



T O U R I S M  
T H I N K T A N K

«Κουλτούρα κυκλικής οικονομίας.  
Στρατηγική ανάπτυξη»

**ΑΝΤΑ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗ**

MSc στρατηγικό μάρκετινγκ, επικοινωνία

Ρόδος 26/03/24

Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου



circulargreece

ώρα για δράση



# ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΚΥΚΛΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

Δημιουργούμε κουλτούρα κυκλικής οικονομίας σημαίνει καλλιεργούμε παιδεία γύρω από το θέμα. Το εντάσσουμε στη μεγάλη ομπρέλα που λέγεται πολιτισμός.

Απόλυτα συνδεδεμένη η έννοια της κατανάλωσης και η κατανόηση και υιοθέτηση κουλτούρας και πρακτικών μείωσης της κατανάλωσης.



# ΑΠΟ ΠΟΥ ΞΕΚΙΝΑΜΕ

---

Η καλλιέργεια κουλτούρας κυκλικής οικονομίας ξεκινάει από τους πιο μικρούς πυρήνες.

Τοπική κοινωνία, σχολεία, οικογένεια, ο χώρος εργασίας/ επιχειρήσεις

Προϋποθέτει ο Δήμος, η Περιφέρεια να εξασφαλίζουν τις υποδομές για βιώσιμη ανάπτυξη και κυκλική οικονομία πχ σχεδιασμός μεταφορών, διαχείριση απορριμμάτων, σχεδιασμός για μείωση ρύπανσης κλπ.

Χρειαζόμαστε σαφήνεια στο τι μπορεί ο δήμος να διαχειριστεί σήμερα, στο άμεσο, στο απώτερο μέλλον.

---



# ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

---

Σήμερα η βιώσιμη ανάπτυξη ως όρος φαίνεται δυσνόητη και μας φέρνει σε αμηχανία. Χρειαζόμαστε λοιπόν εφαρμογές για την κοινωνία, πρακτικές που οδηγούν σε ποιότητα ζωής. Η διασύνδεση με τα ΑΕΙ είναι απαραίτητη.

Προσέγγιση συστημική, ολιστική με συλλογικές δράσεις για βιωσιμότητα των πόρων και της κοινωνίας. Άμεση και συστηματική εκπαίδευση λοιπόν της κοινωνίας.

Αλλαγή στις καταναλωτικές συνήθειες, βιώσιμα προϊόντα, υπευθυνότητα στην κατανάλωση, περιορισμό στα προϊόντα μιας χρήσης, παράταση στον κύκλο ζωής υλικών και προϊόντων, λιγότερες πρώτες ύλες.

---



# ΣΤΗΝ ΠΡΑΞΗ. ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

---

Για να αντιληφθούμε τι είναι η βιοποικιλότητα, οργανώνονται εκδρομές, με συλλόγους, ομάδες, σχολεία, επιχειρήσεις κλπ. Στο πεδίο να αναδείξουν τον πλούτο της χλωρίδας, πανίδας και την προστασία τους.

Σημαντικό να γνωρίσουμε τα βρώσιμα, τα αρωματικά, τα βότανα, την περίοδο και τον τρόπο συλλογής τους, τη χρήση τους στην κουζίνα, την ευεργετική τους συμμετοχή στην ποιότητα της ζωής μας.

---



# ΣΤΑ ΣΧΟΛΕΙΑ

---

Ξεκινάμε από τις μητέρες. Ο ρόλος τους είναι πολύ σημαντικός για τις επιλογές που θα κάνουν τα παιδιά τους, οι έφηβοι.

Πχ μαγειρεύουμε καθημερινά στο σπίτι, κολατσιό από το σπίτι κ.α. ποτέ γεύμα πρόχειρο στο πόδι. Το ίδιο ισχύει και για τον καφέ..., με τη δική μας κούπα. Καταργούμε το πλαστικό.

Ζητάμε από τη γιαγιά, τη θεία τα μυστικά της κουζίνας της.

Συγκεντρώνουμε την οικογένεια γύρω από ένα μεγάλο τραπέζι με κάθε ευκαιρία. Κάθε πιάτο, υλικό και μια ιστορία!

---



A close-up photograph of a tree trunk cross-section, showing concentric growth rings and a prominent knot in the center. The wood has a warm, golden-brown hue with darker, more textured areas. The knot is a dark, irregular shape, possibly a resin pocket or a dead branch inclusion.

# ΕΠΑΝΑΧΡΗΣΗ

# ΣΤΑ ΣΧΟΛΕΙΑ

---

Ένα σχολείο στο Χαλάνδρι, παράγει βιοντίζελ από τηγανέλαιο

Άλλο σχολείο διατηρεί κομποστοποιητή και συγκεντρώνει από τη γειτονιά οργανικά απόβλητα και παραδίδει λίπασμα για τους κήπους

Άλλο σχολείο: τσάντα πολλαπλών αγορών από T-shirt. Επανάχρηση του παλιού T-shirt, αλλαγή με τη χρήση φυσικών χρωστικών.

---





# ΣΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ

---

Στις κουζίνες των ξενοδοχείων εκπαίδευση στην αξιοποίηση, επανάχρηση, φύλλων και τμημάτων λαχανικών που αφαιρούνται και δε χρησιμοποιούνται στη σαλάτα πχ φτιάχνουμε νόστιμες σούπες.

Γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδες από φρούτα που δε χρησιμοποιούνται πχ καρπούζι, ρόγες σταφυλιού κλπ

Ανακύκλωση τροφίμων: crouton, πίτα με φρούτα

Υπολείμματα καφέ. Συλλογή και επανάχρηση ως ενισχυτικό εδάφους, pellet ή άλλο – νέα επιχειρηματική δραστηριότητα.

---



# ΣΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ

---

Τα ξενοδοχεία είναι μια μικρογραφία της κοινωνίας.

Μιλάμε συνεχώς με το προσωπικό μας.  
Εκπαίδευση, εκπαίδευση, εκπαίδευση.

Συζητάμε πχ για το πως διαχειρίζονται την ενέργεια στο σπίτι τους, την επιβάρυνση στο πορτοφόλι τους, τη σπατάλη νερού. Όταν συνειδητοποιούμε το κόστος από τα λάθη που κάνουμε, τρομάζουμε και βρίσκουμε τις λύσεις μας. Είναι τεχνική για αλλαγή συμπεριφοράς. Τόσο στην οικογενειακή όσο και στην επαγγελματική ζωή μας.

---



# ΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ

---

Μπορούν να επηρεάσουν όχι μόνο τους εργαζόμενους και τις οικογένειές τους αλλά επίσης την τοπική κοινότητα στην οποία ανήκουν καθώς και την εκπαιδευτική κοινότητα.

Παράδειγμα: το Ελληνικό Πρωινό του ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου έχει δοκιμαστεί ως πρακτική για να γνωρίσει στους μαθητές δημοτικού τα τοπικά προϊόντα και την αξία τους, τη γεύση τους, τις συνταγές και τη δύναμη του πρωτογενούς τομέα. Η πρακτική περιλαμβάνει φιλοξενία, δοκιμές, γευσιγνωσία, ομιλίες από ειδικούς τεχνολόγους, συζήτηση με το προσωπικό κουζίνας κλπ.

---



# Η ΠΡΑΚΤΙΚΟΤΗΤΑ

---

Αναδεικνύουμε το μάθημα Τεχνολογίας – δίνουμε επαγγελματικές κατευθύνσεις στα τεχνικά επαγγέλματα – έτσι προκύπτει η καινοτομία, στην προσπάθεια να βρούμε λύσεις σε προβλήματα καθημερινά.

Να βάλουμε ψηλά όλα τα επαγγέλματα και κυρίως τα τεχνικά.

Να τους δώσουμε πίσω την αξία τους και να αναδείξουμε τη βιώσιμη ανάπτυξη μέσα από την ποικιλία των ειδικοτήτων.

Αντίστοιχα σε προτεραιότητα μπαίνει η προστασία της βιοποικιλότητας.

---



## ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ

# 2ο ΕΠΟΤ - Παράθυρο, Κυκλική Οικονομία Στην Πράξη



**08 Απριλίου 2022, ώρα:18.00 - 20.00**

Επιμελητήριο Δωδεκανήσου – Ρόδος  
Υβριδική εκδήλωση

Ώρα προσέλευσης: 17.30-18.00

Θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας

Κρατήσεις θέσεων: [info@epot.gr](mailto:info@epot.gr)

Τηρούνται όλα τα μέτρα ασφάλειας κατά COVID-19

Απαραίτητη η μάσκα

Είσοδος μόνο με πιστοποιητικό εμβολιασμού ή

πιστοποιητικό νόσησης



---

# ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ

Άντα Καραγιάννη

MSc Στρατηγικό Μάρκετινγκ &  
Επικοινωνία

ΕΠΟΤ Tourism Think Tank

[info@praxisplus.gr](mailto:info@praxisplus.gr)

Μ. 6974353017