



LIFE-IP CEI-Greece
Εφαρμογή της Κυκλικής
Οικονομίας στην Ελλάδα
LIFE18IPE/GR/000013



Παραδοτέο C7.D5

Πρακτικά του 2^{ου} Φόρουμ Πρόληψης Αποβλήτων Τροφίμων

Οκτώβριος, 2023





Τίτλος Παραδοτέου:	Πρακτικά του 2 ^{ου} Φόρουμ Πρόληψης Αποβλήτων Τροφίμων Proceedings of the 2nd Food Waste Prevention Forum
Ομάδα Μελέτης:	Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο www.hua.gr
Δράση C7	Capacity Building Actions Δράσεις Οικοδόμησης Δυναμικού
Υποδράση C7.2	Development of a Stakeholder Food Waste Prevention Forum Ανάπτυξη ενός Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων
Παραδοτέο:	C7.D5
Διαβάθμιση εγγράφου:	Ελεύθερης Πρόσβασης
Ημερομηνία:	Οκτώβριος 2023
Είδος αρχείου:	Παραδοτέο Δράσης
Έκδοση:	1.0
Πληροφορίες για παραπομπές:	LIFE-IP CEI-Greece_2023_Πρακτικά του 2 ^{ου} Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων_LIFE18 IPE/GR/000013
Υπεύθυνος επικοινωνίας εγγράφου:	Κάτια Λαζαρίδη, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, klasaridi@hua.gr
Email έργου:	circulargreece@prv.ypeka.gr
Ιστότοπος έργου:	https://circulargreece.gr/el/



Το έργο LIFE-IP CEI-Greece (LIFE18IPE/GR/000013) συγχρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα LIFE της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Την αποκλειστική ευθύνη της παρούσας έκδοσης φέρει ο συγγραφέας της. Η Ευρωπαϊκή Ένωση δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των περιεχομένων σ' αυτήν πληροφοριών.



Το έργο LIFE-IP CEI-Greece (LIFE18IPE/GR/000013) συγχρηματοδοτείται από το Πράσινο Ταμείο.

The project LIFE-IP CEI-Greece (LIFE18 IPE/GR/000013) is co-funded by the LIFE Programme of the European Union. The sole responsibility of this publication lies with the author. The European Union is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.

The project LIFE-IP CEI-Greece (LIFE18 IPE/GR/000013) is co-funded by the Green Fund.



Πίνακας Περιεχομένων

Πίνακας Περιεχομένων	4
Πίνακας Εικόνων	5
Πληροφορίες Εγγράφου	6
Περίληψη	7
Executive Summary	8
1. Γενικές Πληροφορίες	9
2. Πρόγραμμα	11
3. Καλωσόρισμα, Σύντομες τοποθετήσεις, Χαιρετισμοί	14
4. Παρουσιάσεις Εμπειρογνομώνων	18
5. Στρογγυλό τραπέζι	22
6. Συμμετοχή	33
Παράρτημα Α	34
Παράρτημα Β	86
Παράρτημα Γ	87



Πίνακας Εικόνων

Εικόνα 1 Εξωτερική άποψη του Νέου Κτιρίου των εγκαταστάσεων του Χαροκοπέιου Πανεπιστήμιου	10
Εικόνα 2 Ο κύριος Κωνσταντίνος Αμπελιώτης, Καθηγητής και Αντιπρύτανης στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο	14
Εικόνα 3 Η Υφυπουργός Τουρισμού Έλενα Ράπτη	15
Εικόνα 4 Ο κύριος Μανώλης Γραφάκος Γενικός Γραμματέας Συντονισμού Διαχείρισης Αποβλήτων στο Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας	15
Εικόνα 5 Η κυρία Ειρήνη Ζυγούρη εκπροσωπώντας τη Γενική Διεύθυνση Δημοσίων Συμβάσεων του Υπουργείου Ανάπτυξης και Επενδύσεων	16
Εικόνα 6 Η κυρία Χριστίνα Τετράδη Αντιπρόεδρος του Ξενοδοχειακού Επιμελητήριου Ελλάδος	16
Εικόνα 7, Ο κος Κωνσταντίνος Αμπελιώτης, Καθηγητής και Αντιπρύτανης στο Χαροκόπειο Παν/μιο και η Υφυπουργός Τουρισμού Έλενα Ράπτη λίγα λεπτά πριν την έναρξη του Φόρουμ.	17
Εικόνα 8 Η κυρία Σοφία Μάνη, Προϊσταμένη του Τμήματος Διαχείρισης Αποβλήτων και Συντονίστρια του έργου LIFE-IP CEI-Greece από το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας)	18
Εικόνα 9 Η κυρία Κάτια Λαζαρίδη, Καθηγήτρια στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο	18
Εικόνα 10 Η κυρία Ρηνέτα Μήτση, Corporate Affairs & Communication Director, Goody's-Everest Group of Companies	19
Εικόνα 11 Ο κύριος Κωνσταντίνος Γεωργαντάς, Προϊστάμενος του Τμήματος Εναλλακτικής Διαχείρισης Απορριμμάτων του Δήμου Αθηναίων	19
Εικόνα 12 Ο κύριος Αλέξανδρος Σαηνίδης, Training Content Creator στο ΙΕΚ ΑΚΜΗ	20
Εικόνα 13 Ο κύριος Φίλιππος Κυρκίτσος, Πρόεδρος της Οικολογικής Εταιρείας Ανακύκλωσης	20
Εικόνα 14 Από αριστερά: Η κυρία Ντία Χωραφά, Συντονίστρια της Δράσης, «Συμμαχία για την Μείωση Σπατάλης Τροφίμων», «Μπορούμε». Ο κύριος Αχιλλέας Πληθάρας Υπεύθυνος Αποτυπώματος στη WWF Ελλάς. Ο κύριος Γιάννης Λιάρος, Γενικός Διευθυντής της ΕΠΟΕΣ. Ο κύριος Φίλιππος Κυρκίτσος, Πρόεδρος της Οικολογικής Εταιρείας Ανακύκλωσης	22
Εικόνα 15 Ο κύριος Νικόλαος Καστρινάκης, Γενικός Διευθυντής του Εκπαιδευτικού Ομίλου ΣΒΙΕ	25



Πληροφορίες Εγγράφου

Εκδόσεις

Αριθμός	Ημερομηνία	Φορέας	Παρατηρήσεις
0.1	Οκτώβριος	Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο	Προσχέδιο
0.2	Οκτώβριος	ΥΠΕΝ/ΟΜΙΛΗΤΕΣ	Προσχέδιο
1.0	Οκτώβριος		Παραδοτέο

Ποιοτικός Έλεγχος Παραδοτέου

Έλεγχος	Ημερομηνία	Κατάσταση	Παρατηρήσεις
ΥΠΕΝ	ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ	Ολοκληρωμένη	Έγκριση



Περίληψη

Το 2^ο Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων στους κλάδους της Εστίασης και της Φιλοξενίας πραγματοποιήθηκε στις 2 Οκτωβρίου 2023, 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.

Οι σχετικές υποχρεώσεις που εισάγει ο Νόμος 4819/2021, οι Πράσινες Δημόσιες Συμβάσεις, οι δυνατότητες διαχείρισης μέσα από καλές πρακτικές, η αξιοποίηση της εκπαίδευσης και κατάρτισης, καθώς και της έρευνας και της τεχνολογίας, οι οικονομικές προοπτικές υπό τη μορφή χρηματοδοτήσεων, κινήτρων και αντικινήτρων, οι δράσεις εταιρικής κοινωνικής ευθύνης, οι συνέργειες με τα άλλα στάδια της αλυσίδας τροφίμων, κ.α. ήταν μερικά μόνο από τα ζητήματα που προγραμματίστηκε να διερευνηθούν στις εργασίες του 2^{ου} Φόρουμ.

Το 2^ο Φόρουμ συγκροτήθηκε σε τρία επίπεδα, κατά την έναρξη εκλήθησαν συγκεκριμένοι εκπρόσωποι δημοσίων και ιδιωτικών φορέων να απευθύνουν χαιρετισμό, κατόπιν ειδικοί εμπειρογνώμονες ανέπτυξαν στοχοθετημένα, εμπεριστατωμένα και εις βάθος εξειδικευμένα αντικείμενα στην ειδική θεματολογία του 2^{ου} Φόρουμ, και τέλος ακολούθησε συντονισμένη συζήτηση σε επίπεδο στρογγυλής τράπεζας.



Executive Summary

The 2nd Food Waste Prevention Forum focusing on the businesses in hospitality and catering sector took place on October 2, 2023, as part of the action C7.2 "Development of stakeholder dialogue forums on waste prevention food" of the LIFE IP CEI-GREECE project for the Implementation of the Circular Economy in Greece (LIFE18 IPE/GR/000013), which is co-financed by the LIFE Program of the European Union and the Green Fund.

The event aimed to explore various aspects introduced by the Greek Law 4819/2021, Green Public Procurements, management opportunities through best practices, the utilization of education and training, research, and technology, as well as economic prospects in the form of financing or incentives. It also delved into corporate social responsibility initiatives, collaborations with other stages of the food supply chain, and more.

The 2nd Food Waste Prevention Forum was structured in three successive phases. Initially, prominent dignitaries and executives from public and private entities were addressing the audience. Subsequently, subject matter experts elaborated on highly specialized topics within the specific theme of the 2nd Food Waste Prevention Forum. Finally, a coordinated roundtable discussion followed to facilitate further discourse and exchange of ideas.



1. Γενικές Πληροφορίες

Στο πλαίσιο των δράσεων του έργου «Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα» (LIFE-IP CEI-GREECE, LIFE18 IPE/GR/000013, <https://circulargreece.gr/el/>), που συγχρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα LIFE της Ευρωπαϊκής Ένωσης και το Πράσινο Ταμείο, το **Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας** και το **Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο**, διοργανώνουν Φόρουμ για την πρόληψη αποβλήτων τροφίμων, με τακτικές συναντήσεις εργασίας και τελικό στόχο την ανάπτυξη εθελοντικών συμφωνιών και άλλων εργαλείων πολιτικής.

Μετά την επιτυχία του 1^{ου} Φόρουμ που διοργανώθηκε πέρυσι στο Ηράκλειο Κρήτης¹, στο οποίο υπογραμμίστηκε η διαπίστωση της ανάγκης μείωσης της σπατάλης τροφίμων από τις επιχειρήσεις εστίασης και φιλοξενίας, αλλά και η ετοιμότητα και το ενδιαφέρον τους για σχετικές δράσεις, κρίθηκε αναγκαίο το 2^ο Φόρουμ να απευθύνει ευρύ κάλεσμα στον τομέα αυτό.

Οι σχετικές υποχρεώσεις που εισάγει ο Νόμος 4819/2021, οι Πράσινες Δημόσιες Συμβάσεις, οι δυνατότητες διαχείρισης μέσα από καλές πρακτικές, η αξιοποίηση της εκπαίδευσης και κατάρτισης, καθώς και της έρευνας και της τεχνολογίας, οι οικονομικές προοπτικές, οι δράσεις εταιρικής κοινωνικής ευθύνης, οι συνέργειες με τα άλλα στάδια της αλυσίδας τροφίμων, κ.α. είναι μερικά μόνο από τα ζητήματα που προγραμματίστηκε να διερευνηθούν στις εργασίες του 2^{ου} Φόρουμ.

Στο Φόρουμ παρευρέθησαν εκπρόσωποι από τα αρμόδια Υπουργεία και άλλους δημόσιους φορείς, καθώς και εκπρόσωποι φορέων και επιχειρήσεων φιλοξενίας, εστίασης και εκπαίδευσης.

Το 2^ο Φόρουμ πραγματοποιήθηκε στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο (Λεωφόρος Ελευθερίου Βενιζέλου 70, Καλλιθέα, ΤΚ 17676, Νέο Κτίριο, Αίθουσα Τελετών) (Εικόνα 1).

¹ LIFE-IP CEI-Greece (LIFE18IPE/GR/000013) “Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα”, Υποδράση C7.2, Παραδοτέο C7.D.4. “Πρακτικά της 1ης συνάντησης του φόρουμ για την πρόληψη δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων”, (2022).



Εικόνα 1 Εξωτερική άποψη του Νέου Κτιρίου των εγκαταστάσεων του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου

Το 2ο Φόρουμ μεταδιδόταν και διαδικτυακά.



2. Πρόγραμμα

Το πρόγραμμα του 2ου Φόρουμ οργανώθηκε συγκροτήθηκε από την σύνδεση τριών (3) κεφαλαίων. Κατά το εναρκτήριο κεφάλαιο εκλήθησαν συγκεκριμένοι εκπρόσωποι δημοσίων και ιδιωτικών φορέων να απευθύνουν χαιρετισμό. Το δεύτερο κεφάλαιο περιελάμβανε εμπειριστατωμένες και εις βάθος παρουσιάσεις εξειδικευμένων αντικειμένων στην ειδική θεματολογία του Φόρουμ. Το τρίτο κεφάλαιο περιελάμβανε συντονισμένη συζήτηση σε επίπεδο στρογγυλής τράπεζας.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

9:30-10:00

Άφιξη – Εγγραφές

Καφές/ Τσάι / Χυμός

10:00-11:00

Καλωσόρισμα / Χαιρετισμοί / Σύντομες τοποθετήσεις

Κωσταντίνος Αμπελιώτης

Καθηγητής, Αντιπρύτανης Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

«Οι δράσεις του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου για την πρόληψη και αξιοποίηση των αποβλήτων τροφίμων»

Έλενα Ράπτη

Υφυπουργός Τουρισμού

Μανώλης Γραφάκος

Γενικός Γραμματέας Συντονισμού Διαχείρισης Αποβλήτων, Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας

Κωνσταντίνος Τζανετόπουλος

Προϊστάμενος Γενικής Διεύθυνσης Δημοσίων Συμβάσεων, Γενική Γραμματεία Εμπορίου & Προστασίας Καταναλωτή, Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων

Χριστίνα Τετράδη

Αντιπρόεδρος, Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος



Παρουσιάσεις

- 11:00-11:10 **Σοφία Μάνη**
Προϊσταμένη Τμήματος Διαχείρισης Αποβλήτων και Συντονίστρια του έργου LIFE-IP CEI-Greece, Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας
«Οι απαιτήσεις του νομικού πλαισίου για τα απόβλητα τροφίμων στην εστίαση και τη φιλοξενία»
- 11:10-11:20 **Κάτια Λαζαρίδη**
Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
«Οι δράσεις του έργου LIFE IP CEI για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων»
- 11:20-11:30 **Χριστίνα Χρόνη**
Επίκουρος Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
«Τεχνολογικές μέθοδοι αιχμής για την πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων στην εστίαση»
- 11:30-11:40 **Ρηνέτα Μήτση**
Corporate Affairs & Communication Director, Goody's-Everest Group of companies
«Ποσοτικοποίηση και παρακολούθηση αποβλήτων τροφίμων στην εστίαση: εμπειρίες και προκλήσεις»
- 11:40-11:50 **Κωνσταντίνος Γεωργαντάς**
Προϊστάμενος Τμήματος Εναλλακτικής Διαχείρισης Απορριμμάτων, Δήμος Αθηναίων
«Το πρόγραμμα συλλογής και διαχείρισης των βιοαποβλήτων στα ξενοδοχεία της Αθήνας. Μια πρωτοβουλία του Δήμου Αθηναίων και της ΕΞΑΑΑ»
- 11:50-12:00 **Αλέξανδρος Σαηνίδης**
Training Content Creator, IEK AKMH
«ReBreading: Βελτίωση της ποιότητας παραγωγής του ψωμιού και μείωση των αποβλήτων τροφίμων - Ανάδειξη του Erasmus+ ως καταλύτη για την προώθηση της κυκλικής οικονομίας στην Ευρώπη και την ενίσχυση νέων δεξιοτήτων και γνώσεων»
- 12:00-12:10 **Κωνσταντίνος Γιαννόπουλος**
*Πιστοποιημένος Εκπαιδευτής Ενηλίκων Ειδικοτήτων Εστίασης και Φιλοξενίας IEK
Υπ. Διδάκτορας Τουριστικής Ανάπτυξης, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο*
«Η εκπαίδευση και η επαγγελματική κατάρτιση αρωγός για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στο χώρο της εστίασης και φιλοξενίας»
- 12:10-12:20 **Φίλιππος Κυρκίτσος**
Πρόεδρος Οικολογικής Εταιρείας Ανακύκλωσης - ΟΕΑ
«Παρουσίαση της Πλατφόρμας Zero Waste HORECA Hub»
- 12:20-13:00 **Διάλειμμα / Καφές**



13.00-14:00

**Συζήτηση – Στρογγυλό τραπέζι
«Στόχοι ΕΕ, Δράσεις, Προκλήσεις και Προοπτικές»**

Συντονισμός:

Κάτια Λαζαρίδη, Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
Κωνσταντίνος Αμπελιώτης, Καθηγητής, Αντιπρύτανης, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Σύντομη τοποθέτηση / Παρέμβαση - Ανταλλαγή απόψεων από:

- **Γεώργιος Ηλιόπουλος**, Πρόεδρος, Ελληνική Εταιρεία Διαχείρισης Στερεών Αποβλήτων – ΕΕΔΣΑ
- **Νικόλαος Καστρινάκης**, Γενικός Διευθυντής, Εκπαιδευτικός Όμιλος ΣΒΙΕ
- **Φίλιππος Κυρκίτσος**, Πρόεδρος, Οικολογική Εταιρεία Ανακύκλωσης
- **Γιάννης Λιάρος**, Γενικός Διευθυντής, Ελληνική Ένωση Επιχειρήσεων Οργανωμένης Εστίασης – ΕΠΟΕΣ
- **Αχιλλέας Πληθάρας**, Υπεύθυνος Αποτυπώματος, WWF Ελλάς
- **Ντία Χωραφά**, Συντονίστρια Δράσης «Συμμαχία για την Μείωση Σπατάλης Τροφίμων»,

«Μπορούμε»

14:00-15:00

Ελαφρύ Γεύμα - Ελεύθερη Συζήτηση - Ευκαιρίες Δικτύωσης



3. Καλωσόρισμα, Σύντομες τοποθετήσεις, Χαιρετισμοί

Το 2^ο Φόρουμ ξεκίνησε στις 10 προ μεσημβρίας με τον κύριο **Κωνσταντίνο Αμπελιώτη** (Καθηγητής, Αντιπρύτανης, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο) να απευθύνει την εναρκτήρια ομιλία καλωσορίσματος. Στην ομιλία του ο κ. Αμπελιώτης αναφέρθηκε στο περιεχόμενο του Φόρουμ (Εικόνα 2). Επίσης, έκανε μια σύντομη αναφορά στις δράσεις του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου για την πρόληψη και αξιοποίηση των αποβλήτων τροφίμων. Στο τέλος απεύθυνε ευχαριστίες σε όλους τους παριστάμενους.



Εικόνα 2 Ο κύριος Κωνσταντίνος Αμπελιώτης, Καθηγητής και Αντιπρύτανης στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Το βήμα αμέσως μετά δόθηκε στη κυρία **Έλενα Ράπτη** (Υφυπουργός Τουρισμού), η οποία τόνισε την ανάγκη ανάπτυξης βιώσιμων πρακτικών και υπεύθυνων στοχευμένων επενδύσεων που θα ενισχύσουν και αναβαθμίσουν τον Τουρισμό (Εικόνα 3). Παράλληλα αναφέρθηκε στο έργο του Υπουργείου Τουρισμού, ήτοι μεταξύ άλλων στον εκσυγχρονισμό του νομικού πλαισίου για σύσταση οργανισμών διαχείρισης και προώθησης προορισμών για τη βιώσιμη ανάπτυξή τους, δράσεις κυκλικού τουρισμού, εκπόνηση και υλοποίηση στρατηγικών σχεδίων βιώσιμης τουριστικής ανάπτυξης και διαχείρισης προορισμών, συνεργασία με την Google για την υποστήριξη και επιμόρφωση επιχειρήσεων του τουριστικού τομέα με σκοπό τη βιώσιμη ανάπτυξη, ίδρυση τοπικών ή περιφερειακών παρατηρητηρίων βιώσιμης τουριστικής ανάπτυξης, κ.ά.



Εικόνα 3 Η Υφυπουργός Τουρισμού Έλενα Ράπτη

Ακολούθως, στο ακροατήριο απευθύνθηκε ως εκπρόσωπος του καθ' ύλην αρμόδιου δημόσιου φορέα ο κύριος **Μανώλης Γραφάκος** (Γενικός Γραμματέας Συντονισμού Διαχείρισης Αποβλήτων, Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας) υπογραμμίζοντας τη σπουδαιότητα του αντικειμένου του Φόρουμ, ο Γενικός Γραμματέας, και αποδίδοντας ιδιαίτερη έμφαση στις πολιτικές πρόληψης για τη μείωση των βιοαποβλήτων (Εικόνα 4).



Εικόνα 4 Ο κύριος Μανώλης Γραφάκος Γενικός Γραμματέας Συντονισμού Διαχείρισης Αποβλήτων στο Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας

Στη συνέχεια, απέτεινε σύντομη τοποθέτηση η κυρία **Ειρήνη Ζυγούρη** (Γενική Διεύθυνση Δημοσίων Συμβάσεων, Γενική Γραμματεία Εμπορίου & Προστασίας Καταναλωτή, Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων) και συγκεκριμένα αναφέρθηκε στην ανάγκη οριζόντιας και άμεσης υιοθέτησης κριτηρίων για τις δημόσιες συμβάσεις που θα στηρίζονται στις αρχές της κυκλικής οικονομίας και θα μειώνουν το περιβάλλοντικό απότυπωμα και στον τομέα των προμηθειών γευμάτων από δημόσιους φορείς (Εικόνα 5).



Εικόνα 5 Η κυρία Ειρήνη Ζυγούρη εκπροσωπώντας τη Γενική Διεύθυνση Δημοσίων Συμβάσεων του Υπουργείου Ανάπτυξης και Επενδύσεων

Ολοκληρώνοντας το εναρκτήριο σκέλος του προγράμματος, σύντομο χαιρετισμό απεύθυνε και η κυρία **Χριστίνα Τετράδη** (Αντιπρόεδρος, Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος), η οποία επεσήμανε ότι η πρόληψη και διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων είναι στάση και τρόπος ζωής τόσο σε ατομικό όσο και σε συλλογικό και σε επαγγελματικό επίπεδο, ενώ αναφέρθηκε στα εμπόδια που αντιμετωπίζει ο κλάδος για την υιοθέτηση πράσινων μοντέλων λειτουργίας Εικόνα 6.



Εικόνα 6 Η κυρία Χριστίνα Τετράδη Αντιπρόεδρος του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος



Εικόνα 7, Ο κος Κωνσταντίνος Αμπελιώτης, Καθηγητής και Αντιπρύτανης στο Χαροκόπειο Παν/μιο και η Υφυπουργός Τουρισμού Έλενα Ράπτη λίγα λεπτά πριν την έναρξη του Φόρουμ.

4. Παρουσιάσεις Εμπειρογνομώνων

Το δεύτερο κεφάλαιο της εκδήλωσης του 2^{ου} Φόρουμ περιελάμβανε μια σειρά στοχοθετημένων τοποθετήσεων από εμπειρογνώμονες του αντικειμένου και του κλάδου της εστίασης και της φιλοξενίας.

Συνοπτικά, η κυρία **Σοφία Μάνη** (Προϊσταμένη, Τμήμα Διαχείρισης Αποβλήτων και Συντονίστρια του έργου LIFE-IP CEI-Greece, Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας) παρουσίασε τις απαιτήσεις του νομικού πλαισίου για τα απόβλητα τροφίμων στην εστίαση και τη φιλοξενία (Εικόνα 8).



Εικόνα 8 Η κυρία Σοφία Μάνη, Προϊσταμένη του Τμήματος Διαχείρισης Αποβλήτων και Συντονίστρια του έργου LIFE-IP CEI-Greece από το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας)

Στη συνέχεια, η κυρία **Κάτια Λαζαρίδη** (Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο) αναφέρθηκε στις δράσεις του έργου LIFE IP CEI για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων (Εικόνα 9).



Εικόνα 9 Η κυρία Κάτια Λαζαρίδη, Καθηγήτρια στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Κατόπιν, η κυρία **Χριστίνα Χρόνη** (Επίκουρος Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο) ανέλυσε τις διαθέσιμες τεχνολογικές μεθόδους για την πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων στον κλάδο της εστίασης και της φιλοξενίας.

Το λόγο αμέσως μετά πήρε η κυρία **Ρηνέτα Μήτση** (*Corporate Affairs & Communication Director, Goody's-Everest Group of companies*) για να αποκαλύψει τις προκλήσεις στη ποσοτικοποίηση και παρακολούθηση των αποβλήτων τροφίμων που αντιμετωπίζει ο κλάδος της εστίασης .



Εικόνα 10 Η κυρία Ρηνέτα Μήτση, *Corporate Affairs & Communication Director, Goody's-Everest Group of Companies*

Ακολούθησε ο κύριος **Κωνσταντίνος Γεωργαντάς** (*Προϊστάμενος, Τμήμα Εναλλακτικής Διαχείρισης Απορριμμάτων, Δήμος Αθηναίων*) ο οποίο παρουσίασε το πρόγραμμα συλλογής και διαχείρισης των βιοαποβλήτων στα ξενοδοχεία της Αθήνας, μια πρωτοβουλία του Δήμου Αθηναίων και της Ένωσης Ξενοδόχων Αθήνας - Αττικής & Αργοσαρωνικού - ΕΞΑΑΑ (Εικόνα 11).



Εικόνα 11 Ο κύριος Κωνσταντίνος Γεωργαντάς, *Προϊστάμενος του Τμήματος Εναλλακτικής Διαχείρισης Απορριμμάτων του Δήμου Αθηναίων*

Στη συνέχεια, το λόγο πήρε ο κύριος **Αλέξανδρος Σαηνίδης** (*Training Content Creator, IEK AKMH*) και εξ' αφορμής του ερευνητικού προγράμματος Erasmus+ 'ReBreeding' το οποίο αφορά στη βελτίωση της ποιότητας παραγωγής του ψωμιού και μείωση των αποβλήτων τροφίμων, ανέδειξε τη καταλυτική σημασία της εκπαίδευσης, της κατάρτισης και της ενίσχυσης νέων δεξιοτήτων και γνώσεων για την προώθηση της κυκλικής οικονομίας στην Ευρώπη (Εικόνα 12).



Εικόνα 12 Ο κύριος Αλέξανδρος Σαηνίδης, Training Content Creator στο ΙΕΚ ΑΚΜΗ

Στο ίδιο πνεύμα ακολούθησε και η παρουσία του κύριου **Κωνσταντίνου Γιαννόπουλου** (Πιστοποιημένος Εκπαιδευτής Ενηλίκων Ειδικότητας Εστίασης και Φιλοξενίας ΙΕΚ, Υποψήφιος Διδάκτορας Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου) ο οποίος υπογράμμισε όλους εκείνους τους λόγους για τους οποίους η εκπαίδευση και η επαγγελματική κατάρτιση αποτελούν αρωγό για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στο χώρο της εστίασης και φιλοξενίας».

Κλείνοντας αυτό το κύκλο παρουσιάσεων ο βήμα πήρε ο κύριος **Φίλιππος Κυρκίτσος** (Πρόεδρος, Οικολογική Εταιρεία Ανακύκλωσης), ο οποίος παρουσίασε την πρωτοβουλία για δημιουργία του πρώτου ψηφιακού Zero Waste HoReCa Hub, το οποίο απευθύνεται αποκλειστικά στον κλάδο HoReCa και αποσκοπεί να φέρει τον κλάδο ένα βήμα πιο κοντά σε μία zero waste λειτουργία και φιλοσοφία. Πρόκειται για μια ψηφιακή πλατφόρμα εκπαίδευσης και διάκρισης προσφέρει δωρεάν την ενημέρωση και τα απαραίτητα εργαλεία που χρειάζονται οι επιχειρήσεις καφεστίασης και φιλοξενίας για να υιοθετήσουν στην πράξη μία Zero Waste λογική στην καθημερινή τους λειτουργία.



Εικόνα 13 Ο κύριος Φίλιππος Κυρκίτσος, Πρόεδρος της Οικολογικής Εταιρείας Ανακύκλωσης



Στο παράρτημα του παρόντος έχουν καταχωρηθεί οι αναλυτικές παρουσιάσεις των προσκεκλημένων ομιλητών.

Ακολούθησε διάλειμμα τριάντα (30) λεπτών.

5. Στρογγυλό τραπέζι

Με την ολοκλήρωση των προγραμματισμένων παρουσιάσεων του 2^{ου} Φόρουμ, και στο πλαίσιο των όσων αναλυτικά παρουσιάστηκαν, με συντονιστές τους κ.κ. Κάτια Λαζαρίδη και Κωνσταντίνο Αμπελιώτη, αναπτύχθηκε από τους παριστάμενους συζήτηση με αντικείμενο τη μέτρηση, την πρόληψη και διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων στον τομέα της εστίασης και φιλοξενίας.

Πιο συγκεκριμένα, αναπτύχθηκαν απόψεις για τους εθνικούς στόχους, τις προκλήσεις και τις προοπτικές την, η υποχρέωση των Ο.Τ.Α. για εφαρμογή του συστήματος «Πετάω Όσο Πληρώνω» για τα αστικά απόβλητα που παράγονται από ξενοδοχειακά καταλύματα.

Συνοπτικά, η κυρία Λαζαρίδη κάλεσε την κυρία **Ντία Χωραφά** (Συντονίστρια Δράσης, «Συμμαχία για την Μείωση Σπατάλης Τροφίμων», «Μπορούμε») να απευθύνει μια σύντομη τοποθέτηση στα ζητήματα που άπτονται της πρόληψης (Εικόνα 14). Η κυρία Χωραφά στην τοποθέτησή της αναφέρθηκε καταρχάς στις ενωσιακές υποχρεώσεις περί οικονομικών/ φορολογικών κινήτρων για την πρόληψη, τα οποία (κίνητρα πρόληψης) στην ελληνική πραγματικότητα σε κάποιο βαθμό έχουν θεσμοθετηθεί, χωρίς ωστόσο να έχουν ακόμα πλήρως εφαρμοστεί. Κατόπιν, αναφέρθηκε στους αργούς ρυθμούς που διαπιστώνονται για την Ελλάδα ως προς την αξιοποίηση της μεθόδου διάθεσης των προϊόντων σε μειωμένη τιμή ως μέσο πρόληψης, και αναφερόμενη στη κοινωνική διάσταση του ζητήματος της σπατάλης τροφίμων, ήτοι τη δωρεά για ανθρώπινη κατανάλωση, ανέφερε ότι γίνονται σταδιακά σημαντικά βήματα τόσο για θέματα που αφορούν την ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων όσο και για θέματα που εμπίπτουν στην νομική ευθύνη που δύναται βαρύνει το δωρητή. Στο κλείσιμο της τοποθέτησής της, υπογράμμισε ότι σε επίπεδο πρόληψης οι περισσότερες ενέργειες αποδίδονται στον ιδιωτικό τομέα, ενώ αντίθετα, τα τεράστια πλεονάσματα που διαπιστώνονται στο δημόσιο τομέα όπως σχολικά γεύματα, στρατόπεδα, νοσοκομεία, καταστήματα κράτησης, κ.ά., φαίνεται να αντιμετωπίζουν ακόμα τεράστιες προκλήσεις. Ωστόσο, σημείωσε ότι αποτελεί ευόλινο ότι τα συναρμόδια υπουργεία έχουν ήδη δρομολογήσει ενέργειες, όπως τα θέματα που άπτονται των δημοσίων πράσινων συμβάσεων, για τις οποίες νωρίτερα αναφέρθηκε η κυρία Ειρήνη Ζυγούρη.



Εικόνα 14 Από αριστερά: Η κυρία Ντία Χωραφά, Συντονίστρια της Δράσης, «Συμμαχία για την Μείωση Σπατάλης Τροφίμων», «Μπορούμε». Ο κύριος Αχιλλέας Πληθάρης Υπεύθυνος Αποτυπώματος στη WWF Ελλάς. Ο κύριος



Γιάννης Λιάρος, Γενικός Διευθυντής της ΕΠΟΕΣ. Ο κύριος Φίλιππος Κυρκίτσος, Πρόεδρος της Οικολογικής Εταιρείας Ανακύκλωσης

Κατόπιν η κυρία Λαζαρίδη έδωσε την σκυτάλη στον κύριο **Αχιλλέα Πληθάρα** (Υπεύθυνος Αποτυπώματος, WWF Ελλάς), ο οποίος αρχικά αναφέρθηκε στο ουσιαστικό έλλειμμα δεδομένων επί των ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων, υπογραμμίζοντας ότι δεν υπάρχει ακόμα ουσιαστική εφαρμοζόμενη γνώση για τη καταμέτρηση των ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων. Επομένως, με δεδομένο ότι δεν έχουμε στη διάθεσή μας δεδομένα, δεν έχουμε πρόσβαση στα ποιοτικά χαρακτηριστικά που συντελούν στην παραγωγή αποβλήτων τροφίμων. Έτσι, οι επιχειρήσεις εστίασης και φιλοξενίας δεν έχουν τη δυνατότητα να αντιδράσουν ουσιαστικά με μέτρα περιορισμού και πρόληψης, επωφελούμενες και οικονομικά, ενώ, η κεντρική δημόσια διοίκηση δεν μπορεί να θέσει πραγματοποιήσιμους στόχους. Υπό αυτή τη διάσταση, υπογράμμισε ότι απαιτείται η άμεση θεσμοθέτηση της διαδικασίας ποσοτικοποίησης αποβλήτων μέσω διαλογής στη πηγή, και η άμεση διάθεση εργαλείων στις επιχειρήσεις για συστηματική καταμέτρηση των αποβλήτων τροφίμων. Μάλιστα, αναφέρθηκε στο πρόγραμμα «WWF Hotel Kitchen – Εδώ το φαγητό έχει αξία», από τις δράσεις του οποίου κατάφεραν προσφέροντας σε μια επιχείρηση όλα τα εργαλεία και τη γνώση, μείωση κόστους ύψους 10%, σε διάστημα έξι μηνών. Στο δεύτερο σκέλος της τοποθέτησής του αναφέρθηκε στην ανάγκη διακυβέρνησης καλώντας σε συγκρότηση ενός εκτελεστικού βραχίονα (task force) από την πλευρά της πολιτείας για την παρακολούθηση, επίβλεψη και έλεγχο της διαδικασίας και της σχετικής νομοθεσίας για τη πρόληψη και διαχείριση αποβλήτων τροφίμων στον κλάδο της εστίασης και της φιλοξενίας, προκειμένου έχοντας την πλήρη εικόνα να είναι σε θέση να επεμβαίνει με διορθωτικές κινήσεις προς την επίτευξη του εθνικού και ευρωπαϊκού στόχου.

Στη συνέχεια, ο κυρία Λαζαρίδη κάλεσε τον κύριο **Γιάννη Λιάρο** (Γενικός Διευθυντής, Ελληνική Ένωση Επιχειρήσεων Οργανωμένης Εστίασης – ΕΠΟΕΣ) για την τοποθέτησή του. Αρχικά, καλωσόρισε τις διαδικασίες και τα πρωτόκολλα που ακολουθούν –με ευκολία- οι οργανωμένες επιχειρήσεις εστίασης αναφερόμενος και στην παρουσίαση της κυρίας Μήτση, ωστόσο επεσήμανε ότι δεν συμβαίνει –και σε ένα βαθμό, δικαίως- το ίδιο στη μη οργανωμένη εστίαση, η οποία ωστόσο κατέχει μεγάλο μερίδιο της αγοράς, και άρα σίγουρα μεγάλο μερίδιο ευθύνης στις ποσότητες αποβλήτων τροφίμων. Ακολούθως, ανέφερε ότι ουσιαστικό θετικό αποτέλεσμα είναι δυνατό να επιτευχθεί μέσω της πρόληψης – προσυπογράφοντας την τοποθέτηση της κυρία Χωραφά. Αναφερόμενος σε έρευνα με δείγμα χίλιες (100) επιχειρήσεις εστίασης, ξεκαθάρισε ότι το περίπου το ήμισυ των ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων προέρχεται από την κατανάλωση. Παράλληλα, ένα καλό ποσοστό στο στάδιο της προετοιμασίας οφείλεται σε μεγάλο βαθμό σε ελαττωματικά προϊόντα (χαλασμένη συσκευασία ή άλλα τεχνικά προβλήματα), ενώ το υπόλοιπο αφορά στην προετοιμασία υπερβολικών ποσοτήτων. Αυτό εξηγείται ως η ανάγκη των επιχειρήσεων να ικανοποιήσουν τον τελικό καταναλωτή. Άρα εκπαίδευση ίσον καλύτερη πρόληψη, ήτοι με την ουσιαστική εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση του καταναλωτικού κοινού και των επιχειρήσεων μπορούμε πραγματικά να έρθουμε πιο κοντά στους εθνικούς στόχους.

Αμέσως μετά, ο κύριος Αμπελιώτης έδωσε το βήμα για ολιγόλεπτη τοποθέτηση στον κύριο Κυρκίτσο. Ο κύριος Κυρκίτσος, σε συνέχεια όσων ειπώθηκα, συμφώνησε στο ότι η πρόληψη ξεκινά από την καταμέτρηση και ποσοτικοποίηση. Παράλληλα, και ο ίδιος υπογράμμισε ότι πρόκειται για επιτακτική ανάγκη να ενημερωθούν και να ευαισθητοποιηθούν οι πάντες: Απόβλητα τροφίμων σημαίνει πετάμε χρήματα στα σκουπίδια, πετάμε το μέλλον των παιδιών μας, το μέλλον του περιβάλλοντος. Αναγνωρίζοντας επιστημονικές μελέτες, μερικές εξ' αυτών και από



την ερευνητική ομάδα του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου, γνωρίζουμε ήδη ότι η Ελλάδα θεωρείται από τις χώρες με την μεγαλύτερη κατά κεφαλήν σπατάλη τροφίμων. Αυτό, σημείωσε, αποτελεί απόδειξη ότι υπάρχουν τεράστια περιθώρια μείωσης της σπατάλης τροφίμων, και μάλιστα για λόγους τόσο κοινωνικούς (ηθικούς, ιδεολογικούς, συμπεριφοράς, κ.ά.), και περιβαλλοντικούς, όσο και οικονομικούς. Συνεχίζοντας τη σκέψη του, επεσήμανε την ανάγκη σύνδεσης των διαθέσιμων νομοθετικών εργαλείων/ υποχρεώσεων, συμπεριλαμβανομένων και των οικονομικών εργαλείων τους, όπως το σύστημα «Πληρώνω Όσο Πετάω». Αυτή τη σύνδεση έχει η πολιτεία την ευθύνη να την κάνει πράξη το ταχύτερο δυνατό, ενημερώνοντας παράλληλα και τις επιχειρήσεις και το ευρύ κοινό. Άρα, κατέληξε, εκπαίδευση και ενημέρωση. Τέλος, υπογράμμισε ότι παρότι υπάρχει ευρύτατο πεδίο εργασιών και αρκετός δρόμος μπροστά μας, παραμένει αισιόδοξος.

Ακολούθησε ο κύριος **Νικόλαος Καστρινάκης** (*Γενικός Διευθυντής, Εκπαιδευτικός Όμιλος ΣΒΙΕ*), ο οποίος καταρχήν σημείωσε ως πολύ θετικό ότι οι καθ' ύλην φορείς είναι παρόντες στη συγκεκριμένη πρωτοβουλία για ένα πολύ σημαντικό ζήτημα (Εικόνα 15). Στο ίδιο πνεύμα μάλιστα, χειροκρότησε την προσπάθεια του ιδιωτικού τομέα και τις πολλές αλλά σημαντικές πρωτοβουλίες. Εκπροσωπώντας την τεχνική και επαγγελματική εκπαίδευση κατάρτιση, τόνισε ότι ο εκπαιδευτικός κλάδος οφείλει σήμερα να παρέχει όλα εκείνα τα εφόδια προς τους καταρτιζόμενους ώστε να καταστούν και ικανοί και κατάλληλοι επαγγελματίες οι οποίοι θα φέρουν την Ελλάδα στο αύριο. Επί του παρόντος, συνέχισε, διατίθενται ειδικότητες στην τεχνική και επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση που αφορούν και άμεσα και έμμεσα τον κλάδο της εστίασης και της φιλοξενίας, όπως ο Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef), ο Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής, το Στέλεχος Τεχνολογίας και Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών και ο Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας (Υπηρεσία υποδοχής - Υπηρεσία ορόφων - Εμπορευματογνωσία). Ωστόσο, όπως προκύπτει το ζήτημα των αποβλήτων τροφίμων δεν αναφέρεται ούτε σαν έννοια στους εγκεκριμένους από την Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Κατάρτισης και Δια Βίου Μάθησης Οδηγούς Κατάρτισης/ Σπουδών Ειδικοτήτων Ι.Ε.Κ. Παρά ταύτα, σημείωσε, είναι σήμερα σε μεγάλο βαθμό στο χέρι των παρευρισκομένων, να απευθυνθούμε συλλογικά –ως φορείς «ηγέτες» επί του προκειμένου αντικειμένου, όπως είναι το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο και λοιποί παρευρισκόμενοι– στα αρμόδια διοικητικά όργανα του Υπουργείου Παιδείας, προκειμένου να αναθεωρηθούν οι σχετικοί Οδηγοί Κατάρτισης/ Σπουδών στις επιμέρους ειδικότητες –ακόμα και σε όσες ειδικότητες αφορούν τον κλάδο της επεξεργασίας και της μεταποίησης, όπως για παράδειγμα ο Τεχνικός Γαλακτοκομίας – Τυροκόμος, ή το Στέλεχος Επιχειρήσεων Τυποποίησης, Μεταποίησης και Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων– και να ανταποκρίνονται στις επιτακτικές ανάγκες του σήμερα.



Εικόνα 15 Ο κύριος Νικόλαος Καστρινάκης, Γενικός Διευθυντής του Εκπαιδευτικού Ομίλου ΣΒΙΕ

Στο τέλος του κύκλου των αρχικών τοποθετήσεων ο κύριος Αμπελιώτης έδωσε το λόγο στον κύριο **Γεώργιο Ηλιόπουλο** (Πρόεδρος, Ελληνική Εταιρεία Διαχείρισης Στερεών Αποβλήτων – ΕΕΔΣΑ). Το ζήτημα της πρόληψης, ανέφερε, έχει ήδη εις βάθος αναλυθεί από τους προλαλήσαντες. Ωστόσο, το ζήτημα της διαχείρισης είναι επίσης βαρύνουσας σημασίας, καθότι πάντα –ανεξαρτήτως πρόληψης– θα υπάρχει το σκέλος των αναπόφευκτων αποβλήτων τροφίμων (ενν. τροφές/ τρόφιμα τα οποία υπό κανονικές συνθήκες δεν μπορούν να καταναλωθούν, όπως κόκαλα ή τσόφλια αυγών). Υπό αυτή τη διάσταση, αρίθμησε ορισμένα κρίσιμα σημεία για τη διαχείριση βιο-αποβλήτων. Πρώτα ανέφερε την ανάγκη για δημιουργία επαρκούς δικτύου μονάδων κομποστοποίησης –δημόσιων ή ιδιωτικών. Σημείο για το οποίο, όπως παρέθεσε, η χώρα είναι σε καλό δρόμο, καθώς περίπου το 50% της δυναμικότητας που απαιτείται στο σύνολο της χώρας σε μονάδες κομποστοποίησης, είναι δρομολογημένες, σε στάδιο κατασκευής ή δημοπράτησης για τη κατασκευή. Για το υπόλοιπο 50% που καθυστερεί, απαιτούνται μεταβατικές λύσεις. Έπειτα, ανέλυσε τη σπουδαιότητα για επαρκή εξοπλισμό για τη χωριστή συλλογή σε όλα τα επίπεδα. Ενώ, στη συνέχεια, εξέθεσε τους λόγους εκείνους που καθιστούν κρίσιμη την ενίσχυση των Δήμων με εξειδικευμένο και κατάλληλα καταρτισμένο ανθρώπινο δυναμικό για την οργανωτική και εκτελεστική εφαρμογή της χωριστής συλλογής σε όλα τα επίπεδα. Συγκεκριμένα, πρότεινε να υπάρξει νομοθετική ρύθμιση για την κατ' επιλογή των Δήμων στελέχωση ειδικό προσωπικού, αμετάθετου και ορισμένου χρόνου, με κάλυψη από τα ανταποδοτικά τέλη –χωρίς επιβάρυνση του δημοτικού ή κρατικού προϋπολογισμού. Μια τέτοια ρύθμιση δύναται να διευκολύνει τους Δήμους στην ανάπτυξη δικτύου χωριστής συλλογής, καθώς και από προβλήματα έντονης εποχικότητας. Παράλληλα, πρότεινε και τη θέσπιση της δυνατότητας συνεργασίας των Δήμων με τον ιδιωτικό τομέα, για την περίπτωση που οι δημοτικές αρχές κρίνουν ότι μια τέτοια επιλογή είναι πιο βιώσιμη.

Με το πέρας των αρχικών τοποθετήσεων των καλεσμένων της στρογγυλής τραπέζης, η κυρία Λαζαρίδη, αφού ευχαρίστησε τους ομιλητές για την εις βάθος κάλυψη των κρίσιμων σημείων της θεματολογίας των αποβλήτων τροφίμων στον κλάδο της εστίασης και της φιλοξενίας, ζήτησε από την κυρία Χωραφά σε συνέχεια της αρχικής της τοποθέτησης να παραθέσει την σκέψη της επί των επί των οικονομικών κινήτρων και αντικινήτρων σε σχέση με τις υποχρεώσεις των εταιρειών αναδιανομής, διερωτώμενη, ποιοι είναι οι τυχόν πρόσθετοι περιορισμοί, στους οποίους θα πρέπει να εστιάσουμε άμεσα ή στο μέλλον για να αρθούν.



Η κυρία Χωραφά, ξεκίνησε την τοποθέτησή της με ένα σχόλιο αναφορικά με την ποσοτικοποίηση των αποβλήτων στο πλαίσιο και των όσων νωρίτερα παρατέθηκαν. Ειδικά για την εστίαση, τόνισε, προκύπτει ζήτημα που αφορά το **σημείο αναφοράς** (baseline) να τίθεται το έτος 2020, καθότι, καταρχάς, το έτος 2020 δεν είναι αντιπροσωπευτικό του κύκλου δραστηριοτήτων του κλάδου της εστίασης και φιλοξενίας (κυρίως λόγω της πανδημίας COVID-19, αποτέλεσμα της οποίας οι επιχειρήσεις παρέμειναν για εκτεταμένο διάστημα κλειστές), και έπειτα, τα στοιχεία που ελήφθησαν από το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας για την εστίαση για το 2020, στην πραγματικότητα ήταν εκτιμήσεις (από τα αρμόδια όργανα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής) –και όχι μετρήσεις. Κλείνοντας αυτή τη παρένθεση σχετικά με την ποσοτικοποίηση, ανέφερε ότι είναι πολύ πιθανό να μην αρκεί τελικά η συλλογή στοιχείων μέσω ενός μητρώου (ενν. Ηλεκτρονικό Μητρώο Αποβλήτων Τροφίμων – ΗΜΑΤ), και να απαιτείται και διαρκής και **συστηματική έρευνα**, όπως η έρευνα που διεξάγει το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο με επικεφαλής της κυρία Λαζαρίδη σε συνεργασία με τον Όμιλο Goudy's – Everest. Στο ζήτημα της πρόληψης, το οποίο αποτελεί ομολογουμένως ένα μείζον ζήτημα, αντιμετωπίζουμε το θέμα ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων, στο οποίο δεν χωράει καμία έκπτωση. Για αυτό το ζήτημα θα πρέπει να γίνουν συνεννοήσεις με τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων - ΕΦΕΤ και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για ένα **ειδικό νομοθετικό πλαίσιο για τις δωρεές, το οποίο θα αφορά οριζόντια και δωρητές και δωρεοδόχους**. Και πιο συγκεκριμένα, να αποσαφηνιστεί νομοθετικά ποιοι είναι ρόλοι, οι υποχρεώσεις και οι ευθύνες δωρητών και δωρεοδόχων. Στο ζήτημα της θεσμοθέτησης κινήτρων, και ειδικά όσο αφορά τη δωρεά τροφίμων, η νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, πράγματι παροτρύνει τα κράτη μέλη να **εφαρμόσουν φορολογικά κίνητρα για τη δωρεά τροφίμων**. Στη πράξη, κάτι τέτοιο μπορεί να σημαίνει από απαλλαγή του ΦΠΑ, μέχρι και μείωση του φόρου εισοδήματος. Για παράδειγμα, στη Γαλλία, σήμερα, η νομοθεσία προβλέπει μείωση του φόρου έως και 60%, ενώ σε άλλες χώρες η αξία των δωρεών τροφίμων αποτελεί εκπιπτόμενη επιχειρηματική δαπάνη.

Στη συνέχεια, ο κύριος Αμπελιώτης απευθυνόμενος στον κύριο Πληθάρα, ο οποίος εκφράστηκε για το ρόλο της πολιτείας, του ανέφερε ότι πριν λίγες μέρες, στο πλαίσιο του 3^{ου} Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου RETASTE 2023: Rethink Food Resources, Losses, and Waste και σε συγκεκριμένα στο πλαίσιο μιας εισήγησης σχετικά με την ευαισθητοποίηση για εθελοντική δράση των επιχειρήσεων, εις εκ των συνέδρων εξέφρασε τον προβληματισμό του επί τους λόγους που μας κρατούν πίσω στην επιβολή προστίμων. Με αφορμή αυτό το περιστατικό, ο κύριος Αμπελιώτης, σημειώνοντας, μάλιστα, και ότι **ευτυχώς ή δυστυχώς υπάρχουν δεδομένα υπέρ της αποτελεσματικότητας των οικονομικών εργαλείων**, ζήτησε από τον κύριο Πληθάρα να τοποθετηθεί επί του θέματος.

Ο κύριος Πληθάρας, τόνισε ότι παρότι είμαστε θετικοί και φιλικά προσκείμενοι σε **εθελοντικές συμφωνίες**, μια πρακτική που αξιοποιείται κατά κόρον από στο εξωτερικό, δεν είναι δυνατόν να αφηθεί όλη η ευθύνη επίτευξης του εθνικού στόχου στις εθελοντικές συμφωνίες, θα πρέπει να υπάρχουν κανόνες και νόμοι. Το πρόβλημα που εντοπίζεται σε αυτό το σημείο για την Ελλάδα, είναι η μετριοπάθεια με την οποία η πολιτεία στέκεται στο ρόλο της, ήτοι **να θεσπίζει κανόνες και να εγγυάται την εφαρμογή τους**. Για να το πετύχει όμως αυτό, συνέχισε, απαιτείται η συγκρότηση ενός εκτελεστικού βραχίονα (task force) από την πλευρά της πολιτείας, συνδέοντας έτσι και το βασικό επιχείρημα της αρχικής του τοποθέτησης.



Η κυρία Λαζαρίδη, συμφώνησε, και μάλιστα υπογράμμισε ότι αυτός τείνει να είναι και ένας από τους λόγους ύπαρξης του **Φόρουμ Αποβλήτων Τροφίμων**, ήτοι να διευρύνει το πλαίσιο και τους φορείς εμπλοκής. Πράγματι, συνέχισε, υπάρχουν σοβαρές και αρκετές προσπάθειες από την πλευρά της πολιτείας, ωστόσο είναι αλήθεια ότι υπάρχουν παράλληλα και χρόνιες αγκυλώσεις όπως η εφαρμογή των νόμων, η ανεπαρκής στελέχωση των Υπουργείων, η δυσχέρεια διασύνδεσης Υπουργείων μεταξύ των, και φορέων, κ.ά., χωρίς μάλιστα αυτό να ανακλάται αποκλειστικά στο ζήτημα των αποβλήτων τροφίμων.

Ακολούθως, η κυρία Λαζαρίδη απευθύνθηκε στον κύριο Λιάρo, και τον κάλεσε ως εκπρόσωπο της οργανωμένης εστίασης να σταχυολογήσει προτάσεις που θα μπορούσαν να διευκολύνουν την εμπλοκή τόσο της οργανωμένης εστίασης, όσο και της μη οργανωμένης εστίασης, τόσο των υποχρεωών κατά την κείμενη νομοθεσία καταμέτρησης και καταγραφής ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων, όσο και των μη υποχρεωών. Ενώ, πρόσθεσε ερώτημα σχετικά με τα εργαλεία που θα ήταν χρήσιμο να ενισχυθούν συγκεκριμένα στο χώρο της εστίασης, προκειμένου να ενταθούν οι προσπάθειες προς την επίτευξη των εθνικών και ευρωπαϊκών στόχων.

Ο κύριος Λιάρo, αν και επεσήμανε ότι δεν μπορεί να απευθύνεται εξ' ονόματος όλων των επιχειρήσεων της εστίασης, και παρότι, όπως σημείωσε, η οργανωμένη εστίαση ενδεχομένως να διαθέτει μηχανισμούς που της επιτρέπουν να έχει καλύτερα και ταχύτερα ανακλαστικά, παρά ταύτα, δεν είναι στην προκειμένη περίπτωση δόκιμος ο διαχωρισμός οργανωμένης εστίασης και μη. Θα πρέπει να συλλάβουμε τον κλάδο ως σύνολο, καθότι το πρόβλημα των αποβλήτων τροφίμων είναι συνολικό και συλλογικό. Συνέχισε δε, λέγοντας, ότι πραγματική κινητοποίηση και αποτελέσματα θα έχουμε όταν συνειδητοποιήσουμε –ως κλάδος– ότι **τα απόβλητα τροφίμων έχουν σημαντική οικονομική διάσταση (food waste = food cost)**. Άρα, συμπέρανε, θα πρέπει η προσέγγισή μας να στηριχθεί στο ότι καμία επιχείρηση δεν θέλει να έχει απώλειες οικονομικές και αυξημένα κόστη λειτουργίας. Ένα βασικό προβληματισμό, που έθεσε ο κύριος Λιάρo, προς την κατεύθυνση των αντανεκλαστικών των επιχειρήσεων εστίασης αποτελεί ο **κατακερματισμός της νομοθεσίας, των φορέων και των αρμοδιοτήτων**. Απαιτείται, όπως χαρακτηρίστηκε είπε, συγκρότηση απλών και κατανοητών θέσεων και βημάτων με κοινό –πάντα– παρανομαστή την οικονομική διάσταση. Ένα κρίσιμο εργαλείο, σημείωσε κλείνοντας, όπως έχει επανειλημμένα αναφερθεί και στο 2^ο Φόρουμ Αποβλήτων Τροφίμων, αποτελεί η εκπαίδευση, και όχι απαραίτητη με την αυστηρή έννοια των πιστοποιημένων προγραμμάτων σπουδών, αλλά με την έννοια της διάχυσης της γνώσης υπό την μορφή **συνεργιών μεταξύ εκπαιδευτικών οργανισμών και ινστιτούτων κατάρτισης και επιχειρήσεων εστίασης**.

Κατόπιν, το λόγο πήρε ο κύριος Αμπελιώτης, ο οποίος απευθυνόμενος στον κύριο Κυρκίτσο ζήτησε περαιτέρω διευκρινήσεις σχετικά με την οικονομική προσέγγιση που πολλάκις έχει αναφερθεί. Συγκεκριμένα, έθεσε ερώτημα σχετικά με τον κίνδυνο να παρασιώπησης των άλλων διαστάσεων του προβλήματος, όπως η ηθική ή και η περιβαλλοντική διάσταση, τουλάχιστον για το επίπεδο του νοικοκυριού.

Ο κύριος Κυρκίτσο, ξεκίνησε σημειώνοντας ότι το ερώτημα του κύριου Αμπελιώτη είναι πράγματι εύστοχο και ιδιαίτερα σημαντικό. Η ανακύκλωση, συνέχισε, ξεκίνησε συντεταγμένα το έτος 2004, και μετά από 20 έτη, έχουμε ακόμα ένα 6-8% των συνολικών αποβλήτων να ανακυκλώνεται. Αποκάλυψε δε, ότι το αντίστοιχο ποσοστό για την Ευρώπη είναι στο 38%. Επομένως, συμπέρανε, καταρχάς **η ενημέρωση, η εκπαίδευση και η ευαισθητοποίηση δεν αρκούν**, και κατά δεύτερον από τη μία πράγματι οφείλουμε να συνδέσουμε τα απόβλητα τροφίμων με την



κλιματική κρίση, την υποβάθμιση της βιοποικιλότητας και της παγκόσμιας ρύπανσης, τη διαθεσιμότητα των τροφίμων για την καταπολέμηση της πείνας, αλλά από την άλλη πρέπει να τα συνδέσουμε και με οικονομικά εργαλεία. Το κάθε εργαλείο αλληλοσυμπληρώνει το άλλο, σημείωσε. Στη συνέχεια, ωστόσο, τόνισε ότι για να αποδώσει το οποιοδήποτε οικονομικό εργαλείο, υπάρχουν αρκετές παράμετροι που πρέπει να ληφθούν υπόψη, και για να επιλυθεί η «πολυπαραμετρική εξίσωση» αυτή, απαιτείται **συνεννόηση σε όλα τα επίπεδα**. Συγκεκριμένα για την περίπτωση της Ελλάδας, έδωσε το εξής παράδειγμα: για να πετύχει το σύστημα «Πληρώνω Όσο Πετάω», πρέπει να υπάρχει δίκτυο καφέ κάδων, και για να λειτουργήσουν οι καφέ κάδοι, πρέπει να χωροθετηθούν και να λειτουργήσουν άμεσα μονάδες κομποστοποίησης.

Τέλος, ανέπτυξε συνοπτικά και τη μεγάλη εικόνα, αναλύοντας πως όλες οι ανθρώπινες δραστηριότητες στο άμεσο μέλλον θα συνδεθούν με το περιβαλλοντικό αποτύπωμα, με το ενεργειακό αποτύπωμα, με το υδατικό αποτύπωμα, και ούτω καθεξής, και αυτά μεταξύ τους και τελικά με το κόστος/ με την οικονομία. Αυτό το αποτύπωμα, συνέχισε, του οποίου -το πιθανότερο- η μονάδα μέτρησης θα είναι οι εκπομπές του διοξειδίου του άνθρακα (CO₂), θα αποτελεί κριτήριο για χρηματοδότηση, για ασφάλιση, κ.λπ. Επομένως, έκλεισε λέγοντας, έχουμε πολύ δρόμο και πολύ δουλειά μπροστά μας.

Στη συνέχεια, η κυρία Λαζαρίδη, ανέφερε ότι τα περισσότερα από όσα συζητούνται στο 2^ο Φόρουμ Αποβλήτων Τροφίμων, αποτελούν κυρίως αντικείμενο των επιστημόνων ή ειδημόνων του περιβαλλοντικού κλάδου ευρύτερα, συνέχισε θέτοντας το ερώτημα στον κύριο Καστρινάκη περί του πώς αυτή η συζήτηση ή έστω τα αποτελέσματα αυτών των συζητήσεων μπορούν τελικά να φτάσουν στους επαγγελματίες που τα βασικώς τα εφαρμόζουν.

Ο κύριος Καστρινάκης, ξεκίνησε καταρχάς συμφωνώντας απόλυτα με όσα άκουσε από τους προλαλήσαντες στο επίπεδο της διαχείρισης. Συνέχισε δε, αναφέροντας ότι ο μέσος επαγγελματίας στους χώρους της κουζίνας (εστιατορίων, ζαχαροπλαστέων, ξενοδοχείων, φούρνων, κτλ), δεν γνωρίζει καν τι είναι η διαχείριση αποβλήτων, κι αν το γνωρίζει ή το έχει το ακούσει σε ένα βαθμό, δεν γνωρίζει σίγουρα να το εφαρμόσει. Αναφορικά με το «πώς», η απάντηση του κύριου Καστρινάκη κατέδειξε πως πιθανότατα πλείστοι εκ των παρευρισκομένων, ως «ειδικοί» είναι αυτοί οι οποίοι θα υποδείξουν πώς θα πρέπει αυτή η παράμετρος **να συμπεριληφθεί στους Οδηγούς Κατάρτισης/ Σπουδών**, είτε σαν εξαμηνιαίο μάθημα, είτε σαν ενότητα ενός μαθήματος περιβαλλοντικής διάστασης και κυκλικής οικονομίας. Το αυτό, συμπλήρωσε, πρέπει να γίνει για όλες τις σχετικές ειδικότητες κατάρτισης, και πρέπει να είναι **το κύριο και κοινό μας αίτημα σήμερα**, ώστε το ταχύτερο δυνατό να έχουμε αποφοίτους που να μπορούν να εφαρμόσουν, να καταγράψουν, να μετρήσουν, αλλά και να καθοδηγήσουν όλους τους συνεργάτες τους, παλιότερους και νεότερους στο τι ακριβώς είναι αυτό που πρέπει να γίνει τελικά με τα απόβλητα τροφίμων σε επίπεδο πράξης/ κουζίνας.

Κατόπιν, ο κύριος Αμπελιώτης, απευθυνόμενος στον κύριο Ηλιόπουλο, τον ρώτησε, με αφορμή την προηγούμενη τοποθέτησή του στην οποία εξέθεσε ορισμένα εργαλεία για την αντιμετώπιση του ζητήματος, αν πιστεύει, και από την επαγγελματική επαφή τους με τις διοικητικές υπηρεσίες των Οργανισμών Τοπικής Αυτοδιοίκησης - ΟΤΑ, ότι έχει γίνει αντιληπτό ότι πλέον η διαχείριση των αποβλήτων μπορεί να καθορίσει το προφίλ ενός τουριστικού προορισμού, αναφερόμενος μάλιστα στο δυσεπίλυτο γρίφο του θέματος των απορριμμάτων σε έναν από τους πιο αναγνωρίσιμους ελληνικούς προορισμούς διεθνώς, την Κέρκυρα, θέμα το οποίο αποτελεί και βόμβα για την εικόνα της περιοχής.



Ο κύριος Ηλιόπουλος, ανταποκρίθηκε στο ερώτημα αναφέροντας ότι όποια δημοτική περιοχή, έχει υψηλό τουριστικό προφίλ –που σημαίνει το εισόδημα των κατοίκων του εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τον τουρισμό–, πράγματι, ως επί των πλείστων οι δημοτικές αρχές και υπηρεσίες φαίνεται να αντιλαμβάνονται τη σύνδεση της ζημιάς που δύναται να επέλθει στην τουριστική εικόνα της περιοχής. Πόσο μάλλον, συνέχισε, όταν η τουριστική κίνηση παρουσιάζει έντονη περιοδικότητα, με φαινόμενα πολλαπλάσιου κύκλου διαχείρισης αποβλήτων, όχι απαραίτητα αποβλήτων τροφίμων μόνο, σε πολύ σύντομες χρονικές περιόδους, όπως τριών (3) ή τεσσάρων (4) μηνών. Σε αυτές τις περιπτώσεις, συνέχισε, όταν η δημοτική αρχή αντιμετωπίζει δυσχέρειες ήδη κατά τις περιόδους που δεν υπάρχει έντονη τουριστική δραστηριότητα, γίνεται οριζόντια σαφές σε όλους ότι στις περιόδους έντονης τουριστικής δραστηριότητας καθίσταται εμφανή όλα τα κενά και οι ελλείψεις. Αυτό το φαινόμενο, σημείωσε, έχει αναπόφευκτα αντίκτυπο στην τουριστική δραστηριότητα και κατ' επέκταση στην οικονομική ανάπτυξη και ευμάρεια εκάστου προορισμού, κυρίως με τη μορφή προσφοράς – ζήτησης. Αυτά τα κενά όμως, όπως ανέλυσε και νωρίτερα, έχουν να κάνουν κυρίως με τις αδυναμίες στα θέματα του ανθρώπινου δυναμικού. Αναφορικά με τα κίνητρα και τα αντικίνητρα, η άποψη του κύριου Ηλιόπουλου είναι θα πρέπει να εναρμονιστούν με το πρότυπο «από πάνω προς τα κάτω». Ένα σημαντικό κίνητρο, για παράδειγμα, είναι το τέλος ταφής, όπως σημείωσε. Το τέλος ταφής, συνέχισε, είναι θεσπισμένο, και βρίσκεται σε κατάσταση ταμειακής μετάθεσης (χωρίς δυνατότητα επανάληψης)/ παράτασης. Ωστόσο, υπογράμμισε, πρέπει να τεθεί σε εφαρμογή, καθότι αποτελεί αδιαπραγμάτευτη αιρεσιμότητα του Ταμείου Ανάκαμψης επί του συνόλου των καταβληθέντων και μη χρηματοδοτήσεων. Όταν το τέλος ταφής τεθεί σε εφαρμογή, σχολίασε, και κατέλθει από το λογαριασμό των Φορέων Διαχείρισης Στερεών Αποβλήτων - Φο.Δ.Σ.Α στους ΟΤΑ, αναπόφευκτα θα επηρεάσει τα ανταποδοτικά τέλη. Άρα, συμπέρανε, η εφαρμογή του τέλους ταφής θα πρέπει να λειτουργήσει ως *bonus-malus*, ήτοι να ενεργοποιηθεί μια Κοινή Υπουργική Απόφαση –η οποία μάλιστα προβλέπεται από τη σχετική νομοθεσία– για την αναδιανομή του με ειδικό χρηματοδοτικό πρόγραμμα το οποίο να δίνει έμφαση στη λειτουργική ενίσχυση της ανακύκλωσης των Δήμων με υψηλά ποσοστά. Το επόμενο στοιχείο το οποίο παρατήρησε ο κύριος Ηλιόπουλος, αφορά την τιμολογιακή πολιτική για τις υπόλοιπες εισφορές των υπηρεσιών που προσφέρουν οι Φο.Δ.Σ.Α (διαχείριση απορριμμάτων, βιοαποβλήτων, συμμείκτων, ΧΥΤΑ, κ.ά.) προς τους ΟΤΑ, προκειμένου το ρεύμα του καφέ κάδου, να έχει χαμηλό τιμολόγιο –πολύ χαμηλότερα από το αντίστοιχο των συμμείκτων αποβλήτων, οφείλει να διακρίνεται από ισχυρή διαβάθμιση –και να μην είναι στην ευχέρεια εκάστου Φο.Δ.Σ.Α αν την διαμορφώνει ελεύθερα και με τα δικά του κριτήρια. Η επόμενη παρατήρησή του αφορούσε στην ανάγκη για χρηματοδοτική ενίσχυση του συστήματος «πληρώνω όσο πετάω» από τις συνδρομές πόρων του Εταιρικού Συμφώνου για το Πλαίσιο Ανάπτυξης – ΕΣΠΑ που προέρχονται από τα Ευρωπαϊκά Διαρθρωτικά και Επενδυτικά Ταμεία της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Στη συνέχεια, δίδοντας ορισμένα παραδείγματα τόσο από τον κλάδο της φιλοξενίας, όσο και από τον κλάδο της εστίασης, ανέλυσε πως παρότι έχουμε στη διάθεσή κατά τη θεωρία σωστή νομοθεσία, στη πράξη διαφαίνεται μια ολόκληρη αλληλουχία προβλημάτων, τα οποία τελικά καθιστούν την εφαρμογή του νόμου προβληματική. Αξιοποιώντας τα ίδια παραδείγματα, συμπέρανε ότι η λύση βρίσκεται στην άμεση χρηματοδότηση πιλοτικών προγραμμάτων, με στόχο την άμεση ολοκληρωτική εφαρμογή του συστήματος «πληρώνω όσο πετάω» στην εστίαση, και όπου υπάρχει καφέ κάδος. Στις τελευταίες δύο επισημάνσεις του, μίλησε καταρχάς για την ανάγκη ύπαρξης του συστήματος «επιβραβεύομαι όσο διαχωρίζω» στα σχολεία για βιωματική εκπαίδευση σε συνδυασμό με το σύστημα «πληρώνω όσο πετάω» για ολιστική προσέγγιση, και κατά δεύτερον για την τεράστια συνεισφορά της καινοτομίας στο χώρο



της διαχείρισης απόβλητων τροφίμων, τόσο στην αποκομιδή (τεχνική νοημοσύνη βελτιστοποίησης δρομολογίων, συμπεριφοράς των χρηστών, κ.ά.), όσο και σε προϊόντα (κομπόστ, ζωοτροφές, κ.ά.), από την οποία εύκολα συμπεραίνεται η ανάγκη περαιτέρω καλλιέργειάς της, ήτοι άμεση χρηματοδότηση.

Το λόγο πήρε η κυρία Λαζαρίδη, η οποία επεσήμανε ότι το πρόβλημα σε τέτοιες συναντήσεις είναι ότι χρόνος κυλάει γρήγορα. Σε κάθε περίπτωση, σημείωσε, τις τελευταίες ώρες έχουν ειπωθεί και πολλά και σημαντικά, τα οποία θα καταγραφούν και θα δημοσιοποιηθούν. Παρά ταύτα, είναι το ίδιο σημαντικό να απευθύνει το ακροατήριο τυχόν ερωτήσεις προς τους ομιλητές.

Το λόγο ζήτησε η κυρία **Rossie Simeonova** (*Ειδικός Διαχείρισης Αποβλήτων, WWF Ελλάς*), η οποία εισαγωγικά ανέφερε ότι σε όλα όσα αναφέρθηκαν διακρίνεται ένα σημαντικό πρόβλημα, κι αυτό είναι εφαρμογή των διαδικασιών συλλογής αποβλήτων τροφίμων, το οποίο εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τους ΟΤΑ. Το ερώτημα επομένως που έθεσε αφορούσε στο τι κάνει το «κράτος» για να καταστήσει σαφές στους ΟΤΑ ότι η διαχείριση αποβλήτων τροφίμων είναι δική τους αποκλειστικά ευθύνη, και πώς τους βοηθάει, τους κατευθύνει, τους παρέχει τα μέσα και τα εργαλεία, προκειμένου να μπορέσουν να εφαρμόσουν τα δέοντα για να λειτουργήσει το σύστημα διαλογής στη πηγή.

Ο κύριος Ηλιόπουλος, στην προσπάθειά του να απαντήσει στο ερώτημα, σημείωσε ότι κατά την γνώμη του υπάρχει ευθύνη στους ΟΤΑ, ενώ διαθέτουν όλα τα εργαλεία και δεν υπάρχει έλλειψη προσωπικού, διαφαίνεται να μην υπάρχει η πολιτική βούληση. Για τις περιπτώσεις, συνέχισε, των ΟΤΑ που δεν διαθέτουν όλα τα εργαλεία –περιπτώσεις οι οποίες αναφέρθηκαν και προηγουμένως–, ο κρατικός μηχανισμός οφείλει και να παρέχει συμπληρωματικές νομοθεσίες, όπως για παράδειγμα νομοθεσία για επιπρόσθετο ανθρώπινο δυναμικά –για το οποίο αναφέρθηκε εκτενώς νωρίτερα–, και παράλληλα να εποπτεύει, το οποίο πρακτικά σημαίνει χρηματική ποινή στους ΟΤΑ που δεν πράττουν τα όσα οφείλουν να πράξουν σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Αμέσως μετά, το λόγο πήρε ο κύριος Κυρκίτσος, ο οποίος υπογράμμισε ότι ο κρατικός μηχανισμός επιβαρύνεται κυρίως με τη νομοθετική και χρηματοδοτική διαδικασία, και σε ένα αρκετά μεγάλο βαθμό το υπηρετεί. Αυτό που δεν υπηρετεί, σημείωσε, είναι η αξιολόγηση. Θα πρέπει, κατά την άποψη του κύριου Κυρκίτσου, να υπάρξουν μηχανισμοί αξιολόγησης επίτευξης των στόχων, και τα δεδομένα από τις αξιολογήσεις αυτές δημοσιεύονται, προκειμένου να λαμβάνει γνώση έκαστος πολίτης.

Ο κύριος Λιάρος, «πήρε την πάσα», και ανέφερε ότι η ερώτηση δεν θα έπρεπε να είναι τι κάνει ή τι μπορεί να κάνει ο κρατικός μηχανισμός. Ο κρατικός μηχανισμός, σημείωσε, καλό είναι να μην κάνει πολλά, αλλά να δίνει το βήμα σε αυτούς που μπορούν και ξέρουν να τα κάνουν. Είδαμε νωρίτερα και από την παρουσίαση της κυρίας Μάνη, συνέχισε, ότι η νομοθεσία προβλέπει τοποθέτηση καφέ κάδων από την 01/01/2022. Σήμερα έχουμε Οκτώβριο του 2023 και ακόμα συζητάμε για το πώς και αν το 2025 ή το 2026 θα καταφέρουν κάλυψη δικτύου κοντά στο 50%. Η δική μου ερώτηση, συμπλήρωσε, είναι γιατί δεν δίνεται η δυνατότητα στις επιχειρήσεις που γνωρίζουν και μπορούν να κάνουν διαλογή βιοαποβλήτων στην πηγή, να το κάνουν, και έπειτα να εξαιρεθούν εντελώς από τα δημοτικά τέλη που προβλέπονται για αυτό το ρεύμα.



Με το πέρας αυτού του κύκλου ερωταπαντήσεων, το λόγο ζήτησε η κυρία **Ρουμπίνη Μαρίνη** (αν. Προϊσταμένη Δ/σης Έρευνας, Πρόληψης και Επικοινωνίας, ΕΟΑΝ) προκειμένου να παραθέσει ένα σύντομο σχόλιο που αφορά στα απόβλητα τροφίμων των σχολικών γευμάτων. Τα σχολικά γεύματα, όπως ανέλυσε, είναι αρμοδιότητας του Υπουργείου Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης, και τα στοιχεία δείχνουν ότι μοιράζονται καθημερινά 200 χιλιάδες γεύματα, μήπως, ρώτησε, θα πρέπει να γίνει κάποια παρέμβαση και σε συνδυασμό με την ενημέρωση και βιωματική εκπαίδευση των μαθητών –όπως πολύ σωστά αναφέρθηκε και προηγουμένως.

Η κύρια Λαζαρίδη, παίρνοντας το λόγο, απάντησε ότι το ζήτημα είναι γνωστό, και το οργανωτικό επιτελείο του 2^{ου} Φόρουμ, το οποίο αποτελείται από το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο και το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας, επικοινωνώντας και προσκάλεσε τους αρμόδιους φορείς, οι οποίοι ωστόσο –αν και δήλωσαν ότι τρέφουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τις διεργασίες του Φόρουμ– δεν κατάφεραν να παραστούν ένεκα ανειλημμένων υποχρεώσεων.

Η τελευταία από το ακροατήριο ερώτηση αφορούσε τον κύριο Ηλιόπουλο. Το ερώτημα αφορούσε στο πόσο φρόνιμο και πρακτικό είναι κατά την άποψη του κύριου Ηλιόπουλου, να γεμίσουμε μονάδες κομποστοποίησης σε όλη την Ελλάδα, με την έννοια ότι κάποια στιγμή θα πρέπει όλες αυτές οι μονάδες να συντηρηθούν για τη καλή τους λειτουργία, το οποίο ενέχει μια κάποια δαπάνη, την οποία θα κληθούν να καλύψουν οι ΟΤΑ, την στιγμή που ήδη αιμορραγούν οικονομικά.

Ο κύριος Ηλιόπουλος, σημείωσε ότι οι μονάδες κομποστοποίησης μπορούν να είναι δημόσιες ή ιδιωτικές. Για να είναι ιδιωτικές, εξήγησε στη συνέχεια, πρέπει να είναι μεγαλύτερης κλίμακας, και ίσως να συμπεριλαμβάνουν συνεπεξεργασία από αγροτο-κτηνοτροφικά, τα οποία με αναερόβια χώνευση θα παράγουν ενέργεια, την οποία ενέργεια μπορούν κατόπιν να αξιοποιήσουν και άρα να αυτό-χρηματοδοτούν τη λειτουργία και συντήρησή τους. Όμως, συνέχισε, καμία ιδιωτική μονάδα δεν μπορεί να αναλάβει το σύνολο της χώρας, μιας ιδιαίτερης γεωγραφικά χώρας, με πενήντα (50) νομούς, εντός ορισμένων νησιών, τα οποία νησιά, αναγκαστικά –σύμφωνα με την αρχή της εγγύτητας και το κόστος των θαλασσίων μεταφορών– πρέπει να κάνουν διαχείριση στο γεωγραφικό τους χώρο. Άρα, συμπέρανε, το δίκτυο των μονάδων (μικρών, μεσαίων, ή μεγάλων, δημόσιων ή και ιδιωτικών) πρέπει να είναι ιδιαίτερα εκτενές για να καλύψει το σύνολο της χώρας, και αυτό το δίκτυο –πολύ σωστά– πρέπει να συντηρηθεί, το οποίο έχει ένα κόστος, ωστόσο υποδεέστερο από την απλή διαχείριση (ενν. των αποβλήτων), ήτοι τέλος ταφής, επέκταση χώρου ταφής, κτλ, και ως εκ τούτου είναι οικονομικά εις όφελος των ΟΤΑ να προχωρήσουν προς αυτή την κατεύθυνση, και ειδικά μέσω μεγαλύτερης κλίμακας ομάδας δήμων, δηλαδή οι Φο.Δ.Σ.Α. Οι Φο.Δ.Σ.Α, συμπλήρωσε, επειδή αναγκαστικά δημοπρατούν τη κατασκευή σε ιδιώτες που κατέχουν τεχνογνωσία, έχουν τη δυνατότητα να συνδέσουν την κατασκευή και την καλή λειτουργία της μονάδας συνδυαστικά με υψηλές εγγυήσεις, έτσι ώστε αν δεν λειτουργεί το έργο, να αποκαθίσταται από τον κατασκευαστή (αποφεύγοντας έτσι τα παρόμοια προβλήματα με αυτά που αντιμετωπίστηκαν στην περίπτωση των βιολογικών σταθμών μικρών ελληνικών πόλεων). Επομένως, τόνισε κλείνοντας, **ενιαία σύμβαση κατασκευής και καλής λειτουργίας**.

Ο κύριος Αμπελιώτης, κλείνοντας τον κύκλο των συζητήσεων, ευχαρίστησε τους παρισταμένους για τη συμμετοχή τους και τη συμβολή τους σε μια ζωντανή και ουσιαστική συζήτηση, και τους κάλεσε να συνεχίσουν την επόμενη λίγη ώρα την κουβέντα σε ελεύθερο και να εκμεταλλευτούν την ευκαιρία για περαιτέρω δικτύωση.





6. Συμμετοχή

Στο 2ο φόρουμ η συμμετοχή προσώπων και εκπροσώπων ήταν ευρύτατη.

Από δημόσιους φορείς στο ακροατήριο υπήρξαν εκπρόσωποι από το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας, το Υπουργείο Ανάπτυξης, το Υπουργείο Τουρισμού, το Πολεμικό Ναυτικό, το Πράσινο Ταμείο, και από το Δήμο Αθηναίων, ΕΟΑΝ.

Από εμπλεκόμενους φορείς εκπροσωπήθηκαν το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδας, η Ελληνική Εταιρεία Διαχείρισης Στερεών Αποβλήτων, η Ελληνική Ένωση Επιχειρήσεων Οργανωμένης Εστίασης, η Οικολογική Εταιρεία Ανακύκλωσης, το Μπορούμε, η Συμμαχία για την Μείωση Σπατάλης Τροφίμων, η WWF, ο Ελληνικός Οργανισμός Ανακύκλωσης, το ΔΑΦΝΗ – Δίκτυο Αειφόρων Νήσων, η Circular Innovative Solutions, η Polygreen Eco - Circular Economy Solutions, και το No Waste Technologies.

Από τον ίδιο τον κλάδο παρακολούθησαν το 2^ο Φόρουμ εκπρόσωποι από τον Όμιλο Goody's-Everest, τα Ξενοδοχεία Grande Bretagne, King George, Electra Hotels and Resorts, Mitsis Hotels, και το Mystery Pot.

Στο 2^ο Φόρουμ υπήρξε σημαντική εκπροσώπηση και από την εκπαίδευση όπως το Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, το Ελληνικό Κέντρο Θαλασσίων Ερευνών, το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, το ΙΕΚ ΑΜΝΗ, και τον Εκπαιδευτικό Όμιλό ΣΒΙΕ

Αναλυτικά η λίστα με τους παρευρισκομένους στο Παράρτημα Β.

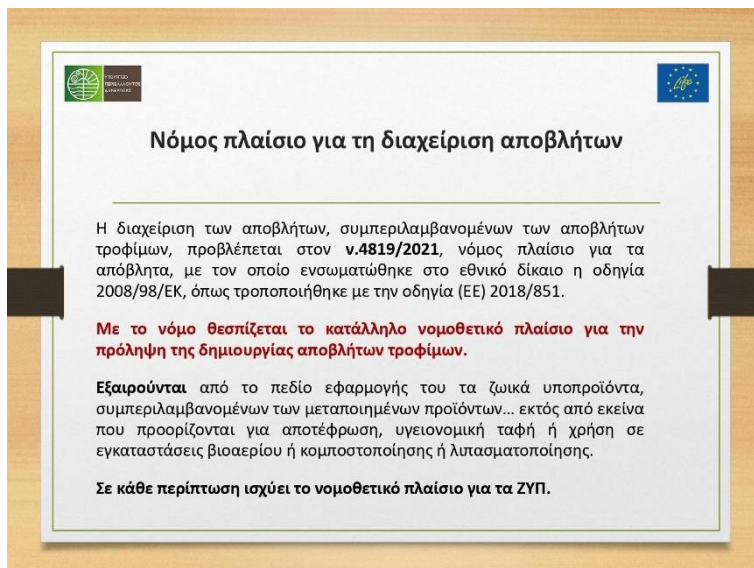


Παράρτημα Α

Σοφία Μάνη

*Προϊσταμένη Τμήματος Διαχείρισης Αποβλήτων και Συντονίστρια του έργου LIFE-IP CEI-Greece,
Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας*

«Οι απαιτήσεις του νομικού πλαισίου για τα απόβλητα τροφίμων στην εστίαση και τη φιλοξενία»





Βασικές προϋποθέσεις για να καταστούν τα τρόφιμα απόβλητα

Απόβλητα τροφίμων νοούνται όλα τα τρόφιμα, όπως ορίζονται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002, τα οποία έχουν καταστεί απόβλητα (παρ. 4α, άρθρο 3, Ν. 4819/2021). Τα απόβλητα τροφίμων δύνανται να αποτελούνται από μέρη τροφίμων τα οποία προορίζονται για θρώση και μέρη τροφίμων τα οποία δεν προορίζονται για θρώση από τον άνθρωπο.

Προϋποθέσεις για να καταστούν τα τρόφιμα απόβλητα:

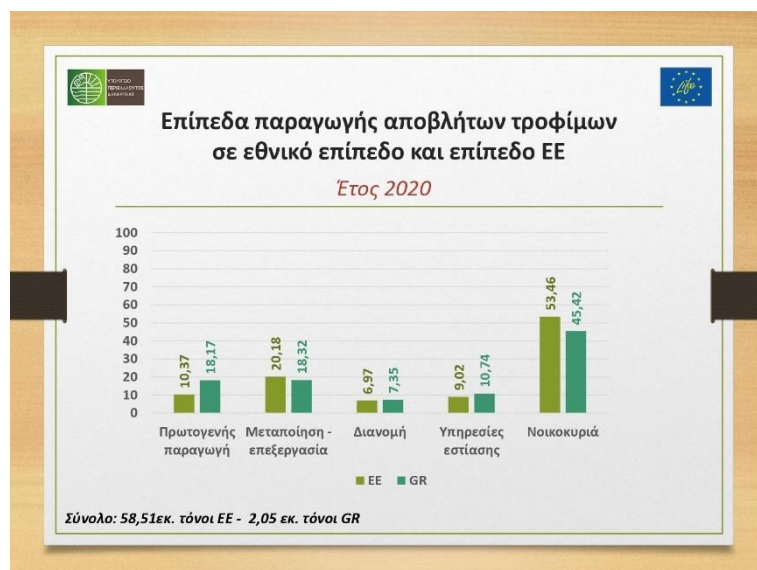
- 1- Έχουν εισέλθει στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων
- 2- Απομακρύνονται ή απορρίπτονται από την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων
- 3- Προορίζονται να υποστούν επεξεργασία (ανάκτηση ή διάθεση) ως απόβλητα

Πλεονάσματα τροφίμων

τελικά προϊόντα διατροφής, συμπεριλαμβανομένου του φρέσκου κρέατος, των φρούτων και των λαχανικών, μερικής επεξεργασμένα προϊόντα ή συστατικά τροφίμων τα οποία ενδέχεται να προκύψουν σε οποιοδήποτε στάδιο της αλυσίδας παραγωγής και διανομής τροφίμων για διάφορους λόγους, όπως

- ✓ τρόφιμα που δεν πληρούν τις προδιαγραφές του παρασκευαστή ή του πελάτη και, συγκεκριμένα, διαφοροποιούνται ως προς το χρώμα, το μέγεθος, το σχήμα, τη σύσταση, έχουν αλλοιωμένη συσκευασία ή επισήμανση, χωρίς ωστόσο να υποβαθμίζεται η ασφάλεια του τροφίμου ή η ενημέρωση των καταναλωτών,
- ✓ φέρουν εσφαλμένη χρονική ένδειξη, όπως τα προϊόντα που προορίζονται για συγκεκριμένη εορταστική περίοδο ή προωθητική ενέργεια, έχουν μικρό υπόλοιπο ζωής, έχει παρέλθει η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, αλλά μπορούν ακόμη να καταναλωθούν με ασφάλεια
- ✓ πλεονάσματα που δημιουργούνται από ακυρώσεις παραγγελιών

Ο τελικός προορισμός καθορίζει αν τα πλεονάσματα συνιστούν απόβλητα



**Προβλέψεις
για την
Πρόληψη
Δημιουργίας
Αποβλήτων
Τροφίμων
& την διαχείριση
αποβλήτων
τροφίμων**

Πρόληψη δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων (1/2)

Σε **παγκόσμιο επίπεδο (FAO)**, εκτιμάται ότι **30% των τροφίμων** που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση χάνεται, κατά μήκος της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων. Σε αυτή την ποσότητα αντιστοιχούν:

- **το 8% των ετήσιων εκπομπών** αερίων θερμοκηπίου,
- ετήσια οικονομική ζημία **US\$940 δισεκατομμύρια**,
- **~ 25% της κατανάλωσης νερού** που χρησιμοποιείται στην γεωργία
- καλλιεργήσιμη γη **ίση με την έκταση της Κίνας**

Εκτός αυτών τα απόβλητα τροφίμων συνεισφέρουν στην **επισιτιστική ανασφάλεια** καθώς επιφέρουν μείωση στη διαθεσιμότητα των τροφίμων και περιορίζουν την πρόσβαση σε ασφαλή, πλούσια σε θρεπτικά συστατικά και οικονομικά προσιτά τρόφιμα, λόγω αύξησης των τιμών των τροφίμων και μείωσης του εισοδήματος των παραγωγών. Εκτιμάται ότι περίπου **800 εκατομμύρια άτομα** δεν έχουν πρόσβαση σε **επαρκή ποσότητα τροφίμων** ενώ περισσότερα από **2 εκατομμύρια άτομα** έχουν **ανεπάρκειες μικροθρεπτικών συστατικών**.

FAO - Παγκόσμιος Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας, Φορέας των Ηνωμένων Εθνών



Πρόληψη δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων (2/2)

(σημείο 31 του προοιμίου της οδηγίας (ΕΕ) 2018/851)

Τα κράτη μέλη θα πρέπει να λάβουν μέτρα τα οποία αποσκοπούν στην πρόληψη και μείωση της δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων κατά την πρωτογενή παραγωγή, την επεξεργασία και τη μεταποίηση, το λιανικό εμπόριο και άλλες μορφές διανομής τροφίμων, σε εστιατόρια και υπηρεσίες εστίασης καθώς και στα νοικοκυριά.

Στόχος είναι η προώθηση της πρόληψης και μείωσης της δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων σύμφωνα με το θεματολόγιο για τη βιώσιμη ανάπτυξη με ορίζοντα το 2030, το οποίο εγκρίθηκε από τη Γενική Συνέλευση των Ηνωμένων Εθνών στις 25 Σεπτεμβρίου 2015, και ιδίως τον στόχο για μείωση στο μισό των παγκόσμιων κατά κεφαλήν αποβλήτων τροφίμων σε επίπεδο λιανικού εμπορίου και καταναλωτή και μείωση των απωλειών τροφίμων στα επιμέρους στάδια της αλυσίδας παραγωγής και εφοδιασμού, συμπεριλαμβανομένης της απώλειας μετά τη συγκομιδή, έως το 2030.

Νομοθετικές προβλέψεις για την προώθηση της πρόληψης δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων (1/2)
(άρθρο 20 ν. 4819/2021)

- **Θέσπιση στόχου μέχρι το 2030** α) μείωσης των απωλειών τροφίμων κατά μήκος της αλυσίδας παραγωγής και εφοδιασμού και β) μείωσης της κατά κεφαλήν παραγωγής αποβλήτων τροφίμων κατά 30% σε σχέση με το 2022 σε επίπεδο λιανικής πώλησης και καταναλωτή
- **Εξειδίκευση της ιεράρχησης αποβλήτων** για τα απόβλητα τροφίμων
- **Καθορισμός υπόχρεων επιχειρήσεων**, που περιλαμβάνει επιχειρήσεις στον τομέα εστίασης (ξενοδοχεία, εστιατόρια, επιχειρήσεις τροφοδοσίας, μονάδες υγειονομικής περίθαλψης κ.ά.), για την
 - ✓ υποχρεωτική τήρηση της ιεράρχησης αποβλήτων τροφίμων (σχετικοί όροι στην ΑΕΠΟ και τις ΠΠΔ) και
 - ✓ τη συστηματική καταγραφής τους

Ιεράρχηση Αποβλήτων Τροφίμων
(παρ.1 άρθρο 20 Ν. 4819/2021)

Αποφυγή δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων (πχ οργανικών αποβλήτων από την παραγωγή τροφίμων, ακατάλληλων υλικών και προϊόντων για κατανάλωση ή επεξεργασία)

Χρήση απούλητων τροφίμων κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση μέσω δωρεών και αναδιανομής ή περαιτέρω επεξεργασίας τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση



Χρήση ως ζωοτροφή ή εκ νέου μεταποίηση σε προϊόντα

Χρήση για λίπασμα/εδαφοβελτιωτικό στη γεωργία ή για παραγωγή ενέργειας μέσω βιοαερίου

Αποτέφρωση με ενεργειακή ανάκτηση



Διάθεση



Νομοθετικές προβλέψεις για την προώθηση της πρόληψης δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων (2/2) (άρθρα 20 & 21 ν. 4819/2021)

- Ενθάρρυνση της δωρεάς και της αναδιανομής τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση μέσω:
 - καθορισμού υποχρεώσεων των δωρητών (διασφαλίζουν ότι τα αγαθά δεν θέτουν σε κίνδυνο τη δημόσια υγεία) και των δωρεοδόχων (ως τελικοί καταναλωτές, είναι υπεύθυνοι για τη σωστή συντήρηση, μεταφορά, αποθήκευση, διανομή και διάθεση των τροφίμων στους ωφελομένους).
 - παροχής οικονομικών κινήτρων για τη δωρεά τροφίμων σε προκαθορισμένους δωρεοδόχους, όπως υπηρεσίες δημόσιου τομέα, φιλανθρωπικά ιδρύματα, κ.α. (μείωση του φόρου κατά 20% επί των δωρεών τροφίμων προς τους δωρεοδόχους)

Λοιπές προβλέψεις νομοθεσίας σχετικά με τα απόβλητα τροφίμων στην εστίαση (1/2)

Χωριστή συλλογή βιοαποβλήτων (άρθρο 50 ν.4819/2021)

Φορείς επιχειρήσεων μαζικής εστίασης, ανεξαρτήτως δυναμικότητας (άμεσα)

- ☞ Υπό την προϋπόθεση ότι έχει εκκινήσει η υλοποίηση της χωριστής συλλογής βιοαποβλήτων από τον οικείο Ο.Τ.Α. α' βαθμού (έναρξη 1/1/2022)

Κύρια ξενοδοχειακά καταλύματα > 100 κλινών (έναρξη 1/1/2023)

- ☞ Υπό την προϋπόθεση ότι βρίσκεται σε λειτουργία Μονάδα Επεξεργασίας Βιοαποβλήτων (ΜΕΒΑ) ή ιδιωτική ΜΕΒΑ που εξυπηρετεί τον οικείο Ο.Τ.Α. α' βαθμού και υπό την επιφύλαξη των ειδικότερων όρων της ΑΕΠΟ της
- ☞ Μεριμούν για τη συλλογή μεταφορά σε συνεργασία με επιχειρήσεις συλλογής-μεταφοράς βιοαποβλήτων ή με τον οικείο Ο.Τ.Α. α' βαθμού



Λοιπές προβλέψεις νομοθεσίας σχετικά με τα απόβλητα τροφίμων στην εστίαση (2/2)

Εφαρμογή συστήματος «πληρώνω όσο πετώ» (σύστημα ΠΟΠ - άρθρο 37 ν. 4819/2021)

Χρέωση με βάση την πραγματική ποσότητα των παραγόμενων αποβλήτων

Βιοαπόβλητα:

Φορείς μαζικής εστίασης, ανεξαρτήτως δυναμικότητας, σε ΟΤΑ α' βαθμού με πληθυσμό άνω των 20 χιλ. κατοίκων (ένταξη 1/1/2023)

☞ υπό την προϋπόθεση ότι βρίσκεται σε λειτουργία Μονάδα Επεξεργασίας Βιοαποβλήτων (ΜΕΒΑ) ή ιδιωτική ΜΕΒΑ που εξυπηρετεί τον οικείο Ο.Τ.Α. α' βαθμού

Αστικά απόβλητα:

Κύρια ξενοδοχειακά καταλύματα > 100 κλινών, σε ΟΤΑ α' βαθμού με πληθυσμό άνω των 10 χιλ. κατοίκων (ένταξη 1/1/2023)



Καταγραφή Παραγωγής Αποβλήτων Τροφίμων



Σκοπιμότητα μέτρησης σε εθνικό επίπεδο

- Παρακολούθηση επιπέδων αποβλήτων τροφίμων και προόδου εφαρμογής των μέτρων πρόληψης
- Κάλυψη υποχρέωσης ετήσιας αναφοράς προς την ΕΕ για κάθε στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων, σύμφωνα με το μορφότυπο της Εκτελεστικής Απόφασης (ΕΕ) 2019/2000:
 - ✓ 1^η περίοδος υποβολής: Ιούλιος 2022 για το έτος αναφοράς 2020
 - ✓ Κοινή μεθοδολογία μέτρησης επιπέδων αποβλήτων τροφίμων σύμφωνα με την κατ' εξουσιοδότηση Απόφαση (ΕΕ) 2019/1597

☞ Αναμένεται η θέσπιση στόχου μείωσης επιπέδων αποβλήτων τροφίμων σε επίπεδο ΕΕ με χρονικό ορίζοντα το 2030



Προβλέψεις νομικού πλαισίου για τη μέτρηση αποβλήτων τροφίμων (άρθρο 20 ν. 4819/2021)

Καταχώριση σε ετήσια βάση των επιπέδων αποβλήτων τροφίμων, καθώς και των πλεονασμάτων τροφίμων που διατίθεται ως δωρεά για ανθρώπινη κατανάλωση στο Ηλεκτρονικό Μητρώο Αποβλήτων Τροφίμων (εν συντομία ΗΜΑΤ), το οποίο διαλειτουργεί σε κοινό περιβάλλον με το Ηλεκτρονικό Μητρώο Αποβλήτων (ΗΜΑ), μια ηλεκτρονική υπηρεσία που παρέχεται από το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας.

Η πρώτη υποβολή των στοιχείων παραγωγής αποβλήτων τροφίμων από τους υπόχρεους αφορά το έτος 2022

Υπόχρεοι υποβολής στοιχείων

ΣΤΑΔΙΟ	Δραστηριότητες παρ. 4 άρθρου 20 ν. 4819/2021
Πρωτογενής παραγωγή	α1 Πτηνοκτηνοτροφικές εγκαταστάσεις και υδατοκαλλιέργειες, κατηγορίας Α και Β ν. 4014/2011
Επεξεργασία και μεταποίηση	α2 Εγκαταστάσεις επεξεργασίας και μεταποίησης τροφίμων και ποτών, κατηγορίας Α και Β ν. 4014/2011
Λιανική πώληση και άλλη διανομή	β Αγορές τροφίμων γ Υπεραγορές τροφίμων (super market)
Εστιατόρια και υπηρεσίες εστίασης	δ Κύρια ξενοδοχειακά καταλύματα > 100 κλινών
	ε Μονάδες υγειονομικής περιθαλψής, κατηγορίας Α ν. 4014/2011
	ζ Ξενώνες, κατηγορίας Α ν. 4014/2011
	στ Επιχειρήσεις τροφοδοσίας με ετήσιο κύκλο εργασιών > 300.000 €
η Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης με ετήσιο κύκλο εργασιών > 500.000 €	

Η καταχώριση των στοιχείων πραγματοποιείται ενιαία από τον φορέα λειτουργίας της επιχείρησης



Γενικές κατευθύνσεις μέτρησης αποβλήτων τροφίμων σε εστιατόρια και υπηρεσίες εστίασης (1/3)



Το **σημείο εκκίνησης** για τη μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων είναι το σημείο παράδοσης των προϊόντων τροφίμων από την επιχείρηση χονδρικής/λιανικής πώλησης στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης που παρέχει υπηρεσίες εστίασης.

Σε μεγάλες αλυσίδες εστίασης που περιλαμβάνουν και δραστηριότητες διανομής, το σημείο εκκίνησης για τη μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων είναι το κέντρο διανομής της ίδιας της επιχείρησης εστίασης.

Ιδιαιτερότητα του σταδίου αυτού της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων είναι ότι, ενώ η επιχείρηση πουλά - παραδίδει τρόφιμα υπό τη μορφή γευμάτων, λογίζεται ως τελικός καταναλωτής. Επομένως, το σημείο τερματισμού για τη μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων είναι ο κάδος απορριμμάτων.



Γενικές κατευθύνσεις μέτρησης αποβλήτων τροφίμων σε εστιατόρια και υπηρεσίες εστίασης (2/3)



Τα απόβλητα τροφίμων συνήθως παράγονται κατά την αποθήκευση των τροφίμων και την ετοιμασία των γευμάτων στις εγκαταστάσεις μιας επιχείρησης υπηρεσιών εστίασης, αλλά και κατά το στάδιο κατανάλωσής τους (μετά την πώληση/ παράδοση των γευμάτων), με εξαίρεση τις επιχειρήσεις υπηρεσιών εστίασης που παραδίδουν γεύματα κατ' οίκον (take-away) τα οποία προσμετρώνται στο στάδιο των νοικοκυριών.





Γενικές κατευθύνσεις μέτρησης αποβλήτων τροφίμων σε εστιατόρια και υπηρεσίες εστίασης (3/3)



Έχοντας υπόψη τις προϋποθέσεις για να καταστούν τα τρόφιμα απόβλητα, χαρακτηριστικά ρεύματα αποβλήτων τροφίμων από τα εστιατόρια και τις επιχειρήσεις υπηρεσιών εστίασης είναι:

- ✓ Απόβλητα τροφίμων κατά την παρασκευή των γευμάτων
- ✓ Υπολείμματα γευμάτων στο πιάτο
- ✓ Μη καταναλωμένα – περισσευούμενα γεύματα (π.χ. μπουφέ τροφοδοσίας, γεύματα νοσοκομείων και ξενοδοχείων)
- ✓ Προϊόντα που δεν είναι πλέον κατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο (π.χ. ληγμένα τρόφιμα, αλλοιωμένα τρόφιμα)





 

Απαιτούμενα δεδομένα από τους υπόχρεους Παραγωγή Αποβλήτων Τροφίμων

Καταχώριση δεδομένων από την επιχείρηση, με βάση τον τελικό προορισμό και ανά στάδιο της αλυσίδας εφοδιασμού

- Μεταποίηση αποβλήτων τροφίμων φυτικής προέλευσης σε προϊόντα εκτός διατροφής, εξαιρουμένης της ζωτροφής
- Απευθείας διάθεση στο έδαφος επ' ωφέλεια της γεωργίας
- Κομποστοποίηση - παραγωγή εδαφοβελτιωτικού - λιπάσματος
- Αναερόβια γώνευση - παραγωγή βιοαερίου
- Αποστέφρωση
- Υγειονομική ταφή
- Συλλογή από Δήμο (αν δεν είναι γνωστός ο τελικός προορισμός)
- Άλλος προορισμός (υπαχρέωση καταχώρισης προορισμού σε ελεύθερο κείμενο)

Δεν απαιτείται αντιστοίχιση με κωδικούς του Ευρωπαϊκού Καταλόγου Αποβλήτων (ΕΚΑ) και με εργασίες ανάκτησης R ή διάθεσης D (βλ. άρθρα 7 και 75 ν. 4819/2021).

Απαιτούμενα δεδομένα από τους υπόχρεους Στοιχεία Πλεονασμάτων Τροφίμων στο πλαίσιο της πρόληψης

Συλλογή στοιχείων για δωρεά και αναδιανομή τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση, καθώς και της διάθεσης στην αγορά για ζωτροφή από την ίδια την επιχείρηση ή από επιχείρηση ζωοτροφών

Καταχώριση δεδομένων με βάση τον τελικό προορισμό

- Δωρεά για ανθρώπινη κατανάλωση
- Άλλη αναδιανομή για ανθρώπινη κατανάλωση, όπως διάθεση στην αγορά για μεταποίηση σε άλλα προϊόντα διατροφής
- Διάθεση στην αγορά για μετατροπή σε ζωτροφή από επιχείρηση ζωοτροφών
- Διάθεση πρώην τροφίμων στην αγορά ως ζωτροφή από την ίδια την επιχείρηση (που λειτουργεί και ως επιχείρηση ζωοτροφών)



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
& ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Διεύθυνση Διαχείρισης Αποβλήτων

Ευχαριστώ για την προσοχή σας

Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας
Δ/ση Διαχείρισης Αποβλήτων
Μεσογείων 119, 11526 Αθήνα
Τ: 213 151 3199
Ε: s.mani@prvypeka.gr

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
& ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Στάδια αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων

άρθρο 1 Απόφασης (ΕΕ) 2019/1597

- 1- Πρωτογενής παραγωγή
- 2- Επεξεργασία και μεταποίηση
- 3- Λιανική πώληση και άλλη διανομή τροφίμων
- 4- Εστιατόρια και υπηρεσίες εστίασης
- 5- Νοικοκυριά



Κάτια Λαζαρίδη

Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

«Οι δράσεις του έργου LIFE IP CEI για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων»






Οι δράσεις του Έργου LIFE IP CEI Greece για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων

Κάτια Λαζαρίδη
Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο





LIFE-IP CEI-Greece
Circular Economy Implementation in Greece

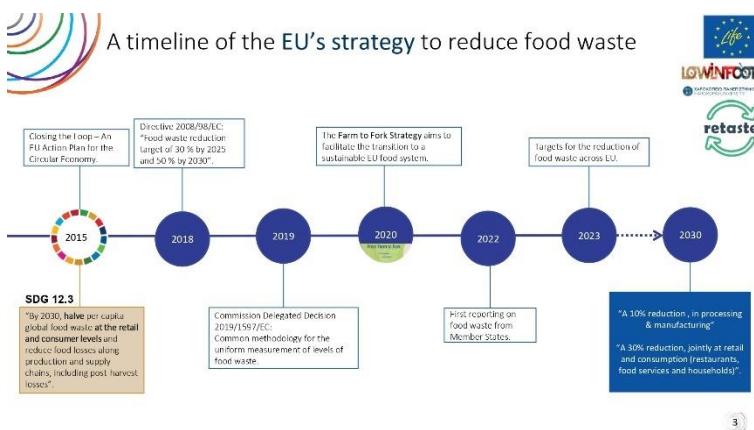
LIFE18 IPE/GR/000013

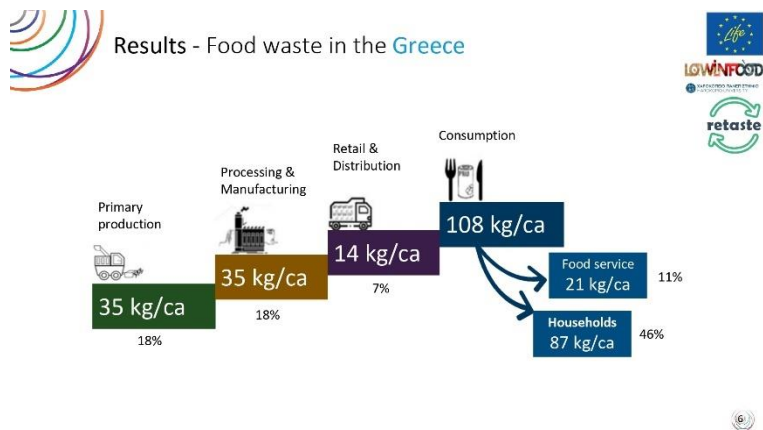
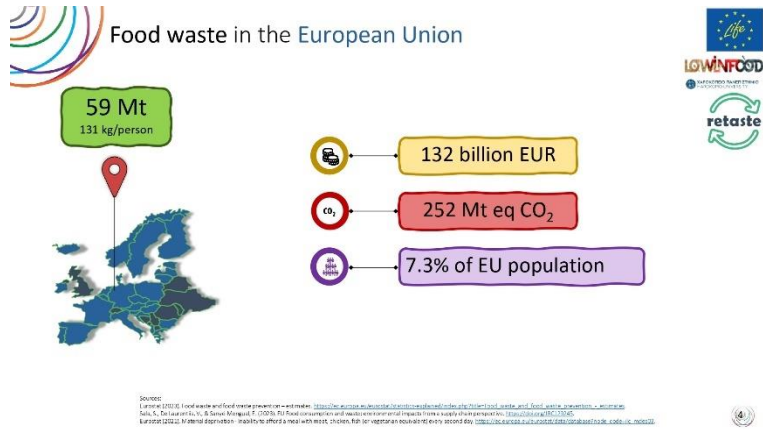
Partners:



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.







Sub-Action A.1.1: Elaboration of a specific food waste prevention programme and improvement of the waste treatment knowledge base



Objective:

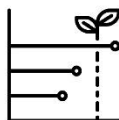
- Develop a specialized waste prevention program, focusing on food waste reduction in compliance with EU and Greek legislation.
- Enhance knowledge of the current state of waste treatment through a national inventory of waste treatment infrastructure.

Outcome:

- Supports specific measures in the Hellenic National Waste Management Plan, including food waste reduction.
- Gathers data on waste treatment infrastructure.
- Benefits other project actions related to waste management and food waste prevention.



Sub-Action A.3.1: Agrofood waste processing waste valorisation



Objective:

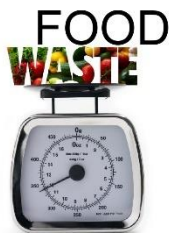
- enhance waste management practices in Greece's agrofood sector through the application of Circular Economy principles, such as recycling and valorization.

Outcome:

- improved waste management approach in the agrofood sector, promoting sustainability and economic growth.
 - Comprehensive data collection on agrofood waste and practices.
 - Assessment of environmental impacts and identification of best practices.
 - Evaluation of potential technologies and their environmental benefits.
 - Development of practical guidelines for circular waste management.
 - Consideration of regional variations and economies of scale.
 - Creation of a user-friendly decision-making support e-tool.
 - Assistance for local authorities and stakeholders in informed waste management decisions.
 - Evaluation of projects for their economic, environmental, and social benefits.



Sub-Action C.4.1: Baseline and annual assessment of food waste generation in Greece



Objective:

- establish a comprehensive understanding of food waste generation in Greece, following the methodology outlined in Directive 2018/851. This information serves as a baseline to inform future reduction policies, actions, and practices.

Outcome:

- A reliable baseline for food waste generation in Greece.
- Annual assessments of food waste generation.
- Methodologies for future measurement and monitoring of food waste.
- Data to support the implementation of subsequent sub-actions (C.4.2 - C.4.3) aimed at reducing food waste in Greece.



circulargreece
no limit for waste



Sub-Action C.4.2:
Development and operation
of a Food Waste Prevention
Monitoring and Management
Platform

Objective:

- design, develop, and implement a web-based platform to facilitate efficient communication and food donation between potential food donors and receivers, thereby preventing food waste and addressing social needs.

Outcome:

- the development and widespread use of the Food Waste Prevention Monitoring and Management Platform will constitute a significant social innovation initiative for food waste prevention. It will encourage more food donation and socially beneficial utilization of food that would otherwise go to waste.



circulargreece
no limit for waste



Sub-Action C.4.3: Excess food
and food waste prevention
demonstration actions

Objective:

- to issue an open call for beneficiaries to participate in the consortium and implement innovative demonstration actions to prevent food waste. These actions will build on existing initiatives and offer new ideas for food waste prevention in Greece. The goal is to advance food waste prevention measures and contribute to the transferability and replication of innovative practices.

Outcome:

- advancing food waste prevention measures in Greece by encouraging innovative practices, expanding the waste prevention agenda, enhancing the transferability and replication potential of these practices, and ultimately helping to reduce food waste.



circulargreece
no limit for waste



Sub-Action C.7.1: Targeted
capacity building workshops

Objective:

- to enhance the capabilities of regional and local stakeholders in implementing waste management plans, waste prevention, and circular economy solutions. The goal is to enable the practical implementation of concrete measures and foster greater involvement and commitment of local and regional administrations and other authorities and actors in integrated waste management and zero waste solutions.

Outcome:

- enhanced knowledge and skills among regional and local stakeholders for effective waste management, waste prevention, and circular economy solutions. It will facilitate the integration of these solutions into Local Waste Management Plans and other policy areas.



Sub-Action C.7.2:
Development of a
Stakeholder Food Waste
Prevention Forum



Objective:

- to establish a Food Waste Prevention Forum in Greece, consisting of regular working meetings involving relevant stakeholders. The primary goal is to promote and monitor food waste prevention activities and actions, encouraging collaboration among stakeholders and sharing established good practices.

Outcome:

- the establishment of a collaborative platform where stakeholders can discuss, promote, and monitor food waste prevention initiatives in Greece. It will facilitate consensus building, knowledge sharing, and the dissemination of successful food waste prevention practices.



Sub-Action C.7.3: Distance
Training for stakeholders



Objective:

- delivering distance training, including courses and webinars, on Circular Economy principles to stakeholders in Greece. These training activities aim to enhance stakeholders' understanding of Circular Economy concepts, promote the transition to Circular Economy business models, and address barriers and opportunities for circularity.

Outcome:

- improved knowledge and skills among stakeholders in Greece regarding Circular Economy principles and practices. It will promote a shift in mindset toward Circular Economy concepts and encourage the adoption of circular business models.



Sub-Action C.7.4:
Development of a web-based
National Circular Economy
Repository



Objective:

- to address a capacity gap in the national, regional, and local administration by developing a web-based National Circular Economy Repository. This repository will provide access to standards, technical specifications, and criteria relevant to circular economy practices, enabling authorities to develop and enforce legislation related to waste management, waste valorization, environmental permits, and funding tools.

Outcome:

- establishment of a web-based National Circular Economy Repository that provides accessible and organized information on circular economy standards, technical specifications, and criteria. This repository will empower authorities to make informed decisions and take actions related to circular economy practices, legislation, and funding.





Χριστίνα Χρόνη
Επίκουρος Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

«Τεχνολογικές μέθοδοι αιχμής για την πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων στην εστίαση»



Πρόληψη αποβλήτων τροφίμων Τριπλή πρόκληση

	Περιβαλλοντική πρόκληση	Οικονομική πρόκληση	Ηθική πρόκληση
Ευρωπαϊκή Ένωση Αποβλήτα τροφίμων: 129 εκατομ. Τόνους/έτος 20% της συνολικής ποσότητας τροφίμων	6% των συνολικών εκπομπών Αερίων του Θερμοκηπίου (170 Mt eq CO ₂)	€ 143 δισ.	36 εκατομμύρια άνθρωποι δεν μπορούν να έχουν ένα ποιοτικό γεύμα την ημέρα
Παγκοσμίως Αποβλήτα τροφίμων: 1.3 Gtons/έτος 33% της συνολικής ποσότητας τροφίμων	8% των συνολικών εκπομπών Αερίων του Θερμοκηπίου (3.3 Gt eq CO ₂)	\$ 940 δισ.	24 billion people can not afford a quality meal every day

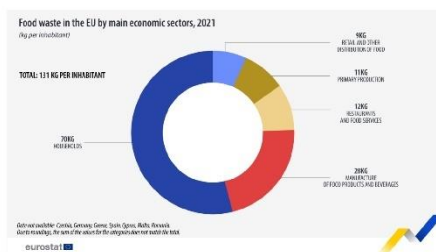
Sources: FAO (2011), FAO (2015), FAO (2015), Galdeica, Caria, De Laurentis, Valera, Corredo, Sara, van Houtteijn, Freije, & Sala, Serretella (2015), EU (USDA) (2015), IS / European Commission (2020).

Αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων





Απόβλητα τροφίμων στην ΕΕ (έτος 2021): 131 kg/ca/yr



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Το μέγεθος της πρόκλησης στην Ελλάδα (2020)

Στάδιο εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων	Μέθοδοι	Απόβλητα τροφίμων %
Πρωτογενής παραγωγή	- Animal production and aquaculture : direct measurement through the Electronic Waste Registry (EWR). - Fishing : official annual report for discard data under the Landing Obligation to DG MARE. - Crop production : JRC MFA estimates	18.2%
Επεξεργασία και μεταποίηση	Direct measurement through the Electronic Waste Registry (EWR)	18.4%
Λιανική πώληση και άλλη διανομή τροφίμων	Combination of counting-scanning and coefficients methods in detailed shrink data of one of the largest super markets in the country.	7.4%
Εστιατόρια και άλλες υπηρεσίες εστίασης	JRC MFA estimates	10.8%
Νοικοκυριά	Self-reported food waste diaries (one week)	45.2%

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Χαρακτηριστικά του 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.

ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPION UNIVERSITY



Ανάγκη για προηγμένη ιχνηλασιμότητα για την παρακολούθηση των αποβλήτων τροφίμων

Η βιομηχανία έχει καταλήξει σε καινοτόμες ιδέες και έχει αρχίσει να αναπτύσσει προηγμένες τεχνολογίες ιχνηλασιμότητας και πρόβλεψης.

Η ανάπτυξη λύσεων **Τεχνητής Νοημοσύνης (Artificial Intelligence)** και **Μηχανικής Εκμάθησης (Machine Learning)** βοηθά:

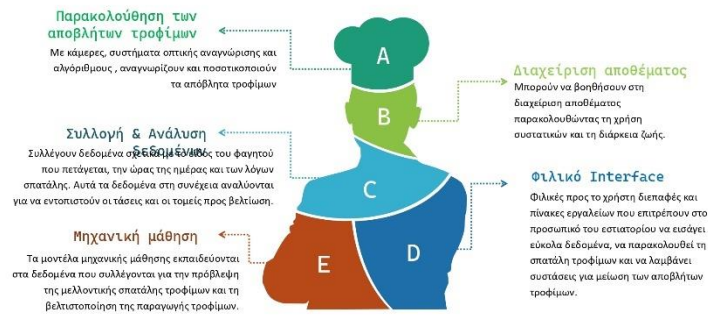
- στη διαχείριση των αποβλήτων,
- στο scale-up των διαδικασιών και
- στη διατήρηση ενός ενεργού ρόλου στο δυναμικό περιβάλλον αγοράς στον τομέα των τροφίμων.



Ο κόσμος της τεχνητής νοημοσύνης στον τομέα της εστίασης φαίνεται να κυριαρχείται από **καινοτόμες νεοφυείς επιχειρήσεις και συνεργασίες εταιρειών τεχνολογίας**, που αναπτύσσουν **αλγόριθμους μηχανικής εκμάθησης** για την αντιμετώπιση συγκεκριμένων προκλήσεων.

Οι εταιρείες χρησιμοποιούν τεχνητή νοημοσύνη για να κάνουν **διάκριση** μεταξύ των τύπων αποβλήτων τροφίμων **και να μετρούν** την ποιότητα των τροφίμων χρησιμοποιώντας **έξυπνες ζυγαριές, ευφυείς μετρητές που καθοδηγούνται από AI και κάμερες (οπτική αναγνώριση)**.

Στοιχεία των τεχνολογιών αιχμής





Ενδεικτικά παραδείγματα συστημάτων



ΥΠΟΧΡΩΝΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
NATIONAL TECHNICAL UNIVERSITY
OF ATHENS



KITRO | Smart κάδος για επαγγελματικές κουζίνες



Το σύστημα KITRO προσφέρει μία πλήρως αυτοματοποιημένη λύση για την παρακολούθηση και μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων.

Συνδυάζει ανάλυση εικόνας και μηχανική μάθηση με το κατάλληλο hardware, ώστε να αποθηκεύει και να αναλύσει το είδος και την ποσότητα των αποβλήτων τροφίμων.

Αυτό δίνει τη δυνατότητα στο προσωπικό της κουζίνας και του εστιατορίου να λάβει ενημερωμένες αποφάσεις που θα οδηγήσουν στη μείωση των αποβλήτων τροφίμων.



ΚΙΤΡΟ εφαρμογή στην Ελλάδα

Santorini – TUI BLUE Meltemi (όμιλος Meltemi Hotels & resorts)

- 5 KITRO devices (Pastry, Preparation vegetable, Preparation meat / fish, Culinarium, Main restaurant)

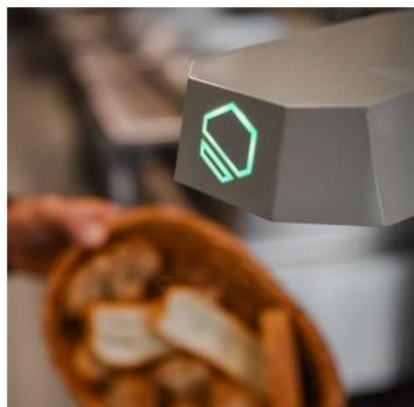
Kos – Atlantica Thalassa Hotel

- 5 KITRO devices (Central Kitchen, Cold Kitchen, Restaurant, Terrace L, Terrace R)

Implementation period:
April 2022 – October 2022
April 2023 – October 2023

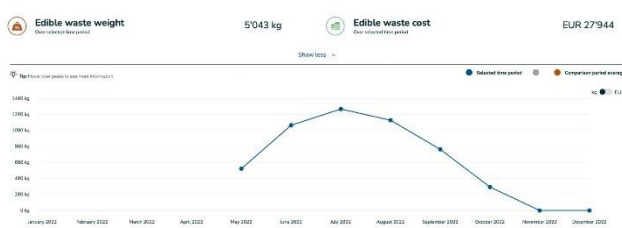


LOWINFOOD has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101005455.

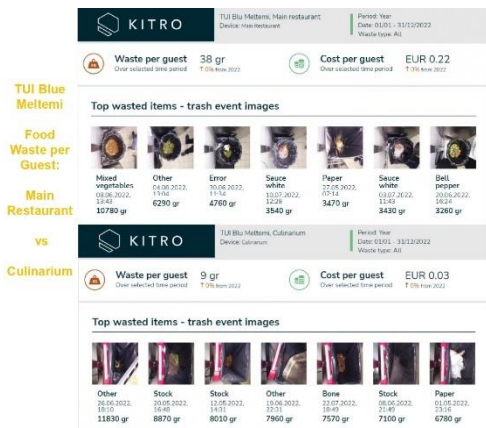




Kos – Atlantica Thalassa Hotel Overall



Kos – Atlantica Thalassa Hotel Overall





Kos – Atlantica Thalassa Hotel



LOWINFOOD has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000435.



Santorini – TUI BLUE Meltemi



17



Συστήματα AI





*Σας ευχαριστώ για την
προσοχή σας!*

chroni@hua.gr



Ρηνέτα Μήτση

Corporate Affairs & Communication Director, Goody's-Everest Group of companies

«Ποσοτικοποίηση και παρακολούθηση αποβλήτων τροφίμων στην εστίαση: εμπειρίες και προκλήσεις»



GE Group of Companies at a glance

A leading foodservice group in Greece that has developed and operates some of the most successful brands in the food service sector.

Main areas of operation



Networks
Travel Business
Industrial Operations
International Business

Leader in the field of travel services

- Presence in majority of motorist service stations and passenger vessels
- More than 50 years of experience in airport foodservice

GOODY'S | everest
GROUP OF COMPANIES

5 foodservice chains & a variety of unique foodservice concepts
2 production units
12 countries
300.000 consumers daily
560+ points of sale
5000+ employees

The above number of employees includes those employed in all franchise networks

Scope of Business

GOODY'S | everest
GROUP OF COMPANIES

	Development & operation of leading foodservice chains
	Wide portfolio of unique foodservice concepts
	Foodservice Solutions: innovative, specialized formats (food trucks, carts, booths etc)
	Two production units specializing in food production and distribution, inflight and large-scale contract catering.
	e-commerce venture with Mediterranean and international food



Food Waste & Food Loss prevention is an integral part of our ESG strategy **GOODY'S | everest**
GROUP OF COMPANIES

Commitment to SBTi (net zero emissions)	Support of circular economy initiatives	Less energy	More recycling
Less single use plastic GHG decrease in total vol. of plastic in packaging by 85% until 2024 (vs 2019)		Consumer awareness and incentivization for the adoption of reusable packaging	
Food Waste & Food Loss Proper management of food waste Recording and reduction of food loss		13 CLIMATE ACTION	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION

4

C2C (cradle to cradle) management of spent coffee

<ul style="list-style-type: none"> Less biowaste in landfills Reinforcement of circular economy and upcycling initiatives Support of start-up universe and youth entrepreneurship in the field of sustainability 		
<p>Results...so far</p> <ul style="list-style-type: none"> More than 50 points of sale More than 163 t spent coffee recycled 55,355 m³ less methane in the atmosphere 	<p>Since the start of program 55,355</p>	<p>CoffeeBar®</p>

Food Loss & Food Waste reduction in the foodservice sector **GOODY'S | everest**
GROUP OF COMPANIES

Food Loss = Food cost

Organized foodservice operators have set in place sophisticated mechanisms to safeguard both quality and cost efficiency.

- ✓ Packaging, portioning and standardization of raw materials (eg salads)
- ✓ Detailed recipes, strict specifications and preparation procedures
- ✓ Proper handling of raw materials - expiration dates, warehousing, ordering systems
- ✓ Dayparting techniques in product display
- ✓ Application of Made to Order (MTO) wherever possible
- ✓ Constant employee training



6



Food Loss & Food Waste reduction in the foodservice sector

GOODY'S | everest
GROUP OF COMPANIES

Donate it to save it



Customer Onboarding: "Doggy bags" to reduce plate waste

7

Food Loss & Food Waste reduction in the foodservice sector

GOODY'S | everest
GROUP OF COMPANIES

ΠΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΠΑΡΟΚΟΠΙΟ UNIVERSITY

Work together to measure what needs to be reduced

4 measurement workstreams to explore different business models

On the go Self service Full Service On board	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Discover and mitigate pain points ✓ Create a measurement methodology with specific KPIs to be shared with the entire sector ✓ Gain traction with the industry and create public awareness
---	---



8

'At Goody's-Everest Group we aspire to develop in a responsible and sustainable manner, always creating value for all our stakeholders.

Our strategy is aligned with our commitment to the 10 principles of the United Nations Global Compact regarding human rights, labor, protection of the environment and anti-corruption across our business model, our culture and our operations, while we are also committed to actively contribute to the UN 17 sustainable development goals (SDGs).

The road to sustainability goes through cooperation

I SUPPORT
GOAL 17
PARTNERSHIPS
FOR THE GOALS

GOODY'S | everest
GROUP OF COMPANIES

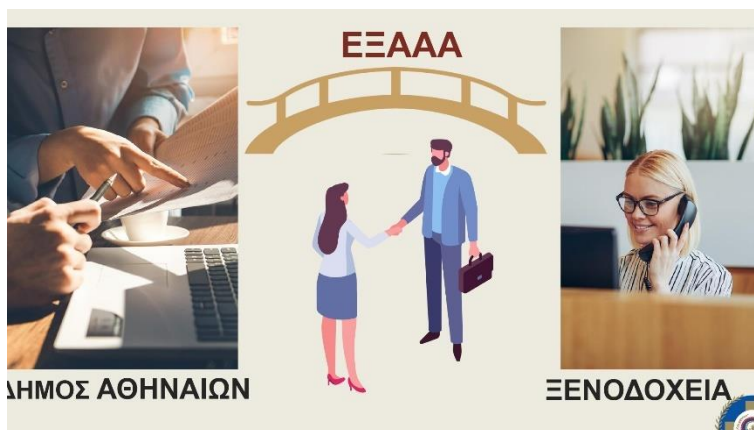




Κωνσταντίνος Γεωργαντάς

Προϊστάμενος Τμήματος Εναλλακτικής Διαχείρισης Απορριμμάτων, Δήμος Αθηναίων

«Το πρόγραμμα συλλογής και διαχείρισης των βιοαποβλήτων στα ξενοδοχεία της Αθήνας. Μια πρωτοβουλία του Δήμου Αθηναίων και της ΕΞΑΑΑ»





54
**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ
ΜΕ ΚΑΦΕ ΚΑΔΟ**



HOTEL



HOTEL



HOTEL



HOTEL



HOTEL



**ΜΑΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΕΙ
Η ΕΝΙΣΧΥΣΗ
ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**

**ΠΡΑΣΙΝΗ ΑΘΗΝΑ
ΠΡΑΣΙΝΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ**






**ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΟΥΜΕ
ΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ
ΜΕ ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ**






ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΣΗΣ



- ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗ ΣΤΗΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΑΣ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ 
- ΩΣ ΑΥΤΟΚΟΛΛΗΤΟ
- ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΕ ΕΝΤΥΠΗ & ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΜΟΡΦΗ 



54 ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΘΑ ΛΑΒΟΥΝ ΤΟ ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ



ΕΠΙΔΙΩΚΟΥΜΕ ΕΝΤΑΞΗ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ





**330.000 ΤΟΝΟΙ
ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ
ΕΤΗΣΙΩΣ**

- ΜΟΝΙΜΟΙ ΚΑΤΟΙΚΟΙ
- ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ
- ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ



**ΕΝΙΣΧΥΣΑΜΕ
ΤΗΝ
ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ**




**6.000
ΜΠΛΕ ΚΑΔΟΙ**

2019: 1 ΚΑΔΟΣ /180 ΚΑΤΟΙΚΟΥΣ
2023: 1 ΚΑΔΟΣ / 100 ΚΑΤΟΙΚΟΥΣ



**200
ΜΠΛΕ
ΚΩΔΩΝΕΣ**



**250
ΜΩΒ ΚΑΔΟΙ
ΓΙΑ ΤΗΝ
ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ
ΡΟΥΧΩΝ**

**2022:
1^η ΘΕΣΗ
ΣΕ 90 ΔΗΜΟΥΣ**



ΓΩΝΙΕΣ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗΣ 4 ΡΕΥΜΑΤΩΝ

ΓΙΑ
ΠΡΩΤΗ
ΦΟΡΑ



350
ΒΥΘΙΖΟΜΕΝΟΙ
ΚΑΔΟΙ
ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΟΥΝ
1.750
ΣΥΜΒΑΤΙΚΟΥΣ

ΒΙΟΑΠΟΒΛΗΤΑ



ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ
ΑΠΟ ΤΟ 2020...



- ΠΑΝΔΗΜΙΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ COVID-19
- ΑΠΑΓΟΡΕΥΤΙΚΟ ΕΝΑ ΟΙΚΙΑΚΟ ΔΙΚΤΥΟ
- ΛΥΣΗ ΟΙ ΜΕΓΑΛΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΒΙΟΑΠΟΒΛΗΤΩΝ



ΓΙΑΤΙ ΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ



ΠΑΡΑΓΟΥΝ
ΒΙΟΑΠΟΒΛΗΤΑ
ΟΡΓΑΝΩΜΕΝΕΣ ΔΟΜΕΣ

ΣΤΟΙΧΗΜΑ ΤΑ
ΠΡΑΣΙΝΑ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ
ΑΝΟΔΟΣ ΣΤΟΝ
ΤΟΥΡΙΣΜΟ ΜΕΤΑ ΤΟΝ
COVID-19

ΒΙΟΑΠΟΒΛΗΤΑ



N.4819/2021

44,4%

ΤΩΝ
ΣΥΝΟΛΙΚΩΝ
ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ
ΠΟΥ
ΠΑΡΑΓΟΥΜΕ

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ Η ΣΥΛΛΟΓΗ ΤΟΥΣ ΣΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ



ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ





ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΦΕ ΚΑΔΩΝ



- ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ
- ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΜΕ



ΕΠΙΛΟΓΗ



ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΑΠΟΚΟΜΙΔΗΣ

ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΕΠΟΧΙΚΟΤΗΤΑ & ΠΛΗΡΟΤΗΤΑ

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ ΔΗΜΟΥ ΑΘΗΝΑΙΩΝ



ΠΛΥΣΙΜΟ ΚΑΔΩΝ ΕΠΙ ΤΟΠΟΥ ΜΕ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΟ ΥΓΡΟ



ΟΧΗΜΑΤΑ ΑΠΟΚΟΜΙΔΗΣ

ΜΕ:

- ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ GPS
- ΖΥΓΙΣΤΙΚΟΥΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΕΣ

ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ
ΚΑΘΕ 15 ΗΜΕΡΕΣ ΣΤΑ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ

650 ΚΑΔΟΙ


54 ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ	20 ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΑ
93 SUPER MARKETS	350 ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ
16 ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΑ	13 ΛΑΪΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ
6 ΣΤΡΑΤΟΠΕΔΑ	

ΑΔΥΝΑΜΙΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ


ΠΡΟΣΜΙΞΕΙΣ	ΒΑΝΔΑΛΙΣΜΟΙ	ΣΤΕΝΟΙ ΔΡΟΜΟΙ
------------	-------------	---------------



ΕΝΤΑΞΗ ΝΕΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ



ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΣΤΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ



4.000 ΤΟΝΟΙ ΒΙΟΑΠΟΒΛΗΤΩ

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΚΟΜΠΟΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΝΩ ΛΙΟΣΙΑ



ΣΥΝΕΙΣΦΟΡΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ



75% ΣΥΛΛΟΓΗ ΑΠΟ ΑΛΛΟΥΣ ΜΕΓΑΛΟΥΣ ΠΑΡΑΓΟΓΟΥΣ

ΒΙΟΑΠΟΒΛΗΤΑ

ΣΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΣΥΛΛΕΓΕΤΑΙ ΠΕΡΙΠΟΥ 25% ΤΟ ΤΟΥ ΣΥΝΟΛΟΥ ΤΩΝ ΒΙΟΑΠΟΒΛΗΤΩΝ



ΜΕΙΩΣΗ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ



‘ΕΞΥΠΝΑ’ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΖΥΓΙΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ



Page 05



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΥΚΛΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

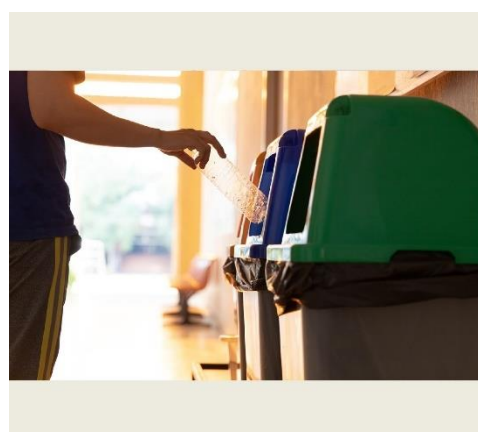


Page 05






**ΣΥΛΛΟΓΗ
ΒΙΟΑΠΟΒΛΗΤΩΝ
ΣΤΙΣ ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ**



**ΣΥΣΤΗΜΑ
ΠΛΗΡΩΝΩ
ΟΣΟ ΠΕΤΩ**
(N.4819/2021)



**ΗΜΕΡΙΔΕΣ
ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ
ΚΑΜΠΑΝΙΕΣ
ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΕΙΣ**

ΕΥΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗ





ΔΗΜΟΣ
ΑΘΗΝΑΙΩΝ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ
ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗΣ

ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ!





Αλέξανδρος Σαηνίδης
Training Content Creator, IEK AKMH

«ReBreeding: Βελτίωση της ποιότητας παραγωγής του ψωμιού και μείωση των αποβλήτων τροφίμων - Ανάδειξη του Erasmus+ ως καταλύτη για την προώθηση της κυκλικής οικονομίας στην Ευρώπη και την ενίσχυση νέων δεξιοτήτων και γνώσεων»

RE:BREADING

Βελτίωση της ποιότητας παραγωγής του ψωμιού και μείωση των αποβλήτων τροφίμων -
Ανάδειξη του Erasmus+ ως καταλύτη για την προώθηση της κυκλικής οικονομίας στην Ευρώπη και την ενίσχυση νέων δεξιοτήτων και γνώσεων

Αλέξανδρος Σαηνίδης - Παραγωγός Εκπαιδευτικού Περιεχομένου

Project number: 2021-1-LT01-KA220-VET-000034891

Co-funded by the European Union

Το έργο

Το έργο αφορά τη βιώσιμη παραγωγή του ψωμιού και άλλων προϊόντων αρτοποιίας, παράλληλα με τη ταυτόχρονη ποιοτική του αναβάθμιση σύμφωνα με τις αρχές του Ευρωπαϊκού Πράσινου "New Deal". Το Re:Breeding απευθύνεται σε όλους τους δρώντες που εμπλέκονται σε κάθε στάδιο παραγωγής ψωμιού, είτε πρόκειται για επαγγελματίες με εμπειρία είτε για εκπαιδευόμενους.

Co-funded by the European Union

Εταίροι

AKMI, Center for Social Innovation, Jobalito, Centrum Wspierania Edukacji i Przedsiębiorczości, fip Future In Perspective, BOSEV

Co-funded by the European Union



Erasmus+

Είναι προγράμματα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία αφορούν τους τομείς εκπαίδευσης, κατάρτισης της νεολαίας και του αθλητισμού.

Στην καρδιά του βρίσκονται οι ευρωπαϊκές αλλά και διεθνείς συνεργασίες, των οποίων η αξία αναγνωρίζεται με τη χρηματοδότηση της κοινοπραξίας για την επίτευξη ενός θετικού αποτελέσματος με αντίκτυπο μεγαλύτερης κλίμακας.




RE-BREEDING
with love to Planet and People




Στόχοι τού Έργου

- Η εκπαίδευση και η δημιουργία προγράμματος σπουδών σε βιώσιμες πρακτικές στον κλάδο παραγωγής ψωμιού.
- Η μείωση της σπατάλης τροφίμων στον τομέα της αρτοποιίας
- Η αναβάθμιση της διατροφικής αξίας του ψωμιού
- Η αύξηση ευαισθητοποίησης σχετικά με τη σημασία της βιωσιμότητας στον τομέα της αρτοποιίας
- Η παροχή εργαλείων βιωσιμότητας σε νέους επαγγελματίες αρτοποιούς
- Ο εντοπισμός βιώσιμων προκλήσεων




RE-BREEDING
with love to Planet and People

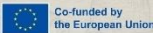


Βέλτιστες Πρακτικές

- Αποδοχή του γεγονότος ότι βιωσιμότητα δεν αποτελεί μόνο υπόθεση μεγάλων επιχειρήσεων
- Η χρήση του ψωμιού ως όχημα για την εισαγωγή θρεπτικών συστατικών στη διατροφή του καταναλωτή
- Ανταλλαγή απόψεων και γνώσεων αναφορικά με υλικά και τεχνικές σε διαφορετικούς τόπους του ευρωπαϊκού και διεθνούς χώρου
- Ενσωμάτωση στόχων βιωσιμότητας ως KPIs (Βασικοί Δείκτες Απόδοσης)
- Επαναχρησιμοποίηση θερμότητας και λυγών μορφών ενέργειας
- Επινόηση νέων προϊόντων με τη χρήση υλικών που μένουν από την παραγωγή υπάρχοντων προϊόντων αρτοποιίας
- Αναζήτηση τοπικών προμηθευτών



RE-BREEDING
with love to Planet and People







Βέλτιστες Πρακτικές

RE:BREADING
with love to Planet and People

- Εποχιακή χρήση υλικών
- Συμβολή στη παραγωγή biodiesel
- Branding και επικοινωνία αναφορικά με τα οφέλη και την προσβασιμότητα του προϊόντος
- Βαθύτερη κατανόηση της συμπεριφοράς του καταναλωτή
- Δωρεές ειδών άρτου σε αρμόδιους φορείς
- Συνεχής διερεύνηση του περιβαλλοντικού αντίκτυπου
- Πίεση για βιώσιμες και βιολογικές καλλιέργειες



Co-funded by the European Union

Σας Ευχαριστούμε!

RE:BREADING
with love to Planet and People

Στοιχεία Επικοινωνίας
sainidis@akmi-international.com

Ιστοσελίδα
rebreeding.eu

Scan here!



Co-funded by the European Union



Κωνσταντίνος Γιαννόπουλος

Πιστοποιημένος Εκπαιδευτής Ενηλίκων Ειδικοτήτων Εστίασης και Φιλοξενίας ΙΕΚ

«Η εκπαίδευση και η επαγγελματική κατάρτιση αρωγός για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στο χώρο της εστίασης και φιλοξενίας»



ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Ο τουρισμός είναι σε μεγάλο βαθμό εξαρτώμενος από τους φυσικούς πόρους και την ποιότητά τους. Η τουριστική ανάπτυξη βασίζεται σε σταθερή βάση σε συγκεκριμένες περιβαλλοντικές συνθήκες που επικρατούν στον προορισμό. Η παγκόσμια περιβαλλοντική αλλαγή απειλεί αυτές τις παγιωμένες συνθήκες με ρυθμό που επιταχύνεται.

Η παγκόσμια αλλαγή στο κλίμα απειλεί τους τουριστικούς προορισμούς. Το 5% των εκπομπών του διοξειδίου του άνθρακα προέρχονται από τον τομέα του τουρισμού (αεροπορικές μεταφορές, μετακίνηση με αυτοκίνητο, διαμονή) δίνοντας ώθηση στην κλιματική αλλαγή με ρυθμό που ακολουθεί την παγκόσμια τουριστική αύξηση (UNWTO, UNEP, 2015).

ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΑΖΙΚΟ ΣΤΟΝ «ΥΠΕΥΘΥΝΟ» ΤΟΥΡΙΣΜΟ

- Ο νέος τύπος τουρισμού αφορά μεγάλο αριθμό τουριστών, όπου οι προτεραιότητές τους, έχουν να κάνουν με την περιβαλλοντική προστασία και αναβάθμιση, την διατήρηση και αναζωογόνηση των τοπικών πολιτισμικών αξιών, την προώθηση της τοπικής ευημερίας, ενώ την ίδια στιγμή θέλει να προσφέρει στον επισκέπτη, μια πραγματική συμμετοχή στα πολιτισμικά δρώμενα της κοινωνίας που επισκέπτεται.
- Ο ρόλος των τουριστών αλλάζει και γίνονται περισσότερο υπεύθυνοι καταναλωτές και χρήστες αυτών των πόρων (Τσάρτας 2010).



Η ΚΥΚΛΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ



Η κυκλική οικονομία στην εστίαση και τη φιλοξενία αναφέρεται στην εφαρμογή των αρχών της κυκλικής οικονομίας εστιάζοντας κυρίως στα τρόφιμα, για τη μείωση των απορριμμάτων, τη βελτίωση της βιωσιμότητας και τη μεγιστοποίηση της αποδοτικότητας των πόρων.

- Και οι δύο τομείς έχουν σημαντικές περιβαλλοντικές και οικονομικές επιπτώσεις και η μετάβαση σε κυκλικές πρακτικές μπορεί να μετριάσει αυτές τις επιπτώσεις, δημιουργώντας παράλληλα νέες ευκαιρίες για τις επιχειρήσεις και τις κοινότητες.

Η ΚΥΚΛΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ



Η κυκλική οικονομία στην εστίαση και τη φιλοξενία αναφέρεται και στην ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ 4819/21 οι επιχειρήσεις τροφοδοσίας και μαζικής εστίασης (εστιατόρια & catering) ετήσιου τζίρου άνω των 300.000 ευρώ και των 500.0000 αντίστοιχα

- Οι ξενοδοχειακές μονάδες άνω των 100 κλινών υποχρεούνται, βάσει του παραπάνω νόμου, να καταγράφουν τα αποβληθέντα τρόφιμα και να δηλώνουν το πλεόνασμα τροφίμων, που διατίθενται ως δωρεά στο Ηλεκτρονικό Μητρώο Αποβλήτων Τροφίμων (ΗΜΑΤ) του Υπουργείου Ενέργειας και Περιβάλλοντος.

ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ



- Στο πλαίσιο της εκπαίδευσης η διάσταση της «πράξης» εκφράζεται κυρίως με την τεχνική-επαγγελματική εκπαίδευση.
- Η σαφής διάκρισή της από τη λεγόμενη «γενική μόρφωση», οδήγησε στο γνωστό ως «διπλό εκπαιδευτικό δίκτυο», δηλαδή στο δίκτυο της γενικής εκπαίδευσης, από τη μια πλευρά, και της τεχνικο-επαγγελματικής, από την άλλη (Κοτσιφάκης 2010).



ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ



- Στο παρελθόν και την Τριτοβάθμια εκπαίδευση πέρα από τις Ανωτατες τουριστικές σχολές Αναβύσσου, Ρόδου, Κρήτης, ο επισιτισμός και η φιλοξενία ήταν αντικείμενο κυρίως των τμημάτων «Τουριστικών Επιχειρήσεων» της σχολής «Διοίκησης και Οικονομίας» των ΤΕΙ με μαθήματα όπως:
 - «Εισαγωγή στην Επαγγελματική μαγειρική»,
 - «Μαζική παραγωγή φαγητού»
 - «Εστιάτορική Τέχνη»

ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ



- Τα ΤΕΙ μετά από αποφάσεις του υπουργείου παιδείας με νόμους το 2018 και 2019 καταργήθηκαν και απορροφήθηκαν από πανεπιστημιακά ιδρύματα, τροποποιώντας τα προγράμματα σπουδών τους με αντίστοιχα πανεπιστημιακά.
- Αποτέλεσμα των παραπάνω είναι ο κύριος όγκος των αποφοίτων στην εστίαση και την φιλοξενία να προέρχεται από τα Επαγγελματικά Λύκεια και Επαγγελματικές σχολές και κυρίως από τα Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ).

ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ








- Τα ΙΕΚ (Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης) του Υπουργείου Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων ξεκίνησαν σαν θεσμός τον Σεπτέμβριο του 1992 και αυτή τη στιγμή ως κύριο στόχο έχουν την παροχή Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης σε απόφοιτους της τυπικής μη υποχρεωτικής Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης, Γ. Ε. Λ. και ΕΠΑΛ.
- Στους απόφοιτους απονέμεται βεβαίωση κατάρτισης Επιπέδου 5 (Εθνικό & Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων)



ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ ΙΕΚ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ (1/2).

- Οι Ειδικότητες επισιτισμού και φιλοξενίας στα ΙΕΚ που εμπλέκονται στην διαχείριση των τροφίμων και το food waste είναι:

-  Στέλεχος Μονάδων Φιλοξενίας (Στελέχη Ξενοδοχειακών Μονάδων).
-  Στέλεχος Τεχνολογίας και Ελεγχού Τροφίμων και Ποτών.
-  Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρες- Chef).
-  Τεχνικός Αρτοποιός και Ζαχαροπλαστικής.
-  Τεχνικός Αμπελουργίας και Οινολογίας.



ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ ΙΕΚ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ (2/2).

Στις παραπάνω ειδικότητες διδάσκονται μαθήματα όπως:

- Οργάνωση - Λειτουργία Εστιατορίου
- Οργάνωση - Λειτουργία Μαγειρίου
- Τροφογνωσησία – Εδεσματολόγιο
- Διαιτητική
- Έλεγχος Εμπορευμάτων

- Έλλειψη μαθημάτων και θεματικών που αφορούν την κυκλική οικονομία και το περιβάλλον γενικότερα.



ΠΡΟΤΥΠΟΙ ΟΔΗΓΟΙ ΠΡΟΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ (ΦΕΚ Β 5327/6-9-2023)

- Εδώ θα πρέπει να αναφέρουμε ότι το τελευταίο διάστημα πραγματοποιείται η Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (Ι.Ε.Κ.)» του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση 2014 – 2020», που υλοποιείται από σύμπραξη των κοινωνικών εταίρων ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ το ΙΝΕ/ ΓΣΕΕ, το ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ, το ΚΑΕΛΕ/ΕΣΕΕ, το ΙΝΣΣΕΤΕ και από τον ΕΟΠΠΕΠ και συγχρηματοδοτήθηκε από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΚΤ).



ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ (1/2) ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ- ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ

- Στους προαναφερθέντες οδηγούς σπουδών κρίνεται αναγκαίο να ενταχθούν μαθήματα και θεματικές που αφορούν το περιβάλλον και την κυκλική οικονομία.
- Μαθήματα όπως:
 - Τουρισμός και Περιβάλλον
 - Διαχείριση Τροφίμων
 - Διαχείριση αποβλήτων
 - Κυκλική οικονομία στον στην εστίαση και την φιλοξενία
- Ενημέρωση- Οδηγίες προς τις συντακτικές ομάδες, έτσι ώστε να συμπεριλάβουν τις παραπάνω θεματικές στους οδηγούς σπουδών.



ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ (2/3) ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΣ ΙΕΚ

- Επίσης κρίνεται αναγκαία η ενημέρωση και επιμόρφωση των εκπαιδευτών σε θέματα που αφορούν το περιβάλλον και την κυκλική οικονομία με σκοπό:
- Να προσφέρει στους εκπαιδευτές τις απαραίτητες θεωρητικές γνώσεις ώστε να μεταδώσουν μέσα στην τάξη τις αρχές της κυκλικής οικονομίας.
- Να εφαρμόσουν αντίστοιχες πρακτικές και πρωτοβουλίες στο σχολικό περιβάλλον
- Να καλλιεργήσει στους σπουδαστές τη νοοτροπία βιωσιμότητας και της ιδιότητας του οικολογικά υπεύθυνου εργαζόμενου και πολίτη.



ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ (3/3)

- Σημαντική επίσης είναι η μετεκπαίδευση και ενημέρωση σε θέματα περιβάλλοντος για όλους τους εργαζόμενους και εμπλεκόμενους φορείς στην εστίαση και την φιλοξενία γιατί τονίζει την σημασία της δημιουργίας περιβαλλοντικής συνείδησης και την κατανόηση για την αναγκαιότητα της περιβαλλοντικής προστασίας.
- Ημερίδες- Ομιλίες και ενημέρωση για την τοπική κοινωνία σε σχέση με θέματα που επηρεάζουν το περιβάλλον μέσα στο οποίο ζει και γενικότερα να υπάρχει διαρκής πληροφόρηση για την πορεία της σχέσης μεταξύ τουρισμού και περιβάλλοντος.





ΑΕΙΦΟΡΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

- Ο τουρισμός θα συνεχίσει να αποτελεί τη βαριά βιομηχανία της χώρας και πέρα από την «Τουριστική συνείδηση» που επιβάλλεται να καλλιεργήσουν οι σπουδαστές και φοιτητές των τουριστικών τμημάτων και σχολών, θα πρέπει να δωθεί έμφαση και στην ενημέρωση και ευαισθητοποίηση σε θέματα περιβάλλοντος.
- Η ενσωμάτωση παραμέτρων που αφορούν το περιβάλλον στην τουριστική εκπαίδευση και τον τουριστικό σχεδιασμό γενικότερα είναι μια αναγκαία συνθήκη για την αειφόρο τουριστική ανάπτυξη.

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΛΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ!





Φίλιππος Κυρκίτσος
Πρόεδρος Οικολογικής Εταιρείας Ανακύκλωσης

«Παρουσίαση της Πλατφόρμας Zero Waste HORECA Hub»

Logos: ZERO WASTE FUTURE, Coca-Cola FOUNDATION, ΠΡΟΤΥΠΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

**NEA ΨΗΦΙΑΚΗ ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ
ZERO WASTE HORECA HUB**
zerowastefuture.gr
Κυρκίτσος Φίλιππος
Πρόεδρος Οικολογικής Εταιρείας Ανακύκλωσης

**2^ο Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων
ΕΣΤΙΑΣΗ & ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ
Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
2 Οκτωβρίου 2023**

Classified - Confidential

Logos: ZERO WASTE FUTURE, Coca-Cola FOUNDATION, ΠΡΟΤΥΠΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

**ΓΙΑΤΙ ZERO WASTE
HORECA HUB?**

Classified - Confidential



ΓΙΑΤΙ ZERO WASTE HORECA HUB?

1. Διότι ... ο κλάδος HoReCa παράγει περίπου το **1/3 των συνολικών απορριμμάτων** στη χώρα και το μέσο ποσοστό εκτροπής από ταφή με Διαλογή στην Πηγή του κλάδου το 2020, είναι μικρότερο από 5% !!!
2. Διότι ... όλοι οφείλουμε να συμβάλλουμε **στην αντιμετώπιση της Κλιματικής Κρίσης και της Περιβαλλοντικά ορθής Διαχείρισης των απορριμμάτων**
3. Διότι ... με βάση τη νέα νομοθεσία «Πληρώνω Όσο Πετώ - ΠΟΠ» οι επιχειρήσεις HoReCa θα πληρώνουν για τα απορρίμματα που δεν ανακυκλώνουν ή δεν αξιοποιούν;
4. Διότι ... το **51% των σύγχρονων καταναλωτών** έχει προτίμηση σε επιχειρήσεις που ακολουθούν πρακτικές προστασίας του περιβάλλοντος;

Classified - Confidential



Η ΚΑΜΠΑΝΙΑ ΨΗΦΙΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ 2022

www.zerowastehoreca.gr **ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ**

ΚΑΙ

- Online Εκπαιδευτικά Σεμινάρια
- Αξιολόγηση της επίδοσης & Zero Waste Διακρίσεις
- ΕΝΤΕΛΟΣ ΔΩΡΕΑΝ ΠΡΟΣΒΑΣΗ
- Ενημέρωση για τη νέα νομοθεσία για τα πλαστικά μιας χρήσης, την ανακύκλωση τα σπασμένα τραπεζιών & τα ΠΟΠ
- Πρακτικές για τη σωστή διαχείριση απορριμμάτων και την Zero Waste Πραξία

Είστε επιχείρηση εστίασης; Είστε επιχείρηση φιλοξενίας;

Classified - Confidential



Ξεκάθαρα οφέλη για τις επιχειρήσεις HoReCa και τη μετάβασή τους στη νέα εποχή:

- ✓ Αποκτούν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα
- ✓ Μειώνουν τα λειτουργικά τους έξοδα
- ✓ Ενημερώνονται με τη νέα νομοθεσία, και τις υποχρεώσεις, που τους αφορούν
- ✓ Μειώνουν τη φορολογία της επιχείρησής τους
- ✓ Μειώνουν τη γραφειοκρατία
- ✓ Εξασφαλίζουν δωρεάν πρόσβαση σε εργαλεία και καθοδήγηση από ειδικούς
- ✓ Αυξάνουν την προσέλκυση πελατών και επενδύουν στη φήμη τους
- ✓ Δείχνουν έμπρακτα την κοινωνική και περιβαλλοντική τους ευθύνη

Classified - Confidential



ΤΑ ΒΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΓΓΡΑΦΗ ΜΕΧΡΙ ΤΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΕΙΝΑΙ ΑΠΛΑ



ΒΗΜΑ 1
Κάνετε εγγραφή της επιχείρησής



ΒΗΜΑ 2
Ενημερωθείτε για το πρόγραμμα



ΒΗΜΑ 3
Παρακολουθήστε τα επιμορφωτικά σεμινάρια



ΒΗΜΑ 4
Καταγράψτε τα απορρίμμάτα σας για τουλάχιστον έναν μήνα



ΒΗΜΑ 5
Αποκτήστε την διάκριση ZWF



Zero Waste Ho.Re.Ca. διάκριση

Η Πρόληψη και η Χωριστή Συλλογή απορριμμάτων είναι τα κλειδιά για τη ZWF Διάκριση! Συγκεκριμένα, για να λάβει διάκριση η επιχείρησή σας, για 4 συνεχόμενες εβδομάδες πρέπει να πετύχει:



Προϋποθέσεις για να δικαιούται ένα HORECA να πάρει Διάκριση

ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ, ΟΠΩΣ ΠΡΟΚΥΠΤΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ Ή/ΜΗ ΤΩΝ 50 ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ, ΓΙΑ ΔΙΑΦΕΡΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ HORECA				ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΝΑΚΤΗΣΗΣ/ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΥΛΙΚΩΝ ΠΙΑ ΟΛΑ ΤΑ HORECA (% κ.β.)	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΔΙΑΚΡΙΣΗΣ
HORECA ΕΣΤΙΑΣΗΣ	HORECA ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΩΝ ΟΠΩΙΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ (ΠΛΗΡΟΥΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΠΡΩΙΝΟΥ)	HORECA ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ (ΧΩΡΙΣ ΠΡΩΙΝΟ ΚΑΙ ΧΩΡΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥΣ)	1. HORECA ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ ΜΕ ΠΑΡΟΧΗ ΜΟΝΟ ΠΡΩΙΝΟΥ 2. HORECA ΚΑΦΕΣΤΙΑΣΗΣ: Α. ΧΩΡΙΣ ΤΡΑΠΕΖΟΚΑΘΙΣΜΑΤΑ Ή Β. ΜΕ ΤΡΑΠΕΖΟΚΑΘΙΣΜΑΤΑ ΜΕ ΠΑΡΟΧΗ ΜΟΝΟ ΚΑΦΕ/ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ/ΠΟΤΩΝ (ΧΩΡΙΣ ΠΑΡΟΧΗ ΦΑΓΗΤΟΥ) 3. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ CATERING		
40	50	20	35	25%	ΧΑΛΚΙΝΗ
70	85	30	55	50%	ΑΡΓΥΡΗ
100	120	40	80	85%	ΧΡΥΣΗ

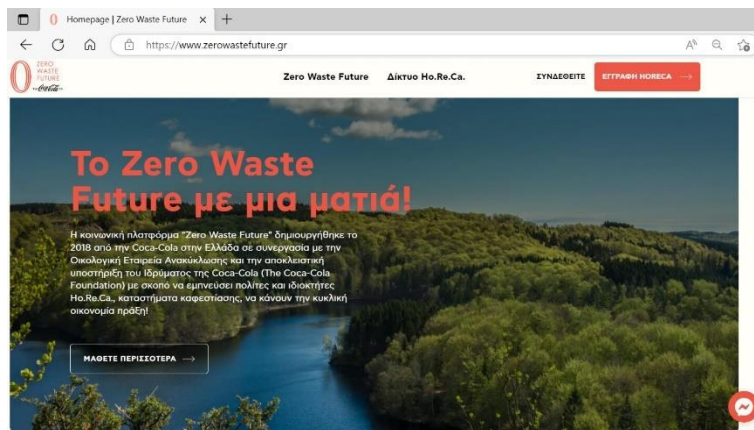
Classified - Confidential



Πρώτη εκτίμηση για το τι έχουν επιτύχει τα 53 Διακριθέντα HORECA

	Σύνολο Παραγωγής Απορριμμάτων t/y	Σύνολο Ανάκτησης Zero Waste t/y	Σύνολο Ανάκτησης Zero Waste (%)
M.O. ~112.000 HORECA Ελλάδα (εκτιμήσεις ΟΕΑ)	17,00	0,75	4,41%
M.O. στα 53 HORECA που πήραν Διάκριση	86,87	54,60	62,85%
Σύνολο 53 HORECA που πήραν Διάκριση	4.604,27	2.893,75	62,85%
ZW Συνολική ανάκτηση στα 53 HORECA επιπλέον του M.O. Ελλάδας		2.690,62	58,44%
M.O. ZW ανάκτηση στα 53 HORECA επιπλέον του M.O. Ελλάδας		50,77	58,44%

Classified - Confidential





Χάρτης μελών

Το δίκτυο zero waste συνεργατών μας, εκτείνεται σε κάθε γωνιά της Ελλάδας!



**Σας ευχαριστώ
για την παρακολούθηση**

www.zerowastefuture.gr

Classified - Confidential



Παράρτημα Β

Δελτίο Συμμετεχόντων

Τα στοιχεία δεν δημοσιοποιούνται



Παράρτημα Γ

Πρόσκληση



circulargreece
ώρα για δράση

**2ο Φόρουμ
για την
Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων**

Εστίαση & Φιλοξενία

Το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας και το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού έργου LIFE-IP CEI-Greece «Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα», που συντονίζει το Υ.Π.ΕΝ. σε συνεργασία με 19 στρατηγικούς εταίρους, διοργανώνουν και σας προσκαλούν στο «2ο Φόρουμ για την Πρόληψη Δημιουργίας Αποβλήτων Τροφίμων» που θα διεξαχθεί στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο τη Δευτέρα 2 Οκτωβρίου 2023, 10.00-15.00. Το 2ο Φόρουμ απευθύνει ευρύ κάλεσμα στους φορείς του τομέα φιλοξενίας και εστίασης, δίνοντας την ευκαιρία συμμετοχής σε ένα ουσιαστικό διάλογο για το κρίσιμο περιβαλλοντικό ζήτημα της σπατάλης τροφίμων.

Στο Φόρουμ θα παρευρεθούν εκπρόσωποι από τα αρμόδια Υπουργεία και άλλους δημόσιους φορείς, καθώς και εκπρόσωποι φορέων και επιχειρήσεων Φιλοξενίας και Εστίασης.

[Λείτε εδώ περισσότερες πληροφορίες](#) για την εκδήλωση και το πρόγραμμα.



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
HAROKOPIO UNIVERSITY



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Το έργο LIFE18 IP/GR/00013 συγχρηματοδοτείται από το πρόγραμμα LIFE της ΕΕ και το Πράσινο Ταμείο.

