



Μέτρηση και πρόληψη αποβλήτων τροφίμων στην εστίαση: προκλήσεις και προοπτικές

Κάτια Λαζαρίδη, Καθηγήτρια, Χαροκόπειο
Πανεπιστήμιο, πρώην Πρόεδρος ΕΟΑΝ





LIFE IP CEI-Greece

Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα



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



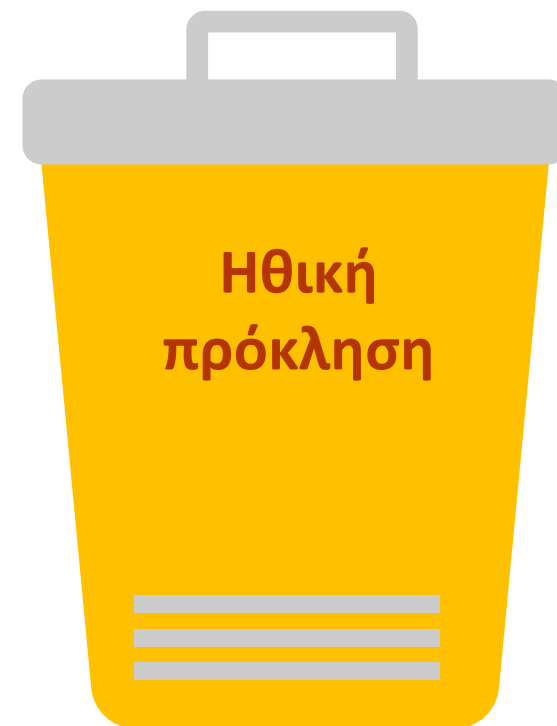
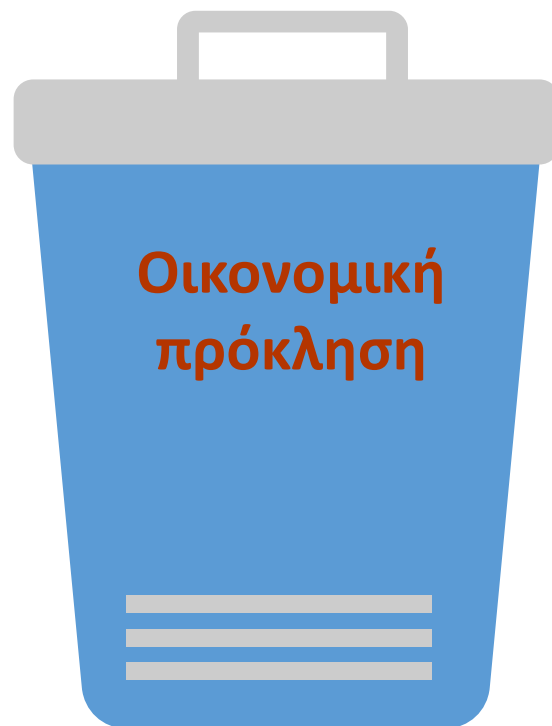
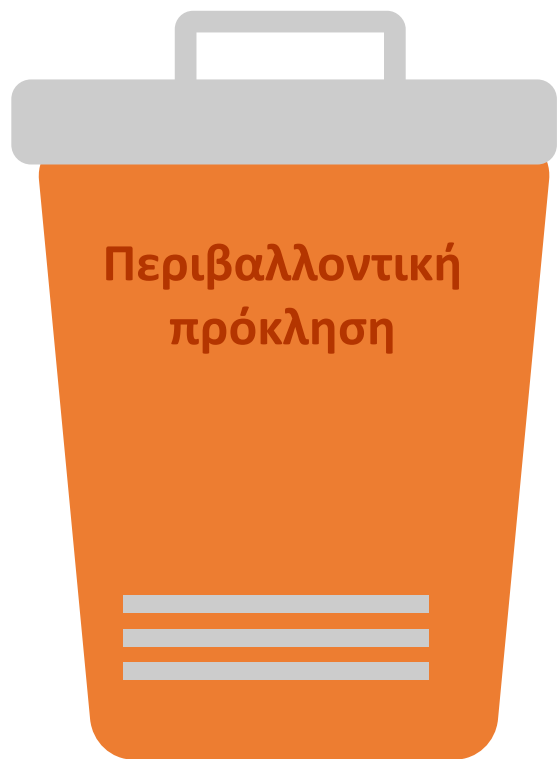
Το έργο LIFE18 IPE/GR/000013
συγχρηματοδοτείται από το Πράσινο Ταμείο





Πρόληψη αποβλήτων τροφίμων

Μία τριπλή πρόκληση





Το μέγεθος της πρόκλησης

Έρευνα του Χαροκοπείου, σε εξέλιξη

Προκαταρκτικά αποτελέσματα από την
επισκόπηση 64 επιστημονικών δημοσιεύσεων
(διεθνώς)

171 g ανά γεύμα χάνονται (γεύμα 480 g)



Το μέγεθος της πρόκλησης στον τομέα της εστίασης

- **Εξαιρετικά ετερογενής** - διαφορές ως προς το μέγεθος, οργάνωση και προσφερόμενες υπηρεσίες (κουζίνες ξενοδοχείων, εστιατόρια, τροφοδοσία με συμβάσεις, π.χ. νοσοκομεία, σχολεία, τροφοδοσία εκδηλώσεων κ.λπ.).
- **Πολύ κατακερματισμένος**, καθώς το 99% των 2 εκατομμυρίων επιχειρήσεων του στην ΕΕ είναι μικρομεσαίες επιχειρήσεις (ΜΜΕ), με τις μικροεπιχειρήσεις να επικρατούν (90%).
- **Το όφελος από την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων για τις επιχειρήσεις του χώρου είναι σημαντικό.**
 - Σε πρόσφατη ανάλυση του Champions 12.3, οι μισές από τις 1.200 επιχειρήσεις εστίασης που αξιολογήθηκαν είδαν κατά μέσο όρο εξοικονόμηση κατά τουλάχιστον 14 φορές το κόστος της επένδυσής τους, όταν εφάρμοσαν δράσεις για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, ενώ οι επιχειρήσεις με την μεγαλύτερη απόδοση ήταν τα εστιατόρια.



Η ΕΕ στη μάχη για τα απόβλητα τροφίμων

Εκτελεστική
Απόφαση
(ΕΕ)2019/2000 της
Επιτροπής

Κατ'εξουσιοδότηση
Απόφαση (ΕΕ)
2019/1597 .

Οδηγία
πλαίσιο για
τα
απόβλητα
2008/98/ΕΚ

Δέσμη μέτρων για
την Κυκλική
Οικονομία

Οδηγία (ΕΕ) 851/2018

Πράσινη
Συμφωνία-
Στρατηγική από
το αγρόκτημα
στο πιάτο

Στόχοι (2023)

Πλατφόρμα της ΕΕ για τις
απώλειες και τα απόβλητα
τροφίμων (από το 2016)

Ιούνιος 2022 –
Εθνικές εκθέσεις
για τα απόβλητα
τροφίμων

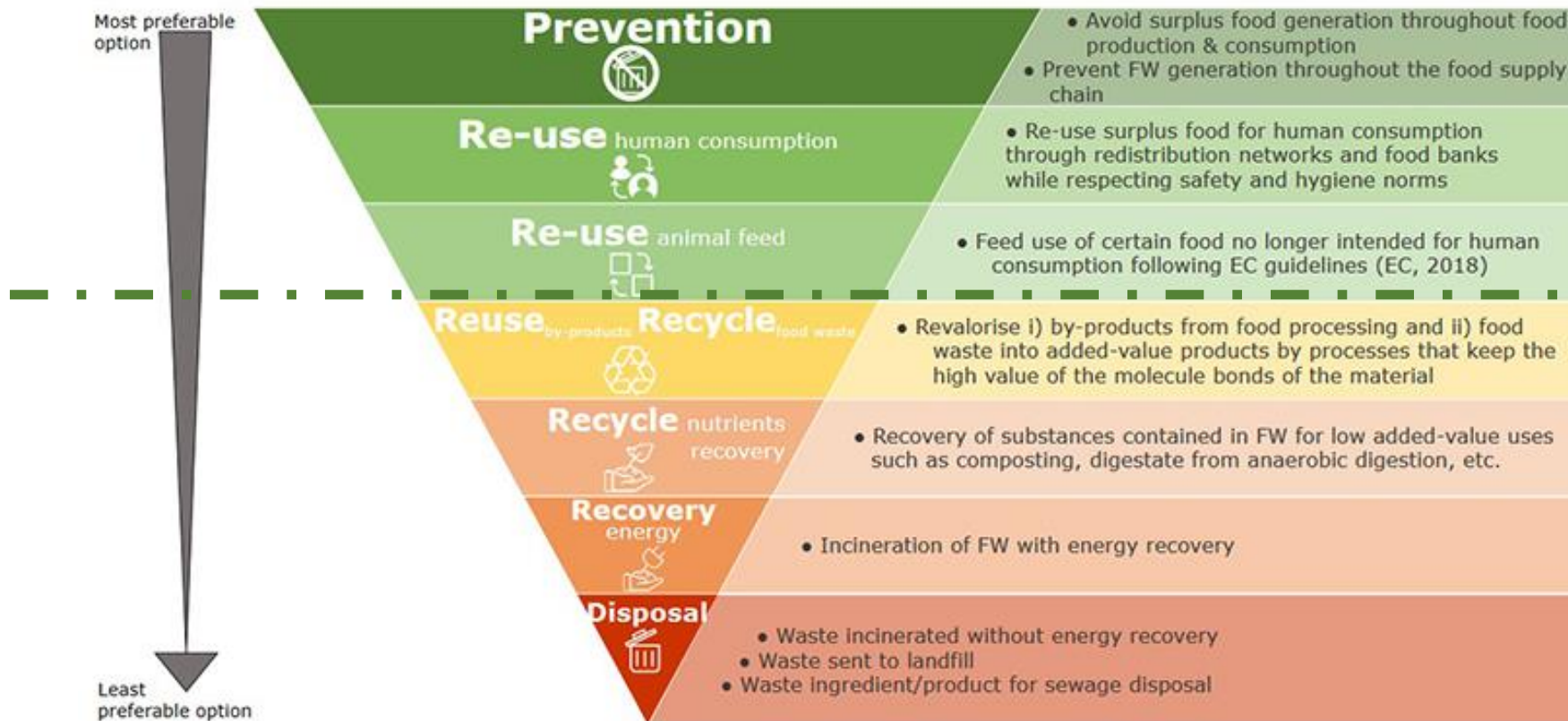
Target 12.3

By 2030, halve per capita global food waste at the retail and consumer levels and reduce food losses along production and supply chains, including post-harvest losses.





Η ΕΕ στη μάχη για τα απόβλητα τροφίμων



Οι δράσεις πρόληψης αποβλήτων τροφίμων πρέπει να σχεδιάζονται και να εφαρμόζονται βάσει της ιεραρχίας για τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων



**Ειδικό Πρόγραμμα Πρόληψης Δημιουργίας
Αποβλήτων Τροφίμων (ΕΠΠΔΑΤ)
Ελλάδα**

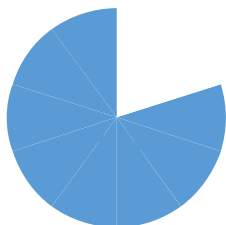




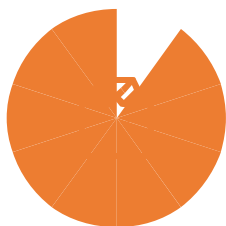
ΕΠΠΔΑΤ

το Εθνικό Πρόγραμμα Δράσης για την Πρόληψη των Απωλειών και των Αποβλήτων Τροφίμων

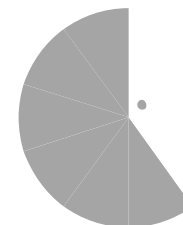
Παρακολούθηση αποτελεσμάτων



Οριζόντιες & τομεακές δράσεις



Ευρωπαϊκή/
Εθνική
Πολιτική κ
θεσμικό
πλαίσιο



Προσδιορισμός
προβλήματος/
Χαρτογράφηση
αιτιών ανά
στάδιο /Στόχοι





Ενδεικτικά

Αίτια παραγωγής αποβλήτων τροφίμων

- Μεγαλύτερη παραγωγή σε σχέση με τη ζήτηση
- Ανεπαρκείς υποδομές και πρωτόκολλα
- Αυστηρά εμπορικά κριτήρια

- Καταστροφή τροφίμων κατά την παραγωγή, συσκευασία, (ενδιάμεση) αποθήκευση και μεταφορά
- Μόλυνση στη διαδικασία παραγωγής

- Ποιοτικός έλεγχος
- Τρόφιμα που δεν πωλήθηκαν
- Αβεβαιότητα σχετικά με τη νομική ευθύνη για την αναδιανομή τροφίμων

- Ασφάλεια τροφίμων
- Ανεπαρκής παρακαλούθηση των πλεονασμάτων

- Παρορμητικές αγορές
- Σύγχυση σχετικά με τη σήμανση ελάχιστης διατηρησιμότητας τροφίμων

Πρωτογενής παραγωγή

Επεξεργασία & Μεταποίηση τροφίμων

Λιανική πώληση & άλλη διανομή τροφίμων

Εστιατόρια & υπηρεσίες εστίασης

Νοικοκυριά



Ενδεικτικά

Αίτια παραγωγής αποβλήτων τροφίμων στην εστίαση

Εστιατόρια
& υπηρεσίες
εστίασης

- ✓ Ακατάλληλος σχεδιασμός προμηθειών.
- ✓ Ανεπαρκής παρακολούθηση των πλεονασμάτων.
- ✓ Νομικές απαιτήσεις για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.
- ✓ Προσφορά γευμάτων σε μπουφέ, με σταθερές τιμές ανά άτομο ανεξάρτητα την κατανάλωση, η οποία ενθαρρύνει τους πελάτες να επιλέξουν μεγαλύτερες ποσότητες από όσες μπορούν να καταναλώσουν.
- ✓ Συμπεριφορά των πελατών (π.χ. παροχή πολύ μεγάλων μερίδων, δεν άρεσε το φαγητό, προσφορά γευμάτων σε μπουφέ με σταθερές τιμές ανεξάρτητα την κατανάλωση που μπορεί να ενθαρρύνει τους πελάτες να επιλέξουν μεγαλύτερες ποσότητες από όσες μπορούν να καταναλώσουν).
- ✓ Δυσκολίες στην εκτίμηση της ζήτησης (π.χ. απρόοπτες διακυμάνσεις στον αριθμό πελατών, ακυρώσεις κρατήσεων).
- ✓ Αυστηροί κανόνες για την αναδιανομή του μαγειρεμένου φαγητού.



Ενδεικτικές τομεακές δράσεις





Τομεακές δράσεις

Γενικά, πρέπει να επικεντρωθούν:

- ✓ Στην κάλυψη της έλλειψης γνώσεων σχετικά με τα απόβλητα τροφίμων, μέσω εκστρατειών ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης, καθώς και προγραμμάτων κατάρτισης των απασχολούμενων του τομέα.
- ✓ Στην αλλαγή των επιχειρηματικών μοντέλων, το μέγεθος της μερίδας και την ποσότητα των παραγόμενων υπολειμμάτων, καθώς και
- ✓ Στη διερεύνηση της αλληλεπίδρασης τόσο με τους προμηθευτές τροφίμων, όσο και τους καταναλωτές. Αυτό είναι εφικτό μέσω δράσεων καθοδήγησης & τη συνεργασία με τρίτους για την ανάπτυξη περαιτέρω γνώσεων και συνεργιών, ώστε να υπάρχει μια ολιστική προσέγγιση, και συμμετοχή τόσο των επιχειρήσεων όσο και των πελατών.



Τομεακές δράσεις

Βελτιστοποίηση των διαδικασιών της εστίασης

- Τροποποιήσεις σε όλες τις διαδικασίες (π.χ. την αποθήκευση, την παραγγελία, την προετοιμασία, το σερβίρισμα, τη διαχείριση των αποβλήτων)
- Βελτιώσεις της επιχειρηματικής τακτικής (π.χ. μέγεθος μερίδας, όριο κατανάλωσης στο μπουφέ)
- Ενίσχυση των ανθρώπινων πόρων και των υποδομών



Τομεακές δράσεις

Ενδυνάμωση της επικοινωνίας με τους καταναλωτές

- Εντοπισμός «σημείων λήψης αποφάσεων» σχετικά με την επιλογή των τροφίμων, μερίδων κ.λπ.
- Υιοθέτηση πολιτικών πληρωμής σύμφωνα με την πολιτική και τα προφίλ των επιχειρήσεων (π.χ. πληρωμή ανά βάρος φαγητού, χρέωση πελατών για τα υπολείμματα τροφίμων που αφήνουν στα πιάτα στις περιπτώσεις μπουφέ ή μενού «ό,τι μπορείς να φας» σε συγκεκριμένο κόστος).
- Δυνατότητα επιλογής μικρότερων μερίδων με το ανάλογο κόστος
- Ανάπτυξη ενημερωτικού υλικού



Τομεακές δράσεις

Παρακολούθηση των αποτελεσμάτων των δράσεων πρόληψης της δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων

- ⑩ Ενθάρρυνση της παρακολούθησης, της αποτελεσματικότητας και της αποδοτικότητας των δράσεων πρόληψης δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων, μέσω στοχοθεσίας (προσδιορισμός SMART goals) και της χρήσης συγκεκριμένων δεικτών απόδοσης (Key Performance Indicators – KPIs).
- Το ακρωνύμιο “SMART” χρησιμοποιείται για να ορίσει τα χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει κάθε στόχος μίας επιχείρησης. Συγκεκριμένα, κάθε στόχος οφείλει να είναι ακριβής (Specific), μετρήσιμος (Measurable), εφικτός (Attainable), σχετικός (Relevant) και χρονικά προσδιορισμένος (Time-bound).



Τομεακές δράσεις

Ενσωμάτωση όρου περί μείωσης αποβλήτων τροφίμων στη συγγραφή υποχρεώσεων των δημοσίων συμβάσεων παροχής υπηρεσιών εστίασης

- ⑩ Διερεύνηση της δυνατότητας καθορισμού όρου (π.χ. με τη μορφή κριτηρίων) με σκοπό τη μείωση αποβλήτων τροφίμων και ενσωμάτωσής τους στους όρους των συμβάσεων παροχής υπηρεσιών εστίασης (σχολεία, πανεπιστήμια, νοσοκομεία κ.λπ.).



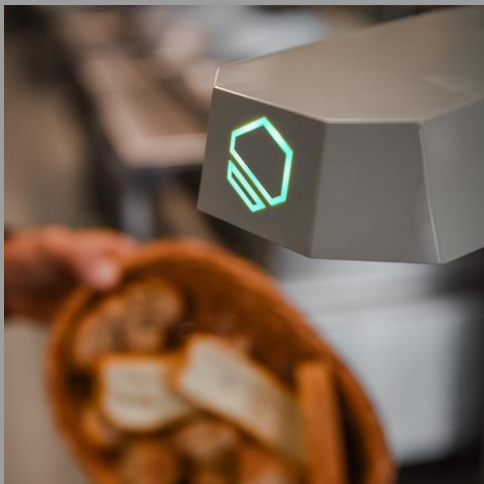
Τομεακές δράσεις

Δημιουργία ειδικού σήματος για επιχειρήσεις του κλάδου εστίασης και συναφών υπηρεσιών, που εφαρμόζουν τις αρχές της κυκλικής οικονομίας (π.χ. δωρεά πλεονάσματος κοντόληκτων τροφίμων)

- ⑩ Η πρόληψη αποβλήτων τροφίμων περιλαμβάνεται στα ευρύτερα σήματα πιστοποίησης περιβαλλοντικής φύσεως, όπως είναι για παράδειγμα το "Green Key" και το "Green Food"
- ⑩ Πρόσφατα η TÜV AUSTRIA Hellas σε συνεργασία με τη ΜΚΟ «Μπορούμε» παρουσίασε το ιδιωτικό Σχήμα Πιστοποίησης «**No Food Waste**», το οποίο στοχεύει στην παρακολούθηση και αξιολόγηση των επιπέδων σπατάλης τροφίμων ενός οργανισμού.



Συστήματα για τον υπολογισμό αποβλήτων τροφίμων στην εστίαση π.χ. WINNOW, KITRO



- KITRO: μια τεχνολογική λύση για εστιατόρια, καντίνες και ξενοδοχεία.
- Αποτελείται από μια ζυγαριά και μια κάμερα που τοποθετούνται κάτω και πάνω, αντίστοιχα, από τον κάδο και εντοπίζουν αυτόματα και καταγράφουν τα τρόφιμα/απόβλητα τροφίμων που πετιούνται και προσδιορίζουν τις ποσότητες τους.
- Επιτρέπει έτσι τον καθορισμό μετρήσιμων στόχων και την ανάληψη δράσης.



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

Σας ευχαριστώ πολύ!



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPIO UNIVERSITY



circulargreece
no time to waste



The project LIFE18 IPE/GR/000013 is
co-funded by the LIFE programme of
the EU.



The project LIFE18 IPE/GR/000013 is
co-funded by the Green Fund.



<https://circulargreece.gr>



circulargreece@prv.ypeka.gr



+30 213 1513081-82