



circulargreece

ώρα για δράση



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPIO UNIVERSITY

LIFE-IP CEI-Greece

**Εφαρμογή της Κυκλικής
Οικονομίας στην Ελλάδα**

LIFE18 IPE/GR/000013

**Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων:
Προκλήσεις, Καλές Πρακτικές
και Δράσεις Επίδειξης**

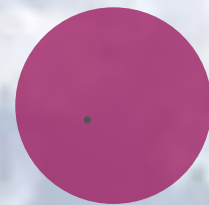
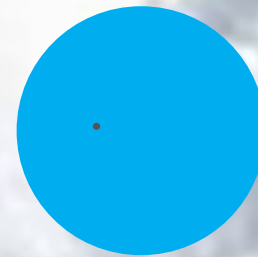
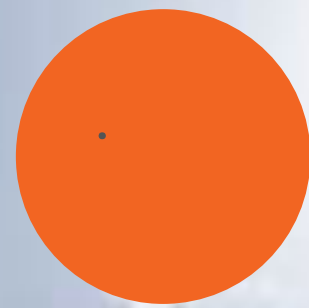
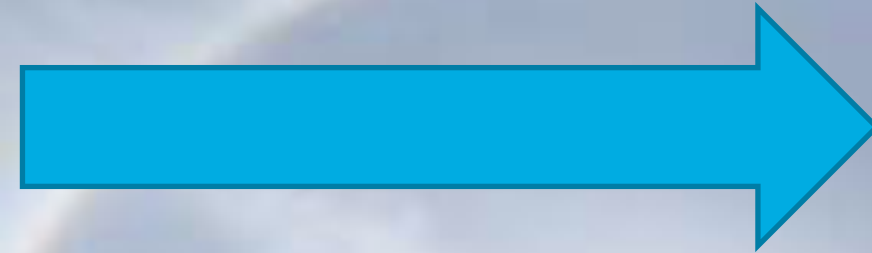
Κάτια Λαζαρίδη,
Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Το έργο:

LIFE-IP CEI-Greece

Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα

LIFE18 IPE/GR/000013



Εταίροι του έργου:



Το έργο LIFE18 IPE/GR/000013 συγχρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα LIFE της ΕΕ.



Το έργο LIFE18 IPE/GR/000013 συγχρηματοδοτείται από το Πράσινο Ταμείο.



Δομή της παρουσίασης

- 1 Τι είναι τα απόβλητα τροφίμων;
- 2 Μέγεθος του προβλήματος.
- 3 Γιατί είναι σημαντικό;
- 4 Αιτίες της σπατάλης τροφίμων.
- 5 Μέτρα για τη μείωση αποβλήτων τροφίμων
- 6 Συμπεράσματα/συζήτηση.

Τι είναι τα απόβλητα τροφίμων;



Απώλειες τροφίμων



Απόβλητα τροφίμων



Σπατάλη τροφίμων



Αποφεύξιμα
απόβλητα τροφίμων



Πλεόνασμα τροφής



Μη αποφεύξιμα
απόβλητα τροφίμων

Μέγεθος του προβλήματος



Περίπου το **1/3** της τροφής (31,3 δισεκατομμύρια τόνοι ετησίως) που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση σπαταλάται παγκοσμίως. Δηλαδή περίπου το **32%** της παγκόσμιας παραγωγής τροφίμων ή το **24%** της θερμιδικής τους αξίας (FAO, 2011).



Μόνο στην Ευρώπη, παράγονται περίπου **90 εκατομμύρια τόνοι** αποβλήτων τροφίμων ετησίως (εξαιρούνται τα απόβλητα της πρωτογενούς παραγωγής και της αλιείας) (FUSIONS, REFRESH).



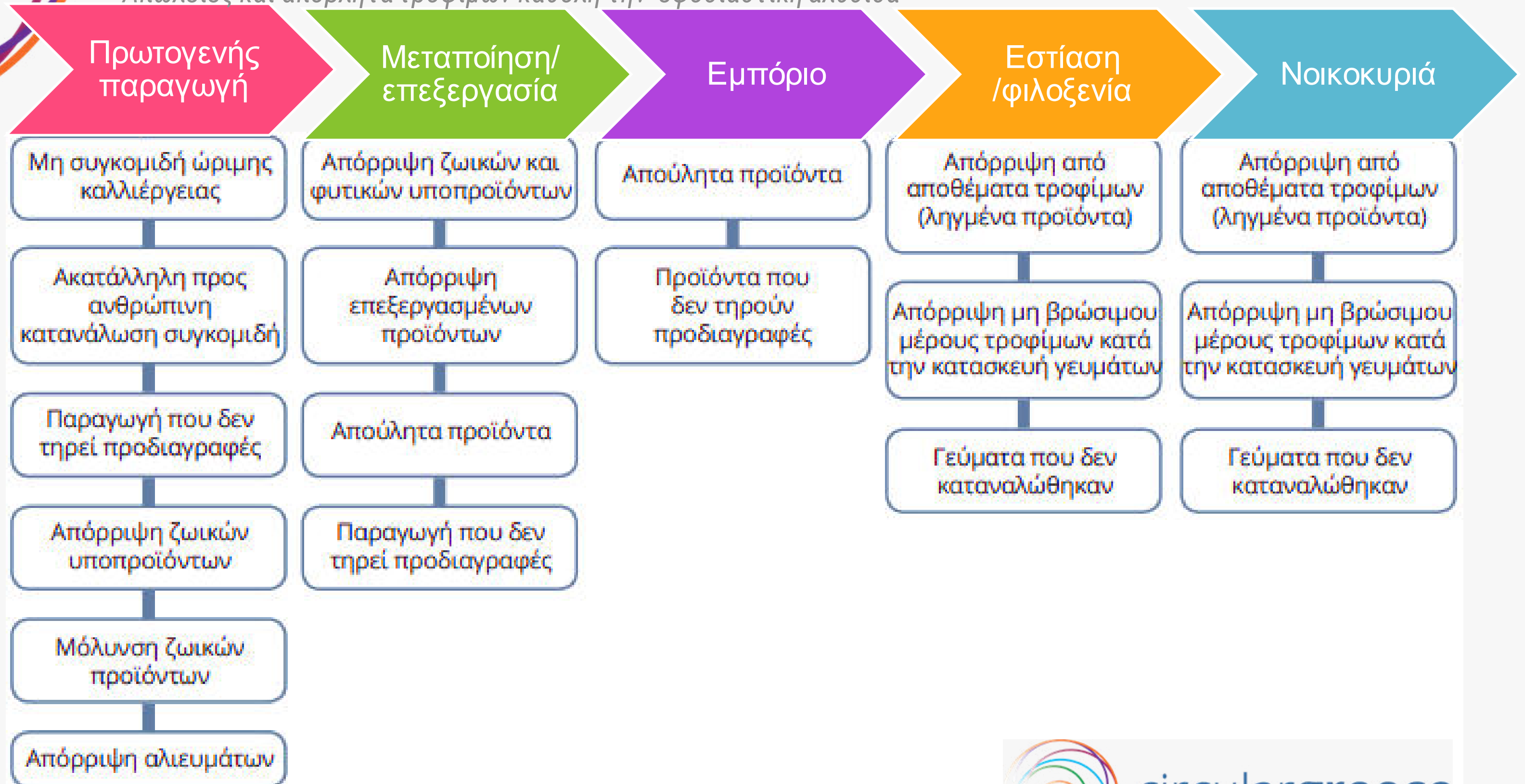
Τα **νοικοκυριά** παράγουν περισσότερο από το **1/2** του συνόλου των αποβλήτων τροφίμων στην ΕΕ (47 εκατομμύρια τόνοι) ενώ το **70%** των αποβλήτων τροφίμων να προέρχονται από τα **νοικοκυριά**, τις **αλυσίδες εστίασης** και το **λιανικό εμπόριο** (FUSIONS, 2016).



Μέγεθος του προβλήματος

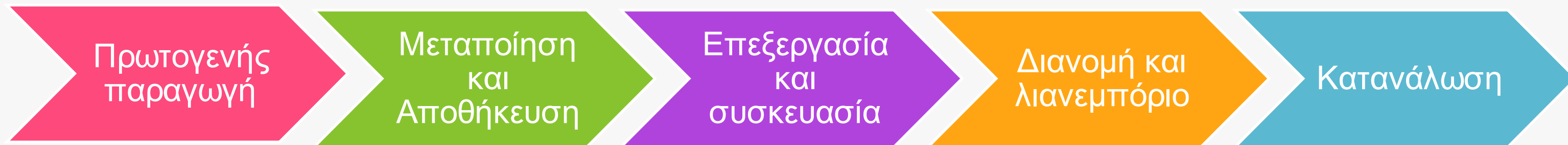


Απώλειες και απόβλητα τροφίμων καθόλη την εφοδιαστική αλυσίδα



Μέγεθος του προβλήματος

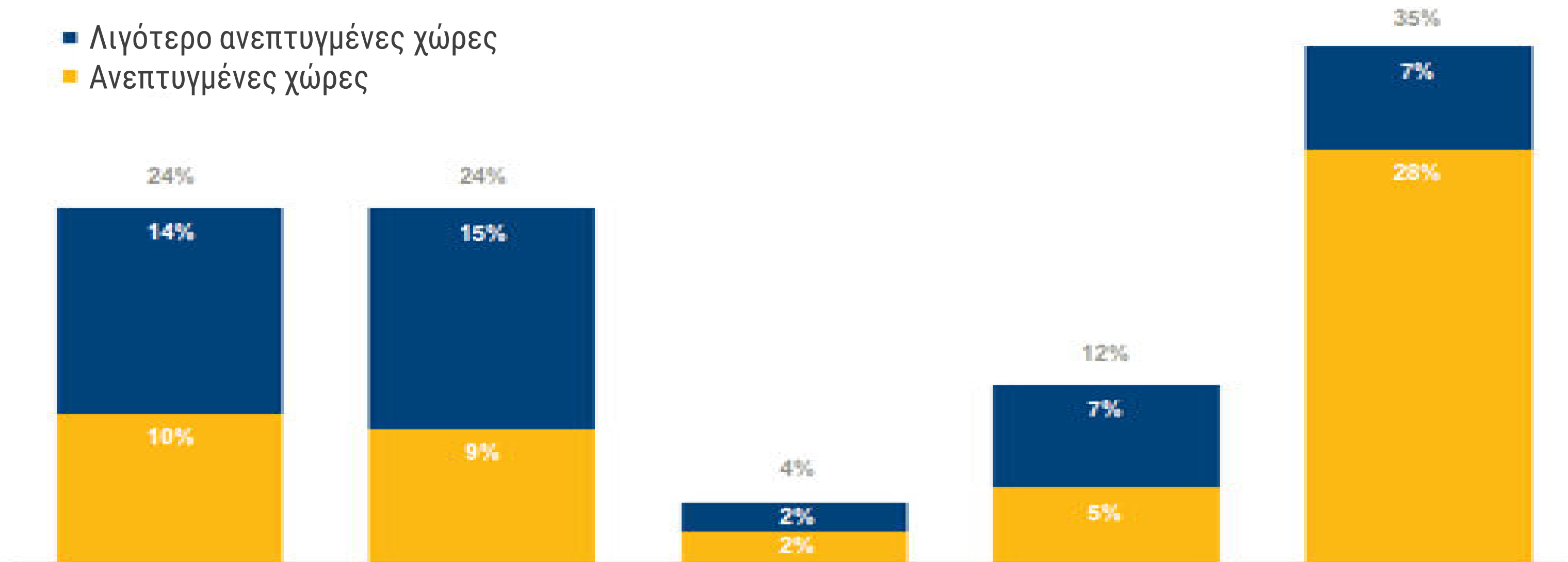
Απώλειες και απόβλητα τροφίμων καθόλη την εφοδιαστική αλυσίδα



Για τις **ανεπτυγμένες περιοχές**, η απώλεια και τα απόβλητα τροφίμων δημιουργούνται περισσότερο «**κοντά στο πιρούνι**» ενώ για τις **λιγότερο αναπτυγμένες** περισσότερο «**κοντά στο αγρόκτημα**»

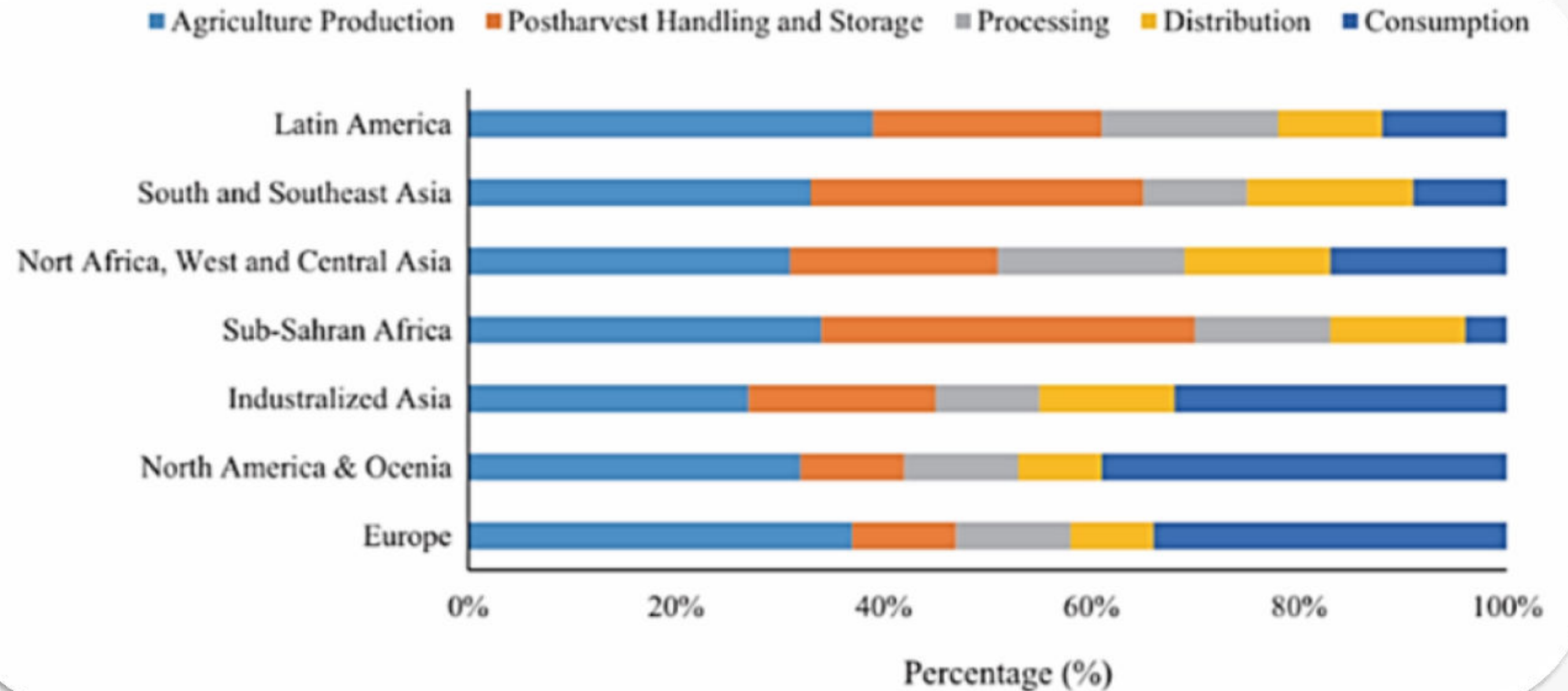
100% = 1.5 quadrillion kcal

- Λιγότερο ανεπτυγμένες χώρες
- Αναπτυγμένες χώρες



Μέγεθος του προβλήματος

Ποσοστιαία κατανομή απωλειών, με τοπική αναφορά



Γεωγραφική κατανομή απωλειών τροφίμων ανά στάδιο της αλυσίδας παραγωγής και εφοδιασμού τροφίμων για το 2014 (Mohammad et al., 2019 :52).





Γιατί είναι σημαντικό;

- ✓ Αρχικά απαιτούνται **σημαντικοί πόροι** για την παραγωγή, μεταποίηση, μεταφορά, αποθήκευση, διανομή, αγορά και την προετοιμασία των τροφίμων. Όταν καταλήγουν ως απόβλητα οδηγούν σε σπατάλη πολύτιμων πόρων με προφανείς οικονομικές και περιβαλλοντικές επιπτώσεις.
- ✓ Επιπλέον, η δημιουργία απόβλητων τροφίμων αποτελεί και ηθικό ζήτημα: η μείωση της ποσότητας των σπαταλούμενων τροφίμων μπορεί να διαδραματίσει σημαντικό ρόλο στη επισιτιστική ασφάλεια του συνεχώς αυξανόμενου πληθυσμού και να βοηθήσει στην καταπολέμηση της παγκόσμιας πείνας.



Γνωρίζατε ότι...



Η παραγωγή για 1 κιλό σιτάρι

απαιτεί 1.600 λίτρα
νερού



1 κιλό κρέατος

απαιτεί 5.000 - 20.000
λίτρα νερού



Για 1 ποτήρι κρασί

απαιτούνται 120 λίτρα
νερού



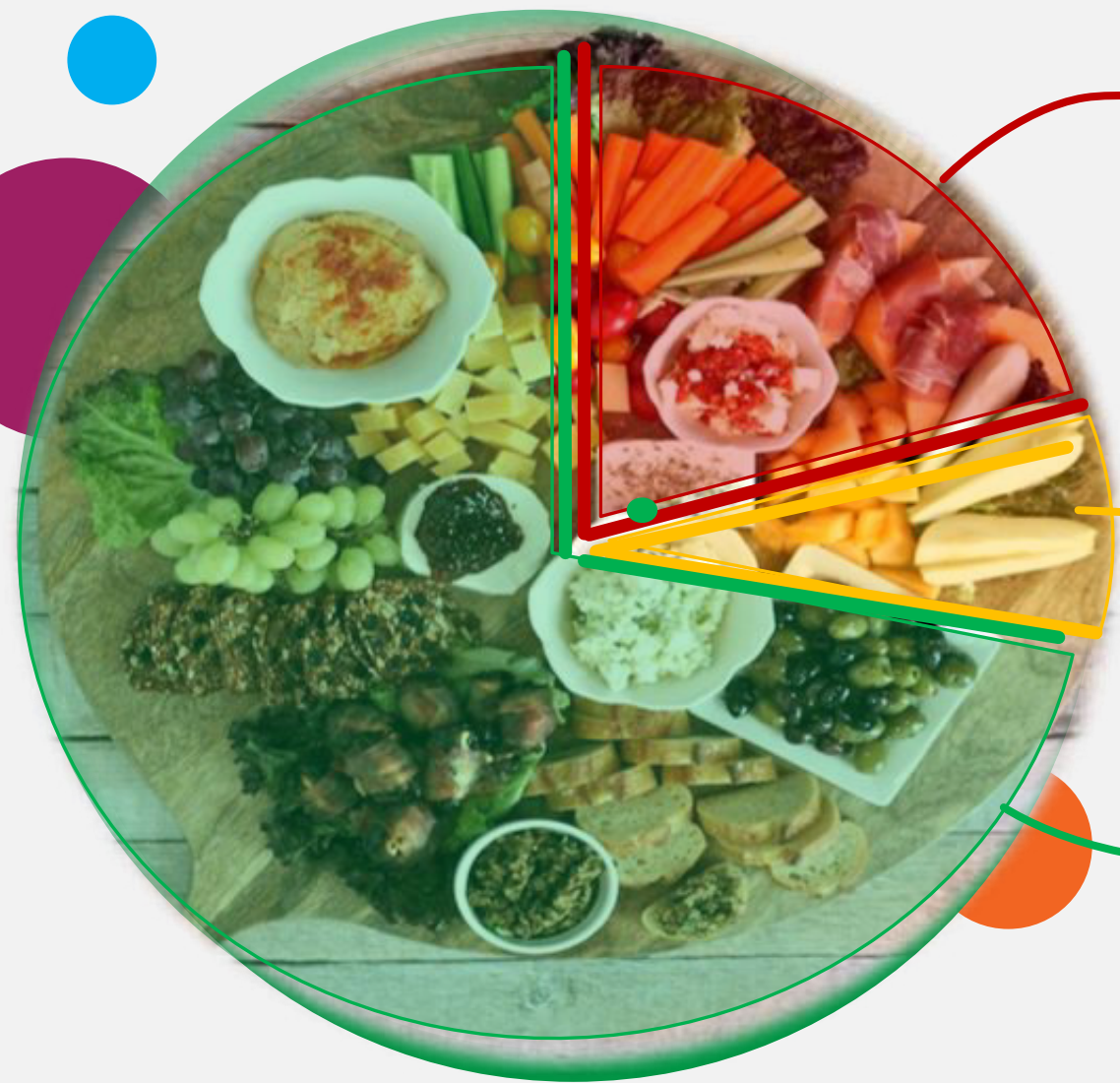
Για 1 αβγό

Χρειάζονται 196 λίτρα
νερού

Παγκόσμιο μοντέλο διάθεσης αποβλήτων τροφίμων



Πόροι που ενσωματώνονται στα απόβλητα τροφίμων



**Απόβλητα τροφίμων που
μπορούν να
αποφευχθούν: 21%
1.243 Mt**

**Μη αποφεύξιμα
απόβλητα τροφίμων: 6%
343 Mt**

**Τρόφιμα που
καταναλώνονται:
73%
4.296 Mt**

Σπαταλούμενοι πόροι

**Αποτύπωμα άνθρακα
Ισοδύναμο CO₂:**

- **2.567 MtCO₂**
- **6,8% του παγκόσμιου CO₂**

Ενσωματωμένο αποτύπωμα νερού:

- **390,1 τρισεκατομμύρια λίτρα**
- **14,8% της παγκόσμιας χρήσης νερού**

Κόστος παραγωγής:

- **582,8 δισ. \$**
- **0,8% του παγκόσμιου ΑΕΠ**



Ανάλυση σύνθεσης, σε ξενοδοχεία

Ηράκλειο Κρήτης

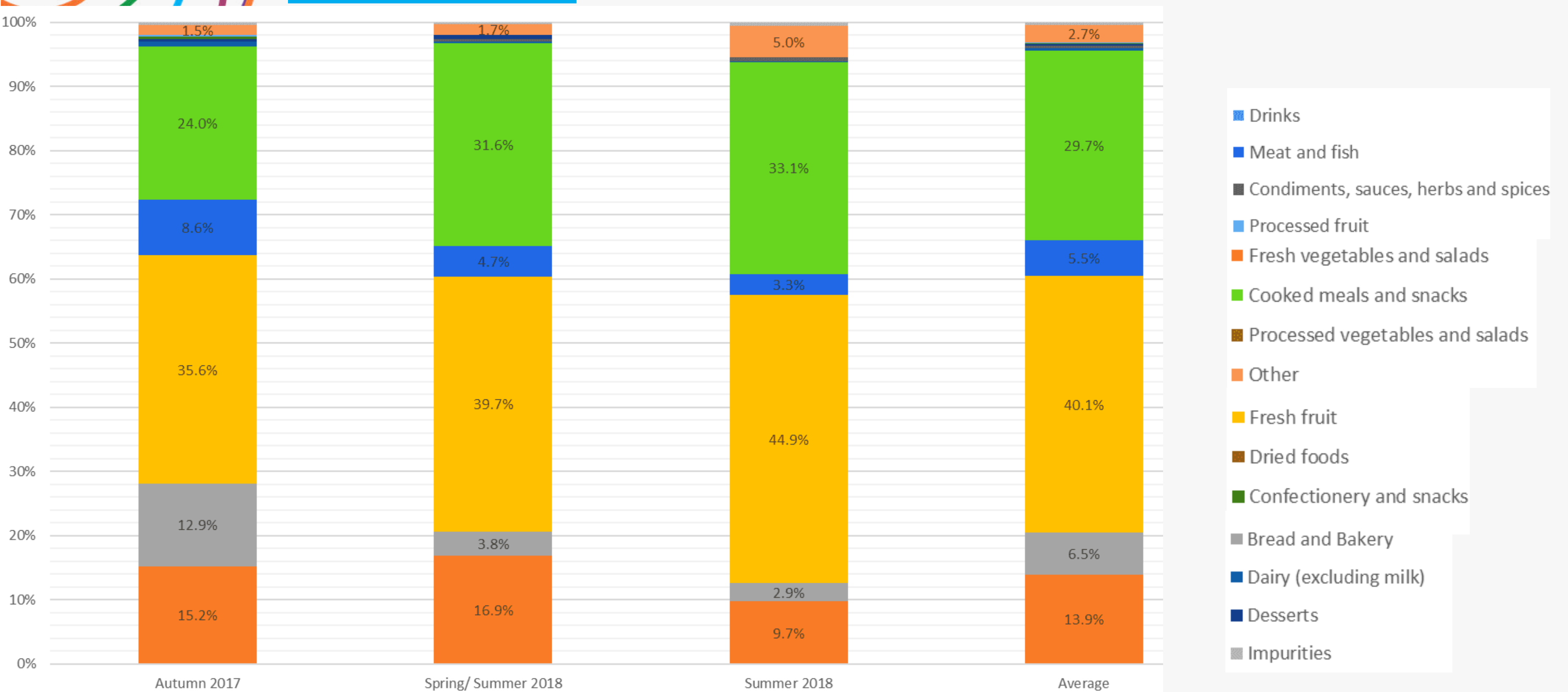
Τίτλος

Τίτλος



Αποφεύξιμα απόβλητα

Κλίμακα του προβλήματος



Ανάλυση σύνθεσης αποβλήτων σε ξενοδοχεία: Ηράκλειο Κρήτης



Αιτίες παραγωγής αποβλήτων τροφίμων



Καταναλωτές

Έλλειψη προγραμματισμού αγορών



- ✓ Λίστα με τα ψώνια
- ✓ Έλεγχος ντουλαπιών

Θύματα του marketing



- ✓ Δημιουργία πλαστών αναγκών
- ✓ Προϊόντα με έκπτωση
- ✓ 1 + 1 δώρο

Συνθήκες αποθήκευσης



- ✓ Φθαρμένη ή μη κατάλληλη συσκευασία,
- ✓ Λάθος θερμοκρασία ψυγείου / κατάψυξης
- ✓ Μη κατάλληλος χώρος αποθήκευσης
- ✓ Συνεχής συσσώρευση τροφίμων χωρίς να καταναλώνονται με σειρά αγοράς

Οργάνωση



- ✓ Έλλειψη προγραμματισμού γευμάτων
- ✓ Μεγάλες μερίδες (προσσκευασμένο φαγητό, πακέτο, παραδοσιακή μερίδα)

Παρανόηση των ετικετών ημερομηνίας

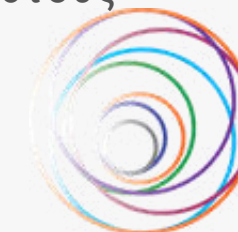


- ✓ Ανάλωση κατά προτίμηση πριν **Vs** Χρήση έως

Ευαισθητοποίηση



- ✓ Μαγειρεύονται ποσότητες που δεν μπορούν να καταναλωθούν τελικά
- ✓ Έλλειψη συνειδητοποίησης του περιβαλλοντικού και οικονομικού κόστους



Αναβάθμιση της αλυσίδας παραγωγής

1

Με την υιοθέτηση πιο αποδοτικών τεχνολογιών ενέργειας και υλικών, η αλυσίδα παραγωγής βελτιώνεται και παράγει λιγότερα απόβλητα τροφίμων.

Βιομηχανίες και λιανεμπόριο

2

Κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης

- ✓ Εξασφαλίζοντας βέλτιστες συνθήκες αποθήκευσης, η βρώσιμη διάρκεια ζωής ενός προϊόντος μπορεί να παραταθεί.
- ✓ Κατάλληλες επιλογές διαχείρισης της αποθήκευσης (αρχή πρώτης προτεραιότητας)

Οργάνωση και καταγραφή

3

- ✓ Ευέλικτος προγραμματισμός γευμάτων με χρήση των προϊόντων που βρίσκονται κοντά στη λήξη.
- ✓ Μακροπρόθεσμη καταγραφή/ανάλυση των πωληθέντων γευμάτων, με σκοπό την προσαρμογή των παραγγελιών τροφίμων (σε σχέση με την ημέρα της εβδομάδας, την εποχή ή σημαντικά γεγονότα).

4

Σωστή ποσότητα προμηθειών

- ✓ Συχνή/καθημερινή συνεργασία με τους προμηθευτές, αγοράζοντας μικρές ποσότητες.

Υιοθέτηση καλών πρακτικών

5

- ✓ Ανάπτυξη στρατηγικών κατά της σπατάλης (π.χ. κατάψυξη περισσευμάτων).
- ✓ Επαναχρησιμοποίηση των υπολειμμάτων (βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας).
- ✓ Έλεγχος των απωλειών και συνεχής κατάρτιση των εργαζομένων.



Μέτρα για τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων



Καταναλωτές

Οργάνωση , ενημέρωση, κριτική σκέψη



Ευαισθητοποίηση: Η σημασία της πρόληψης των αποβλητων τροφίμων πρέπει να διαδοθεί σε όλους. Οι καταναλωτές πρέπει να «εκπαιδεύονται» στις έξυπνες αγορές, χρησιμοποιώντας τα υπολείμματα.



Προσαρμογή των μεγεθών των μερίδων στις ανάγκες του κάθε μέλους της οικογένειας.



Επαναχρησιμοποίηση τόσο των μαγειρεμένων περισσευμάτων όσο και χρήση έξυπνων συνταγών που αξιοποιούν τα περισσότερα τμήματα των προμηθειών τροφίμων , πχ κοτσάνια για την παρασκευή σάλτσας .



Διευκρίνιση των ετικετών σήμανσης τροφίμων: Μια έρευνα σχετικά με την επισήμανση ημερομηνίας έδειξε ότι το 45-49% των καταναλωτών στο Ηνωμένο Βασίλειο παρερμηνεύουν την έννοια των ετικετών ημερομηνίας «ανάλωση καλύτερα πριν» και «χρήση έως».





ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPIO UNIVERSITY

Ευχαριστώ πολύ για την
προσοχή σας!



Επισκεφθείτε το Έργο circulargreece: <https://circulargreece.gr>



circulargreece@prv.ypeka.gr



213 1513081-82

Βρείτε μας στα social media:



Το έργο LIFE-IP CEI-GREECE (LIFE18 IPE/GR/000013) συγχρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα LIFE της Ευρωπαϊκής Ένωσης.



ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΑΜΕΙΟ

Το έργο LIFE-IP CEI-GREECE (LIFE18 IPE/GR/000013) συγχρηματοδοτείται από το Πράσινο Ταμείο.



circulargreece
ώρα για δράση