

NOEMBΡΙΟΣ 2023

FOOD CONSCIOUS

Αριθμός έργου: 2022-1-PL01_KA220-VET-000089122

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

Εθνικές βέλτιστες πρακτικές

Προσδιορισμός των βέλτιστων πρακτικών για τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων σε επιχειρήσεις εστίασης σε κάθε χώρα που συμμετείχε στο έργο.

Εθνικά προγράμματα κατάρτισης

Προσδιορισμός προγραμμάτων κατάρτισης για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων σε επιχειρήσεις εστίασης σε κάθε χώρα που συμμετέχει στο έργο.

Αποτελέσματα

Εντοπίσαμε 26 βέλτιστες πρακτικές για τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων, οι οποίες καλύπτουν όλα τα επιμέρους στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

FOODCONSCIOUS:

προς την αποτελεσματική διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων και την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων στον τομέα της εστίασης



ΤΟ ΞΕΡΕΙΣ;

- ✓ 1,3 δισεκατομμύρια τόνοι κατάλληλων τροφίμων και 1,6 δισεκατομμύρια τόνοι των λεγόμενων "ισοδύναμων πρωτογενών προϊόντων" χάνονται ή σπαταλώνται.
- ✓ Περίπου 1,4 δισεκατομμύρια εκτάρια γεωργικής γης χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων που χάνονται ή σπαταλώνται. Αυτό είναι το 28% της συνολικής γεωργικής έκτασης στον κόσμο.
www.theworldcounts.com

NOEMBΡΙΟΣ 2023

FOOD CONSCIOUS

Αριθμός έργου: 2022-1-PL01_KA220-VET-000089122

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ



Ο προσδιορισμός των βέλτιστων πρακτικών στον τομέα των υπηρεσιών εστίασης σε επιλεγμένες χώρες (Πολωνία, Ιταλία, Ισπανία, Ελλάδα και Σλοβενία) αποτέλεσε μέρος της προετοιμασίας της εθνικής έκθεσης για την έρευνα και τις πρακτικές, η οποία αποτελεί το υπόβαθρο για την αξιολόγηση της κατάστασης των βιώσιμων πρακτικών διατροφής στην ΕΕ και η οποία θα χρησιμεύσει ως βάση για περαιτέρω αποτελέσματα του έργου, κυρίως περιεχόμενο για εκπαιδευτικό υλικό. Στόχος ήταν να συγκεντρωθούν ορισμένα από τα δοκιμασμένα προγράμματα και δραστηριότητες στον τομέα εστίασης που είχαν τη δυνατότητα μεταφοράς στην ευρύτερη περιοχή της ΕΕ.

Η έρευνά μας εντόπισε 26 βέλτιστες πρακτικές για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, οι οποίες καλύπτουν όλα τα επιμέρους στάδια της παραγωγικής διαδικασίας: από την προμήθεια, την προετοιμασία έως τη διαχείριση των τελικών πιάτων και των υπολειμμάτων. Οι πιο δημοφιλείς ήταν οι δράσεις που συνδέονται με τη διαχείριση της πλεονάζουσας παραγωγής και οι πρακτικές που σχετίζονται με το σύστημα εφοδιασμού στις επιχειρήσεις εστίασης. Βρήκαμε λιγότερα καλά παραδείγματα στις κατηγορίες της χρήσης τεχνολογιών ΤΠΕ, των δράσεων σε τοπικό ή εθνικό επίπεδο, της διαδικασίας παραγωγής και αποστολής σε εγκαταστάσεις παροχής υπηρεσιών τροφίμων, των προγραμμάτων ευαισθητοποίησης και του σταδίου κατανάλωσης.

Οι πρακτικές περιελάμβαναν δράσεις που αφορούσαν στη διαχείριση του χρόνου και των προμηθειών στα εστιατόρια - από το καθιερωμένο σύστημα FIFO και την ψηφιακή διαχείριση των διαφόρων τύπων αποθεμάτων έως μεθόδους που εστιάζουν στις ολιστικές προσεγγίσεις, συμπεριλαμβανομένων των συνηθειών και των προτιμήσεων των πελατών, όπως οι προτιμήσεις, τα μεγέθη των μερίδων και τα χρονοδιαγράμματα κατανάλωσης τροφίμων.

Όσον αφορά στην εμβέλεια των πρακτικών, εντοπίσαμε δράσεις από πρωτοβουλίες μικρής κλίμακας από μεμονωμένα καταστήματα τροφίμων και συναφείς οργανισμούς μέχρι προγράμματα εθνικής εμβέλειας. Σημείωσαμε επίσης προσεκτικά τις πρακτικές που κατάφεραν να διαδώσουν την επιρροή τους - να αναπτυχθούν από μια τοπική ιδέα προς εκτεταμένες καθιερωμένες πρωτοβουλίες, άρα στην ουσία τις καλές πρακτικές που έχουν ήδη αποδείξει τη δυνατότητά τους να μετασηματίσουν άλλες εγκαταστάσεις και τρόπους λειτουργίας στον τομέα των τροφίμων, τουλάχιστον σε τοπικό ή περιφερειακό επίπεδο και ως εκ τούτου έχουν δείξει ότι υπόσχονται εξαιρετική επέκταση προς την περιοχή της ΕΕ.

ΘΕΛΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ?



Food Conscious Erasmus Project



Food Conscious Project z d.

Επικοινωνία με τους συντονιστές:

SGGW: agnieszka_tul_krzyszczuk@sggw.edu.pl

DIMITRA: anastasopoulou@dimitra.gr

INFODEF: I.trevisan@infodef.es

SOLSKI: igor.doler@scv.si

TUCEP: mbrizi@tucep.org

