





Τίτλος Παραδοτέου:	Proceedings of the 4th Food Waste Prevention Forum Πρακτικά του 4 ^{ου} Φόρουμ Πρόληψης Αποβλήτων Τροφίμων
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 D7: Proceedings of the 4th meeting of the FWP Forum (M 72) C7 D7: Πρακτικά του 4ου Φόρουμ Πρόληψης Αποβλήτων Τροφίμων
Διαβάθμιση εγγράφου:	Ελεύθερης Πρόσβασης
Ημερομηνία:	Ιούλιος 2025
Είδος αρχείου:	Παραδοτέο
Έκδοση:	1.0
Πληροφορίες για παραπομπές:	LIFE-IP CEI-Greece_2025_Πρακτικά του 4 ^{ου} Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων_LIFE18 IPE/GR/000013 LIFE-IP CEI-Greece_2025_ Proceedings of the 4 th Food Waste Prevention Forum _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	10
3. Καλωσόρισμα, Σύντομες τοποθετήσεις, Χαιρετισμοί	12
4. Παρουσιάσεις εμπειρογνομόνων	14
5. Συμμετοχή	20
Παράρτημα Α- Παρουσιάσεις	21
Παράρτημα Γ- Υλικό Επικοινωνίας & Διάχυσης	25
Παράρτημα Δ-Εμφάνιση στα Media	27



Πίνακας Εικόνων

Εικόνα 1. Το Αμφιθέατρο του τμήματος Γεωγραφίας στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου	9
Εικόνα 2. Κάτια Λαζαρίδη, Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο	12
Εικόνα 3. Κωνσταντίνος Αρώνης, Χωρικός Αντιπεριφερειάρχης Βορείου Αιγαίου	13
Εικόνα 4. Γιώργος Αλεξίου, Πρόεδρος της Διαδημοτικής Επιχείρησης Διαχείρισης Απορριμμάτων & Περιβαλλοντικής Ανάπτυξης Λέσβου (ΔΕΔΑΠΑΛ)	13
Εικόνα 5. Αθανάσιος Κίζος, Καθηγητής, Πρόεδρος του Τμήματος Γεωγραφίας, Πανεπιστήμιο Αιγαίου	14
Εικόνα 6. Κάτια Λαζαρίδη, Καθηγήτρια στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο.	15
Εικόνα 7. Νίκος Σοφιανόπουλος, Sustainability Advocate and Auditor - Carbon Footprint Expert	16
Εικόνα 8. Φίλιππος Κυρκίτσος, Πρόεδρος Οικολογικής Εταιρείας Ανακύκλωσης	16
Εικόνα 9. Δημήτρης Λέκκας, Καθηγητής, Τμήμα Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου	17
Εικόνα 10. Βασίλης Βογιατζής, Πρόεδρος της Ένωσης Ξενοδόχων Λέσβου	18
Εικόνα 11. Μιχάλης Μαρμάρου, ιδρυτικό μέλος της Κοιν.Σ.Επ. Ηφαίστειο Ανεμώτιας	19
Εικόνα 12. Ρήγας Ζαφειρίου, Επικεφαλής Προγράμματος για τα Αειφόρα Αγροτοδιατροφικά Συστήματα, Medina	20



Πληροφορίες Εγγράφου

Εκδόσεις

Αριθμός	Ημερομηνία	Φορέας	Παρατηρήσεις
0.1	Ιούλιος	Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο	Προσχέδιο
0.2	Ιούλιος	ΥΠΕΝ/Εταίροι	Σχόλια
1.0	Ιούλιος 2025	ΧΠ	Τελικό

Ποιοτικός Έλεγχος Παραδοτέου

Έλεγχος	Ημερομηνία	Κατάσταση	Παρατηρήσεις
ΥΠΕΝ/Εταίροι	Ιούλιος 2025	Έλεγχος	
ΧΠ	Ιούλιος 2025	Ολοκλήρωση	



Περίληψη

Το 4^ο Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων σε επιχειρήσεις πώλησης και διανομής τροφίμων πραγματοποιήθηκε στις 4 Ιουλίου 2025, στο πλαίσιο της δράσης C7.2 “Ανάπτυξη φόρουμ διαλόγου ενδιαφερομένων 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.

Το 4^ο Φόρουμ για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων, που πραγματοποιήθηκε στη Μυτιλήνη, στόχευσε στην ανάδειξη της σημασίας της πρόληψης αποβλήτων τροφίμων σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας, με έμφαση στις ιδιαιτερότητες του νησιωτικού και τουριστικού χαρακτήρα της Λέσβου. Το Φόρουμ επιδίωξε να ενισχύσει τη συνεργασία μεταξύ επιχειρήσεων, παραγωγών, ερευνητικών και δημόσιων φορέων, δίνοντας βήμα σε καλές πρακτικές, καινοτομίες και τεχνολογικές λύσεις. Παρουσιάστηκαν εργαλεία πρόληψης και μέτρησης για τον ξενοδοχειακό κλάδο, πρωτοβουλίες κυκλικής βιοοικονομίας, καθώς και επιτυχημένα παραδείγματα από τον τομέα της φιλοξενίας και της μεταποίησης. Έμφαση δόθηκε στην ανάγκη τεκμηρίωσης μέσω αξιόπιστων δεδομένων, στη δημιουργία εθελοντικών συμφωνιών, και στη σύνδεση των τοπικών δράσεων με τους ευρωπαϊκούς στόχους μείωσης αποβλήτων έως το 2030. Το Φόρουμ συνέβαλε στην κινητοποίηση της τοπικής κοινωνίας και επιχειρηματικότητας, αναδεικνύοντας τη σημασία της πρόληψης ως βασικής στρατηγικής για ένα βιώσιμο σύστημα τροφίμων.

Το πρόγραμμα του 4^{ου} Φόρουμ οργανώθηκε ως εξής. Κατά το εναρκτήριο μέρος, εκλήθησαν εκπρόσωποι συγκεκριμένων δημοσίων φορέων να απευθύνουν χαιρετισμό. Η συνέχεια περιλάμβανε εμπεριστατωμένες και εις βάθος παρουσιάσεις εξειδικευμένων αντικειμένων στην ειδική θεματολογία του Φόρουμ, ενώ το τελευταίο μέρος περιλάμβανε συζήτηση με το κοινό.



Executive Summary

The 4th Food Waste Prevention Forum took place on July 04, 2025, as part of the action C7.2 "Development of stakeholder dialogue forums on food waste prevention" 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 4th Forum on Food Waste Prevention, held in Mytilene, aimed to highlight the importance of preventing food waste across all stages of the supply chain, with a particular focus on the island and tourism-related characteristics of Lesvos. The Forum sought to foster collaboration among businesses, producers, researchers, and public authorities, providing a platform for good practices, innovations, and technological solutions. Tools for prevention and measurement in the hospitality sector, circular bioeconomy initiatives, and successful case studies from food service and processing were presented. Emphasis was placed on the need for evidence-based data, the development of voluntary agreements, and the alignment of local actions with the EU targets for food waste reduction by 2030. The Forum contributed to mobilizing the local community and business sector, underlining the role of prevention as a key strategy for building a sustainable food system.

The program of the 4th Forum was structured as follows: During the opening session, representatives from selected public institutions were invited to deliver welcoming remarks. This was followed by in-depth and well-documented presentations focusing on specialized topics relevant to the Forum's central theme. The final part of the event included an open discussion with the audience

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, διοργανώνονται Φόρουμ για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων, με τακτικές συναντήσεις εργασίας και τελικό στόχο την ανάπτυξη εθελοντικών συμφωνιών και άλλων εργαλείων πολιτικής.

Το 1^ο και 2^ο Φόρουμ (Κρήτη 2022, Αθήνα 2023) ανέδειξαν τη σημασία της μείωσης της σπατάλης τροφίμων στον κλάδο της εστίασης, ενώ το 3^ο Φόρουμ (Θεσσαλονίκη 2024) διέυρυνε τη στόχευση σε όλη την αλυσίδα πώλησης και διανομής τροφίμων, προβάλλοντας προκλήσεις, καλές πρακτικές και ευκαιρίες μέσα από το εθνικό θεσμικό πλαίσιο και τους στόχους του ν. 4819/2021. Το 4^ο Φόρουμ στη Μυτιλήνη ενισχύει τη συνέργεια σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων, από το Αγρόκτημα στο Πιάτο, προάγοντας μια συστημική προσέγγιση για την πρόληψη της σπατάλης και την αξιοποίηση του κλάσματος των αναπόφευκτων αποβλήτων τροφίμων. Επικεντρώνεται σε σημεία-κλειδιά για δράση, καινοτομία και ανθεκτικότητα του αγροδιατροφικού τομέα, στοχεύοντας στην ανάπτυξη εθελοντικών συμφωνιών που θα συνεισφέρουν στην επίτευξη των στόχων που έρχεται να θέσει η ΕΕ για μείωση των αποβλήτων τροφίμων κατά 10%στη επεξεργασία και μεταποίηση και 30% σε επίπεδο λιανικής πώλησης και κατανάλωσης(στην εστίαση και στα νοικοκυριά).

Το 4^ο Φόρουμ πραγματοποιήθηκε στο Αμφιθέατρο του τμήματος Γεωγραφίας στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου στη Μυτιλήνη. Το 4ο Φόρουμ για τη Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων, που πραγματοποιήθηκε στη Μυτιλήνη, αξιοποίησε υβριδική μορφή συμμετοχής, ανταποκρινόμενο στην ιδιαίτερη γεωγραφική και λειτουργική πραγματικότητα ενός απομακρυσμένου νησιωτικού τόπου. Λόγω αυτής της ιδιαιτερότητας, δόθηκε η δυνατότητα εξ αποστάσεως παρακολούθησης των εργασιών του Φόρουμ ενώ κάποιες παρουσιάσεις ομιλητών πραγματοποιήθηκαν διαδικτυακά μέσω Zoom, διευρύνοντας τη συμμετοχή και ενισχύοντας τη διασύνδεση φορέων από την υπόλοιπη Ελλάδα.



Εικόνα 1. Το Αμφιθέατρο του τμήματος Γεωγραφίας στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου



2. Πρόγραμμα

Πρόγραμμα

11:00-11:15 Άφιξη – εγγραφές

Χαιρετισμοί

Μανώλης Γραφάκος, Γενικός Γραμματέας Συντονισμού Διαχείρισης Αποβλήτων,
Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας

Κωνσταντίνος Αρώνης, Χωρικός Αντιπεριφερειάρχης Βορείου Αιγαίου

11:15-11:45

Κίζος Αθανάσιος, Καθηγητής, Πρόεδρος του Τμήματος Γεωγραφίας, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

Γιώργος Αλεξίου, Πρόεδρος της Διαδημοτικής Επιχείρησης Διαχείρισης Απορριμμάτων &
Περιβαλλοντικής Ανάπτυξης Λέσβου (ΔΕΔΑΠΑΛ)

Ομιλίες

Προεδρείο: Κ. Λαζαρίδη

11:45-12:00

Σοφία Μάνη, Προϊσταμένη Τμήματος Διαχείρισης Αποβλήτων και Συντονίστρια του έργου
LIFE-IP CEI-Greece, ΥΠΕΝ
Πολιτικές και νομοθετικές δράσεις για την πρόληψη και τη διαχείριση των αποβλήτων
τροφίμων

12:00-12:15

Κάτια Λαζαρίδη, Καθηγήτρια, Τμήμα Γεωγραφίας, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
Δράσεις και πρωτοβουλίες για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων: διεθνείς και
ελληνικές καλές πρακτικές

12:15-12:25

Σωτήρης Μυλωνάς, Senior Sustainability and Health & Safety Expert - ESG Advisor &
Strategist (MSc)
Νίκος Σοφιανόπουλος, Sustainability Advocate and Auditor - Carbon Footprint Expert
(MSc)
“Ο χρόνος και το φαγητό είναι πολύτιμα για να σπαταλούνται” - Χρήση του
καινοτόμου εργαλείου μέτρησης και ανάλυσης Stop-Waste App για τη μείωση της
σπατάλης τροφίμων στον ξενοδοχειακό κλάδο στην Ελλάδα

12:25-12:35

Φίλιππος Κυρκίτσος, Πρόεδρος Οικολογικής Εταιρείας Ανακύκλωσης
Απόβλητα τροφίμων στη φιλοξενία και την εστίαση: η πλατφόρμα
www.zerowastefuture.gr και αποτελέσματα τα έτη 2023-2024

12:35-12:45

Δημήτρης Λέκκας, Καθηγητής, Τμήμα Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου
Απόβλητα τροφίμων στο χώρο της εστίασης στο νησί της Λέσβου



- 12:45-12:55 **Βασίλης Βογιατζής**, Πρόεδρος της Ένωσης Ξενοδόχων Λέσβου
Διαχείριση - ανακύκλωση τροφίμων και ΗΜΑΤ
- 12:55-13:05 **Μιχάλης Μαρμάρου**, μέλος της Κοιν.Σ.Επ. Ηφαίστειο Ανεμώτιας
Καινοτόμες βιώσιμες πρακτικές κυκλικής οικονομίας
- 13:05-13:15 **Ρήγας Ζαφειρίου**, Επικεφαλής Προγράμματος για τα Αειφόρα Αγροτοδιατροφικά Συστήματα, Medina
Καινοτομία της υπαίθρου και συμπεριληπτικές λύσεις κυκλικής βιοοικονομίας στο Βόρειο Αιγαίο – το ευρωπαϊκό RIBES
- 13.15-14:00 **Συζήτηση - Ανοιχτός Διάλογος**
Απόβλητα τροφίμων από το Αγρόκτημα στο Πιάτο: Προκλήσεις και προοπτικές

3. Καλωσόρισμα, Σύντομες τοποθετήσεις, Χαιρετισμοί

Το 4^ο Φόρουμ ξεκίνησε στις 11:30 π.μ. με την κ. Κάτια Λαζαρίδη (Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο) να απευθύνει την εναρκτήρια ομιλία καλωσορίσματος. Στην ομιλία της η κ. Λαζαρίδη ευχαρίστησε θερμά όλους για την παρουσία τους (διαδικτυακά και δια ζώσης), τονίζοντας ότι στόχος του Φόρουμ είναι να φωτίσει όχι μόνο το μέγεθος του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων, αλλά κυρίως τις λύσεις που μπορούμε να εφαρμόσουμε συλλογικά. Επεσήμανε ότι τέτοιες πρωτοβουλίες έχουν σκοπό να κινητοποιήσουν τη σκέψη και τη δράση όλων των εμπλεκόμενων μερών.



Εικόνα 2. Κάτια Λαζαρίδη, Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Ακολούθησε ο χαιρετισμός του εκπροσώπου της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου, κ. **Κωνσταντίνου Αρώνη** (Χωρικός Αντιπεριφερειάρχης Βορείου Αιγαίου), ο οποίος ανέφερε ότι, αν και η Περιφέρεια δεν έχει άμεση αρμοδιότητα στον τομέα της διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων, υλοποιεί προγράμματα που σχετίζονται με το αντικείμενο μέσω του ΕΣΠΑ και άλλων τομεακών χρηματοδοτήσεων. Δήλωσε τη βούληση της Περιφέρειας να συνδράμει στην ευρύτερη προσπάθεια και επισήμανε πως είναι σημαντικό να ενισχυθούν δράσεις ενημέρωσης του κοινού για την αξία της πρόληψης, αφού η σπατάλη τροφίμων είναι πρόβλημα διαχρονικό που ήδη αντιμετωπίζουμε και που θα ενταθεί αν δεν ληφθούν μέτρα.



Εικόνα 3. Κωνσταντίνος Αρώνης, Χωρικός Αντιπεριφερειάρχης Βορείου Αιγαίου

Στη συνέχεια, τον λόγο έλαβε εκπρόσωπος του Φορέα Διαχείρισης Στερεών Αποβλήτων Βορείου Αιγαίου, ο κύριος κ. **Γιώργος Αλεξίου** (Πρόεδρος της Διαδημοτικής Επιχείρησης Διαχείρισης Απορριμμάτων & Περιβαλλοντικής Ανάπτυξης Λέσβου - ΔΕΔΑΠΑΛ), ο οποίος παρουσίασε την καθημερινή εμπειρία του Φορέα με τις συνέπειες της απόρριψης μεγάλων ποσοτήτων αποβλήτων τροφίμων. Τόνισε την ανάγκη υιοθέτησης ενός νέου μοντέλου διαχείρισης της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων που να βασίζεται στην κυκλική οικονομία, με σεβασμό στον περιβαλλοντικό και κλιματικό αντίκτυπο. Ανέφερε ότι ο Φορέας υποστηρίζει ενεργά τη μετάβαση αυτή μέσω της ανάπτυξης τοπικών πιλοτικών προγραμμάτων «από το Αγρόκτημα στο Πιάτο» σε συνεργασία με δήμους, σχολεία και επιχειρήσεις. Τόνισε επίσης τη σημασία της ενίσχυσης των υποδομών συλλογής και επεξεργασίας οργανικών αποβλήτων, την υλοποίηση δράσεων επαναδιάθεσης πλεονασματικής τροφής και τη δικτύωση ανάμεσα στους κρίκους της αλυσίδας παραγωγής και κατανάλωσης. Τέλος, υπογράμμισε πως ο στόχος είναι να σταλεί το μήνυμα ότι κάθε ποσότητα τροφής μετράει και πως η αλλαγή ξεκινά από τις συνειδητές, καθημερινές επιλογές των πολιτών.



Εικόνα 4. Γιώργος Αλεξίου, Πρόεδρος της Διαδημοτικής Επιχείρησης Διαχείρισης Απορριμμάτων & Περιβαλλοντικής Ανάπτυξης Λέσβου (ΔΕΔΑΠΑΛ)

Τονίζοντας τη σπουδαιότητα του αντικειμένου του Φόρουμ, ο κ. **Αθανάσιος Κίζος** (Καθηγητής, Πρόεδρος του Τμήματος Γεωγραφίας, Πανεπιστήμιο Αιγαίου), εξέφρασε την τιμή και χαρά του για τη φιλοξενία του Φόρουμ στις εγκαταστάσεις του Τμήματος Γεωγραφίας. Τόνισε ότι η διαχείριση και η πρόληψη αποβλήτων τροφίμων αποτελεί στρατηγική κατεύθυνση της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής. Επεσήμανε όμως ότι οι πολιτικές από μόνες τους δεν αρκούν και πως απαιτείται ενεργός συμμετοχή και κινητοποίηση όλων των εμπλεκόμενων φορέων. Δήλωσε ότι το

Πανεπιστήμιο παραμένει ανοιχτό σε συνέργειες που συνδέουν την επιστήμη με τις πραγματικές ανάγκες της κοινωνίας και ευχήθηκε καλή επιτυχία στις εργασίες του Φόρουμ.



Εικόνα 5. Αθανάσιος Κίζος, Καθηγητής, Πρόεδρος του Τμήματος Γεωγραφίας, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

4. Παρουσιάσεις εμπειρογνομώνων

Η εκδήλωση του 4^{ου} Φόρουμ περιλάμβανε μια σειρά τοποθετήσεων από εμπειρογνώμονες του αντικειμένου που δραστηριοποιούνται στον κλάδο της εστίασης και φιλοξενίας και όχι μόνο.

Η έναρξη του Φόρουμ έγινε με την παρουσίαση της κ. **Φαίης Νάκου**, συνεργάτιδας του Υπουργείου Περιβάλλοντος και μέλους της ομάδας του έργου LIFE-IP CEI-Greece, η οποία έκανε παρέμβαση εξ αποστάσεως, αντικαθιστώντας την κ. Σοφία Μάνη. Στην ομιλία της ανέλυσε το θεσμικό πλαίσιο για τη διαχείριση και πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων στην Ελλάδα και την ΕΕ. Επεσήμανε ότι το ζήτημα διέπεται από τον Νόμο 4819/2021 για τα απόβλητα και εξήγησε πώς ορίζονται τα απόβλητα τροφίμων και τα πλεονάσματα, καθώς και τις προϋποθέσεις υπό τις οποίες ένα τρόφιμο καθίσταται απόβλητο. Υπογράμμισε ότι η κύρια πηγή αποβλήτων τροφίμων είναι τα νοικοκυριά, αλλά και ότι σημαντικές ποσότητες παράγονται στη μεταποίηση και την πρωτογενή παραγωγή. Παρουσίασε τα στοιχεία για το 2022 και την πυραμίδα ιεράρχησης διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων. Έκανε αναφορά στις απαιτήσεις της Οδηγίας 2018/851, η οποία βρίσκεται υπό τροποποίηση, και προανήγγειλε νέους ευρωπαϊκούς στόχους μείωσης κατά 30% έως το 2030, τόσο στον τομέα των νοικοκυριών όσο και σε εστίαση / τουρισμό και στη διανομή. Τέλος, επισήμανε ότι ήδη έχουν ξεκινήσει οι διαδικασίες για την υποχρεωτική καταγραφή των αποβλήτων τροφίμων από συγκεκριμένους επαγγελματικούς φορείς όπως σούπερ-μάρκετ, μονάδες επεξεργασίας τροφίμων και τουριστικά καταλύματα.

Στη συνέχεια, η κ. Κάτια Λαζαρίδη (Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο) παρουσίασε τις βασικές δράσεις του έργου LIFE-IP CEI-Greece που αφορούν τη μέτρηση και πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα, με ιδιαίτερη έμφαση στην εστίαση, τον τουριστικό κλάδο και την πρωτογενή παραγωγή. Τόνισε τη σημασία της τεκμηρίωσης μέσω αξιόπιστων δεδομένων ως προϋπόθεση για τον σχεδιασμό αποτελεσματικών παρεμβάσεων. Η παρουσίαση περιλάμβανε διεθνή και ευρωπαϊκά στατιστικά, αναδεικνύοντας τη σοβαρότητα της

σπατάλης τροφίμων και τις επιπτώσεις της στο περιβάλλον, την οικονομία και την κοινωνία. Ειδικά για την Ελλάδα, υπογραμμίστηκε η υστέρηση σε πολιτικές πρόληψης σε σύγκριση με χώρες όπως η Γαλλία, η Ιταλία και η Ισπανία. Τονίστηκε η ανάγκη ενίσχυσης των δράσεων δωρεάς και αναδιανομής, καθώς και η αξιοποίηση τεχνολογιών για τη μείωση των αποβλήτων, ιδίως στον τουριστικό τομέα. Ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε στη σημασία της πρόληψης, της επιχειρηματικής κατάρτισης και της ευαισθητοποίησης του κοινού, με στόχο ένα πιο αποδοτικό και βιώσιμο σύστημα τροφίμων. Κεντρικό μήνυμα αποτέλεσε η ανάγκη συνδυασμού τεχνολογικών λύσεων, πολιτικής βούλησης και κοινωνικής κινητοποίησης, ώστε η Ελλάδα να ενισχύσει τη δράση της για τη μείωση της τροφικής σπατάλης.



Εικόνα 6. Κάτια Λαζαρίδη, Καθηγήτρια στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο.

Το λόγο αμέσως μετά πήρε ο **κ. Νίκος Σοφιανόπουλος** (Sustainability Advocate and Auditor - Carbon Footprint Expert), ο οποίος παρουσίασε ένα καινοτόμο εργαλείο για τη μέτρηση, καταγραφή και ανάλυση αποβλήτων τροφίμων στον ξενοδοχειακό και ευρύτερο τομέα της εστίασης. Η ανάγκη για τη δημιουργία του προέκυψε από τα πρακτικά εμπόδια της καταγραφής σε περιβάλλοντα επαγγελματικής κουζίνας, όπου οι παραδοσιακές μέθοδοι δεν επαρκούν. Το εργαλείο, που αναπτύχθηκε στην Ελλάδα, περιλαμβάνει εφαρμογή με ενσωματωμένη ζυγαριά και καταγράφει το είδος, την προέλευση και την αιτία δημιουργίας κάθε αποβλήτου. Εφαρμόστηκε πιλοτικά σε 12 ξενοδοχεία, καταγράφοντας πάνω από 37.000 μετρήσεις και 720 διαφορετικά είδη αποβλήτων, επιτυγχάνοντας μέση μείωση κατά 30% ανά διανυκτέρευση και συνολική εξοικονόμηση περίπου 130.000 ευρώ. Το εργαλείο λειτούργησε απρόσκοπτα, υποστηρίχθηκε από το προσωπικό και συνοδεύτηκε από δράσεις ενημέρωσης πελατών. Η παρουσίαση κατέδειξε τη συμβολή του τόσο στην περιβαλλοντική όσο και την οικονομική διάσταση της διαχείρισης αποβλήτων στον τουριστικό τομέα.



Εικόνα 7. Νίκος Σοφιανόπουλος, Sustainability Advocate and Auditor - Carbon Footprint Expert

Ακολούθησε ο κ. **Φίλιππος Κυρκίτσος** (Πρόεδρος Οικολογικής Εταιρείας Ανακύκλωσης), ο οποίος παρουσίασε την εξέλιξη μιας περιβαλλοντικής καμπάνιας για τις επιχειρήσεις HORECA, η οποία ξεκίνησε το 2018 και εξελίχθηκε σε ψηφιακή πλατφόρμα με στόχο τη μείωση αποβλήτων, συμπεριλαμβανομένων των αποβλήτων τροφίμων, καθώς και την εξοικονόμηση ενέργειας, νερού και προμηθειών. Η πρωτοβουλία, που υποστηρίζεται από το The Coca-Cola Foundation, έχει προσεγγίσει πάνω από 3.000 επιχειρήσεις και απονέμει διακρίσεις με βάση επιδόσεις στη διαχείριση αποβλήτων, την κατανάλωση ενέργειας και νερού και τις βιώσιμες προμήθειες. Τα αποτελέσματα περιλαμβάνουν πάνω από 20.000 τόνους υλικών που καταμετρήθηκαν, με εκτιμώμενη μείωση εκπομπών CO₂ κατά 53.000 τόνους και εξοικονόμηση 5,7 εκατ. κυβικών μέτρων νερού. Η πρόληψη αποβλήτων τροφίμων, η ανακύκλωση και η κομποστοποίηση αποτελούν βασικούς πυλώνες του έργου. Η συμμετοχή των επιχειρήσεων οδηγεί σε μείωση κόστους, αύξηση πελατείας και δημιουργία θέσεων εργασίας, ενισχύοντας τόσο το οικονομικό όσο και το περιβαλλοντικό αποτύπωμα του κλάδου.



Εικόνα 8. Φίλιππος Κυρκίτσος, Πρόεδρος Οικολογικής Εταιρείας Ανακύκλωσης

Στη συνέχεια, το λόγο πήρε ο κ. **Δημήτρης Λέκκας**, (Καθηγητής, Τμήμα Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου), ο οποίος παρουσίασε τη δουλειά του Εργαστηρίου Διαχείρισης

Αποβλήτων με έμφαση στα απόβλητα τροφίμων στον τουριστικό τομέα. Αναφέρθηκε στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Πράσινης Συμφωνίας και τους στόχους για κλιματική ουδετερότητα έως το 2050. Τόνισε ότι το 1/3 της παγκόσμιας παραγωγής τροφίμων καταλήγει στα απόβλητα, αντιπροσωπεύοντας τεράστια σπατάλη πόρων (νερού, ενέργειας, γης). Παρουσίασε δεδομένα για τα απόβλητα τροφίμων στον ξενοδοχειακό τομέα: σύμφωνα με τη μελέτη του εργαστηρίου τους σε τρία ξενοδοχεία υψηλής κατηγορίας, κατά μέσο όρο παράγονται 0,85 κιλά ανά διανυκτέρευση, με συνολική εκτίμηση για τον κλάδο περίπου 118.000 τόνους ετησίως. Ανέλυσε κάποιες από τις κύριες πηγές σπατάλης, όπως ο μπουφές και τα περισσεύματα στα πιάτα (plate waste), οι οποίες επηρεάζονται από τις απαιτήσεις των tour operators. Αναφέρθηκε επίσης σε εμπειρική έρευνα που έγινε στη φοιτητική λέσχη του Πανεπιστημίου Αιγαίου, όπου μελετήθηκαν οι ποσότητες φαγητού που απορρίπτονται στην προετοιμασία, το σερβίρισμα και στο πιάτο. Τέλος, τόνισε την ανάγκη συνεργασίας μεταξύ πανεπιστημίων, επαγγελματιών της εστίασης και τοπικών αρχών για μείωση των αποβλήτων τροφίμων και την υιοθέτηση καλών πρακτικών, ενώ υπογράμμισε την καθυστέρηση της χώρας στην αξιοποίηση εργαλείων όπως η κομποστοποίηση μικρής κλίμακας.



Εικόνα 9. Δημήτρης Λέκκας, Καθηγητής, Τμήμα Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

Στη συνέχεια, ο κύριος **Βασίλης Βογιατζής**, (Πρόεδρος της Ένωσης Ξενοδόχων Λέσβου), εκπροσωπώντας την αγορά και τον τουριστικό κλάδο, μίλησε για τις πραγματικές προκλήσεις και δυνατότητες στον χώρο της φιλοξενίας, μεταφέροντας την οπτική «από τη θεωρία στην πράξη».

Ο κ. Βογιατζής εστίασε στην ανάγκη μείωσης της σπατάλης τροφίμων στα ξενοδοχεία, επισημαίνοντας πως το πρόβλημα εντοπίζεται κυρίως στη συμπεριφορά των πελατών, ιδιαίτερα στην κατάχρηση του μπουφέ. Όπως ανέφερε χαρακτηριστικά, πρόκειται σε μεγάλο βαθμό για ζήτημα παιδείας και κουλτούρας κατανάλωσης. Ταυτόχρονα, υπογράμμισε ότι οι ξενοδοχειακές επιχειρήσεις οφείλουν να επενδύουν σε ποιοτικές πρώτες ύλες και να ενσωματώνουν πρακτικές μείωσης αποβλήτων, όπως η επαναχρησιμοποίηση υλικών στη μαγειρική και η βελτιστοποίηση της αποθήκευσης.

Ιδιαίτερη έμφαση έδωσε στην ανάγκη ενίσχυσης της δωρεάς πλεονάζοντος φαγητού σε κοινωνικές δομές, ενώ αναφέρθηκε και στη σημασία της σωστής διαχείρισης των οργανικών υπολειμμάτων, όπως τα βρώσιμα έλαια και τα υπολείμματα τροφών, τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν ή να αξιοποιηθούν ως ζωοτροφές. Τέλος, τόνισε τον ρόλο της καταγραφής και του ελέγχου των αποβλήτων, ιδιαίτερα σε χώρους όπως καντίνες και τραπεζαρίες, ως μέσο για τη συστηματική παρακολούθηση και μείωση της σπατάλης. Κλείνοντας, επισήμανε ότι η ποιότητα της τροφής είναι καθοριστική, λέγοντας χαρακτηριστικά: «Όταν το φαγητό είναι ποιοτικό, δεν περισσεύει».



Εικόνα 10. Βασίλης Βογιατζής, Πρόεδρος της Ένωσης Ξενοδόχων Λέσβου

Έπειτα, ο λόγος παραχωρήθηκε στον κύριο **Μιχάλη Μαρμάρου** (μέλος της Κοιν.Σ.Επ. Ηφαίστειο Ανεμώτιας), ο οποίος παρουσίασε τη δράση μιας κοινωνικής συνεταιριστικής επιχείρησης που ιδρύθηκε σε ένα μικρό αμπελουργικό χωριό της Λέσβου με στόχο την αναβίωση του τοπικού αμπελώνα και τη βιώσιμη ανάπτυξη της περιοχής. Το εγχείρημα βασίζεται σε μια συλλογική προσπάθεια νέων ανθρώπων που ανέλαβαν τη διαχείριση της γης, εφαρμόζοντας μεθόδους αγροοικολογίας και αναγεννητικής γεωργίας. Μέσα από τη συμμετοχή εθελοντών, εγκαταλελειμμένα κτήματα αποκαθίστανται και επανέρχονται σε παραγωγή. Αναπτύχθηκαν εγκαταστάσεις μεταποίησης (οινοποιείο, αποσταγματοποιείο), δημιουργήθηκε πρότυπος βιολογικός αμπελώνας. Οι δράσεις εντάσσονται σε όλη την αλυσίδα αξίας, από την παραγωγή μέχρι και την τουριστική εμπειρία. Η επιχείρηση υλοποίησε δύο καινοτόμα έργα με τη στήριξη του Πράσινου Ταμείου. Το πρώτο αφορούσε την αποκατάσταση υποβαθμισμένου εδάφους και τη δημιουργία εκπαιδευτικού βιολογικού αμπελώνα, ενώ το δεύτερο τη χρήση πρακτικών κυκλικής οικονομίας στην αγροτική παραγωγή για την προσαρμογή στην κλιματική αλλαγή. Πραγματοποιήθηκε αξιοποίηση υποπροϊόντων από οινοποιεία και ελαιουργεία (στέμφυλα, φύλλα ελιάς, υπολείμματα κλαδεμάτων), παραγωγή biochar και οργανικών μειγμάτων, καθώς και εφαρμογή κομπόστ με χρήση πρόβειου μαλλιού για τη διατήρηση της υγρασίας. Οι δράσεις συνδυάζονται με συνεχή

εκπαιδευτικά βιωματικά εργαστήρια για την τοπική κοινωνία και τους επισκέπτες. Ο στόχος είναι η ενίσχυση της κοινωνικής συνοχής, η ενεργός συμμετοχή των κατοίκων και η μεταφορά τεχνογνωσίας ώστε το παράδειγμα να εφαρμοστεί και σε άλλα χωριά. Η πρωτοβουλία συνδυάζει περιβαλλοντικούς, κοινωνικούς και οικονομικούς στόχους, φιλοδοξώντας να αλλάξει το παραγωγικό παράδειγμα με κέντρο την κοινότητα.



Εικόνα 11. Μιχάλης Μαρμάρου, ιδρυτικό μέλος της Κοιν.Σ.Επ. Ηφαίστειο Ανεμώτιας

Την εκδήλωση έκλεισε η παρουσίαση του κ. **Ρήγα Ζαφειρίου**, Επικεφαλή Προγράμματος για τα Αειφόρα Αγροτοδιατροφικά Συστήματα της περιβαλλοντικής οργάνωσης Medina. Ο κ. Ζαφειρίου παρουσίασε το έργο RIBES, μια διεθνή πρωτοβουλία που εστιάζει στην κυκλική βιοοικονομία και τη βιώσιμη αγροδιατροφική επιχειρηματικότητα. Το έργο υλοποιείται από την οργάνωση Medina με τη συμμετοχή 20 εταίρων από 14 χώρες και εφαρμόζεται στην περιοχή του Βορείου Αιγαίου, μέσω της ενεργοποίησης μιας Τοπικής Ομάδας Κυκλικής Βιοοικονομίας. Στο πλαίσιο του έργου διερευνώνται πρακτικές αξιοποίησης αγροτικών υπολειμμάτων, όπως η χρήση κλαδεμάτων για την παραγωγή biochar και ενέργειας, καθώς και η μετατροπή μαλλιού προβάτων σε οργανικό εδαφοβελτιωτικό.

Επιπλέον, αναπτύσσεται ψηφιακή πλατφόρμα για την προώθηση κυκλικών βιοπροϊόντων και διαμορφώνονται προτάσεις πολιτικής και διακυβέρνησης που στοχεύουν στην ενίσχυση της κυκλικής βιοοικονομίας σε τοπικό και υπερτοπικό επίπεδο. Ο κ. Ζαφειρίου ανέδειξε τη σημασία της στήριξης των παραγωγών μέσα από την προστιθέμενη αξία, την καθετοποίηση της παραγωγής, τη σύνδεσή της με τον τουρισμό και την αξιοποίηση τοπικών πόρων που έως τώρα υποαξιοποιούνται. Τέλος, υπογράμμισε την ανάγκη για δικτύωση, κατάρτιση και επιχειρηματική υποστήριξη, ως βασικά εργαλεία για τη βιωσιμότητα και την ανθεκτικότητα του πρωτογενούς τομέα, ιδιαίτερα σε νησιωτικές περιοχές όπως το Βόρειο Αιγαίο.



Εικόνα 12. Ρήγας Ζαφειρίου, Επικεφαλής Προγράμματος για τα Αειφόρα Αγροτοδιατροφικά Συστήματα, Medina

5. Συμμετοχή

Στο 4ο Φόρουμ η συμμετοχή προσώπων και εκπροσώπων ήταν ευρύτατη, με συνολική συμμετοχή εξήντα ενός (78) ατόμων εκ των οποίων τα σαράντα έξι (24) παρακολούθησαν την εκδήλωση δια ζώσης και 54 διαδικτυακά.

Από δημόσιους φορείς στο ακροατήριο υπήρξαν εκπρόσωποι από τη Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου, και από το Δήμο Μυτιλήνης.

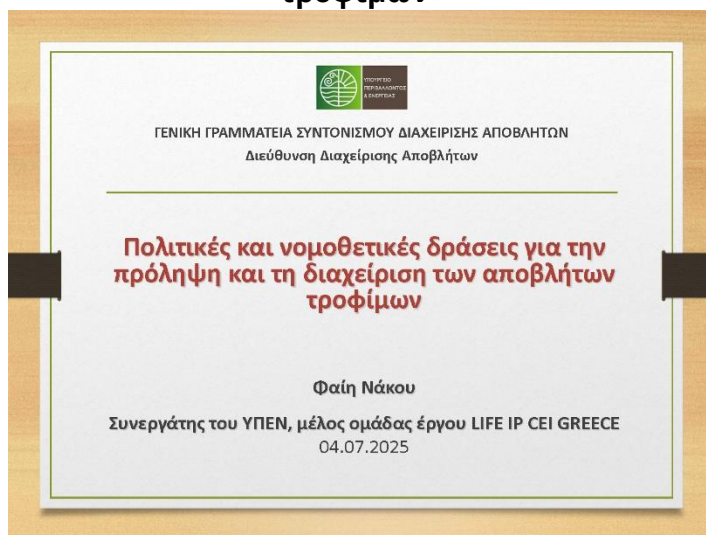
Αναλυτικά η λίστα με τους συμμετέχοντες επισυνάπτεται στο Παράρτημα Β (εμπιστευτικό).

Παράρτημα Α- Παρουσιάσεις

Φαίη Νάκου

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

«Πολιτικές και νομοθετικές δράσεις για την πρόληψη και τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων»



Κάτια Λαζαρίδη

Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

«Δράσεις και πρωτοβουλίες για την πρόληψη αποβλήτων τροφίμων: διεθνείς και ελληνικές καλές πρακτικές»



Νίκος Σοφιανόπουλος,

Sustainability Advocate and Auditor - Carbon Footprint Expert (MSc)

«Ο χρόνος και το φαγητό είναι πολύτιμα για να σπαταλούνται» - Χρήση του καινοτόμου εργαλείου μέτρησης και ανάλυσης Stop-Waste App για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στον ξενοδοχειακό κλάδο στην Ελλάδα»

**Φίλιππος Κυρκίτσος,**

Πρόεδρος Οικολογικής Εταιρείας Ανακύκλωσης

«Απόβλητα τροφίμων στη φιλοξενία και την εστίαση: η πλατφόρμα www.zerowastefuture.gr και αποτελέσματα τα έτη 2023-2024»



Δημήτρης Λέκκας,

Καθηγητής, Τμήμα Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

«Απόβλητα τροφίμων στο χώρο της εστίασης στο νησί της Λέσβου»



The slide features a dark blue background with a large, stylized white and yellow circular graphic on the left. A small inset video shows the speaker. The text is in white and yellow.

**Απόβλητα τροφίμων στο χώρο
της εστίασης στο νησί της Λέσβου**

Δημήτρης Λέκκας
Εργαστήριο Διαχείρισης Αποβλήτων
Τμήμα Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

Μυτιλήνη 4 Ιουλίου, 4ο Φόρουμ
για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων

Μιχάλης Μαρμάρου,

μέλος της Κοιν.Σ.Επ. Ηφαίστειο Ανεμώτιας

«Καινοτόμες βιώσιμες πρακτικές κυκλικής οικονομίας»



The slide has a light purple background. On the left is a circular logo with a stylized figure. On the right is a photo of a wine glass with grapes. A small inset video shows the speaker.

Με τον καιρό να' ναι κόντρα...



Ηφαίστειο Ανεμώτιας
Κοιν.Σ.Επ.



Ρήγας Ζαφειρίου,
Επικεφαλής Προγράμματος για τα Αειφόρα Αγροτοδιατροφικά Συστήματα, Medina
**«Καινοτομία της υπαίθρου και συμπεριληπτικές λύσεις κυκλικής βιοοικονομίας στο
Βόρειο Αιγαίο – το ευρωπαϊκό RIBES»**





Παράρτημα Γ- Υλικό Επικοινωνίας & Διάχυσης

Αφίσα





Δελτίο Τύπου



circulargreece

αίμα για δράση

LIFE-IPCEI-Greece
Εφαρμογή της Κυκλικής
Οικονομίας στην Ελλάδα
LIFE18 IPE/GR/000013

Αθήνα, 30 Ιουνίου 2025

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Στη Μυτιλήνη το 4^ο Φόρουμ κατά της σπατάλης τροφίμων**4ο Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων: «Από το Αγρόκτημα στο Πιάτο» Μυτιλήνη, Πανεπιστήμιο Αιγαίου – Τμήμα Γεωγραφίας**

Πόση τροφή απορρίπτεται κάθε μέρα χωρίς λόγο; Πώς μπορούμε να μειώσουμε τη σπατάλη και να αξιοποιήσουμε κάθε διαθέσιμο πόρο; Με αυτά τα ερωτήματα στο επίκεντρο, η Μυτιλήνη φιλοξενεί την Παρασκευή 4 Ιουλίου από τις 11:00 έως τις 14:00 το «4ο Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων», μια ανοιχτή συνάντηση για το μέλλον των τροφίμων, της γεωργίας και του περιβάλλοντος.

Η δράση εντάσσεται στο ευρωπαϊκό έργο LIFE-IP CEI-GREECE – «Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα» (LIFE18 IPE/GR/000013), το οποίο συντονίζεται από το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας (ΥΠΕΝ) και συγχρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα LIFE της Ευρωπαϊκής Ένωσης και το Πράσινο Ταμείο.

Το 4ο Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων: «Από το Αγρόκτημα στο Πιάτο», που διοργανώνεται από το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο με την υποστήριξη του Μεσογειακού Ινστιτούτου για τη Φύση και τον Άνθρωπο (MedINA) και συντονίζεται από το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας, απευθύνεται σε επαγγελματίες του αγροδιατροφικού τομέα, στέλεχη φορέων, επιχειρηματίες της εστίασης και του τουρισμού, φοιτητές αλλά και κάθε πολίτη που ενδιαφέρεται για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων και τη μετάβαση σε ένα βιώσιμο και ανθεκτικό σύστημα παραγωγής και κατανάλωσης.

Στόχος των Φόρουμ είναι η ενίσχυση του διαλόγου και της συνεργασίας σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων, μέσα από καλές πρακτικές, καινοτόμα παραδείγματα και εργαλεία πολιτικής. Η φετινή συνάντηση εστιάζει ειδικά στα νησιά του Βορείου Αιγαίου, δίνοντας έμφαση σε κρίσιμες παραμέτρους που αφορούν την ανθεκτικότητα και τη βιώσιμη ανάπτυξη του αγροδιατροφικού τομέα. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στις μονάδες εστίασης, σε ξενοδοχειακές μονάδες, αλλά και στους αγροδιατροφικούς συνεταιρισμούς.

Υπενθυμίζεται ότι η Ευρωπαϊκή Ένωση θέτει δεσμευτικούς στόχους: μείωση των αποβλήτων κατά 10% στην επεξεργασία και μεταποίηση και κατά 30% στη λιανική πώληση, την εστίαση και τα νοικοκυριά. Το Φόρουμ της Μυτιλήνης αποτελεί βήμα προς την επίτευξή τους.

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



circulargreece

αίμα για δράση

LIFE-IPCEI-Greece
Εφαρμογή της Κυκλικής
Οικονομίας στην Ελλάδα
LIFE18 IPE/GR/000013

Η συμμετοχή στο 4ο Φόρουμ είναι δωρεάν και ανοιχτή στο κοινό. Η εκδήλωση πραγματοποιείται υβριδικά, με συμμετοχή δια ζώσης καθώς και μέσω διαδικτύου.

-Δήλωση συμμετοχής: [Φόρουμ εγγραφής 4ο FORUM](#)

-Για να παρακολουθήσετε το 4ο Φόρουμ διαδικτυακά, πατήστε στον ακόλουθο σύνδεσμο: [Zoom Link – 4ο Forum Μυτιλήνη](#)

###

Λίγα λόγια για το έργο «LIFE-IP CEI-Greece - Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα»

Το ολοκληρωμένο έργο «LIFE-IP CEI-Greece - Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα» φιλοδοξεί να συμβάλει στην υλοποίηση του Εθνικού Σχεδίου Διαχείρισης Αποβλήτων, του Εθνικού Προγράμματος Πρόληψης Δημιουργίας Αποβλήτων και της Εθνικής Στρατηγικής για την Κυκλική Οικονομία. Με το έργο αναδεικνύεται μια νέα αντίληψη στον τομέα των αποβλήτων στη βάση των αρχών της κυκλικής οικονομίας, υιοθετώντας πρακτικές και αλλαγές συμπεριφοράς για την αύξηση του κύκλου ζωής των προϊόντων, την μετατροπή των αποβλήτων σε πόρους και την αποτελεσματική εφαρμογή της νομοθετικής δέσμης μέτρων για τα απόβλητα. Το Έργο συντονίζεται από το ΥΠΕΝ και υλοποιείται σε συνεργασία με 19 στρατηγικούς εταίρους.

Περισσότερες πληροφορίες για το LIFE-IP CEI-Greece είναι διαθέσιμες στην ιστοσελίδα μας www.circulargreece.gr και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης:

- <https://www.facebook.com/CircularGreece/>
- <https://twitter.com/CircularGreece>
- <https://www.linkedin.com/company/life-ip-cei-greece-circular-greece/>
- <https://www.instagram.com/circulargreece/>
- <https://youtube.com/@circulargreece>

Διοργανωτής



Με την υποστήριξη

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



Το έργο LIFE18 IP/GR/000013 συγχρηματοδοτείται από το πρόγραμμα LIFE της ΕΕ.
Το έργο LIFE18 IP/GR/000013 συγχρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα Ταμείο.

Παράρτημα Δ-Εμφάνιση στα Media

Εμφάνιση στα Media

Πριν

- ertnews.gr

https://www.ertnews.gr/perifereiakoi-stathmoi/voreio_aigaio/sti-mytilini-to-4o-foroum-kata-tis-spatalis-trofimon/

- politicalesvos.gr

<https://www.politikaesvos.gr/sti-mytilini-to-4o-foroum-kata-tis-spatalis-trofimon/>

- aelostv.gr

<https://aeolos.tv/106741/sti-mytilini-to-4o-foroum-kata-tis-spatalis-trofimon/>

- limnoslive.gr

<https://limnoslive.gr/2025/07/sti-mytilini-to-4o-foroum-kata-tis-spatalis-trofimon-kai-diadiktyaka-pantou/>

- Circular Greece

<https://circulargreece.gr/el/events/4forumfoodprevention/>



Μετά

- [emprosnet.gr](https://www.emprosnet.gr)

<https://www.emprosnet.gr/koinonia-alias/perivallon/sto-4o-foroum-prolipsis-apovliton-trofimon-o-proedros-tis-dedapal>

- [lesvospen.gr](https://www.lesvospen.gr)

<https://www.lesvospen.gr/o-proedros-tis-dedapal-giorgos-alexiou-sto-4o-foroum-gia-tin-prolipsis-apovliton-trofimon-apo-to-agroktima-sto-piatio/>

