Καλές πρακτικές και παραδείγματα που μπορούν οι επιχειρηματίες και οι επαγγελματίες του τομέα να εφαρμόσουν στις επιχειρήσεις τους.
- Ανάλυση μελετών περιπτώσεων υφιστάμενων μοντέλων βιώσιμης διαχείρισης τροφίμων – αναφορά σε πετυχημένες περιπτώσεις επιχειρήσεων που έχουν μεταβεί σε βιώσιμη διαχείριση και αποτελούν καλές πρακτικές. Συζήτηση και ανάλυση του κάθε παραδείγματος σε ομάδες.

#### 3.3. Παροχή προϊόντων και υπηρεσιών στους πελάτες των επιχειρήσεων

- Επαναπροσέγγιση της παροχής των προϊόντων και υπηρεσιών τροφίμων εφαρμόζοντας τις αρχές της βιωσιμότητας, βάσει των τμημάτων αγοράς της επιχείρησης και τα κανάλια επικοινωνίας με τους καταναλωτές/πελάτες της.
- Ανάλυση νέων επιχειρηματικών μοντέλων παροχής προϊόντων και υπηρεσιών τροφίμων στον τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων.
- Καλές πρακτικές και παραδείγματα που μπορούν οι επιχειρηματίες και οι επαγγελματίες του τομέα να εφαρμόσουν στις επιχειρήσεις τους.
- Ανάλυση μελετών περιπτώσεων υφιστάμενων μοντέλων βιώσιμης διαχείρισης τροφίμων – αναφορά σε πετυχημένες περιπτώσεις επιχειρήσεων που έχουν μεταβεί σε βιώσιμη



LIFE19 GIE/CY/001166

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



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέμα στη σπατάλη τροφίμων!

διαχείριση και αποτελούν καλές πρακτικές. Συζήτηση και ανάλυση του κάθε παραδείγματος σε ομάδες.

#### 3.4. Κατανάλωση από τους πελάτες

- Επαναπροσέγγιση των μοντέλων κατανάλωσης των προϊόντων τροφίμων από τους πελάτες.
- Ανάλυση της αλλαγής κουλτούρας και των νέων απαιτήσεων των υπεύθυνων καταναλωτών/πελατών.
- Καλές πρακτικές και παραδείγματα που μπορούν οι επιχειρηματίες και οι επαγγελματίες του τομέα να εφαρμόσουν στις επιχειρήσεις τους.
- Ανάλυση μελετών περιπτώσεων υφιστάμενων μοντέλων βιώσιμης διαχείρισης τροφίμων – αναφορά σε πετυχημένες περιπτώσεις επιχειρήσεων που έχουν μεταβεί σε βιώσιμη διαχείριση και αποτελούν καλές πρακτικές. Συζήτηση και ανάλυση του κάθε παραδείγματος σε ομάδες.

#### 3.5. Διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων

- Καταγραφή της απώλειας/σπατάλης πόρων – διεξαγωγή επιθεώρησης αποβλήτων τροφίμων στην επιχείρηση
- Ορθολογική διαχείριση των αποβλήτων, διασφάλιση της επαναφοράς των βιολογικών θρεπτικών στοιχείων πίσω στην αλυσίδα αξίας τροφίμων, π.χ. κομποστοποίηση, αξιοποίηση των αποβλήτων τροφίμων για την ανάπτυξη/παραγωγή βιολογικών προϊόντων
- Νομοθετικές απαιτήσεις σχετικά με τα απόβλητα τροφίμων – διαλογή στην πηγή και ξεχωριστή συλλογή.
- Αδειοδοτημένοι διαχειριστές αποβλήτων – συλλογή, μεταφορά και επεξεργασία
- Καλές πρακτικές και παραδείγματα που μπορούν οι επιχειρηματίες και οι επαγγελματίες του τομέα να εφαρμόσουν στις επιχειρήσεις τους.
- Ανάλυση μελετών περιπτώσεων υφιστάμενων μοντέλων βιώσιμης διαχείρισης τροφίμων – αναφορά σε πετυχημένες περιπτώσεις επιχειρήσεων που έχουν μεταβεί σε βιώσιμη διαχείριση και αποτελούν καλές πρακτικές. Συζήτηση και ανάλυση του κάθε παραδείγματος σε ομάδες.

#### Εκπαιδευτικές μέθοδοι και δραστηριότητες:

Διδασκαλία, προβολές βίντεο, μελέτες περίπτωσης, συζήτηση και εργασίες σε ομάδες

#### Ενότητα 4: Στρατηγική δημιουργίας αξίας από τη σπατάλη τροφίμων στις επιχειρήσεις του τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων

##### Μαθησιακά Αποτελέσματα

Μετά την ολοκλήρωση της ενότητας, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να:

##### Σε επίπεδο γνώσεων

- Ορίζουν και κατανοούν τι είναι διευκολυντής και επιταχυντής για τη μετάβαση σε μια βιώσιμη διαχείριση τροφίμων.
- Κατανοούν και περιγράφουν τα βασικά δομικά στοιχεία ενός Επιχειρηματικού Σχεδίου Δράσης Διαχείρισης Τροφίμων.
- Κατανοούν τι απαιτείται από την επιχείρηση για τη ανάπτυξη ενός Επιχειρηματικού Σχεδίου Δράσης Διαχείρισης Τροφίμων.



LIFE19 GIE/CY/001166

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



@foodprintcy





Save Food. Waste less.  
Τέμα στη σπατάλη τροφίμων!

- Αντιλαμβάνονται και κατανοούν την εφαρμογή των καλών πρακτικών στα διάφορα στάδια της βιώσιμης διαχείρισης τροφίμων στα πλαίσια της ανάπτυξης ενός Επιχειρηματικού Σχεδίου Δράσης Διαχείρισης Τροφίμων.

#### Σε επίπεδο δεξιοτήτων

- Εντοπίζουν τους διευκολυντές και επιταχυντές της μετάβασης στα διάφορα στάδια διαχείρισης τροφίμων για την επιχείρησή τους.
- Αξιολογούν τις διαφορετικές απαιτήσεις για μετάβαση σε βιώσιμη διαχείριση τροφίμων για κάθε τύπο επιχείρησης του τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων.
- Εφαρμόζουν τις καλές πρακτικές που έχουν εντοπίσει για την επιχείρησή τους στο Επιχειρηματικό Σχέδιο Δράσης Διαχείρισης Τροφίμων.

#### Σε επίπεδο ικανοτήτων

- Παρουσιάζουν το προσχέδιο του Επιχειρηματικού Σχεδίου Δράσης Διαχείρισης Τροφίμων που έχουν αναπτύξει για την επιχείρησή τους.
- Αξιολογούν τα προσχέδια άλλων επιχειρήσεων με βάση τις αρχές βιωσιμότητας που έχουν κατανοήσει και είναι σε θέση να σχολιάσουν και να προτείνουν επιπρόσθετες εφαρμογές καλών πρακτικών.
- Εντοπίζουν και αξιολογούν τη δημιουργία αξίας από τη βιώσιμη διαχείριση τροφίμων.

### Ενότητα 4: Στρατηγική δημιουργίας αξίας από τη σπατάλη τροφίμων στις επιχειρήσεις του τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων

Διάρκεια: 1 διδακτική ώρα

#### 4.1. Διευκολυντές και Επιταχυντές στη δημιουργία αξίας από τη βιώσιμη διαχείριση των τροφίμων

- Παρουσίαση των ενδιαφερόμενων μερών που μπορούν να διευκολύνουν και να επιταχύνουν τη μετάβαση των επιχειρήσεων σε μία βιώσιμη διαχείριση τροφίμων
- Χρηματοδοτικά μέσα και Στρατηγικές υποστήριξης
- Επικοινωνιακή στρατηγική - Επικοινωνία και ανάπτυξη σχέσεων με τα διάφορα ενδιαφερόμενα μέρη

#### 4.2. Επιχειρηματικό Σχέδιο Δράσης Διαχείρισης Τροφίμων

- Παρουσίαση και εφαρμογή επιχειρηματικών εργαλείων (π.χ. διαγνωστικό εργαλείο)
- Ανάπτυξη Επιχειρηματικού Σχεδίου Δράσης Διαχείρισης Τροφίμων για τις ανάγκες της κάθε επιχείρησης
- Εκτίμηση της δημιουργίας αξίας από τη βιώσιμη διαχείριση τροφίμων στην επιχείρηση
- Παρακολούθηση της προόδου του Σχεδίου μετά την εφαρμογή του από την επιχείρηση
- Περιβαλλοντικά πρότυπα πιστοποίησης

#### 4.3. Εργαστήριο ανάπτυξης Επιχειρηματικού Σχεδίου Δράσης Διαχείρισης Τροφίμων

- Οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να εργαστούν σε ομάδες και να αναπτύξουν το πρώτο προσχέδιο Επιχειρηματικού Σχεδίου Δράσης Διαχείρισης Τροφίμων, αξιοποιώντας τις γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που ανέπτυξαν κατά τη διάρκεια του προγράμματος.
- Η εργασία σε ομάδες και η συζήτηση μεταξύ τους θα διασφαλίσει τη διαδραστικότητα του εργαστηρίου και την ανάπτυξη κριτικής σκέψης.

#### 4.4. Παρουσίαση των προσχεδίων Επιχειρηματικού Σχεδίου Δράσης Διαχείρισης Τροφίμων από τους συμμετέχοντες



LIFE19 GIE/CY/001166

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



@foodprintcy



Save Food. Waste less.  
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

- Όλοι οι συμμετέχοντες θα παρουσιάσουν το προσχέδιο Επιχειρηματικού Σχεδίου Δράσης Διαχείρισης Τροφίμων που ανέπτυξαν κατά τη διάρκεια της ενότητας αυτής.
- Η παρουσίαση αυτή και η λήψη ερωτήσεων και σχολίων από τους συμμετέχοντες αλλά και από τους εκπαιδευτές, θα βοηθήσει στην βελτίωση του προσχεδίου αλλά και θα ενισχύσει την ικανότητα των συμμετεχόντων να παρουσιάζουν και να υποστηρίζουν το Επιχειρηματικό Σχέδιο Δράσης Διαχείρισης Τροφίμων.

**Εκπαιδευτικές μέθοδοι και δραστηριότητες:**

Διδασκαλία, προβολές βίντεο, μελέτες περίπτωσης, συζήτηση, εργασίες σε ομάδες, άσκηση και παρουσίαση



LIFE19 GIE/CY/001166

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



@foodprintcy