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

Παραδοτέο C7.D8

Πρακτικά του 5ου Φόρουμ Πρόληψης Αποβλήτων Τροφίμων

Deliverable C7.D8
Proceedings of the 5th Food Waste Prevention Forum

Οκτώβριος, 2026

Τίτλος Παραδοτέου:	Proceedings of the 5th Food Waste Prevention Forum Πρακτικά του 5ου 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 D8: Proceedings of the 5th meeting of the FWP Forum (M 84) C7 D8: Πρακτικά του 5ου Φόρουμ Πρόληψης Αποβλήτων Τροφίμων
Διαβάθμιση εγγράφου:	Ελεύθερης Πρόσβασης
Ημερομηνία:	Οκτώβριος 2026
Είδος αρχείου:	Παραδοτέο
Έκδοση:	1.0
Πληροφορίες για παραπομπές:	LIFE-IP CEI-Greece_2026_Πρακτικά του 5ου Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων_LIFE18 IPE/GR/000013 LIFE-IP CEI-Greece_2026_ Proceedings of the 5th Food Waste Prevention Forum _LIFE18 IPE/GR/000013
Υπεύθυνος επικοινωνίας εγγράφου:	Κάτια Λαζαρίδη, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, klasaridi@hua.gr Katia Lasaridi, Harokopio University of Athens, 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 3
Πίνακας Εικόνων 4
Περίληψη 6
Executive Summary 7
1. Γενικές πληροφορίες 8
2. Πρόγραμμα 10
3. Έναρξη εργασιών και εισαγωγικές τοποθετήσεις 12
4. Εισηγήσεις 5ου Φόρουμ 13
Παράρτημα Α- Παρουσιάσεις 23
Παράρτημα Β (εμπιστευτικό) Error! Bookmark not defined.
Παράρτημα Γ - Υλικό Επικοινωνίας & Διάχυσης 27

Πίνακας Εικόνων

Εικόνα 1. Άποψη της αίθουσας τελετών του τμήματος Γεωγραφίας στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, όπου πραγματοποιήθηκε το 5ο Φόρουμ _____9
Εικόνα 2. Άποψη της αίθουσας κατά την έναρξη των εργασιών του 5ου Φόρουμ. _____12
Εικόνα 3. Η κ. Φαίη Νάκου παρουσιάζει το θεσμικό και νομοθετικό πλαίσιο για την πρόληψη και τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων. _____13
Εικόνα 4. Η κ. Κάτια Λαζαρίδη παρουσιάζει διεθνείς και ελληνικές καλές πρακτικές για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων στη μεταποίηση και στο λιανεμπόριο. _____14
Εικόνα 5. Η κ. Ντία Χωραφά παρουσιάζει τις δράσεις του «Μπορούμε» και της Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων._____15
Εικόνα 6. Η κ. Αλεξία Μαχαίρα παρουσιάζει τις δράσεις της ΑΒ Βασιλόπουλος για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων._____16
Εικόνα 7. Ο κ. Νίκος Λυσιγάκης παρουσιάζει εργαλεία και πρακτικές πρόληψης της Lidl Ελλάς για το σύγχρονο λιανεμπόριο. _____17
Εικόνα 8. Ο κ. Αλέξανδρος Μαρκαντωνάκης, Διευθύνων Σύμβουλος των Μύλων Κρήτης, κατά τη διαδικτυακή του παρουσίαση για την αξιοποίηση συμπαραγώγων της βιομηχανίας τροφίμων ως νέων αλυσίδων αξίας. _____18
Εικόνα 9. Ο κ. Πασχάλης Καστανάς κατά την παρουσίασή του για τη μετάβαση από την πρόληψη στην αξιοποίηση για την ελληνική βιομηχανία τροφίμων._____19
Εικόνα 10. Στιγμιότυπο από τον ανοιχτό διάλογο με θέμα «Από τη γραμμή παραγωγής στο ράφι: Προκλήσεις, λύσεις και συνέργειες», με τη συμμετοχή εκπροσώπων της ακαδημαϊκής κοινότητας, του λιανεμπορίου, της βιομηχανίας τροφίμων και της κοινωνίας των πολιτών. _____20
Εικόνα 11. Παρέμβαση συμμετεχόντων κατά τον ανοιχτό διάλογο, όπου συζητήθηκαν οι εθελοντικές συμφωνίες, η συνεργασία μεταποίησης και λιανεμπορίου, η αναδιανομή τροφίμων και η ανάγκη αξιόπιστης μέτρησης._____21

Πληροφορίες Εγγράφου

Εκδόσεις

Αριθμός	Ημερομηνία	Φορέας	Παρατηρήσεις
0.1	Σεπτέμβριος 2026	Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο	Προσχέδιο
1.0	Οκτώβριος	ΥΠΕΝ/Εταίροι	Ενσωμάτωση σχολίων/τελικό

Ποιοτικός Έλεγχος Παραδοτέου

Έλεγχος	Ημερομηνία	Κατάσταση	Παρατηρήσεις
ΥΠΕΝ/Εταίροι	Οκτώβριος 2026	Έλεγχος	Ολοκληρώθηκε

Περίληψη

Το 5ο Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων διοργανώθηκε από το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο και πραγματοποιήθηκε στις 2 Ιουλίου 2026, στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο στην Αθήνα, στο πλαίσιο της δράσης C7.2 «Ανάπτυξη ενός Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων» του έργου LIFE-IP CEI-Greece «Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα» (LIFE18 IPE/GR/000013), το οποίο συντονίζεται από το ΥΠΕΝ, υλοποιείται σε συνεργασία με άλλους 19 εταίρους και συγχρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα LIFE της Ευρωπαϊκής Ένωσης και το Πράσινο Ταμείο.

Με τίτλο «Από τη Γραμμή Παραγωγής στο Ράφι: Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων στη Μεταποίηση και στο Λιανεμπόριο», το 5ο Φόρουμ επικεντρώθηκε στη μεταποίηση και το λιανεμπόριο, με στόχο την ανάδειξη πρακτικών πρόληψης, την ανταλλαγή εμπειριών και τη διερεύνηση δυνατοτήτων συνεργασίας και εθελοντικών δεσμεύσεων για τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων.

Μετά τις εισαγωγικές τοποθετήσεις και την παρουσίαση του έργου LIFE-IP CEI-Greece, ακολούθησαν εισηγήσεις για το θεσμικό και νομοθετικό πλαίσιο, τους ευρωπαϊκούς στόχους μείωσης έως το 2030, τη μέτρηση και την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων, τις συνεργασίες και τις πρακτικές που εφαρμόζονται στο οργανωμένο λιανεμπόριο, καθώς και παραδείγματα αξιοποίησης συμπαραγώγων και άλλων ροών της βιομηχανίας τροφίμων. Παράλληλα, παρουσιάστηκαν ζητήματα συνεργασίας μεταξύ επιχειρήσεων, δημόσιων φορέων και οργανώσεων, καθώς και ο ρόλος των επιχειρήσεων στην εφαρμογή μέτρων πρόληψης και στην επίτευξη των ευρωπαϊκών στόχων.

Στο πλαίσιο αυτό, ιδιαίτερη αναφορά έγινε στην υπό οριστικοποίηση εθελοντική συμφωνία συνεργασίας μεταξύ του Υπουργείου Περιβάλλοντος και Ενέργειας και της Ένωσης Σούπερ-Μάρκετ Ελλάδας (ΕΣΕ), η οποία προωθήθηκε στο πλαίσιο των σχετικών δράσεων του LIFE IP CEI-Greece για την πρόληψη αποβλήτων τροφίμων. Η συμφωνία υπογράφηκε ακολούθως στις 21 Ιουλίου 2026 και τέθηκε σε εφαρμογή τον Σεπτέμβριο του ίδιου έτους με στόχο τη συμβολή του κλάδου στην επίτευξη της Ευρωπαϊκής δέσμευσης για μείωση κατά 30% έως το 2030.

Το πρόγραμμα ολοκληρώθηκε με ανοιχτό διάλογο με θέμα «Από τη γραμμή παραγωγής στο ράφι: Προκλήσεις, λύσεις και συνέργειες», κατά τον οποίο συζητήθηκαν ζητήματα μέτρησης, εθελοντικών συμφωνιών, συνεργασίας μεταξύ μεταποίησης και λιανεμπορίου, αναδιανομής τροφίμων, αξιοποίησης της τεχνολογίας και ενημέρωσης των καταναλωτών. Η διοργάνωση αποτέλεσε συνέχεια των προηγούμενων Φόρουμ του έργου, ενισχύοντας τον διάλογο μεταξύ των εμπλεκόμενων φορέων για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων.

Executive Summary

The 5th Food Waste Prevention Forum was organised by Harokopio University of Athens and held on 2 July 2026 at the University premises in Athens, within the framework of Action C7.2, "Development of a Stakeholder Food Waste Prevention Forum", of the LIFE-IP CEI-Greece project "Implementation of the Circular Economy in Greece" (LIFE18 IPE/GR/000013). The project is coordinated by the Ministry of Environment and Energy (MEEN), implemented in collaboration with 19 partners, and co-funded by the LIFE Programme of the European Union and the Green Fund.

Entitled "From the Production Line to the Shelf: Food Waste Prevention in Food Processing and Retail", the 5th Forum focused on the food processing and retail sectors, aiming to highlight prevention practices, facilitate the exchange of experience, and explore opportunities for cooperation and voluntary commitments to reduce food waste.

Following the opening remarks and a brief presentation of the LIFE-IP CEI-Greece project, the Forum continued with presentations on the institutional and legislative framework, the European reduction targets for 2030, food waste measurement and prevention, cooperation and practices applied in the retail sector, as well as examples of the valorisation of co-products and other streams generated by the food industry. In parallel, issues related to cooperation among businesses, public authorities and organisations were presented, together with the role of businesses in implementing prevention measures and contributing to the achievement of the European targets.

In this context, particular reference was made to the voluntary cooperation agreement between the Ministry of Environment and Energy and the Greek Supermarket Association (GSA), which was then in the final stage of preparation and was promoted within the framework of the relevant LIFE-IP CEI-Greece actions on food waste prevention. The agreement was subsequently signed on 21 July 2026 and implemented from September 2026, with the aim of supporting retail sector's contribution to the EU target of a 30% reduction in food waste by 2030.

The programme concluded with an open dialogue entitled "From the Production Line to the Shelf: Challenges, Solutions and Synergies", during which participants discussed issues related to measurement, voluntary agreements, cooperation between food processing and retail, food redistribution, the use of technology and consumer awareness. The 5th Forum built on the previous meetings of the initiative, further strengthening dialogue among the stakeholders involved in food waste prevention.

1. Γενικές πληροφορίες

Στο πλαίσιο των δράσεων του έργου «Εφαρμογή της Κυκλικής Οικονομίας στην Ελλάδα» (LIFE-IP CEI-Greece, LIFE18 IPE/GR/000013), που συγχρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα LIFE της Ευρωπαϊκής Ένωσης και το Πράσινο Ταμείο, διοργανώνονται Φόρουμ για την Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων, με στόχο την ενίσχυση της συνεργασίας μεταξύ των εμπλεκόμενων φορέων, την ανταλλαγή γνώσεων και καλών πρακτικών και την ανάπτυξη εθελοντικών συμφωνιών και άλλων εργαλείων πολιτικής για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Τα προηγούμενα τέσσερα Φόρουμ, που πραγματοποιήθηκαν στην Κρήτη το 2022, στην Αθήνα το 2023, στη Θεσσαλονίκη το 2024 και στη Μυτιλήνη το 2025, συνέβαλαν στη σταδιακή διεύρυνση του διαλόγου για την πρόληψη αποβλήτων τροφίμων. Οι πρώτες διοργανώσεις επικεντρώθηκαν κυρίως στους τομείς της εστίασης και της φιλοξενίας, ενώ στη συνέχεια η θεματολογία επεκτάθηκε στην πώληση και διανομή τροφίμων και συνολικά στην εφοδιαστική αλυσίδα, αναδεικνύοντας την ανάγκη συνεργασίας μεταξύ των διαφορετικών σταδίων παραγωγής, διακίνησης και κατανάλωσης.

Σε συνέχεια αυτών των δράσεων, το 5ο Φόρουμ πραγματοποιήθηκε την Πέμπτη 2 Ιουλίου 2026, στην Αίθουσα Τελετών του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου στην Αθήνα, με θέμα «Από τη Γραμμή Παραγωγής στο Ράφι: Πρόληψη Αποβλήτων Τροφίμων στη Μεταποίηση και στο Λιανεμπόριο». Η διοργάνωση εστίασε στον ρόλο της βιομηχανίας τροφίμων και του λιανεμπορίου, δύο τομέων που επηρεάζουν άμεσα τη διαχείριση των πρώτων υλών, των τελικών προϊόντων και των πλεονασμάτων τροφίμων, αλλά και έμμεσα τη δημιουργία αποβλήτων στα υπόλοιπα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Βασική επιδίωξη του Φόρουμ ήταν να αναδειχθούν οι δυνατότητες πρόληψης δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων μέσα από την αποτελεσματικότερη διαχείριση της παραγωγής και των αποθεμάτων, τη βελτίωση των διαδικασιών διάθεσης των προϊόντων, την αναδιανομή κατάλληλων προς κατανάλωση τροφίμων και την αξιοποίηση συμπαραγώγων και αναπόφευκτων ροών της βιομηχανίας τροφίμων. Παράλληλα, επιδιώχθηκε η ανάδειξη των εμποδίων που αντιμετωπίζουν οι επιχειρήσεις κατά την εφαρμογή σχετικών πρακτικών και η διερεύνηση ευκαιριών συνεργασίας μεταξύ μεταποιητικών επιχειρήσεων, λιανεμπορίου, δημόσιων φορέων και οργανώσεων της κοινωνίας των πολιτών.

Η θεματολογία συνδέθηκε με τις ευρωπαϊκές πολιτικές για την πρόληψη αποβλήτων τροφίμων και τους στόχους μείωσης έως το 2030, οι οποίοι προβλέπουν μείωση κατά 10% στον τομέα της επεξεργασίας και μεταποίησης και κατά 30% σε επίπεδο λιανικής πώλησης και κατανάλωσης. Στο πλαίσιο των σχετικών δράσεων του LIFE IP-CEI Greece, παρουσιάστηκε και η εθελοντική συμφωνία συνεργασίας μεταξύ του Υπουργείου Περιβάλλοντος και Ενέργειας και της Ένωσης Σούπερ-Μάρκετ Ελλάδας, η οποία βρισκόταν τότε στο τελικό στάδιο οριστικοποίησης. Το Εθελοντικό Σύμφωνο Συνεργασίας υπογράφηκε στις 21 Ιουλίου 2026 και προβλέπει τον συντονισμό της εθελοντικής συμμετοχής των 19 επιχειρήσεων-μελών της ΕΣΕ σε δράσεις πρόληψης και μείωσης των αποβλήτων τροφίμων, με στόχο τη συμβολή του οργανωμένου λιανεμπορίου στην επίτευξη της ευρωπαϊκής δέσμευσης.

Στις εργασίες του Φόρουμ συμμετείχαν ως ομιλητές εκπρόσωποι του Υπουργείου Περιβάλλοντος και Ενέργειας, του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου, της Συμμαχίας για τη

Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων και της οργάνωσης «Μπορούμε», καθώς και εκπρόσωποι του οργανωμένου λιανεμπορίου και της βιομηχανίας τροφίμων. Ειδικότερα, συμμετείχαν ο κ. Μανώλης Γραφάκος, Γενικός Γραμματέας Συντονισμού Διαχείρισης Αποβλήτων του ΥΠΕΝ, η κ. Μαίρη Πλατή, Υπεύθυνη Διαχείρισης του έργου LIFE-IP CEI-Greece, η κ. Φαίη Νάκου, Φαίη Νάκου, Περιβαλλοντολόγος, Εμπειρογνώμων του έργου LIFE-IP CEI-Greece στο ΥΠΕΝ, η κ. Κάτια Λαζαρίδη, Καθηγήτρια του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου, η κ. Ντία Χωραφά, Συντονίστρια της Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων και Υπεύθυνη Τομέα Νομοθεσίας και Πολιτικής της οργάνωσης «Μπορούμε», η κ. Αλεξία Μαχαίρα από την ΑΒ Βασιλόπουλος, ο κ. Νίκος Λυσιγάκης από τη Lidl Ελλάς, ο κ. Αλέξανδρος Μαρκαντωνάκης, Διευθύνων Σύμβουλος των Μύλων Κρήτης, και ο κ. Πασχάλης Καστανάς, Συντονιστής της Επιτροπής Περιβάλλοντος και Αειφορίας του ΣΕΒΤ και Sustainable Packaging Manager της Nestlé Hellas Α.Ε. Στον ανοιχτό διάλογο που ακολούθησε συμμετείχαν επιπλέον ο κ. Κωνσταντίνος Αμπελιώτης, Καθηγητής του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου, και η κ. Εύη Κωνσταντινίδη, εκπρόσωπος της Ένωσης Σούπερ-Μάρκετ Ελλάδας, μαζί με την κ. Ντία Χωραφά και τον κ. Πασχάλη Καστανά, υπό τον συντονισμό της κ. Κάτιας Λαζαρίδη.

Το πρόγραμμα διαρθρώθηκε σε εισηγήσεις σχετικά με τις πολιτικές και τις νομοθετικές εξελίξεις, τις υφιστάμενες πρωτοβουλίες πρόληψης, τις επιχειρηματικές πρακτικές και τις δυνατότητες αξιοποίησης των ροών της παραγωγικής διαδικασίας.

Το 5ο Φόρουμ πραγματοποιήθηκε με δυνατότητα τόσο δια ζώσης όσο και διαδικτυακής παρακολούθησης μέσω της πλατφόρμας Zoom, διευκολύνοντας τη συμμετοχή ενδιαφερόμενων φορέων και επιχειρήσεων από διαφορετικές περιοχές της χώρας.



Εικόνα 1. Άποψη της αίθουσας τελετών του τμήματος Γεωγραφίας στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, όπου πραγματοποιήθηκε το 5ο Φόρουμ

2. Πρόγραμμα

Πρόγραμμα

10:00-10:15 Άφιξη - εγγραφές

Ομιλίες
Προεδρείο: Κάτια Λαζαρίδη & Κώστας Αμπελιώτης

10:15-10:30 **Μανώλης Γραφάκος**, *Γενικός Γραμματέας Συντονισμού Διαχείρισης Αποβλήτων, Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας*
Χαιρετισμός

10:30-10:40 **Μαίρη Πλατή,** *Υπεύθυνη Διαχείρισης Έργου LIFE-IP CEI-Greece, Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας*
Το έργο LIFE-IP CEI-Greece και οι δράσεις για την πρόληψη αποβλήτων τροφίμων

10:40-11:00 **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

11:00-11:15 **Κάτια Λαζαρίδη**, *Καθηγήτρια, Τμήμα Γεωγραφίας, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο*
Δράσεις και πρωτοβουλίες για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων: διεθνείς και ελληνικές καλές πρακτικές

11:15-11:30 **Ντία Χωραφά,** *Συντονίστρια, Συμμαχία για τη Μείωση Σπατάλης Τροφίμων , Υπεύθυνη Τομέα Νομοθεσίας και Πολιτικής, Μπορούμε*
Πρόληψη σπατάλης κατά μήκος της αλυσίδας αξίας τροφίμων: συνεργασίες & δράσεις

11:30-11:45 **Αλεξία Μαχαίρα,** *Υπεύθυνη Επικοινωνίας και Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης ΑΒ Βασιλόπουλος*
ΑΒ, Η Μείωση της σπατάλης τροφίμων, το Πάθος μας

11:45-12:00 **Νίκος Λυσιγάκης**, *Senior Consultant - Corporate Affairs & Sustainability, Lidl Ελλάς*
Από το Ράφι στο Καλάθι (και όχι στους Κάδους): Εργαλεία και Πρακτικές Πρόληψης για το Σύγχρονο Λιανεμπόριο

12:00-12:15 ***Διάλειμμα / Καφέ***

12:15-12:30 **Αλέξανδρος Μαρκαντωνάκης**, *Διευθύνων Σύμβουλος, Μύλοι Κρήτης*
Τα Συμπαράγωγα της Βιομηχανίας Τροφίμων ως Νέες Αλυσίδες Αξίας: Η Εμπειρία των Μύλων Κρήτης

12:30-12:45 **Πασχάλης Καστανάς**, *Συντονιστής της Επιτροπής Περιβάλλοντος & Αειφορίας ΣΕΒΤ, Sustainable Packaging Manager, Nestlé Hellas AE*
Food Waste to Value: Από την Πρόληψη στην Αξιοποίηση για την Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων

12:45-13:30 **Συζήτηση - Ανοιχτός Διάλογος**

Από τη γραμμή παραγωγής στο ράφι: Προκλήσεις, λύσεις και συνέργειες

Συντονισμός: **Κάτια Λαζαρίδη**, Καθηγήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Σύντομη τοποθέτηση / Παρέμβαση - Ανταλλαγή απόψεων από:

Κωνσταντίνος Αμπελιώτης, *Καθηγητής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο*

Πασχάλης Καστανάς, *Συντονιστής της Επιτροπής Περιβάλλοντος & Αειφορίας ΣΕΒΤ*

Εύη Κωνσταντινίδη, *Εκπρόσωπος ΕΣΕ*

Ντία Χωραφά, *Συντονίστρια Δράσης «Συμμαχία για τη Μείωση Σπατάλης Τροφίμων», «Μπορούμε»*

13:30-14:30 Ελαφρύ Γεύμα - Ελεύθερη Συζήτηση - Ευκαιρίες Δικτύωσης

Σημ.: Η εισήγηση της κ. Σοφίας Μάνη πραγματοποιήθηκε τελικά από την κ. Φαίη Νάκου, σε αντικατάσταση της αρχικά προγραμματισμένης ομιλήτριας. Ο κ. Μανώλης Γραφάκος και ο κ. Αλέξανδρος Μαρκαντωνάκης συμμετείχαν διαδικτυακά.

3. Έναρξη εργασιών και εισαγωγικές τοποθετήσεις

Η κ. Κάτια Λαζαρίδη, Καθηγήτρια του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου, καλωσόρισε τους συμμετέχοντες που παρακολουθούσαν το 5ο Φόρουμ δια ζώσης και διαδικτυακά και παρουσίασε συνοπτικά τον στόχο της συνάντησης. Όπως ανέφερε, το Φόρουμ επιδίωξε να φέρει σε διάλογο το λιανεμπόριο και τη μεταποίηση, ώστε να αναδειχθούν δράσεις που μπορούν να εφαρμοστούν τόσο από κάθε κλάδο χωριστά όσο και μέσα από κοινές πρωτοβουλίες για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων. Επισήμανε ότι, με τις πρόσφατες νομοθετικές εξελίξεις, η πρόληψη συνδέεται πλέον με συγκεκριμένες υποχρεώσεις, ενώ παράλληλα μπορεί να προσφέρει σημαντικό οικονομικό όφελος στις επιχειρήσεις. Τόνισε, τέλος, ότι βασικό βήμα για τον σχεδιασμό αποτελεσματικών παρεμβάσεων αποτελεί η κατανόηση της υφιστάμενης κατάστασης και η συστηματική μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων.

Η έναρξη των εργασιών σηματοδοτήθηκε από τη διαδικτυακή τοποθέτηση του Γενικού Γραμματέα Συντονισμού Διαχείρισης Αποβλήτων του ΥΠΕΝ, κ. Μανώλη Γραφάκου, ο οποίος εξέφρασε τη στήριξη του Υπουργείου στις δράσεις του LIFE-IP CEI-Greece για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων. Ο κ. Γραφάκος αναφέρθηκε στις καταγραφές των δύο τελευταίων ετών, επισημαίνοντας ότι αναδεικνύουν σημαντικά περιθώρια βελτίωσης, ιδιαίτερα ως προς την ευαισθητοποίηση των νοικοκυριών. Στο πλαίσιο αυτό, τόνισε τη σημασία της συνεργασίας με τον κλάδο των σούπερ μάρκετ και τη δυνατότητά του να συμβάλει στην ενημέρωση των καταναλωτών. Ειδικότερα αναφέρθηκε στην προετοιμασία, στο πλαίσιο των σχετικών δράσεων του LIFE-IP CEI-Greece, εθελοντικού συμφώνου συνεργασίας μεταξύ του ΥΠΕΝ και της Ένωσης Σούπερ-Μάρκετ Ελλάδας ως βάση για τη διαμόρφωση ενός κοινού πλαισίου συντονισμού των δράσεων του οργανωμένου λιανεμπορίου και τη συμβολή του κλάδου στην επίτευξη του νέου ευρωπαϊκού στόχου μείωσης των αποβλήτων τροφίμων. Παράλληλα, σημείωσε ότι το ΥΠΕΝ εργάζεται για την ενσωμάτωση της σχετικής ευρωπαϊκής Οδηγίας στο εθνικό δίκαιο και ολοκλήρωσε ευχόμενος καλή επιτυχία στις εργασίες του Φόρουμ.

Ακολούθως, η κ. Μαίρη Πλατή παρουσίασε το πλαίσιο του έργου LIFE-IP CEI-Greece και τις δράσεις του που συνδέονται με την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων



Εικόνα 2. Άποψη της αίθουσας κατά την έναρξη των εργασιών του 5ου Φόρουμ.

Η κ. Μαίρη Πλατή, Υπεύθυνη Διαχείρισης του LIFE-IP CEI-Greece, παρουσίασε συνοπτικά τη δομή και τις βασικές δράσεις του έργου, το οποίο συντονίζεται από το ΥΠΕΝ και υλοποιείται από 20 εταίρους και υποστηρίζει την εφαρμογή των εθνικών πολιτικών για τη διαχείριση αποβλήτων και την κυκλική οικονομία. Αναφέρθηκε ενδεικτικά στις πιλοτικές εφαρμογές του έργου, όπως τα ολοκληρωμένα Πράσινα Σημεία, το σύστημα «Πληρώνω Όσο Πετάω» και η διαχείριση επικίνδυνων οικιακών αποβλήτων.

Εστιάζοντας στα απόβλητα τροφίμων, παρουσίασε τη συνεργασία του ΥΠΕΝ με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο για την ποσοτικοποίησή τους σε εθνικό επίπεδο, την καταγραφή καλών πρακτικών, τις δράσεις ενημέρωσης και κατάρτισης και τα Φόρουμ διαλόγου. Αναφέρθηκε επίσης στις δράσεις της Κεντρικής Αγοράς Θεσσαλονίκης και στην πλατφόρμα «Hug Your Food», η οποία έχει αναπτυχθεί από το ΥΠΕΝ ως πληροφοριακός κόμβος για φορείς που δραστηριοποιούνται στην πρόληψη και αναδιανομή τροφίμων και προβλέπεται να εμπλουτιστεί περαιτέρω με κοινωνικές δομές και δομές σίτισης.

Μετά τις εισαγωγικές τοποθετήσεις, οι εργασίες συνεχίστηκαν με τις εισηγήσεις που εστίασαν στο θεσμικό πλαίσιο, στις πολιτικές πρόληψης και στις πρακτικές που εφαρμόζονται στη μεταποίηση και στο λιανεμπόριο.

4. Εισηγήσεις 5ου Φόρουμ

Η ενότητα άνοιξε με την παρουσίαση της κ. Φαίης Νάκου, Φαίη Νάκου, Περιβαλλοντολόγος, εμπειρογνώμων του έργου LIFE-IP CEI-Greece στο ΥΠΕΝ, η οποία συμμετείχε σε αντικατάσταση της αρχικά προγραμματισμένης ομιλήτριας, κ. Σοφίας Μάνη. Η κ. Νάκου ανέλυσε το ευρωπαϊκό και εθνικό θεσμικό πλαίσιο για την πρόληψη και τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων. Αρχικά, αναφέρθηκε στον ορισμό των αποβλήτων τροφίμων και στη διάκρισή τους από τα πλεονάσματα τροφίμων, καθώς και στα διαθέσιμα στοιχεία για την Ελλάδα, σύμφωνα με τα οποία παράγονται περίπου δύο εκατομμύρια τόνοι αποβλήτων τροφίμων ετησίως.

Στη συνέχεια, παρουσίασε την τροποποίηση της ευρωπαϊκής Οδηγίας-Πλαίσιο για τα Απόβλητα, η οποία θεσπίζει δεσμευτικούς στόχους μείωσης έως το 2030, κατά 10% στην επεξεργασία και μεταποίηση τροφίμων και κατά 30% κατά κεφαλήν στη λιανική πώληση, τη διανομή και την κατανάλωση. Αναφέρθηκε επίσης στα προβλεπόμενα μέτρα



Εικόνα 3. Η κ. Φαίη Νάκου παρουσιάζει το θεσμικό και νομοθετικό πλαίσιο για την πρόληψη και τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων.

πρόληψης, όπως η αλλαγή καταναλωτικής συμπεριφοράς, η ενθάρρυνση της δωρεάς και αναδιανομής τροφίμων και η αξιοποίηση τεχνολογικών λύσεων.
Σε εθνικό επίπεδο, παρουσίασε τις προβλέψεις του Ν. 4819/2021 για την ιεράρχηση της διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων, τη δωρεά πλεονασματικών τροφίμων και τις υποχρεώσεις καταγραφής των επιχειρήσεων μέσω του Ηλεκτρονικού Μητρώου Αποβλήτων Τροφίμων (ΗΜΑΤ). Ολοκληρώνοντας, αναφέρθηκε στην υπό οριστικοποίηση εθελοντική συμφωνία συνεργασίας μεταξύ του ΥΠΕΝ και της Ένωσης Σούπερ-Μάρκετ Ελλάδας, η οποία προωθήθηκε στο πλαίσιο των σχετικών δράσεων του LIFE-IP CEI-Greece, με στόχο τη συστηματικότερη πρόληψη και μείωση των αποβλήτων τροφίμων στον κλάδο του οργανωμένου λιανεμπορίου και την παρακολούθηση της σχετικής προόδου.

Από το θεσμικό πλαίσιο, η συζήτηση μεταφέρθηκε στις διαθέσιμες καλές πρακτικές και στα εργαλεία πρόληψης. Η καθηγήτρια του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου, κ. Κάτια Λαζαρίδη, παρουσίασε διεθνείς και ελληνικές καλές πρακτικές για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων, εστιάζοντας στους τομείς της μεταποίησης και του λιανεμπορίου. Υπογράμμισε ότι οι δύο αυτοί τομείς, πέρα από τη μείωση των δικών τους αποβλήτων, μπορούν να επηρεάσουν σημαντικά και τα υπόλοιπα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας, αναφέροντας ως παράδειγμα τη διεθνή πρωτοβουλία «10x20x30», που προωθεί τη συνεργασία επιχειρήσεων λιανεμπορίου με τους προμηθευτές τους.

Ιδιαίτερη αναφορά έκανε στη σημασία της συστηματικής μέτρησης και παρακολούθησης των αποβλήτων τροφίμων, επισημαίνοντας τις μεθοδολογικές δυσκολίες στη σύγκριση των διαθέσιμων στοιχείων. Στο πλαίσιο αυτό, πρότεινε την παρακολούθηση ενός σταθερού δείγματος επιχειρήσεων, παράλληλα με τα δεδομένα του Ηλεκτρονικού Μητρώου Αποβλήτων Τροφίμων, ώστε να αξιολογείται με μεγαλύτερη αξιοπιστία η πρόοδος των δράσεων πρόληψης.

Στη συνέχεια, παρουσίασε παραδείγματα αξιοποίησης πλεονασματικών τροφίμων και συμπαραγώγων από ευρωπαϊκές επιχειρήσεις, όπως η παραγωγή μπίρας από πλεονασματικό ψωμί και η ανάπτυξη νέων προϊόντων από την επεξεργασία πατάτας. Αναφέρθηκε επίσης σε τεχνολογικές λύσεις, όπως οι έξυπνες συσκευασίες, η δυναμική τιμολόγηση και τα ψηφιακά εργαλεία διαχείρισης αποθεμάτων, καθώς και σε πρωτοβουλίες ενημέρωσης των καταναλωτών.



Εικόνα 4. Η κ. Κάτια Λαζαρίδη παρουσιάζει διεθνείς και ελληνικές καλές πρακτικές για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων στη μεταποίηση και στο λιανεμπόριο.

Ολοκληρώνοντας, τόνισε τη σημασία των εθελοντικών συμφωνιών και της συνεργασίας μεταξύ επιχειρήσεων, δημόσιων φορέων και ερευνητικών οργανισμών, επισημαίνοντας την ανάγκη αξιοποίησης της ερευνητικής γνώσης για την ανάπτυξη εφαρμόσιμων λύσεων πρόληψης.

Η παρουσίαση αυτή συνέδεσε τη μέτρηση και την παρακολούθηση των αποβλήτων τροφίμων με παραδείγματα καλών πρακτικών από τη μεταποίηση και το λιανεμπόριο. Στη συνέχεια, η συζήτηση μεταφέρθηκε στις συνεργασίες και στις δράσεις αναδιανομής, μέσα από την εμπειρία της οργάνωσης «Μπορούμε» και της Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων.

Στη συνέχεια, η κ. Ντία Χωραφά, Συντονίστρια της Συμμαχίας για τη Μείωση Σπατάλης Τροφίμων και Υπεύθυνη Τομέα Νομοθεσίας και Πολιτικής της οργάνωσης «Μπορούμε», παρουσίασε την εμπειρία της οργάνωσης στην πρόληψη της σπατάλης και στη διάσωση πλεονασματικών τροφίμων, υπογραμμίζοντας ότι η αντιμετώπιση του προβλήματος απαιτεί συνεργασία μεταξύ επιχειρήσεων, δημόσιων φορέων και κοινωνίας των πολιτών. Αναφέρθηκε στον Μηχανισμό Διάσωσης και Προσφοράς Τροφίμων, ο οποίος από το 2012 συνδέει απευθείας δωρητές με κοινωφελείς φορείς, καθώς και στη συνεργασία με την ΑΒ Βασιλόπουλος για την καθημερινή δωρεά πλεονασμάτων από τα καταστήματα. Παρουσίασε επίσης δράσεις στις λαϊκές αγορές, μέσω των οποίων έχουν διασωθεί περίπου 1.400 τόνοι φρούτων και λαχανικών από 37 αγορές από το 2015, καθώς και εκπαιδευτικές δράσεις που έχουν προσεγγίσει περισσότερους από 135.000 μαθητές.

Ιδιαίτερη έμφαση έδωσε στη Συμμαχία για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων και στον ρόλο των εθελοντικών συμφωνιών. Ως βασικές πρακτικές για τη βιομηχανία και το λιανεμπόριο ανέφερε τη βελτίωση της πρόβλεψης ζήτησης, τη συστηματική παρακολούθηση των πλεονασμάτων, τη συνεργασία μεταξύ προμηθευτών και λιανεμπορίου, τη διάθεση κοντόληκτων προϊόντων σε μειωμένη τιμή και τη μείωση των επιστροφών. Τόνισε ότι απαιτείται παράλληλα ένα υποστηρικτικό πλαίσιο δημόσιας πολιτικής και μεγαλύτερη έμφαση στην ενημέρωση και αλλαγή της συμπεριφοράς των καταναλωτών.



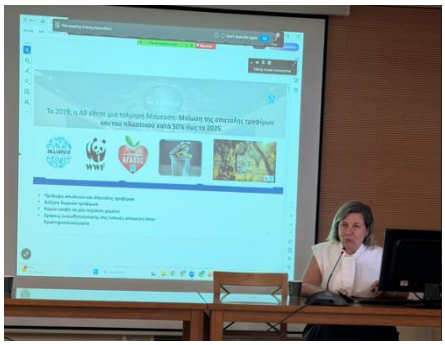
Εικόνα 5. Η κ. Ντία Χωραφά παρουσιάζει τις δράσεις του «Μπορούμε» και της Συμμαχίας για τη Μείωση της Σπατάλης Τροφίμων.

Μετά την παρουσίαση των συνεργατικών εργαλείων και των δράσεων αναδιανομής, η ενότητα στράφηκε στις πρακτικές που εφαρμόζονται από το λιανεμπόριο.

Η κ. Αλεξία Μαχαίρα, Υπεύθυνη Επικοινωνίας και Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης της ΑΒ Βασιλόπουλος, παρουσίασε τις δράσεις της εταιρείας για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, σημειώνοντας ότι η εταιρεία είχε θέσει από το 2019 στόχο μείωσης της σπατάλης τροφίμων και του πλαστικού κατά 50% έως το 2025. Στο πλαίσιο μελέτης που πραγματοποιήθηκε σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο και το WWF, εντοπίστηκε ότι οι σημαντικότερες κατηγορίες αποβλήτων στα καταστήματα ήταν τα φρούτα και λαχανικά, τα γαλακτοκομικά και τα προϊόντα αρτοποιίας. Παράλληλα, αυξήθηκε σημαντικά το ποσοστό των τροφίμων που οδηγούνται σε δωρεά αντί για καταστροφή.

Παρουσίασε το πρόγραμμα «Τρόφιμα Αγάπης», καθώς και το εσωτερικό σύστημα «πρωταθλητών», μέσω του οποίου επιβραβεύονται τα καταστήματα με υψηλές επιδόσεις στις δωρεές. Αναφέρθηκε επίσης στην εκπαίδευση περισσότερων από 8.000 εργαζομένων και στις δράσεις ενημέρωσης για την καλύτερη αξιοποίηση φρούτων και λαχανικών. Σε συνεργασία με το WWF υλοποιήθηκαν καμπάνιες προς τους καταναλωτές, webinars και εργαλεία για τους προμηθευτές, με έμφαση στη μέτρηση, την πρόληψη και την ορθή καταγραφή των αποβλήτων τροφίμων.

Κλείνοντας, επισήμανε ότι η προσπάθεια δεν μπορεί να περιοριστεί στις μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ, καθώς σημαντικό μέρος του λιανεμπορίου πραγματοποιείται μέσω μικρότερων καταστημάτων και λαϊκών αγορών, ενώ η μεγαλύτερη πρόκληση παραμένει η σπατάλη σε επίπεδο νοικοκυριού και η ευαισθητοποίηση των καταναλωτών.



Εικόνα 6. Η κ. Αλεξία Μαχαίρα παρουσιάζει τις δράσεις της ΑΒ Βασιλόπουλος για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Συμπληρώνοντας την εικόνα του λιανεμπορίου, ο κ. Νίκος Λυσιγάκης, Senior Consultant, Corporate Affairs & Sustainability της Lidl Ελλάς, παρουσίασε την προσέγγιση της Lidl Ελλάς για τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων στην πηγή, με έμφαση στην εφοδιαστική αλυσίδα, την τεχνολογία και τη διαχείριση προϊόντων στα καταστήματα. Αναφέρθηκε στον στόχο του Ομίλου για μείωση της σπατάλης τροφίμων κατά 50% έως το 2030 και στη σημασία της συνεργασίας με τους προμηθευτές, της αποδοτικότερης εφοδιαστικής αλυσίδας και της αξιοποίησης της τεχνολογίας.

Ως βασικό εργαλείο παρουσίασε το σύστημα έξυπνης παραγγελιοδοσίας, το οποίο αξιοποιεί δεδομένα ζήτησης και τις ανάγκες κάθε καταστήματος για τον περιορισμό των πλεονασμάτων. Παράλληλα, αναφέρθηκε στη διάθεση κοντόληκτων προϊόντων με μειωμένη τιμή και σε στοχευμένες προσφορές μέσω του Lidl Plus, καθώς και στην πρωτοβουλία «Επίλεξέ με», μέσω της οποίας φρούτα και λαχανικά με αισθητικές ατέλειες διατίθενται σε χαμηλότερη τιμή.



Εικόνα 7. Ο κ. Νίκος Λυσιγάκης παρουσιάζει εργαλεία και πρακτικές πρόληψης της Lidl Ελλάς για το σύγχρονο λιανεμπόριο.

Τέλος, αναφέρθηκε στην εκπαίδευση προσωπικού και καταναλωτών, στην καλύτερη κατανόηση των ενδείξεων διάρκειας ζωής των τροφίμων και στη συνεργασία των καταστημάτων με κοινωνικούς φορείς για τη διάθεση κατάλληλων πλεονασματικών τροφίμων.

Από τις πρακτικές πρόληψης στο λιανεμπόριο, οι επόμενες εισηγήσεις μετέφεραν το ενδιαφέρον στη βιομηχανία τροφίμων και στις δυνατότητες αξιοποίησης συμπαραγώγων και άλλων παραγωγικών ροών.

Ο κ. Αλέξανδρος Μαρκαντωνάκης, Διευθύνων Σύμβουλος των Μύλων Κρήτης, συμμετείχε διαδικτυακά και παρουσίασε παραδείγματα αξιοποίησης συμπαραγώγων της βιομηχανίας τροφίμων και άλλων παραγωγικών ροών ως νέων πρώτων υλών και προϊόντων. Τόνισε ότι η προσέγγιση της κυκλικής οικονομίας επιδιώκει να διατηρήσει την αξία των υλικών μέσα στην παραγωγική διαδικασία και να περιορίσει την απόρριψή τους.

Ως χαρακτηριστικό παράδειγμα ανέφερε το συμπαράγωγο που προκύπτει από την παραγωγή ροφήματος βρώμης, το οποίο είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες και πρωτεΐνες και μπορεί να ενσωματωθεί σε αρτοσκευάσματα, υποκαθιστώντας μέρος των συμβατικών πρώτων υλών. Παρουσίασε επίσης την αξιοποίηση υποπροϊόντων από την επεξεργασία χαρουπιού, καθώς και τη χρήση υλικών που προκύπτουν από άλλες παραγωγικές δραστηριότητες ως πρώτες ύλες ζωοτροφών.



Εικόνα 8. Ο κ. Αλέξανδρος Μαρκαντωνάκης, Διευθύνων Σύμβουλος των Μύλων Κρήτης, κατά τη διαδικτυακή του παρουσίαση για την αξιοποίηση συμπαραγώγων της βιομηχανίας τροφίμων ως νέων αλυσίδων αξίας.

Ιδιαίτερη αναφορά έκανε στην αξιοποίηση υποπροϊόντων της ελιάς: μέρος τους χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη ζωοτροφών, ενώ το ξυλώδες κλάσμα αξιοποιείται ως βιομάζα για την κάλυψη θερμικών αναγκών της παραγωγής. Συνολικά, υπογράμμισε ότι η αξιοποίηση των συμπαραγώγων μπορεί να δημιουργήσει νέες αλυσίδες αξίας, μειώνοντας ταυτόχρονα το περιβαλλοντικό αποτύπωμα και την εξάρτηση από συμβατικές πρώτες ύλες.

Η θεματική της βιομηχανίας ολοκληρώθηκε με την παρέμβαση του κ. Πασχάλη Καστανά, Συντονιστή της Επιτροπής Περιβάλλοντος και Αειφορίας του ΣΕΒΤ και Sustainable Packaging Manager της Nestlé Hellas ΑΕ, ο οποίος παρουσίασε την προσέγγιση της βιομηχανίας τροφίμων για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων και την αξιοποίηση υποπροϊόντων, συμπαραγώγων και αναπόφευκτων ροών της βιομηχανίας τροφίμων. Αναφέρθηκε στη σημασία της ελληνικής βιομηχανίας τροφίμων για την εθνική οικονομία και τόνισε την ανάγκη αξιόπιστων και συγκρίσιμων δεδομένων, επισημαίνοντας ότι οι συνολικοί δείκτες αποβλήτων πρέπει να ερμηνεύονται προσεκτικά, λαμβάνοντας υπόψη και το αναπόφευκτο κλάσμα των τροφίμων.

Ως βασικές κατευθύνσεις για τη βιομηχανία ανέδειξε την πρόληψη στην πηγή, την αποφυγή υπερπαραγωγής, τη βελτιστοποίηση της χρήσης πρώτων υλών, την αξιοποίηση συμπαραγώγων σε νέες αλυσίδες αξίας και την αναδιανομή πλεονασματικών τροφίμων. Παρουσίασε επίσης πρακτικές της Nestlé, όπως η αξιοποίηση υποπροϊόντων παραγωγής, η εφαρμογή πολιτικών «zero to landfill» στα εργοστάσια και η σύνδεση της πρόληψης αποβλήτων με την κυκλική οικονομία, την αναγεννητική γεωργία και τους στόχους μείωσης των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου.



Εικόνα 9. Ο κ. Πασχάλης Καστανάς κατά την παρουσίασή του για τη μετάβαση από την πρόληψη στην αξιοποίηση για την ελληνική βιομηχανία τροφίμων.

Ολοκληρώνοντας, υπογράμμισε τη σημασία της συνεργασίας της βιομηχανίας με το λιανεμπόριο και τους καταναλωτές, της καλύτερης ενημέρωσης για την αποθήκευση και χρήση των τροφίμων, καθώς και της αξιοποίησης ψηφιακών εργαλείων και κατάλληλων λύσεων συσκευασίας για τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων.

Οι εισηγήσεις κάλυψαν συμπληρωματικές προσεγγίσεις για την πρόληψη των αποβλήτων τροφίμων, τη μέτρηση, τη συνεργασία μεταξύ επιχειρήσεων, τη διαχείριση πλεονασμάτων και την αξιοποίηση υποπροϊόντων, συμπαραγώγων και άλλων παραγωγικών ροών. Οι επιμέρους παρεμβάσεις αποτέλεσαν τη βάση για τον ανοιχτό διάλογο που ακολούθησε.

Συζήτηση - Ανοιχτός διάλογος
«Από τη γραμμή παραγωγής στο ράφι: Προκλήσεις, λύσεις και συνέργειες»

Τον ανοιχτό διάλογο συντόνισε η κ. Κάτια Λαζαρίδη, με τη συμμετοχή των κ. Κωνσταντίνου Αμπελιώτη, Εύης Κωνσταντινίδη, Ντίας Χωραφά και Πασχάλη Καστανά. Η συζήτηση επικεντρώθηκε σε ζητήματα μέτρησης, συνεργασίας μεταξύ των κρίκων της αλυσίδας, εθελοντικών συμφωνιών, αναδιανομής τροφίμων, ενημέρωσης των καταναλωτών και αλλαγής συμπεριφοράς.

Στην αρχική τοποθέτησή του, ο κ. Κωνσταντίνος Αμπελιώτης επισήμανε ότι εξακολουθούν να υπάρχουν μεθοδολογικές διαφοροποιήσεις μεταξύ των κρατών μελών ως προς την καταγραφή των αποβλήτων τροφίμων, γεγονός που δυσκολεύει τη σύγκριση των διαθέσιμων δεδομένων. Τόνισε επίσης την ανάγκη να εξεταστεί μεγαλύτερο μέρος του λιανεμπορίου, πέρα από τις μεγάλες οργανωμένες αλυσίδες, ώστε η αποτύπωση του προβλήματος να είναι πληρέστερη.



Εικόνα 10. Στιγμιότυπο από τον ανοιχτό διάλογο με θέμα «Από τη γραμμή παραγωγής στο ράφι: Προκλήσεις, λύσεις και συνέργειες», με τη συμμετοχή εκπροσώπων της ακαδημαϊκής κοινότητας, του λιανεμπορίου, της βιομηχανίας τροφίμων και της κοινωνίας των πολιτών.

Στη συνέχεια, η κ. Εύη Κωνσταντινίδη αναφέρθηκε στην υπό διαμόρφωση τομεακή εθελοντική συμφωνία μεταξύ του ΥΠΕΝ και της Ένωσης Σούπερ-Μάρκετ Ελλάδας (ΕΣΕ). Όπως σημείωσε, το κείμενο βρίσκεται κοντά στην οριστικοποίησή του και προβλέπει κοινές βασικές κατευθύνσεις, ενώ κάθε επιχείρηση θα μπορεί να επιλέγει τα επιμέρους μέτρα που θα εφαρμόσει για την επίτευξη του στόχου μείωσης κατά 30%. Παράλληλα, υπογράμμισε την ανάγκη παρέμβασης και σε επίπεδο νοικοκυριών, μέσω ενημέρωσης και εκπαίδευσης των καταναλωτών.

Η κ. Ντία Χωραφά αναφέρθηκε στον ρόλο των εθελοντικών συμφωνιών ως εργαλείου συνεργασίας, επισημαίνοντας ότι μπορούν να λειτουργήσουν αποτελεσματικά όταν συμμετέχει επαρκής αριθμός επιχειρήσεων και όταν υπάρχει ουσιαστικό επίπεδο φιλοδοξίας. Αναφέρθηκε επίσης στη σημασία ενός υποστηρικτικού πλαισίου δημόσιας πολιτικής και νομοθεσίας, με κίνητρα και σαφέστερες προβλέψεις. Ειδικά για την αναδιανομή τροφίμων, τόνισε την ανάγκη οικονομικών κινήτρων και αποσαφήνισης θεμάτων νομικής ευθύνης, ώστε οι επιχειρήσεις να αισθάνονται ασφαλείς όταν διαθέτουν τρόφιμα που δεν μπορούν πλέον να αξιοποιηθούν εμπορικά.



Εικόνα 11. Παρέμβαση συμμετεχόντων κατά τον ανοιχτό διάλογο, όπου συζητήθηκαν οι εθελοντικές συμφωνίες, η συνεργασία μεταποίησης και λιανεμπορίου, η αναδιανομή τροφίμων και η ανάγκη αξιόπιστης μέτρησης.

Από την πλευρά της βιομηχανίας τροφίμων, ο κ. Πασχάλης Καστανάς χαρακτήρισε εφικτό τον στόχο μείωσης κατά 10%, υπό την προϋπόθεση καλύτερου συντονισμού μεταξύ παραγωγών, εταιρειών μεταποίησης και σημείων πώλησης. Στη συζήτηση για τη συνεργασία βιομηχανίας και λιανεμπορίου δόθηκε έμφαση στη βελτίωση της πρόβλεψης ζήτησης, στην αξιοποίηση νέων τεχνολογιών και στην ανταλλαγή πληροφοριών για τα αποθέματα. Παράλληλα, επισημάνθηκε ότι οι αλλαγές στις συσκευασίες πρέπει να αξιολογούνται και ως προς την επίδρασή τους στη διάρκεια ζωής των τροφίμων, ώστε η μείωση των υλικών συσκευασίας να μη δημιουργεί πρόσθετες απώλειες τροφίμων.

Ο κ. Αμπελιώτης επανήλθε στο ζήτημα της επιστημονικής τεκμηρίωσης, υπογραμμίζοντας τον ρόλο των πανεπιστημίων και της έρευνας στην επικύρωση των δεδομένων, σε συνεργασία με τις επιχειρήσεις. Στο κλείσιμο της συζήτησης, οι συμμετέχοντες αναφέρθηκαν στην ανάγκη μεγαλύτερου συντονισμού μεταξύ των εμπλεκόμενων φορέων, στη συστηματικότερη ενημέρωση και εκπαίδευση και στην αλλαγή συμπεριφοράς απέναντι στη σπατάλη τροφίμων.

Συμμετοχή

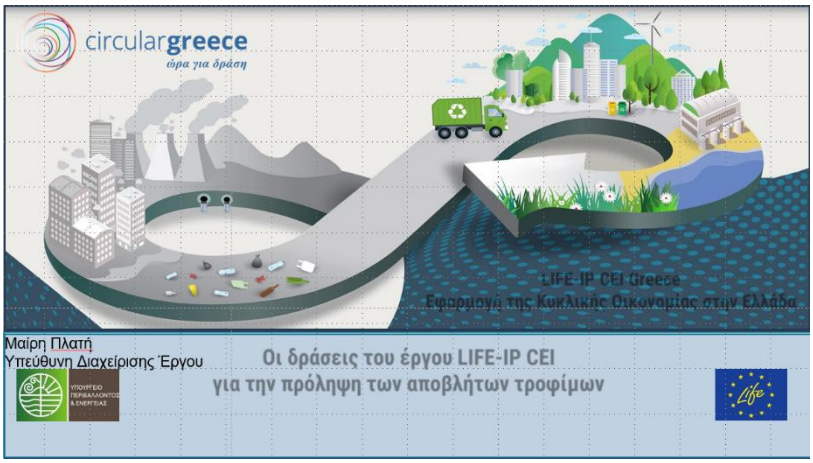
Στο 5ο Φόρουμ συμμετείχαν συνολικά 44 άτομα, εκ των οποίων 20 παρακολούθησαν την εκδήλωση δια ζώσης και 24 διαδικτυακά.

Παράρτημα Α- Παρουσιάσεις

Μαίρη Πλατή,

Υπεύθυνη διαχείρισης έργου LIFE IP CEI Greece, Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας

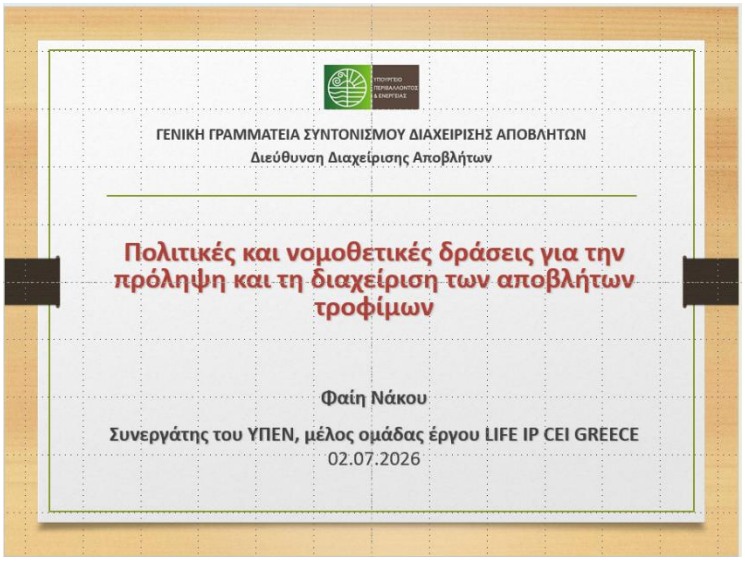
«Το έργο LIFEIP CEI-Greece και οι δράσεις για την πρόληψη αποβλήτων τροφίμων»



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»



Ντία Χωραφά

Συντονίστρια, Συμμαχία για τη Μείωση Σπατάλης Τροφίμων , Υπεύθυνη Τομέα Νομοθεσίας και Πολιτικής, Μπορούμε

Πρόληψη σπατάλης κατά μήκος της αλυσίδας αξίας τροφίμων: συνεργασίες & δράσεις



Αλεξία Μαχαίρα

Υπεύθυνη Επικοινωνίας και Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης, ΑΒ Βασιλόπουλος

«ΑΒ, Η Μείωση της σπατάλης τροφίμων, το Πάθος μας»



Νίκος Λυσιγάκης

Senior Consultant, Corporate Affairs & Sustainability, Lidl Ελλάς

«Από το Ράφι στο Καλάθι (και όχι στους Κάδους): Εργαλεία και Πρακτικές Πρόληψης για το Σύγχρονο Λιανεμπόριο»



Αλέξανδρος Μαρκαντωνάκης

Διευθύνων Σύμβουλος, Μύλοι Κρήτης

«Τα Συμπαράγωγα της Βιομηχανίας Τροφίμων ως Νέες Αλυσίδες Αξίας: Η Εμπειρία των Μύλων Κρήτης»



Πασχάλης Καστανάς

Συντονιστής Επιτροπής Περιβάλλοντος & Αειφορίας ΣΕΒΤ, Sustainable Packaging Manager, Nestlé Hellas AE

«Food Waste to Value: Από την Πρόληψη στην Αξιοποίηση για την Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων»



Παράρτημα Γ - Υλικό Επικοινωνίας & Διάχυσης

Αφίσα



Κοινωνικά δίκτυα

- Circular Greece
  https://circulargreece.gr/el/events/5o
- Instagram



- Facebook:
  https://www.facebook.com/CircularGreece/posts
- LinkedIn:
  https://www.linkedin.com/posts/life-ip-cei-greece-circular-greece