



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Έκθεση για χάραξη πολιτικής για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων

Δράση B2.2 - Εκπαιδευτικά σεμινάρια σε επαγγελματίες και στελέχη επιχειρήσεων του τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων



<https://modernfarmer.com/2015/11/food-policy-action-scorecard/>

Απρίλιος 2023



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!

Περιεχόμενα:

Executive Summary	3
Περίληψη	3
1. Εισαγωγή	5
2. Αποτελέσματα	6
3. Συμπεράσματα	7



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Executive Summary

During the period July – September 2022, training programs were held for professionals in the Hospitality, Catering and Food Supply sector. During the seminars, more than 100 professionals were trained coming from several economic sectors such as restaurants, hotels, manufacturing sector, cafeterias and consulting companies.

The main challenges/ suggestions that were extracted from the participants during the training programmes is the inclusion of relevant courses to students/ pupils regarding food waste and the better use of raw materials. Through these courses the students/ pupils will be more sensitized and will be able to develop a culture characterized by more rational use of raw materials and the exploitation of food in a way that does not lead to mindless waste. Also, more specialized courses could also be offered in the cooking and food arts schools, as well as in the technical schools.

Furthermore, there should be year-round training courses for business executives regarding these issues. Due to seasonality and high turnover of personnel, there is a need for new staff might be employed throughout the year that requires induction training.

Finally, the absence of a collective system for the collection and treatment of organic waste is another barrier towards businesses that cannot take many actions to reduce the volume of their organic waste. This applies mostly in cases where businesses do not have the available space to place a composter.

The main challenges/ suggestions that are described above, should be taken into consideration and corrective actions should be defined and implemented. Therefore, they should be forwarded to the relevant competent bodies to include them in the development of their strategic planning/ policies regarding the reduction of food waste and the minimization of the use of raw materials.

Περίληψη

Κατά την περίοδο Ιουλίου – Σεπτεμβρίου 2022 πραγματοποιήθηκαν εκπαιδευτικά σεμινάρια σε επαγγελματίες και στελέχη επιχειρήσεων του τομέα Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων. Κατά την διεξαγωγή των εκπαιδευτικών σεμιναρίων εκπαιδεύτηκαν πέραν των 100 επαγγελματιών προερχόμενοι από διάφορους τομείς δραστηριότητας όπως εστιατόρια, ξενοδοχεία, μεταποίηση, καφεστιατόρια και συμβουλευτικές εταιρείες.

Τα κυριότερα σημεία/ προκλήσεις/ εισηγήσεις που έχουν αναγνωριστεί από τους συμμετέχοντες είναι η ένταξη ωρών μάθησης ή εκπαίδευσης των φοιτητών/μαθητών ως προς την σπατάλη τροφίμων και την καλύτερη αξιοποίηση των πρώτων υλών. Μέσα από αυτές τις ώρες εκπαίδευσης όπου θα ευαισθητοποιηθεί ο φοιτητής/μαθητής και θα περάσει στην κουλτούρα και στον τρόπο σκέψης του η ορθολογικότερη χρήση των πρώτων υλών και της εκμετάλλευσης των τροφίμων με τρόπο που δεν οδηγεί σε αλόγιστη σπατάλη. Επίσης θα μπορούσαν να προσφέρονται πιο εξειδικευμένα μαθήματα στις σχολές μαγειρικής και Επισιτιστικών τεχνών, καθώς επίσης και στις τεχνικές σχολές.



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Επιπλέον, πρέπει να υπάρχουν όλο το χρόνο σχετικά μαθήματα κατάρτισης για στελέχη επιχειρήσεων. Λόγω εποχικότητας και εύκολης εναλλαγής του προσωπικού, δυσχεραίνεται η διαδικασία αφού μπορεί να αντικατασταθεί ή να ενσωματωθεί νέο προσωπικό που δεν είναι εκπαιδευμένο.

Τέλος, η απουσία ενός ατομικού ή συλλογικού συστήματος συλλογής και επεξεργασίας των οργανικών αποβλήτων αποτελεί ανασταλτικό παράγοντα όσο αφορά τον αριθμό των δράσεων που μπορούν οι επιχειρήσεις να πραγματοποιήσουν για να μειώσουν τον όγκο των οργανικών αποβλήτων τους. Αυτό ισχύει ειδικά για περιπτώσεις όπου επιχειρήσεις δεν έχουν το διαθέσιμο χώρο για την τοποθέτηση κομποστοποιητή.

Οι προκλήσεις/ εισηγήσεις που έχουν αναγνωριστεί μέσα από τις εκπαιδεύσεις, πρέπει να τύχουν διαχείρισης ώστε να μην αποτελούν ανασταλτικό παράγοντα για την επιτυχή μείωση των αποβλήτων τροφίμων και θα πρέπει να προωθηθούν προς τους εκάστοτε σχετικούς αρμόδιους φορείς για την διαμόρφωση/δημιουργία κατάλληλης πολιτικής που να αφορά την μείωση της σπατάλης των τροφίμων και την βελτιστοποίηση της χρήσης των πρώτων υλών.



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

1. Εισαγωγή

Κατά την περίοδο Ιουλίου – Σεπτεμβρίου 2022 διεξάχθηκαν διαδικτυακά τέσσερα εκπαιδευτικά προγράμματα στα πλαίσια υλοποίησης της δράσης B2.2 του προγράμματος [Life FoodPrint](#) με τίτλο «**Awareness-raising campaign to prevent and manage food waste among consumers, the food and hospitality industries**» όπου και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή μέσω του προγράμματος LIFE. Τα εκπαιδευτικά σεμινάρια διοργανώθηκαν από την Ομοσπονδία Εργοδοτών & Βιομηχάνων (ΟΕΒ) σε συνεργασία με το Ενεργειακό Γραφείο Κύπρου.

1.1. Στόχος εκπαιδευτικών προγραμμάτων

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα στόχευαν στην ευαισθητοποίηση, στην παροχή της απαραίτητης γνώσης και στην ανάπτυξη των απαιτούμενων δεξιοτήτων και ικανοτήτων των επιχειρήσεων σχετικά με την μείωση και την ορθολογική διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων. Απώτερος στόχος τους ήταν η βελτίωση του τρόπου διαχείρισης των τροφίμων από τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον τομέα της Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων, οδηγώντας στην υιοθέτηση καλών πρακτικών, φιλικών προς το περιβάλλον και κατ' επέκταση στην μείωση του επιχειρηματικού λειτουργικού κόστους.

1.2. Θεματολογία και δομή εκπαιδευτικού προγράμματος

Η θεματολογία και η δομή του εκπαιδευτικού προγράμματος σχεδιάστηκε προσεκτικά έτσι ώστε να μεταφέρει τις απαραίτητες θεωρητικές γνώσεις σχετικά με την σπατάλη τροφίμων αλλά και να προάγει την καλλιέργεια μιας κουλτούρας αειφορίας μέσω της οικολογικά υπεύθυνης στάσης των επαγγελματιών του τομέα. Μέσω αυτής της εκπαίδευσης, δόθηκαν τα κατάλληλα εφόδια στους συμμετέχοντες έτσι ώστε να μεταμορφωθούν σε φορείς της αλλαγής για τη μετάβαση των επιχειρήσεων τους σε μια πιο βιώσιμη αλυσίδα αξίας των τροφίμων.

1.3. Συμμετέχοντες εκπαιδευτικών προγραμμάτων

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα, διάρκειας 4 διδακτικών ωρών το καθένα, απευθυνόταν σε στελέχη και επαγγελματίες των επιχειρήσεων του τομέα της Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων και δεν απαιτείτο προηγούμενη γνώση στο αντικείμενο του προγράμματος. Συγκεκριμένα τα εκπαιδευτικά προγράμματα παρακολούθησαν στο σύνολο τους πέραν των 100 ατόμων. Σημειώνεται ότι το κάθε εκπαιδευτικό πρόγραμμα ακολούθησε ακριβώς την ίδια θεματολογία.

1.4. Μεθοδολογίες διδασκαλίας που χρησιμοποιήθηκαν στα εκπαιδευτικά προγράμματα

Το κάθε εκπαιδευτικό πρόγραμμα, περιλάμβανε διάφορους τύπους τεχνικών και μεθόδων διδασκαλίας για να επιτευχθεί η μέγιστη απόδοση, για παράδειγμα:

- Παρουσίαση/διάλεξη (προβολή διαφανειών & διάλεξη επί του υλικού)
- Παραδείγματα και ειδικές μελέτες περιπτώσεων (case studies) και καλών πρακτικών με συζήτηση και συνεργασία



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

- Ερωτήσεις και συζήτηση στην ολομέλεια, με σκοπό την αλληλεπίδραση και τη διάδραση (δημιουργία ερωτημάτων για κριτική σκέψη)
- Καταιγισμός ιδεών (Brainstorming)
- Χρήση σύντομων οπτικοακουστικών υλικών σχετικών με τα θέματα εκπαίδευσης (π.χ. παρουσίαση καλών πρακτικών)
- Εργασία σε ομάδες, με τη χρήση ερωτήσεων για την ανάλυση προβλημάτων.

Κατά την διάρκεια των εκπαιδεύσεων παρουσιάστηκε μεταξύ των άλλων ο ορισμός της σπατάλης τροφίμων και η σημαντικότητα της, παρουσιάστηκε η αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης της σπατάλης τροφίμων στις Κυπριακές επιχειρήσεις, οι διάφορες πρακτικές για την βιώσιμη διαχείριση των τροφίμων και η στρατηγική δημιουργίας αξίας από τη σπατάλη τροφίμων.

Κατά την τελευταία ενότητα ετοιμάστηκαν επιχειρηματικά μοντέλα και σχετικά σχέδια δράσης, με απώτερο σκοπό την προώθηση της κριτικής σκέψης, προς τους επαγγελματίες του χώρου, για την δημιουργία αξίας στα απόβλητα τροφίμων. Επίσης, μετά το τέλος της πιο πάνω δράσης έγινε αξιοποίηση των γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων που ανέπτυξαν οι εκπαιδευόμενοι κατά τη διάρκεια του προγράμματος.

2. Αποτελέσματα

Μέσα από τις εποικοδομητικές συζητήσεις που έλαβαν χώρα κατά την διάρκεια των παρουσιάσεων και της δημιουργίας των επιχειρηματικών μοντέλων και σχεδίων δράσης για δημιουργία αξίας από τα απόβλητα τροφίμων, εντοπίστηκαν διάφορες προκλήσεις, αδυναμίες και προοπτικές βελτίωσης τα οποία στο παρόν στάδιο αποτελούν σημεία συμφόρησης όπως περιγράφονται πιο κάτω:

2.1 Διασύνδεση και αλληλεπίδραση επιχειρηματικού και ακαδημαϊκού κόσμου:

Μέσα από τις συζητήσεις που εξελίχθηκαν κατά τη διάρκεια των εκπαιδεύσεων, έχει αναχθεί η αδυναμία της διασύνδεσης και αλληλεπίδρασης του επιχειρηματικού κόσμου με τον ακαδημαϊκό. Οι συμμετέχοντες πιστεύουν ότι αρκετές λύσεις στις προκλήσεις που έχουν να αντιμετωπίσουν οι επιχειρήσεις στα θέματα μείωσης της σπατάλης τροφίμων, μπορούν να δώσουν τα ακαδημαϊκά ιδρύματα μέσα από την τεχνογνωσία που διαθέτουν και τις εκάστοτε έρευνες που διεξάγουν. Οπότε σαν εισήγηση σημειώθηκε ότι το κράτος θα ήταν χρήσιμο και καίριο να εντάξει στις σχολές που σχετίζονται με την εστίαση, φιλοξενία και τροφοδοσία τροφίμων υποχρέωση όπως οι καθηγητές/ υπεύθυνοι να διοργανώνουν εκδηλώσεις ενημέρωσης των σχετικών ερευνητικών τους θεμάτων και προγραμμάτων προς τις επιχειρήσεις.

2.2 Μη επαρκής εκπαίδευση και ενημέρωση φοιτητών/μαθητών σε θέματα μείωσης της σπατάλης τροφίμων

Επιπρόσθετα, τέθηκε το ζήτημα πως αρκετές σχολές π.χ. μαγειρικής, ξενοδοχειακών και επισιτιστικών τεχνών δεν δίνουν την απαιτούμενη έμφαση στην εκπαίδευση αναφορικά με τη



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

διαχείριση και επεξεργασία τροφίμων, βελτιστοποίηση της αξιοποίησης των πρώτων υλών και τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων, με αποτέλεσμα οι φοιτητές να μην εκπαιδεύονται επαρκώς και ολοκληρωμένα. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα, οι επιχειρήσεις να αναγκάζονται να εκπαιδεύουν από την αρχή το προσωπικό τους σε αυτά τα θέματα μέσω σεμιναρίων κατάρτισης/ άλλων μεθόδων. Σε αυτή την περίπτωση, το Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού θα μπορούσε να ενσωματώσει ειδικά μαθήματα βέλτιστων πρακτικών για εξοικονόμηση των πρώτων υλών και μείωσης της σπατάλης των τροφίμων στις σχετικές σχολές έτσι ώστε οι φοιτητές να έχουν τις βασικές γνώσεις περί των θεμάτων αλλά και σχετική ευαισθητοποίηση.

2.3 Εποχικότητα προσωπικού και δυσκολία στην κατάρτιση στα θέματα μείωσης της σπατάλης τροφίμων

Μέσα από τις συζητήσεις, υποδείχθηκε το τεράστιο ζήτημα της εποχικότητας που χαρακτηρίζει τους τομείς Φιλοξενίας, Εστίασης και Τροφοδοσίας Τροφίμων. Η εποχικότητα και γενικότερα η εναλλαγή του προσωπικού σε μια επιχείρηση, δυσχεραίνει τη διαδικασία κατάρτισης και εκπαίδευσης, η οποία έχει επισημανθεί ως σημαντικός παράγοντας. Η εισήγηση των επιχειρήσεων για αυτή την πρόκληση είναι η παροχή συστηματικών προγραμμάτων κατάρτισης για στελέχη επιχειρήσεων που ασχολούνται με τον τομέα των τροφίμων από τους διάφορους αρμόδιους φορείς.

2.4 Απουσία συλλογικού ή ατομικού συστήματος συλλογής και επεξεργασίας των οργανικών αποβλήτων.

Τέλος, οι επαγγελματίες εξέφρασαν την δυσарέσκεια τους για την 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, έχουν δημιουργήσει απροθυμία στην υλοποίηση μεμονωμένων δράσεων. Επιπρόσθετα, οι περιορισμένοι χώροι των επιχειρήσεων του τομέα, δεν διευκολύνουν την εγκατάσταση κομποστοποιητών ή άλλου εξοπλισμού διαχωρισμού και επεξεργασίας οργανικών αποβλήτων ή αποβλήτων τροφίμων. Το χαρακτηριστικό αυτό αποτελεί ανασταλτικό παράγοντα. Μια πιθανή λύση θα ήταν η δημιουργία συνεργατικών συνεταιρισμών (clusters) που να αξιοποιούν από κοινού τους διαθέσιμους χώρους, και παράλληλα 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.

3. Συμπεράσματα

Μετά την ολοκλήρωση των εκπαιδευτικών σεμιναρίων στους επαγγελματίες του τομέα εστίασης, φιλοξενίας και τροφοδοσίας τροφίμων, προσδιορίστηκαν οι διάφορες προκλήσεις που αντιμετωπίζουν όχι μόνο στα τεχνικά θέματα αλλά και στα θέματα εκπαίδευσης.



Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Αναδείχθηκε το ενδιαφέρον των επαγγελματιών να εμβαθύνουν τις γνώσεις και δεξιότητες τους στο θέμα της βέλτιστης αξιοποίησης των πρώτων υλών με σκοπό την μείωση των αποβλήτων τροφίμων τους μέσα από την εκπαίδευση του προσωπικού τους.

Επιπρόσθετα, μέσα από την άσκηση της δημιουργία του επιχειρηματικού πλάνου αναδείχθηκαν ευκαιρίες συνεργασίας διάφορων επιχειρήσεων όπου μέσα από την σωστή καθοδήγηση και την ανάλυση εκτίμησης κόστους μπορούν να αποτελέσουν ευκαιρία επένδυσης για τις επιχειρήσεις.

Ακόμη, οι επαγγελματίες μέσα από την συζήτηση που έγινε παρέθεσαν αρκετά σημεία τα οποία αποτελούν τροχοπέδη για την μείωση της σπατάλης των τροφίμων τα οποία πρέπει να εξεταστούν από το κράτος. Για παράδειγμα η ενσωμάτωση εξειδικευμένων μαθημάτων για την μείωση της σπατάλης των τροφίμων στα σχολεία/πανεπιστήμια καθώς επίσης και την ανάγκη για την συνεχή παροχή των προγραμμάτων κατάρτισης για τα στελέχη των επιχειρήσεων που ασχολούνται με το τομέα των τροφίμων.

Τέλος, η αναφορά των επαγγελματιών στην απουσία ενός ατομικού ή συλλογικού συστήματος των οργανικών αποβλήτων τροφίμων ανάδειξε το τεράστιο κενό που υπάρχει από τις τοπικές αρχές. Διάφορες επιχειρήσεις είναι διατεθειμένες να δημιουργήσουν συνεργατικούς συνεταιρισμούς (clusters) που να αξιοποιούν από κοινού τους διαθέσιμους χώρους που έχουν όπου η τοποθέτηση ενός κομποστοποιητή δεν είναι εφικτή. Η απουσία του συστήματος συλλογής και επεξεργασίας από τις τοπικές αρχές δυσχεραίνει το έργο των επιχειρήσεων.

Εν κατακλείδι, όλες οι προκλήσεις οι οποίες έχουν εντοπιστεί, φαίνεται να λειτουργούν ως ανασταλτικός παράγοντας για την μείωση των αποβλήτων τροφίμων και χρήζουν λήψης βελτιωτικών ενεργειών. Οι προκλήσεις αυτές, θα πρέπει να κοινοποιηθούν στους αρμόδιους εμπλεκόμενους φορείς για παράδειγμα το Τμήμα Περιβάλλοντος, Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού, Τοπικές Αρχές, Ένωση Κοινοτήτων και Δήμων, Ιδιωτικούς φορείς και άλλους, έτσι ώστε να συμπεριλάβουν στις σχετικές στρατηγικές και πολιτικές τους τις απόψεις και εισηγήσεις των επαγγελματιών του τομέα εστίασης, φιλοξενίας και τροφοδοσίας τροφίμων. Σημειώνεται ότι, οι συγκεκριμένες απόψεις και εισηγήσεις θα πρέπει να μελετηθούν και να αναλυθούν ούτως ώστε να προσαρμόζονται με βάση τα υφιστάμενα δεδομένα της Κύπρου.