



**FOOD
PRINT**

Save Food. Waste less.
Τέρμα στη σπατάλη τροφίμων!

Awareness-raising campaign to prevent and manage food waste among consumers, the food and hospitality industries

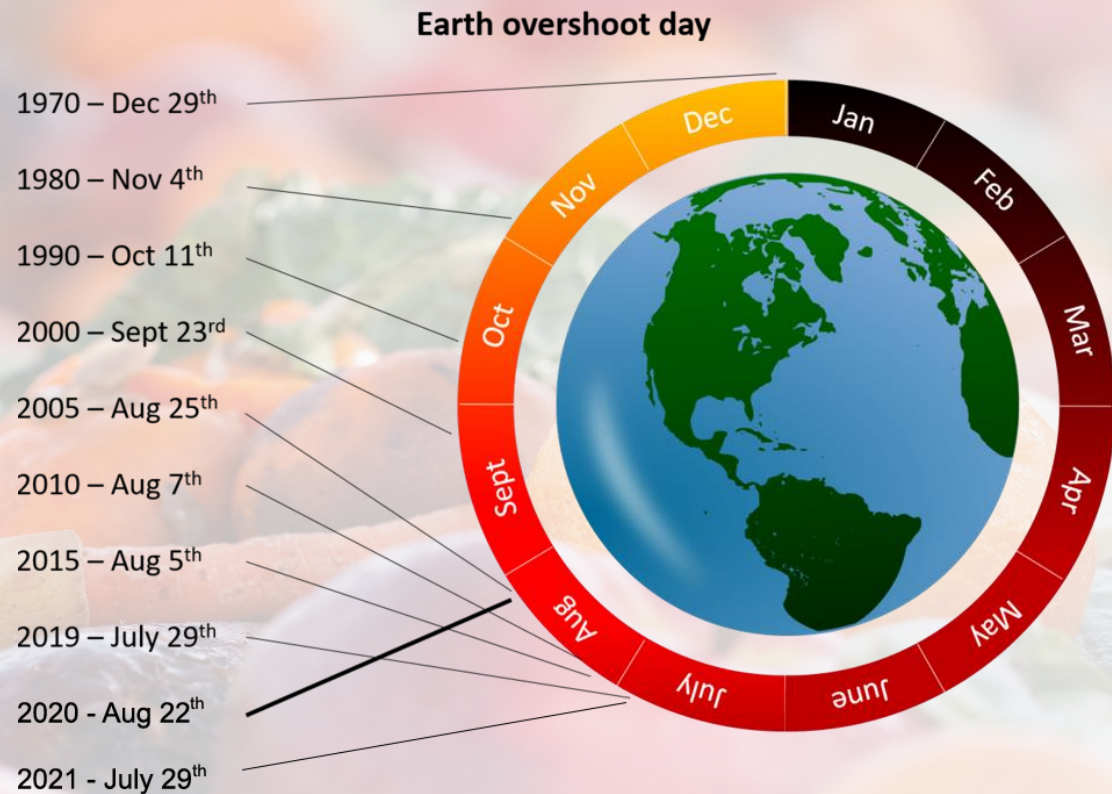


LIFE19 GIE/CY/001166

FOODprint project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union



Earth Overshoot Day



Source: Climate Impacts Research Centre

- καταγράφει κάθε χρόνο την ποσότητα πόρων που θα έπρεπε να καταναλώσουμε ως κοινωνία μέσα στο έτος, για να θεωρείται η απορρόφηση πόρων που κάνουμε αναπληρώσιμη από τον πλανήτη
- Χρειαζόμαστε 1.7 πλανήτες για να μας φτάσουν
- Άρα πρέπει η απορρόφηση πρωτογενών πρώτων υλών να πάει στο μισό για να είναι βιώσιμη η παρουσία μας τον πλανήτη



Για να έχουμε κυκλικές λύσεις θέλουμε δράση

- Κέντρα Επαναχρησιμοποίησης
- Περισσότερα Πράσινα Σημεία (ειδικά στις πόλεις)
- Κινητά Πράσινα Σημεία για την επαρχία
- Χώρος εντός βιομηχανικών ή βιοτεχνικών ζωνών για κυκλικές δράσεις με ευνοϊκούς όρους
- Χρηματοδότηση με ευνοϊκούς όρους για κυκλικές λύσεις και φορολογικά κίνητρα (εταιρικό φόρο στο 2 1/2% και ΦΠΑ στο 5%)
- Standards που να προβλέπουν τη χρήση δευτερογενών πόρων
- Υποχρεωτικά ελάχιστα ποσοστά ανακυκλώσιμου περιεχομένου



ΠΕΡΙΟΧΗ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΡΓΟΥ: Κύπρος

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ:

Συνολικό ποσό: 1.018.869€

Αιτούμενο ύψος χρηματοδότησης ΕΕ: 54,25% (552.736€)

ΔΙΑΡΚΕΙΑ: 32 μήνες

ΕΝΑΡΞΗ: 1^η Σεπτεμβρίου 2020

ΕΤΑΙΡΟΙ ΕΡΓΟΥ:

Επικεφαλής Εταίρος: Εκδοτικός Οίκος Δίας Δημόσια Λτδ

Συνεργαζόμενοι εταίροι:

- Τμήμα Περιβάλλοντος, Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης & Περιβάλλοντος
- Φίλοι της Γης, Κύπρος
- Opinion & Action Services Ltd
- Ομοσπονδία Εργοδοτών και Βιομηχάνων
- Parpounas Sustainability Consultants



ΔΡΑΣΕΙΣ ΜΕ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΑ ΜΕΡΗ (ομάδες στόχος, τρόπος και μέσα)

Ομάδες στόχοι:

1. Ευρύ κοινό: καταναλωτές/νοικοκυριά, νέοι (μαθητές/φοιτητές)
2. Επιχειρήσεις & επαγγελματίες στη φιλοξενία και την εστίαση
3. Εθνικοί, τοπικοί και άλλοι φορείς/οργανώσεις
4. Δημόσιος τομέας, φορείς χάραξης πολιτικής (Κύπρος & ΕΕ)

Τρόπος & Μέσα

1. Εκστρατείες επικοινωνίας (Διαδικτυακά, Έντυπα & Τηλεοπτικά μέσα)
2. Έρευνα για την υφιστάμενη κατάσταση
3. Σεμινάρια σε παιδιά δημοτικής εκπαίδευσης
4. Διαβουλεύσεις με επιχειρήσεις, επαγγελματίες και οργανωμένα σύνολα
5. Δίκτυο Συνεργασίας για προσφορά τροφίμων & περιβαλλοντικές δράσεις
6. Βραβείο για καλές περιβαλλοντικές πρακτικές
7. Ανάπτυξη δικτύου με προγράμματα στο εξωτερικό



ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (Μετρήσιμα)

Εκστρατεία επικοινωνίας

- 500.000 συμπολίτες μας θα ενημερωθούν για τη σπατάλη τροφίμων
- 100.000 ενδιαφερόμενοι φορείς θα αλλάξουν συμπεριφορά (επιχειρήσεις, επαγγελματίες, οργανωμένα σύνολα)
- 10% μείωση παραγόμενων αποβλήτων από τη σπατάλη τροφίμων από τις ομάδες στόχους (π.χ. επιχειρήσεις, καταναλωτές, τοπικές αρχές)

Σεμινάρια / διαβουλεύσεις

- Πέραν των 1.000 παιδιών θα ενημερωθούν για τη σπατάλη τροφίμων
- Εκπαίδευση 275 επαγγελματιών και φοιτητών τομέων εστίασης και φιλοξενίας για μείωση σπατάλης τροφίμων
- Ενημέρωση τουλάχιστον 5.000 επιχειρήσεων εστίασης και φιλοξενίας
- 15% μείωση απώλειας τροφίμων στην αλυσίδα παραγωγής-επεξεργασίας-τροφοδοσίας



ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΟΦΕΛΗ (αριθμητικά)

Μείωση αερίων του θερμοκηπίου

- ✓ Διοξείδιο του άνθρακα: 28.000 τόνοι/χρόνο
- ✓ Μεθάνιο: 567.450 m³/χρόνο

Διαχείριση αποβλήτων

- ✓ Πρόληψη: 7.800 τόνοι/χρόνο
- ✓ Ανακύκλωση: 4.700 τόνοι/χρόνο

Μείωση κατανάλωσης φυσικών πόρων

- ✓ Αγροτικά προϊόντα: 5.000 τόνοι/χρόνο
- ✓ Άλλα προϊόντα: 2.800 τόνοι/χρόνο

Ενέργεια:

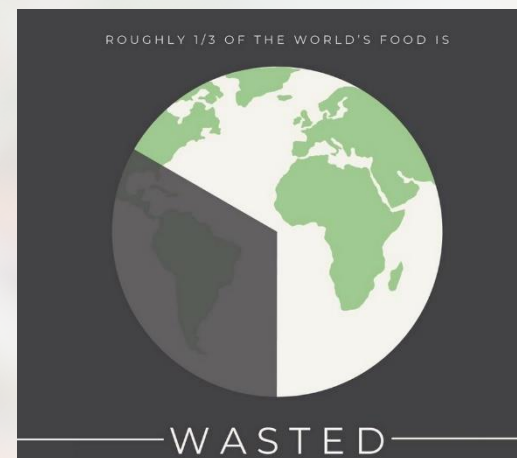
- ✓ 0,1% της παραγόμενης ενέργειας από ανανεώσιμες πηγές



Η Κατάσταση με την σπατάλη τροφίμων σε αριθμούς



Παγκόσμια



900 δις δολάρια κοινωνικό κόστος

1 στους 9 ανθρώπους υποσιτίζονται

700 δις δολάρια περιβαλλοντικό κόστος

8% των αερίων του θερμοκηπίου (2.5 δις τόνοι GHG)

1 τρις δολάρια οικονομικό κόστος

1,9 δις τόνοι τροφίμων χάνονται ή σπαταλούνται



Ευρώπη



88 εκατομ. τόνοι αποβλήτων τροφίμων παράγονται κάθε χρόνο

43 εκατομ. άνθρωποι δεν μπορούν να αγοράσουν φαγητό κάθε δεύτερη μέρα

Περισσότερο από 180 εκατομ. τόνοι CO₂ παράγονται ετήσια



Περισσότερο από 173kg
απόβλητα τροφίμων ανά άτομο

Ποιοι παράγουν τα απόβλητα
τροφίμων





Εκπομπές θερμοκηπιακών αερίων ανά προϊόν

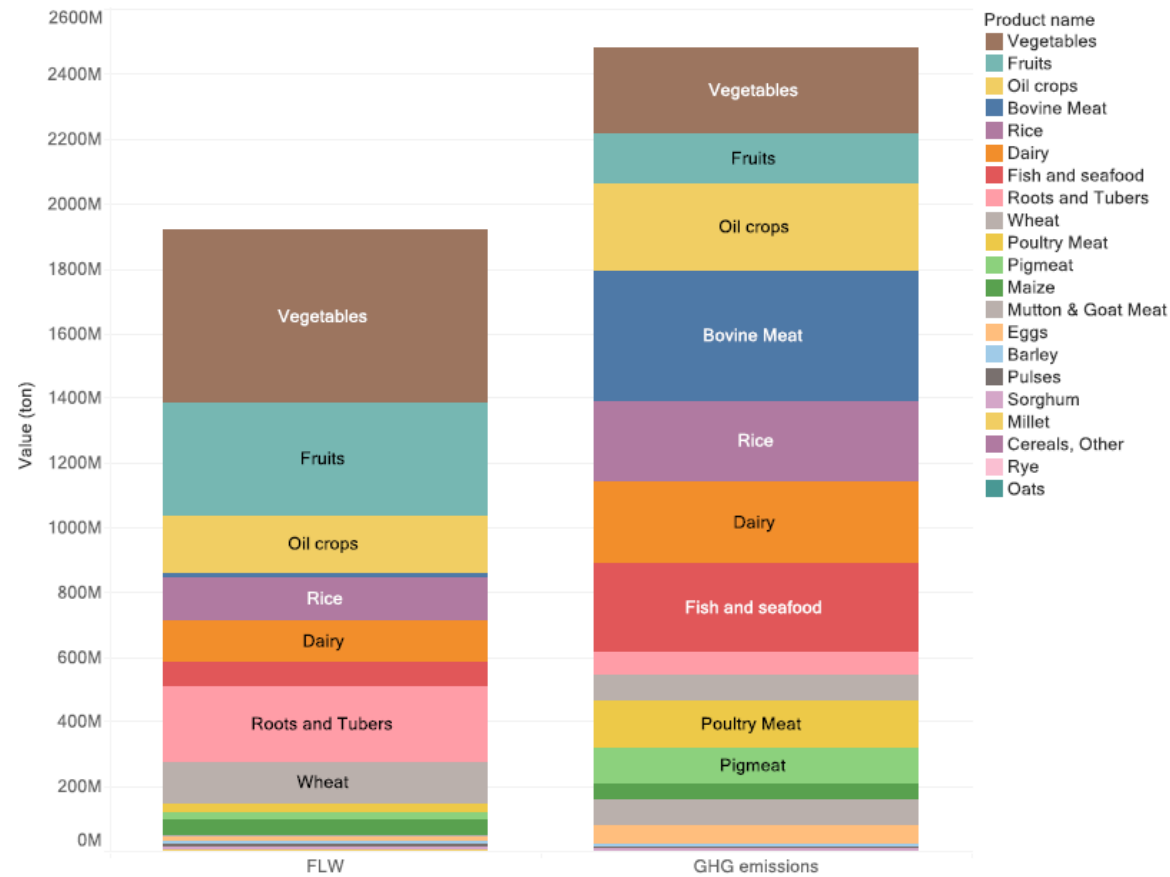


Figure 3. Global hotspots for FLW and associated GHG emissions in 2017.



Εκπομπές θερμοκηπιακών αερίων ανά προϊόν ανά τομέα

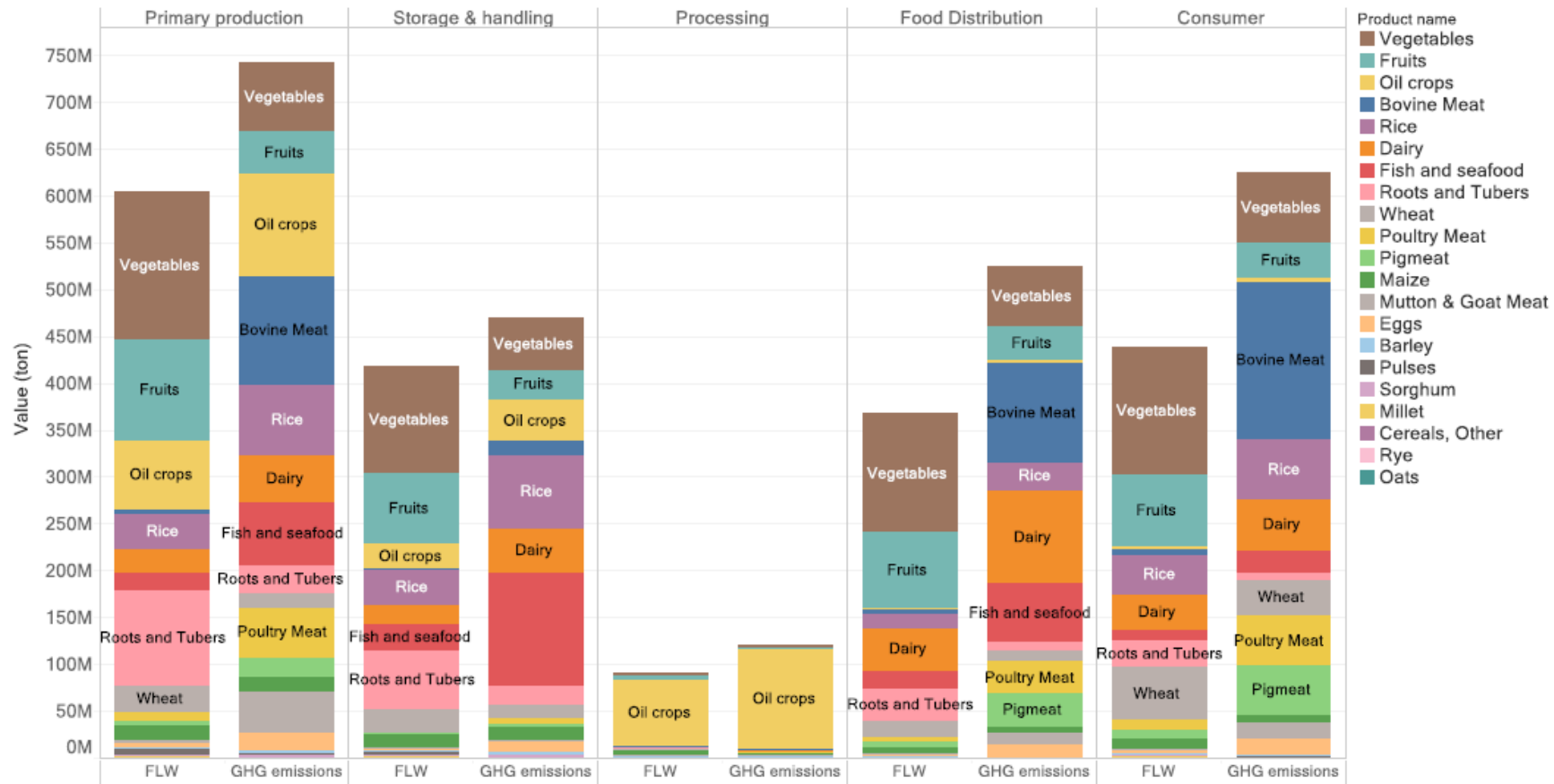


Figure 4. Global hotspots for FLW and associated GHG emissions by chain stage in 2017.



Κύπρος

155,000 τόνοι απόβλητα τροφίμων (2017)
28,2% των ΑΣΑ

1/3 των υποδομών και του κόστους διαχείρισης Δημοτικών
Στερεών Αποβλήτων

SDG 12.3 – Μειώση κατά 50% των αποβλήτων τροφίμων μέχρι το 2030

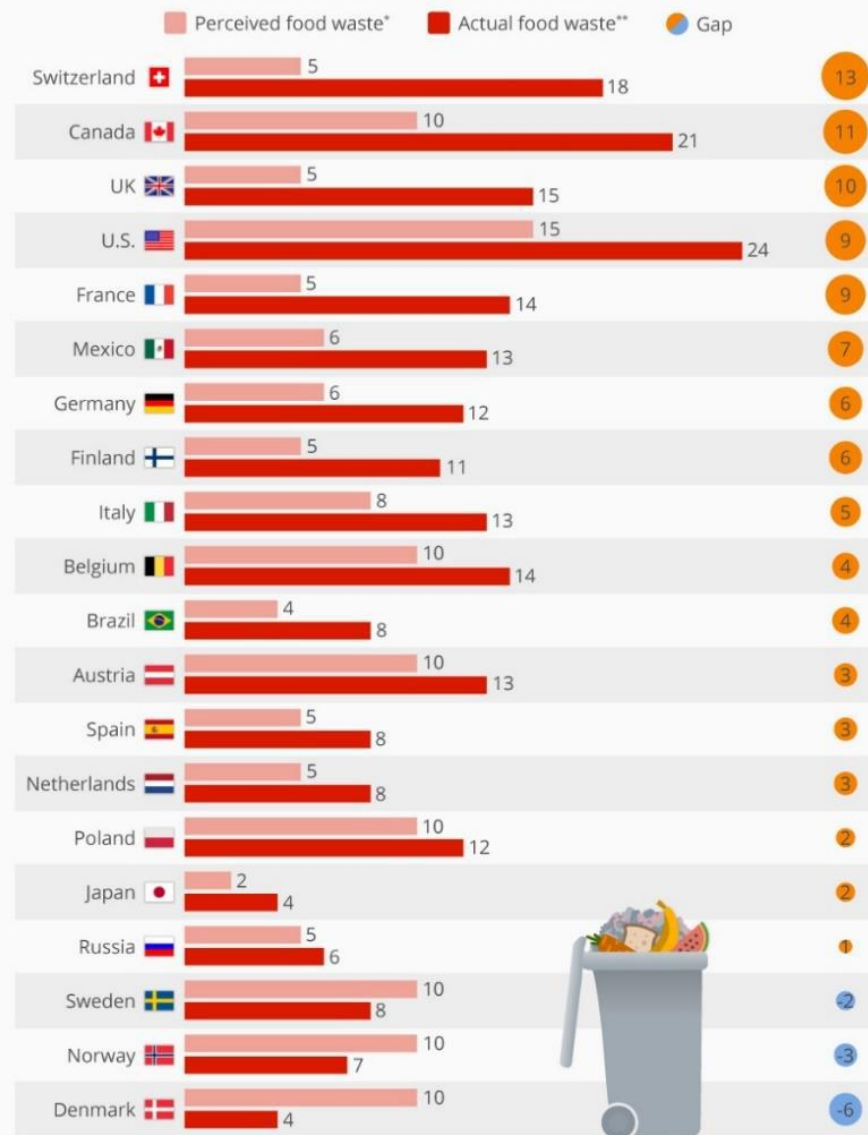


Σημαντική επισήμανση: Το μέγεθος του προβλήματος δεν εκτιμάται σωστά από τους πολίτες

Τα νοικοκυριά σπαταλούν περισσότερα τρόφιμα από όσα υπολογίζουν

Households Waste More Food Than Estimated

Perceived and actual food waste in households per country (in %)



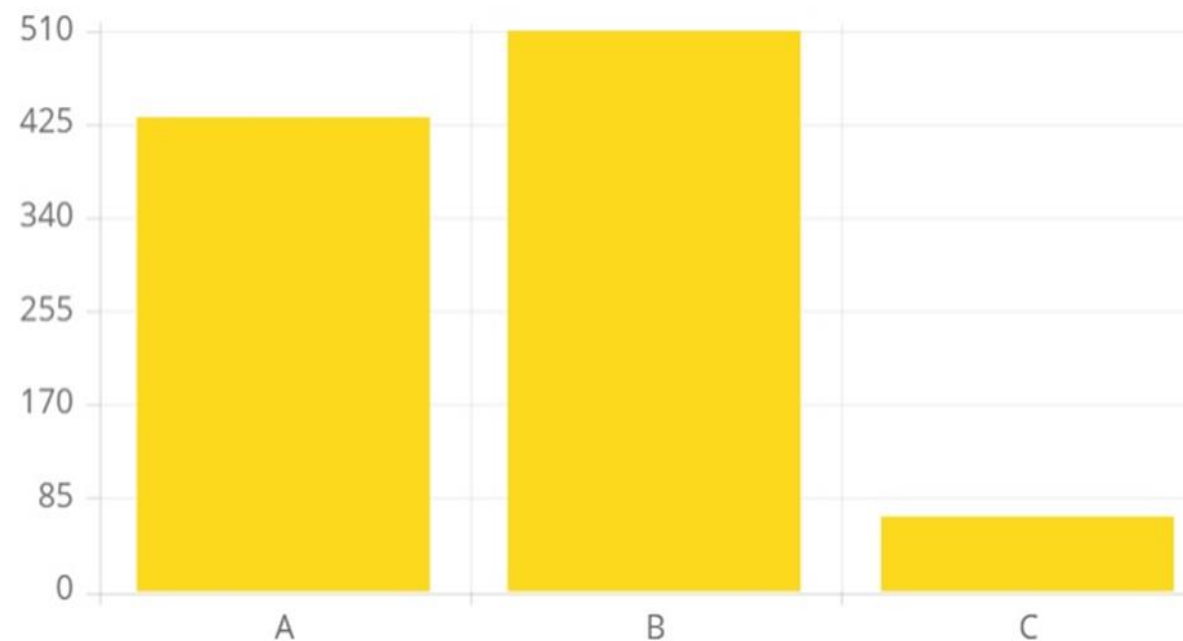
* Estimations by 18,000 heads of households in 20 countries (aged 22 to 60 years), 2017/2018
** Qualitative research in 20 family- and 10 singlehouseholds; 2017/2018



2. Στο μέσο Κυπριακό νοικοκυριό, το 50% των αποβλήτων είναι απορρίμματα τροφίμων. Στο νοικοκυριό σας τα απορρίμματα τροφίμων είναι...

# ^	ANSWER	COUNT	%
A	Λιγότερα	431	42.7%
B	Στο ίδιο επίπεδο	510	50.5%
C	Περισσότερα	68	6.7%

1,009 total respondents.



Παρατηρούμε και εδώ ότι υπάρχει υποεκτίμηση του προβλήματος, αφού οι μισοί σχεδόν πολίτες θεωρούν πως παράγουν λιγότερα σκουπίδια από το μέσο νοικοκυριό.



Έρευνες στην Κύπρο στα πλαίσια του έργου



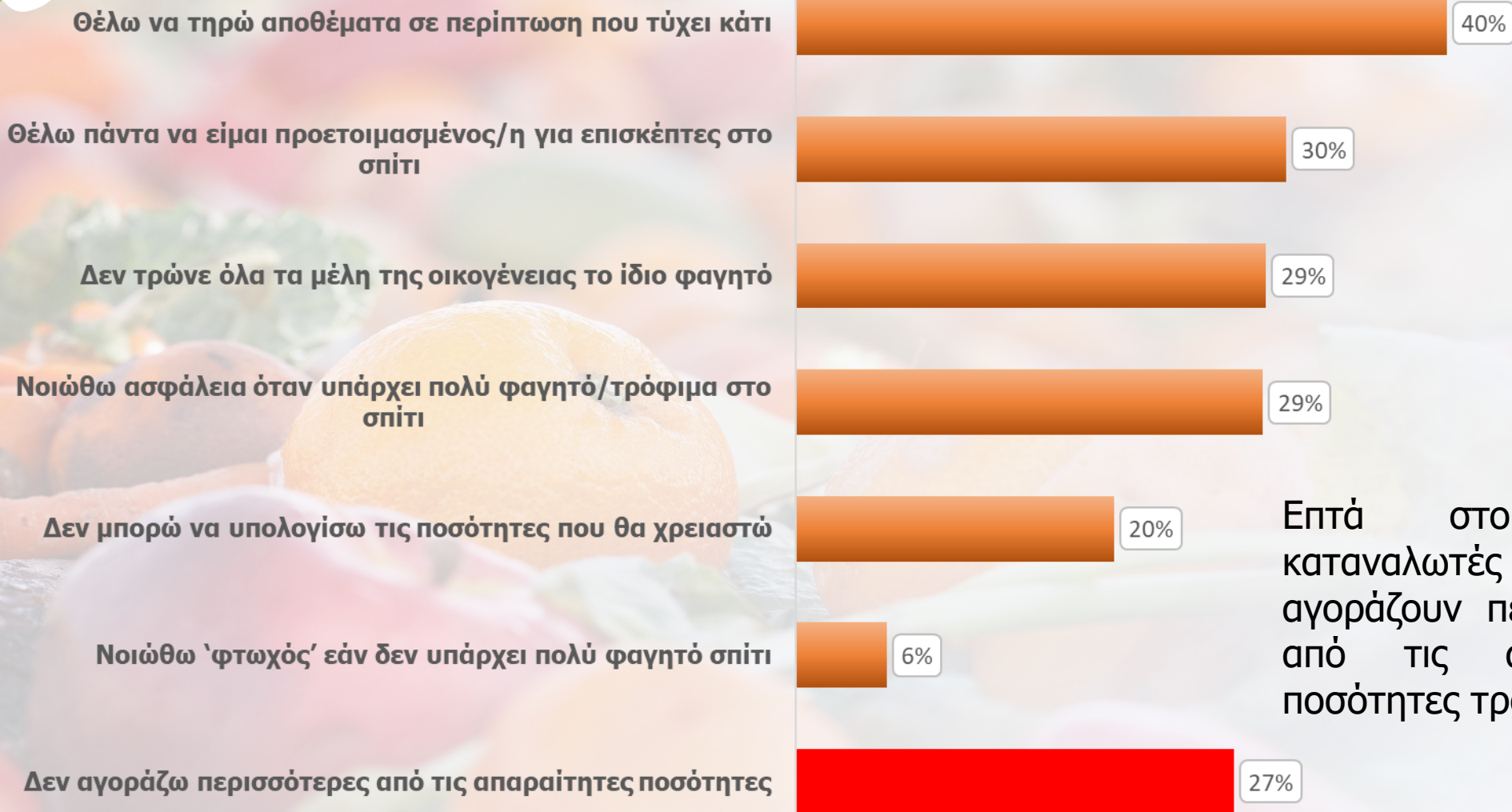
Συνοπτικά αποτελέσματα

- Το 73% των νοικοκυριών αγοράζει περισσότερες από τις απαραίτητες ποσότητες τροφίμων
- Το 85% των νοικοκυριών δηλώνει ότι όταν ετοιμάζει ή παραγγέλνει φαγητό υπάρχουν περισσεύματα
- Το μέσο νοικοκυριό πετάει στα σκουπίδια 23% των εβδομαδιαίων του αγορών σε τρόφιμα, λαχανικά και φρούτα
- Όταν πετάνε φαγητό και τρόφιμα στα σκουπίδια οι πλείστοι νιώθουν τύψεις (56%) και ότι σπατάλησαν τα χρήματα τους άδικα (46%). Το αίσθημα ότι η πράξη αυτή κάνει ζημιά στο περιβάλλον είναι λιγότερο διάχυτο (30%).



Γενικές συνήθειες αγοράς και ετοιμασίας φαγητού

Λόγοι αγοράς πέραν των απαραίτητων ποσοτήτων τροφίμων



Επτά στους δέκα καταναλωτές τείνουν να αγοράζουν περισσότερες από τις απαραίτητες ποσότητες τροφίμων.



Απορρίμματα τροφίμων

Τρόφιμα ακατάλληλα για κατανάλωση

Τα πετάμε

72%

Τα δίνουμε για κατανάλωση σε κατοικίδια ζώα

28%

Τα κομποστοποιούμε

9%

Η πλειοψηφία των καταναλωτών πετά στα σκουπίδια τα τρόφιμα που κρίνει ότι δεν είναι κατάλληλα για κατανάλωση (72%)

Τρεις στους δέκα δίνουν τα τρόφιμα αυτά σε κατοικίδια ζώα

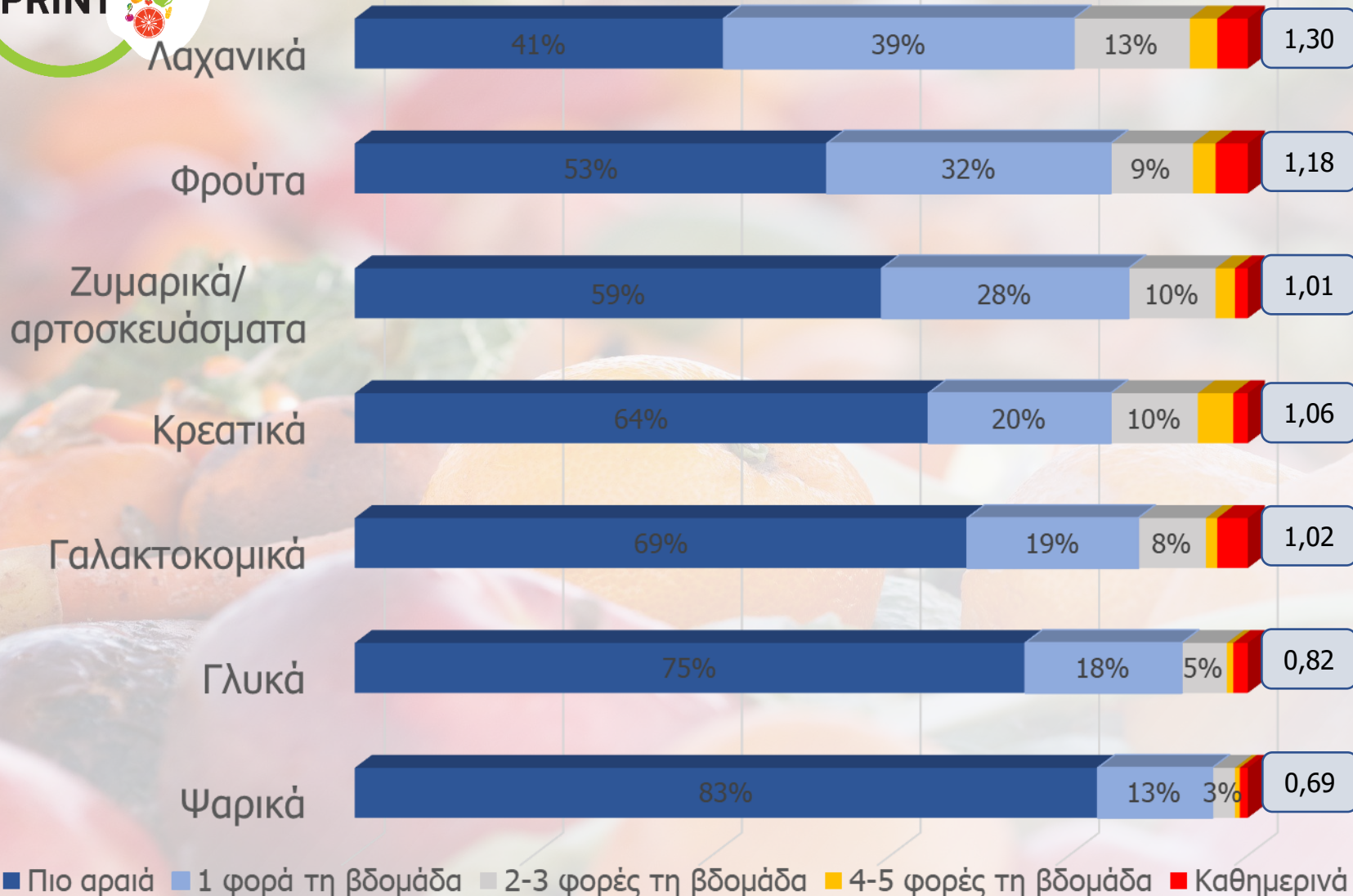
Σε αρκετά χαμηλότερο βαθμό κάποιοι αναφέρουν ότι τα κομποστοποιούν



Απορρίμματα τροφίμων

Συχνότητα που πετάνε στα σκουπίδια

Φορές τη βδομάδα



Τα λαχανικά και τα φρούτα είναι οι κατηγορίες τροφίμων που πετιούνται πιο συχνά στα σκουπίδια.

Ζυμαρικά και είδη αρτοποιείου πετά στα σκουπίδια τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα το 41%, κρέατα το 36% και γαλακτοκομικά το 31%.

Ερ7. Για κάθε μια από τις ακόλουθες κατηγορίες τροφίμων, θα ήθελα να υποδείξετε πόσο συχνά τυχαίνει να έχετε είδη τα οποία πετάτε στα σκουπίδια;

Βάση: Όλο το δείγμα, N=554



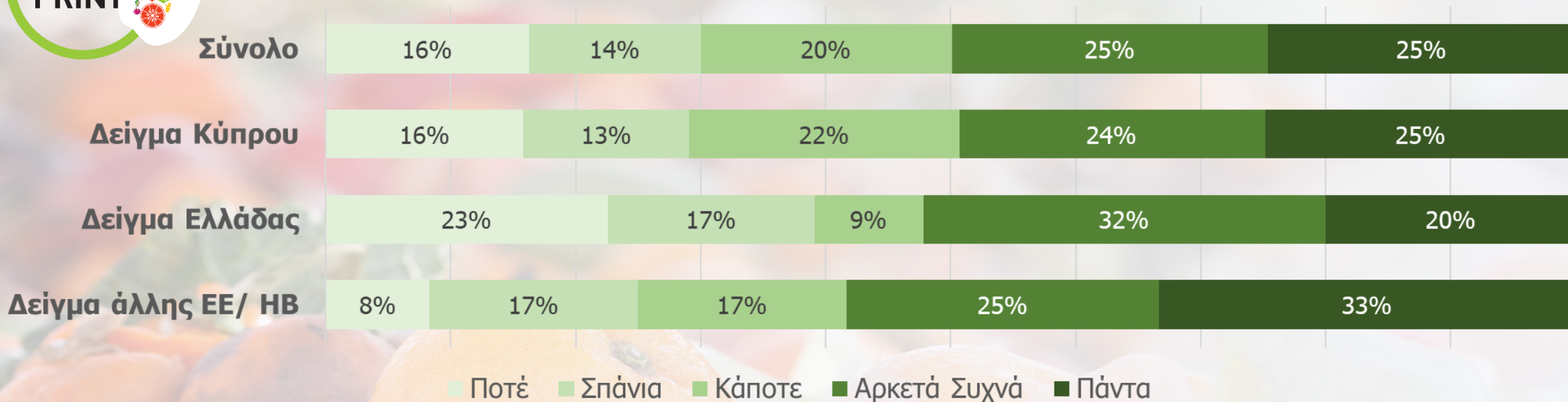
Ποσοτικές έρευνες σε ιστόχωρο





Στάσεις και απόψεις

Πακέτο φαγητού από εξόδους: Άποψη και πρακτική



Το 25% πάντα παίρνει μαζί του φαγητό που περισσεύει από εξόδους

Το 25% το πράττει αρκετά συχνά, αλλά 20% το πράττει κάποτε και 30% το πράττει σπάνια ή ποτέ.

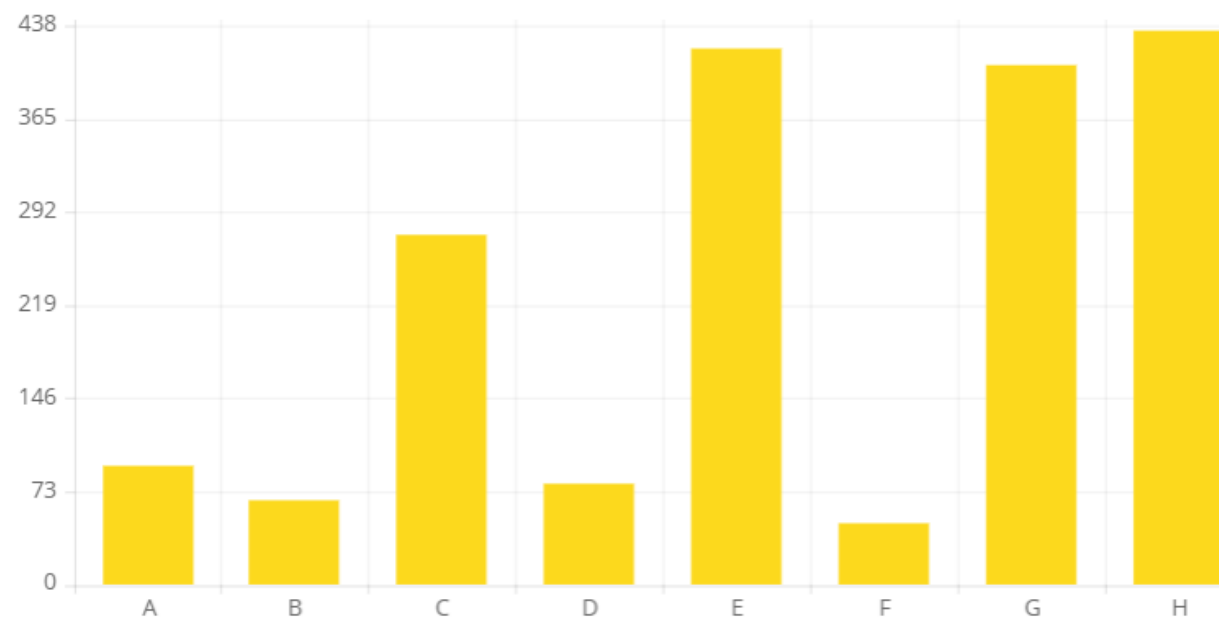
Μεταξύ των συμμετεχόντων από Κύπρο, ένα 18% θεωρεί πολύ σημαντικό το να παίρνει μαζί του φαγητό που περισσεύει σε εξόδους, αλλά δεν το πράττει πάντα.



2. Ποιοι δύο, εάν κάποιος, από τους ακόλουθους λόγους είναι οι σημαντικότεροι λόγοι για τους οποίους προσπαθείτε να μειώσετε τα απορρίμματα φαγητού;

# ^	ANSWER	COUNT	% OF RESPONDENTS	% OF ANSWERS
A	Δεν προσπαθώ να μειώσω τα απορρίμματα φαγητού	93	9%	5.1%
B	Είναι εύκολο	66	6%	3.6%
C	Γλυτώνεις λεφτά	274	26%	15%
D	Γλυτώνεις χρόνο από ψώνια	79	7%	4.3%
E	Είναι το σωστό πράγμα να κάνει κάποιος	420	40%	23.1%
F	Οι προσδοκίες της οικογένειας	48	5%	2.6%
G	Ενδιαφέρον για το περιβάλλον	407	39%	22.4%
H	Αντιμέτωπιση υπερκαταναλωτισμού	434	41%	23.8%

1,821 answers from 1,057 respondents.

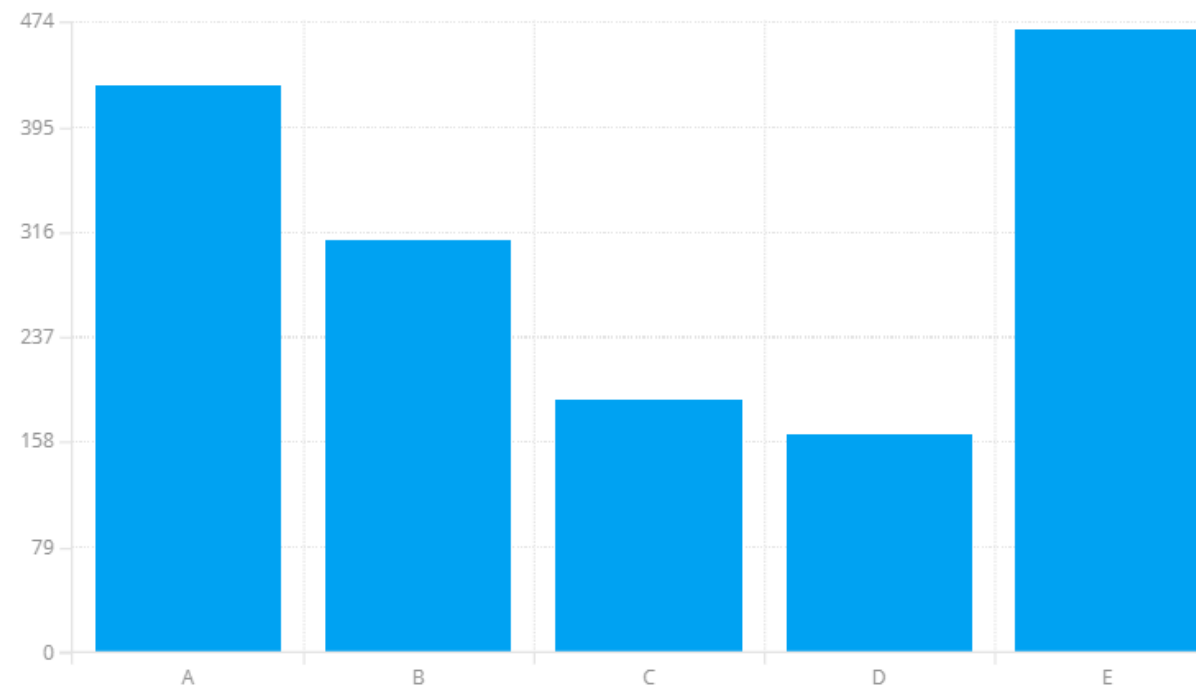




1. Αρκετά λαχανικά και φρούτα, αν και καλά στην ποιότητα, λόγω άσχημης εμφάνισης απορρίπτονται από τους παραγωγούς και δεν φτάνουν στον καταναλωτή. Σε ποιο βαθμό θα ήσασταν διατεθειμένος/ η να αγοράσετε καλά σε ποιότητα, αλλά άσχημα σε εμφάνιση λαχανικά και φρούτα σε μειωμένες τιμές;

# ^	ANSWER	COUNT	%
A	Πολύ	426	27.3%
B	Αρκετά	310	19.9%
C	Κάπως	190	12.2%
D	Όχι και τόσο	164	10.5%
E	Καθόλου	469	30.1%

1,559 total respondents.

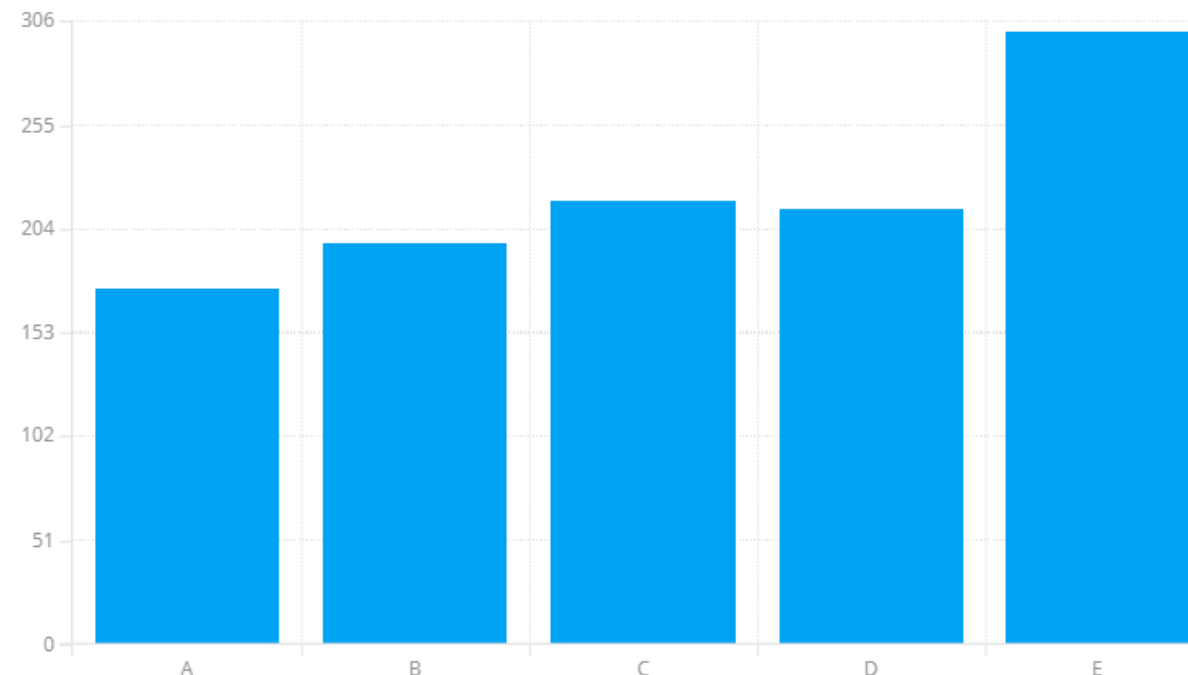




2. Στο τέλος κάθε ημέρας, αρκετά λαχανικά και φρούτα που μένουν απορρίπτονται από τα καταστήματα λιανικής πώλησης που θέλουν να προσφέρουν πάντα ότι πιο φρέσκο στους πελάτες τους. Σε ποιο βαθμό θα ήσασταν διατεθειμένος/ η να αγοράσετε καλά σε ποιότητα, αλλά όχι φρέσκα λαχανικά και φρούτα σε σημαντικά μειωμένες τιμές στο τέλος κάθε μέρας;

# ^	ANSWER	COUNT	%
A	Πολύ	175	15.8%
B	Αρκετά	197	17.8%
C	Κάπως	218	19.7%
D	Όχι και τόσο	214	19.4%
E	Καθόλου	301	27.2%

1,105 total respondents.

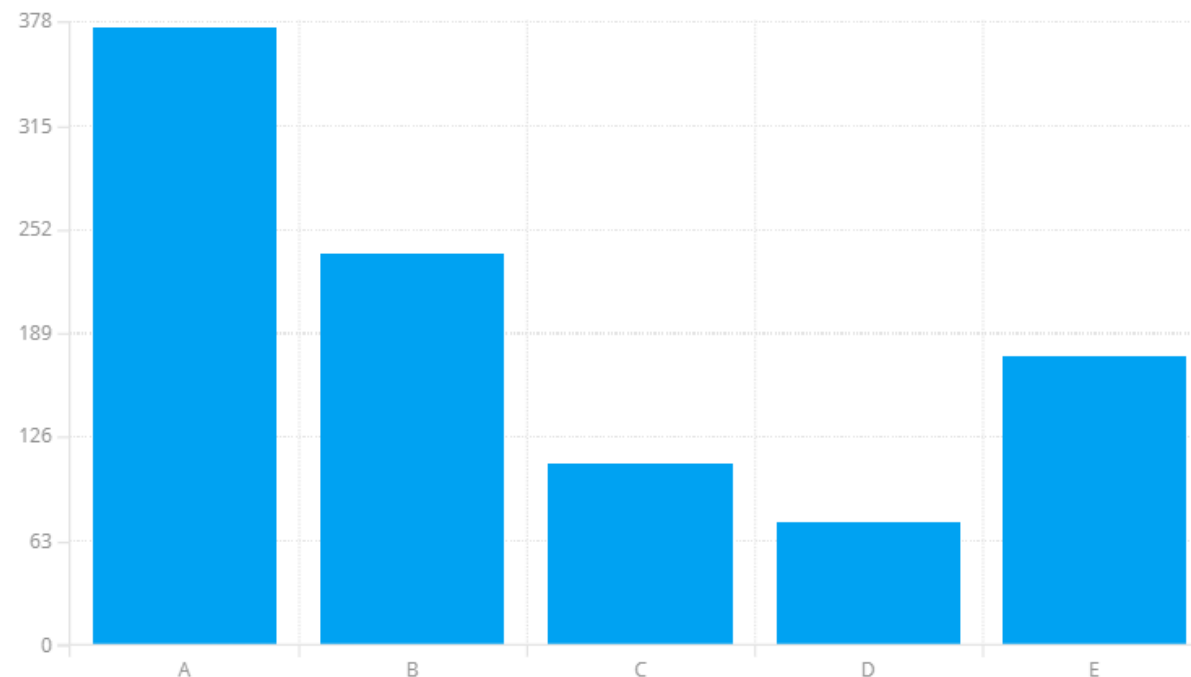




3. Αρκετά νοικοκυριά απορρίπτουν φαγητό που περισσεύει και τρόφιμα που κοντεύει ή έχει περάσει η ημερομηνία κατανάλωσης τους. Σε ποιο βαθμό θα ήσασταν διατεθειμένος/η να συμμετάσχετε σε ένα δίκτυο μέσω του οποίου μπορείτε να προσφέρεται τα τρόφιμα αυτά ως δωρεάν για κατανάλωση από άτομα που το έχουν ανάγκη;

# ^	ANSWER	COUNT	%
A	Πολύ	375	38.6%
B	Αρκετά	237	24.4%
C	Κάπως	110	11.3%
D	Όχι και τόσο	75	7.7%
E	Καθόλου	175	18%

972 total respondents.





Ιδέες και λύσεις για κυκλικότητα στη διαχείριση του φαγητού

- Πλατφόρμες για να συναντιούνται αυτοί που έχουν υπόλειμμα και αυτοί που έχουν ανάγκη φαγητού**
- Προγράμματα διαχείρισης τροφίμων στα σημεία πώλησης (τμήματα για προϊόντα κοντά στην ημερομηνία λήξης, πώληση προϊόντων σε χαμηλές ή και διάθεση δωρεάν το τέλος της ημέρας κτλ.)**
- Υγειονομικοί κανονισμοί που να διευκολύνουν τη διακίνηση μαγειρεμένου φαγητού**
- Δημοτικές/Κοινοτικές πρωτοβουλίες αφού οι ΤΑ είναι οι πρώτες που μαθαίνουν ποιοι έχουν ανάγκες**
- ΜΚΟ που διευκολύνουν τη διαδικασία**
- Διαμόρφωση κουλτούρας «δεν πετούμε φαγητό» στα επαγγελματικά σημεία εστίασης**
- Εισαγωγή των θεμάτων βιώσιμης διαχείρισης φαγητού στην πρωτογενή εκπαίδευση των επαγγελματιών εστίασης**
- Ξεχωριστή συλλογή και διαχείριση αποβλήτων τροφίμων με τεχνικές προστιθέμενης αξίας**



Σας ευχαριστούμε για
την προσοχή σας

