



D5.5 Climate Commitment Booklet - 2026 – Compiled Greek version

Dissemination Level: Public



Tiimiakatemia
by jamk





D5.5 Φυλλάδιο για τη δέσμευση για το κλίμα – Φινλανδία 2026 – Ελληνική έκδοση

Επίπεδο διάδοσης: Δημόσιο



Tiimiakatemia
by jamk



Πληροφορίες εγγράφου

Εκδόθηκε από	Petra Koskinen και Sampo Räsänen
Ημερομηνία έκδοσης	05/05/2026

Ιστορικό εγγράφου

Έκδοση	Ημερομηνία	Τροποποιήσεις από
01	05/05/2026	Petra Koskinen και Sampo Räsänen
02	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Συγγραφείς

Έκδοση	Ημερομηνία	Πλήρες όνομα (Οργανισμός)
01	05/06/2026	Petra Koskinen και Sampo Räsänen

Αναθεωρητές

Έκδοση	Ημερομηνία	Πλήρες όνομα (Οργανισμός)
01	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Σημείωση περί πνευματικών δικαιωμάτων

Το παρόν περιεχόμενο έχει αναπαραχθεί και κοινοποιηθεί σε εσάς από ή για λογαριασμό του έργου TEAMIT+ (ID: 10111560) σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία περί πνευματικών δικαιωμάτων.

Το περιεχόμενο στο οποίο γίνεται αναφορά στο παρόν ενδέχεται να προστατεύεται από νόμους περί πνευματικών δικαιωμάτων. Οποιαδήποτε περαιτέρω αναπαραγωγή ή κοινοποίηση αυτού του υλικού από εσάς ενδέχεται να υπόκειται σε προστασία πνευματικών δικαιωμάτων σύμφωνα με τους σχετικούς νόμους.

Μην αφαιρέσετε την παρούσα δήλωση.

Το έργο TEAMIT+ (ID: 10111560) δεσμεύεται να σέβεται και να τηρεί τους νόμους και τους κανονισμούς περί πνευματικών δικαιωμάτων.

Πίνακας περιεχομένων

Πληροφορίες εγγράφου	2
Ιστορικό εγγράφου	2
Συγγραφείς.....	2
Αναθεωρητές	2
Εισαγωγή.....	4
Ερευνητικά ερωτήματα.....	4
Εκδήλωση 24Η	5
Γιατί η σπατάλη τροφίμων;.....	5
Οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων	6
Ο ρόλος των νοικοκυριών στη δημιουργία της σπατάλης τροφίμων	6
Ποσότητα σπατάλης τροφίμων στη Φινλανδία.....	7
Τα πιο συνηθισμένα είδη τροφίμων που καταλήγουν στα σκουπίδια	7
Η σπατάλη τροφίμων σε διεθνή σύγκριση	8
Μέθοδοι μείωσης της σπατάλης τροφίμων στα νοικοκυριά	8
Συλλογή υλικού και συνεντεύξεις με ειδικούς	9
Πηγές.....	10

Εισαγωγή

Συμμετείχαμε στο πρόγραμμα Teamit+, στο πλαίσιο του οποίου λάβαμε μέρος στην εκδήλωση 24H που διοργανώθηκε στη Γαλλία. Στην εκδήλωση αυτή, αποφασίσαμε από κοινού με άλλους συμμετέχοντες να διερευνήσουμε το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων στην Ευρώπη.

Ως σπατάλη τροφίμων νοείται η αρχικά βρώσιμη τροφή που καταλήγει στα σκουπίδια. Η σπατάλη τροφίμων δημιουργείται σε όλα τα στάδια της αλυσίδας τροφίμων, αλλά ένα σημαντικό μέρος της προέρχεται από τα νοικοκυριά. Στη Φινλανδία, η μείωση της σπατάλης τροφίμων αποτελεί σημαντικό μέρος των στόχων της βιώσιμης ανάπτυξης, καθώς συνδέεται τόσο με τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις όσο και με τις οικονομικές απώλειες.

Στα φινλανδικά νοικοκυριά παράγονται ετησίως πάνω από 100 εκατομμύρια κιλά απορριμμάτων τροφίμων. Κατά μέσο όρο, κάθε Φινλανδός πετάει περίπου 20–25 κιλά τροφίμων το χρόνο. Αυτό αντιστοιχεί σε τρόφιμα αξίας περίπου 100 ευρώ ανά άτομο.

Παρόλο που η ευαισθητοποίηση σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων έχει αυξηθεί τα τελευταία χρόνια, η σπατάλη εξακολουθεί να είναι σημαντική. Συχνά, η σπατάλη τροφίμων οφείλεται σε καθημερινές καταναλωτικές συνήθειες, όπως η αγορά υπερβολικών ποσοτήτων, η ακατάλληλη αποθήκευση των τροφίμων ή το γεγονός ότι περισσεύει μαγειρεμένο φαγητό.

Ερωτήματα της έρευνας

- ⊕ Πόση σπατάλη τροφίμων δημιουργείται στα φινλανδικά νοικοκυριά;
- ⊕ Ποιες είναι οι πιο συνηθισμένες αιτίες της σπατάλης τροφίμων στο σπίτι;
- ⊕ Ποια τρόφιμα πετιούνται πιο συχνά στα νοικοκυριά και γιατί;
- ⊕ Πόσο καλά κατανοούν οι καταναλωτές τις ενδείξεις ημερομηνίας λήξης των τροφίμων;
- ⊕ Ποια πρακτικά μέτρα μπορούν να εφαρμόσουν τα νοικοκυριά για να μειώσουν τη σπατάλη τροφίμων;

Εκδήλωση «24H»

Το πρόγραμμα TEAMIT+ συγκέντρωσε φοιτητές από διάφορες ευρωπαϊκές χώρες στις 4–5 Δεκεμβρίου στην εκδήλωση «24 Hours of Innovation» στο Μπιδάρ. Κατά τη διάρκεια μιας ημέρας, οι συμμετέχοντες έπρεπε να εντοπίσουν μια βασική κλιματική πρόκληση και να αναπτύξουν μια λύση για αυτήν. Το πυκνό χρονοδιάγραμμα επέβαλε γρήγορη συνεργασία, παραγωγή ιδεών και λήψη αποφάσεων. Οι συζητήσεις με φοιτητές από διάφορες χώρες ανέδειξαν ότι τα κλιματικά προβλήματα συχνά εκδηλώνονται σε καθημερινές πρακτικές που περνούν απαρατήρητες. Επιλέξαμε ως θέμα μελέτης τη σπατάλη τροφίμων.

Γιατί η σπατάλη τροφίμων;

Στην ΕΕ παράγονται ετησίως περίπου 58 εκατομμύρια τόνοι απορριμμάτων τροφίμων, δηλαδή περίπου 130 κιλά ανά άτομο. Σημαντικό μέρος αυτών προέρχεται από υπηρεσίες εστίασης, όπως τα κυλικεία σχολείων και πανεπιστημίων. Αυτό το πρόβλημα αφορούσε όλους μας, γι' αυτό και θέλαμε να το επιλέξουμε.

Η σπατάλη τροφίμων δεν οφείλεται μόνο στα άτομα, αλλά σε ολόκληρο το σύστημα. Η παραγωγή τροφίμων καταναλώνει άφθονους πόρους, όπως νερό, ενέργεια και εργατικό δυναμικό, και η σπατάλη σημαίνει άσκοπη χρήση αυτών των πόρων. Επιπλέον, η αποσύνθεση των βιολογικών αποβλήτων αυξάνει τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου.

Η μείωση της σπατάλης τροφίμων αποτελεί, λοιπόν, ένα αποτελεσματικό μέσο για την προστασία του κλίματος.



Οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων

Όταν πετάμε τρόφιμα, χάνονται επίσης όλοι οι πόροι που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή τους. Η παραγωγή τροφίμων απαιτεί, μεταξύ άλλων, νερό, ενέργεια, γεωργική γη και μεταφορές. Γι' αυτό η σπατάλη τροφίμων αυξάνει άσκοπα την περιβαλλοντική επιβάρυνση.

Οι κλιματικές επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων είναι σημαντικές. Στη Φινλανδία, το αποτύπωμα άνθρακα της σπατάλης τροφίμων από τα νοικοκυριά εκτιμάται ότι αντιστοιχεί στις ετήσιες εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου περίπου 139.000 επιβατικών αυτοκινήτων.

Επιπλέον, η σπατάλη τροφίμων αυξάνει τον όγκο των αποβλήτων και προκαλεί εκπομπές μεθανίου από τα βιοαπόβλητα, οι οποίες επιταχύνουν την κλιματική αλλαγή. Η μείωση της σπατάλης τροφίμων αποτελεί, λοιπόν, ένα από τα αποτελεσματικότερα μέσα για τη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της κατανάλωσης τροφίμων.

Ο ρόλος των νοικοκυριών στη δημιουργία της σπατάλης τροφίμων

Τα νοικοκυριά αποτελούν τη μεγαλύτερη μεμονωμένη πηγή σπατάλης τροφίμων στη Φινλανδία. Σύμφωνα με εκτιμήσεις, στα νοικοκυριά παράγονται περίπου 107–137 εκατομμύρια κιλά σπατάλης τροφίμων ετησίως.

Η σπατάλη τροφίμων προκύπτει συχνά από μικρές καθημερινές καταστάσεις. Οι πιο συνηθισμένες αιτίες απόρριψης τροφίμων είναι:

- ⊕ η αλλοίωση των τροφίμων πριν από τη χρήση τους
- ⊕ η παρερμηνεία των ημερομηνιών λήξης
- ⊕ η παρασκευή υπερβολικά μεγάλων μερίδων
- ⊕ η παραμέληση τροφίμων στο ψυγείο

η μη αξιοποίηση των υπολειμμάτων

Επίσης, το μέγεθος του νοικοκυριού επηρεάζει την ποσότητα των αποβλήτων. Σύμφωνα με έρευνες, στα νοικοκυριά ενός ατόμου συχνά παράγονται περισσότερα απορρίμματα τροφίμων ανά άτομο σε σύγκριση με τα μεγαλύτερα νοικοκυριά.

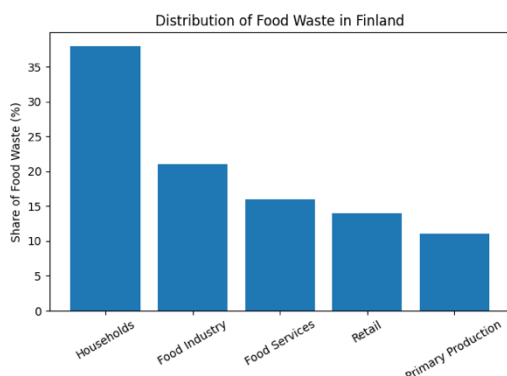
Ωστόσο, τα νοικοκυριά έχουν επίσης μεγάλες δυνατότητες να μειώσουν τη σπατάλη τροφίμων. Ο προγραμματισμός των αγορών, η σωστή αποθήκευση των τροφίμων και η αξιοποίηση των υπολειμμάτων μπορούν να μειώσουν σημαντικά τη σπατάλη.

Η ποσότητα της σπατάλης τροφίμων στη Φινλανδία

Στη Φινλανδία, σε ολόκληρη την αλυσίδα τροφίμων, παράγονται ετησίως περίπου 360 εκατομμύρια κιλά απορριμμάτων τροφίμων.

Η σπατάλη τροφίμων κατανέμεται στα διάφορα στάδια της αλυσίδας τροφίμων ως εξής:

- ⊕ Νοικοκυριά: περίπου 38 % (155 εκατομμύρια κιλά)
- ⊕ Βιομηχανία τροφίμων: περίπου 21 %
- ⊕ Υπηρεσίες εστίασης: περίπου 16 %
- ⊕ Λιανική πώληση: περίπου 14 %
- ⊕ Πρωτογενής παραγωγή: περίπου 11 %



Τα νοικοκυριά αποτελούν, λοιπόν, το μεγαλύτερο μεμονωμένο τμήμα της σπατάλης τροφίμων στη Φινλανδία. Αυτό καθιστά τα νοικοκυριά βασικό στόχο για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Οι πιο συνηθισμένες πηγές σπατάλης τροφίμων

Σύμφωνα με έρευνες, η μεγαλύτερη σπατάλη προέρχεται από τις ακόλουθες ομάδες τροφίμων:

- ⊕ λαχανικά και ρίζες
- ⊕ φρούτα και μούρα
- ⊕ ψωμί και προϊόντα δημητριακών
- ⊕ έτοιμα γεύματα και υπολείμματα

Ιδιαίτερα τα φρέσκα προϊόντα αλλοιώνονται εύκολα, αν αγοραστούν σε υπερβολικές ποσότητες ή αποθηκευτούν με λάθος τρόπο.

Η σπατάλη τροφίμων σε διεθνή σύγκριση

Η σπατάλη τροφίμων αποτελεί παγκόσμιο πρόβλημα. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση παράγονται κατά μέσο όρο περίπου 131 κιλά σπατάλης τροφίμων ανά άτομο ετησίως, λαμβάνοντας υπόψη ολόκληρη την τροφική αλυσίδα. Στη Φινλανδία, η σπατάλη τροφίμων από τα νοικοκυριά ανέρχεται κατά μέσο όρο σε περίπου 20–25 κιλά ανά άτομο ετησίως, ποσό ελαφρώς μικρότερο από ό,τι σε πολλές άλλες ευρωπαϊκές χώρες. Παρ' όλα αυτά, η μείωση της σπατάλης τροφίμων αποτελεί σημαντικό μέρος των στόχων της βιώσιμης ανάπτυξης.

Τρόποι μείωσης της σπατάλης τροφίμων στα νοικοκυριά

Η σπατάλη τροφίμων μπορεί να μειωθεί με πολλούς απλούς αλλά αποτελεσματικούς τρόπους στην καθημερινότητα. Ακόμη και μικρές αλλαγές στις συνήθειες του καθενός μπορούν να μειώσουν σημαντικά τη σπατάλη.

⊕ Προγραμματισμός των αγορών εκ των προτέρων:

Η κατάρτιση εβδομαδιαίου μενού και η σύνταξη λίστας αγορών βοηθούν στο να αγοράζετε μόνο την απαραίτητη ποσότητα τροφίμων. Με αυτόν τον τρόπο αποφεύγονται οι παρορμητικές αγορές και η αλλοίωση περιττών προϊόντων.

⊕ Έλεγχος του περιεχομένου του ψυγείου και των ντουλαπιών:

Πριν πάτε για ψώνια, είναι καλό να ελέγξετε τι υπάρχει ήδη στο σπίτι. Αυτό αποτρέπει την επανάληψη της αγοράς του ίδιου προϊόντος και βοηθά να καταναλώσετε πρώτα τα παλαιότερα προϊόντα.

⊕ Σωστή αποθήκευση των τροφίμων:

Οι σωστές θερμοκρασίες και μέθοδοι αποθήκευσης παρατείνουν τη διάρκεια ζωής των τροφίμων. Για παράδειγμα, τα λαχανικά, τα γαλακτοκομικά προϊόντα και το κρέας διατηρούνται καλύτερα όταν αποθηκεύονται σε κατάλληλες συνθήκες.

⊕ Αξιοποίηση των υπολειμμάτων:

Τα περισσεύματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως πρώτες ύλες για νέα γεύματα, όπως σούπες, φαγητά φούρνου ή τηγανητά. Έτσι, δεν χρειάζεται να πετάξετε το φαγητό.

⊕ Κατανόηση των ημερομηνιών λήξης:

Είναι σημαντικό να διακρίνουμε την ένδειξη «καλύτερα πριν» από την ένδειξη «ημερομηνία λήξης». Η ένδειξη «καλύτερα πριν» σημαίνει ότι η ποιότητα του προϊόντος (π.χ. η γεύση ή η υφή) μπορεί να επιδεινωθεί μετά την ημερομηνία αυτή, αλλά το προϊόν συχνά παραμένει κατάλληλο για κατανάλωση. Η

ένδειξη «ημερομηνία λήξης», αντίθετα, αφορά την ασφάλεια, και δεν συνιστάται η κατανάλωση του προϊόντος μετά την ημερομηνία αυτή.

Επιπλέον, η σπατάλη τροφίμων μπορεί να μειωθεί, για παράδειγμα, με την κατάψυξη της περίσσειας τροφίμων, τον σωστό υπολογισμό των μερίδων καθώς και τη διατήρηση της τάξης στο ψυγείο, έτσι ώστε τα παλαιότερα προϊόντα να καταναλώνονται πρώτα.

Συλλογή υλικού και συνεντεύξεις με ειδικούς

Ως υπόβαθρο της εργασίας μας, εξοικειωθήκαμε με το θέμα συζητώντας επίσης με ειδικούς που ερευνούν τη σπατάλη τροφίμων. Επικοινωνήσαμε με μερικούς ερευνητές του Κέντρου Φυσικών Πόρων, οι οποίοι έχουν μελετήσει τη δημιουργία της σπατάλης τροφίμων στη Φινλανδία. Τους θέσαμε τα ερευνητικά μας ερωτήματα και τα συζητήσαμε μαζί τους. Από τις συζητήσεις αυτές αποκτήσαμε πιο λεπτομερείς πληροφορίες, ειδικά σχετικά με την ποσότητα της σπατάλης τροφίμων στα νοικοκυριά, τους λόγους που την προκαλούν, καθώς και τους τρόπους μείωσής της στην καθημερινότητα.

Σύμφωνα με τους ειδικούς, η σπατάλη τροφίμων συχνά προκύπτει από μικρές καθημερινές επιλογές, αλλά έχει σημαντικές συνολικές επιπτώσεις στο περιβάλλον και την οικονομία. Τόνισαν ιδιαίτερα τον ρόλο των καταναλωτών στη μείωση της σπατάλης τροφίμων, καθώς και το γεγονός ότι η ευαισθητοποίηση, για παράδειγμα, σχετικά με τις ενδείξεις ημερομηνίας λήξης και τη σωστή αποθήκευση των τροφίμων, είναι καθοριστική για τη μείωση της σπατάλης. Οι συζητήσεις με τους ειδικούς ενίσχυσαν τις πληροφορίες που αντλήθηκαν από τη βιβλιογραφία και βοήθησαν στην κατανόηση του θέματος και από πρακτική άποψη.

Δεν μάθαμε σχεδόν τίποτα καινούργιο, καθώς οι απαντήσεις στις ερωτήσεις υπήρχαν ήδη εκτενώς στο διαδίκτυο.

Πηγές

- ⊕ <https://www.saasyoda.fi/ruokahavikki-suomessa>
- ⊕ <https://www.luke.fi/fi/ajankohtaista/teemat-ja-kampanjat/ruokahavikki>
- ⊕ <https://yle.fi/a/74-20113259>
- ⊕ <https://www.sttinfo.fi/tiedote/71468914/kotitalouksien-ruokahavikki-suomessa-on-vuodessa-yli-100-miljoona-kiloa-picadelin-huipputeknologia-vahentaa-havikkia-kotona-ja-kaupoissa>



TEAMIT+ : TEAMPRENEUR MULTICULTURAL IMPACT INNOVATION COOPERATIVES



Σχετικά με το έργο TEAMIT+

Το TEAMIT+ στοχεύει στην ανάπτυξη ενός καινοτόμου εκπαιδευτικού προγράμματος που εφαρμόζει μια παιδαγωγική μεθοδολογία βασισμένη στην προσέγγιση «μάθηση μέσω της δημιουργίας». Η συγκεκριμένη παιδαγωγική μεθοδολογία θα εφαρμοστεί σε μαθητές επαγγελματικής κατάρτισης, σε φοιτητές τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, καθώς και σε νέους μετανάστες, πρόσφυγες και ανέργους από διάφορα ακαδημαϊκά πεδία. Στόχος είναι να τους δοθεί η δυνατότητα να γίνουν μελλοντικοί «teampreneurs» που θα επηρεάσουν την κοινωνία, κατανοώντας τη σημασία της μετάβασης σε μια πιο πράσινη οικονομία, με βάση δεξιότητες που σχετίζονται με την πράσινη οικονομία, την ψηφιακή τεχνολογία και την ανθεκτικότητα στην κλιματική αλλαγή.



**Co-funded by
the European Union**

Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Συμφωνία επιχορήγησης αριθ. 101111560). Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες που εκφράζονται είναι αποκλειστικά των συγγραφέων και δεν αντανακλούν απαραίτητα αυτές της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε ο EACEA μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για αυτές.



D5.5 Φυλλάδιο για τη δέσμευση για το κλίμα – Γαλλία 2026 – Ελληνική έκδοση

Επίπεδο διάδοσης: Κοινό



Tiimiakatemia
by jamk



Πληροφορίες εγγράφου

Εκδόθηκε από	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M
Ημερομηνία έκδοσης	05/05/2026

Ιστορικό εγγράφου

Έκδοση	Ημερομηνία	Τροποποιήσεις από
01	05/05/2026	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M
02	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Συγγραφείς

Έκδοση	Ημερομηνία	Πλήρες όνομα (Οργανισμός)
01	05/05/2026	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M

Αναθεωρητές

Έκδοση	Ημερομηνία	Πλήρες όνομα (Οργανισμός)
01	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Σημείωση περί πνευματικών δικαιωμάτων

Το παρόν περιεχόμενο έχει αναπαραχθεί και κοινοποιηθεί σε εσάς από ή για λογαριασμό του έργου TEAMIT+ (ID: 10111560) σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία περί πνευματικών δικαιωμάτων.

Το περιεχόμενο στο οποίο γίνεται αναφορά στο παρόν ενδέχεται να προστατεύεται από νόμους περί πνευματικών δικαιωμάτων. Οποιαδήποτε περαιτέρω αναπαραγωγή ή διάδοση αυτού του υλικού από εσάς ενδέχεται να υπόκειται σε προστασία πνευματικών δικαιωμάτων σύμφωνα με τους σχετικούς νόμους.

Μην αφαιρέσετε την παρούσα δήλωση.

Το έργο TEAMIT+ (ID: 10111560) δεσμεύεται να σέβεται και να τηρεί τους νόμους και τους κανονισμούς περί πνευματικών δικαιωμάτων.

Πίνακας περιεχομένων

Πληροφορίες εγγράφου	2
Ιστορικό εγγράφου	2
Συγγραφείς.....	2
Αναθεωρητές	2
ΑΠΟ ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΣΤΟΝ ΠΛΑΝΗΤΗ Προς μια πιο βιώσιμη και αλληλέγγυα συλλογική εστίαση.....	5
Εισαγωγή: Μια συλλογική συνειδητοποίηση	5
Δέσμευση για δράση: μια συνάντηση, 24 ώρες, μια συνειδητοποίηση	5
Η σπατάλη τροφίμων: ένα παγκόσμιο ζήτημα	6
Γιατί υπάρχει σπατάλη τροφίμων;.....	6
Εστίαση στη συλλογική εστίαση	7
Τα συλλογικά εστιατόρια και οι καντίνες: ένας μοχλός δράσης.....	7
Η εκστρατεία μας: ένα βίντεο ευαισθητοποίησης	8
Γιατί επιλέξαμε το βίντεο:.....	8
Στοχευόμενο κοινό	8
Κεντρικό μήνυμα και τοποθέτηση.....	9
Μια πρωτοβουλία τοπικής υπεράσπισης.....	9
Οι φορείς με τους οποίους πραγματοποιήθηκαν συναντήσεις: απόψεις από το πεδίο και θεσμικές πραγματικότητες	9
Φορείς που εντοπίστηκαν και προσεγγίστηκαν	9
Μεθοδολογία και ερωτήσεις που τέθηκαν	10

Κύρια συμπεράσματα από τις συζητήσεις	11
Θεσμικοί περιορισμοί και εντοπισμένα όρια	11
Αποδοχή και αντίληψη της εκστρατείας.....	12
Μετατροπή των διαπιστώσεων σε δράση: οι συστάσεις μας	12
Συστάσεις για τα πανεπιστήμια, τις καντίνες και τα CROUS	13
Συστάσεις για την ευαισθητοποίηση και τη στήριξη	13
Δημιουργία ενός περιφερειακού κόμβου αλληλεγγύης.....	14
Δημιουργία ενός φοιτητικού κόμβου κατά της σπατάλης.....	14
Συμπέρασμα: δράση σε τοπικό επίπεδο για βιώσιμο αντίκτυπο	16
Σύνοψη των προκλήσεων.....	16
Η μαζική εστίαση ως στρατηγικός μοχλός.....	16
Προς μια μεταμόρφωση των συλλογικών πρακτικών	16
Παραρτήματα	17
Σενάριο του βίντεο	17
Δεδομένα και πηγές από το πεδίο	21
Οπτικά στοιχεία της εκστρατείας και συστάσεις	26
Καταληκτικά λόγια της ομάδας της Γαλλίας.....	29

ΑΠΟ ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΣΤΟΝ ΠΛΑΝΗΤΗ Προς μια πιο βιώσιμη και αλληλέγγυα συλλογική εστίαση

Εισαγωγή: Μια συλλογική συνειδητοποίηση

Δέσμευση για δράση: μια συνάντηση, 24 ώρες, μια συνειδητοποίηση

Το πρόγραμμα TEAMIT+ συγκέντρωσε, από τις 4 έως τις 5 Δεκεμβρίου, φοιτητές και φοιτήτριες από διάφορες ευρωπαϊκές χώρες στο πλαίσιο των «24 ωρών της καινοτομίας», που διοργανώθηκαν στο ESTIA στο Μπιαρίτς. Ανάμεσά τους βρίσκονταν δύο Γαλλίδες φοιτήτριες που δεν γνωρίζονταν πριν από αυτή την εκδήλωση. Η μία ήταν από το Μπιαρίτς, η άλλη από το Μπορντό. Δύο διαφορετικές διαδρομές, ενωμένες γύρω από την ίδια περιβαλλοντική δέσμευση.

Για είκοσι τέσσερις συνεχόμενες ώρες, από την Πέμπτη έως την Παρασκευή, ο στόχος ήταν να εντοπιστεί ένα επείγον κλιματικό ζήτημα και να προταθεί μια συγκεκριμένη λύση. Ο χρόνος ήταν περιορισμένος, οι αποφάσεις έπρεπε να λαμβάνονται γρήγορα και η συνεργασία να είναι άμεση. Έπρεπε να μάθουν να συνεργάζονται μέσα σε λίγες μόνο ώρες, να ανταλλάσσουν ιδέες, να καταρτίσουν ένα στέρεο και συνεκτικό σχέδιο.

Οι ανταλλαγές απόψεων με τις αντιπροσωπείες από την Ισπανία, την Ελλάδα και τη Φινλανδία έδωσαν τη δυνατότητα σύγκρισης των διαφορετικών εθνικών πραγματικοτήτων. Παρά την ποικιλομορφία των πλαισίων, μια διαπίστωση επανερχόταν τακτικά: τα κλιματικά ζητήματα εκδηλώνονται συχνά σε καθημερινές πράξεις που δεν αμφισβητούμε πλέον.

Σε αυτό το πλαίσιο, μια απλή στιγμή σηματοδότησε μια καμπή.

Στο τέλος ενός γεύματος που διοργανώθηκε κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης, ένα μεγάλο πιάτο παέγια, σχεδόν άθικτο, πετάχτηκε. Ακολούθησαν και άλλα τρόφιμα που δεν είχαν καταναλωθεί. Η σκηνή εξελίχθηκε γρήγορα, χωρίς ιδιαίτερη αντίδραση. Φαινόταν συνηθισμένη.

Ωστόσο, προκάλεσε μια αντίθεση.

Σε έναν χώρο αφιερωμένο στην καινοτομία και την οικολογική μετάβαση, το να βλέπει κανείς μια σημαντική ποσότητα τροφίμων να πετιέται ανέδειξε μια συγκεκριμένη αντίφαση. Η σπατάλη τροφίμων δεν ήταν πλέον μια αφηρημένη έννοια. Έγινε μια άμεση πραγματικότητα.

Αυτή η κατάσταση είχε ακόμη μεγαλύτερη απήχηση, δεδομένου ότι οι συμμετέχουσες είναι φοιτήτριες που αντιμετωπίζουν οικονομικούς περιορισμούς στην καθημερινότητά τους. Η αντίθεση μεταξύ των

τροφίμων που πετιούνται και της πραγματικότητας που βιώνουν έκανε τη σπατάλη αδύνατο να αγνοηθεί. Έτσι, το θέμα ήρθε στο προσκήνιο.

Η σπατάλη τροφίμων: ένα παγκόσμιο ζήτημα

Γιατί υπάρχει σπατάλη τροφίμων;

Η σπατάλη που παρατηρήθηκε κατά τη διάρκεια των 24 ωρών της καινοτομίας δεν αποτελεί μεμονωμένο περιστατικό. Εντάσσεται σε μια πολύ ευρύτερη ευρωπαϊκή πραγματικότητα.

Κάθε χρόνο, περίπου 58 εκατομμύρια τόνοι τροφίμων σπαταλούνται στην Ευρωπαϊκή Ένωση, δηλαδή σχεδόν 130 κιλά ανά άτομο. Ο τομέας της εστίασης και των υπηρεσιών εστίασης, ο οποίος περιλαμβάνει κυρίως τα κυλικεία, αντιπροσωπεύει ένα σημαντικό μέρος αυτών των απωλειών.

Αυτά τα στοιχεία αντανakλούν μια δομική δυσλειτουργία. Η σπατάλη τροφίμων δεν περιορίζεται στις ατομικές συμπεριφορές. Εμφανίζεται σε διάφορα στάδια της αλυσίδας, από την παραγωγή έως τη διανομή, περνώντας από τη μαζική εστίαση.

Κάθε τρόφιμο που πετιέται καταναλώνει σημαντικούς πόρους. Απαιτεί γεωργική γη, νερό, ενέργεια, μεταφορές και ανθρώπινη εργασία. Όταν σπαταλιέται, σπαταλούνται και όλοι αυτοί οι πόροι. Επιπλέον, η αποσύνθεση των απορριμμάτων τροφίμων συμβάλλει στις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου, ιδίως υπό μορφή μεθανίου.

Η μείωση της σπατάλης τροφίμων αποτελεί, επομένως, έναν συγκεκριμένο μοχλό για την καταπολέμηση της κλιματικής αλλαγής. Πρόκειται για έναν τομέα όπου οι οργανωτικές προσαρμογές μπορούν να αποφέρουν μετρήσιμα και ταχεία αποτελέσματα.

Σε αυτό το πλαίσιο, η μαζική εστίαση εμφανίζεται ως ένας στρατηγικός τομέας. Σε αντίθεση με τις οικιακές συνήθειες, βασίζεται σε θεσμικές αποφάσεις και κανονιστικά πλαίσια. Αυτό σημαίνει ότι μπορεί να εξελιχθεί μέσω πολιτικών, οργανωτικών και εκπαιδευτικών επιλογών.

Πέρα από την περιβαλλοντική διάσταση, η συλλογική εστίαση θέτει επίσης ένα ζήτημα παραδειγματικότητας. Τα δημόσια ιδρύματα και οι δομές μαζικής εστίασης διαδραματίζουν διαμορφωτικό ρόλο στην κοινωνία. Οι πρακτικές που υιοθετούν επηρεάζουν τις συμπεριφορές, διαμορφώνουν τις συνήθειες και συμβάλλουν στην οικοδόμηση μιας κοινής κουλτούρας. Η δράση σε αυτούς τους χώρους σημαίνει δράση τόσο στον οικολογικό αντίκτυπο όσο και στην ευαισθητοποίηση των μελλοντικών γενεών. Με βάση αυτή την ανάλυση, η προσοχή στράφηκε σταδιακά προς ένα συγκεκριμένο και οικείο πεδίο



Εστίαση στη συλλογική εστίαση

Τα συλλογικά εστιατόρια και οι καντίνες: ένας μοχλός δράσης

Τα γαλλικά πανεπιστημιακά εστιατόρια κατέχουν κεντρική θέση στη φοιτητική ζωή. Κάθε μέρα, ετοιμάζονται και σερβίρονται εκεί χιλιάδες γεύματα. Αυτές οι δομές εκπληρώνουν μια ουσιώδη αποστολή: να παρέχουν σε όλους τους φοιτητές πρόσβαση σε ισορροπημένη και προσιτή διατροφή.

Ωστόσο, πίσω από αυτή την απαραίτητη κοινωνική λειτουργία, υπάρχει μια πραγματικότητα. Ένα μέρος των τροφίμων που παρασκευάζονται δεν καταναλώνεται.

Η σπατάλη που παρατηρείται στη συλλογική εστίαση δεν οφείλεται σε έλλειψη ενδιαφέροντος για τα περιβαλλοντικά ζητήματα. Είναι μέρος ενός δομημένου τρόπου λειτουργίας. Οι μερίδες είναι συχνά τυποποιημένες. Τα μενού καθορίζονται εκ των προτέρων για να ανταποκριθούν σε περιορισμούς logistics και προϋπολογισμού. Οι υγειονομικές προδιαγραφές περιορίζουν τις δυνατότητες αναδιανομής των πλεονασμάτων.

Αυτοί οι μηχανισμοί εξασφαλίζουν την ομαλή λειτουργία της υπηρεσίας, αλλά μπορούν να προκαλέσουν απώλειες τροφίμων που έχουν καταστεί σχεδόν αόρατες. Τα τρόφιμα που δεν καταναλώνονται συλλέγονται και απορρίπτονται, χωρίς οι πραγματικές ποσότητες να κοινοποιούνται ή να μετρώνται πάντα δημόσια. Ο περιβαλλοντικός αντίκτυπος αυτών των απωλειών είναι κάθε άλλο παρά αμελητέος. Κάθε τρόφιμο που σπαταλιέται αντιπροσωπεύει πόρους που έχουν κινητοποιηθεί σε προηγούμενα στάδια: γεωργικές εκτάσεις, νερό, ενέργεια, μεταφορές. Η μείωση αυτών των απωλειών σημαίνει έμμεση μείωση του ανθρακικού αποτυπώματος που συνδέεται με το σύνολο της τροφικής αλυσίδας. Ωστόσο, το ζήτημα δεν περιορίζεται στο κλίμα.

Σε ένα πλαίσιο όπου η επισιτιστική επισφάλεια παραμένει πραγματικότητα στη Γαλλία, η συνύπαρξη της απορριπτόμενης τροφής και των δυσκολιών πρόσβασης σε επαρκή διατροφή αναδεικνύει μια αντίφαση που είναι δύσκολο να αγνοηθεί. Οι δομές μαζικής εστίασης βρίσκονται έτσι στο σταυροδρόμι πολλαπλών ευθυνών: περιβαλλοντικών, κοινωνικών και εκπαιδευτικών. Είναι ακριβώς αυτή η στρατηγική θέση που τις καθιστά ένα σημαντικό μοχλό δράσης. Ως δημόσιοι ή ημιδημόσιοι φορείς, οι δομές αυτές διαθέτουν

οργανωτική ικανότητα προσαρμογής. Προσαρμογές στη διαχείριση των μερίδων, στη μέτρηση των αποβλήτων ή στη διαβούλευση με τους χρήστες μπορούν να αποφέρουν συγκεκριμένα αποτελέσματα. Η δράση σε αυτούς τους χώρους δεν αφορά μόνο τη βελτιστοποίηση της εφοδιαστικής αλυσίδας. Πρόκειται για την ενσωμάτωση της οικολογικής μετάβασης στο επίκεντρο των καθημερινών πρακτικών.

Η εκστρατεία μας: ένα βίντεο ευαισθητοποίησης

Γιατί επιλέξαμε το βίντεο:

Η επιλογή του βίντεο ήταν προφανής. Η σπατάλη τροφίμων αφορά σε μεγάλο βαθμό ένα νεανικό κοινό, συνηθισμένο να καταναλώνει πληροφορίες σε οπτική και ψηφιακή μορφή. Ένα βίντεο επιτρέπει τη μετάδοση ενός μηνύματος με τρόπο προσιτό, άμεσο και συναισθηματικό. Σε αντίθεση με μια γραπτή έκθεση, το βίντεο δείχνει. Κάνει συγκεκριμένο αυτό που συχνά αγνοείται. Επιτρέπει να τραβήξει την προσοχή, να προκαλέσει αντίδραση και να ενθαρρύνει τον προβληματισμό. Σε αυτό το πλαίσιο, αυτή η μορφή προσφέρει επίσης τη δυνατότητα ταχείας διάδοσης, ιδίως μέσω των κοινωνικών δικτύων και των φοιτητικών πλατφορμών. Η εκστρατεία πήρε έτσι τη μορφή ενός βίντεο διάρκειας περίπου τριών λεπτών, που δημιουργήθηκε με βάση ένα δομημένο και τεκμηριωμένο σενάριο. Αυτή η σύντομη μορφή επιβάλλει μια αυστηρή επιλογή των μηνυμάτων και ενισχύει τον αντίκτυπο του περιεχομένου.

Η εκστρατεία επιδιώκει τρεις βασικούς στόχους:

- ⊕ Να αναδείξει ένα φαινόμενο που συχνά θεωρείται δεδομένο. Η σπατάλη τροφίμων είναι καθημερινό φαινόμενο, αλλά σπάνια τίθεται υπό αμφισβήτηση.
- ⊕ Να συνδέσει τη σπατάλη τροφίμων με τα κλιματικά ζητήματα. Κάθε τρόφιμο που πετιέται αντιπροσωπεύει πόρους που καταναλώνονται άσκοπα και εκπομπές που θα μπορούσαν να αποφευχθούν.
- ⊕ Να ενθαρρύνει τον διάλογο. Το βίντεο δεν επιδιώκει να επισημάνει υπεύθυνους, αλλά να ανοίξει ένα χώρο κοινής σκέψης μεταξύ καταναλωτών, επαγγελματιών και υπευθύνων λήψης αποφάσεων.

Στοχευόμενο κοινό

Η εκστρατεία απευθύνεται κατά κύριο λόγο στους καταναλωτές, οι οποίοι επηρεάζονται άμεσα από τη μαζική εστίαση. Στόχος της είναι να ενθαρρύνει την ευαισθητοποίηση και να προωθήσει την ενεργό συμμετοχή στη συζήτηση.

Απευθύνεται επίσης στους υπεύθυνους των κυλικείων και στους διαχειριστές των ιδρυμάτων. Στόχος είναι να καταδειχθεί ότι είναι δυνατές οργανωτικές προσαρμογές.

Τέλος, το βίντεο μπορεί να απευθυνθεί στους φορείς λήψης αποφάσεων, υπογραμμίζοντας ότι η συλλογική εστία αποτελεί μοχλό δράσης στις κλιματικές και κοινωνικές πολιτικές.

Κεντρικό μήνυμα και τοποθέτηση

Το κεντρικό μήνυμα της εκστρατείας είναι απλό: η σπατάλη τροφίμων στη μαζική εστίαση δεν είναι αναπόφευκτη.

Δεν πρόκειται για ατομικό πρόβλημα, αλλά για έναν συλλογικό μηχανισμό που μπορεί να μετασχηματιστεί. Με παρεμβάσεις στην οργάνωση των υπηρεσιών, τη διαχείριση των μερίδων και την ευαισθητοποίηση, είναι δυνατό να μειωθούν σημαντικά οι απώλειες.

Το βίντεο υιοθετεί μια επικοινωνιακή στάση. Δεν επιδιώκει να προκαλέσει ενοχές, αλλά να ενθαρρύνει την ανάληψη ευθύνης. Προτρέπει να επανεξεταστούν οι υπάρχουσες πρακτικές και να εξεταστούν συγκεκριμένες λύσεις.

Μια πρωτοβουλία τοπικής υπεράσπισης

Πέρα από την ευαισθητοποίηση, η εκστρατεία αυτή εντάσσεται σε μια λογική υπεράσπισης. Στόχος της είναι να αποδείξει ότι η οικολογική μετάβαση περνάει και από προσαρμογές στους χώρους της καθημερινότητας.

Επιλέγοντας να επικεντρωθεί στη μαζική εστίαση στη Γαλλία, το έργο συνδυάζει την τοπική δράση με το ευρωπαϊκό ζήτημα. Η μείωση της σπατάλης τροφίμων σε αυτές τις δομές συμβάλλει στην επίτευξη ευρύτερων κλιματικών στόχων και συμμετέχει σε μια σταδιακή μεταμόρφωση των συλλογικών πρακτικών.

Οι φορείς με τους οποίους πραγματοποιήθηκαν συναντήσεις: απόψεις από το πεδίο και θεσμικές πραγματικότητες

Φορείς που εντοπίστηκαν και προσεγγίστηκαν

Προκειμένου να αντιπαραβληθεί η θεωρητική ανάλυση με τις πραγματικότητες του πεδίου, εντοπίστηκαν και κλήθηκαν να συμμετάσχουν διάφορες κατηγορίες φορέων που εμπλέκονται στη συλλογική εστίαση.

Η έρευνα επικεντρώθηκε αρχικά σε φορείς που εμπλέκονται άμεσα στην καθημερινή λειτουργία των κυλικείων, ιδίως στο προσωπικό εστίασης σε σχολικά και πανεπιστημιακά ιδρύματα. Η προσέγγιση αυτή επέτρεψε τη συλλογή συγκεκριμένων παρατηρήσεων σχετικά με τις στιγμές σπατάλης, τις συμπεριφορές των χρηστών και τις πρακτικές που έχουν ήδη τεθεί σε εφαρμογή.

Ιδιαίτερη προσοχή δόθηκε επίσης στους θεσμικούς φορείς που δραστηριοποιούνται σε περιφερειακό επίπεδο. Στο πλαίσιο αυτό, πραγματοποιήθηκαν συζητήσεις με την υπεύθυνη του τομέα Κυκλικής Οικονομίας και Πρόληψης Αποβλήτων του Αστικού Συγκροτήματος της Saintes, ο ρόλος της οποίας στη

συλλογή και την παρακολούθηση των βιοαποβλήτων επιτρέπει μια πιο ολοκληρωμένη εικόνα του φαινομένου.

Τέλος, ζητήθηκε η συνεργασία της υπηρεσίας συλλογικής εστίασης της Αστικής Περιοχής, προκειμένου να συμπληρωθεί η ανάλυση με μια οργανωτική και στρατηγική προσέγγιση των πρακτικών μείωσης της σπατάλης.

Φορείς με τους οποίους πραγματοποιήθηκαν συναντήσεις

Οι συζητήσεις επέτρεψαν τη διασταύρωση διαφόρων συμπληρωματικών επιπέδων ανάλυσης.

Όσον αφορά τη συσσίτιση στα πανεπιστήμια, συγκεντρώθηκαν πληροφορίες από το πεδίο από ένα πανεπιστημιακό εστιατόριο, οι οποίες παρείχαν πολύτιμες πληροφορίες σχετικά με την προσαρμογή των μερίδων, τη διαχείριση στο τέλος της βάρδιας και τα ψηφιακά εργαλεία παρακολούθησης της σπατάλης.

Σε επίπεδο σχολικών κυλικείων, συγκεντρώθηκαν διάφορες πληροφορίες από φορείς που εμπλέκονται στη λειτουργία των δημοτικών σχολείων. Οι απαντήσεις αυτές ανέδειξαν τις πρακτικές της τακτικής ζύγισης, τη διαχείριση των βαρών καθώς και τη σημασία της υποστήριξης των παιδιών κατά τη διάρκεια του γεύματος.

Τέλος, η ανταλλαγή απόψεων με την κυρία Fanny Lammin, υπεύθυνη για θέματα Κυκλικής Οικονομίας και Πρόληψης Αποβλήτων, επέτρεψε την ενσωμάτωση μιας ευρύτερης περιφερειακής διάστασης. Η αναφορά της παρέχει, μεταξύ άλλων, ένα ιδιαίτερα σημαντικό στοιχείο: 27.640 κιλά βιοαποβλήτων που συλλέχθηκαν σε πέντε μήνες σε 40 σχολικά εστιατόρια δημοτικού, δηλαδή σχεδόν 700 κιλά ανά εστιατόριο.



Μεθοδολογία και ερωτήσεις

Η επιτόπια έρευνα βασίστηκε σε ένα ημι-κατευθυνόμενο ερωτηματολόγιο, το οποίο επέτρεψε τη συλλογή τόσο συγκεκριμένων δεδομένων όσο και πιο ποιοτικών ανατροφοδοτήσεων. Οι ερωτήσεις οργανώθηκαν γύρω από διάφορους άξονες: τη μέτρηση της σπατάλης τροφίμων, τις εντοπισμένες αιτίες, τους οργανωτικούς περιορισμούς, τις δράσεις που έχουν ήδη τεθεί σε εφαρμογή, καθώς και τις προτάσεις βελτίωσης που κρίθηκαν ρεαλιστικές από τους εμπλεκόμενους φορείς.

Η μεθοδολογία αυτή επέτρεψε τη σύγκριση των πρακτικών μεταξύ διαφορετικών τύπων δομών συλλογικής εστίασης, διασταυρώνοντας τις παρατηρήσεις που προέκυψαν από τα σχολικά κυλικά, το πανεπιστημιακό εστιατόριο και τις τοπικές υπηρεσίες που είναι αρμόδιες για τη συλλογή βιοαποβλήτων. Ο στόχος δεν ήταν μόνο η ποσοτικοποίηση της σπατάλης, αλλά και η κατανόηση των μηχανισμών που την προκαλούν και των υφιστάμενων περιθωρίων δράσης.

Κύρια συμπεράσματα από τις ανταλλαγές απόψεων

Οι συζητήσεις που πραγματοποιήθηκαν με τους διάφορους φορείς ανέδειξαν αρκετές συγκλίνουσες διαπιστώσεις.

Το πρώτο αφορά τη σημασία της διαχείρισης των μερίδων. Είτε πρόκειται για σχολικά κυλικά είτε για το πανεπιστημιακό εστιατόριο, η κακή προσαρμογή των ποσοτήτων που σερβίρονται εμφανίζεται ως μία από τις κύριες αιτίες της σπατάλης. Αντίθετα, οι δομές που προσφέρουν προσαρμόσιμες μερίδες ή μισές μερίδες φαίνεται να περιορίζουν καλύτερα τις απώλειες.

Ένα δεύτερο σημαντικό συμπέρασμα αφορά τη χρονική στιγμή του σερβιρίσματος. Στις περισσότερες από τις εγκαταστάσεις που ερωτήθηκαν, η σπατάλη συγκεντρώνεται κυρίως στο τέλος του σερβιρίσματος, όταν ορισμένα πιάτα δεν έχουν καταναλωθεί εξ ολοκλήρου ή όταν οι επιστροφές δίσκων είναι σημαντικές.

Οι εμπλεκόμενοι επισημαίνουν επίσης την επίδραση της συμπεριφοράς των χρηστών. Στο πανεπιστημιακό περιβάλλον, ορισμένοι φοιτητές επιλέγουν φαγητά από περιέργεια χωρίς να τα τελειώνουν. Στις σχολικές καντίνες, η προσαρμογή των συνοδευτικών στο γούστο και η παρουσίαση των πιάτων διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στην αποδοχή των γευμάτων.

Τέλος, εντοπίστηκαν διάφορες ενδιαφέρουσες πρακτικές: τακτικές ζυγίσσεις, ψηφιακή σάρωση των δίσκων, προσαρμογή των βαρών, μετρητές σπατάλης ψωμιού, σχολές γεύσης και δράσεις ευαισθητοποίησης. Αυτές οι πρωτοβουλίες δείχνουν ότι η μείωση της σπατάλης είναι εφικτή όταν η προσέγγιση συνδυάζει την παρακολούθηση δεδομένων, την οργάνωση της εξυπηρέτησης και την ευαισθητοποίηση των χρηστών.

Θεσμικοί περιορισμοί και εντοπισμένα όρια

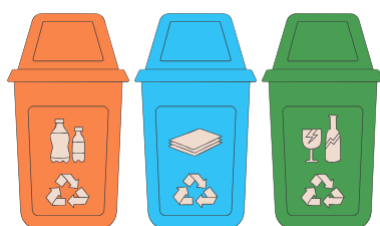
Πέρα από τις πρωτοβουλίες που έχουν ήδη τεθεί σε εφαρμογή, οι συζητήσεις επέτρεψαν επίσης να αναδειχθούν διάφοροι δομικοί περιορισμοί που εμποδίζουν τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Το πρώτο όριο αφορά την έλλειψη λεπτομερών και εναρμονισμένων δεδομένων. Αν και ορισμένες δομές πραγματοποιούν τακτικές ζυγίσσεις ή διαθέτουν εργαλεία παρακολούθησης, τα αποτελέσματα παραμένουν μερικές φορές δύσκολο να αξιοποιηθούν, είτε επειδή δεν κοινοποιούνται με ακρίβεια, είτε επειδή παραμένουν σποραδικά.

Οι ερωτηθέντες φορείς υπογράμμισαν επίσης διάφορα οργανωτικά εμπόδια, ιδίως στο τέλος της βάρδιας. Η διαχείριση του χρόνου, η εφοδιαστική και η πρόβλεψη των ποσοτήτων παραμένουν μείζονες προκλήσεις. Ο προϋπολογισμός αποτελεί ένα άλλο σημαντικό εμπόδιο. Ορισμένοι μοχλοί βελτίωσης, όπως η αγορά

επιπλέον ζυγών, η ανάπτυξη εργαλείων παρακολούθησης ή η ενίσχυση της κατάρτισης των ομάδων, απαιτούν οικονομικούς πόρους που ενίοτε είναι δύσκολο να κινητοποιηθούν.

Τέλος, οι μαρτυρίες δείχνουν ότι η μείωση της σπατάλης δεν μπορεί να βασίζεται αποκλειστικά στο προσωπικό των εστιατορίων. Απαιτεί ευρύτερο συντονισμό μεταξύ ομάδων, ιδρυμάτων, οικογενειών και χρηστών.



Υποδοχή και αντίληψη της εκστρατείας

Οι συζητήσεις που πραγματοποιήθηκαν επιτόπου επιβεβαίωσαν τη συνάφεια του μηνύματος που μεταφέρει η εκστρατεία μέσω βίντεο. Οι φορείς με τους οποίους πραγματοποιήθηκαν συναντήσεις συμφωνούν στο συμπέρασμα ότι η σπατάλη τροφίμων δεν αφορά αποκλειστικά την παραγωγή ή την εξυπηρέτηση, αλλά και τη συμπεριφορά των χρηστών και το επίπεδο ευαισθητοποίησής τους. Τα σχόλια που συγκεντρώθηκαν συνάδουν άμεσα με τον προσανατολισμό της εκστρατείας: να επηρεαστεί η ευαισθητοποίηση, να ενθαρρυνθεί η καλύτερη προσαρμογή των μερίδων και να ενισχυθεί η ευαισθητοποίηση μακροπρόθεσμα.

Στο σχολικό περιβάλλον, αρκετοί φορείς τόνισαν την ανάγκη για συνεχή εκπαιδευτική εργασία, στην οποία θα εμπλέκονται το σύνολο της εκπαιδευτικής κοινότητας καθώς και οι οικογένειες. Στον τομέα της πανεπιστημιακής εστίασης, η ανάγκη ευαισθητοποίησης των φοιτητών εμφανίζεται επίσης ως ένας μοχλός που δεν έχει αξιοποιηθεί επαρκώς.

Αυτά τα σχόλια επιβεβαιώνουν ότι το βίντεο εντάσσεται σε μια ρεαλιστική προσέγγιση και συμπληρώνει τις δράσεις που έχουν ήδη υλοποιηθεί στο πεδίο. Αποτελεί ένα εργαλείο διαμεσολάβησης μεταξύ ιδρυμάτων, προσωπικού εστίασης και χρηστών, καθιστώντας ορατό ένα πρόβλημα που συχνά υποτιμάται.

Μετατρέποντας τη διαπίστωση σε δράση: οι συστάσεις μας

Συστάσεις για τα πανεπιστήμια, τις καντίνες και το CROUS

Με βάση τα συμπεράσματα που προέκυψαν από την επιτόπια έρευνα, μπορούν να διατυπωθούν αρκετές συγκεκριμένες συστάσεις με στόχο τη βιώσιμη μείωση της σπατάλης τροφίμων στη μαζική εστίαση.

- ⊕ Να γενικευτούν οι προσαρμόσιμες μερίδες και οι μισές μερίδες, οι οποίες έχουν ήδη αναγνωριστεί ως αποτελεσματικές σε πολλές δομές.

Αυτή η απλή προσαρμογή επιτρέπει την καλύτερη κάλυψη των πραγματικών αναγκών των χρηστών και τον περιορισμό των υπολειμμάτων στα πιάτα.

- ⊕ Προσαρμογή των μενού με βάση τη διαπιστωμένη σπατάλη. Ορισμένα ισορροπημένα πιάτα που όμως δεν είναι ιδιαίτερα δημοφιλή προκαλούν σημαντικές απώλειες.

Ορισμένα ισορροπημένα πιάτα που όμως δεν είναι ιδιαίτερα δημοφιλή προκαλούν σημαντικές απώλειες. Η εναρμόνιση των διατροφικών απαιτήσεων με τις προτιμήσεις των χρηστών εμφανίζεται επομένως ως ουσιώδης.

- ⊕ Να δίνεται προσοχή στην παρουσίαση των πιάτων και στην οργάνωση της εξυπηρέτησης.

Τα στοιχεία από το πεδίο δείχνουν ότι ένα πιάτο με καλύτερη παρουσίαση, ψωμί που διανέμεται κατόπιν αιτήματος ή ακόμη και μια καλύτερη διαχείριση του τέλους της εξυπηρέτησης μπορούν να μειώσουν σημαντικά τις απώλειες.

- ⊕ Να γενικευθούν τα εργαλεία μέτρησης και παρακολούθησης, όπως οι τακτικές ζυγίσσεις, η σάρωση των δίσκων ή οι ετήσιες παρακολουθήσεις, προκειμένου να αντικειμενοποιηθούν οι εξελίξεις και να κατευθυνθούν οι δράσεις.

Συστάσεις για την ευαισθητοποίηση και τη στήριξη

Οι συζητήσεις που διεξήχθησαν με τους εμπλεκόμενους φορείς έδειξαν επίσης ότι η μείωση της σπατάλης δεν μπορεί να βασίζεται αποκλειστικά στην οργάνωση της υπηρεσίας.

- ⊕ Η συνεχής ευαισθητοποίηση των χρηστών φαίνεται απαραίτητη. Η καθοδήγηση όσον αφορά τις γευστικές προτιμήσεις, η κατανόηση των κλιματικών επιπτώσεων και η προώθηση των σωστών πρακτικών πρέπει να έχουν μακροπρόθεσμο χαρακτήρα.

Η εκστρατεία με βίντεο που δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του έργου μπορεί να αποτελέσει ένα πρώτο μέσο ευαισθητοποίησης, το οποίο θα διαδοθεί στα πανεπιστημιακά εστιατόρια, στα κοινωνικά δίκτυα των φοιτητών ή στους κοινόχρηστους χώρους των ιδρυμάτων.

- ⊕ Να διεξάγονται τακτικές έρευνες σχετικά με τις διατροφικές προτιμήσεις, προκειμένου να εμπλακούν οι χρήστες στη βελτίωση των μενού και να προβλεφθούν καλύτερα οι επιλογές που οδηγούν σε μεγαλύτερη σπατάλη.

- ⊕ Να ενθαρρυνθεί η ανταλλαγή ορθών πρακτικών μεταξύ των ιδρυμάτων, ώστε να δοθεί η δυνατότητα στις πιο αποδοτικές δομές να διαδώσουν τις μεθόδους οργάνωσης, εξυπηρέτησης και ευαισθητοποίησης που εφαρμόζουν.

Αυτή η πρωτοβουλία ευαισθητοποίησης εντάσσεται άμεσα στη συνέχεια της εκστρατείας βίντεο που αναπτύχθηκε στο πλαίσιο του έργου.

Δημιουργία ενός περιφερειακού κόμβου αλληλεγγύης

Σε επίπεδο πόλεων και τοπικών αρχών, αυτή η λογική θα μπορούσε να επεκταθεί σε έναν περιφερειακό κόμβο αλληλεγγύης για την αναδιανομή των πλεονασμάτων τροφίμων.

Σε μια πόλη όπως η Saintes, αυτό το σύστημα θα μπορούσε να συνδέσει τα σχολικά κυλικεία, τα πανεπιστημιακά εστιατόρια, τα γηροκομεία και άλλες δομές μαζικής εστίασης, με σκοπό τη συγκέντρωση των πλεονασμάτων που είναι ακόμη κατάλληλα για κατανάλωση.

Τα προϊόντα αυτά θα μπορούσαν να αναδιανεμηθούν σε συλλόγους, σε άτομα που βρίσκονται σε κατάσταση επισφάλειας ή να ενσωματωθούν σε σημεία αλληλεγγύης για την ανάκτηση τροφίμων. Στο πλαίσιο της κυκλικής οικονομίας και της τοπικής αλληλοβοήθειας, οι δικαιούχοι ή οι συνεργαζόμενοι σύλλογοι θα μπορούσαν, σε εθελοντική βάση, να συμμετέχουν σε δράσεις ευαισθητοποίησης, διαλογής, κομποστοποίησης ή αξιοποίησης των βιοαποβλήτων.

Η σύσταση αυτή επιτρέπει τη σύνδεση των ζητημάτων της κλιματικής αλλαγής, της κοινωνικής δικαιοσύνης και της εδαφικής αλληλεγγύης, προσδίδοντας στον αγώνα κατά της σπατάλης μια ανθρώπινη και συλλογική διάσταση.

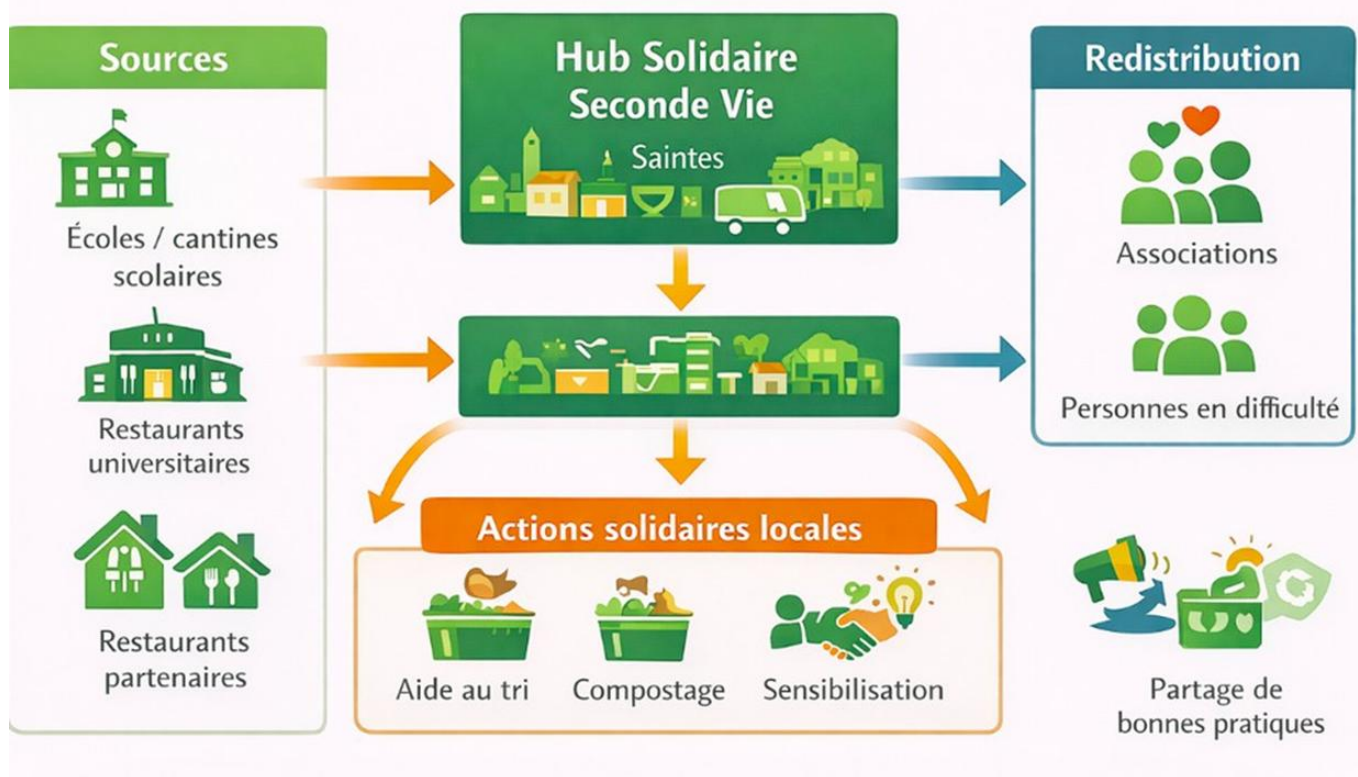
Δημιουργία ενός φοιτητικού κόμβου κατά της σπατάλης

Στα πανεπιστημιακά εστιατόρια, μια ιδιαίτερα καινοτόμος σύσταση συνίσταται στη δημιουργία ενός φοιτητικού κόμβου κατά της σπατάλης στο τέλος της λειτουργίας.

Αυτή η πρωτοβουλία θα λειτουργούσε ως σημείο συλλογής αφιερωμένο στα πλεονάσματα που είναι ακόμα κατάλληλα για κατανάλωση: πιάτα που δεν σερβιρίστηκαν, ψωμιά που δεν έχουν αγγιχτεί, φρούτα ή επιδόρπια που πληρούν ακόμα τα πρότυπα ποιότητας. Οι φοιτητές θα μπορούσαν να έρχονται να παραλαμβάνουν αυτά τα προϊόντα στο τέλος της λειτουργίας, ιδανικά με τα δικά τους δοχεία, σύμφωνα με ένα απλό και εποπτευόμενο σύστημα.

Αυτό το κέντρο θα επέτρεπε τη μετατροπή των πλεονασμάτων σε πόρο, ευαισθητοποιώντας παράλληλα τους φοιτητές σχετικά με την αξία των τροφίμων και τη συλλογική ευθύνη.

Redistribution solidaire des surplus alimentaires



Συμπέρασμα: τοπική δράση για βιώσιμο αντίκτυπο

Σύνοψη των ζητημάτων

Το έργο αυτό έφερε στο φως μια πραγματικότητα που συχνά υποτιμάται: η σπατάλη τροφίμων στη μαζική εστίαση παραμένει ένα ζήτημα που αφορά ταυτόχρονα το περιβάλλον, την κοινωνία και την οργάνωση.

Οι συζητήσεις που διεξήχθησαν με τους διάφορους φορείς που συναντήθηκαν επιβεβαίωσαν ότι το φαινόμενο αυτό δεν οφείλεται σε μία μόνο αιτία. Προκύπτει από το συνδυασμό ακατάλληλων μερίδων, της οργάνωσης της εξυπηρέτησης, των προτιμήσεων των χρηστών, των δημοσιονομικών περιορισμών και της έλλειψης μακροπρόθεσμης ευαισθητοποίησης.

Η επιτόπια έρευνα, που διεξήχθη τόσο σε πανεπιστημιακό εστιατόριο, όσο και στα σχολικά κυλικεία της Saintes και στις τοπικές υπηρεσίες, επέτρεψε την εδραίωση της ανάλυσης σε συγκεκριμένες και μετρήσιμες πραγματικότητες.

Η συλλογική εστίαση ως στρατηγικός μοχλός

Πέρα από τη διαπίστωση αυτή, η συλλογική εστίαση εμφανίζεται ως ένας ιδιαίτερα στρατηγικός μοχλός δράσης. Σε αυτούς τους χώρους συγκεντρώνονται καθημερινά σημαντικές ροές τροφίμων, επαναλαμβανόμενες πρακτικές και μια ποικιλία χρηστών. Αποτελούν, επομένως, ιδανικούς χώρους για τη δοκιμή συγκεκριμένων λύσεων, τη μέτρηση του αντίκτυπού τους και τη διάδοση νέων συνηθειών.

Τα αποτελέσματα που συλλέχθηκαν δείχνουν ότι απλές δράσεις, όπως οι προσαρμοσμένες μερίδες, η παρακολούθηση των απορριμμάτων, η βελτίωση των μενού ή η συνεχής ευαισθητοποίηση, μπορούν ήδη να αποφέρουν θετικά αποτελέσματα. Οι συστάσεις που διατυπώνονται σε αυτό το φυλλάδιο, και ιδίως η δημιουργία κόμβων αναδιανομής σε φοιτητικό και τοπικό επίπεδο, ανοίγουν το δρόμο για μια πιο ολοκληρωμένη προσέγγιση, που συνδέει την οικολογική μετάβαση, την κοινωνική καινοτομία και την τοπική αλληλεγγύη.

Προς μια μεταμόρφωση των συλλογικών πρακτικών

Πέρα από τη μείωση των αποβλήτων, το έργο αυτό καλεί να επανεξεταστεί η συλλογική σχέση με τη διατροφή. Κάθε γεύμα που σερβίρεται, καταναλώνεται ή σπαταλιέται αντανάκλα οργανωτικές, εκπαιδευτικές και πολιτισμικές επιλογές. Η παρέμβαση σε αυτές τις καθημερινές πρακτικές σημαίνει συγκεκριμένη δράση για την οικολογική μετάβαση.

Το ζητούμενο, λοιπόν, δεν είναι απλώς να πετάμε λιγότερα, αλλά να οικοδομήσουμε συστήματα πιο έξυπνα, πιο αλληλέγγυα και πιο προσαρμοσμένα στις πραγματικές ανάγκες των περιοχών και των χρηστών. Μέσω αυτού του έργου, η καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων εμφανίζεται ως μια ευκαιρία για βιώσιμη μεταμόρφωση, ικανή να ενώσει τα σχολεία, τα πανεπιστημιακά εστιατόρια, τους φορείς της τοπικής αυτοδιοίκησης και τους πολίτες γύρω από μια κοινή δυναμική δράσης.

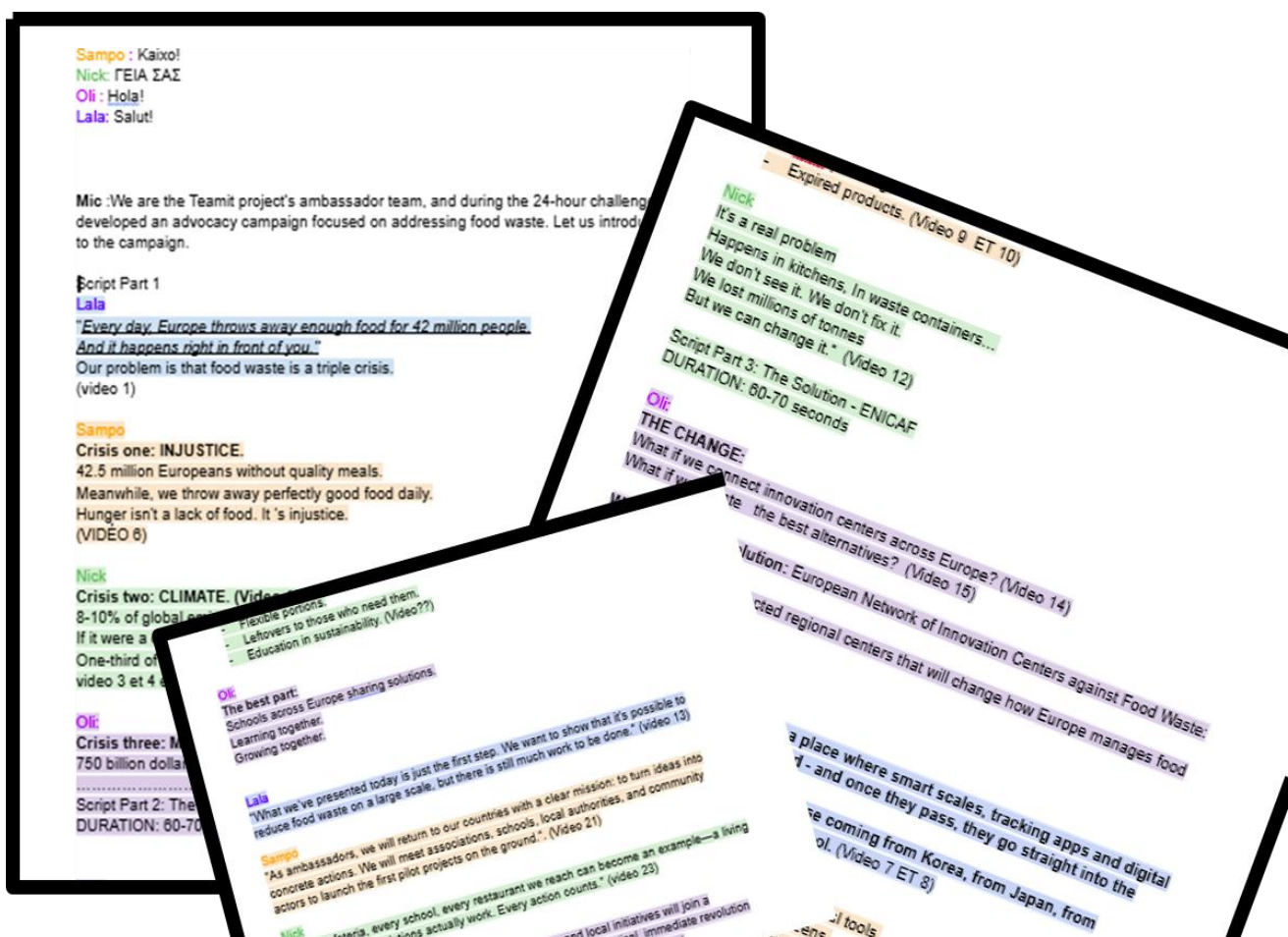
Παραρτήματα

Σενάριο του βίντεο

Το παρόν παράρτημα περιλαμβάνει το πλήρες σενάριο του βίντεο ευαισθητοποίησης που δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του έργου.

Το περιεχόμενο αυτού του βίντεο ακολουθεί μια λογική εξέλιξη, ξεκινώντας από μια γενική εικόνα της σπατάλης τροφίμων σε ευρωπαϊκό επίπεδο και καταλήγοντας σε μια πιο τοπική προοπτική, με επίκεντρο τη μαζική εστίαση. Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στα πανεπιστημιακά και σχολικά κυλίκια, τα οποία έχουν προσδιοριστεί ως βασικοί τομείς δράσης.

Το βίντεο στοχεύει να αναδείξει ένα φαινόμενο που συχνά υποτιμάται, επισημαίνοντας τις περιβαλλοντικές, κοινωνικές και οργανωτικές επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων. Προτείνει επίσης μια προσιτή και εκπαιδευτική προσέγγιση, με σκοπό την ευαισθητοποίηση των χρηστών και την ενθάρρυνση αλλαγών στη συμπεριφορά.



Lala, Sampo, Nick, Oli

Script Part 1: The Global Crisis
DURATION: 50-60 seconds

Sampo : Kaixo!

Nick: ΓΕΙΑ ΣΑΣ

Oli : Hola!

Lala: Salut!

Mic :We are the Teamit project's ambassador team, and during the 24-hour challenge we developed an advocacy campaign focused on addressing food waste. Let us introduce you to the campaign.

Script Part 1

Lala

"Every day, Europe throws away enough food for 42 million people.
And it happens right in front of you."

Our problem is that food waste is a triple crisis.
(video 1)

Sampo

Crisis one: INJUSTICE.

42.5 million Europeans without quality meals.
Meanwhile, we throw away perfectly good food daily.
Hunger isn't a lack of food. It 's injustice.
(VIDEO 6)

Nick

Crisis two: CLIMATE. (Video 18)

8-10% of global emissions come from uneaten food.
If it were a country, it'd be the third-largest polluter in the world.
One-third of farmland grows food that goes to trash.
video 3 et 4 et 5

Oli:

Crisis three: MONEY.

750 billion dollars. Lost. Every year. (Video 11)

Script Part 2: The Hidden Culprit
DURATION: 60-70 seconds

Lala

We will focus on the waste generated by restaurants and food services, for example in schools.



(vidéo 2)

Sampo

IN SCHOOLS up to 25% of food served goes to trash.

Where is it lost?

- Portions too large.
- Food children reject.
- Poor planning.
- Expired products. (Video 9 ET 10)

Nick

It's a real problem

Happens in kitchens, In waste containers...

We don't see it. We don't fix it.

We lost millions of tonnes

But we can change it." (Video 12)

Script Part 3: The Solution - ENICAF

DURATION: 60-70 seconds

Oli:

THE CHANGE:

What if we connect innovation centers across Europe? (Video 14)

What if we create the best alternatives? (Video 15)

We bring a new solution: European Network of Innovation Centers against Food Waste:
(Video 16)

A network of interconnected regional centers that will change how Europe manages food waste. (Video 19)

Lala

Here is what it brings.

A technology hub: let's imagine a place where smart scales, tracking apps and digital tools are tested, validated, certified - and once they pass, they go straight into the field.

And then, knowledge transfer: expertise coming from Korea, from Japan, from France... brought directly into your school. (Video 7 ET 8)

Sampo

- **Training:** Chefs, managers, students. Real tools.
- **Real laboratory:** We test in real canteens.
- **European database:** Best practices. Success stories. All shared. (Video 17)

Nick

One of the Immediate pilots:

ZERO WASTE CANTEENS: European certification that rewards schools for taking action.

Imagine your canteen with:

- A Software predicting exact needs.
- Reservation system for zero waste.
- Flexible portions.
- Leftovers to those who need them.
- Education in sustainability. (Video??)

Oli:

The best part:

Schools across Europe sharing solutions.

Learning together.

Growing together.

Lala

"What we've presented today is just the first step. We want to show that it's possible to reduce food waste on a large scale, but there is still much work to be done." (video 13)

Sampo

"As ambassadors, we will return to our countries with a clear mission: to turn ideas into concrete actions. We will meet associations, schools, local authorities, and community actors to launch the first pilot projects on the ground." (Video 21)

Nick

"Every cafeteria, every school, every restaurant we reach can become an example—a living laboratory where solutions actually work. Every action counts." (video 23)

Oli:

"And you can be part of it. Your engagement, ideas, and local initiatives will join a European-wide movement. This isn't just a concept: it's a practical, immediate revolution against food waste. Together, we can make a difference. Join us." (Video)

Δεδομένα και πηγές από το πεδίο

Το παρόν παράρτημα συγκεντρώνει τα κύρια στοιχεία που προέκυψαν από την επιτόπια έρευνα που διεξήχθη στο πλαίσιο του έργου.

Τα δεδομένα που συλλέχθηκαν προέρχονται από διάφορους φορείς του τομέα της μαζικής εστίασης, επιτρέποντας τη διασταύρωση πολλαπλών επιπέδων ανάλυσης: επιχειρησιακού, οργανωτικού και εδαφικού.

Μεταξύ των σημαντικότερων αποτελεσμάτων, οι ανταλλαγές με τις υπηρεσίες του Αστικού Συγκροτήματος της Saintes επέτρεψαν να αναδειχθεί η συλλογή 27.640 kg βιοαποβλήτων σε πέντε μήνες σε 40 σχολικά κυλικεία, δηλαδή σχεδόν 700 kg ανά κυλικείο. Ο αριθμός αυτός καταδεικνύει την έκταση του φαινομένου σε τοπικό επίπεδο.

Το παρόν παράρτημα περιλαμβάνει επίσης:

- ⊕ Τα συμπεράσματα από την εμπειρία ενός πανεπιστημιακού εστιατορίου
- ⊕ Τις πρακτικές ζύγισης που εφαρμόζονται στα σχολικά εστιατόρια
- ⊕ Παρατηρήσεις σχετικά με την παρακολούθηση των δίσκων και των επιστροφών στο τέλος της υπηρεσίας
- ⊕ Τους κύριους μοχλούς δράσης που έχουν εντοπιστεί
- ⊕ Τους οργανωτικούς και θεσμικούς περιορισμούς που αντιμετωπίστηκαν

1. Avez-vous une estimation de la quantité de déchets alimentaires collectés dans les cantines scolaires du territoire ?

Dans une perspective d'exemplarité, l'Agglomération Saintes Grandes Rives a mis en place à l'automne 2024 une campagne de démarchage des cantines scolaires des écoles primaires (qui sont sous sa compétence) pour qu'elles passent au tri à la source des biodéchets (épluchures, gaspillage alimentaire, déchets de poisson, serviettes papier). C'est moi qui ai géré ce lien avec les personnels des cantines scolaires. J'ai expérimenté une collecte des biodéchets des acteurs économiques (restaurants, entreprises) par l'entreprise Moulinot, entreprise d'insertion spécialisée sur cette activité en méthanisation.

Une plateforme de suivi Moulinot nous permet de suivre les quantités collectées. Pour les cantines scolaires de l'agglomération, j'ai calculé qu'on a collecté 27 640 kg de biodéchets en octobre 2025 dans les 40 cantines primaires du territoire soit près de 700 kg par cantine.

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les différents types de cantines (maternelles, primaires, collèges, etc.) ?

Nous ne gérons que les écoles élémentaires et primaires. Oui, il y a des différences. A noter, certaines produisent les repas, d'autres ne font que servir les repas acheminés sur place. Les raisons sont à creuser avec le service Restauration Collective.

3. Selon votre expérience, quelles sont les principales causes du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

mauvaise adaptation des portions / pain systématisé ou mis en début de chaîne
mets mal présenté
menu « équilibré mais peu apprécié » par les enfants
Mais ça n'est que mon avis pas suffisamment étayé, il vaudrait mieux avoir l'avis de la Restauration Collective.

4. Avez-vous constaté une évolution du volume de déchets alimentaires ces dernières années ?

Restauration collective

5. Des initiatives ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines ?

Oui, le service Restauration Collective organise des pesées régulières. Ils animent des écoles du goût en maternelle. Ils travaillent sur des gachimètres à pain. Par ailleurs, dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial et de la Stratégie de Prévention Déchets, nous avons mené sur 2 années scolaires un important projet de sensibilisation des scolaires au gaspillage alimentaire, avec des assos environnementales, des artistes mais aussi les personnels des cantines, des centres de loisirs.

6. Selon vous, quelles actions seraient les plus efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

Ce qu'il ressort des bilans de l'action de sensibilisation au gaspillage alimentaire que je suis cette année, est qu'il faut sensibiliser les enfants sur la durée au sujet, en coopération avec l'ensemble de la communauté éducative et les familles.

En parallèle, cela n'évite pas de poursuivre, au sein du service Restauration Collective, des actions pour retravailler les menus, en fonction du gaspillage constaté, former les équipes à bien présenter les plats et à ajuster le service aux besoins des enfants... permettre l'échange entre cantine qui gaspille peu et cantines qui ont de moins bons chiffres pour partager les bonnes pratiques.

1. Les quantités de gaspillage alimentaire sont-elles régulièrement mesurées dans les cantines scolaires ? Si oui, sous quelle forme (pesées, estimations, suivi annuel...) ? **Oui nous réalisons des pesées par an (une au minimum)**

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les établissements produisant leurs repas et ceux recevant des repas livrés ? **Non, aucune différence**

3. Quels sont, selon votre expérience, les principaux facteurs organisationnels influençant le gaspillage alimentaire (menus, portions, logistique, temps de service...) ? **portions, accompagnement des enfants pour goûter**

4. Quelles actions concrètes ont été mises en place ces dernières années pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ? **formation interclasse sur l'importance de faire goûter / travail sur les grammages**

5. Avez-vous constaté des résultats mesurables suite à ces actions ? **difficile à mesurer**

6. Selon vous, quelles pistes d'amélioration seraient les plus réalistes à court terme pour réduire durablement le gaspillage alimentaire dans les cantines ? **Faccompagnement renforcé**

Réponses aux questions

1. Les aliments sont triés au niveau de la plonge. Les portions de servies sont adaptées, avec des demi-portion proposées afin de répondre au mieux aux besoins des usagers. De plus l'ensemble de la nourriture n'est pas systématiquement mis en service, ce qui permet de limiter le gaspillage

2. Le gaspillage alimentaire est contrôlé environ deux fois par semaines par une entreprise externe. Toutefois ? aucune estimation précise n'est communiquée et il n'y a pas de retour détaillé de la part de cette entreprise

3. Il est constaté à la fin de service

4. Le gaspillage alimentaire chez les étudiants s'explique principalement par le fait qu'ils ne terminent pas leurs assiettes. De plus, certains choisissent des aliments par curiosité afin de découvrir de nouvelles saveurs, sans forcément les consommer ensuite en totalité

5. Les portions sont modulables afin de s'adapter aux besoins des usagers. Par ailleurs, des assiettes témoins sont réalisées pour garantir la quantité et le respect des quantités servies

6. Les équipes ne mettent pas en service l'intégralité des plats préparés, elles conservent une partie des productions afin d'éviter le gaspillage. De plus, un système numérique est utilisé pour scanner les plateaux en plonge et analyser les retours, ce qui permet de mieux évaluer et suivre le gaspillage

7. Aucune action spécifique n'a encore été mise en place

8. On constate néanmoins une amélioration progressive

9. L'organisation de fin de service, l'achat de balance (budget)

10. Proposition des pains tranchés ; faire de la sensibilisation avec les étudiants

1. Avez-vous une estimation de la quantité de déchets alimentaires collectés dans les cantines scolaires du territoire ?

Dans une perspective d'exemplarité, l'Agglomération Saintes Grandes Rives a mis en place à l'automne 2024 une campagne de démarchage des cantines scolaires des écoles primaires (qui sont sous sa compétence) pour qu'elles passent au tri à la source des biodéchets (épluchures, gaspillage alimentaire, restes de viandes, poisson, serviettes papier). C'est moi qui ai géré ce lien avec les personnels de cantine. En parallèle, nous avons expérimenté une collecte des biodéchets des acteurs économiques (restaurants, maisons de retraite, cantines...) par l'entreprise Moulinot, entreprise d'insertion spécialisée sur cette filière, qui valorise les biodéchets en méthanisation.

Une plateforme de suivi Moulinot nous permet de suivre les quantités collectées chaque semaine dans chaque structure. Pour les cantines scolaires de l'agglomération, j'ai calculé qu'on a collecté 27 640 kg depuis le 1er octobre 2025 dans les 40 cantines primaires du territoire soit près de 700 kg par cantines en 5 mois.

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les différents types d'établissements (maternelles, primaires, collèges, etc.) ?

Nous ne gérons que les écoles élémentaires et primaires. Oui, il y a des différences de gaspillage entre les cantines. A noter, certaines produisent les repas, d'autres ne font que servir les repas préparés par d'autres et acheminés sur place. Les raisons sont à creuser avec le service Restauration Collective.

3. Selon votre expérience, quelles sont les principales causes du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

mauvaise adaptation des portions / pain systématisé ou mis en début de chaîne
mets mal présenté

menu « équilibré mais peu apprécié » par les enfants

Mais ça n'est que mon avis pas suffisamment étayé, il vaudrait mieux avoir l'avis de la Restauration Collective.

4. Avez-vous constaté une évolution du volume de déchets alimentaires ces dernières années ?

Restauration collective

5. Des initiatives ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines ?

Oui, le service Restauration Collective organise des pesées régulières. Ils animent des écoles du goût en maternelle. Ils travaillent sur des gachimètres à pain. Par ailleurs, dans le cadre du Programme Alimentaire Territoriale et de la Stratégie de Prévention Déchets, nous avons mené sur 2 années scolaires un important projet de sensibilisation des scolaires au gaspillage alimentaire, avec des assos environnementales, des artistes mais aussi les personnels des cantines, des centres de loisirs.

6. Selon vous, quelles actions seraient les plus efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

Ce qu'il ressort des bilans de l'action de sensibilisation au gaspillage alimentaire que je suis cette année, est qu'il faut sensibiliser les enfants sur la durée au sujet, en coopération avec l'ensemble de la communauté éducative et les familles.

En parallèle, cela n'évite pas de poursuivre, au sein du service Restauration Collective, des actions pour retravailler les menus, en fonction du gaspillage constaté, former les équipes à bien présenter les plats et à ajuster le service aux besoins des enfants... permettre l'échange entre cantine qui gaspille peu et cantines qui ont de moins bons chiffres pour partager les bonnes pratiques.

Réponses aux questions

1. Les aliments sont triés au niveau de la plonge. Les portions de servies sont adaptées, avec des demi-portions proposées afin que de répondre au mieux aux besoins des usagers. De plus l'ensemble de la nourriture n'est pas systématiquement mis en service, ce qui permet de limiter le gaspillage
2. Le gaspillage alimentaire est contrôlé environ deux fois par semaines par une entreprise externe. Toutefois ? aucune estimation précise n'est communiquée et il n'y a pas de retour détaillé de la part de cette entreprise
3. Il est constaté à la fin de service
4. Le gaspillage alimentaire chez les étudiants s'explique principalement par le fait qu'ils ne terminent pas leurs assiettes. De plus, certains choisissent des aliments par curiosité afin de découvrir de nouvelles saveurs, sans forcément les consommer ensuite en totalité
5. Les portions sont modulables afin de s'adapter aux besoins des usagers. Par ailleurs, des assiettes témoins sont réalisées pour garantir la quantité et le respect des quantités servies
6. Les équipes ne mettent pas en service l'intégralité des plats préparés, elles conservent une partie des productions afin d'éviter le gaspillage. De plus, un système numérique est utilisé pour scanner les plateaux en plonge et analyser les retours, ce qui permet de mieux évaluer et suivre le gaspillage
7. Aucune action spécifique n'a encore été mise en place
8. On constate néanmoins une amélioration progressive
9. L'organisation de fin de service, l'achat de balance (budget)
10. Proposition des pains tranchés ; faire de la sensibilisation avec les étudiants

Je me permets de vous contacter sur recommandation de Madame Fanny Lammin, dans le cadre d'un projet étudiant mené au sein du programme européen TEAMIT+, coordonné par l'ONG Initiative Développement.

Avec une autre étudiante, nous réalisons actuellement un booklet consacré au gaspillage alimentaire dans la restauration collective. Après une première prise de contact avec Madame Lammin, qui nous a apporté des éléments très utiles sur la collecte des biodéchets, il nous a été conseillé de nous rapprocher de votre service afin d'obtenir une vision plus complète sur le fonctionnement des cantines scolaires.

Dans ce cadre, nous souhaiterions recueillir votre expertise sur les pratiques de gestion du gaspillage alimentaire au sein du service Restauration Collective de l'Agglomération.

Si vous en avez la possibilité, accepteriez-vous de répondre à quelques questions ci-dessous ? Même des réponses synthétiques nous seraient très précieuses pour enrichir notre étude.

1. Les quantités de gaspillage alimentaire sont-elles régulièrement mesurées dans les cantines scolaires ? Si oui, sous quelle forme (pesées, estimations, suivi annuel...) ? **oui nous réalisons 2 pesées par an (une au minimum)**
2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les établissements produisant leurs repas et ceux recevant des repas livrés ? **non, aucune différence**
3. Quels sont, selon votre expérience, les principaux facteurs organisationnels influençant le gaspillage alimentaire (menus, portions, logistique, temps de service...) ? **portions, accompagnement des enfants pour goûter**
4. Quelles actions concrètes ont été mises en place ces dernières années pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ? **formation interclasse sur l'importance de faire goûter, travail sur les grammages**
5. Avez-vous constaté des résultats mesurables suite à ces actions ? **difficile à mesurer**
6. Selon vous, quelles pistes d'amélioration seraient les plus réalistes à court terme pour réduire durablement le gaspillage alimentaire dans les cantines ? **l'accompagnement renforcé**



Causes principales du gaspillage :

Catégorie	Causes identifiées
Organisation du service	Mauvaise gestion de fin de service, plats non consommés
Portions	Portions trop importantes ou mal adaptées
Comportement des usagers	Non-consommation complète, curiosité alimentaire
Présentation des plats	Mets peu attractifs visuellement
Menus	Plats équilibrés mais peu appréciés
Pain	Distribution systématique ou en début de chaîne

Impact local du gaspillage :

Indicateur	Valeur
Nombre de cantines étudiées	40
Biodéchets collectés (5 mois)	27 640 kg
Moyenne par cantine	~700 kg
Fréquence de suivi (RU)	2 fois/semaine
Fréquence de pesée (écoles)	2 fois/an

Leviers d'amélioration :

Axe d'amélioration	Action recommandée
Portions	Généraliser les demi-portions
Sensibilisation	Campagnes + actions sur la durée
Menus	Adapter selon préférences et gaspillage
Organisation	Améliorer gestion de fin de service
Données	Généraliser les outils de suivi
Collaboration	Partage des bonnes pratiques

Παράδειγμα ερωτήσεων που τέθηκαν:

Το παρόν παράρτημα παρουσιάζει το ημι-κατευθυντικό ερωτηματολόγιο που χρησιμοποιήθηκε για τη δομή των συζητήσεων με τους διάφορους φορείς που συναντήθηκαν.

Οι ερωτήσεις σχεδιάστηκαν με σκοπό τη συλλογή τόσο αντικειμενικών πληροφοριών όσο και εμπειριών, και επικεντρώνονται σε διάφορα θέματα:

- ⊕ Η μέτρηση και η παρακολούθηση της σπατάλης τροφίμων
- ⊕ Οι κύριες αιτίες που εντοπίστηκαν
- ⊕ Οι πρακτικές και οι δράσεις που έχουν ήδη τεθεί σε εφαρμογή
- ⊕ Οι δυσκολίες που αντιμετωπίζουν οι φορείς
- ⊕ Οι προτεινόμενες κατευθύνσεις βελτίωσης

Ο παρών οδηγός συνέβαλε στη διασφάλιση της συνοχής των συνεντεύξεων, αφήνοντας παράλληλα περιθώριο για ανοιχτές απαντήσεις και ποιοτικές παρατηρήσεις.

1. Comprendre la situation actuelle

1.1 Estimez-vous qu'il existe un problème de gaspillage alimentaire dans votre cantine ?

1.2 Mesurez-vous la quantité de nourriture jetée quotidiennement ou hebdomadairement ?

1.3 À quel moment du service le gaspillage est-il le plus important ?

2. Identifier les causes

2.1 Selon vous, quelles sont les principales raisons du gaspillage alimentaire ?

2.2 Les portions sont-elles modulables ou standardisées ?

2.3 Les préférences des étudiants/élèves sont-elles prises en compte dans la conception des menus ?

3. Contraintes et limites

3.1 Quelles contraintes réglementaires ou sanitaires limitent la redistribution des excédents ?

3.2 Les contraintes budgétaires influencent-elles la gestion des quantités produites ?

3.3 Disposez-vous des moyens humains et matériels nécessaires pour mettre en place des actions de réduction du gaspillage ?

4. Solutions et initiatives existantes

4.1 Des mesures ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire ?

4.2 Avez-vous observé des résultats concrets suite à ces actions ?

4.3 Seriez-vous favorable à l'introduction de portions modulables ou de systèmes de récupération des excédents ?

5. Réaction à votre campagne

5.1 Que pensez-vous de l'idée de sensibiliser les étudiants via une vidéo sur le gaspillage alimentaire ?

5.2 Pensez-vous que la sensibilisation peut réellement influencer les comportements des étudiants ?

5.3 Selon vous, quelles actions seraient les plus réalistes et efficaces à court terme ?

Οπτικά στοιχεία της εκστρατείας και συστάσεις

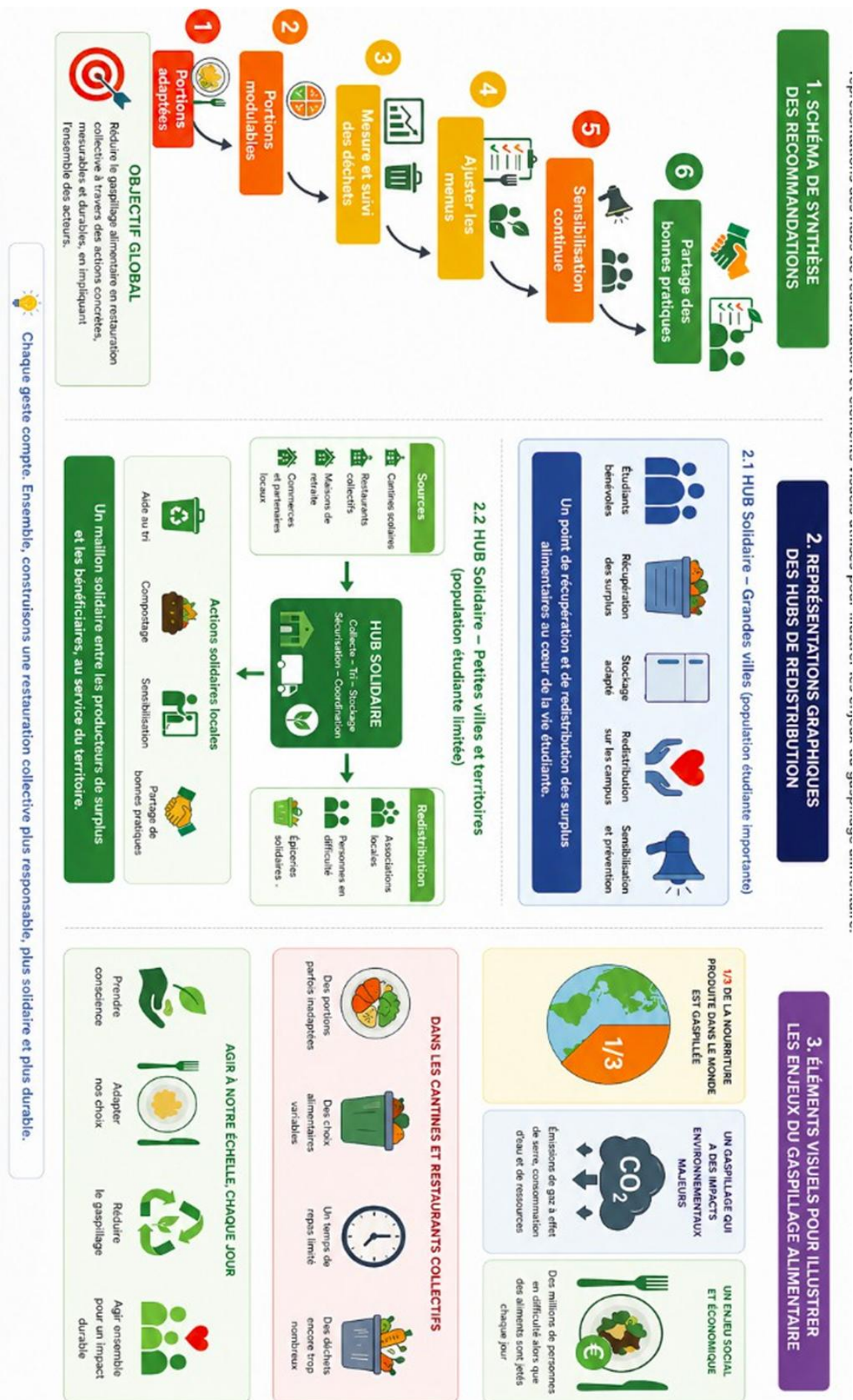
Το παρόν παράρτημα συγκεντρώνει το σύνολο του οπτικού υλικού που δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του έργου. Περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων:

- ⊕ Αποσπάσματα ή στιγμιότυπα από το βίντεο ευαισθητοποίησης
- ⊕ Το διάγραμμα σύνοψης των συστάσεων
- ⊕ Γραφικές απεικονίσεις των κόμβων αλληλεγγύης (φοιτητικών και περιφερειακών)
- ⊕ Τα οπτικά στοιχεία που χρησιμοποιήθηκαν για την απεικόνιση των προβλημάτων της σπατάλης τροφίμων

Τα υλικά αυτά επιτρέπουν να αναδειχθεί η συνολική συνοχή του έργου, συνδέοντας την ανάλυση, την προσέγγιση ευαισθητοποίησης και τις συγκεκριμένες προτάσεις που διατυπώθηκαν.







Καταληκτικά λόγια της ομάδας της Γαλλίας

Αυτό το έργο ήταν κάτι πολύ περισσότερο από μια απλή ακαδημαϊκή εργασία. Αποτέλεσε μια ανθρώπινη, συλλογική και βαθιά εμπλουτιστική εμπειρία.

Η γαλλική ομάδα, αποτελούμενη από τις Laowen Piaugeard και Lorea Saint-Val, επιθυμεί να εκφράσει τις ευλκρινείς ευχαριστίες της σε ολόκληρο το πρόγραμμα TEAMIT+. Η συμμετοχή σε αυτό το έργο αποτέλεσε μια μοναδική ευκαιρία να εμπλακούμε συγκεκριμένα σε επίκαιρα ζητήματα και να δώσουμε νόημα στη δουλειά μας. Θα θέλαμε επίσης να ευχαριστήσουμε θερμά τους συναδέλφους μας από τις άλλες χώρες. Παρά τις πολιτισμικές και γλωσσικές διαφορές, δημιουργήθηκε μια πραγματική δυναμική συνεργασίας. Το γλωσσικό εμπόδιο δεν αποτέλεσε ποτέ εμπόδιο, αλλά, αντίθετα, πλούτο, καθιστώντας αυτή την εμπειρία ακόμη πιο αξέχαστη και εμπνευσμένη.

Ευχαριστούμε επίσης όλους τους φορείς που συναντήσαμε στο πλαίσιο της επιτόπιας έρευνάς μας, οι οποίοι δέχτηκαν να απαντήσουν στις ερωτήσεις μας και να μοιραστούν την εμπειρία τους. Οι απόψεις τους ήταν ουσιαστικής σημασίας για να στηρίξουμε τη σκέψη μας σε συγκεκριμένες πραγματικότητες.

Θα θέλαμε να απευθύνουμε ιδιαίτερες ευχαριστίες στη ΜΚΟ Initiative Développement, η οποία μας εκπαίδευσε σε θέματα ευαισθητοποίησης και χάρη στην οποία είχαμε την τύχη να επιλεγούμε για να συμμετάσχουμε σε αυτό το έργο. Ευχαριστούμε ιδιαίτερα τις Margaux Bonneau και Morgane Bouger για τη στήριξη, την προσοχή και την αφοσίωσή τους καθ' όλη τη διάρκεια αυτής της εμπειρίας.

Τέλος, ευχαριστούμε τους διοργανωτές του «24 heures de l'innovation», οι οποίοι έδωσαν τη δυνατότητα να γεννηθεί αυτή η σκέψη και αυτή η συλλογική εργασία σε ένα περιβάλλον γεμάτο έμπνευση και αφοσίωση.

Αυτή η εμπειρία θα μείνει αξέχαστη, τόσο σε προσωπικό όσο και σε συλλογικό επίπεδο, και αποτελεί ένα πρώτο βήμα προς μια ευρύτερη σκέψη σχετικά με τον ρόλο μας απέναντι στα σημερινά περιβαλλοντικά και κοινωνικά ζητήματα.

TEAMIT+: TEAMPRENEUR – ΠΟΛΥΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΚΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΜΕ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΑΝΤΙΚΤΥΠΟ



Σχετικά με το πρόγραμμα TEAMIT+

Το TEAMIT+ στοχεύει στην ανάπτυξη ενός καινοτόμου εκπαιδευτικού προγράμματος που εφαρμόζει μια παιδαγωγική μεθοδολογία βασισμένη στην προσέγγιση «μάθηση μέσω της δημιουργίας». Η συγκεκριμένη παιδαγωγική μεθοδολογία θα εφαρμοστεί σε φοιτητές επαγγελματικής κατάρτισης, σε φοιτητές τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, καθώς και σε νέους μετανάστες, πρόσφυγες και ανέργους από διάφορα ακαδημαϊκά πεδία. Στόχος είναι να τους δοθεί η δυνατότητα να γίνουν μελλοντικοί «teampreneurs» που θα επηρεάσουν την κοινωνία, κατανοώντας τη σημασία της μετάβασης σε μια πιο πράσινη οικονομία, με βάση δεξιότητες που σχετίζονται με την πράσινη οικονομία, την ψηφιακή τεχνολογία και την ανθεκτικότητα στην κλιματική αλλαγή.



Co-funded by
the European Union

Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Συμφωνία επιχορήγησης αριθ. 101111560). Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες που εκφράζονται είναι αποκλειστικά των συγγραφέων και δεν αντανakλούν απαραίτητα αυτές της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε ο EACEA μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για αυτές.



D5.5 Φυλλάδιο για τις δεσμεύσεις σχετικά με το κλίμα – Ελλάδα 2026 – Ελληνική έκδοση

Επίπεδο διάδοσης: Κοινό



Πληροφορίες εγγράφου

Εκδόθηκε από	Alexandros Loizou Christina Dilma Nikolaos Liolios
Ημερομηνία έκδοσης	31/05/2026

Ιστορικό εγγράφου

Έκδοση	Ημερομηνία	Τροποποιήσεις από
01	05/05/2026	Alexandros Loizou Christina Dilma Nikolaos Liolios
02	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Συγγραφείς

Έκδοση	Ημερομηνία	Πλήρες όνομα (Οργανισμός)
01	05/05/2026	Alexandros Loizou Christina Dilma Nikolaos Liolios

Αναθεωρητές

Έκδοση	Ημερομηνία	Πλήρες όνομα (Οργανισμός)
01	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Σημείωση περί πνευματικών δικαιωμάτων

Το παρόν περιεχόμενο έχει αναπαραχθεί και κοινοποιηθεί σε εσάς από ή για λογαριασμό του έργου TEAMIT+ (ID: 10111560) σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία περί πνευματικών δικαιωμάτων. Το περιεχόμενο στο οποίο γίνεται αναφορά στο παρόν ενδέχεται να προστατεύεται από νόμους περί πνευματικών δικαιωμάτων. Οποιαδήποτε περαιτέρω αναπαραγωγή ή διάδοση αυτού του υλικού από εσάς ενδέχεται να υπόκειται σε προστασία πνευματικών δικαιωμάτων σύμφωνα με τους σχετικούς νόμους.

Μην αφαιρέσετε την παρούσα δήλωση.

Το έργο TEAMIT+ (ID: 10111560) δεσμεύεται να σέβεται και να τηρεί τους νόμους και τους κανονισμούς περί πνευματικών δικαιωμάτων.

Table of Contents

Πληροφορίες εγγράφου	2
Ιστορικό εγγράφου	2
Συγγραφείς.....	2
Αναθεωρητές.....	2
Εισαγωγή	4
Η εκστρατεία: Κατά τη διάρκεια των 24 ωρών Στόχοι της εκστρατείας	4
Ομάδες-στόχοι, χρήστες και συμμετοχή στον κόμβο της εκστρατείας.....	6
Κύριο μήνυμα και τοποθέτηση	6
Μια τοπική προσέγγιση	6
Το αποτέλεσμα.....	7
Η διαδικασία	7
Η σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα και η σύνδεσή της με την κλιματική αλλαγή.....	8
Μεθοδολογία έρευνας και ανάλυση ενδιαφερομένων μερών σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων.....	10
Ανάλυση και ερμηνεία των αποτελεσμάτων σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων	12
Τροφοδοσία.....	14
Σούπερ μάρκετ.....	17
Γρήγορο φαγητό	19
Συμπεράσματα και προοπτικές για την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων	21



Εισαγωγή

Το TEAMIT+ είναι ένα εκπαιδευτικό πρόγραμμα που εφαρμόζει μια καινοτόμο παιδαγωγική μεθοδολογία βασισμένη στην ομαδική επιχειρηματικότητα (Teampreneurship). Βασίζεται στην προσέγγιση «μάθηση μέσω της πράξης» και στοχεύει να βοηθήσει τους μελλοντικούς επιχειρηματίες να αναπτύξουν ανθεκτικότητα, καθώς και ψηφιακές και βιώσιμες δεξιότητες.

Μεταξύ των διοργανωτικών ιδρυμάτων συγκαταλέγονται το Δημόσιο Πανεπιστήμιο της Ναβάρα και το Πανεπιστήμιο Μοντράγκον, από τα οποία προέρχομαι και εγώ, εκπροσωπώντας τη Χώρα των Βάσκων σε αυτή την ομάδα πρεσβευτών. Επιπλέον, συμμετέχουν επίσης το Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας (Ελλάδα), το Tiimiakatemia (Φινλανδία) και το ESTIA (Γαλλία). Κάθε πανεπιστήμιο έχει τουλάχιστον έναν εκπρόσωπο στην ομάδα των πρεσβευτών.

Στις 4 Δεκεμβρίου 2025, συναντηθήκαμε στο ESTIA στο Bidart, μαζί με τους συμμετέχοντες της δεύτερης διοργάνωσης και όλους τους διοργανωτικούς φορείς. Κατά τη διάρκεια 24 ωρών, συνεργαστήκαμε για να προτείνουμε καινοτόμες και πρακτικές λύσεις, λαμβάνοντας υπόψη τις αρχές της βιωσιμότητας και όσα μάθαμε από το Μάθημα 1. Σε αυτό το μάθημα, μέσω διαδραστικών εργαστηρίων και δραστηριοτήτων αναπαράστασης ρόλων, διερευνήσαμε την πολυπλοκότητα των παγκόσμιων περιβαλλοντικών προκλήσεων, τη σημασία της συλλογικής δράσης και τις στρατηγικές για τη μετάβαση σε ένα πιο βιώσιμο μέλλον.

Σε αντίθεση με τους συμμετέχοντες, η ομάδα των πρεσβευτών αντιμετώπισε μια επιπλέον πρόκληση, καθώς δεν μας δόθηκε ένα προκαθορισμένο πρόβλημα. Ωστόσο, είχαμε και ένα στρατηγικό πλεονέκτημα, καθώς είχαμε έναν σαφώς καθορισμένο στόχο όσον αφορά το τελικό αποτέλεσμα: την ανάπτυξη μιας εκστρατείας προώθησης.

Η εκστρατεία: Κατά τη διάρκεια των 24 ωρών Στόχοι της εκστρατείας

Ο πρώτος στόχος είναι να αποδειχθεί σαφώς, μέσω δεδομένων, ότι η σπατάλη τροφίμων αποτελεί ένα πραγματικό και διαδεδομένο πρόβλημα που επηρεάζει ολόκληρη την Ευρώπη. Ταυτόχρονα, ο στόχος είναι η ευαισθητοποίηση σχετικά με ένα φαινόμενο που συχνά θεωρείται φυσιολογικό.

Η σπατάλη τροφίμων στα πανεπιστημιακά και σχολικά κυλικεία συμβαίνει καθημερινά, αλλά σπάνια αμφισβητείται. Για το λόγο αυτό, στόχος είναι να τονιστεί μια συγκεκριμένη και απτή πραγματικότητα.

Ο δεύτερος στόχος είναι να συνδεθεί η σπατάλη τροφίμων με την κλιματική κρίση.

Κάθε τρόφιμο που απορρίπτεται αντιπροσωπεύει πόρους που χρησιμοποιούνται άσκοπα και εκπομπές που θα μπορούσαν να είχαν αποφευχθεί. Ωστόσο, αυτή η σύνδεση δεν είναι πάντα πλήρως κατανοητή, γεγονός που ενισχύει την ανάγκη να γίνει πιο σαφής και πιο εύκολα αντιληπτή.

Τέλος, ο τρίτος στόχος είναι να παρουσιάσουμε την πρότασή μας και να εξηγήσουμε τη σημασία της, ενθαρρύνοντας διάφορους ενδιαφερόμενους φορείς να συμμετάσχουν στη



λύση. Η προώθηση της συλλογικής καινοτομίας, αντί των μεμονωμένων προσπάθειών, είναι κρίσιμης σημασίας: πολλές κοινότητες αντιμετωπίζουν την ίδια πρόκληση και, με την ανταλλαγή λύσεων, είναι δυνατό να βελτιστοποιηθούν οι πόροι που αφιερώνονται στην έρευνα και την εφαρμογή, μειώνοντας τόσο το κόστος όσο και το χρόνο.

Η αφήγηση ακολουθεί μια λογική πορεία: πρώτα, παρουσιάζει την έκταση της σπατάλης τροφίμων σε ευρωπαϊκό επίπεδο· στη συνέχεια, εστιάζει στο συλλογικό πλαίσιο, συγκεκριμένα στα πανεπιστημιακά και σχολικά κυκλώματα· και, τέλος, ανοίγει τη συζήτηση προς πιθανούς τρόπους βελτίωσης μέσω της πρότασής μας για έναν κόμβο καινοτομίας.



Ομάδες-στόχοι, χρήστες και συμμετοχή στον κόμβο της εκστρατείας

Η εκστρατεία απευθύνεται σε διάφορους οργανισμούς και προφίλ που θα μπορούσαν να γίνουν χρήστες του κόμβου. Δεν πρόκειται για μια πλήρως προκαθορισμένη προσέγγιση· αντίθετα, ο στόχος είναι τα βασικά στοιχεία της πρότασης να δημιουργήσουν σύγκλιση και να ενθαρρύνουν τη συμμετοχή.

Για παράδειγμα, η συμμετοχή των πολιτών θεωρείται μία πιθανή διάσταση. Επιπλέον, θα επιδιωχθεί η συμμετοχή πανεπιστημίων και ερευνητικών κέντρων, ιδίως εκείνων που ενδιαφέρονται να συνεργαστούν σε κοινά έργα και να βελτιστοποιήσουν τους πόρους τους σε σύγκριση με μεμονωμένες πρωτοβουλίες. Είναι επίσης απαραίτητο να συμπεριληφθούν κοινότητες που έχουν άμεση γνώση του προβλήματος και το βιώνουν στην καθημερινή τους ζωή, καθώς μπορούν να παρέχουν δεδομένα, να υποστηρίξουν την επικύρωση λύσεων και να συμβάλουν στη δημιουργία εφαρμόσιμων αποτελεσμάτων.

Τέλος, ο κόμβος χρειάζεται μια ισχυρή βάση επιχειρηματιών: προφίλ ικανά να μεταφράσουν τη γνώση που παράγεται από την έρευνα στην αγορά, αναπτύσσοντας βιώσιμα επιχειρηματικά μοντέλα σε τρεις βασικές διαστάσεις: κοινωνική, οικονομική και περιβαλλοντική.

Κύριο μήνυμα και τοποθέτηση

Το κεντρικό μήνυμα της εκστρατείας είναι σαφές: αντιμετωπίζουμε ένα κοινό και σημαντικό πρόβλημα και, προσεγγίζοντας συλλογικά την αναζήτηση λύσεων, μπορούμε να επιτύχουμε πιο αποτελεσματικά αποτελέσματα.

Η εκστρατεία υιοθετεί μια επικοινωνιακή και προσανατολισμένη στις λύσεις προσέγγιση. Δεν στοχεύει στο να δημιουργήσει ενοχές, αλλά μάλλον στο να προωθήσει την κοινή ευθύνη. Προσκαλεί το κοινό να επανεξετάσει τις υπάρχουσες πρακτικές και να συμμετάσχει ενεργά στο έργο.

Μια τοπική προσέγγιση

Πέρα από την ευαισθητοποίηση, αυτή η εκστρατεία αποτελεί μέρος μιας προσέγγισης προώθησης. Στόχος της είναι να δείξει ότι η οικολογική μετάβαση απαιτεί επίσης αλλαγές στο καθημερινό περιβάλλον.

Αντιμετωπίζοντας συγκεκριμένα ζητήματα σε διάφορες ευρωπαϊκές χώρες, το έργο συνδέει την τοπική δράση με μια ευρύτερη ευρωπαϊκή πρόκληση. Η μείωση της σπατάλης τροφίμων σε αυτά τα πλαίσια συμβάλλει στους κλιματικούς στόχους και υποστηρίζει μια σταδιακή μεταμόρφωση των συλλογικών πρακτικών.



Το αποτέλεσμα

Μετά από 24 ώρες εργασίας, παρουσιάσαμε το βίντεο που δημιουργήσαμε σε όλους τους συμμετέχοντες του Μοντέλου 2.

Η διαδικασία

Οι 24 ώρες ήταν μια πολύ απαιτητική εμπειρία. Ήταν δύσκολο να συντονιστούμε ως ομάδα, να συμβιβαστούμε με τις ιδέες των άλλων και να επικοινωνήσουμε με ομαλό και αποτελεσματικό τρόπο. Τα διαλείμματα και οι διάφορες δραστηριότητες μας βοήθησαν να αποσυνδεθούμε και σταδιακά αρχίσαμε να λειτουργούμε πιο συνεκτικά ως ομάδα, γεγονός που έκανε τη διαδικασία να φαίνεται πιο φυσική.

Κοιμηθήκαμε πολύ λίγο και, στο τέλος, όλη η ομάδα πήγε μαζί να επισκεφτεί το Μιντάρ. Αρχικά, φαινόταν ότι δεν θα καταφέρναμε να καταλήξουμε σε συμφωνία, αλλά, όπως υποδηλώνει η μεθοδολογία της ομαδικής επιχειρηματικότητας, είναι απαραίτητο να εμπιστευόμαστε τη διαδικασία. Τελικά, ήμασταν όλοι ικανοποιημένοι με το τελικό αποτέλεσμα.

Η έρευνα που σχεδιάζουμε επικεντρώνεται στο ζήτημα της σπατάλης τροφίμων στην Ελλάδα, προσεγγίζοντάς το μέσα από το πρίσμα της κλιματικής αλλαγής.

Η σπατάλη τροφίμων δεν αποτελεί μόνο κοινωνικό ή οικονομικό πρόβλημα, αλλά συνδέεται άμεσα με σοβαρές περιβαλλοντικές επιπτώσεις, γεγονός που την καθιστά ιδιαίτερα σημαντική για μια εκστρατεία υπεράσπισης του κλίματος.

Σε παγκόσμιο επίπεδο, ένα μεγάλο ποσοστό των τροφίμων που παράγονται δεν καταναλώνεται ποτέ και καταλήγει ως απόβλητο, συμβάλλοντας σημαντικά στις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου. Όταν τα τρόφιμα αποσυντίθενται σε χώρους υγειονομικής ταφής, παράγουν μεθάνιο, ένα αέριο πολύ πιο επιβλαβές για το κλίμα από το διοξείδιο του άνθρακα.

Επιλέξαμε αυτό το συγκεκριμένο θέμα επειδή επηρεάζει άμεσα την καθημερινότητα των πολιτών και αποτελεί ένα πρόβλημα που μπορεί να αντιμετωπιστεί μέσω αλλαγών στη συμπεριφορά και στη νοοτροπία. Στην Ελλάδα, η σπατάλη τροφίμων παρατηρείται σε όλα τα επίπεδα: από τα νοικοκυριά έως τους τομείς της εστίασης και του τουρισμού. Ταυτόχρονα, η χώρα μας αντιμετωπίζει προκλήσεις που σχετίζονται με την κλιματική αλλαγή, όπως η άνοδος των θερμοκρασιών, οι ξηρασίες και η πίεση στους φυσικούς πόρους. Η μείωση της σπατάλης τροφίμων μπορεί να συμβάλει ουσιαστικά στην ανακούφιση αυτών των πιέσεων, εξοικονομώντας πολύτιμους πόρους όπως το νερό και η ενέργεια.

Μέσω αυτής της εκστρατείας, στόχος μας είναι να αναδείξουμε τη σύνδεση μεταξύ της σπατάλης τροφίμων και της κλιματικής αλλαγής και να ενθαρρύνουμε τους πολίτες να υιοθετήσουν πιο υπεύθυνες και βιώσιμες πρακτικές στην καθημερινή τους ζωή.

Πιστεύουμε ότι ακόμη και μικρές αλλαγές μπορούν να έχουν σημαντικό αντίκτυπο όταν υιοθετούνται συλλογικά, συμβάλλοντας έτσι σε ένα πιο βιώσιμο μέλλον



Η σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα και η σύνδεσή της με την κλιματική αλλαγή

Πρόκειται για ένα ζήτημα με βαθιές κοινωνικές, οικονομικές και περιβαλλοντικές διαστάσεις, το οποίο, παρά τη σοβαρότητά του, συχνά υποτιμάται ή περνά απαρατήρητο στην καθημερινότητα των πολιτών. Επιλέξαμε αυτό το συγκεκριμένο θέμα κυρίως επειδή η σπατάλη τροφίμων αποτελεί ένα αυξανόμενο πρόβλημα στη χώρα μας.

Μεγάλες ποσότητες τροφίμων καταλήγουν καθημερινά στα σκουπίδια, τόσο από τα νοικοκυριά όσο και από επιχειρήσεις εστίασης, σούπερ μάρκετ και ξενοδοχεία. Αυτό είναι ιδιαίτερα ανησυχητικό αν σκεφτεί κανείς ότι, την ίδια στιγμή, υπάρχουν κοινωνικές ομάδες που αντιμετωπίζουν επισιτιστική ανασφάλεια και αγωνίζονται να καλύψουν τις βασικές διατροφικές τους ανάγκες.

Αυτή η αντίφαση υπογραμμίζει την ανάγκη για καλύτερη διαχείριση των πόρων και ενίσχυση της κοινωνικής ευαισθητοποίησης.

Επιπλέον, η σπατάλη τροφίμων συνδέεται άμεσα με τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις.

Η παραγωγή τροφίμων απαιτεί σημαντικούς φυσικούς πόρους, όπως νερό, ενέργεια και γη. Όταν τα τρόφιμα πετιούνται, όλοι αυτοί οι πόροι σπαταλούνται άσκοπα, ενώ ταυτόχρονα αυξάνονται οι εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου λόγω της αποσύνθεσης των οργανικών αποβλήτων.

Σε μια εποχή όπου η κλιματική αλλαγή αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες παγκόσμιες προκλήσεις, η μείωση της σπατάλης τροφίμων αποτελεί ένα ουσιαστικό βήμα προς μια πιο βιώσιμη κοινωνία.

Ένας άλλος λόγος για τον οποίο επιλέξαμε αυτό το θέμα είναι ότι σχετίζεται άμεσα με την καθημερινή συμπεριφορά των πολιτών και, ως εκ τούτου, μπορεί να αλλάξει μέσω της ενημέρωσης και της ευαισθητοποίησης. Μικρές αλλαγές, όπως ο σωστός προγραμματισμός των αγορών, η αξιοποίηση των υπολειμμάτων και η κατανόηση της διαφοράς μεταξύ των ημερομηνιών «να καταναλωθεί έως» και «ανάλογα με τις συνθήκες αποθήκευσης», μπορούν να έχουν σημαντικό αντίκτυπο. Αυτό καθιστά το θέμα ιδανικό για μια εκστρατεία ευαισθητοποίησης, καθώς επιτρέπει την ενεργό συμμετοχή του κοινού και την άμεση εφαρμογή πρακτικών λύσεων.

Τέλος, πιστεύουμε ότι η Ελλάδα, ως χώρα με ισχυρή γαστρονομική παράδοση και κουλτούρα που περιστρέφεται γύρω από το φαγητό, έχει τη δυνατότητα να αποτελέσει παράδειγμα βέλτιστων πρακτικών.

Μέσω της εκστρατείας μας, θέλουμε όχι μόνο να αναδείξουμε το πρόβλημα, αλλά και να προωθήσουμε μια νέα κουλτούρα ευθύνης και σεβασμού προς το φαγητό.

Συνολικά, επιλέξαμε τη σπατάλη τροφίμων επειδή αποτελεί ένα πολυδιάστατο ζήτημα που επηρεάζει την κοινωνία, το περιβάλλον και την οικονομία, ενώ ταυτόχρονα προσφέρει



πολλές ευκαιρίες για ουσιαστική παρέμβαση και θετική αλλαγή μέσω της ενημέρωσης και της δράσης.

Είναι εύκολο να τραβήξουμε την προσοχή και να παρακινήσουμε το κοινό να σκεφτεί και να δράσει. Μέσω δυναμικών εικόνων και μικρής διάρκειας, το μήνυμα γίνεται πιο άμεσο και κατανοητό, ειδικά για τις νεότερες ηλικίες.

Συνολικά, η επιλογή του βίντεο ως κύριου μέσου για την εκστρατεία μας συνδέεται με την ανάγκη για άμεση, συναισθηματικής και αποτελεσματικής επικοινωνίας.

Η εμπειρία του διαγωνισμού στο Μιντάρ συνέβαλε στην ταχεία αλλά ουσιαστική εξέλιξη της ιδέας μας, οδηγώντας σε ένα αποτέλεσμα που στοχεύει όχι μόνο στην ενημέρωση αλλά και στην κινητοποίηση του κοινού ενάντια στο πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων.

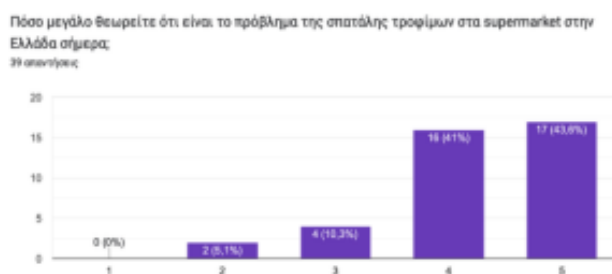
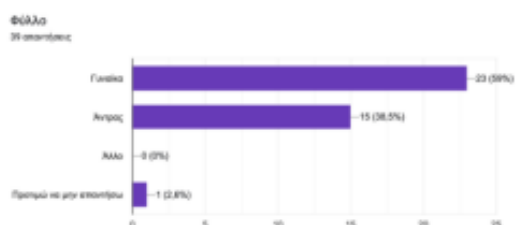


Μεθοδολογία έρευνας και ανάλυση ενδιαφερομένων μερών σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων

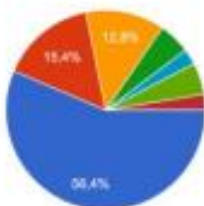
Στο πλαίσιο της έρευνάς μας, με στόχο την κατανόηση του επιπέδου ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης του κοινού σχετικά με το φαινόμενο της σπατάλης τροφίμων, αρχικά σχεδιάσαμε και διανεμίσαμε ένα ερωτηματολόγιο, το οποίο παρουσιάζεται παρακάτω. Μέσω αυτού, επιδιώξαμε να διερευνήσουμε τι γνωρίζουν οι άνθρωποι για τη σπατάλη τροφίμων, πόσο τους απασχολεί ως ζήτημα και σε ποιο βαθμό εφαρμόζουν πρακτικές για τη μείωσή της στην καθημερινή τους ζωή.

Τα αποτελέσματα αυτού του ερωτηματολογίου αποτέλεσαν τη βάση για τα επόμενα στάδια της έρευνάς μας, καθώς μας βοήθησαν να εντοπίσουμε κενά στην ενημέρωση και να κατανοήσουμε τη γενική στάση του κοινού.

Στη συνέχεια, προχωρήσαμε στον εντοπισμό των βασικών ενδιαφερόμενων μερών (φορέων) που σχετίζονται άμεσα με την παραγωγή και τη διανομή τροφίμων. Συγκεκριμένα, χωρίσαμε αυτούς τους φορείς σε τρεις κατηγορίες: εστιατόρια, επιχειρήσεις γρήγορου φαγητού και υπηρεσίες τροφοδοσίας. Για κάθε κατηγορία, διατυπώσαμε στοχευμένες ερωτήσεις προσαρμοσμένες στα συγκεκριμένα χαρακτηριστικά και τις μεθόδους λειτουργίας κάθε επιχείρησης. Οι επόμενες ενότητες της παρούσας εργασίας παρουσιάζουν πρώτα το ερωτηματολόγιο και τα βασικά του ευρήματα, ακολουθούμενα από την ανάλυση των απαντήσεων που συλλέξαμε από επαγγελματίες του κλάδου της εστίασης.

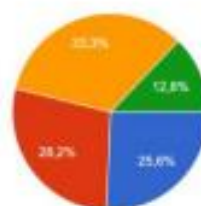


Επάγγελμα / Ιδιότητα
39 απαντήσεις



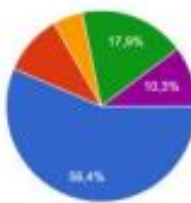
- Φοιτητής / Σπουδαστής
- Ιδιωτικός Υπάλληλος
- Δημόσιος Υπάλληλος
- Ελεύθερος Επαγγελματίας / Επαγγελματίας
- Απασχολούμενος στον κλάδο της Εστ...
- Άλλοι
- Συνταξιούχος
- Οικιακός
- Μισθωτός

Ποιο είναι το μεγαλύτερο εμπόδιο για τις δωρεές τροφίμων από επιχειρήσεις;
39 απαντήσεις



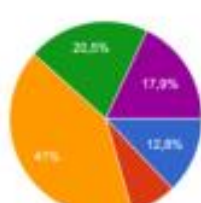
- Λόγος υγιεινής σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων
- Κόστος μεταφοράς και αποθήκευσης των δωρεών
- Έλλειψη κινήτρων από το κράτος
- Δυσκολία επικοινωνίας με κοινωνικούς φορείς

Ηλικιακή ομάδα
39 απαντήσεις



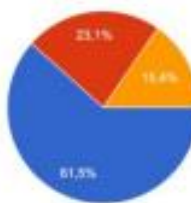
- 18 - 24
- 25 - 34
- 35 - 44
- 45 - 54
- 55 - 64
- 65+

Σε ποιο στάδιο της εφοδιαστικής αλυσίδας πιστεύετε ότι δημιουργείται το μεγαλύτερο ποσοστό σπατάλης;
39 απαντήσεις



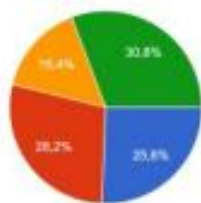
- Επεξεργασία και μεταποίηση τροφίμων
- Πρωτογενής παραγωγή
- Επίσης (καταπορία, ξυνοδοχείο)
- Λογιστική εμπόρευμα και διανομή
- Νοικοκυριά

Ποια προϊόντα πιστεύετε ότι πετιούνται συχνότερα;
39 απαντήσεις



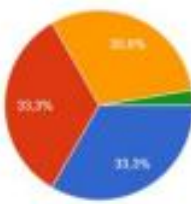
- Φρέσκα φρούτα και λαχανικά
- Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμί κ.λπ.)
- Γαλακτοκομικά προϊόντα
- Συσκευασμένα τρόφιμα (κονιόρβες κ.λπ.)

Ποιο μέσο τεχνολογίας θα χρησιμοποιούσατε για να μειώσετε τη δική σας σπατάλη;
39 απαντήσεις



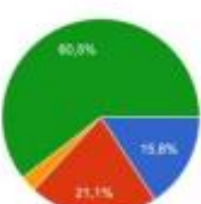
- Εφαρμογή (App) που οδηγεί για τη λήψη των προϊόντων στο ψυγείο
- Οπτική πλατφόρμα με εκπαιδευτικές "παρασκευασμένες" φαγητό εστιατορίων
- Εξοπλισμός συσκευής κουζίνας
- Καρίνα, τροπιά για παραδοσιακή οργάνωση

Ποια πρακτική λύση θα βοηθούσε άμεσα στη μείωση της σπατάλης στα supermarket;
39 απαντήσεις



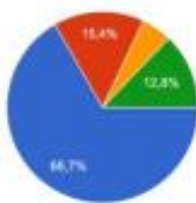
- Μεγάλες εκπαιδευτικές σε προϊόντα κοντά στη λήξη
- Δωρεά όλων των παρασκευασμένων τροφίμων
- Καλύτερη διαχείριση αποβλήτων
- Ενημέρωση των καταναλωτών ανάλογα του καταστήματος

Τι θα σας παρακινούσε περισσότερο να μειώσετε τη σπατάλη τροφίμων;
38 απαντήσεις



- Η εξοικονόμηση χρημάτων (Οικονομική)
- Η βοήθεια προς ανθρώπους που έχουν ανάγκη (Κοινωνική)
- Η προστασία του περιβάλλοντος και του κλίματος (Περιβαλλοντική)
- Όλα τα παραπάνω εξίσου

Ποιος είναι ο κυριότερος λόγος που τα νοικοκυριά πετούν τρόφιμα;
39 απαντήσεις



- Κακή οργάνωση αγορών (χρησιμοποιώ περισσότερο από όσα χρειάζομαι)
- Ανεπαρκής κατανόηση των ημερομηνιών λήξης
- Μεγάλες συσκευασίες στα supermarket
- Έλλειψη ενημέρωσης για τη σωστή αποθήκευση

Ανάλυση και ερμηνεία των αποτελεσμάτων σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων

Από την ανάλυση των 39 απαντήσεων στο ερωτηματολόγιο, παρατηρείται ότι η πλειοψηφία των συμμετεχόντων είναι νέοι ηλικίας 18–24 ετών, κυρίως φοιτητές. Αυτό υποδηλώνει ότι το δείγμα αποτελείται από έναν νεανικό πληθυσμό με αυξημένη ευαισθητοποίηση και καθημερινή επαφή με τις καταναλωτικές συνήθειες.

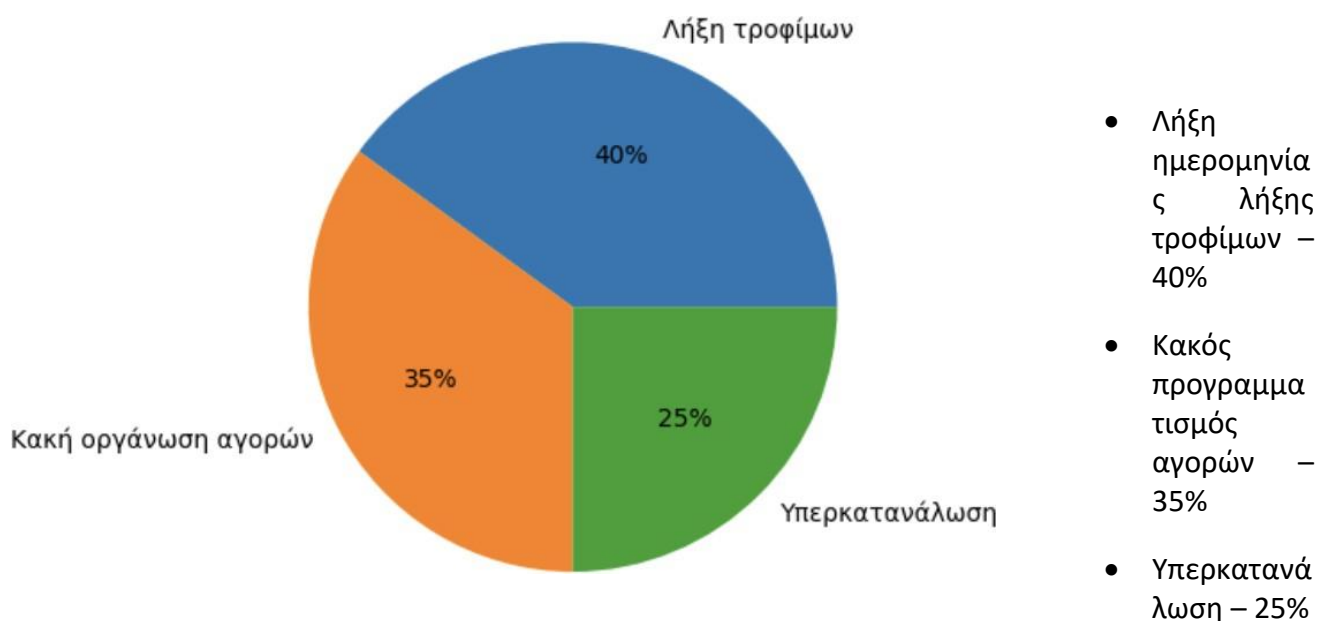
Όσον αφορά τη σπατάλη τροφίμων, οι περισσότεροι συμμετέχοντες την θεωρούν σοβαρό πρόβλημα τόσο στην Κύπρο όσο και διεθνώς, με υψηλά ποσοστά να αξιολογούν το ζήτημα ως αρκετά έως πολύ σημαντικό. Ταυτόχρονα, αναγνωρίζεται ότι η σπατάλη προέρχεται κυρίως από τα νοικοκυριά και τα σούπερ μάρκετ, ιδίως κατά το στάδιο της κατανάλωσης και λόγω της υπερβολικής αγοράς προϊόντων.

Ως κύριες αιτίες αναφέρονται η λήξη των τροφίμων, η κακή οργάνωση των αγορών και η υπερκατανάλωση. Οι προτεινόμενες λύσεις περιλαμβάνουν καλύτερη διαχείριση των τροφίμων στο σπίτι, ευαισθητοποίηση των καταναλωτών και μειώσεις τιμών για προϊόντα που πλησιάζουν στη λήξη τους.

Επιπλέον, ένα σημαντικό ποσοστό πιστεύει ότι γίνονται δωρεές τροφίμων από επιχειρήσεις σε κοινωνικές δομές, αλλά όχι σε ικανοποιητικό βαθμό, υποδηλώνοντας ότι υπάρχει περιθώριο βελτίωσης στη σύνδεση των επιχειρήσεων με την κοινωνική συνεισφορά.

Συνολικά, τα αποτελέσματα δείχνουν υψηλή ευαισθητοποίηση σχετικά με το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων, αλλά και την ανάγκη για πιο οργανωμένες πρακτικές πρόληψης τόσο σε επίπεδο νοικοκυριού όσο και σε επίπεδο επιχειρήσεων.

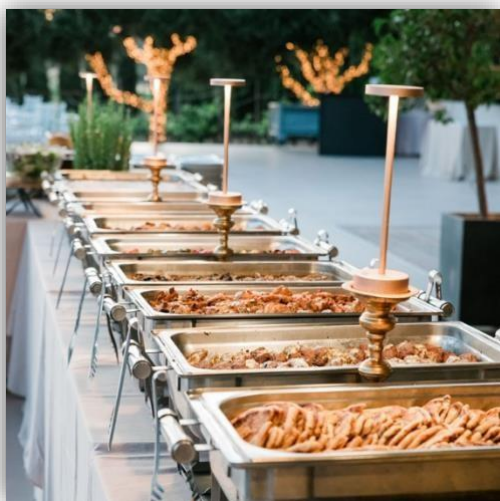
Το παρακάτω διάγραμμα παρουσιάζει τις σημαντικότερες αιτίες της σπατάλης τροφίμων.



Μετά τη γενική έρευνα που διεξήγαμε σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων και την ανάλυση του ερωτηματολογίου, προχωρήσαμε σε μια πιο στοχευμένη μελέτη τριών συγκεκριμένων κατηγοριών. Συγκεκριμένα, εστίασαμε στον τομέα των fast-food, στα σούπερ μάρκετ και στον τομέα της εστίασης.

Στόχος αυτής της προσέγγισης ήταν να αποκτήσουμε μια βαθύτερη κατανόηση των πρακτικών και των προβλημάτων που σχετίζονται με τη σπατάλη τροφίμων σε κάθε κατηγορία ξεχωριστά. Αξίζει να σημειωθεί ότι κάθε έρευνα διεξήχθη ανώνυμα, βάσει της βούλησης και της συγκατάθεσης κάθε επιχείρησης.

Οι ερωτήσεις που υποβλήθηκαν σε κάθε τομέα, καθώς και οι απαντήσεις που λάβαμε, παρουσιάζονται λεπτομερώς παρακάτω, προκειμένου να εξαχθούν πιο συγκεκριμένα συμπεράσματα.



Τροφοδοσία

Η σπατάλη τροφίμων είναι ένα ιδιαίτερα έντονο φαινόμενο στον τομέα της μαζικής εστίασης, ειδικά στις υπηρεσίες εστίασης που εξυπηρετούν εκδηλώσεις. Στα πανεπιστήμια, όπου πραγματοποιούνται συχνά εκδηλώσεις, συνέδρια και κοινωνικές δραστηριότητες, η παραγωγή μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων σε σύντομο χρονικό διάστημα αυξάνει την πιθανότητα να μείνουν υπολείμματα. Στο πλαίσιο αυτής της έρευνας, επισκεφθήκαμε την υπηρεσία εστίασης του πανεπιστημίου μας για να κατανοήσουμε τις πρακτικές που εφαρμόζονται για τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων και να διερευνήσουμε το επίπεδο ευαισθητοποίησης γύρω από το θέμα.

Κατά τη διάρκεια της επίσκεψής μας, θέσαμε μια σειρά ερωτήσεων σχετικά με τη λειτουργία και τη διαχείριση των τροφίμων πριν, κατά τη διάρκεια και μετά τις εκδηλώσεις. Μια βασική ερώτηση αφορούσε το ποσοστό της συνολικής παραγωγής που καταλήγει ως απόβλητο. Αν και δεν λάβαμε συγκεκριμένα ποσοτικά στοιχεία, εκτιμάται ότι ένα σημαντικό μέρος των ακατανάλωτων τροφίμων τελικά απορρίπτεται, κυρίως λόγω περιορισμών που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων.

Οι κύριες αιτίες των αποβλήτων φαίνεται να συνδέονται με την αβεβαιότητα σχετικά με τον αριθμό των συμμετεχόντων, τις ακυρώσεις της τελευταίας στιγμής και την τάση προς την υπερπαραγωγή για την αποφυγή ελλείψεων. Σε εκδηλώσεις υψηλού προφίλ, οι διοργανωτές προτιμούν να έχουν πλεόνασμα τροφίμων παρά έλλειψη, γεγονός που συχνά οδηγεί σε αυξημένα υπολείμματα.

Ένα από τα σημαντικότερα ζητήματα αφορά τη διαχείριση των τροφίμων που έχουν περισσέψει και δεν έχουν σερβιριστεί. Σε ορισμένες περιπτώσεις, αυτά μπορούν να αποθηκευτούν προσωρινά υπό κατάλληλες συνθήκες· ωστόσο, συχνά απορρίπτονται λόγω αυστηρών κανονισμών υγιεινής. Η δυνατότητα δωρεάς τέτοιων τροφίμων αποτελεί ένα κρίσιμο πεδίο έρευνας. Θέσαμε το ερώτημα εάν υπάρχει συνεργασία με οργανισμούς όπως το «Boroume» ή άλλες δομές κοινωνικών υπηρεσιών, ωστόσο δεν προέκυψε σαφής απάντηση ως προς το εάν τέτοιες συνεργασίες είναι ενεργές ή συστηματικές.

Σημαντικά εμπόδια στη δωρεά τροφίμων περιλαμβάνουν νομικές ευθύνες σε περίπτωση αλλοίωσης των τροφίμων, γραφειοκρατικές διαδικασίες, καθώς και έλλειψη κατάλληλης υποδομής για τη μεταφορά και αποθήκευση τροφίμων. Αυτοί οι παράγοντες συχνά αποτρέπουν τις επιχειρήσεις από το να προχωρήσουν σε δωρεές, ακόμη και όταν υπάρχει η πρόθεση.

Ένα άλλο ερώτημα αφορούσε τη χρήση της τεχνολογίας για την πρόβλεψη των απαραίτητων ποσοτήτων. Η χρήση λογισμικού διαχείρισης μπορεί να συμβάλει σημαντικά στη μείωση των αποβλήτων, επιτρέποντας πιο ακριβείς εκτιμήσεις με βάση προηγούμενα γεγονότα. Ωστόσο, δεν είναι σαφές σε ποιο βαθμό χρησιμοποιούνται τέτοια συστήματα σε αυτή τη συγκεκριμένη υπηρεσία τροφοδοσίας.

Η εκπαίδευση του προσωπικού αποτελεί επίσης κρίσιμο παράγοντα. Η ορθή διαχείριση των πρώτων υλών, η αξιοποίηση των υπολειμμάτων και η αποφυγή λαθών κατά την προετοιμασία μπορούν να μειώσουν σημαντικά τα απόβλητα. Ρωτήσαμε εάν υπάρχει οργανωμένη εκπαίδευση σχετικά με αυτά τα ζητήματα, καθώς και εάν εφαρμόζονται πρακτικές όπως η επαναχρησιμοποίηση συστατικών (όπου επιτρέπεται).



Επιπλέον, διερευνήθηκε η διαχείριση των οργανικών αποβλήτων, όπως φλούδες και υπολείμματα τροφίμων. Η κομποστοποίηση αποτελεί μια βιώσιμη λύση· ωστόσο, απαιτεί υποδομές και συνεργασία με τις τοπικές αρχές. Δεν ήταν σαφές εάν εφαρμόζεται μια τέτοια πρακτική, γεγονός που υποδηλώνει έναν πιθανό τομέα βελτίωσης.

Τέλος, εξετάσαμε σε ποιο βαθμό οι πελάτες ενδιαφέρονται για τη βιωσιμότητα των εκδηλώσεών τους. Η έννοια των εκδηλώσεων «μηδενικών αποβλήτων» κερδίζει έδαφος διεθνώς, και η ευαισθητοποίηση των πελατών μπορεί να λειτουργήσει ως κίνητρο για τις επιχειρήσεις να υιοθετήσουν πιο υπεύθυνες πρακτικές. Στο ίδιο πλαίσιο, προσθέσαμε περαιτέρω ερωτήσεις, όπως εάν προσφέρονται επιλογές μικρότερων μερίδων ή εάν δίνεται στους διοργανωτές η δυνατότητα να προσαρμόσουν το μενού με στόχο τη μείωση των υπολειμμάτων.

Μια ακόμη σημαντική ερώτηση αφορά τον αντίκτυπο των αποβλήτων στο οικονομικό κόστος. Η απόρριψη τροφίμων συνεπάγεται απώλεια πόρων και αύξηση του λειτουργικού κόστους, η οποία ενδέχεται να μετακυλιστεί στους πελάτες. Επομένως, η μείωση των αποβλήτων θα μπορούσε επίσης να συμβάλει στη μείωση του κόστους των υπηρεσιών.



Οι ερωτήσεις που τέθηκαν και οι απαντήσεις που δόθηκαν από τον υπεύθυνο παρουσιάζονται λεπτομερώς παρακάτω:

Ποιο ποσοστό της συνολικής παραγωγής καταλήγει στα σκουπίδια;

Δεν τηρούμε πάντα ακριβή στατιστικά στοιχεία, αλλά εκτιμούμε ότι περίπου το 10%–20% της συνολικής παραγωγής ενδέχεται να μην καταναλωθεί, ανάλογα με την εκδήλωση.

Κύριες αιτίες των αποβλήτων;

Οι κύριοι λόγοι είναι η λανθασμένη εκτίμηση του αριθμού των συμμετεχόντων, οι ακυρώσεις της τελευταίας στιγμής και η υπερπαραγωγή για λόγους ασφαλείας, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα υπάρξουν ελλείψεις.

Διαχείριση των υπολειμμάτων φαγητού;

Τα τρόφιμα που δεν έχουν σερβιριστεί και διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες μπορούν να αποθηκευτούν προσωρινά· ωστόσο, στις περισσότερες περιπτώσεις, δεν επαναχρησιμοποιούνται για μετέπειτα εκδηλώσεις λόγω των κανονισμών για την ασφάλεια των τροφίμων.

Συνεργασία με ΜΚΟ ή τράπεζες τροφίμων;

Υπάρχει ενδιαφέρον και συζήτηση σχετικά με συνεργασίες· ωστόσο, δεν υπάρχει ακόμη ένα σταθερό ή πλήρως οργανωμένο σύστημα δωρεών σε τακτική βάση.

Εμπόδια στη δωρεά τροφίμων;

Τα κυριότερα είναι η νομική ευθύνη, οι αυστηροί υγειονομικοί κανονισμοί, καθώς και η έλλειψη οργανωμένης υποδομής για την άμεση μεταφορά και παράδοση τροφίμων.

Ποιο ποσοστό της συνολικής παραγωγής καταλήγει στα σκουπίδια;

Υπάρχει ενδιαφέρον και συζητήσεις σχετικά με πιθανές συνεργασίες, αλλά δεν υπάρχει ακόμη ένα σταθερό ή πλήρως οργανωμένο σύστημα δωρεών σε τακτική βάση.

Χρήση λογισμικού πρόβλεψης ποσοτήτων;

Χρησιμοποιούνται βασικά εργαλεία διαχείρισης παραγγελιών και εμπειρικά δεδομένα, αλλά όχι πάντα εξειδικευμένα συστήματα τεχνητής πρόβλεψης.

Εκπαίδευση προσωπικού;

Διεξάγεται εσωτερική εκπαίδευση σχετικά με τη σωστή διαχείριση των πρώτων υλών, τον έλεγχο των μερίδων και τις βέλτιστες πρακτικές για την αποφυγή αποβλήτων, κυρίως μέσω της εμπειρίας και των οδηγιών.

Σούπερ μάρκετ

Η σπατάλη τροφίμων είναι ένα από τα πιο κρίσιμα ζητήματα της εποχής μας, με σημαντικές επιπτώσεις τόσο στο περιβάλλον όσο και στην κοινωνία. Η παραγωγή τροφίμων απαιτεί πόρους όπως νερό, ενέργεια και ανθρώπινη εργασία. Όταν αυτά τα τρόφιμα καταλήγουν στα σκουπίδια, οι πόροι αυτοί σπαταλούνται άσκοπα. Ταυτόχρονα, η σπατάλη συνδέεται άμεσα με το πρόβλημα της πείνας και της άνισης κατανομής των τροφίμων.

Στο πλαίσιο της παρούσας μελέτης, επικοινωνήσαμε με ένα μεγάλο σούπερ μάρκετ στην Ελλάδα για να κατανοήσουμε καλύτερα τις πρακτικές που εφαρμόζονται όσον αφορά τη διαχείριση των αδιάθετων τροφίμων. Ωστόσο, δεν λάβαμε καμία απάντηση — γεγονός που περιορίζει τη δυνατότητα εξαγωγής συγκεκριμένων συμπερασμάτων, ενώ ταυτόχρονα υπογραμμίζει την ανάγκη για μεγαλύτερη διαφάνεια στον τομέα.

Οι ερωτήσεις που τέθηκαν κάλυπταν τους βασικούς πυλώνες του προβλήματος. Αρχικά, διερευνήσαμε ποιες κατηγορίες προϊόντων παρουσιάζουν τα υψηλότερα επίπεδα σπατάλης. Είναι γενικά αποδεκτό ότι τα φρέσκα προϊόντα, όπως τα φρούτα και τα λαχανικά, καθώς και τα γαλακτοκομικά προϊόντα με σύντομη διάρκεια ζωής, είναι πιο ευάλωτα λόγω της ευπαθούς φύσης τους.

Επιπλέον, τα προϊόντα με κατεστραμμένη συσκευασία συχνά αποσύρονται, ακόμη και αν το περιεχόμενό τους παραμένει ασφαλές για κατανάλωση.

Ένα άλλο σημαντικό ζήτημα αφορά την αποτελεσματικότητα των μειώσεων τιμών σε προϊόντα που πλησιάζουν στην ημερομηνία λήξης τους. Εκπτώσεις της τάξης του -30% ή -50% μπορούν να ενθαρρύνουν τους καταναλωτές να αγοράσουν τέτοια είδη, μειώνοντας έτσι τα απόβλητα. Ωστόσο, η επιτυχία αυτού του μέτρου εξαρτάται από την κατάλληλη ευαισθητοποίηση των καταναλωτών και την έγκαιρη εφαρμογή των εκπτώσεων.

Επιπλέον, εξετάστηκε αν υπάρχει διαδικασία διανομής προϊόντων που δεν έχουν πωληθεί αλλά εξακολουθούν να είναι ασφαλή για κατανάλωση. Σε πολλές περιπτώσεις διεθνώς, τα προϊόντα αυτά είτε διανέμονται στο προσωπικό είτε δωρίζονται σε κοινωνικούς φορείς. Στην Ελλάδα, οργανώσεις όπως το «Βορούμε» και η «Τράπεζα Τροφίμων» συμβάλλουν σημαντικά στη διάσωση τροφίμων· ωστόσο, η συνεργασία με τις επιχειρήσεις δεν είναι πάντα συστηματική.

Ένα κρίσιμο ερώτημα αφορά τα κριτήρια βάσει των οποίων αποφασίζεται η τύχη ενός προϊόντος. Παράγοντες όπως η ημερομηνία λήξης, η κατάσταση της συσκευασίας και οι κανονισμοί υγιεινής διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο. Ωστόσο, προϊόντα που θα μπορούσαν ακόμη να αξιοποιηθούν καταλήγουν συχνά στα σκουπίδια λόγω αυστηρών κανονισμών ή φόβου για νομικές επιπτώσεις.

Επιπλέον, σημαντικά εμπόδια στη δωρεά τροφίμων περιλαμβάνουν τη γραφειοκρατία, την έλλειψη υποδομών μεταφοράς και αποθήκευσης, καθώς και ανησυχίες σχετικά με την ευθύνη σε περίπτωση προβλημάτων ασφάλειας των τροφίμων. Ταυτόχρονα, η χρήση ψηφιακών συστημάτων διαχείρισης αποθεμάτων θα μπορούσε να προσφέρει ουσιαστική βοήθεια, επιτρέποντας την έγκαιρη αναγνώριση των απούλητων προϊόντων και τη λήψη μέτρων πριν από τη λήξη τους.

Τέλος, ένα ιδιαίτερο ζήτημα αποτελεί η διαχείριση φρούτων και λαχανικών που δεν πληρούν αισθητικά κριτήρια. Αν και είναι απολύτως ασφαλή, συχνά απορρίπτονται. Σε ορισμένες περιπτώσεις, θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή έτοιμων γευμάτων ή άλλων προϊόντων, μειώνοντας έτσι τα απόβλητα.

Συμπερασματικά, η σπατάλη τροφίμων στα σούπερ μάρκετ αποτελεί ένα πολυδιάστατο πρόβλημα που απαιτεί συντονισμένη δράση. Η ενίσχυση της διαφάνειας, η βελτίωση των διαδικασιών διαχείρισης και η συνεργασία με τους κοινωνικούς φορείς μπορούν να συμβάλουν σημαντικά στη μείωσή της. Ταυτόχρονα, η ευαισθητοποίηση των καταναλωτών και η κατάρτιση του προσωπικού αποτελούν βασικούς παράγοντες για μια πιο βιώσιμη προσέγγιση στη διαχείριση των τροφίμων.

Οι ερωτήσεις που τέθηκαν παρουσιάζονται λεπτομερώς παρακάτω:

- Ποιες κατηγορίες προϊόντων παρουσιάζουν τα υψηλότερα ποσοστά σπατάλης (π.χ. φρέσκα προϊόντα, γαλακτοκομικά προϊόντα που πλησιάζουν στη λήξη τους ή κατεστραμμένες συσκευασίες);
- Πόσο αποτελεσματική είναι η χρήση ειδικής σήμανσης και μειωμένων τιμών (π.χ. -30% ή -50%) για προϊόντα που πλησιάζουν την ημερομηνία λήξης τους; Υπάρχει επίσημη διαδικασία για τα προϊόντα που προορίζονται για απόσυρση (αλλά εξακολουθούν να είναι ασφαλή) ώστε να διατίθενται δωρεάν ή σε συμβολική τιμή στους υπαλλήλους της εταιρείας;
- Συνεργάζεται το κατάστημα με ΜΚΟ (όπως το «Boroume» ή το «Food Bank») για τη δωρεά προϊόντων σε άτομα που έχουν ανάγκη; Εάν ναι, πόσο συχνά συμβαίνει αυτό; Ποια αυστηρά κριτήρια χρησιμοποιούνται για να αποφασιστεί εάν ένα προϊόν θα δωρηθεί, θα δοθεί στο προσωπικό ή τελικά θα απορριφθεί;
- Ποια είναι τα κύρια εμπόδια που αντιμετωπίζετε όσον αφορά τη δωρεά τροφίμων (π.χ. πολύπλοκες νομικές ευθύνες σε περίπτωση προβλημάτων, έλλειψη μέσων μεταφοράς από τις οργανώσεις, γραφειοκρατία);
- Χρησιμοποιείτε ψηφιακό σύστημα παρακολούθησης αποθεμάτων που παρέχει έγκαιρες προειδοποιήσεις για προϊόντα με χαμηλή κίνηση, ώστε να αποφεύγεται η λήξη τους;
- Ποια είναι η τύχη των φρούτων και λαχανικών που είναι βρώσιμα αλλά «μη ελκυστικά» στην εμφάνιση; Καταλήγουν στα απορρίμματα ή επαναχρησιμοποιούνται (π.χ. για την παρασκευή έτοιμων γευμάτων/σαλατών του σούπερ μάρκετ);
- Υπάρχει εκπαίδευση για το προσωπικό των αποθηκών και των ραφιών σχετικά με τον σωστό χειρισμό των προϊόντων, ώστε να ελαχιστοποιούνται οι ζημιές και η αλλοίωση;
- Πιστεύετε ότι η μείωση της σπατάλης τροφίμων και η δωρεά σε ευάλωτες ομάδες βελτιώνει την εικόνα της εταιρείας στα μάτια των καταναλωτών;

Γρήγορο φαγητό

Η σπατάλη τροφίμων δεν περιορίζεται στα σούπερ μάρκετ· αποτελεί επίσης σημαντικό ζήτημα στον κλάδο της εστίασης, ιδίως στα καταστήματα γρήγορου φαγητού. Αυτά τα συγκεκριμένα καταστήματα χαρακτηρίζονται από γρήγορους ρυθμούς παραγωγής, τυποποιημένα προϊόντα και υψηλή ζήτηση — στοιχεία που συχνά οδηγούν σε υπερπαραγωγή τροφίμων και, κατά συνέπεια, σε αυξημένα επίπεδα σπατάλης. Η ανάγκη για άμεση εξυπηρέτηση των πελατών οδηγεί συχνά στην προετοιμασία των προϊόντων, χωρίς να υπάρχει πάντα η εγγύηση ότι θα καταναλωθούν.

Στο πλαίσιο της διερεύνησης αυτού του φαινομένου, επισκεφθήκαμε ένα κατάστημα γρήγορου φαγητού για να συλλέξουμε πληροφορίες σχετικά με τις πρακτικές που εφαρμόζονται για τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων. Οι υπεύθυνοι του καταστήματος μας ζήτησαν να στείλουμε τις ερωτήσεις μας μέσω email· ωστόσο, δεν λάβαμε ποτέ απάντηση. Το γεγονός αυτό υπογραμμίζει, για άλλη μια φορά, την έλλειψη διαφάνειας που παρατηρείται συχνά γύρω από αυτό το ζήτημα.

Οι ερωτήσεις που υποβλήθηκαν αποσκοπούσαν στην κατανόηση των εσωτερικών διαδικασιών που ακολουθούνται εντός του καταστήματος. Αρχικά, τέθηκε ένα ερώτημα σχετικά με την πολιτική διαχείρισης προϊόντων που έχουν ήδη παρασκευαστεί αλλά δεν πωλήθηκαν εντός συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος, όπως πατάτες τηγανητές ή μπιφτέκια. Σε πολλές περιπτώσεις, τα προϊόντα αυτά απορρίπτονται για λόγους ποιότητας και ασφάλειας, καθώς δεν πληρούν πλέον τα πρότυπα που έχει θέσει η επιχείρηση, ακόμη και αν παραμένουν θεωρητικά ασφαλή για κατανάλωση.

Ένα άλλο σημαντικό ζήτημα αφορά τον έλεγχο των αποθεμάτων. Η τακτική επιθεώρηση των πρώτων υλών είναι κρίσιμη για την πρόληψη της λήξης των προϊόντων και τη μείωση των αποβλήτων. Σε οργανωμένες επιχειρήσεις γρήγορου φαγητού, αυτές οι επιθεωρήσεις διεξάγονται συχνά και βασίζονται σε συγκεκριμένα πρωτόκολλα· ωστόσο, δεν είναι σαφές σε ποιο βαθμό αυτό εφαρμόζεται σε όλα τα καταστήματα.

Η χρήση αυτοματοποιημένων συστημάτων που συνδέουν τις παραγγελίες με την παραγωγή αποτελεί μια σύγχρονη πρακτική που μπορεί να περιορίσει σημαντικά τα πλεονάσματα. Μέσω τέτοιων συστημάτων, η παραγωγή προσαρμόζεται σε πραγματικό χρόνο με βάση τη ζήτηση, μειώνοντας την ανάγκη προετοιμασίας μεγάλων ποσοτήτων εκ των προτέρων.

Η διαχείριση του λαδιού τηγανίσματος παρουσιάζει επίσης ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Εάν το χρησιμοποιημένο λάδι δεν απορρίπτεται σωστά, μπορεί να προκαλέσει σοβαρές περιβαλλοντικές επιπτώσεις. Σε ορισμένες περιπτώσεις, συλλέγεται και μετατρέπεται σε βιοντίζελ, συμβάλλοντας έτσι στην κυκλική οικονομία. Ωστόσο, η εφαρμογή τέτοιων πρακτικών εξαρτάται από τη συνεργασία με εξειδικευμένες εταιρείες και τη διαθεσιμότητα της σχετικής υποδομής.

Ένα άλλο ζήτημα αφορούσε τη δυνατότητα των πελατών να παίρνουν μαζί τους το φαγητό που δεν κατανάλωσαν (υπολείμματα). Αν και αυτή είναι μια απλή και αποτελεσματική πρακτική για τη μείωση των αποβλήτων, δεν ενθαρρύνεται ή οργανώνεται πάντα σε όλα τα καταστήματα. Ταυτόχρονα, τα λάθη στις παραγγελίες —όπως η προετοιμασία λάθος προϊόντος— συχνά οδηγούν στην απόρριψη έτοιμου φαγητού, καθώς δεν μπορεί να σερβιριστεί σε άλλο πελάτη για λόγους υγιεινής.

Η συμπεριφορά και η εκπαίδευση του προσωπικού διαδραματίζουν επίσης καθοριστικό ρόλο. Η παροχή κινήτρων ή ανταμοιβών στους υπαλλήλους που συμβάλλουν στη μείωση των αποβλήτων θα μπορούσε να ενισχύσει τη συνειδητή διαχείριση των τροφίμων. Ωστόσο, δεν είναι σαφές σε ποιο βαθμό εφαρμόζονται ευρέως τέτοιες πρακτικές.

Σημαντικές προκλήσεις εντοπίζονται επίσης στη διαχείριση των οργανικών αποβλήτων. Η έλλειψη ειδικών κάδων που παρέχονται από τους δήμους ή η απουσία οργανωμένων συστημάτων κομποστοποίησης εμποδίζει την ορθή διαχείριση των αποβλήτων. Ως αποτέλεσμα, μια μεγάλη ποσότητα οργανικών αποβλήτων καταλήγει σε χώρους υγειονομικής ταφής, επιβαρύνοντας περαιτέρω το περιβάλλον.

Επιπλέον, εξετάστηκε η δυνατότητα προσφοράς μικρότερων μερίδων σε χαμηλότερη τιμή ως μέτρο για τον περιορισμό των απορριμμάτων από τα πιάτα. Αυτή η πρακτική θα μπορούσε να καλύψει καλύτερα τις ανάγκες των καταναλωτών και να μειώσει την ποσότητα των τροφίμων που απορρίπτονται μετά την κατανάλωση.

Τέλος, τέθηκε το ζήτημα της σημασίας της «οικολογικής» επωνυμίας. Η υιοθέτηση πρακτικών που μειώνουν τη σπατάλη τροφίμων μπορεί να βελτιώσει σημαντικά την εικόνα μιας εταιρείας στα μάτια των καταναλωτών, οι οποίοι δείχνουν αυξανόμενη ευαισθησία σε περιβαλλοντικά ζητήματα. Η προώθηση ενός υπεύθυνου και βιώσιμου προφίλ μπορεί να λειτουργήσει ως ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην αγορά.

Οι ερωτήσεις που τέθηκαν παρουσιάζονται λεπτομερώς παρακάτω:

- Ποια είναι η πολιτική σας σχετικά με τα προϊόντα που έχουν παρασκευαστεί αλλά δεν έχουν πωληθεί εντός συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος (π.χ. πατάτες τηγανητές, μπιφτέκια);
- Πόσο συχνά πραγματοποιείται έλεγχος αποθεμάτων στους χώρους αποθήκευσης για την αποφυγή λήξης των πρώτων υλών;
- Χρησιμοποιείτε αυτοματοποιημένα συστήματα που συνδέουν τις παραγγελίες απευθείας με την παραγωγή, προκειμένου να ελαχιστοποιήσετε τα πλεονάσματα;
- Ποια είναι η διαδικασία για την απόρριψη του χρησιμοποιημένου λαδιού τηγανίσματος (π.χ. μετατροπή σε βιοντίζελ);
- Προσφέρετε στους πελάτες τη δυνατότητα να πάρουν μαζί τους τα τρόφιμα που δεν κατανάλωσαν στο κατάστημα;
- Πώς διαχειρίζεστε τα λάθη στις παραγγελίες που οδηγούν στην απόρριψη έτοιμων φαγητών;
- Παρέχει η εταιρεία κάποια ανταμοιβή ή αναγνώριση στους υπαλλήλους που καταφέρνουν να μειώσουν τα απορρίμματα τροφίμων κάτω από τα μέσα επίπεδα;
- Ποια είναι η κύρια πρόκληση που αντιμετωπίζετε στη διαχείριση των οργανικών αποβλήτων (π.χ. έλλειψη ειδικών κάδων που παρέχονται από τον δήμο);
- Έχετε εξετάσει το ενδεχόμενο να προσφέρετε μικρότερες μερίδες σε χαμηλότερη τιμή για να μειώσετε τα απορρίμματα από τα πιάτα;
- Πόσο σημαντική θεωρείτε την «οικολογική» εικόνα της επιχείρησής σας μέσω της μείωσης της σπατάλης τροφίμων;

Εν κατακλείδι, η σπατάλη τροφίμων στον τομέα του γρήγορου φαγητού αποτελεί ένα πολύπλοκο ζήτημα που συνδέεται τόσο με τη φύση της λειτουργίας των καταστημάτων όσο και με τις διαχειριστικές επιλογές που εφαρμόζονται. Παρά την έλλειψη απάντησης από την επιχείρηση στην οποία απευθυνθήκαμε, είναι σαφές ότι υπάρχει σημαντικό περιθώριο βελτίωσης. Η ενίσχυση της διαφάνειας, η αξιοποίηση της τεχνολογίας και η υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών μπορούν να συμβάλουν ουσιαστικά στη μείωση της σπατάλης και στη δημιουργία ενός πιο υπεύθυνου τρόπου λειτουργίας.

Συμπεράσματα και προοπτικές για την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων

Συμπερασματικά, η σπατάλη τροφίμων αποτελεί ένα εξαιρετικά σύνθετο και εκτεταμένο ζήτημα που εμφανίζεται σε πολλούς τομείς της αγοράς τροφίμων, όπως τα fast food, τα σούπερ μάρκετ και η εστίαση,



Co-funded by
the European Union

Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Συμφωνία επιχορήγησης αριθ. 101111560). Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες που εκφράζονται είναι αποκλειστικά των συγγραφέων και δεν αντανακλούν απαραίτητα τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε ο EACEA μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για αυτές.

με κάθε κλάδο να παρουσιάζει τα δικά του μοναδικά χαρακτηριστικά και προκλήσεις. Ωστόσο, αξίζει να σημειωθεί ότι στο πλαίσιο της έρευνάς μας, μόνο ο τομέας της εστίασης ανταποκρίθηκε και παρείχε ουσιαστικές πληροφορίες, γεγονός που μας επέτρεψε να αποκτήσουμε μια βαθύτερη κατανόηση των πραγματικών συνθηκών και των πρακτικών που εφαρμόζονται στον τομέα αυτό.

Πιο συγκεκριμένα, στον κλάδο της εστίασης, διαπιστώθηκε ότι η σπατάλη τροφίμων συνδέεται άμεσα με την αβεβαιότητα που είναι εγγενής στις εκδηλώσεις, καθώς είναι δύσκολο να προβλεφθεί με ακρίβεια η κατανάλωση. Η ανάγκη προετοιμασίας μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων εκ των προτέρων οδηγεί συχνά σε πλεονάσματα που δεν είναι πάντα εύκολο να αξιοποιηθούν. Μέσα από τις απαντήσεις των επαγγελματιών, επισημάνθηκαν οι προσπάθειες που καταβάλλονται για τον περιορισμό αυτού του φαινομένου, όπως η καλύτερη οργάνωση, η προσαρμογή των ποσοτήτων και οι πιθανές συνεργασίες για τη δωρεά τροφίμων όπου αυτό είναι εφικτό.

Αντίθετα, η έλλειψη ανταπόκρισης από τα καταστήματα γρήγορου φαγητού και τα σούπερ μάρκετ περιορίζει τη δυνατότητα εξαγωγής άμεσων συμπερασμάτων από τα πρωτογενή δεδομένα για αυτούς τους συγκεκριμένους τομείς. Ωστόσο, η γενική ανάλυση υποδηλώνει ότι και σε αυτούς τους τομείς η σπατάλη τροφίμων σχετίζεται με τις επιχειρησιακές πρακτικές, τις καταναλωτικές συνήθειες και τις ελλείψεις στη διαχείριση των αποθεμάτων και των πλεονασμάτων.

Συνολικά, είναι σαφές ότι η αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων απαιτεί μια συντονισμένη προσέγγιση, η οποία περιλαμβάνει τη βελτίωση των διαδικασιών διαχείρισης, την αξιοποίηση της τεχνολογίας, την ενίσχυση της διαφάνειας και τη συνεργασία με τους κοινωνικούς φορείς. Ταυτόχρονα, η κατάρτιση των επαγγελματιών του κλάδου και η ευαισθητοποίηση των καταναλωτών αποτελούν βασικά στοιχεία για τη μετάβαση σε ένα πιο βιώσιμο και υπεύθυνο σύστημα διαχείρισης τροφίμων. Για τον λόγο αυτό, μέσω της έρευνας που διεξήγαμε, είμαστε έτοιμοι να αξιοποιήσουμε κάθε ευκαιρία για ένα καλύτερο μέλλον.

TEAMIT+ : TEAMPRENEUR MULTICULTURAL IMPACT INNOVATION COOPERATIVES

About the TEAMIT+ project

TEAMIT+ aims to develop an innovative educational program applying a pedagogical methodology based on the “learning by creating” approach. The specific pedagogical methodology will be applied to vocational training students, to higher education students, as well as to young immigrants, refugees and the unemployed from different academic subjects. The aim is to enable them to become future teampreneurs who will influence society by understanding the importance of the transition to a greener economy, based on green, digital and climate resilience skills.



Funded by the European Union (Grant agreement No 101111560). Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.



Co-funded by
the European Union



D5.5 Φυλλάδιο σχετικά με τη δέσμευση για το κλίμα - Ισπανία 2026 - Έκδοση στα Ελληνικά

Επίπεδο διάδοσης: Δημόσιο



Tiimiakatemia
by jamk



Πληροφορίες εγγράφου

Εκδόθηκε από	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija
Ημερομηνία έκδοσης	05/05/2026

Ιστορικό εγγράφου

Έκδοση	Ημερομηνία	Τροποποιήσεις από
01	05/05/2026	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija
02	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Συγγραφείς

Έκδοση	Ημερομηνία	Πλήρες όνομα (Οργανισμός)
01	05/05/2026	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija

Αναθεωρητές

Έκδοση	Ημερομηνία	Πλήρες όνομα (Οργανισμός)
01	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Σημείωση περί πνευματικών δικαιωμάτων

Το παρόν περιεχόμενο έχει αναπαραχθεί και κοινοποιηθεί σε εσάς από ή για λογαριασμό του έργου TEAMIT+ (ID: 10111560) σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία περί πνευματικών δικαιωμάτων.

Το περιεχόμενο στο οποίο γίνεται αναφορά στο παρόν ενδέχεται να προστατεύεται από νόμους περί πνευματικών δικαιωμάτων. Οποιαδήποτε περαιτέρω αναπαραγωγή ή διάδοση αυτού του υλικού από εσάς ενδέχεται να υπόκειται σε προστασία πνευματικών δικαιωμάτων σύμφωνα με τους σχετικούς νόμους.

Μην αφαιρέσετε την παρούσα δήλωση.

Το έργο TEAMIT+ (ID: 10111560) δεσμεύεται να σέβεται και να τηρεί τους νόμους και τους κανονισμούς περί πνευματικών δικαιωμάτων.

Πίνακας περιεχομένων

Πληροφορίες εγγράφου	2
Ιστορικό εγγράφου	2
Συγγραφείς.....	2
Αναθεωρητές	2
Εισαγωγή στην εκστρατεία προώθησης του έργου TEAMIT+	5
Σχετικά με εμάς και τα ζητήματά μας.....	5
Ποιοι είμαστε;.....	5
Γιατί η σπατάλη τροφίμων;.....	6
Η κατάσταση στη Χώρα των Βάσκων και τη Ναβάρρα	7
Η εκστρατεία: 24 ώρες.....	8
Στόχοι της εκστρατείας	8
Στοχευόμενο κοινό	8
Κύριο μήνυμα και θέση	9
Μια τοπική προσέγγιση	9
Μορφή και στρατηγική επικοινωνίας.....	9
Το αποτέλεσμα	9
Η διαδικασία	10
Ενδιαφερόμενα μέρη στη Χώρα των Βάσκων και τη Ναβάρρα.....	10
Εισαγωγή	10
Οι συνεντεύξεις	10
Συμπεράσματα	16

Συστάσεις	16
Βιβλιογραφία	18

Εισαγωγή στην εκστρατεία προώθησης του προγράμματος TEAMIT+

Το TEAMIT+ είναι ένα εκπαιδευτικό πρόγραμμα που εφαρμόζει μια καινοτόμο παιδαγωγική μεθοδολογία βασισμένη στο Teampreneurship. Βασίζεται στην προσέγγιση «μάθηση μέσω της δημιουργίας» και έχει ως στόχο να βοηθήσει τους μελλοντικούς επιχειρηματίες να αναπτύξουν ανθεκτικότητα, καθώς και ψηφιακές και βιώσιμες δεξιότητες.

Μεταξύ των διοργανωτικών φορέων συγκαταλέγονται το Δημόσιο Πανεπιστήμιο της Ναβάρρας και το Πανεπιστήμιο του Μοντραγκόν, από όπου προέρχουμε και οι δύο μας, εκπροσωπώντας τη Χώρα των Βάσκων σε αυτή την ομάδα πρεσβευτριών. Επιπλέον, συμμετέχουν το Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας (Ελλάδα), το Tiimiakatemia (Φινλανδία) και το ESTIA (Γαλλία). Κάθε πανεπιστήμιο διαθέτει τουλάχιστον έναν εκπρόσωπο στην ομάδα των πρεσβευτριών.

Στις 4 Δεκεμβρίου 2025 συναντηθήκαμε στην ESTIA, στο Μιντάρτ, μαζί με τους συμμετέχοντες της δεύτερης διοργάνωσης και το σύνολο των διοργανωτικών φορέων. Για 24 ώρες συνεργαστήκαμε για να προτείνουμε καινοτόμες και πρακτικές λύσεις, λαμβάνοντας υπόψη τις αρχές της βιωσιμότητας και τα διδάγματα του Ενότητας 1. Σε αυτή την ενότητα, μέσω διαδραστικών εργαστηρίων και δραστηριοτήτων ρόλων, εμβαθύναμε στην πολυπλοκότητα των παγκόσμιων περιβαλλοντικών προκλήσεων, στη σημασία της συλλογικής δράσης και στις στρατηγικές για την πρόοδο προς ένα βιώσιμο μέλλον.

Σε αντίθεση με τους συμμετέχοντες, η ομάδα των πρεσβευτριών αντιμετώπισε μια επιπλέον πρόκληση, καθώς δεν είχε στη διάθεσή της ένα προκαθορισμένο πρόβλημα. Ωστόσο, διαθέταμε επίσης ένα ορισμένο στρατηγικό πλεονέκτημα, καθώς είχαμε έναν σαφώς καθορισμένο στόχο όσον αφορά το τελικό αποτέλεσμα: την ανάπτυξη μιας εκστρατείας υπεράσπισης (advocacy campaign).

Σχετικά με εμάς και το ζήτημά μας

Ποιοι είμαστε;

Ονομάζομαι Luana Valle, είμαι 20 ετών και σπουδάζω Οικονομικά στο Δημόσιο Πανεπιστήμιο της Ναβάρρας. Είμαι πρέσβειρα της ομάδας της Ισπανίας στο πρόγραμμα TEAMIT+ και συμμετείχα σε αυτό παρακινούμενη από το ενδιαφέρον μου για τη βιωσιμότητα, το περιβάλλον και την ευκαιρία να συμβάλω σε ένα έργο με κοινωνικό αντίκτυπο.

Επιπλέον, με προσέλκυσε η διεθνής διάσταση του προγράμματος, καθώς θεωρώ ότι η ποικιλομορφία των προοπτικών και των πολιτισμών εμπλουτίζει τόσο τη διαδικασία όσο και τα αποτελέσματα. Αυτή η εκστρατεία ευαισθητοποίησης σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων μου φαίνεται πολύ σημαντική, καθώς θεωρώ ότι είναι ένα άμεσο και επείγον πρόβλημα που απαιτεί τόσο ενημέρωση όσο και διαρθρωτικές αλλαγές.

Είμαι η Olatz Martija, μια επιχειρηματίας από το Μπιλμπάο με πάθος για τη διαχείριση έργων και την ηγεσία ομάδων. Προσπαθώ να αξιοποιώ στο έπακρο κάθε εμπειρία, πάντα με την επιθυμία να δημιουργώ θετικό αντίκτυπο και να μην σταματώ ποτέ να εξελίσσομαι.

Το 2025 ολοκλήρωσα τις σπουδές μου στο πτυχιακό πρόγραμμα LEINN (Ηγεσία, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία) του Πανεπιστημίου Mondragon. Κατά τη διάρκεια των σπουδών μου, ίδρυσα την Duaqa, μια εταιρεία βιώσιμης καινοτομίας με σκοπό την ενίσχυση του δυναμικού των ανθρώπων για τη δημιουργία κυκλικών και συνεργατικών μοντέλων.

Συμμετείχα σε όλα τα μαθήματα της πρώτης έκδοσης του προγράμματος TEAMIT+ και αποφάσισα να συμμετάσχω ως πρέσβειρα, λόγω της αξίας που θα μπορούσε να προσφέρει στη μάθησή μου σχετικά με τη διαχείριση ευρωπαϊκών έργων. Το θέμα που επιλέξαμε, η σπατάλη τροφίμων, μου φαίνεται ιδιαίτερα σημαντικό, καθώς αποτελεί ένα πρόβλημα που αντιμετωπίζουμε στην καθημερινότητά μας. Σπατάλη τροφίμων σε συσσίτια της Χώρας των Βάσκων και της Ναβάρρας

Στο πλαίσιο της εκστρατείας ευαισθητοποίησης και της Ενότητας 2, η οποία συνίστατο στις «24 Ώρες Καινοτομίας», ολόκληρη η ομάδα των πρεσβευτών, αποτελούμενη από συμμετέχοντες από την Ισπανία, την Ελλάδα, τη Γαλλία και τη Φινλανδία, επέλεξε το θέμα που θα εξετάσει και πραγματοποιήσει μια γενική προσέγγιση σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Με βάση αυτή τη συλλογική εργασία, αποφασίσαμε να επικεντρώσουμε το φυλλάδιό μας στο πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων στα σχολικά κυλικεία. Συγκεκριμένα, επιλέξαμε να αναλύσουμε αυτό το ζήτημα στο πλαίσιο της Χώρας των Βάσκων και της Ναβάρρας, καθώς πρόκειται για ένα οικείο και γνωστό περιβάλλον.

Η επιλογή αυτή μας επιτρέπει να προσεγγίσουμε το πρόβλημα από μια συγκεκριμένη οπτική γωνία, διευκολύνοντας την άμεση παρατήρηση και την πρόταση λύσεων προσαρμοσμένων στην τοπική μας πραγματικότητα.

Με βάση αυτή την προσέγγιση, στις επόμενες ενότητες θα αναλύσουμε πρώτα το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων σε γενικό επίπεδο στην Ευρώπη και, στη συνέχεια, την ειδική κατάστασή του στο πλαίσιο που μελετάμε.

Γιατί η σπατάλη τροφίμων;

Η έρευνα σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων, η οποία πραγματοποιήθηκε κατά τη διάρκεια των «24 Ώρών Καινοτομίας», δεν αποτελεί μεμονωμένη περίπτωση, αλλά αντανακλά μια κατάσταση πολύ

ευρύτερη στην Ευρώπη. Κάθε χρόνο, περίπου 58 εκατομμύρια τόνοι τροφίμων καταλήγουν στα σκουπίδια στην Ευρωπαϊκή Ένωση, αριθμός που αντιστοιχεί σε περίπου 130 κιλά ανά άτομο, σύμφωνα με την Eurostat.

Αυτά τα στοιχεία αποκαλύπτουν ένα διαρθρωτικό πρόβλημα, καθώς η σπατάλη τροφίμων δεν μπορεί να αποδοθεί αποκλειστικά στην ατομική συμπεριφορά και συμβαίνει σε διάφορα στάδια της αλυσίδας, από την παραγωγή έως τη διανομή, συμπεριλαμβανομένης της μαζικής εστίασης.

Κάθε τρόφιμο που πετιέται συνεπάγεται τη χρήση σημαντικών πόρων: γεωργικής γης, νερού, ενέργειας, μεταφορών και ανθρώπινου εργατικού δυναμικού. Όταν τα τρόφιμα χάνονται, όλοι αυτοί οι πόροι επίσης σπαταλούνται.

Επιπλέον, η αποσύνθεση των απορριμμάτων τροφίμων, ιδίως υπό αναερόβιες συνθήκες (χωρίς οξυγόνο), συμβάλλει στις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου, μέρος των οποίων παράγεται υπό μορφή μεθανίου, ενός αερίου ισχυρότερου από το διοξείδιο του άνθρακα που επιδεινώνει την κλιματική αλλαγή, σύμφωνα με τον ΟΗΕ. Εντός της ΕΕ, η σπατάλη τροφίμων ευθύνεται για το 16 % των συνολικών εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου του συστήματος διατροφής, σύμφωνα με το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η μείωση της σπατάλης τροφίμων αποτελεί, επομένως, ένα συγκεκριμένο εργαλείο για τη δράση κατά της κλιματικής αλλαγής. Πρόκειται για έναν τομέα στον οποίο οι οργανωτικές προσαρμογές μπορούν να αποφέρουν μετρήσιμα και ταχεία αποτελέσματα. Στο πλαίσιο αυτό, αν και τα νοικοκυριά ευθύνονται για το μεγαλύτερο μέρος της σπατάλης τροφίμων, συγκεκριμένα το 53 %, που ισοδυναμεί με 69 κιλά ανά κάτοικο, σύμφωνα με στοιχεία της Eurostat, η μαζική εστίαση, στην οποία περιλαμβάνονται οι συσσίτια, εξακολουθεί να αποτελεί βασικό τομέα παρέμβασης, αντιπροσωπεύοντας το 11 % της σπατάλης τροφίμων, που ισοδυναμεί με περίπου 14 κιλά ανά κάτοικο.

Πέρα από την περιβαλλοντική προοπτική, η συλλογική ανασυγκρότηση θέτει επίσης ένα ζήτημα παραδειγματικότητας. Οι δημόσιοι και πανεπιστημιακοί φορείς διαδραματίζουν θεμελιώδη ρόλο στην κοινωνία. Οι πρακτικές που υιοθετούν επηρεάζουν τις συμπεριφορές, διαμορφώνουν τις συνήθειες και συμβάλλουν στη δημιουργία μιας κοινής κουλτούρας. Η παρέμβαση σε αυτούς τους τομείς συνεπάγεται την αντιμετώπιση όχι μόνο του οικολογικού αντίκτυπου, αλλά και της ευαισθητοποίησης των μελλοντικών γενεών.

Με βάση αυτή την ανάλυση, στρέφουμε την προσοχή μας σε έναν συγκεκριμένο και κοντινό τομέα.

Η κατάσταση στη Χώρα των Βάσκων και τη Ναβάρρα

Αν περιορίσουμε την ανάλυση στην επικράτειά μας, η κατάσταση δεν βελτιώνεται σημαντικά. Η σπατάλη τροφίμων στο σύνολο της Εουσκάλ Χερρία (Χώρα των Βάσκων και Ναβάρρα) αντανakλά ένα πρόβλημα σημαντικής κλίμακας, τόσο ως προς τον όγκο όσο και ως προς τις διαρθρωτικές ανεπάρκειες στην τροφική αλυσίδα. Αν και τα στοιχεία διαφέρουν ανάλογα με τη μεθοδολογία που χρησιμοποιείται, εκτιμάται ότι ο συνολικός όγκος υπερβαίνει τις 300.000 τόνους ετησίως, κάτι που ισοδυναμεί περίπου με πάνω από 100 κιλά ανά άτομο ετησίως. Επιπλέον, περίπου το 40%–45% της σπατάλης παράγεται στα νοικοκυριά, γεγονός που καταδεικνύει ότι η τελική κατανάλωση εξακολουθεί να αποτελεί το κύριο κρίσιμο σημείο, ακολουθούμενη από τη βιομηχανία και τον κλάδο της εστίασης.

Και στις δύο περιοχές, οι καταναλωτικές συνήθειες και η διαχείριση των φρέσκων τροφίμων αποτελούν σημαντικό μέρος του προβλήματος. Η έλλειψη προγραμματισμού στις αγορές, η ακατάλληλη συντήρηση ή η σύγχυση μεταξύ ημερομηνίας λήξης και ημερομηνίας προτιμώμενης κατανάλωσης προκαλούν απώλειες που θα μπορούσαν να αποφευχθούν. Σε αυτό προστίθεται μια ιδιαίτερα ανεπτυγμένη γαστρονομική κουλτούρα η οποία, αν και αποτελεί διακριτικό πλεονέκτημα, αυξάνει επίσης τους όγκους παρασκευής και, κατά συνέπεια, τον κίνδυνο δημιουργίας πλεονασμάτων.

Αν περιορίσουμε την εστίασή μας στις συλλογικές τραπεζαρίες (σχολικές, πανεπιστημιακές, νοσοκομειακές ή εταιρικές), η σπατάλη αποκτά μια ιδιαίτερα στρατηγική διάσταση. Αυτοί οι χώροι διαχειρίζονται μεγάλους όγκους καθημερινής παραγωγής βάσει σχετικά τυποποιημένων μοντέλων, γεγονός που τους καθιστά ιδανικά περιβάλλοντα για την εφαρμογή λύσεων που μπορούν να επεκταθούν. Σε αυτό το πλαίσιο, διάφορες μελέτες υποδεικνύουν ότι μεταξύ 10% και 20% των τροφίμων που παρασκευάζονται σε συλλογικές τραπεζαρίες ενδέχεται να καταλήξουν να σπαταληθούν. Οι κύριες πηγές απώλειας συγκεντρώνονται σε τρία κρίσιμα σημεία: την υπερπαραγωγή που προκύπτει από μια ανεπαρκώς

προσαρμοσμένη πρόβλεψη της ζήτησης, την απόρριψη συγκεκριμένων πιάτων από τους χρήστες και τις απώλειες που δημιουργούνται στην κουζίνα κατά τη φάση της παρασκευής.

Παράλληλα με αυτό το πλαίσιο, είναι σημαντικό να τονιστεί ότι ήδη υπάρχουν πολλές πρωτοβουλίες σε εξέλιξη στη Χώρα των Βάσκων και τη Ναβάρρα που στοχεύουν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων, ειδικά στον τομέα των συλλογικών εστιατορίων. Σε θεσμικό επίπεδο, η Κυβέρνηση της Χώρας των Βάσκων προωθεί διάφορα έργα τα οποία θα αναλύσουμε λεπτομερώς παρακάτω. Επιπλέον, δίνεται έμφαση στην επένδυση σε νεοφυείς επιχειρήσεις που αντιμετωπίζουν αυτό το πρόβλημα, ενώ παράλληλα αναδύονται πολυάριθμες ανεξάρτητες πρωτοβουλίες από διάφορα κέντρα και οργανισμούς.

Σε αυτό το πλαίσιο, προκύπτει μια σημαντική στρατηγική σκέψη: τι αντίκτυπο θα μπορούσαμε να επιτύχουμε αν όλη αυτή η γνώση και η εμπειρία μοιραζόταν και εφαρμοζόταν συντονισμένα, αντί να λειτουργούμε αποσπασματικά με πολλαπλά μοντέλα και παράλληλες γραμμές εργασίας;

Η εκστρατεία: «Κατά τη διάρκεια των 24 ωρών»

Στόχοι της εκστρατείας

Ο πρώτος στόχος είναι να αποδειχθεί σαφώς, μέσω δεδομένων, ότι η σπατάλη τροφίμων αποτελεί ένα πραγματικό και γενικευμένο πρόβλημα που επηρεάζει ολόκληρη την Ευρώπη. Επιδιώκει επίσης να αναδείξει ένα φαινόμενο που συχνά θεωρείται φυσιολογικό. Η σπατάλη τροφίμων σε πανεπιστημιακές και σχολικές καντίνες συμβαίνει καθημερινά, αλλά σπάνια αμφισβητείται. Για τον λόγο αυτό, ο στόχος είναι να δοθεί έμφαση σε μια συγκεκριμένη και απτή πραγματικότητα.

Ο δεύτερος στόχος είναι να συνδεθεί η σπατάλη τροφίμων με το κλιματικό ζήτημα. Κάθε τρόφιμο που απορρίπτεται αντιπροσωπεύει πόρους που έχουν κινητοποιηθεί άσκοπα και εκπομπές που θα μπορούσαν να είχαν αποφευχθεί. Ωστόσο, αυτή η σύνδεση δεν γίνεται πάντα πλήρως αντιληπτή, γεγονός που ενισχύει την ανάγκη να καταστεί πιο ρητή και κατανοητή.

Τέλος, ο τρίτος στόχος είναι να παρουσιάσουμε την πρότασή μας και να εξηγήσουμε τη σημασία της, ενθαρρύνοντας τους διάφορους φορείς να συμμετάσχουν στη λύση. Η προώθηση της συλλογικής καινοτομίας αντί για μεμονωμένες προσπάθειες είναι καθοριστική: πολλές κοινότητες αντιμετωπίζουν την ίδια πρόκληση και, με την ανταλλαγή λύσεων, μπορούν να βελτιστοποιηθούν οι πόροι που διατίθενται για την έρευνα και την εφαρμογή, μειώνοντας τόσο το κόστος όσο και το χρόνο.

Η αφήγηση ακολουθεί μια λογική εξέλιξη: αρχικά παρουσιάζει το μέγεθος της σπατάλης τροφίμων σε ευρωπαϊκό επίπεδο, στη συνέχεια επικεντρώνεται στη μαζική εστίαση και στις πανεπιστημιακές και σχολικές καντίνες, και τέλος ανοίγει τη συζήτηση για πιθανές οδούς βελτίωσης μέσω της πρότασής μας για τη δημιουργία ενός κόμβου καινοτομίας.

Στοχευόμενο κοινό

Η εκστρατεία απευθύνεται σε διάφορους φορείς και προφίλ που θα μπορούσαν να αποτελέσουν χρήστες του κόμβου. Δεν πρόκειται για μια πλήρως καθορισμένη προσέγγιση· η πρόθεση είναι τα βασικά στοιχεία της πρότασης να δημιουργήσουν ενδιαφέρον και να παρακινήσουν τη συμμετοχή.

Προβλέπεται, για παράδειγμα, μια πτυχή συμμετοχής των πολιτών. Επίσης, θα επιδιωχθεί η συμμετοχή πανεπιστημίων και ερευνητικών κέντρων που επιθυμούν να συνεργαστούν σε κοινά έργα, βελτιστοποιώντας τους πόρους σε σχέση με μεμονωμένες πρωτοβουλίες. Είναι εξίσου ουσιαστικό να υπάρχουν κοινότητες που γνωρίζουν από πρώτο χέρι το πρόβλημα και το βιώνουν στην καθημερινότητά τους, παρέχοντας δεδομένα, διευκολύνοντας την επικύρωση λύσεων και συμβάλλοντας στη δημιουργία εφαρμόσιμων αποτελεσμάτων.

Τέλος, ο κόμβος απαιτεί μια σταθερή βάση επιχειρηματιών: άτομα ικανά να μεταφέρουν τη γνώση που παράγεται από την έρευνα στην αγορά, αναπτύσσοντας βιώσιμα επιχειρηματικά μοντέλα στους τρεις βασικούς τομείς: τον κοινωνικό, τον οικονομικό και τον περιβαλλοντικό.

Κύριο μήνυμα και τοποθέτηση

Το κεντρικό μήνυμα της εκστρατείας είναι σαφές: αντιμετωπίζουμε ένα μεγάλο κοινό πρόβλημα και, αν προσεγγίσουμε τη διαδικασία αναζήτησης λύσεων από κοινού, θα επιτύχουμε αποτελέσματα με πιο αποτελεσματικό τρόπο.

Η εκστρατεία υιοθετεί μια εποικοδομητική και προσανατολισμένη στις λύσεις προσέγγιση. Δεν επιδιώκει να δημιουργήσει αίσθημα ενοχής, αλλά να προωθήσει την κοινή ευθύνη. Προσκαλεί το κοινό να επανεξετάσει τις τρέχουσες πρακτικές και να συμμετάσχει στο έργο.

Μια τοπική προσέγγιση

Πέρα από την ευαισθητοποίηση, αυτή η εκστρατεία αποτελεί μέρος μιας προσέγγισης που στοχεύει στην άσκηση επιρροής. Στόχος της είναι να αποδείξει ότι η οικολογική μετάβαση απαιτεί επίσης προσαρμογές στο καθημερινό περιβάλλον.

Αντιμετωπίζοντας συγκεκριμένα προβλήματα διαφόρων ευρωπαϊκών χωρών, το έργο συνδέει τη τοπική δράση με μια ευρύτερη ευρωπαϊκή πρόκληση. Η μείωση της σπατάλης τροφίμων σε αυτούς τους χώρους συμβάλλει στους κλιματικούς στόχους και ευνοεί μια σταδιακή μεταμόρφωση των συλλογικών πρακτικών.

Μορφή και στρατηγική επικοινωνίας

Η εκστρατεία έχει σχεδιαστεί γύρω από μια σύντομη και δομημένη αφήγηση διάρκειας περίπου τριών λεπτών, με σκοπό τη μεγιστοποίηση της σαφήνειας και του αντίκτυπου. Αυτή η μορφή απαιτεί προσεκτική επιλογή των βασικών μηνυμάτων και ενισχύει τη συνολική αποτελεσματικότητα της επικοινωνίας.

Ο οπτικοακουστικός χαρακτήρας της επιτρέπει τη μετάδοση του μηνύματος με τρόπο προσιτό, άμεσο και ελκυστικό. Αναδεικνύει αυτό που συχνά περνά απαρατήρητο, τραβά την προσοχή, προτρέπει στη σκέψη και διευκολύνει τη διάδοσή του, ειδικά μέσω ψηφιακών καναλιών και κοινωνικών δικτύων σε πανεπιστημιακό περιβάλλον.

Το αποτέλεσμα

Μετά από 24 ώρες εργασίας, παρουσιάσαμε σε όλους τους συμμετέχοντες του Μοντέλου 2 το βίντεο που είχαμε δημιουργήσει.

Η διαδικασία

Οι 24 ώρες ήταν μια αρκετά απαιτητική εμπειρία. Δυσκολευτήκαμε πολύ να συντονιστούμε ως ομάδα, να κάνουμε υποχωρήσεις στις ιδέες που είχε η καθεμία μας και να επικοινωνούμε ομαλά. Τα διαλείμματα και οι διάφορες δραστηριότητες μας βοήθησαν να αποσυνδεθούμε και, σιγά-σιγά, αρχίσαμε να δένουμε ως ομάδα, κάτι που επέτρεψε στην εργασία να προχωρήσει πιο φυσικά.

Κοιμηθήκαμε λίγο και, στο τέλος, όλη η ομάδα πήγε μαζί να επισκεφτεί το Μπιδάρ. Στην αρχή φαινόταν ότι δεν θα καταλήγαμε σε συμφωνία, αλλά, όπως προτείνει η μεθοδολογία του teampreneurship, είναι απαραίτητο να εμπιστευόμαστε τη διαδικασία. Τελικά, όλες μείναμε ικανοποιημένες με το αποτέλεσμα.

Ενδιαφερόμενα μέρη στη Χώρα των Βάσκων και τη Ναβάρρα

Εισαγωγή

Η Χώρα των Βάσκων προσφέρει ένα ιδιαίτερα ευνοϊκό πλαίσιο για την ανάπτυξη ενός ευρωπαϊκού κόμβου έρευνας για τα τρόφιμα που πετιούνται. Πρόκειται για μια περιοχή με ισχυρή παράδοση συνεργασίας, όπου το μοντέλο συνεργασίας μεταξύ φορέων

—που προωθείται σε μεγάλο βαθμό από τον συνεταιρισμό— έχει αποδείξει την ικανότητά του να δημιουργεί κοινή αξία και βιώσιμες λύσεις μακροπρόθεσμα.

Σε αυτό το οικοσύστημα, υπάρχει μια σαφής προθυμία να ενωθούν οι δυνάμεις και να βελτιστοποιηθούν από κοινού οι πόροι, με βάση την παραδοχή ότι οι πολύπλοκες προκλήσεις απαιτούν συλλογικές απαντήσεις. Η αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων απαιτεί, υπό αυτή την έννοια, τη δημιουργία πολυεπιστημονικών ομάδων που να ενσωματώνουν διαφορετικά προφίλ: από τον ακαδημαϊκό και επιστημονικό χώρο έως τον επιχειρηματικό ιστό, τις δημόσιες διοικήσεις και τις κοινότητες που εμπλέκονται άμεσα. Αυτή η ποικιλομορφία επιτρέπει όχι μόνο την καλύτερη κατανόηση του προβλήματος, αλλά και τον σχεδιασμό πιο αποτελεσματικών, εφαρμόσιμων και επεκτάσιμων λύσεων.

Ταυτόχρονα, στην περιοχή υπάρχουν ήδη πολλές πρωτοβουλίες σε εξέλιξη που αντιμετωπίζουν τη σπατάλη τροφίμων από διαφορετικές οπτικές γωνίες και σε διάφορα επίπεδα παρέμβασης. Αυτή η ποικιλία καταδεικνύει ότι δεν υπάρχει μία και μοναδική σωστή απάντηση, αλλά ένα σύνολο συμπληρωματικών λύσεων που μπορούν να ενισχύουν η μία την άλλη. Σε αυτό το πλαίσιο, η δημιουργία ενός κόμβου (hub) προτείνεται ως ευκαιρία για τη σύνδεση αυτών των προσπαθειών, τη μεγιστοποίηση των συνεργιών και την επιτάχυνση της μετάβασης προς πιο βιώσιμα μοντέλα σε ευρωπαϊκή κλίμακα.

Οι συνεντεύξεις

Στο πλαίσιο της εκστρατείας ευαισθητοποίησής μας, πραγματοποιήθηκαν συνεντεύξεις με διάφορους ενδιαφερόμενους φορείς, οι οποίοι ταξινομήθηκαν σε δύο ομάδες: αφενός, επιχειρήσεις ή σχολικά ιδρύματα που εφαρμόζουν λύσεις για τη μείωση της σπατάλης

και, από την άλλη, φορείς που δραστηριοποιούνται στον τομέα της διατροφής (όπως οι αίθουσες εστίασης), οι οποίοι μπορούν να προσφέρουν άμεση μαρτυρία σχετικά με αυτό το ζήτημα.

Denis Ugalde-Oreka

Ημερομηνία συνέντευξης: 26/02/2026

Σύμφωνα με τον Denis Ugalde, Διευθύνοντα Σύμβουλο της Oreka, το έργο στοχεύει στη μείωση της σπατάλης τροφίμων μέσω της συλλογής πλεονασμάτων από επιχειρήσεις και κουζίνες για τη διανομή τους σε κοινωνικούς φορείς. Οι επιχειρήσεις καταγράφουν τα διαθέσιμα τρόφιμα και η Oreka αναλαμβάνει τη συλλογή, τη μεταφορά και την παράδοση σύμφωνα με πρωτόκολλα ασφαλείας. Η κύρια πρόκληση είναι η εφοδιαστική, καθώς τα τρόφιμα έχουν μικρή διάρκεια ζωής και πρέπει να μεταφέρονται γρήγορα σε κατάλληλες συσκευασίες.

Συνέντευξη:

Πώς ξεκινήσατε;

Η Oreka δημιουργήθηκε όταν διαπιστώσαμε ότι σε πολλές μεγάλες καντίνες και κουζίνες σπαταλούνταν τρόφιμα σε καλή κατάσταση. Ο στόχος ήταν να δημιουργηθεί ένα σύστημα που θα συλλέγει αυτά τα πλεονάσματα και θα τα αναδιανέμει σε κοινωνικούς φορείς, δίνοντάς τους μια δεύτερη ζωή.

Πώς λειτουργεί το μοντέλο;

Οι επιχειρήσεις με πλεόνασμα τροφίμων καταχωρούν τη διαθεσιμότητα στην πλατφόρμα. Η Oreka οργανώνει τη συλλογή, τη μεταφορά και την παράδοση σε συλλόγους ή κοινωνικούς φορείς που μπορούν να αξιοποιήσουν αυτά τα τρόφιμα.

Από πού προμηθεύεστε τα τρόφιμα και πώς τα αξιοποιείτε;

Τα τρόφιμα προέρχονται κυρίως από νοσοκομεία, σχολεία, επιχειρήσεις και υπηρεσίες τροφοδοσίας που παράγουν πλεονάσματα. Όταν τα τρόφιμα είναι σε καλή κατάσταση, συλλέγονται και αναδιανέμονται ώστε να μπορούν να καταναλωθούν από άλλους ανθρώπους.

Πώς τα μεταφέρουν και πώς διασφαλίζουν ότι είναι σε καλή κατάσταση;

Η μεταφορά πραγματοποιείται σύμφωνα με πρωτόκολλα ασφάλειας τροφίμων, με έλεγχο της θερμοκρασίας και του χρόνου. Όλη η διαδικασία καταγράφεται για να διασφαλιστεί ότι τα τρόφιμα φτάνουν σε κατάλληλη κατάσταση.

Σε τι συσκευασίες μεταφέρεται;

Χρησιμοποιούνται επαγγελματικά δοχεία πιστοποιημένα για τρόφιμα, όπως δίσκοι εστίασης και άλλες συσκευασίες κατάλληλες για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων κατά τη μεταφορά.

Ποια είναι τα αδύνατα σημεία του επιχειρηματικού μοντέλου;

Η κύρια πρόκληση είναι η εφοδιαστική, καθώς το έτοιμο φαγητό έχει περιορισμένη διάρκεια ζωής. Είναι επίσης απαραίτητο να συντονίζονται αποτελεσματικά οι δωρήτριες επιχειρήσεις και οι αποδέκτες.

Πώς διαχειρίζονται τους χρόνους ώστε το φαγητό να μην χαλάσει;

Δίνεται προτεραιότητα στην ταχύτητα της παραλαβής και της παράδοσης, συχνά την ίδια ή την επόμενη μέρα, ώστε να διασφαλιστεί ότι τα τρόφιμα θα καταναλωθούν πριν χάσουν την ποιότητά τους.

Ποια αρνητική εμπειρία έχετε βιώσει;

Στην αρχή, ένας διανομέας που είχε προσληφθεί από την Oreka, στον οποίο δεν είχε διευκρινιστεί καλά πώς έπρεπε να μεταφέρει τα τρόφιμα, πήγε να παραλάβει ένα τεράστιο πλεονάσμα από μια εκδήλωση στο BEC, αλλά έφτασε με μοτοσυκλέτα αντί για αυτοκίνητο, με αποτέλεσμα να μην μπορέσει να μεταφέρει σχεδόν τίποτα λόγω έλλειψης χωρητικότητας.

Συμπέρασμα

Συμπερασματικά, η συνέντευξη αντικατοπτρίζει τον τρόπο με τον οποίο η Oreka αντιμετωπίζει τη σπατάλη τροφίμων με μια πρακτική προσέγγιση και με πραγματικό αντίκτυπο, συνδέοντας αποτελεσματικά εταιρείες με πλεονάσματα και κοινωνικούς φορείς που μπορούν να τα αξιοποιήσουν. Το ανταγωνιστικό της πλεονέκτημα έγκειται στη διαχείριση ολόκληρης της επιχειρησιακής διαδικασίας, διασφαλίζοντας την ασφάλεια και την ιχνηλασιμότητα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. Ωστόσο, η κύρια πρόκληση παραμένει η εφοδιαστική, καθώς η εργασία με έτοιμα τρόφιμα απαιτεί ταχύτητα και πολύ ακριβή συντονισμό. Με την πάροδο του χρόνου, έχουν βελτιώσει το μοντέλο τους και έχουν μάθει από την εμπειρία, κάτι που τους επέτρεψε να ενισχύσουν τη λειτουργία τους και να προχωρήσουν προς ένα όλο και πιο σταθερό και αποδοτικό σύστημα.

Egoitz Bikandi - Σχολείο Atxuri

Ημερομηνία συνέντευξης: 05/03/2026

Σύμφωνα με τη μαρτυρία του Egoitz Bikandi, καθηγητή στο Σχολείο Atxuri, το πρόγραμμα της σχολικής καντίνας συνίσταται στην αξιοποίηση του φαγητού που περισσεύει μετά το γεύμα, ώστε να μην πάει χαμένο. Το φαγητό αυτό διανέμεται σε οικογένειες που έχουν εγγραφεί προηγουμένως σε μια λίστα και παραδίδεται σε πλαστικά δοχεία, ώστε να μπορούν να το πάρουν και να το καταναλώσουν στο σπίτι. Ο στόχος είναι η μείωση της σπατάλης τροφίμων και η αξιοποίηση τροφίμων που βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Στη συνέντευξη

εξηγείται ότι το σύστημα βασίζεται στον προγραμματισμό των πλεονασμάτων και στον συντονισμό με τις οικογένειες, με στόχο την καλύτερη δυνατή αξιοποίηση του φαγητού.

Συνέντευξη:

Πώς ξεκινήσατε;

Στο Colegio Atxuri άρχισαν να αξιοποιούν το φαγητό που περίσσευε στην τραπεζαρία του ίδιου του σχολείου.

Πώς λειτουργεί το μοντέλο;

Το μοντέλο βασίζεται στη συλλογή του φαγητού που περισσεύει στην τραπεζαρία του σχολείου, αλλά το οποίο είναι σε καλή κατάσταση. Το φαγητό αυτό τοποθετείται σε πλαστικά δοχεία και παραδίδεται στις οικογένειες που έχουν εγγραφεί στη λίστα, ώστε να μπορούν να το πάρουν και να το αξιοποιήσουν στα σπίτια τους.

Από πού προμηθεύεστε το φαγητό και πώς το αξιοποιείτε;

Το φαγητό προέρχεται αποκλειστικά από την τραπεζαρία του σχολείου, όταν περισσεύει μετά το γεύμα.

Πώς τη μεταφέρετε; Πώς βεβαιώνετε ότι δεν έχει χαλάσει;

Το φαγητό διατηρείται σε κατάλληλες συνθήκες από τη στιγμή που παραλαμβάνεται από την τραπεζαρία. Διανέμεται σε κλειστά δοχεία και ελέγχεται ώστε να είναι σε καλή κατάσταση πριν από την παράδοση, τηρώντας τους χρόνους για να διασφαλιστεί η ποιότητά του.

Σε τι συσκευασία το μεταφέρετε;

Χρησιμοποιούνται πλαστικά δοχεία κατάλληλα για τρόφιμα. Οι οικογένειες τα παίρνουν μαζί τους στο σπίτι. Στην πραγματικότητα, επιδιώχθηκε να εφαρμοστεί η χρήση δικών τους δοχείων από κάθε οικογένεια, ώστε να μην παράγεται τόσο πολύ πλαστικό, αλλά για λόγους υγιεινής που σχετίζονται με την πρόληψη της διασταυρούμενης μόλυνσης, αυτό δεν είναι εφικτό.

Ποια είναι τα μειονεκτήματα αυτού του επιχειρηματικού μοντέλου;

Ένα από τα μειονεκτήματα είναι ότι εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού που περισσεύει στην τραπεζαρία· αν δεν υπάρχει πλεόνασμα, δεν υπάρχει προϊόν για διανομή. Είναι επίσης σημαντικό να συντονίζεται καλά ο κατάλογος των οικογενειών, ώστε η διανομή να είναι αποτελεσματική.

Πώς διαχειρίζονται τους χρόνους ώστε το φαγητό να μην χαλάσει;

Το φαγητό διανέμεται λίγο μετά το τέλος του γεύματος στην τραπεζαρία, για να ελαχιστοποιηθεί ο χρόνος αποθήκευσης. Επιπλέον, ελέγχεται ότι είναι σε καλή κατάσταση πριν το τοποθετήσουμε στα τάπερ.

Μπορείτε να μας διηγηθείτε μια αρνητική εμπειρία;

Σε κάποια περίπτωση υπήρχε περισσότερο φαγητό από το αναμενόμενο και δεν είχαν εγγραφεί αρκετές οικογένειες για να το παραλάβουν, με αποτέλεσμα μέρος του πλεονάσματος να μην αξιοποιηθεί. Αυτό μας έδειξε πόσο σημαντικό είναι να βελτιώσουμε τον προγραμματισμό και την επικοινωνία με τις οικογένειες.

Συμπέρασμα

Συνοψίζοντας, η πρωτοβουλία της τραπεζαρίας του Σχολείου Atxuri δείχνει ότι με μια απλή οργάνωση μπορεί να μειωθεί σημαντικά η σπατάλη τροφίμων και, επιπλέον, να βοηθηθούν άμεσα οι γειτονικές οικογένειες. Το σύστημα είναι πρακτικό και εύκολο στην εφαρμογή, καθώς αξιοποιεί το πλεόνασμα της ίδιας της τραπεζαρίας και το διανέμει γρήγορα. Ωστόσο, εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το πόσο φαγητό περισσεύει κάθε μέρα και από τον καλό συντονισμό με τις οικογένειες, ώστε να μην πάει τίποτα χαμένο. Οι εμπειρίες που έχουν αποκτήσει καταδεικνύουν ότι ο καλύτερος προγραμματισμός και η επικοινωνία μπορούν να κάνουν τη διαφορά, ώστε το μοντέλο να λειτουργεί όλο και καλύτερα.

Μόνικα Αγκίρε - Δημόσιο Σχολείο του Μπεριαίν.

Ημερομηνία συνέντευξης: 22/03/2026

Η Μόνικα Αγκίρε είναι επιβλέπουσα σχολικής τραπεζαρίας εδώ και 21 χρόνια. Σήμερα εργάζεται στο Δημόσιο Σχολείο του Μπεριαίν, ένα περιφερειακό σχολείο που βρίσκεται σε μια κωμόπολη της Περιφέρειας της Παμπλόνα, όπου διδάσκονται μαθήματα από την 1η τάξη του Νηπιαγωγείου έως την 6η τάξη του Δημοτικού. Η μαρτυρία της προσφέρει μια άμεση εικόνα για την οργάνωση της υπηρεσίας της σχολικής τραπεζαρίας και τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων σε αυτό το πλαίσιο.

Συνέντευξη:

Πώς λειτουργεί το μενού της σχολικής καντίνας;

Από τη μία πλευρά, η Κυβέρνηση της Ναβάρρα καθορίζει τις κατευθυντήριες γραμμές και τα πρότυπα. Πίσω από κάθε μενού (βασικό, χωρίς γλουτένη, χωρίς κρέας, χωρίς γαλακτοκομικά κ.λπ.) υπάρχει μια ομάδα διατροφολόγων που είναι υπεύθυνη για την κατάρτιση ενός ισορροπημένου μενού, βασισμένου σε πραγματικά τρόφιμα και τοπικά προϊόντα. Απομακρύνονται από τα παλιά μενού που απευθύνονταν σε παιδιά και έκαναν κατάχρηση υδατανθράκων, τηγανητών κ.λπ., και

αντ' αυτού προωθούν συνήθειες συνειδητής διατροφής, επικεντρωμένες στη φροντίδα της υγείας και στη γνώση των πραγματικών γεύσεων των τροφίμων, χωρίς να παραποιούν τις υφές.

Μέχρι πριν από μερικά χρόνια, το φαγητό έφτανε ήδη μαγειρεμένο σε θερμοδοχεία από κεντρικές κουζίνες, αλλά σήμερα το κέντρο διαθέτει δική του κουζίνα. Αυτό σημαίνει ότι κάθε μέρα ένας υπεύθυνος προετοιμάζει και μαγειρεύει όλα τα μενού σύμφωνα με τις οδηγίες που έχει θεσπίσει η Κυβέρνηση της Ναβάρρας.

Πόσοι μαθητές γευματίζουν στην τραπεζαρία;

Επί του παρόντος, υπάρχουν περίπου 90 χρήστες της τραπεζαρίας και, ανάλογα με την ημέρα της εβδομάδας, γευματίζουν επίσης 5 έως 6 καθηγητές.

Πολλοί από τους μαθητές προέρχονται από κοντινά χωριά και μεταφέρονται στο σχολείο, το οποίο λειτουργεί ως κεντρικό σχολικό κέντρο. Αυτό επιτρέπει και εγγυάται τη διατήρηση της υπηρεσίας της τραπεζαρίας, καθώς αυτού του είδους τα κέντρα (περιφερειακά) υπόκεινται σε συγκεκριμένους όρους και συντονίζονται από την Κυβέρνηση της Ναβάρρας, τον κύριο φορέα που είναι επιφορτισμένος με τη διαχείριση τόσο των υπηρεσιών μεταφοράς όσο και της τραπεζαρίας για αυτούς τους μαθητές που μετακινούνται από άλλες περιοχές. Αυτό καθιστά δυνατή και βιώσιμη τη διατήρηση της υπηρεσίας της τραπεζαρίας, σε πολλές περιπτώσεις σε σχολεία μικρότερου μεγέθους.

Ποια είναι η ποσότητα τροφίμων που σπαταλάται καθημερινά (περίπου σε κιλά);

Δεν υπάρχει σταθερή ποσότητα αποβλήτων, καθώς εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το μενού. Υπάρχουν γεύματα που έχουν μεγαλύτερη αποδοχή από άλλα, αλλά, κατά προσέγγιση, σπαταλούνται μεταξύ 2,5 και 3 κιλά καθημερινά.

Διαθέτει το ίδρυμά σας κάποια μέθοδο για τη διαχείριση των αποβλήτων; Προς το παρόν δεν έχει εφαρμοστεί κανένα συγκεκριμένο πρωτόκολλο για τη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων. Ωστόσο, υπάρχουν στοιχεία ότι υφίσταται ένα πιλοτικό πρόγραμμα σε ένα σχολείο της Παμπλόνα, το οποίο υποστηρίζεται από την κυβέρνηση της Ναβάρρας. Επιπλέον, από την πλευρά της εταιρείας υπάρχει ενδιαφέρον και ευαισθητοποίηση για την ενημέρωση και, ενδεχομένως, τη συμμετοχή σε αυτή την πρωτοβουλία.

Συμπέρασμα

Συνοψίζοντας, η συνέντευξη δείχνει ότι το Δημόσιο Σχολείο του Beriain είναι καλά οργανωμένο και ρυθμίζεται από την Κυβέρνηση της Ναβάρρας, με ισορροπημένα μενού βασισμένα σε προϊόντα ποιότητας. Ωστόσο, η σπατάλη τροφίμων εξακολουθεί να υπάρχει, σε μεγαλύτερο ή μικρότερο βαθμό, ανάλογα με την αποδοχή των διαφόρων μενού. Αν και προς το παρόν δεν υπάρχει συγκεκριμένο πρωτόκολλο για τη διαχείρισή της, υπάρχει ενδιαφέρον να συμμετάσχει σε ήδη υπάρχουσες πρωτοβουλίες. Το σχολείο διαθέτει καλή δομή, αλλά υπάρχει ακόμη περιθώριο βελτίωσης όσον αφορά τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων.

Συμπεράσματα

Από τις συνεντεύξεις, μπορούν να εξαχθούν αρκετά σαφώς διάφορες βασικές ιδέες.

Πρώτον, η σπατάλη τροφίμων αποτελεί πρόβλημα που εμφανίζεται σε διάφορα σημεία του συστήματος, από μεγάλες κουζίνες και επιχειρήσεις έως σχολικές τραπεζαρίες. Αυτό επιβεβαιώνει ότι δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί με μια μοναδική λύση, αλλά απαιτεί προσεγγίσεις προσαρμοσμένες σε κάθε συγκεκριμένο πλαίσιο.

Παρατηρείται επίσης ότι υπάρχουν ήδη πρωτοβουλίες που λειτουργούν και έχουν αντίκτυπο, ειδικά όσον αφορά την αναδιανομή των πλεονασμάτων. Ωστόσο, όλες αντιμετωπίζουν παρόμοιες προκλήσεις, όπως η εφοδιαστική, η διαχείριση του χρόνου ή ο συντονισμός μεταξύ των διαφόρων εμπλεκόμενων φορέων.

Από την άλλη πλευρά, πολλά από αυτά τα μοντέλα εξαρτώνται από μεταβλητούς παράγοντες, όπως η ποσότητα των τροφίμων που περισσεύουν ή η διαθεσιμότητα ατόμων για τη συλλογή τους, γεγονός που δυσχεραίνει την αποτελεσματικότητα και την επεκτασιμότητά τους.

Στην περίπτωση των σχολικών κυλικείων, διαπιστώνεται μεγαλύτερη ευαισθητοποίηση σχετικά με το πρόβλημα, αλλά εξακολουθεί να υπάρχει ανάγκη για καλύτερη δομή των διαδικασιών και θέσπιση σαφών πρωτοκόλλων για τη διαχείριση της σπατάλης.

Συνολικά, οι συνεντεύξεις ενισχύουν την ιδέα ότι υπάρχουν ήδη γνώσεις και δράσεις σε εξέλιξη, αλλά και μια σαφής ευκαιρία για τη σύνδεση πρωτοβουλιών, τη βελτίωση του συντονισμού και την ανάπτυξη πιο αποτελεσματικών και αναπαραγώγιμων λύσεων.

Συστάσεις

Για την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων στα συλλογικά εστιατόρια, είναι απαραίτητο να υιοθετηθεί μια στρατηγική που να συνδυάζει διάφορα μέτρα, συμπεριλαμβανομένων βελτιώσεων στη διαχείριση, την εκπαίδευση και τον συντονισμό μεταξύ των εμπλεκόμενων οργανισμών και ατόμων.

Πρώτον, είναι θεμελιώδες να βελτιωθεί ο προγραμματισμός της ζήτησης, προσαρμόζοντας τις παραγόμενες ποσότητες στα πραγματικά πρότυπα κατανάλωσης. Αυτό θα επέτρεπε τη μείωση της υπερπαραγωγής, μία από τις κύριες αιτίες της σπατάλης. Σε αυτό το πλαίσιο, είναι επίσης σημαντικό να εφαρμοστούν τυποποιημένα συστήματα μέτρησης που θα επιτρέπουν την ποσοτικοποίηση της σπατάλης και θα διευκολύνουν τη λήψη αποφάσεων βάσει δεδομένων.

Δεύτερον, πρέπει να ενισχυθούν οι μηχανισμοί αναδιανομής των πλεονασμάτων. Πρωτοβουλίες όπως η Oreka δείχνουν πώς τα περισσεύματα τροφίμων από επιχειρήσεις, νοσοκομεία

και των κυλικείων μπορούν να συλλέγονται και να αναδιανέμονται σε κοινωνικούς φορείς, προωθώντας τη συνεργασία και βελτιώνοντας την κατάσταση. Σε αυτό το μοντέλο, η εφοδιαστική και η ταχύτητα αποτελούν κρίσιμους παράγοντες για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων κατά τη μεταφορά, δεδομένου ότι τα τρόφιμα έχουν πολύ περιορισμένη διάρκεια ζωής.

Σε επίπεδο εκπαιδευτικών ιδρυμάτων, μοντέλα όπως αυτό του Σχολείου Atxuri αποδεικνύουν ότι η εσωτερική αξιοποίηση των πλεονασμάτων, μέσω της διανομής τους στις οικογένειες, μπορεί να αποτελέσει μια αποτελεσματική λύση. Αυτό το σύστημα θα μπορούσε να εφαρμοστεί και σε άλλα σχολεία, όπως αυτό του Berriain, βελτιώνοντας τον προγραμματισμό σε συνεργασία με τις οικογένειες, ώστε να αποφεύγεται η σπατάλη μέρους του φαγητού.

Επιπλέον, η ευαισθητοποίηση των χρηστών διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο. Οι σχολικές καντίνες πρέπει επίσης να θεωρούνται ως εκπαιδευτικοί χώροι, όπου προωθούνται υπεύθυνες συνήθειες και συλλέγεται ανατροφοδότηση σχετικά με τα μενού, ώστε να συμβάλουν στη μείωση της απόρριψης ορισμένων τροφίμων.

Τέλος, είναι απαραίτητο να βελτιωθεί ο συντονισμός μεταξύ των διαφόρων υφιστάμενων πρωτοβουλιών στη Χώρα των Βάσκων και τη Ναβάρρα, ώστε να αποφευχθεί η απομονωμένη λειτουργία τους. Μια στενότερη συνεργασία μεταξύ κέντρων, οργανώσεων και δημόσιων διοικήσεων θα επέτρεπε την ανταλλαγή βέλτιστων πρακτικών, την ενίσχυση του αντίκτυπού τους και την ανάπτυξη αποτελεσματικότερων λύσεων μέσω πολιτικών, χρηματοδότησης και θεσμικής υποστήριξης. Σε αυτό το πλαίσιο, παράλληλα με τις πρωτοβουλίες που αναφέρθηκαν ήδη, ξεχωρίζουν επίσης πρόσφατες καινοτόμες πρωτοβουλίες, όπως αυτή της Ναβάρρας, η οποία βασίζεται σε αυτόματους πωλητές έτοιμων γευμάτων, οι οποίες καταδεικνύουν το δυναμικό νέων μοντέλων για την αξιοποίηση των πλεονασμάτων με ασφαλή και προσιτό τρόπο και θα μπορούσαν να χρησιμεύσουν ως πρότυπο για την εφαρμογή τους σε άλλες περιοχές.

Βιβλιογραφία

- TEAMIT+ – Learning by Creating. (χ.χ.). <https://teamit.plus/>
- Eitb. (2025, 29 Σεπτεμβρίου). Η Χώρα των Βάσκων χάνει 115 κιλά τροφίμων ανά άτομο και έτος λόγω της σπατάλης τροφίμων, με συνολικό όγκο 244.000 τόνων. EITB. https://orain.eus/es/actualidad/sociedad/2025/09/29/euskadi-pierde-115-kilos-comida-persona-ano-el-desperdicio-alimentario-un-total-244000-toneladas/?utm_source=chatgpt.com
- navarra.es. (2022, 2 Νοεμβρίου). Η κυβέρνηση της Ναβάρρας ενέκρινε το πρόγραμμα για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων 2022-2027. https://www.navarra.es/es/-/nota-prensa/el-gobierno-de-navarra-ha-aprobado-la-agenda-para-reducir-el-desperdicio-alimentario-2022-2027?utm_source=chatgpt.com
- Vasco, E. J.-. G. (8 Σεπτεμβρίου 2022). Η Erika παρουσιάζει τα στοιχεία για τη σπατάλη τροφίμων στη Χώρα των Βάσκων. Διαδικτυακή πύλη της Κυβέρνησης της Χώρας των Βάσκων: https://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/-/noticia/2022/elika-pone-numeros-al-desperdicio-alimentario-en-euskadi/?utm_source=chatgpt.com
- Ευρωπαϊκό Συμβούλιο. (2025, 19 Φεβρουαρίου). Σπατάλη τροφίμων. <https://www.consilium.europa.eu/es/policies/food-waste/#0>
- Eurostat. (2025, 16 Οκτωβρίου). 130 kg τροφίμων σπαταλούνται ετησίως ανά άτομο στην ΕΕ.
- Eurostat: <https://ec.europa.eu/eurostat/en/web/products-eurostat-news/w/ddn-20251016-2>
- Ηνωμένα Έθνη. (χ.χ.). Τα τρόφιμα και η κλιματική αλλαγή: Μια πιο υγιεινή διατροφή για έναν πιο υγιή πλανήτη | Ηνωμένα Έθνη. <https://www.un.org/es/climatechange/science/climate-issues/food>
- Σπατάλη τροφίμων: η επείγουσα πρόκληση που σηματοδοτεί την Ημέρα Μηδενικών Αποβλήτων. (2026, 30 Μαρτίου). Ειδήσεις ΟΗΕ. <https://news.un.org/es/story/2026/03/1541302>

TEAMIT+: ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΚΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΜΕ ΠΟΛΥΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΟ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΤΥΠΟ

Σχετικά με το έργο TEAMIT+

Το TEAMIT+ έχει ως στόχο την ανάπτυξη ενός καινοτόμου εκπαιδευτικού προγράμματος που εφαρμόζει μια παιδαγωγική μεθοδολογία βασισμένη στην προσέγγιση «μάθηση μέσω της δημιουργίας». Αυτή η συγκεκριμένη παιδαγωγική μεθοδολογία θα εφαρμοστεί σε μαθητές επαγγελματικής κατάρτισης, φοιτητές τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, καθώς και σε νέους μετανάστες, πρόσφυγες και άνεργους από διάφορους ακαδημαϊκούς κλάδους. Στόχος είναι να τους καταρτίσει ώστε να γίνουν μελλοντικοί «teampreneurs» που θα επηρεάζουν την κοινωνία, κατανοώντας τη σημασία της μετάβασης προς μια πιο πράσινη οικονομία, βασισμένη σε οικολογικές, ψηφιακές και κλιματικές δεξιότητες ανθεκτικότητας.



Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (συμφωνία επιχορήγησης αριθ. 101111560). Ωστόσο, οι απόψεις και οι θέσεις που εκφράζονται ανήκουν αποκλειστικά στους συγγραφείς και δεν αντανakλούν απαραίτητα αυτές της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή της Ευρωπαϊκής Εκτελεστικής Υπηρεσίας για την Εκπαίδευση και τον Πολιτισμό (EACEA). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε η EACEA φέρουν ευθύνη για αυτές.

Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε η EACEA μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνες για αυτές.



Co-funded by
the European Union