

LIFE-IP CEI-Greece «Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα», LIFE18 IPE/GR/000013

1^ο Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων Μέτρηση, πρόληψη και διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων στον τομέα της εστίασης

Ηράκλειο Κρήτης, 20 Οκτωβρίου 2022
Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο

Το Φόρουμ πραγματοποιείται στο πλαίσιο της δράσης C7.2 “Ανάπτυξη φόρουμ διαλόγου ενδιαφερόμενων μερών για την πρόληψη παραγωγής αποβλήτων τροφίμων” του έργου LIFE IP CEI-GREECE για την Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα (LIFE18 IPE/GR/000013), το οποίο συγχρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα LIFE της Ευρωπαϊκής Ένωσης και το Πράσινο Ταμείο. Η δράση αυτή στοχεύει στην ενίσχυση της πρόληψης δημιουργίας αποβλήτων από τους εμπλεκόμενους σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων, από το αγρόκτημα στο πιάτο.

Το 1^ο Φόρουμ απευθύνεται στον τομέα της εστίασης και φιλοξενίας, καθώς στον τομέα αυτό υπάρχει μεγάλο περιθώριο εφαρμογής δράσεων πρόληψης με σημαντικό περιβαλλοντικό, οικονομικό και κοινωνικό όφελος, γι’ αυτό και ο πρόσφατος νόμος 4819/2021 εισάγει σχετικές υποχρεώσεις αλλά και νέες δυνατότητες διαχείρισης και χρέωσης για τα απόβλητα αυτά.

Το Φόρουμ φιλοξενείται από το Συνέδριο RETASTE 2022: Rethink Food Waste (<https://retaste.gr>). Η συμμετοχή στο Φόρουμ είναι δωρεάν, και μπορεί να είναι δια ζώσης ή υβριδική.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΦΟΡΟΥΜ

13:30-14:00	Άφιξη – εγγραφές
14:00-14:10	Καλωσόρισμα / Χαιρετισμοί Θρασύβουλος Μανιός , Καθηγητής, Αντιπρύτανης Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο, Κάτια Λαζαρίδη , Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
14:10- 14:30	Οι απαιτήσεις και οι ευκαιρίες του νέου νομικού πλαισίου για την καταγραφή και την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων στην εστίαση Αναστασία Αρφανάκου (Προϊσταμένη Δ/σης Διαχείρισης Αποβλήτων) & Σοφία Μάνη (Προϊσταμένη Τμήματος Διαχείρισης Αποβλήτων και Συντονίστρια του έργου LIFE-IP CEI-Greece), ΥΠΕΝ
14:30-14:40	Οι δράσεις του έργου LIFE-IP CEI-Greece για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων Σοφία Μάνη (Προϊσταμένη Τμήματος Διαχείρισης Αποβλήτων και Συντονίστρια του έργου LIFE-IP CEI-Greece) & Κατερίνα Κορυζή (Εμπειρογνώμονας), ΥΠΕΝ
14:40-14:55	Μέτρηση και πρόληψη αποβλήτων τροφίμων στην εστίαση: προκλήσεις και προοπτικές Κάτια Λαζαρίδη , Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, πρώην Πρόεδρος EOAN

14:55-15:10	Συνεργασία WWF Ελλάς και ξενοδοχειακού κλάδου για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων: ευρήματα και συμπεράσματα από το πρόγραμμα WWF Hotel Kitchen Αχιλλέας Πληθάρας , υπεύθυνος προγραμμάτων πρόληψης αποβλήτων, WWF Ελλάς
15:10-15:25	«Μπορούμε»: μια ολιστική προσέγγιση στη μείωση της σπατάλης τροφίμων Αλέξανδρος Θεοδωρίδης , ΜΚΟ «Μπορούμε»
15:25-15:40	(προς)Βλέποντας στο μέλλον: Αξιοποίηση αποβλήτων τροφίμων του ξενοδοχειακού τομέα για την παραγωγή ζωοτροφών, η εμπειρία του έργου LIFE F4F – Food for Feed Θρασύβουλος Μανιός , Καθηγητής, Αντιπρύτανης Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο
15:40-16:50	Συζήτηση – Στρογγυλό τραπέζι Σοφία Μάνη (Προϊσταμένη Τμήματος Διαχείρισης Αποβλήτων και Συντονίστρια του έργου LIFE-IP CEI-Greece, ΥΠΕΝ), Νίκος Στυλιανίδης (Δ/ντής Τεχνικής Υπηρεσίας ΕΣΔΑΚ), Κώστας Πατεράκης (Γενικός Δ/ντής ΔΕΔΙΣΑ), Σταυρούλα Τριανταφυλλοπούλου Πρόεδρος ξενοδοχειακών επιχειρήσεων «Ηριδανός – Οινάμπελος, Δανάη Αντωνάκη (Phaea Resorts) Συντονισμός: Κάτια Λαζαρίδη , Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
16:50-17:00	Συμπεράσματα - Προτάσεις